

vidavidvino

NÚMERO QUINCE



PACO MORALES

Noor y su cocina
Andalusí

LEÓN

CAPITAL
GASTRONÓMICA

TENDENCIA

SALUD

La importancia de
comer sano

GONZÁLEZ BYASS ABRE

**EL MAYOR
BOTELLERO DE
VINOS DE JEREZ
DEL MUNDO**

El presidente de González Byass, Mauricio González-Gordon cata un Vino de Añada del siglo XIX.

HONESTAM BUENO



Beronia
RIOJA

WINEinMODERATION.eu

Art de Vivre

EL VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN

ENTE





González Byass
 Desde 1835
 Familia de Vino



COMPARTIR LA HISTORIA

Acudimos a esta cita primaveral con nuestros lectores aportando nuevas tendencias, propuestas y descubrimientos.

Entre ellos queremos destacar la presentación del nuevo botellero de González Byass en Jerez. Tras una cuidada restauración, dirigida por la Fundación González Byass, este espacio atesora más de 5.000 botellas de vinos producidos en la bodega a lo largo del siglo XIX y principios del XX.

Esta colección única permite conocer y catar vinos que elaboraron nuestros antepasados hace cinco generaciones, en algunos casos de marcas que continúan en el mercado, como Tío Pepe, Apóstoles o Viña AB, lo que ayuda a mantener el estilo de unos vinos centenarios.

También nos da la oportunidad de acercarnos a unos vinos -en algunos casos pre-filoxéricos-, que fueron seleccionados hace más de un siglo para celebrar momentos destacados de nuestra historia, como la proclamación de un rey o la elección de un papa.

El proceso de bajar y adentrarnos en el aljibe de González Byass en Jerez para catar, clasificar y trasladar al nuevo botellero los vinos que nuestros antepasados elaboraron y nos dejaron, ha sido un viaje apasionante hasta el siglo XIX. Ahora, queremos compartir esta experiencia con el mundo, al tiempo que renovamos nuestro compromiso con estos vinos únicos, que hoy disfrutan de un interés excepcional en todo el mundo.

Destacamos también la actual tendencia hacia la cocina saludable y sostenible, desde la experiencia y opinión de algunos de los chefs más reconocidos del país, que nos cuentan cómo se han ido adaptando a esta demanda.

El turismo gastronómico gana cada día más adeptos, que buscan disfrutar de ofertas vinculadas al territorio, combinándolas con la arquitectura y la historia de ese origen. En este número hacemos un recorrido por León, que nos ofrece el colorido de los vitrales de su impresionante catedral gótica, junto al atractivo de ser Capital Española de la Gastronomía 2018.

Jerez también se prepara para ello, con la construcción del primer sherry hotel del mundo, que ofrecerá a sus huéspedes la oportunidad de pasear por la bodega y disfrutar de la vecina catedral, con algunas de las vistas más atractivas de la ciudad.



A handwritten signature in blue ink, which reads "Mauricio González-Gordon".

Mauricio González-Gordon, Presidente de González Byass.



ALL YOU NEED IS GIN



DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 47°

THE LONDON N°1

One&Only

 /thelondon1  /thelondonn1  /ginlondon1

SUMARIO

NÚMERO QUINCE / DE MAYO A NOVIEMBRE DE 2018



Apio, de Rodrigo de la Calle.

8. COCINA Y SALUD



18. LEÓN CAPITAL GASTRONÓMICA



40. RESTAURANTE NOOR. PACO MORALES



50. RESTAURANTE URRECHU VELÁZQUEZ



Ricardo Sanz en el restaurante Kirei de Madrid

58. ÚNICOS: PRODUCTOS, VINOS Y CHEFS



84. EL PRIMER SHERRY HOTEL DEL MUNDO



Fotografía de portada: Javier Estrada

LA SALUD COMO TENDENCIA EN LA COCINA ACTUAL

**COCINEROS Y COMENSALES DEMANDAN
UNA COCINA SALUDABLE. LO QUE FUE
UNA MODA SE CONVIERTE EN REALIDAD.
SEIS COCINEROS CUENTAN SU
PROPUESTA Y EVOLUCIÓN.**



Helado de tomate verde del chef Rodrigo de la Calle, que traslada su restaurante El Invernadero de Collado Mediano a Madrid.



Beronia Crianza Ecológico.
Un Tempranillo de Rioja con 9 meses de barrica.

Arriba, el chef Rodrigo de la Calle, nacido en Madrid en 1976. Hijo de agricultor y nieto de cocineros, pasó su infancia rodeado de hortalizas y del amor por la gastronomía. Es en el año 1994 donde comienza su formación gastronómica en la Escuela de Hostelería de Aranjuez.

Cuando el chef **Rodrigo de la Calle** (restaurante El Invernadero. 1 Estrella Michelin) hablaba hace años de la gastrobotánica, se estaba adelantando a

la historia, a la vez que señalaba el camino. De esa época de la Calle recuerda que “me había sentido incomprendido y hasta pensé que me estaba equivocando, pero las circunstancias de la vida me hicieron creer en mí y mi visión personal de ser feliz cocinando”. En esa época comenzó a colaborar con el chef Joel Robuchon, quien siempre confió en el madrileño. Un día presentó su primer menú vegetal y fue cuando, definitivamente, como él mismo cuenta: “todos me empezaron a mirar raro, incluso muchos de los que trabajaban conmigo”.

Dentro de su filosofía, Rodrigo de la Calle habla de que comer carne y pescado todos los días no es sostenible y siente que sus menús cumplen una función didáctica para intentar tener un mundo mejor.

A sus menús radicales, basados en frutas, verduras y hongos, añadió en 2014 bebidas fermentadas y hoy sirve en su restaurante, reinaugurado en la calle Ponzano de Madrid, cava de lavanda o “apio hecho por ti”, nuevas bebidas que abren su mundo a la coctelería vegetal.

Rodrigo de la Calle, que no se declara vegetariano, dice que es mejor cocinero desde que visita China y en sus argumentos se queja del exceso de postureo en la nueva ola de la cocina sana; “Aunque los que apostamos por los productos naturales y vegetales estamos de enhorabuena”, concluye.

Paco Roncero, chef del restaurante La Terraza del Casino, en Madrid (2 Estrellas Michelin) tiene muy claro su postura ante la tendencia de salud que recorre los fogones: “la palabra que mejor define un estilo de vida o una cocina sana es la coherencia. Cada día es más importante el



Calamar encebollado del menú de Paco Roncero en su restaurante La Terraza del Casino. Debajo, el chef Paco Roncero.



tema del *healthy* o estilo de vida saludable, pero al mismo tiempo hay que tener mucho cuidado para no ser radicales. Ahora parece que no puedes tomar nada con azúcar o grasas.

Yo creo que puedo hablar sobre este tema porque, además de preocuparme desde hace años en mi cocina, pesaba 120 kilos y ahora peso 75, y realmente no hay que hacer ningún tipo de dieta, yo no he dejado de comer absolutamente de nada. Añadiría que en esta sencilla ecuación hay que introducir el deporte en nuestras vidas”.

Paco Roncero, además de chef, es *runner* y participa en maratones y pruebas de Ironman. Le gusta decir que el deporte también le ha cambiado como cocinero. “Hoy cocinamos mucho más saludable que hace años, pero también sabemos que cuando la gente viene a nuestra casa viene a disfrutar, aunque el cliente también evoluciona y nos pide platos sanos y ricos”, confirma el chef madrileño.

Sobre los vinos ecológicos Roncero opina que: “todavía queda tiempo para que lo ecológico o sostenible entre en nuestros restaurantes y se quede. Creo que en España el cliente todavía no está dispuesto a pagar más dinero por un producto que realmente no sabe si es mejor o vale lo que cuesta”.

Para terminar, Paco Roncero augura que “la cocina *healthy* va a pegar un boom brutal, pero sería bueno que lo hiciéramos entre todos: médicos, cocineros, escuelas y políticos”.

La cocina de autor que Begoña Fraire practica en su restaurante Étimo de Madrid tiene una característica fundamental y es que todas las materias primas con las que cocina son productos sostenibles y está muy pendiente de su trazabilidad y hasta de conocer a cada proveedor y los procesos que cada producto ha pasado hasta llegar a sus manos.

Fraire se crió en la cocina de su abuela y, tras pasar 14 años trabajando como modelo, decidió dar el paso para convertirse en chef. Se forma en Le Cordon



La chef Begoña Fraire en sus cocinas de la calle Ayala 27. Anteriormente su cocina ya gustó mucho en el restaurante Seis Ocho.



Finca Constanza Entre Lunas es un Tempranillo biodinámico.

Arriba, un plato del restaurante Étimo: salteado de setas de temporada, mató casero y pesto de salvia.

Bleu y en el Basque Culinary Center. Hoy es la chef de Étimo, donde ejerce de dueña, directora y jefa de cocina.

Los platos que marcan hoy su cocina son el bonito con escabeche de aji panka, el steak tartar, la cigala con chalotas y caviar de cítricos, el bisqué de nécora con texturas de maíz o el postre de quesos de cabra y oveja con higo, mango y macadamia.

Begoña Fraire es una convencida de la alimentación orgánica y reclama educación desde el colegio en este sentido. Sus proveedores son pequeños agricultores y granjeros de productos ecológicos de cercanía y eso se nota inmediatamente en los sabores de sus platos.

En su discurso, la chef extremeña tiene claro que: "somos omnívoros, pero vamos a alimentarnos de una manera digna, más ética y con mayor respeto por los animales y nuestra salud. Hay que comenzar a hacer realidad este cambio necesario. La cocina sana comenzó a ser una tendencia hace apenas una década y ahora hay una parte de la sociedad que empieza a ser consciente, creo que tenemos que cambiar la sociedad y la alimentación es una parte muy importante".

En la cava vista de Étimo, David Expósito el sumiller y jefe de sala, guarda casi un 80 por ciento de vinos ecológicos y artesanos.

En Barcelona, el restaurante Hetta, que significa "calor" en sueco, presenta su carta según los niveles de cocción de temperatura de cero a 300 grados.

El chef Olof Johansson cocina junto a sus compañeros David Morera, Paola Piscioti y Alberto Sambinelli en un espacio abierto donde la cocina se confunde con la mesa del comensal. Este espacio gastronómico es un acto de franqueza creado por el propietario de siete supermercados ecológicos y seis restaurantes en Barcelona. La materia prima de calidad que se cocina en Hetta es ecológica y de calidad. Casi todos los platos basan su elaboración en productos orgánicos y biodinámicos que le dan una personalidad especial al proyecto de cocina y a la bodega que cuenta con una

Veramonte Sauvignon Blanc es un vino chileno ecológico, fresco y suave, con aromas cítricos de lima y mandarina mezclados con algunas notas florales.

Debajo, platos del restaurante Hetta. Salchicha de bonito ahumada con mostaza y eneldo y cóctel gratinado de centollo.



“Somos omnívoros, pero vamos a alimentarnos de una manera digna y más ética” Begoña Fraire, Étimo.



En el restaurante Hetta de Barcelona se cocina a seis manos. En la imagen, de izquierda a derecha, Olof Johansson, David Morera y Paola Piscotti.





El sushiman del restaurante Ekubo se llama Nao y, desde los siete años, ya lavaba arroz en el restaurante familiar en Kanagawa, Japón.



Vilarnau Brut Nature Orgánico.
Mejor cava ecológico Premis
Vinari 2015.

Arriba, plato del restaurante
Ekubo llamado Onsen tamago,
con erizo de mar, calamar,
espardeña, alga wakame y
caviar Riofrío.

La cocina japonesa de Ekubo es un homenaje al recetario más íntimo japonés. Los pescados y mariscos son protagonistas de una propuesta de cocina sana.

cuidada selección de 75 vinos naturales de España, Francia e Italia.

Olof Johansson, primer chef en conseguir dos Estrellas Michelin en Copenhague, en el restaurante Francisca, lidera este particular e interesante restaurante desde una clara doctrina que define como "cocina fresca y sana. Me he criado en el campo comiendo de mi propia huerta familiar", apunta.

Johansson utiliza como ingredientes talismán de su cocina, el ajo, el jengibre, el eneldo y el limón.

Ezequiel Trigos, director de sala de Hetta, es el perfecto anfitrión especializado en responder a cualquier pregunta sobre la calidad y la procedencia de todos los productos que se cocinan y se sirven en el restaurante. Su seña de identidad, contagiar al comensal su entusiasmo por un estilo de vida que poponen.

La cocina japonesa del restaurante Ekubo, de Barcelona, es un homenaje a la pureza del recetario tradicional japonés basado en producto fresco de primera calidad, sostenible y ecológico para una carta que basa su ideología en la salud.

El pescado y los mariscos, comprados por Katia Torán, dueña del restaurante, cada mañana en el mercado de La Boquería, llegan a las manos expertas del Sushiman japonés Nao, que trabaja en un mostrador a la vista de los comensales que disfrutan de su diestro manejo de los cuchillos y la destreza con los pescados.

La ideología de Ekubo (que significa "hoyuelo" en japonés) es la de ofrecer materia prima y platos desconocidos en Europa que salen del recetario íntimo y familiar de Nao.

Sobre un gran mostrador de hielo, se expone toda una declaración de intenciones, además de los pescados más comunes como el atún y el salmón, aquí se apuesta por productos tan sabrosos como la ostra, el erizo, los langostinos, el abalón, la vieira, la langosta o el calamar.

Sus sopas de miso son exquisitas porque son caseras y elaboradas con espigas de dorada, cabezas de gamba o berberechos. Ekubo es sabor y salud.

CARLOS DELGADO, PERIODISTA Y CRÍTICO DE VINOS

“Ya no hay vino malo en España”

Ha sido uno de los pioneros de la información del mundo del vino en España. Tras más de medio siglo de profesión, su análisis de la industria vitivinícola es claro, objetivo y respetado.

¿Por qué es crítico enológico?

Por el azar. Procedo de una generación de periodistas renovadores del no periodismo franquista que comienza a trabajar en el periódico del Movimiento, Solidaridad Nacional. Tras varios avatares y vicisitudes, un día comienzo a dirigir una revista que se funda para la defensa del consumidor llamada “Ciudadano”. Ahí comenzamos a analizar desde las aguas minerales a los pañales, las galletas o los vinos. Una época en la que se bebían 70 litros por habitante y año. Me centro en el estudio y análisis del vino y creamos una metodología, hasta que escribo un libro titulado “El libro del vino” (15 años después escribe “El nuevo libro del vino”). Luego comienzo a colaborar con El País escribiendo de vino en las fichas de recetas que publicaba Simone Ortega.

¿Qué vino se bebía en España en esos años que comenzaba a escribir sobre él?

Se bebía mucho vino y muy malo. España era un país granelista y nosotros comenzamos a potenciar el vino bueno.

¿Qué ha pasado en los últimos 15 años en las bodegas y Denominaciones de Origen españolas?

Ha habido una transformación radical en la que hemos pasado de ser productores de granel, de cantidad, a ser un país donde la mayoría del vino es embotellado. En ese momento, el consumo del vino comienza a caer, mucho antes de la crisis, motivado, desde mi punto de vista, por el rechazo al franquismo, cuando las nuevas generaciones interpretan que el vino es “lo antiguo”.

¿Qué culpa han tenido los divulgadores de que la cultura del vino de que siga sin estar a la altura de los primeros países consumidores y productores?

En favor todo, en contra nada, porque la única cultura que se ha generado es la que hemos hecho los periodistas especializados.

¿Cómo ha afectado la irrupción de Internet en la cultura y difusión del vino?

En muy poco. Yo, que me considero un avanzado en las nuevas tecnologías y que desde el principio las he utilizado, digo que el vino sigue siendo un asunto de consumo esporádico, un consumo ocasional y solo una mayor demanda activará la venta online (España consume la mitad que Francia o Italia). Aunque hay que decir que, en la larga batalla de la cultura del vino, ya hemos ganado la primera batalla que es que se sepa que el vino es un estatus.

¿Cómo ha afectado al mundo del vino el boom de la cocina?

Mucho, ha sido muy importante para mejorar la imagen del vino español en el mundo. Y resulta que cuando esto sucede, la calidad media del vino español ya está y estaba al mismo nivel que Francia.

¿Cuáles son sus vinos favoritos?

Hubo un tiempo en el que había dos categorías, el vino mediocre de todas las zonas y el vino de Rioja. Hoy ya no hay ningún vino malo en España. El trabajo actual de nuestras bodegas es muy bueno, por lo que no nos queda más que estar pendientes de los vinos emergentes.

¿Cuáles fueron los factores causantes del buen momento de las bodegas españolas?

El vinícola y el vitícola. El primer factor de mejora fue el enólogo; una generación de hijos de bodegueros que se forman y comienzan a cambiar las cosas. Al mismo tiempo, la incorporación del acero inoxidable, que llega con el desarrollo económico español. Pero la segunda fase, mucho más trascendente, es que esos jóvenes enólogos comienzan a exigir materia prima buena.

¿En qué momento estamos ahora?

En la tercera fase, que considero revolucionaria. Ya no solamente se cultiva y se elabora bien, sino que ahora se rescata la personalidad del viñedo.

¿Tiene la fórmula para hacer posible el ascenso de nuestros vinos a la primera división mundial?

La primera tarea sería concebir, de una vez, que el vino es una cuestión de estado, porque es parte de nuestra cultura, porque tenemos la mayor extensión de viñedo del mundo y porque existe un grave riesgo de desertización. También es fundamental que se agrupen las bodegas y potenciar la economía colaborativa en el sector para ganar mercados conjuntamente.

Finalmente, diría que los bodegueros tienen que aprender a expresarse y comunicar, porque el vino está basado en la emoción.

¿Qué le diría a un joven de 20 años para que entre en el mundo del vino?

Es difícil que le diga algo mientras no tenga un trabajo fijo y gane un sueldo.

Carlos Delgado en el salón de su casa de Madrid junto al piano de cola y el violín, que toca, y una copa de Tío Pepe Fino Dos Palmas.

“La revolución actual es que los bodegueros están rescatando la personalidad del viñedo”

LEÓN

CAPITAL ESPAÑOLA DE
LA GASTRONOMÍA 2018

Cuando la
gastronomía se
suma a la atractiva
seducción de la
oferta cultural de
una ciudad

La fascinación que los vitrales de colores de la catedral gótica de León crean sobre los visitantes de tan imponente templo, ceden este año el protagonismo para secundar el esfuerzo de una ciudad por contar al mundo su riqueza gastronómica. El visitante disfrutará de recetas clásicas y modernas e infinitas barras donde las tapas son obsequios de profesionales orgullosos de sus productos.

El botillo sirve de protagonista e inspiración de uno de los últimos platos del restaurante Cocinandos (1 Estrella Michelin), creado por Yolanda León y Juanjo Pérez (en la imagen): Arroz con botillo y falsos guisantes de jalapeños, acompañado por Finca Moncloa, un vino tinto de la Tierra de Cádiz.



Las primeras luces del amanecer traspasan las vidrieras de la Catedral de León convertidas en haces de colores que inundan uno de los espacios góticos más bellos del mundo. Solo este momento merece la visita del viajero. 2018 es el año en el que León celebra la Capitalidad Española de la Gastronomía y lo hace con la certeza de la calidad de sus productos y su recetario, unido al deseo y la energía de contar y compartir sus platos más clásicos o la cocina más creativa entre barras de bar repletas de alegría, buenas tapas y mesas donde reunirse alrededor de guisos y agradables tertulias. La mayoría de las conversaciones que este año suceden en León giran en torno a la cecina, al botillo o al cocido leonés y maragato -comenzando con la sopa el primero, o al final, tras la carnes y las verduras, el segundo, el de Astorga y Castrillo de los Polvazares. También se hablará, y mucho, del picadillo, de la sopa de trucha, de sopas de ajo, de la caldereta de cordero o de las ancas de rana de la Bañeza. León guarda un universo gastronómico poderoso, personal e íntimo. Las tradiciones de una región que siempre ha sido cruce de caminos, son ricas y variadas, basadas siempre en una despensa privilegiada con grandes embutidos, quesos de Valdeón, temeras, puerros, tomates y pimientos, así como lentejas de Tierra de Campos, alubias de la Bañeza o manzanas reinetas y castañas del Bierzo. León es una de las capitales del mundo con más bares por habitante y la tradición manda invitar a sabrosas tapas a cada cliente que pida un vino en barra. En el Barrio del Húmedo, en pleno casco antiguo de la ciudad de León, Aníbal Fuertes sirve un Beronia Edición Limitada en la magnífica barra de **La Bodega del Húmedo**, acompañado de tapas de oreja a la gallega, croqueta de queso azul, crema de marisco, patatas alioli o bravas y compango de cocido.

En la planta baja, el restaurante, hay una sala abovedada de ladrillo rojo donde sirven un rico y contundente cocido leonés (costilla de chivo, lengua, manitas de cerdo, oreja, chorizo, morcilla, tocino de papada, repollo, garbanzos y relleno; miga de pan frita con carne, ajo y perejil).

En la carta, además, destacan platos como el lechazo, el bacalao, las mollejas, los callos, la carne de buey o el arroz con manitas de cerdo.

En la **Parrilla del Húmedo**, restaurante hermano del primero, las brasas de carbón vegetal asan chuletas de vaca vieja gallega y pinchos morunos. En su barra, todos los días, antes de las 14 horas, sale una paella de tapa.

Rubén Lera es el entusiasta propietario de **Rúa 11**, un pequeño y acogedor bar que basa su propuesta en una carta con 170 tipos de vermouths, además de buenos vinos y tapas muy variadas con un toque más elaborado.

Entre las más solicitadas están las sopas de ajo con boletus, el queso de cabra, la cecina, la lengua de ternera o la morcilla.

En carta, salen tostas de pan rústico con carpaccio de solomillo de ternera; puerros a la plancha con foie y polen; jamón serrano, setas y ali oli; queso leonés, pera, nueces y miel; bacalao fresco con naranja natural y salsa tartara o carrillera de cerdo ibérico con reducción de vino tinto.

Tras descorchar un Beronia Edición Limitada acompañado de unas tapas de lengua, Rubén Lera comenta que "yo empecé la moda del vermouth en León. Lo vi en Madrid, Barcelona y también en La Moncloa de San Lorenzo, en Cacabelos, y lo traje a León".

La **Vermutería Quitapenas** también compite en número de vermouths. Su propietario, Fernando Antón, asegura que tiene la carta más grande de Europa. En ella destaca el Vermouth La Copa, del que dice que "está entre los mejores que tenemos. Es una bomba de sabores y sensaciones".

En su barra es famosa la ensaladilla rusa y los huevos rellenos de bonito.

Inauguró en 2015 y ya piensa en dar un paso más abriéndose al mundo del vino, trayendo a su carta vinos del sur, como Finca Moncloa, o del Somontano, como la gama de Viñas del Vero.

León es un hervidero de residentes y

turistas que se mezclan amablemente en sus bares y calles peatonales.

Pese a que la capitalidad gastronómica y la realidad de sus diferentes materias primas sean motivo de noticia y excusa para viajar a León, la ciudad tiene un potencial cultural tan grande que compite en asombro y disfrute con guisos y adobos, vinos y momentos de barra de bar. Siendo en su conjunto, cultura y gastronomía, una combinación absolutamente perfecta, es tiempo de descubrir todo el universo de León.

La ya mencionada Catedral, los frescos de la Colegiata de San Isidoro, conocidos como la Capilla Sixtina del románico, y la fachada más impresionante del plateresco del Hospital de San Marcos (hoy Parador Nacional). También su premiado casco histórico, la muralla romana y el antiguo barrio judío, su Plaza Mayor porticada y emblemáticos edificios como Casa Botines, obra de Gaudí, o las plazas del Grano y de las Palomas. También los jardines de La Condesa o el paseo de Papalaguinda, que recorre el litoral del río Bernesga hasta llegar al MUSAC, Museo de Arte Contemporáneo, otra joya en el tiempo, esta vez de un tiempo moderno. Y así, como su exquisita y abundante oferta cultural, la promesa gastronómica de León lleva de las tradiciones a la vanguardia, con chefs tan interesantes como Yolanda León y Juanjo Pérez, la pareja que se conoció trabajando en el restaurante Arzak y que, en el año 2003, subiéndose a la estela del camino recorrido por el desaparecido Carlos Cidón, abrieron con toda su ilusión y valentía el restaurante **Cocinando**, hoy una estrella Michelin. Fue el tercer restaurante en España que proponía menú degustación y pese a los miedos de los inicios, los leoneses lo entendieron enseguida y lo acogieron entre aplausos que duran hasta hoy. En **Cocinando** "estás comiendo León, que es muy rico en materias primas como legumbres, productos cármicos, lácteos, pimentón o ahumados", explica Yolanda. En su penúltimo menú, había platos como el arroz con carne de botillo, con guisantes falsos de jalapeño; vieiras con puré de su coral y pil-pil de alga kodium; gallo asado con caçots en tempura y rosol de manzana reineta del Bierzo con crema de queso con cacao, infusión de menta, helado de

La catedral de León fue el primer monumento declarado en España en 1844.

Las obras se iniciaron en el siglo XIII y es una de las grandes obras del gótico de influencia francesa.

Sus muros se reducen a la mínima expresión sustituidos por bellos vitrales de colores.

Es además una de las paradas más importantes del Camino de Santiago.





Pese a que este año toca hablar de gastronomía, no hay que olvidar el potencial cultural de León, un maridaje perfecto.

Arriba de izquierda a derecha: Fernando Antón, de Quitapenas, sirve una copa de La Copa.; Javier de Blanco, chef del restaurante LAV; Rubén Lera en su bar Rúa 11 con un Vermouth La Copa y una tapa de queso de cabra; Javier Gómez, propietario del bar Camarote Madrid.

Abajo, de izquierda a derecha: chuleta de añojo del restaurante Pan dorado; Anbal Fuertes, de la Bodega del Húmedo, abre una botella de Beronía Edición Limitada; Bandeja de cecina y conos de queso y foie de la Vermutería Cervantes.





Imagen de la sala principal de Casa Mando, un acogedor restaurante de cocina clásica leonesa elaborada con la mejor materia prima: embutidos de León, legumbres de La Bañeza, verduras frescas de la huerta, carnes de animales criados en las montañas, lechazos de la tierra, pescados salvajes de Galicia y Asturias...

Nadie debería despedirse de la ciudad de León sin haber disfrutado del bar inglés del hotel Conde Luna y su barman Manolín

frambuesa, helado de manzana reineta y sirope de sidra. Cocinando se muda de local y, en poco más de seis meses, abrirá en la Casa del Peregrino, en la Plaza de San Marcos, un espacio de 800 m² que data de 1751. También el joven chef Javier del Blanco en el restaurante LAV ha creado un concepto diferente, rico y muy atractivo. En la quinta planta del Hotel Alfonso V (el primero que abrió en la ciudad en el año 1917), cada comensal marca sobre el menú sus platos preferidos, mientras degusta los dos primeros, acompañados por un cóctel. El siguiente se degusta en la cocina y el resto, hasta 17, en la mesa. Un restaurante gastronómico con rito y mito leonés en el que manda más la receta local que el

producto o la fusión extranjera. En la próxima carta, que cambia cada dos meses, entrará un pez mantequilla al ajo arriero, un bacalao con migas de botillo y una cecina con foie y membrillo. Espléndida su bodega llena de primeras espadas. Pertenecen a este mismo grupo llamado Vamuca, dueños del Hotel Conde Luna, los restaurantes **gastro pub Ni mú** con la terraza 360 grados más espectacular de León y ricos ceviches, tartares y nigiris en carta y el **restaurante Casa Mando**, referente y abanderado de la ciudad por su calidad y servicio. Cocina clásica leonesa, trato exquisito y decoración acogedora para paladear platos como la sopa de trucha, los garbanzos con pulpo, las

alubias pintas con tacos de papada, el solomillo Wellington o el delicioso y único suflé Alaska.

Volviendo al barrio Húmedo, uno de los bares con mejor ambiente y más representativos es **Camarote Madrid**, muy amplio, con una gran barra y mesas altas muy cómodas. Cocina tradicional de calidad y tapas que recorren Andalucía, Madrid y León. Aquí se sirve salmorejo, potajes leoneses, raciones de calamar en su tinta con arroz, mollejas de lechazo al ajillo, callos y también mariscos y pescados. Su dueño, Javier Gómez, abrirá, en breve, un nuevo restaurante con cocina central y vistas a la Catedral. "Este año de la capitalidad tiene que servir para que nos lo creamos", concluye.

Muy cerca está la **Vermutería Cervantes**, terraza y fachada abierta para dar paso a una buena barra para tapear, rodeada de mesas altas y ambiente magnífico. Los diferentes vermouths y selección de vinos acompañan a una cocina clásica leonesa donde las bandejas de cecina recién cortada son espectaculares. También su tapa de sopa castellana con jamón y champiñones, la chapata de carrillera, los revueltos o los conos de foie o queso. Para sentarse en mesa con mantel y disfrutar de un cocido Maragato está el restaurante **Pan dorado**. Tiene barra para tapear y dar desayunos. La luz aquí es tenue y los ritmos pausados. Más allá de la zona de bar, el local continúa con un elegante restaurante perfecto para degustar a diario esa receta de la comarca de la Maragatería, la especialidad de la casa, cocinada por el chef Juan Carlos Jañez. De sus fogones merecen la pena, también, las chuletas de añojo, el churrasco, el solomillo y el entrecote. También el bacalao al ajoarriero, la merluza y el marisco. Antes de despedirse de la capital y explorar el resto de la región leonesa hay que hacer una parada en la barra de Manolín, el **bar inglés del hotel Conde Luna**, donde el barman más conocido de León sirve los mejores tragos largos y coctelería, acompañados de conversación, discrección y, si se quiere, de un solomillo con huevos fritos sobre la barra de madera. Aquí los Gin & Tonics se llaman "manogins" y aunque pequeño, en este bar caben muchas buenas historias.

EL SECRETO MEJOR GUARDADO



WINE IN MODERATION.eu
Acta de Vitoria

El vino solo se disfruta con moderación


PAZOS DE LUSCO
A D E G A



Más de 5.000 botellas de vino de Jerez reposan en el nuevo botellero de González Byass.



El botellero de González Byass

LA CATEDRAL DEL TIEMPO

LA HISTORIA LÍQUIDA DE LA ENOLOGÍA TIENE UN LUGAR ÚNICO EN EL QUE REPOSAN MÁS DE 5.000 JOYAS ENOLÓGICAS QUE COMPONEN LA MEJOR COLECCIÓN DE VINOS DE JEREZ QUE EXISTE EN EL MUNDO. LA BODEGA GONZÁLEZ BYASS HA CATADO Y CLASIFICADO SU BOTELLERO HISTÓRICO PARA TRASLADARLO DE LUGAR Y ABRIRLO AL MUNDO COMO TESTIMONIO DEL TRABAJO DE CINCO GENERACIONES DE LA FAMILIA GONZÁLEZ Y LEGADO CULTO E ILUSTRATIVO DE UNA CRÓNICA VITIVINÍCOLA APASIONANTE.

E

l Archivo Histórico de la bodega González Byass de Jerez guarda documentos desde el año de su fundación, en 1835, que relatan la crónica de una apasionada, dilatada e interesantísima actividad familiar dedicada a la elaboración de vinos.

Un testimonio grandioso que además, tiene su parte líquida guardada con la intención de conectar a todas las generaciones de la familia y la personalidad de sus vinos.

Entre librerías de madera noble repletas de documentos, se encuentran Mauricio González-Gordon y Miguel Rebuelta, miembros de la quinta generación de la familia González, Presidente de González Byass, el primero, y Presidente de la Fundación González Byass, el segundo.

En el acogedor marco del Archivo Histórico, el tema de conversación es el nuevo botellero. Tras un laborioso trabajo de cata, selección, sustitución de corchos, etiquetado y renovación de algunas etiquetas, más de 5.000 botellas de vinos de Jerez, conservadas hasta ahora en el aljibe de la bodega, pasan a reposar en un nuevo espacio, rehabilitado por el arquitecto Miguel Rebuelta, con la intención de compartir la historia de estas joyas enológicas y abrir así parte importante de la intimidad de la familia al mundo.

“El hecho de ser un negocio familiar ha ayudado a que el botellero sea una realidad. La posibilidad de conocer cómo trabajaron nuestros antecesores, incluso catar alguno de los vinos que hicieron, es hoy una realidad emocionante” -comenta Mauricio González-Gordon. “La transmisión de información por rama directa de la familia y el archivo histórico ha permitido a González Byass mantener mucha documentación que nos abre los ojos y nos cuenta cómo vivieron nuestros antepasados, qué cosas les importaban y cuáles eran sus valores”.

El botellero responde a una costumbre que ha tenido la familia desde el principio, la de conservar distintas añadas por diferentes razones. Por una parte se hacía para rociar y mejorar vinos más jóvenes (en el sistema de criaderas y solera), también para celebrar momentos y acontecimientos especiales o para dedicarlo a personajes ilustres. Un hábito muy relevante de su historia que nunca han dejado de hacer a lo largo de los años: desde celebrar el nacimiento de un hijo y llevar a cabo el proceso de seleccionar un buen mosto de ese año, para después poder disfrutarlo en distintos momentos de la vida, hasta dedicarle un vino singular a una persona relevante, ya sea una visita o el nombramiento de un Papa o un Rey. González Byass marca momentos importantes de la historia con vinos singulares.

Hasta ahora el botellero ha sido un lugar íntimo, muy familiar y casi secreto, donde el silencio acompañaba a Vinos de Añada y Solera que aguardaban pacientes y embotellados el momento de un descorche a manos de generaciones futuras. Pero en el último cuarto de siglo, se

han sucedido una serie de actos que comenzaron a enfocar con algo más de luz al botellero, abriendo así, poco a poco, las puertas de la mejor colección del mundo de vinos de Jerez del siglo XIX y principios del XX.

El Presidente de González Byass relata la historia de cuando, “en 1994, por iniciativa de mi padre (Mauricio González-Gordon), lanzamos algo menos de mil botellas de la Añada 1963 al mercado para celebrar el 150 aniversario del primer embarque de Fino Tío Pepe al Reino Unido, en 1844. Él había dicho en repetidas ocasiones que: “era una pena que estos vinos solo los disfrutemos la familia”. Por lo que se embotelló y se presentó en una subasta en Christie’s Londres”.

Sentido de trascendencia

Después se continúan desempolvando grandes vinos del botellero con algunas añadas seleccionadas y vinos muy especiales, hasta llegar a nuestros días, “que hemos presentado Pío X este año, en Londres, un vino que el hijo del fundador, Pedro González Soto, selecciona para dedicárselo al Papa Pío X en el momento de su proclamación, en 1903. Ya era entonces un vino viejo de 1870, un vino prefiloxérico, de variedad Moscatel Menudo Blanco y no de Moscatel de Alejandría, que es la que hoy se planta.

“Poder catar un moscatel prefiloxérico es una experiencia excepcional”

Poder catar un moscatel prefiloxérico conservado de manera extraordinaria es una experiencia muy interesante y excepcional”, continúa Mauricio González-Gordon, que destaca tres elementos fundamentales y emocionantes en la iniciativa familiar de conservar estos vinos como historia líquida de Jerez: “El primero sería la continuidad en el estilo de los vinos. Que Antonio Flores (*Master Blender* de González Byass), quien ha tenido contacto con la generación anterior, y con su padre Miguel (quien también ocupó el mismo cargo antes que él) pueda catar vinos que vienen de varias generaciones atrás y ver el estilo de esos vinos, es de una riqueza de información inigualable. Porque nosotros pensamos que es muy importante mantener el estilo.

El segundo tema es conectarnos con nuestros antepasados. Me parece emocionante que, después de haber leído y documentamos sobre el fundador, del que se conservan más de 3.000 cartas manuscritas, podemos entrar en contacto con un vino que nuestro tatarabuelo elaboró, tuvo en sus manos y cató. Esto nos da un sentido de trascendencia que nos hace ser muy conscientes de que somos un eslabón más en una cadena que debe continuar.

Y el tercer elemento es el haber podido marcar momentos de nuestra vida personal gracias a esos vinos que señalan instantes y que no se te olvidan nunca”.



Miguel Rebuelta (a la izquierda), Presidente de la Fundación González Byass, charla con el Presidente de González Byass, Mauricio González-Gordon, en el Archivo Histórico de González Byass en Jerez.



Antonio Flores, Enólogo y Master Blender de González Byass es el guardián del botellero. Sólo él tiene las llaves de la catedral del vino de Jerez. En la imagen, cata un Jerez de la añada fundacional de 1835, llamado "Tonel centenario".

Un archivo vivo

Miguel Rebuelta continúa la conversación señalando la importancia del concepto de archivo de González Byass. "La palabra archivo siempre nos lleva a la imagen de una acumulación histórica de papeles, pero en González Byass el archivo está compuesto por importantes documentos que cuentan nuestra historia, de la misma manera que hay fotografías, cuadros, edificios, objetos y, por supuesto, vinos. Así que tenemos papeles que, por ejemplo, cuentan cómo se inició la elaboración de Viña AB, pero es que además tenemos la viña donde crecen las uvas y tenemos las botellas de la historia de este Amontillado guardadas en el botellero. Es por todo esto por lo que debemos entender que González Byass lo que tiene es un archivo vivo.

Es importante resaltar -continúa Rebuelta- que la Fundación da respuesta a cualquier duda que surge de cada una de las botellas que hay en la colección. Por ejemplo, en el proceso de traslado del aljibe al nuevo botellero, se preguntó la historia del vino Romano y se encontró en los archivos el momento de la compra de una viña a la viuda de un señor que se llamaba Romano de Mendoza y toda la identificación de su elaboración. Cada botella que hay en el botellero no solo tiene una historia líquida detrás del corcho, sino que tiene también un apoyo documental que cuenta cada pequeño detalle de su particularidad. Algo apasionante para quien quiera bucear, de verdad, en la historia".

Pero, ¿qué vinos han tenido el privilegio histórico de ser embotellados y guardados en el botellero de González Byass?

Hasta ahora han sido vinos seleccionados por criterios emocionales, comerciales y cualitativos. Todo continuará igual, la familia y Antonio Flores han determinado que, para continuar esta tradición, se va a guardar una cantidad anual de añadas que se quedará en botas y, al cabo de unos años, una parte de ese vino se embotellará.

Tradicionalmente, González Byass ha guardado un uno por ciento de cada añada. Es decir, que cuando se hacen unas 20.000 botas de vino, se conservan 200. Esta política va a continuar, y también, llegado el momento óptimo de algunos vinos, se guardarán 60 botellas.

Añadas y Soleras

Se trata de un botellero del siglo XIX y principios del XX y en esa época las añadas eran muy importantes, más que el envejecimiento por el sistema de criaderas y solera, lo que hoy se ha invertido.

Antonio Flores, Enólogo y Master Blender de González Byass, cancerbero y custodio del botellero, se incorpora a la conversación para recuperar de la memoria la histórica subasta de 1894 en la que se vendieron 2500 botas en Londres de un vino de González Byass. "Y de ese vino hay botellas en el botellero. Como también hay de las soleras fundacionales de Matusalem, Apóstoles, Viña AB o Tío Pepe. Poder catar un vino del siglo XIX de una marca que perdura hoy, es algo que no existe en el mundo".

Antonio Flores, el mejor enólogo de vinos generosos del mundo en los premios que otorga el *International Wine Challenge*, los "Winemaker of the Year", roza con sus manos expertas botellas de Trafalgar, de Tintilla de Rota de finales del XIX, de Tío Pancho Romano, de 1728, el vino más antiguo documentado en la bodega, o de Milenium, un vino que se ensambló para conmemorar el cambio de milenio en el año 2000 y se hizo con una añada de cada década del siglo XX, "una de mis mejores experiencias de cata". Después, levanta la vista y dice que: "estamos ante la mejor colección del mundo de vinos de Jerez del siglo XIX y principios del XX".

Un templo para la #SherryRevolution

Para José Argudo, *Global Marketing Manager* de Tío Pepe, la experiencia que ha supuesto el minucioso proceso de cata y sustitución de corchos, no ha hecho más que ratificar y hacer recordar a la generación actual, la maravilla de la historia y los vinos de González Byass desde el punto de vista organoléptico.

Además, explica que la apertura del botellero al mundo se hace en un momento muy favorable, "ahora que hace pocos años el mercado nacional e internacional está valorando estos vinos.

Se trata de joyas enológicas que el mundo no espera porque no conoce que existen, pero que cuando llega a ellos generan un gran interés.

“Estamos ante la mayor colección del mundo de vinos de Jerez del siglo XIX y principios del XX”

El nuevo botellero será un espacio de cata para momentos y personas muy señaladas donde se tendrá la oportunidad de descorchar la historia viva de esta casa.

Es una parte más de nuestro trabajo de innovación mirando al pasado. En este caso, abriendo lo que debe ser un templo, aportando un archivo líquido a la #SherryRevolution", concluye Argudo.

Mauricio González-Gordon recorre el nuevo botellero entre rotundas arcadas de piedra con la perspectiva de miles de botellas que cuentan tantos momentos de sus antepasados y la luz de Jerez que los portones entreabiertos de madera dejan pasar y comenta conmovido: "una botella de vino tiene un inmenso trabajo de muchas personas, desde el inicio en la viña hasta que se consume. Aquí hay botellas de vino que elaboraron todas las generaciones que nos precedieron, desde mi padre a nuestro tatarabuelo. El archivo y la apertura de este botellero permitirán contar más y mejor sobre nuestros vinos, ayudará a entender lo que significan los vinos de Jerez y aportarán un mayor disfrute. Estamos contando la historia y elevando el momento del consumo".

COCTELERÍA EVOLUTIVA

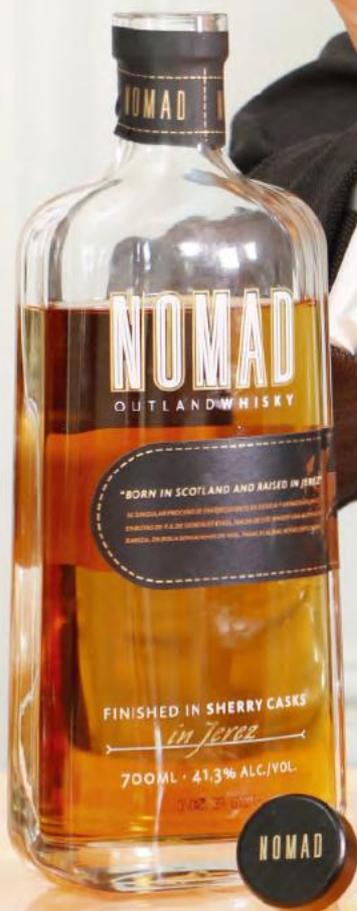
POR JUAN CARLOS MUÑOZ
PARA NOMAD

LA COCTELERÍA EVOLUTIVA, QUE PROPONE EL BARMAN JUAN CARLOS MUÑOZ, BUSCA LA SOFISTICACIÓN ALEJÁNDOSE DE LO ESENCIAL PARA REDEFINIR NUEVOS CAMINOS Y LLEVAR EL CONCEPTO A UN CRECIMIENTO NECESARIO.
CON LA COCTELERÍA INÉDITA PARA NOMAD, SEÑALA EL HORIZONTE.



Juan Carlos Muñoz, socio y Director de la empresa *Wine Cocktail Masters*, prepara el nuevo cóctel Boulevard Nomad ahumando el trago de whisky Nomad con toques de encina y roble, añadiendo bitter de genciana y Vermouth rojo La Copa. A la derecha, Boulevard Nomad servido en copa de Martini.

La entrevista y la sesión de fotos se realizó en el Bar del restaurante Ramsés, de Madrid.



“La coctelería de hoy es verdad por el respeto a los productos y la profesionalidad, pero hay que romper paradigmas”



A la izquierda, el Barman Juan Carlos Muñoz termina el bocado del cóctel Chestnut Nomad. Sobre estas líneas, arriba, palomitas de Nomad y el cielo de Nomad.

El Barman Juan Carlos Muñoz, socio y director de la empresa *Wine Cocktail Masters* y actual Presidente de la Asociación de Barman de la Comunidad de Madrid y Vicepresidente Nacional de FABE (Federación de Asociaciones de Barman Españoles), descubrió en el whisky Nomad el destilado perfecto para desarrollar su filosofía de coctelería evolutiva.

Se trata de un whisky transgresor ya que es el primero en la historia que tras haber nacido y envejecido en Escocia, viaja a Jerez para un último período de afinamiento o doble envejecimiento.

Nomad se elabora a partir de 30 variedades de whiskies de malta y de grano de la región de Speyside (Highlands, Escocia). Tras permanecer más de 6 años de envejecimiento en Escocia, Nomad Outland Whisky viaja a Jerez donde es afinado en botas que han contenido Pedro Ximénez, un mínimo de 12 meses reposando en la bodega Nomad en González Byass.

“Hoy la coctelería es verdad”

El barman Juan Carlos Muñoz piensa que la coctelería en España pasa por su mejor momento. “La coctelería está ascendiendo y es raro el bar de prestigio que no tenga un barman o el hotel que abre sus puertas y no le da una personalidad propia con una buena coctelería”.

Los mejores barman que trabajan en España y a los que se le puede atribuir el éxito de este momento de una profesión histórica, son aquellos que, desde una gran base y experiencia han sabido evolucionar.

Muñoz continúa diciendo que: “La coctelería hoy es verdad y eso quiere decir que las nuevas propuestas tienen un peso y mucho fundamento porque vienen del recetario clásico para romper paradigmas. Sabiendo la importancia de los sabores, nos tenemos que dejar de ataduras y comenzar a presentar nuestras creaciones de otra manera”.

El Presidente de la Asociación de Barman de Madrid abandera una generación que busca nuevas formas de consumo desde diferentes texturas, con la intención de encontrar la diversión.

Estamos evolucionando hacia algo diferente respetando más que nunca los sabores”.

En esta línea de pensamiento y trabajo, Juan Carlos Muñoz ha presentado cuatro cócteles con whisky Nomad en los que ensalza los sabores de la madera en la que envejece este gran destilado viajero.

Boulevard Nomad

“Hemos ahumado el trago de whisky Nomad, dándole toques de encina y roble, y añadiendo bitter de genciana, Vermouth rojo La Copa y esencia de menta, para darle ese toque balsámico que tiene la madera.

Se sirve en copa de Martini y perfumamos con una piel de naranja”.

Palomitas de Nomad

“Palomitas de frutos secos con nitrógeno líquido de miel de nuez, miel de avellana y miel de castaña, montado con nata y pasas.

El contacto de la mezcla de mieles con el nitrógeno, a menos 198 grados de temperatura, convierten su estructura en algo muy parecido a una palomita de maíz, pero con sabor a frutos secos melosos y de pasas que también tiene el whisky tras haber envejecido en botas de Pedro Ximénez y Oloroso.

Las palomitas se acompañan de una copa de whisky Nomad a las rocas”.

Chestnut Nomad

“Un bocado de castaña con miel y whisky Nomad que, juntos en boca, produce una conjunción de aromas y sabores “bestial”.

En retronasal se encuentran muy claramente definidos los toques de las pasas y, tras el paso del whisky, aparecen los toques propios de las barricas de Nomad.

El cielo de Nomad

“En esta caso el cóctel parte de unas esferificaciones (alginato y calcio) que contienen un néctar de pasas que explota en boca con textura de gelatina y que se redondea con el whisky”.

Cuatro nuevas aportaciones para el catálogo de la mixología del siglo XXI, que define las claves de la necesidad de evolucionar desde la creatividad.



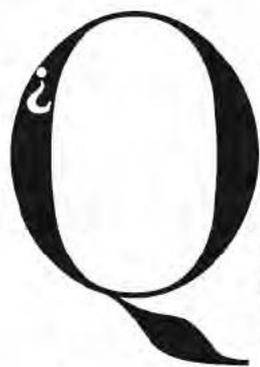
SERGIO SAUCA

Sergio Sauca posa en una de las cavas del restaurante Asador Donostiarra de Madrid, donde suele quedar con sus amigos a celebrar catas, y del que dice es uno de los mejores restaurantes de la ciudad por muchas cosas, pero también por el exquisito tratamiento que hacen del vino.

SERGIO SAUCA

“El mundo del vino debe unirse y, como la Selección Española, ser campeón del mundo”

Este famoso periodista deportivo, presentador de los informativos de TVE, es un estusiasta de los vinos desde que, en el mundial de fútbol de Francia, el azar le llevó a vivir cinco semanas en Burdeos. El campeonato lo ganó la selección local y Sergio Sauca ganó una pasión para el resto de su vida.



Qué le sucedió en Francia en el verano de 1998?

Ese viaje me abrió la mente. Siempre me había gustado el vino pero en Burdeos descubrí la cultura del vino. Allí todo está y sucede por el vino.

Así comencé a ver el vino de otra manera y a interesarme por todo lo que hay detrás de él.

¿Cómo se pasa de la curiosidad a la pasión?
Con mucho tiempo y con mucha suerte porque he podido estar cerca de gente muy importante en el mundo del vino que me ha ayudado. Bodegueros de todo España y personas especializadas, como Custodio

(histórico sumiller del restaurante Zalacaín), Luis García de la Navarra, Luis Gutiérrez, Miguel Laredo, Víctor de la Serna o Juanma Bellver, a los que yo me he pegado para que me llevaran a las catas. Eso me hizo progresar mucho y me permitió empezar a ver cosas en el vino que, si no profundizas, no las puedes ver, ni disfrutar.

¿Qué significa el vino hoy en su vida?

Si en Burdeos hubo un primer “click”, hace algo más de dos años se produjo otro salto cualitativo que fue cuando comienzo a hacer la sección del Saucacorchos en RNE, en el programa “No es un día cualquiera”, de Pepa Fernández. Hoy es algo muy importante en mi vida.

¿Cómo surge esa sección?

En una comida de todo el equipo del programa, donde yo colaboraba con información deportiva, llevé un vino

diferente para cada persona que descorchamos, bebimos y expliqué el porqué había elegido cada uno de los vinos. Fue tan divertido y enriquecedor que Pepa Fernández me dijo que quería hablar de vinos en su programa.

La verdad es que a mí me daba un poco de vértigo, pero la temporada siguiente comenzábamos con El Saucacorchos y fue un éxito rotundo.

Se convierte entonces en periodista del vino.

Sí y comenzó a ocuparme y a exigirme más. Además, me llevó a involucrarme en proyectos apasionantes como el que hago con la empresa de iluminación Viabizzuno al que llamamos “Wine Lightbox”, y que es una caja lumínica que te permite ver los vinos desde el punto de vista de la iluminación, en la fase visual, perfectos.

O en "Canela fina", una historia que hacemos en teatros y auditorios de España con Juan Echanove, Robin Food (David de Jorge) y Juan Carlos Ortega. Es un *show cooking* en directo con mucho humor, en el que yo hablo de vinos.

“El lenguaje del vino es exclusivo y la gente tiene miedo a no reconocer ciertos aspectos de la cata”

¿Cuál es su opinión sobre el tratamiento que el mundo de la comunicación ha dado y da al vino?

El lenguaje del vino es exclusivo y la gente tiene miedo a no reconocer ciertos aspectos de la cata. Pienso que esa es una de las barreras que hay que romper. Es muy importante que todo el mundo pueda acceder al mundo del vino sin la necesidad de ser expertos. Por ejemplo, la mayoría de los bebedores de cerveza no son expertos en cerveza y, cuando toman una caña, nadie habla de la segunda o tercera fermentación. Tenemos que mostrar mejor los atractivos del mundo del vino y hacerlo más fácil.

“En España creo que hay un déficit de no mirar hacia fuera y, en el mundo del vino, también pasa”

¿Le ha llevado el vino a acercarse y a enamorarse también de la gastronomía?

Sí porque el mundo del vino, de la gastronomía y el de los habanos, otra de mis pasiones, tienen muchos espacios comunes. Básicamente es el disfrute, el placer y, en mi caso, y creo que en el de muchas personas, la

amistad. Es muy difícil que abras una gran botella de champagne solo; porque no es lo mismo que cuando estás con amigos. Cada uno sería un componente complementario e imprescindible al mismo tiempo.

¿Cuáles son sus Denominaciones de Origen favoritas?

He aprendido y vivido el vino en diferentes etapas, como un deportista, primero la etapa junior, luego comienzas en el profesionalismo, y tengo que decir que cada vez que avanzo, me acerco más al vino francés, sobre todo el champagne y los vinos blancos.

De España, me gustan más las zonas donde hay poca sobremadurez y hay pocos sabores demasiado cálidos que dificultan conseguir la acidez.

También me gusta el Jerez porque tiene el encanto de combinar esa acidez con otros valores muy personales y me gustan mucho los tintos gallegos.

El periodismo le ha dado la oportunidad de viajar por todo el mundo, ¿aprovecha para descubrir nuevos vinos?

Sí, a cada país que he ido he probado los vinos de la zona. Recuerdo estar en Grecia y catar Assyrtiko, una uva blanca de allí. En Pekín probé vinos chinos, en el mundial de Sudáfrica descubrí sus vinos.

El vino es también una forma de acercarte e identificar los lugares donde estás. Es parte imprescindible del viaje.

¿Qué cata o maridaje recuerda con especial emoción?

Somos un grupo de amigos "enfemos" del vino, de los habanos y de la gastronomía que viajamos por el mundo en busca de momentos sublimes. Recuerdo un viaje a Borgoña donde hicimos algunas catas inolvidables en la bodega de Romanée-Conti, probamos vinos de los años 40 y los 50, impresionante.

Y usted, ¿ha descubierto el mundo del vino a alguien?

Sí, he hecho adeptos... Unos cuantos.

¿Le gusta cocinar?

No, soy negado para la cocina, yo llevo los vinos.

¿Cuáles son sus tipos de cocina o productos favoritos?

Cada vez tomo menos salsas y valoro más el buen producto. Me gusta la cocina tradicional y me gusta la de vanguardia,

siempre y cuando no haya una mezcla que enmascare el sabor del producto.

De la cocina de vanguardia valoro el juego de texturas y de colores, pero en cuestión de sabores me gusta que cada cosa sepa a lo suyo. Y como con el vino, donde voy intento probar lo autóctono, si vas a Denia, como gamba roja o si estoy en la Sierra de Guadarrama, pido una carne.

¿Cuál es su bocado favorito?

El jamón me parece lo más rico, único en el mundo y un manjar incomparable.

Me gustan mucho también las angulas en revuelto y los arroces bien hechos.

¿Cómo se ve la gastronomía o la nutrición desde el lado del deporte de élite?

Como algo muy importante, mucho más de lo que pensamos y todavía no está del todo resuelto. En el caso de Messi, por ejemplo, hasta los 24 años se lesionaba continuamente, y él mismo ha reconocido que todo cambió cuando cayó en manos de un dietista. No se ha vuelto a lesionar.

Rafa Nadal tuvo que cambiar sus hábitos alimentarios porque de joven se comía una tableta de chocolate cada vez que terminaba un partido. Hoy los equipos de fútbol y selecciones viajan con un cocinero.

¿Dónde y cómo se ve dentro de unos años, fuera del foco de la televisión?

Sería algo así: disfrutando a tope con mi página web del Saucacorchos, que el vino ocupara una parte muy importante de mi tiempo y residiendo en Adeje, en el sur de Tenerife, que me parece el sitio más maravilloso, de los lugares más cercanos.

¿De alguna forma utiliza su experiencia como periodista para aconsejar a sus amigos del vino en fórmulas de comunicación y mejora de su imagen?

En España creo que hay un déficit, en general, de no mirar hacia fuera, y en el mundo del vino también pasa. Es verdad que a los bodegueros les ha ido bien mirando hacia dentro pero les ha faltado ambición, en el buen sentido de la palabra.

Afortunadamente hay una generación nacida en los años 60, que ya está instalada en la élite y sí que recorren el mundo.

Creo que es como en el deporte, cuando nos pusimos de verdad todos de acuerdo en la Selección de Fútbol para empujar juntos, fuimos campeones del mundo. En el mundo del vino también deben ir todos a una.



CHANGING THE RULES



BORN IN SCOTLAND **RAISED IN JEREZ**

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 41,3°

Paco Morales encuentra la luz en su barrio de Córdoba

Noor o la memoria Andalusí

Noor es uno de esos pocos restaurantes que es mejor no contar y solamente recomendar. La experiencia es tan intensa e interesante que cualquier detalle arruina parte del disfrute del futuro comensal. Aun así hay que aplaudir la cocina creativa y arriesgada de Paco Morales y la capacidad de hacer sentir que tiene su proyecto. El tiempo se detiene para viajar al siglo X andaluz en una cápsula de luz llena de armonía, sabores, olores y sonidos que sumen al comensal en un trance en forma de delicioso paseo de la mano de un chef que ha encontrado en su propia sangre el camino hacia el futuro.



Paco Morales posa en la sala del restaurante Noor, un espacio mágico y aislado del mundo donde ocho mesas reciben a comensales de todo el mundo que bajo el influjo de la luz, comen y beben mientras pueden ver la cocina y al cocinero terminar sus platos.



Quisquilla al natural con
fondo de anchoa y
caviar, del menú bereber.

Tiene fama de chef duro que sabe lo que quiere y lo exige. Hasta dónde le ha llevado su trabajo? Estoy orgulloso de

tener esa fama de duro porque es la que me ha traído hasta donde estoy hoy, un sitio muy bonito en un momento único, porque no me imaginaba hace años que volvería a mi tierra. Muchas veces me quedo mirando a los comensales y me pellizco porque no me lo creo.

¿Cómo toma esa decisión?

Tras cerrar el restaurante de Valencia, en una conversación con mi mujer, nos planteamos volver a Córdoba. Por primera vez, tomé una decisión en la que tuve en cuenta temas tan importantes para mí actualmente como el personal y la familia. Por primera vez en mi vida pongo esas dos palabras por delante del proyecto profesional. Cuando ordeno esa parte sentimental y emocional descubro que estoy más feliz que nunca. Supongo que podemos llamarle madurez.

¿Y cómo encuentra este camino para su cocina?

Cómo es posible que en Córdoba y en Andalucía, nadie, ni ahora ni nunca, haya recreado la cocina de Al-Andalus.

Arzak y Pedro Subijana miraron a Francia, a Bocuse, nosotros miramos a Arzak, a Adriá, a Aduriz o a los Roca, pero lo interesante es que se repite la historia en el sentido de que ha habido personas que han descubierto métodos y técnicas y podría parecer que lo que hacemos hoy en Noor es casualidad. Pero no, ha habido una travesía que hace que hoy Andalucía esté mejor que nunca. Es un proyecto de gente que ha viajado, ha aprendido y vuelve a su tierra con otro aire.

¿Qué significa Noor?

Luz. Hoy vienen comensales de todo el

mundo y son ellos los que te cuentan que en el siglo X la ciudad de la luz, la más importante del mundo, era Córdoba.

Queremos recuperar el esplendor de esa época y contarlo. Ese es nuestro camino.

¿Cómo ha sido el período de investigación?

Difícil y apasionante. Hasta que conseguí traducir esos sabores y esos puntos para llevarlos a modo disfrute, he tirado muchos platos y estuve muerto de miedo. Durante año y medio hemos estado con la puerta cerrada investigando con información de la historiadora y documentalista Rosa Tovar, que se ha convertido en una "proveedora" más, que me da pistas sobre arte, cultura y sociedad para yo interpretarlas en mi cocina.

¿Cómo interviene Córdoba en la experiencia Noor?

Tengo la suerte de que el comensal viene con un "pre Noor" en la cabeza, como me decía Andoni Luis Aduriz cuando vino a conocer el restaurante. Si ya has visitado la Mezquita y llegas a mi mesa, poco más tengo que contarte. La experiencia Noor comienza fuera de Noor, para luego convertirse en algo único.

Amigos que saben mucho de esto, como Eneko Atxa o Albert Adriá me han dicho: "viajo por todo el mundo y esto no existe". Lo que nos da la pista y la fuerza para saber que estamos en el buen camino.

¿Qué productos se ha encontrado en esos recetarios que hoy forman parte de su cocina?

Muy poco. Cúrcuma fresca, algarroba o naranja amarga.

¿Qué va a pasar en la siguiente temporada? (Paco Morales abre el restaurante Noor de septiembre a mayo)

Comenzamos con el siglo XII, la época del Imperio Almohade, y vamos a hacer algo muy, muy chulo. Para empezar volvemos a ser disruptivos y haremos el menú degustación menos largo.

Cuando termine el año que viene haremos un parón para hacer una

retrospectiva de tres años en los que habremos repasado los siglos X, XI y XII. Luego viajaremos a América. Nos interesa saber cómo la cocina árabe contamina la cocina americana.

¿Cómo gestiona la creatividad y las exigencias de dibujar su propio futuro?

Cuando estás haciendo creatividad con Andoni (Luis Aduriz) hace 15 años (con 23 años) y te dan la llave y van saliendo cositas en el menú, comienza ese camino de seguridad que llega hasta hoy.

Soy un cocinero muy intuitivo y se nota en mi menú; con el primer bocado de la quisquilla con anchoa (en la imagen), la gente se queda alucinada.

Soy creativo, con sentido común y equilibrado, porque vengo de la enseñanza de mi padre que muy a conciencia me mostró todas las claves de los guisos más tradicionales.

Pese a aprender y trabajar con Aduriz o Adriá, nunca ha habido esferificaciones o espumas en sus platos.

No, porque buscaba mi personalidad y encontré una línea más estética y naturalista.

¿Qué importancia tienen las armonías en su restaurante?

Me encantan los vinos. Tenemos una bodega muy internacional para ganar en disfrute y hacer más feliz al comensal. Este año he sido yo el que ha propuesto y servido los vinos. Estamos viviendo un "momento sumiller" que, como pasó hace años con los chefs, en general, el ego parece estar por encima del cliente.

¿Qué tenemos que saber de la cocina Andalusí?

Que es una cocina de muchas fragancias, muy medida, muy aromática y muy elegante. Y un detalle importante es recordar que Al-Andalus fue la fusión de musulmanes con españoles de la península. Y otra cosa que hay que saber es que la cocina árabe es el norte de África, pero además hay 22 países más que van desde Córdoba hasta Malasia. Por lo que podemos adelantar que habrá un momento en que en Noor se cocine cocina malaya.



A la izquierda, el chef Israel Ramos en su cocina del restaurante Mantúa.

A la derecha, Juan Luis Fernández "Juanlu" con una trufa negra en uno de los mostradores de la cocina vista de su restaurante Lú.

Los dos quisieron posar con una copa de Fino Tío Pepe como homenaje personal a los vinos de su tierra que protagonizan un importante momento de éxito y popularidad en todo el mundo y que son los culpables de un aumento del turismo de calidad interesado en la enología que llega a la ciudad gaditana en busca de un vino único y de una gastronomía exclusiva basada en el producto local y que ahora tiene una generación de jóvenes profesionales dando un paso hacia delante con propuestas muy equilibradas para su nivel de creatividad. Los dos chefs han abierto recientemente restaurante gastronómico en Jerez.

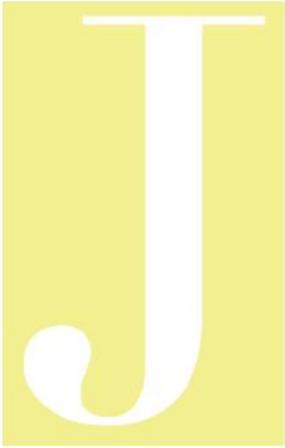


Siglo XXI

Vanguardia en Jerez

HACE UNA DÉCADA, LOS PADRES DE JEREZ MIRABAN DESDE EL TABANCO* CÓMO SUS HIJOS SE MARCHABAN A TRABAJAR LEJOS DE CASA. HOY REGRESAN COCINEROS, ENÓLOGOS O SUMILLERES, PERO SOBRE TODO PROFESIONALES PARA INICIAR NEGOCIOS DE RESTAURACIÓN EN UN MOMENTO HISTÓRICO EN EL QUE LOS VINOS DE JEREZ PUEDEN ENVOLVER Y EMPUJAR LAS ILUSIONES DE QUIENES HAN COMPRENDIDO QUE LOS PRODUCTOS LOCALES SON LA PERSONALIDAD; Y EL ARTE Y LA FUSIÓN, EL PASO ADELANTE. HOY, JEREZ DE LA FRONTERA TIENE UNA OFERTA GASTRONÓMICA DE VANGUARDIA.

*Tabanco es una taberna típica jerezana para tapear, beber y comprar vinos de Jerez y destilados.



Jerez tiene a favor su historia y sus gentes, sus vinos y el sol. Jerez es tierra de alegría, flamenco, caballos y buen trabajo. Y es sobre todo, la cuna de uno de los

mejores vinos del mundo, único, fabuloso y lleno de carácter y matices. Los vinos generosos de Jerez llegaron a representar el 10 % de las exportaciones de España en el siglo XIX, cuando las botas de Jerez viajaban alrededor del mundo entero.

Hoy se ha puesto en marcha, como fruto del trabajo de muchos jerezanos, lo que se ha llamado la *Sherry Revolution*, una pacífica revuelta de amantes de los vinos y la gastronomía que ha vuelto a poner a estos vinos en la primera línea del mundo de la enología.

Al mismo tiempo, todos los grandes chef con Estrella Michelin del planeta armonizan algunos de sus platos con vinos envejecidos en este precioso rincón de Andalucía.

También hay que sumar a esta ecuación mágica que el interés por el enoturismo se multiplica cada año, y a todo esto, unir el momento en el tiempo que ha marcado a Jerez como el lugar de vuelta de una generación de jóvenes que se marcharon para aprender sus oficios y ahora ven la oportunidad, en su ciudad, de llevar a cabo sus sueños. En Jerez de la Frontera ha aparecido un dueto extraordinario compuesto por los restaurantes Mantúa y Lú, una pareja de vanguardia, sabiduría, experiencia y pasión por su tierra.

Israel Ramos tiene 40 años y es el chef del restaurante Mantúa. Salió de la

escuela de gastronomía para trabajar en Francia, Bilbao, Madrid y tres años en Sevilla, con Ferrán Adriá, en Hacienda Benazuza.

“En el año 2005 vuelvo a Jerez y me doy cuenta de que tengo una mentalidad más avanzada de lo que la ciudad podía aceptar. En ese momento abro Albalá, un gastrobar basado en el tapeo donde comienzo a introducir platos de otras culturas y técnicas”, explica el chef.

Hace ocho meses inaugura el restaurante Mantúa (nombre de una variedad de uva autóctona de Jerez) con la pasión por defender la cocina de Jerez, con los productos de la zona, pero desde una visión muy diferente al recetario clásico; intentando sorprender al cliente.

“Lo más complicado en estos primeros momentos es saber dónde está el límite de la sofisticación para que el encuentro con nuestros comensales sea posible”, continúa Ramos.

Entre sus platos más interesantes de esta, su primera temporada, destaca la ventresca de atún curada, el puerro cocinado en su jugo con caldo de legumbres, la merluza con tagaminas y setas o el solomillo de jabalí con cremoso de coliflor y mojo.

El chef del restaurante Mantúa cree en la austeridad y la sobriedad de su trabajo como parte fundamental del camino hacia el éxito. Todos los retos y las ambiciones son bien medidas en su sala minimalista capaz de aislar al comensal para centrarse sólo en sus creaciones y vivir la experiencia. La sala, es otro de los pilares del proyecto Mantúa. Sumiller y jefe de sala son muy capaces de sujetar o dilatar el tiempo para que la inmersión sea perfecta.

Lo más emocionante de escuchar hablar a estos jóvenes y ya expertos profesionales, es que repiten con humildad que el reto es llegar a estar a la altura de los vinos de Jerez. Sobre el momento actual de la ciudad de Jerez, Israel Ramos piensa que: “desde fuera ves una gran curiosidad

por conocer los vinos de Jerez, que traen un turismo enológico muy interesante, con un perfil de calidad y conocimientos”.

“Lo más complicado en este momento es saber dónde poner el límite de la sofisticación”

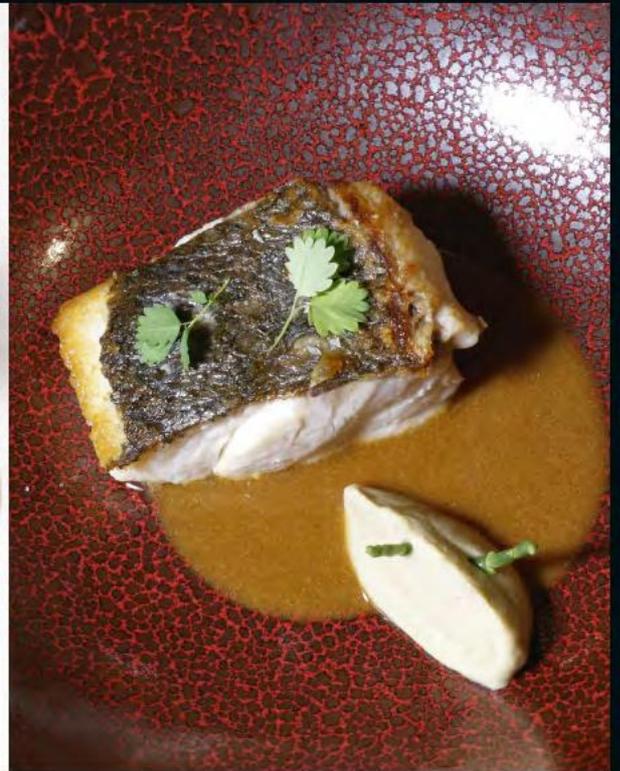
Israel Ramos, chef del restaurante Mantúa

A pocos metros de distancia, se encuentra el restaurante Lú, el sueño del chef Juan Luis Fernández “Juanlu”, segundo de cocina en el restaurante Aponiente hasta que el año pasado consiguieron la tercera Estrella Michelin remando junto a la tripulación del chef Ángel León.

“Hoy no hay un tres Estrellas Michelin en el mundo que no tenga un Jerez en su propuesta”

Juanlu, chef del restaurante Lú

Juanlu tiene hoy 33 años y le gusta contar que hace veinte, cuando tenía 13, su tío, panadero, le vio aburrido una tarde de lluvia en Jerez y le propuso irse a hacer pan con él. “Desde ese día, que toqué la masa, me enamoré del pan”. Después, fue pastelero y tras trabajar por algunas cocinas en Andalucía, pasa cinco años con Martín Berasategui, en Lasarte. “Eso fue entrar en la Legión, pero toqué los fuegos y me pasó lo mismo que con el pan”. Lú, “cocina y alma” como reza el subtítulo del restaurante, es el sueño de



La carta del restaurante Mantúa se compone de tres menús degustación llamados Creta, Arcilla y Caliza.

En las imágenes:

Puerro cocinado en su jugo con caldo de legumbres.
Pescado del día con caldo marinero y puré de alcachofas.
Solomillo de Retinta en su jugo con puré de patata y trufa.
Chocolate con azafrán y naranja.

un cocinero, un mundo sin complejos que el interiorista Gaspar Sobrino, definió como “una boutique de Louis Vuitton en La Habana” antes de ponerse manos a la obra con el local. Después llegó Lewis Carroll y los mensajes subliminales de “Alicia en el país de las maravillas” que inundan el restaurante dándole una imagen de espacio desordenado donde todo es posible. Juanlu se declara como “un cocinero de respeto absoluto al producto, a las bases y entusiasta de la cocina francesa”, de hecho lleva tatuado en su antebrazo a Francia, su gallo y su bandera tricolor. Temperaturas, arranques de caldos, tuestes de huesos, son las partituras desde donde comienza a crear platos como el bocadillo de ibérico, el chipirón con salsa holandesa a la tinta, el pulpo y jalapeños, el pez limón o el mollete al vapor con atún.

Y después, uniendo sensatez y locura - bien canalizada- propone “joyas del mundo que acerco a Jerez”, como puede ser una trufa de Soria, un pichón de Bresse, una vieira o una ostra francesa. De la espléndida bodega se encarga Fran López, basada principalmente en Champagne y vino de Jerez. Sobre la mesa se sirve una caballa de la Caleta de Cádiz con shiso japonés, un pescado ahumado y un *soufflé* de chocolate con helado de caramelo amargo. En la copa, un Palo Cortado. Así es el restaurante Lú.

“Hemos nacido y nos hemos criado aquí. Hemos recorrido el mundo aprendiendo que el punto más importante de la creatividad es la necesidad, y ahora mi seguridad es que en esta casa se come un buen producto, que está bien tratado y sabe sabroso. No tengo miedo a esta aventura. Sé que lo que hago no es mentira, todo lo que se hace aquí es verdad y ya se que Jerez es mágico, continúa el chef. Lo que está pasando aquí y en el mundo es muy importante. El planeta entero bebe nuestros vinos y Jerez se lo merece”.

Los vinos de Jerez hacen de la ciudad que los elabora y cuida la meca de todos sumilleres del mundo.



Arriba, posan en la sala del restaurante Lú, el chef Juanlu -a la izquierda- y el sommelier Fran López.

Debajo, cinco platos de su cocina: Cordero, foie y trufa, gazpacho, mollete al vapor con atún de almadraba, *coulant* de chocolate y chipirón con salsa holandesa a la tinta.

En el restaurante, decorado con imágenes, decorados y frases de la novela “Alicia en el país de las maravillas”, es fácil escuchar a Juanlu decir: “Caíste en nuestra madriguera, ya solo te queda disfrutar”.





EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1876
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1889
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1904
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1906
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1910
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1914
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1926
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1930
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1934
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1938
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1942
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1946
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1950
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1954
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1958
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1962
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1966
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1970
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1974
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1978
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1982
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1986
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1990
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1994
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1998
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
2002
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
2006
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
2010
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
2014
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
2018

TIO PEPE
FINO
EN RAMA
González Byass & C^a

EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1876
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1889
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1904
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1906
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1910
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1914
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1926
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1930
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1934
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1938
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1942
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1946
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1950
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1954
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1958
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1962
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1966
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1970
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1974
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1978
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1982
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1986
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1990
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1994
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
1998
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
2002
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
2006
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
2010
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
2014
EXPOSICIÓN UNIVERSAL
2018

TIO PEPE
FINO
EN RAMA
González Byass & C^a

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

#ArmoníaPerfecta



El chef Íñigo Urrechu cata un tinto de Cádiz, Finca Moncloa, junto al sumiller del restaurante Urrechu Velázquez, Manuel Fernández.

RESTAURANTE URRECHU VELÁZQUEZ

“SOY PASIÓN, CRITERIO, CONSTANCIA Y HUMILDAD”

EL CHEF ÍÑIGO URRECHU ALCANZA SU MADUREZ PROFESIONAL A LOS 47 AÑOS CON SU CUARTO RESTAURANTE EN MADRID AL QUE HA LLAMADO URRECHU VELÁZQUEZ. UN ESPACIO HECHO A SU IMAGEN Y SEMEJANZA, LLENO DE LUZ Y COLOR, EN EL QUE LO MÁS IMPORTANTE ES EL CARIÑO Y LA CALIDAD GASTRONÓMICA. SUS PLATOS FETICHE ACOMPAÑAN UNA CARTA RICA Y VARIADA DONDE LA PERSONALIDAD JOVIAL DEL COCINERO ES SOLO LA PRIMERA BUENA SENSACIÓN DE UN TRABAJO PROFUNDO LLENO DE VERDAD.

A SU LADO, EL SUMILLER MANUEL FERNÁNDEZ, APORTA ENTUSIASMO Y SABIDURÍA PARA QUE CADA BOCADO SE CONVIERTA EN UNA ARMONÍA PERFECTA.

Iñigo Urrechu pasea y transmite su entusiasmo por la sala del restaurante Urrechu Velázquez. “Todos sabemos cuando llega el jefe, nos contagia esa energía a todo el equipo”, dice su amigo y sumiller Manuel Fernández. Sentado en una de las cinco salas del restaurante, con una pared sobre la que se proyectan imágenes de sus platos a cámara lenta como escenario, Íñigo Urrechu conversa entre bromas sin dejar de sonreír, de temas muy serios.

¿En qué momento te encuentras?

Estoy en el punto de mayor auge profesional de mi vida.

¿A qué debes este buen momento?

A la madurez que te da el tiempo. A los 25 años tienes mucha energía pero pecas de intentar una cocina de triple salto mortal, de sabores excesivamente fuertes, potentes y especiados, juegas al riesgo. Ahora, a los 47 años, y con 30 de profesión, he llegado al equilibrio profesional, con una energía importante unida a una serenidad, alcanzada tras haber conocido tantos platos, técnicas y productos. A todo eso hay que sumarle el cariño, el criterio y la unión de un equipo de compañeros de altísimo nivel profesional. Mezclado en la coctelera, es lo que hoy es Urrechu.

¿Cómo fue el primer dibujo de Urrechu Velázquez y qué es hoy, tras nueve meses abierto? (Inauguró el 19 de agosto de 2017)

Nace por la cantidad de amigos que nos decían desde años que cuándo íbamos a abrir en Madrid, y además, porque los tres socios y amigos que hemos hecho esto posible, tenemos la idea de que las empresas valen lo mismo que las personas que las forman. Así que con un equipo tan cualificado, sabíamos que teníamos el potencial para abrir en la capital, porque el valor importante de una casa es el espíritu de las personas que lo conforman.

¿Cuál es tu materia prima fetiche?

Mi producto imprescindible que nunca puede faltar en mi cocina es la patata de Álava. No sé si es por mis orígenes (nació en Villareal de Urrechu (Urretxu), Guipúzcoa en 1970) o el cariño a mi madre alavesa y los recuerdos de la casa. Sin darte cuenta esa infancia llega a tu gastronomía.

¿Qué ingredientes has incorporado recientemente a tu cocina?

No hablaría de uno concreto y sí de técnicas que vamos incorporando. Porque un cocinero es un saquito que está entre el producto y el comensal. En ese saquito vamos metiendo estudios, vivencias, comidas, viajes e inquietudes. Es lo que enriquece al cocinero y, últimamente, he llenado mi saquito de mis experiencias por Asia. Estoy incorporando técnicas asiáticas a producto nuestro con el gusto capitalino.

¿Qué papel juega la enología en tu evolución actual?

Fundamental y al mismo nivel que la cocina. Juntos proporcionan la experiencia total para el comensal.

Desde tu madurez como cocinero ¿cómo trabajas la creatividad frente a las influencias de las tendencias, unido todo a salas de hasta 200 comensales en un sólo servicio?

ARMONÍAS por Manuel Fernández.

“En el maridaje entre el corte de foie con teja de naranja y Tío Pepe en Rama valoro el encuentro entre el amargor del plato con la salinidad del vino”.

“En la ensalada de bogavante con Finca Moncloa podemos decir que estamos uniendo mar con mar, por la salinidad de este tinto de Cádiz”.

“El rape con txangurro necesita un vino fresco, con toques de verdor como tiene Altos de la Finca. El plato, pese a ser pescado, es potente y se compensa muy bien con la elegancia, sedosidad y las frutas rojas de este vino de Finca Constancia”.

“El Secastilla 2008 es la Garnacha en máxima expresión. Este vino complejo con regalices y tostados va perfectamente con el jarrete de Íñigo Urrechu”.

Trabajamos para dar de comer a cada amigo lo que le gusta y como le gusta. ¿Cómo? primero con pulmón económico, ya que el equipo es de profesionales altamente cualificados. Segundo, y como me decía mi padre, si creces en comensales tienes que crecer en infraestructura. Además, conocemos las tendencias porque viajamos y somos apasionados de lo que hacemos, pero lo hacemos con criterio.

Para mí la pasión es el superlativo de la ilusión, que es lo que mueve todo esto. Trabajo con el equilibrio de estar informado de lo que pasa en el mundo, definiendo mi identidad y preocupándome siempre de que la gente sepa lo que está comiendo.

¿Cuáles son los pilares de tu vida que te han hecho llegar hasta aquí?

Constancia, criterio y humildad. Un cocinero no puede ser nunca más

importante que el cliente. Los platos tienen que ser aplaudidos, o no, por el cliente. Tienes que tener un criterio adquirido tras la experiencia y constancia, porque de nada te sirve hacer un día un plato magno si luego te echas a dormir. **¿Es hoy la salud un elemento que marca tu cocina?**

Sí, mis clientes son mis amigos y siempre intento darles de comer una cocina cardiosaludable, porque sé que les estoy ayudando a alargar su vida. En todo mi recetario no hay excesos de nada y todo está en su justa medida.

¿Cuáles han sido los platos que han marcado tu trayectoria?

Confío en el trabajo diario y nunca miro al pasado. Pero si los tengo que recordar, diría que han sido el corte de foie, la ensalada de bogavante y el pastel de patata con ibéricos, crema de verduras y huevo

escalfado y caviar. También el rape con txangurro, el jarrete braseado y, de postre, por supuesto, mi torrija con café, que tantos recuerdos de mi infancia tiene.

A su lado escucha atento Manuel Fernández, sumiller de Urrechu Velázquez. “Yo no hablo tanto ni tan bien como Íñigo, lo mío son los vinos”, advierte este profesional y embajador de González Byass, apasionado de vinos icónicos como Finca Moncloa, Blecua o Tío Pepe en Rama. En su bodega, con más de 600 referencias de todo el mundo, destaca también la complejidad y la elegancia de un Secastilla 2008, la gama de Viñas del Vero o la frescura y las frutas rojas del coupage de Syrah y Petit Verdot de un vino como Altos de la Finca.

Fernández es un sumiller al que le gusta arriesgar en sus sugerencias, y el trato cercano y sencillo con el cliente. El cariño y la profesionalidad son marca de la casa.



Corte de foie con teja crujiente de pan dulce en ensalada. Maridado con Fino Tío Pepe en Rama.



Ensalada de bogavante, vinagreta de su propio jugo y cama de cebolleta trufada. En la copa, un tinto de Cádiz: Finca Mondoia 2014.



Rape asado con refrito tradicional sobre txanguro a la donostiarra, acompañado de Altos de la Finca, de Finca Constanza.



Jarrete ibérico braseado durante 20 horas sobre base de patata. El jarrete se presenta como en la imagen para luego emplatare cortado en raciones con la base de patata. Acompañado con tinto Secastilla 2008.



El sumiller de Zalacaín, Raúl Miguel Revilla, cata en su medallón de plata un tinto de Cádiz, Finca Moncloa. Revilla ha trabajado 15 años junto al mítico sumiller Custodio López Zamorra. Este año ha sido nominado al Premio Nacional de Gastronomía en la categoría de Mejor Sumiller.

ZALACAÍN

CÓMO DESLUMBRAR EN EL PRESENTE DESDE UNA EVOLUCIÓN PAUSADA, CIMENTADA EN UNA GRAN HISTORIA

LA NUEVA LUZ DEL RESTAURANTE ZALACAÍN LLEGA DESDE LA ILUSIÓN Y EL TRABAJO DE UN EQUIPO DE PROFESIONALES QUE HAN SIDO CAPACES DE ENTENDER UN PASADO GLORIOSO, LLENO DE REFERENCIAS POSITIVAS, Y LA NECESIDAD DE PROGRESAR SIN ZARANDEAR PALADARES.

LA REFORMADA SALA DE ZALACAÍN TIENE LA LUZ COMO ALIADA Y SU FOCO ILUMINA TANTO A DELICADOS MANTELES DE LINO Y SUAVES MOQUETAS DE TONOS CLAROS, COMO A UNA GASTRONOMÍA BASADA EN LA EXCELENCIA DEL PRODUCTO, LOS FONDOS Y LAS RAÍCES, AL MISMO TIEMPO QUE UNA SUTIL COREOGRAFÍA ELEVA EL SERVICIO Y LA SUMILLERÍA A LAS COTAS MÁS ALTAS DEL DISFRUTE.

El restaurante Zalacaín de Madrid acaba de cumplir 45 años y lo conmemora con una espectacular nueva imagen que recoge la esencia más exquisita de tradición e innovación.

La primera etapa de Zalacaín comienza en 1973, cuando Jesús María Oyarbide funda el restaurante. La segunda cuando pasa a ser parte del Grupo LaFinca, bajo la presidencia de Luis García Cereceda en 1995. Ahora, en 2017, comienza su tercera andadura, después de una importante renovación.

Zalacaín fue el primer restaurante español en conseguir 3 Estrellas Michelin (1987) junto con Arzak (1989), El Racó de Can Fabes (1994) y El Bulli (1997). Hoy, un equipo capitaneado por la directora de operaciones, Carmen González, ha sido capaz de construir, hacer progresar y sorprender con un concepto único que desde el respeto a su propia historia, ha crecido para ser uno de los mejores restaurantes de España.

“Nuestro objetivo es volver elevar Zalacaín a lo más alto, seguir evolucionando sin olvidar el ADN del restaurante para darle luz con un equipo consolidado, una cocina muy bien elaborada desde el cariño y el producto y el perfecto servicio, donde el máximo protagonista siempre ha sido el cliente”, explica Carmen González.

Toda la biografía de Zalacaín está presente en un nuevo espacio de claridad y elegancia donde la cocina y la bodega rematan una experiencia impresionante basada en el cariño y la atención al comensal.

“Zalacaín está por encima de sus trabajadores”

Pesa tanto la historia en Zalacaín, y es tan importante el trabajo realizado hasta hoy, que no es un lugar para cuidar egos de cocineros estrella, ni su cocina pretende descubrir extravagantes sabores a sus comensales. Muy al contrario, el éxito y la dificultad radican en cocinar las mejores recetas clásicas con el mejor producto y evolucionar con cautela, desde el diseño del emplatado y aportando pequeños detalles en los platos que reflejen el crecimiento sin extrañar paladares.

Julio Miralles, chef de Zalacaín, cuenta cómo asumió la propuesta de hacerse cargo de estas cocinas: “cuando me ofrecieron participar en este proyecto, me sentí muy agradecido y orgulloso, pero también fui consciente de la responsabilidad que conlleva cocinar en esta casa. Zalacaín ha hecho y hace a las personas que trabajamos aquí. Hacemos una cocina con personalidad que no mira a tendencias ni a modas. Es un trabajo coherente en el que hay sutiles pinceladas de modernidad que apenas se notan”.

Para Miralles, quien inicio su trayectoria profesional en estas mismas cocinas en 1992, trabajando bajo la dirección de Benjamín Urdiain, la clave de Zalacaín está en el equilibrio entre sala y cocina, que en este caso se cumple como en una afinada y bien dirigida orquesta sinfónica. “Aquí se come de verdad, con detalles y matices, pero dándole importancia al producto, al sabor, al servicio y a la experiencia del cliente”, concluye Julio Miralles.

El heredero de Custodio

Zalacaín estuvo siempre asociado a un nombre y al buen hacer de un gran sumiller, el mejor de España, hoy retirado, que fue Custodio López Zamorra. Maestro de maestros y primer responsable de la elevada imagen que gozan hoy sus compañeros. Custodio educó y formó, durante 15 años, a Raúl Miguel Revilla, nominado este año al Premio Nacional de Gastronomía en la categoría de Mejor Sumiller, quien ha recogido el testigo y es hoy el señor de las dos cavas de cristal -una de espumosos y otra de vinos- que reciben al comensal. Es parte fundamental de la gran experiencia que es comer y beber en este restaurante.





A la izquierda, Carmen González, directora de operaciones y el chef Julio Miralles.
 Arriba, pulpo asado con crema Parmentier y cristal de patata púrpura. A su lado, un steak tartar de solomillo de buey preparado en sala y servido acompañado de patatas soufflé.
 Debajo, vista de la sala desde las dos cavas de vinos y espumosos y un reservado salón Linda.





JAMÓN IBÉRICO de BELLOTA de tres montaneras, de Arturo Sánchez, es una joya excepcional que procede de cerdos 75 y 100% ibéricos, criados en la Sierra Norte de Sevilla y curados durante cinco años en Guijuelo. El chef Juanjo López, en la imagen, lo sirve en su restaurante La Tasquita de Enfrente de Madrid.

ÚNICOS

**El sublime
bocado de los
productos
excepcionales
y su capacidad
de emocionar**



La tapa que La Tasquita de Enfrente propone es un jamón ibérico de bellota con ventresca de atún y Vermouth La Copa. Un bocado exquisito en el que la grasa nacarada y la carne aromática y sabrosa llena de matices del jamón de Arturo Sánchez es protagonista.

La armonía gastronómica es una constante búsqueda de placeres sensoriales que sorprenda y emocionen al comensal desde la sabiduría de la experiencia de quien propone y su constante búsqueda de productos, gustos y aromas que deleiten paladares y espíritus.

Se busca una fiesta, una sorpresa, un descubrimiento para las papilas gustativas. Y en esa constante indagación, la globalización y la fusión juegan un importante papel.

Un plato blanco del restaurante La Tasquita de Enfrente, tiene la suerte de acoger un bocado mágico ideado por el chef Juanjo López con uno de los productos únicos en el mundo como es el jamón ibérico de bellota. El encuentro reúne un corte de ventresca de atún con finas lonchas de un jamón sublime de Arturo Sánchez. En boca es un baile perfecto de grasas y texturas, sal y salinidad, amargos y dulces. Nadie gana, ambos han creado un nuevo sabor.

A su lado, un vaso de Vermouth La Copa, servido con hielo y una rodaja de naranja. Elaborado a partir de nobles soleras de Oloroso y Pedro Ximénez de más 8 años, junto con una cuidada selección y combinación de botánicos tales como ajeno, ajedrea, clavo, piel de naranja, canela, nuez moscada, angélica y quina. Sus notas de clavo y canela convierten la armonía final en esa fiesta deseada.

Todos los productos gastronómicos tienen su papel y la oportunidad de ser la estrella de un maridaje, un encuentro o una pareja sorprendente, como le gusta definirlo al chef Juanjo Pérez. Pero si esta combinación comienza con un producto único, exquisito y exclusivo, el resultado debe ser emocionante. Así, el caviar de Riofrío y la inteligencia del chef Ricardo Sanz recorren espacios inexistentes hasta que él los inventa. Como su primer nigiri de pez mantequilla con trufa y cebolleta que revolucionó la fusión japonesa en Madrid para unir la gastronomía nipona con los paladares mediterráneos. El restaurante Kabuki fue también de los primeros en tener una carta de vinos de Jerez excepcional y tomarse muy en serio los maridajes con estas joyas enológicas.

La carne de vaca japonesa o wagyu, sabrosa y diferente, también es un producto único que ha irrumpido recientemente en nuestra dieta.

El apreciado marisco coreano Abalón se cría en las frías y limpias aguas de la Ría de Muros, en Coruña, y es el último extraño en llegar a los recetarios de restaurantes como Alabaster, donde también su cava y la experiencia de sus sumilleres recomienda acompañarlo con jereces.

Y, finalmente, se llega a las Perlas de Jerez, producto de una interesante investigación desde la bodega González Byass para llevar el duende de la uva Palomino a cada bocado.

El CAVIAR es el ingrediente estrella de los dos platos que el chef de los restaurantes Kabuki y Kirei, Ricardo Sanz, propone maridar con un Fino Tío Pepe Dos Palmas.

El primero, un niguri de huevo frito con caviar ecológico de la empresa Riofrío.

El segundo, guncan maki de tuétano y caviar, como homenaje a Ferrán Adriá, por ser este el primero en hacer este genial encuentro.

Las huevas de esturión de Riofrío son el primer caviar certificado ecológico del mundo. La piscifactoría se encuentra en Riofrío, Granada.





CARNE de WAGYU de Jyoshu, calidad A5.

La palabra "wagyu" significa "vaca japonesa", por lo que lo realmente interesante es saber su denominación de origen. Existen en Japón cinco zonas de cría bovina que destacan sobre las otras y son: Jyoshu, Matsuzaka, Kobe, Hida y Ozaki.

Esta carne se caracteriza por la gran infiltración de grasa que tienen, siendo las que mayor veteado presentan las más apreciadas.

Sí es cierto que los ganaderos dan de beber cerveza o masajean a las vacas para relajarlas y alimentarlas, pero también porque las consideran parte de su familia y son cuidadas como cualquier otro miembro.

El restaurante Shuwa Shuwa de Madrid tiene en su carta esta carne japonesa tan apreciada hoy en todo el mundo. Mayuko, sumiller de sake, propone sakes como primera opción para armonizar con esta carne, pero también marida bien con un Rioja como Beronia Reserva.

La mayoría de wagyu que se produce fuera de Japón no es de pura raza, son cruces con vacas de raza Angus.



El Wagyu se puede comer crudo, a la plancha con sal o wasabi y, también, como en la imagen, cortada en finas lonchas para hervir en un guiso llamado sukiyaki.



El ABALÓN es un molusco del sudeste asiático muy apreciado en Asia y Sudamérica que tiene un sabor salino a algas, muy puro y limpio. Su textura es cartilaginosa y crocante, por lo que también se le llama oreja de mar.

El chef del restaurante Alabaster, Antonio Hernando cocina el abalón con una cocción larga y lo sirve con una pepitoria de algas, yema de huevo curada en salsa dashi, almendra tostada, cresta de gallo, patata soufflé e hinojo marino encurtido en vinagre de manzana.

El abalón también se puede consumir en sashimi, a la plancha o en cocción rápida de dos minutos.

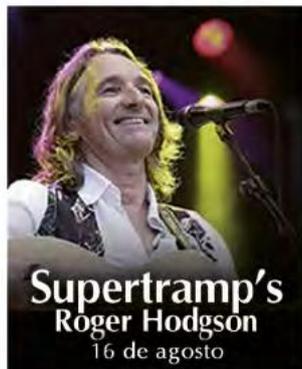
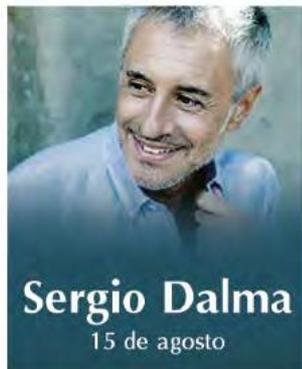
En España se cultiva en la Ría de Muros, en A Coruña y la comercializa la empresa GMA. Cada abalón necesita un mínimo de cinco años para completar su crecimiento.

Óscar Marcos (izquierda) y Fran Ramírez, los jefes de sala del restaurante Alabaster de Madrid, proponen un Tío Pepe Fino Dos Palmas como armonía para el plato de Abalón, mientras recuerdan que es el Atlántico y la salinidad lo que une a estos dos grandes productos.

Las PERLAS de JEREZ son un producto nuevo y único. Se trata de pequeñas esferificaciones gelatinosas creadas desde diferentes tipologías de vinos de Jerez para acompañar platos como quesos, pescados o postres. Su contenido de Palo Cortado Leonor, Oloroso Alfonso o Fino Tío Pepe, explota en la boca aportando al conjunto una potencia de sabores especial y una experiencia sublime.



Queso Stilton con Perlas de Jerez de Palo Cortado Leonor.



Patrocinan: Fundación | Cajasol



CaixaBank



cajasur



Santander



areasur

LAS CENAS DE LAS ESTRELLAS



Bodega González Byass - Jerez

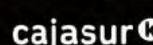
www.tiopepefestival.com

Tlf. 902 750 754

Colaborador institucional:



Patrocinado por:



Jerez en la casa de Cervantes



Ersalada de tomate Raf con melva y Tío Pepe en Rama de la saca de 2018. Un gran plato de la Vinoteca El Tempranillo, que además borda el rabo de toro o los callos a la madrileña.



El restaurante Hemisferio tiene en su carta este bocado exquisito hecho en sus cocinas y macerado con vino de Jerez: un foie con queso de cabra y mango caramelizado que le va de maravilla al Leonor Palo Cortado.



El comedor del restaurante Hostería del Estudiante tiene todo el sabor histórico de la ciudad. Está en un edificio del siglo XV integrado en el complejo de la Universidad y pertenece a Paradores.



Alcalá de Henares, Ciudad Patrimonio de la Humanidad, lugar de nacimiento de Cervantes, cruce de caminos y localidad universitaria, tiene el peso de su importante historia y amplia cultura, pero también es villa de "guisotes" y pucheros, de buena gastronomía en definitiva, que a lo largo de los siglos se conserva en los recetarios cervantinos protagonistas de interesantes jornadas culinarias y en el recuerdo de los chef que hoy cocinan fabulosos y modernos menús sin olvidar su linaje.

Como en un viaje literario, los vinos de Jerez recorren su historia para llegar también hasta las mesas de los restaurantes de Alcalá de Henares. En el restaurante Goya, los hermanos Pérez Hernando y el chef Juan Monje maridan un magnífico ceviche de corvina con un Amontillado Viña AB. En la barra se sirven platos de jamón ibérico de Los Pedroches y, en su sala, grandes platos como rabo de toro, huevos con espuma de patata y trufa o el cocido madrileño. La cava vista denota su amor y cuidado por los vinos.

En La Hostería del Estudiante, restaurante del Parador de Alcalá, abierto hace 89 años, las especialidades son, entre otras, las migas alcañás, las croquetas de cocido o los Piononos del convento. Sobre una mesa de madera, un Fino Tío Pepe armoniza con unas migas y unas anchoas.

El restaurante Hemisferio es un luminoso y moderno restaurante de cocina de temporada donde trabajan muy bien los pescados salvajes y la parrilla. Una milhoja de foie casero con queso de cabra y mango caramelizado se encuentra con un Palo Cortado Leonor.

La vinoteca restaurante El Tempranillo es un acogedor bar donde los embutidos y tapas, como judías pintas con arroz o las patatas revolconas con torreznos, acompañan a una extensa carta de vinos. En el comedor, el plato estrella es la carrillera de ternera al vino. Una ensalada de tomate Raf con melva se crece junto a una copa de Tío Pepe en Rama.

Otros restaurantes de Alcalá de Henares que también apuestan por tener en su bodega vinos de Jerez son La Casa Vieja, lugar de asados y tapas; el restaurante La Catedral, con buenas verduras, lubina y costillar de Angus; el Ki-Jote y su cocina japonesa, y el restaurante Plademunt donde degustar un rico carpaccio de bacalao, su escalivada de la huerta o su oferta de croquetas caseras.

En la cuna de Miguel de Cervantes las tapas y las recetas del Quijote son parte de la cultura que se respira en cada esquina de la bella ciudad de Alcalá de Henares.

Hoy, sus mejores restaurantes son herederos de ricas tradiciones que han sabido actualizar y se fijan en los vinos de Jerez como armonía perfecta para sus relatos gastronómicos.



La cocina del restaurante Goya es excelente. Este ceviche de corvina en dados con calamar, gambón, puré de boniato y manzana verde, kikós y chips de yuca, es un ejemplo de sabor y equilibrio.



“Mareado el vino de Jerez, si valía 5, vale 10”

El Palo Cortado de González Byass recorre los mares a bordo del Buque Escuela de la Armada, Juan Sebastián de Elcano, recuperando la tradición del pasado que consistía en el envío de botas a navegar por el mundo para lograr un Jerez único y de mayor calidad. Estos vinos, conocidos como de “Ida y Vuelta”, fueron muy populares en el comercio de ultramar llegando a quintuplicar su precio al regresar a Cádiz. La notable mejora en sus cualidades organolépticas y singularidad se debía a factores como la temperatura, la presión y, sobre todo, la oxigenación por el vaivén continuo de las olas del mar. En Jerez existió el dicho popular que lo resumía diciendo: “Mareado el vino de Jerez, si valía 5, vale 10”.

DOS BOTAS DE XC PALO CORTADO DE GONZÁLEZ BYASS VIAJAN A BORDO DEL BUQUE ESCUELA JUAN SEBASTIÁN DE ELCANO PARA CONMEMORAR EL 5º CENTENARIO DE LA PRIMERA VUELTA AL MUNDO REALIZADA POR LA EXPEDICIÓN MAGALLANES - ELCANO

Las botas de Jerez vuelven a navegar por el mundo 155 años después

En el acto oficial de embarque de las botas que tuvo lugar el pasado mes de febrero en el Puerto de Cádiz, el Presidente de González Byass, Mauricio González-Gordon fue recibido por el Comandante, Ignacio Paz García, en la cubierta del Buque Escuela de la Armada, Juan Sebastián de Elcano. Ambos tomaron la palabra en una cubierta soleada frente a parte de la tripulación y otros invitados al acto.

El Presidente de González Byass relató en su discurso la historia de uno de los hitos marinos de mayor trascendencia histórica, destacando además, que Magallanes embarcó 253 botas y 417 odres (piel de animal preparada para contener vino) de vino de Jerez, al costo de 594 mil maravedíes, lo que da una idea de la importancia concebida a esa parte de la dieta con efectos nutritivos, anémicos y medicinales.

Los libros de existencia de González Byass recogen datos que demuestran que, en 1838, ya se embarcaban vinos en travesías descritas como "viajes redondos". Una actividad que duró hasta 1862.

Mauricio González-Gordon agradeció "la gentileza del comandante del Juan Sebastián de Elcano" que, 155 años después, ha hecho posible recuperar la modalidad de los vinos de "Ida y Vuelta" embarcando, en el 90º crucero de instrucción de Elcano, dos medias botas y un barril de Palo Cortado de la añada de 1990 y afirmó que "con esta iniciativa se quiere rendir homenaje a aquellos hombres valientes que hace 500 años arriesgaron y en muchos casos perdieron su vida, por ampliar y acercar los horizontes de España". Para concluir, el Presidente de González Byass regaló una venencia jerezana al Comandante del buque como recuerdo de esta histórica colaboración.

Por su parte, el Comandante Ignacio Paz García, agradeció las palabras de Mauricio González-Gordon y se declaró honrado por recuperar esta tradición naval y española, comprometiéndose a "devolver intactas, sin cambiar el contenido de las botas de vino que llevamos a bordo, utilizándolas solamente para ejercer de lastre y asegurando que el vino volverá bien mareado".



“La gente busca el momento del aperitivo para disfrutar de los amigos y la gastronomía”

(Víctor Colomer, de Sanbermut)

DESPUÉS DE HIPÓCRATES, ITALIA Y FRANCIA, ESPAÑA TOMA EL RELEVO PARA CONVERTIRSE EN EL PAÍS DONDE LA HORA DEL VERMOUTH HA VUEITO CON MÁS FUERZA. EN BARCELONA, DIFERENTES TIPOS DE LOCALES SON SANTUARIOS DEL APERITIVO DONDE EL VERMOUTH ES EL REY.

VERMUTERÍAS DE BARCELONA



Terraza cubierta y sala de Sanbermut, en la calle de Mandri, 34. Barcelona.



SANBERMUT

Lugar de encuentro y buen ambiente en el barrio de Sant Gervasi - El Farró donde, además de tapas muy bien elaboradas, tienen una selección de cócteles basados en el Vermouth.



Hipócrates, el célebre médico y filósofo griego que vivió en el año 460 a.C. puso a macerar en vino flores de ajeno y hojas de dicitamo para

inventar así el "vino hipocrático" o "vino de hierbas", como se le llamó en la Edad Media. El primer referente histórico del Vermouth se encuentra en el libro del veneciano Constantino Cesare de Notevoli titulado *Ammaestramenti dell'agricoltura*, en el que escribe una receta de vino con absenta que tenía fines terapéuticos.

En 1570, el noble italiano Giovanni Antonio Soderini escribe que este aperitivo es de origen alemán y húngaro, haciendo referencia a una bebida aromatizada preparada en los Balcanes, que se llamaba Polí.

Después fue Italia, concretamente en la zona de Piemonte, donde se inició la producción y venta de Vermouth a finales del siglo XVIII. Casi al mismo tiempo los franceses elaboran por primera vez el Vermouth blanco, más seco y menos dulce que el rojo, que ya se bebía en Italia.

Aunque ya se preparaba esta bebida a granel desde hacía años, 1892 se cita como fecha de la primera elaboración de Vermouth en Reus (Tarragona), una ciudad que llegó a producir hasta 40 marcas diferentes a finales del siglo XIX. Paralelamente, en Jerez de la Frontera, se comienza a elaborar Vermouth con base en los vinos generosos, creando un estilo propio, muy reconocido, que enseguida abrió su propio mercado.

Han pasado más de 100 años y las recetas magistrales siguen acompañando paladares de todo España a la hora del aperitivo.

El Vermouth nunca se ha ido de las barras de los bares, pero en los últimos cinco años ha recuperado presencia y adeptos.

Barcelona es una de las ciudades en la que más bares apoyan su oferta en el Vermouth y todos tienen un importante punto en común: la necesidad de crear momentos de disfrute entre amigos y familiares alrededor de una barra y una buena gastronomía.

Aparte de esta máxima sagrada, cada local apuesta por una decoración y un sentido escénico que completan la atmósfera necesaria para redondear su identidad.

En el barrio de Saint Gervasi - El Farró dos amigos publicistas, Víctor Colomer y Darío



Franxa Tomás corta algunos embutidos en la cocina de La Moderna.

LA MODERNA

La antigua Bodega Esplugas se llama hoy La Moderna, pero sus nuevos dueños han conservado la esencia de lo que fue para reivindicar con nostalgia una Barcelona perdida.

González, abrieron hace menos de dos años Sanbermut (Calle Mandri, 34), un decidido intento de santificar el momento del aperitivo, con “b” de Barcelona, desde un local con chispa, amplio y con muy buen ambiente. Moderno, acogedor, luminoso, con espléndida barra, cocina vista, buen servicio y un suelo de azulejos que recuerda la historia de una tradición que hoy continúa con diferentes intérpretes.

En la carta, ricas elaboraciones caseras con gran producto. Desde las salsas a los panes, todo se elabora en la cocina de Sanbermut.

La estrella de la casa es la croqueta de jamón ibérico, de la que venden más de 2.000 al mes. Sobre las mesas altas, sirven una ración de cuatro croquetas con un Vermouth La Copa Blanco, con base en Fino de Jerez, con un componente de azúcar superior a su hermano de gama, el Vermouth Extra Seco, y botánicos como el ajeno y la nuez moscada.

También conservas, cecina de León, patatas chips o aceitunas con anchoa de La Escala, perfectas compañeras del Vermouth La Copa Rojo. Y en el epicentro de su cocina está el pepito de solomillo con salsa del Café de París, otra rica, magnífica y original idea que no hace más que dar personalidad a este bar.

Gildas, berberechos, mejillones en escabeche, ensaladilla rusa, queso con miel de trufa, huevos estrellados con sobrasada o pluma ibérica con criolla y tartar de atún con guacamole, completan una gran oferta que, en un interesante esfuerzo por afinar, recomiendan encuentros como aceitunas sin sal y alcachofas braseadas con un Vermouth La Copa blanco. Perfecta armonía.



“Las vermuterías, que siempre han existido, ahora se están reivindicando y encontrando su momento. Apostamos por el Vermouth porque se lo merece”, explica Franxa Tomás, un dinámico ex publicista de éxito que hoy, junto a su socia Carmen Fernández, ha recuperado una antigua bodega en la calle de Enric Granados, con la intención de seguir contando cómo era esa Barcelona de toda la vida. “Actualmente estamos en el momento contrario a la vanguardia que se vivió tras el fenómeno del olimpismo en Barcelona. Hoy hay una saturación de evolución y cosmopolitismo y creo que hemos perdido el municipalismo, la esencia que siempre ha definido a esta ciudad”.



El mostrador de venta de vinos de la bodega. Celler Miquel homenajea el proceso de elaboración del vino en azulejos de Talavera.

CELLER MIQUEL

La tapa de anchoa sobre pan tostado con picadillo de cebolla, piparra y aceituna de la bodega Celler Miquel, es uno de los platos que mejor acompañan al Vermouth La Copa Rojo.



La Moderna, como han llamado a la antigua Bodega Esplugas, es auténtica, llena de magia y solera. Una bodega nostálgica de una ciudad que ya no es.

Abrió hace ocho meses y basa su propuesta en ricos embutidos, quesos, ahumados y conservas de mucha calidad. La Moderna es estrecha y larga, ofreciendo diferentes escenarios y consiguiendo que cada lugar invite a una experiencia diferente. En la zona más cercana a la calle están las botas de vino y vermouth. Después, mesas y, enseguida la cocina, que hay que atravesar para llegar a los comedores de la parte trasera.

El plato estrella es el *carpaccio* de bacalao con *mongetes* Santa Pau (alubia de la comarca de la Garrotxa), que se sirve con Vermouth La Copa Rojo.

En la carta, lacón, buenos embutidos, boquerones, tarrinas de foie, anchoa y sardina ahumada, ensaladilla rusa casera o callos, acompañados siempre por vinos de todas las denominaciones de origen de España y diferentes tipos de vermouths, desde el que se sirve de la bota a otros de mayor calidad y fondo enológico como puede ser La Copa de González Byass que acompaña a platos como la costilla macerada con miel.

Los motivos de la vuelta del Vermouth pueden entenderse por una búsqueda de diferenciación, por su sabor complejo y agradable o porque es un excelente compañero en horarios especiales del día. Donde lo tienen claro es en la bodega Celler Miquel, un vetusto y pequeño lugar lleno de magia situado en un edificio de 1928 en la calle de los Castillejos, del barrio Sagrada Familia, en el que nunca han dejado de vender Vermouth.

Su cocinera, Leonor Manerba, comenta mientras sirve un Vermouth La Copa Rojo con hielo, aceituna y piel de naranja: "¡Qué mejor que una anchoa para un Vermouth!". La suya es deliciosa: sobre una tostada de pan, con picadillo de cebolla, piparra y aceituna.

En su carta, también ofrece croquetas caseras, buenas conservas, salmón marinado y empanadillas.

Junto a una tortilla de patata recién hecha, sirve un Vermouth La Copa Blanco con tres gotitas de angostura.

VERMOUTH LA COPA



YURI KORCHAGIN, EMBAJADOR DE RUSIA EN ESPAÑA

Fotografía de Lota Hermandó Robles



“Para cualquier ruso amante del vino, las marcas españolas significan calidad indiscutible”

El embajador Korchagin analiza, en esta entrevista las relaciones entre Rusia y España y hace una interesante descripción del momento actual del mercado del vino entre los dos países.

¿Cuáles han sido los retos más importantes que ha asumido en su trabajo como Embajador de la Federación de Rusia en España?

La tarea de cualquier embajador es mejorar y profundizar las relaciones bilaterales. Uno de los medios para hacerlo es promover el conocimiento mutuo de nuestros pueblos. Para ello hemos realizado últimamente dos grandes proyectos: el Año Dual de Literatura y Lengua y el Año Dual de Turismo, que permitieron a nosotros los rusos, que aprendemos el Quijote desde la secundaria, admirar diferentes facetas de la cultura española así como el tan apreciado en mi país idioma español. Y a los españoles, conocer más sobre Rusia y su lengua.

El próximo año planeamos celebrar El Año Dual de Educación e Intercambios Estudiantiles. El mayor reto a cumplir es mantener la dinámica positiva entre nuestros dos países.

Actualmente, ¿qué sectores industriales o

empresariales son los que mejor volumen de negocio están consiguiendo entre Rusia y España?

En primer lugar quisiera destacar que el intercambio comercial entre nuestros dos países en 2017 ha crecido en 11,3%, en comparación con 2016 y alcanzó los 5.081 millones de dólares. Las exportaciones españolas a Rusia aumentaron en 23,6% (hasta 2.019 millones de dólares) y las importaciones en 4,9% (3.062 millones de dólares). Por supuesto, estas cifras, por las razones bien conocidas, son inferiores que los datos de 2013, cuando tuvimos más de 11 mil millones de dólares de intercambio bilateral.

En Rusia vemos señales positivas en lo que se refiere a la recuperación económica del país. Bajo la presión de sanciones, tenemos que prestar más atención a los productores nacionales para no depender de las exportaciones extranjeras, sobre todo de alimentos. A pesar de esto hay otros sectores de la industria española que siguen

interesando a Rusia, por ejemplo, maquinaria, artículos textiles o calzado. Se mantiene también el interés de los inversores rusos sobre el sector inmobiliario y hostelero de España. Según la estadística el 80% de las exportaciones de Rusia hacia España vienen representadas por el petróleo y el gas. Sin embargo, España no compra las materias primas energéticas a Rusia directamente, solo a través de los *spots* internacionales. Además, vendemos a España metales, productos químicos y mercancías de alta tecnología. Hay ejemplos de las inversiones españolas exitosas en Rusia – cabe destacar el proyecto conjunto del “Grupo Fuertes” y la empresa rusa “Cherkizovo”, en la región de Tambóv, para la producción de carne de pavo.

¿Cuáles son los objetivos más importantes en su agenda para los próximos años?
Convencer a la minoría política española que aún cree que Rusia ni tiene tiempo para dormir porque cada minuto conspira para

socavar la “democracia occidental”.

Quitar esta miopía política explicando que Rusia es una democracia como España y que solo piensa en cómo mejorar el nivel de vida de sus ciudadanos y asegurar el desarrollo sostenible del país.

¿Es el vino un producto de gran consumo en Rusia? ¿En qué momento se encuentra?
Según varios expertos, el mercado de vino en Rusia crecerá dos o tres veces hasta 2027. Hay una dinámica muy positiva, a pesar de que la industria vinícola en nuestro país todavía es muy joven. El volumen de ventas en el mercado ruso alcanzó el año pasado más de 950 millones de litros.

“Mi objetivo es convencer a la minoría política española que todavía cree que Rusia conspira para socavar la democracia occidental”

En los supermercados rusos, hoy se puede ver vino de todo el mundo. Claro que de momento no podemos competir con productores reconocidos mundialmente. En Rusia hay pocas áreas para viñedos, solamente 90 mil hectáreas (en España 1 millón de hectáreas). Pero siguen apareciendo nuevas empresas dedicadas a la viticultura y hay muchas inversiones en este sector.

¿Cuáles son las regiones vitivinícolas españolas que más gustan en Rusia?

En Rusia tienen una fama especial los vinos tintos de La Rioja, Ribera del Duero y Valdepeñas. Los vinos blancos también están en boga, como el Albariño y el Priorat. Para cualquier amante ruso del vino, las marcas españolas significan la calidad indiscutible y precios asequibles.

¿Cómo ha sido la evolución de la exportación en este sector?

Entre los años 2015-2017 las importaciones de los vinos españoles a Rusia alcanzaron

408 millones de dólares o el 16,9% del volumen total del mercado ruso (en 2015, 112 millones de dólares y en 2017, 164 millones). De este modo España ocupa el tercer lugar, después de Italia (29%) y Francia (18%).

¿Qué está sucediendo a la inversa, con los vinos rusos en el mercado español?

En esta materia tenemos mucho que hacer todavía. El vino ruso casi no está presente en el mercado español, a pesar de que disponemos de miles de marcas procedentes de los territorios del sur de Rusia, de las regiones de Krasnodar y Stávropol, la República de Daguestán, Crimea. Pero según mi propia experiencia, en España la gente suele comprar el vino nacional, por lo cual, creo que es casi imposible superar esta hegemonía. Aunque también hay unos buenos ejemplos de lo contrario. En enero pasado, en el marco de la Feria “Madrid Fusión”, los cocineros rusos presentaron varias marcas del vino nacional que causaron sensación entre los participantes del evento. Además, el Gobierno de Rusia está haciendo gestiones con el objetivo de fortalecer la imagen del vino ruso en el extranjero. A su vez, la Embajada y la Delegación Comercial de Rusia en España trabajamos juntos con nuestros socios españoles para profundizar la cooperación en el ámbito de la industria vitivinícola.

Personalmente, ¿cómo disfruta de España?

Con su pregunta usted me facilita la respuesta. El diplomático puede tener muchos destinos en su vida profesional y lo importante es saber querer el país donde trabaja y a su gente. De otra manera su misión no resultará exitosa.

España tiene muchas características para enamorarse: el clima y la fantástica geografía, rica historia milenaria, tradiciones, cultura que dio aporte importante a la cultura universal y, claro, su pueblo generoso y hospitalario que yo respeto, admiro y disfruto.

Viajo mucho por el país y trato de conocer no solo las grandes ciudades sino cualquier rincón donde siempre encuentro algo interesante.

Si me permite agrego algo. Sabe, los españoles tienen también un rasgo muy

especial que los une a los rusos. En el siglo XX a nuestros pueblos les tocó vivir y sobrevivir diferentes épocas políticas.

Como consecuencia están vacunados contra las «fake news» y tienen el don de distinguir entre la verdad y la mentira.

En su trabajo como embajador imagino que habrá tenido la oportunidad de descubrir la gastronomía española, ¿Qué platos son sus preferidos?

En general, soy partidario de la cocina mediterránea. Mis platos preferidos son el gazpacho andaluz, la fabada asturiana, el salmorejo cordobés, la paella valenciana, los carabineros o el pulpo a la gallega.

¿Cuáles serían los productos y platos más típicos de la cultura rusa que nos puede recomendar?

La cantidad es infinita. De cuchara el borsch, ujá del zar, que es sopa de pescado. Como plato principal podemos recordar las famosas kotlettes o hamburguesas pozharski. La leyenda dice que a la famosa y descrita por el poeta Alexander Pushkin taberna en la ciudad de Torzhok, vino el emperador Nikolai I y pidió los kotlettes. A la dueña Daria Pozharskaya se le había acabado la carne de res y por ello la ingeniosa señora la preparó de pollo. Gustaron tanto al emperador que en varias ocasiones invitaba a Daria a la corte. También la ensalada “Olivier”, más conocida en España como ensaladilla rusa. Es un plato estrella en las Navidades y en cualquier fiesta en casa. En el siglo XIX, un francés Lucién Olivier, dueño del restaurante moscovita “El Hermitage” inventó un plato muy elaborado al que llamó “La mayonesa con pato”. Al servirlo notó que los comensales mezclaban el contenido arruinando la elaborada presentación. Al día siguiente, comenzó a servir esta ensalada en forma mezclada lo que fue un éxito rotundo.

El “Beef Stroganoff” debe su nombre al conde Alexander Stroganoff quien a finales del siglo XIX, abrió en Odessa un comedor popular con la comida gratis y cuyo plato principal fue carne picada con patatas preparada de una manera especial con salsa. Fue tan rico que pronto llegó a los mejores restaurantes del mundo, incluyendo el famoso Maxim parisino.



Richard Paterson posa copa de whisky en mano en el hotel Villa Magna de Madrid.

EL CIERVO DE DOCE PUNTAS que adorna las botellas de la destilería The Dalmore es el escudo de la familia Mackenzie. Su historia se remonta al año 1263, cuando un antepasado del clan evitó que el rey Alexander III fuera herido por la cornamenta de un gran ciervo, por lo que la corona otorgó a los Mackenzie el derecho de lucir el emblema del ciervo real de doce puntas como escudo de armas de la familia.

RICHARD PATERSON, MASTER DISTILLER DE WHYTE & MACKAY

DE LA SUBLIME CALIDAD DEL WHISKY THE DALMORE A SU VERSATILIDAD EN LA MESA

RICHARD PATERSON, "LA NARIZ DE ESCOCIA", EL MASTER BLENDER DE LA DESTILERÍA DE ALNESS, EN LAS HIGHLANDS, Y UNO DE LOS HUMANOS MÁS APASIONADOS POR LOS SINGLE MALTS, CELEBRÓ UNA CATA MARIDAJE MAGISTRAL EN EL HOTEL VILLA MAGNA DE MADRID.

Fue a finales de la década de los años 90 cuando los single malts fueron realmente apreciados en el mundo, fuera de los límites de la frontera de Escocia. Una feria de whiskies en Alemania y otra, muy seguida, en Nueva York encumbró estos destilados que, con la crítica especialidad de su lado, entraron en el nuevo siglo con mucha fuerza. Así lo explica Richard Paterson, *Master Distiller* de Whyte & Mackay, sentado en un confortable sillón del hotel Villamagna de Madrid, poco antes de hacerse con las riendas de una cata maridaje con cuatro de los whiskies que él elabora en la destilería The Dalmore.

"Fue en esa época cuando el público se interesó mucho por su gusto y sabor, y también lo comenzaron a hacer por toda la historia que tienen detrás", continúa Paterson.

Un salón privado, más de 20 periodistas especializados y un orador de excepción, capaz de transmitir toda la pasión que desde hace más de cinco décadas le ha llevado a dar varias vueltas al mundo para presentar y hacer disfrutar a todo el planeta de sus whiskies. **El primer plato, un pastel de sardina ahumada y foie-gras con chutney de pera, se sirve con The Dalmore 12 años.**

Richard Paterson subraya la importancia de la calidad de los whiskies: "Me preocupo fundamentalmente de que la calidad sea absoluta, esto es sagrado. Luego trabajamos en el gusto del consumidor, que cada vez es más exigente y sabe que paga por un gran producto".

El segundo plato es un arroz de bogavantes y berza con caldo de galeras, acompañado de The Dalmore 15 años.

"El sabor de The Dalmore debe estar ahí y ser protagonista. El 70%

del sabor de nuestros whiskies provienen de las barricas donde envejecen. Las barricas son las reinas y, durante más de 100 años, González Byass ha sido nuestro proveedor de magníficas botas de vinos de Jerez".

El tercer plato es un solomillo gallego grillé, con boletus, remolacha, patata a la parisienne y salsa de trufa Melanosporum. En la copa, The Dalmore 18 años.

"Armonizar un menú con whiskies es algo emocionante. Es cuestión de experimentar para ir más allá de los encuentros más clásicos con café, chocolate o tarta crumble."

Richard Paterson concluyó la cata con una copa de King Alexander III para hablar de futuro. "Trabajamos para dar la diversificación acertada de nuestros whiskies para que estos estimulen los mercados. Este Dalmore King Alexandre III es el único single malt del mundo con seis terminaciones diferentes (ha envejecido en seis tipos de barricas donde antes hubo diferentes estilos de vino).

Tras los aplausos, "la nariz de Escocia" incidió en su discurso, siempre directo, alegre y contundente, sobre la importancia de educar en el disfrute de beber whisky. "No hay que enmascarar los sabores con demasiado frío, por ejemplo. Estamos hablando de un producto sublime que tenemos que tener en la boca tantos segundos como años de envejecimiento tenga el whisky".

El mundo, sin duda, bebe whisky y el mercado reconoce grandes destilados en los bourbon americanos y, más recientemente, en los whiskies japoneses, pero en opinión de Richard Paterson: "el whisky escocés es diferente, tenemos versatilidad y diferentes longevidades. Tenemos constancia desde 1494, aunque nunca debemos pararnos y tenemos que trabajar como lo venimos haciendo durante siglos".

Estilo de Vida

Novedades editoriales en el mundo del vino y la gastronomía





1. La especialista en comunicación del vino, Alicia Estrada, presenta su selección más personal en la que reúne sus "100 mejores vinos por menos de 10 €."
- 2 y 3. La editorial Lunwerg publica dos libros sobre alimentación sana. El primero de ellos "Smoothie Bolws" contiene 49 recetas para empezar bien el día. El segundo, titulado "Conservas fermentadas", explica cómo fermentar alimentos y contiene 63 recetas de frutas y verduras.
4. "Hablemos de comida" es un libro escrito por la experta en gastronomía Dianne Jacob, que explica cómo escribir libros y blogs de cocina.
5. Ali Bouzari, uno de los mayores expertos mundial de ciencia culinaria, ha escrito "Ingredientes", un libro que explica dónde encontrar y cómo cocinar cada ingrediente.
6. "Quesos de los Pirineos" ofrece una selección de los 50 mejores quesos de los Pirineos y una mirada interior al viaje que realizaron las dos autoras del libro.
7. La cocinera y escritora Cassandra Reeder ha escrito un libro con recetas tan fantásticas como el zumo de calabaza de Harry Potter o los noodles dragón de Blade Runner.
8. El cocinero televisivo Marc Ribas ha escrito un recetario que ha titulado "Brutal" y en el que promete que sus 63 propuestas tienen un sabor como el título de su libro.
9. El chef y propietario del restaurante Suquet de l'Almirall (Barcelona), Quim Marqués, cuenta en "Arroces", el origen, la historia y 40 recetas con arroz como un gran homenaje a la paella.
10. El chef del Canal Cocina Julius Biernet deja sus recetas para elaborar en 22 minutos en un libro titulado "La cocina de Julius".
11. "Pan con queso" es un interesante libro escrito por la investigadora de "alimentación viva y crudivegana" Consol Rodríguez, en el que da 100 recetas sanas, vitalizantes y deliciosas, como panes crujientes, galletas, quesos viejos o pizzas.



Nomad Outland Whisky ha presentado "The Nomad Care Kit", una exclusiva propuesta creada junto con Laconicum, tienda online de cosmética. Se trata de un estuche de piel con un diseño sobrio y elegante que contiene una botella de este whisky escocés con alma jerezana y reúne una selección de los productos más sofisticados para el cuidado personal masculino procedentes de diferentes países del mundo. 250 €. De venta en www.tiendaigorazalezbyass.com

12. En "Masa Madre" Casper André Lugg y Martín Ivan, dos jóvenes panaderos noruegos, explican cómo hacer pan bajo en gluten con distintos tipos de grano.
13. "Etxebarri" es un delicioso libro homenaje a Bittor Arginzoniz, el mejor parrillero de España que, desde su asador, ha tratado como nadie carnes, pescados, mariscos y verduras.
14. La doctora granadina Odile Fernández presenta un libro titulado "Recetas para vivir con salud", con aportaciones de Adriá, Aduriz, José Andrés, Argüiñano, Arzak, Berasategui, Joan Roca y hasta 14 chef españoles más que, bajo el parámetro "somos lo que comemos", enseña a cocinar para comer sano, mejorar la salud y aumentar el bienestar emocional.

BESTBRANDY

EL BRANDY BUSCA NUEVOS PERFILES AROMÁTICOS PARA CONQUISTAR EL MUNDO



EL BRANDY SE PONE EN MANOS DE EXPERTOS CIENTÍFICOS PARA ASEGURAR SU FUTURO TRAS MUCHOS SIGLOS DE HISTORIA. LA GLOBALIZACIÓN HA DESPERTADO NUEVOS MERCADOS QUE EXIGEN A ESTA BEBIDA ESPIRITUOSA MÁS SINGULARIDAD Y DIFERENCIACIÓN.

Hace más de 60 años, González Byass creó el primer centro de investigación privado de España al que llamó CIE, actualmente CIDIMA (Calidad, Investigación, Desarrollo, Innovación y Medio Ambiente). Hoy, más de medio siglo después, Salvador Guimerá, director de producción de González Byass Jerez, lidera un ambicioso trabajo que explora un porvenir viable para el brandy.

¿Cómo surge el proyecto Bestbrandy?

En abril del año 2016, se publica en el BOE una convocatoria para proyectos de I+D del programa FEDER (Fondo Europeo de Desarrollo Regional).

Desde González Byass nos planteamos presentar una propuesta de investigación sobre el futuro del brandy y al acceder finalmente al fondo europeo, el proyecto se convirtió en un trabajo de cooperación público-privada para el que se crea un consorcio de varias empresas.

Bestbrandy está promovido por Bodega González Byass Jerez y cuenta con la participación de socios como Bodega Las Copas, Bodegas Fundador y el fabricante de productos enológicos y maquinaria para bodegas, Agrovín.

Además, junto a estas empresas participan cinco grupos de investigación nacionales. En total, se han integrado nueve entidades pertenecientes a cinco comunidades autónomas diferentes con investigadores españoles de referencia de las siguientes instituciones: Universidad de Cádiz, Universidad Politécnica de Madrid, Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística (ITENE), Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera-IFAPA y el Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura CEBAS-CSIC.

El consorcio está integrado por tres bodegas, una industria auxiliar y cinco organismos de investigación de referencia nacional.

Esta iniciativa cuenta con un equipo técnico de expertos de carácter multidisciplinar, formado por 42 profesionales del sector y

dispone de un presupuesto de 2,5 millones de euros.

¿En qué momento se encuentra el Brandy para necesitar este tipo de empuje?

El Brandy lleva años en descenso de consumo en España, y en los últimos años gracias a la exportación a otros mercados, distintos de los tradicionales, está mejorando la situación. Quizás la imagen es, hoy, un poco anticuada y creemos que es necesario y merece la pena, revitalizarlo.



Salvador Guimerá, director de producción de González Byass Jerez.

“El éxito y difusión de este proyecto es importante para el futuro comercial del brandy a nivel mundial”

¿Qué se están planteando?

Trabajamos investigando nuevas variedades de uva, nuevos perfiles aromáticos, técnicas de cultivo innovadoras en busca de maximizar el nivel de azúcares en la uva, tipos de envejecimiento, comparación de

uvas en diferentes sistemas de producción (integrada, convencional, etc.) y también en la búsqueda de una nueva visión del mundo del brandy.

¿El resultado final será un nuevo brandy o será otro tipo de destilado?

El Brandy procede de la destilación del vino, y el proyecto está centrado en la mejora de este producto, y no en nuevos destilados. Se trata de un proyecto que contempla y estudia desde el viñedo al envasado y se busca la mejora del proceso, investigar en la viña y en bodega o maximizar el contenido en azúcares.

¿Se trabaja en base a algún estudio de mercado sobre consumidores?

No, se está trabajando más a nivel vitivinícola, por ejemplo en la adaptación de variedades. Aunque sí está contemplado estudiar y entender la demanda y el mercado de nuevos consumidores.

El brandy, como decíamos, tiene una imagen clásica que parece no conectar con los más jóvenes y debemos informar mejor sobre lo qué es.

El éxito y difusión de este proyecto es importante para el futuro comercial del brandy a nivel mundial.

el brandy es un producto con vocación exportadora de siempre, y a la consolidación de los mercados tradicionales hay que unirle la apertura de nuevos mercados. Por eso somos muy optimistas con el futuro del brandy tras este período de investigación y renovación del que tendremos los primeros resultados en el año 2019.

¿Cuáles son esos valores tan poco conocidos del Brandy?

es una bebida noble procedente de la destilación del vino, y por tanto de la uva, frente a otros destilados de otros productos agrícolas. Eso tiene un valor importante.

¿Cómo sería ese nuevo producto?

No se puede todavía avanzar nada, pero sí podemos decir que estamos viendo destilados muy interesantes. Ahora hay que envejecerlo y ver cómo responden en barrica.

ENOTURISMO

LA OPORTUNIDAD YA ESTÁ AQUÍ



BEATRIZ VERGARA DOMEQ, DIRECTORA DE ENOTURISMO DE GONZÁLEZ BYASS, ELEGIDA LA MEJOR BODEGA DE ESPAÑA Y EUROPA EN EL RANKING TOP 100 SOCIEDADES VITIVINÍCOLAS DEL MUNDO 2017 Y LA SEGUNDA MÁS VISITADA DEL MUNDO, RECORRE EN ESTA ENTREVISTA EL MOMENTO ACTUAL DEL ENOTURISMO EN ESPAÑA, LAS OPORTUNIDADES DE FUTURO Y NOS DESVELA EL APASIONANTE PROYECTO DE CONSTRUIR EL PRIMER SHERRY HOTEL DEL MUNDO.

“El año pasado, más de 10 millones de turistas eligieron España por su gastronomía y sus vinos”

¿Es actualmente España una potencia enoturística a nivel internacional?

España se ha convertido en la segunda potencia turística mundial tras superar el año pasado a Estados Unidos.

En 2017 nos visitaron 82 millones de turistas, lo que supuso un aumento del 8,9%. Además, mantiene su liderazgo como primer viñedo mundial y gran productor de vinos y más de 10 millones de turistas eligieron España por su gastronomía y sus vinos, posicionándola también como referente gastronómico en el mundo.

¿Cuáles han sido los pasos más importantes que en la última década se han dado en enoturismo en España?

Estos últimos años ha habido una concienciación de la importancia del enoturismo en España impulsada por los propios territorios, que veían una necesidad de desestacionalizar el turismo y de buscar atractivos diferentes para innovar su oferta, sumada a la creciente demanda de turismo gastronómico y cultural.

Al mismo tiempo, las bodegas han ido descubriendo las oportunidades que ofrece recibir visitas. Además de la venta directa, consiguen futuros prescriptores de sus marcas y la fidelización de quienes les visitan.

¿Qué pasos fundamentales hay que dar ahora?

Contamos con una extraordinaria climatología y un atractivo cultural y patrimonial impresionante, tenemos todos los ingredientes necesarios para posicionarnos como destino enoturístico. Sin embargo, aún estamos a la cola, debido a que nuestra oferta continúa segmentada y no se ha trabajado una



En Viñas del Vero, las visitas a la bodega y a los viñedos ofrecen, además, degustaciones de los grandes vinos que elaboran, catas dirigidas por especialistas y la posibilidad de vendimiar o pasear con Segway por el viñedo.

estrategia clara en un nuevo modelo de negocio orientado “al nuevo cliente” que desarrolle todo el potencial con el que contamos.

¿Qué aporta de novedad y calidad el proyecto *Spain through its wineries* al enoturismo en España?

La creación de las Rutas del Vino ha ayudado a unir fuerzas para comercializar y crear un producto conjunto con unos estándares de calidad definidos. Aunque se ha avanzado muchísimo, aún queda trabajar en la unidad y en la especialización para consolidar la propuesta enoturística española.

Spain through its wineries es una nueva oferta innovadora en la que se comercializan, de forma conjunta, productos turísticos que permitan conocer nuestro país a través de 31 emblemáticas bodegas, que ejercerán de anfitriones en distintos destinos y D.O.

El objetivo de esta iniciativa es generar una nueva fuente de riqueza y atracción turística basada en tres pilares: la sostenibilidad (medioambiental, económica y social), la desestacionalización y el desarrollo rural.

Es un proyecto, fruto de la colaboración entre la Organización Mundial del Turismo (OMT) y el Foro de Marcas Renombradas, para posicionar a España como referente internacional en el turismo enológico contando con el apoyo de la Secretaría de Estado de Turismo.

Esta nueva oferta supone una alianza de nueve grupos bodegueros importantes en España: Barbadillo, Matarromera, Grupo Freixenet, Osborne, Pagos del Rey, Ramón Bilbao, Terras Gauda, Vivanco y González Byass, junto con Innova Tax Free, forman el núcleo de empresas que lideran este proyecto.

¿En qué momento se encuentra el proyecto del Sherry Hotel de las bodegas González Byass de Jerez?

El destino de Jerez ofrecerá la experiencia de disfrutar del primer Sherry Hotel del mundo. Actualmente en fase de construcción y rehabilitación, pretende estar inaugurado a finales de la primavera de 2019. Será un hotel boutique situado en el interior de la bodega y frente a la catedral de Jerez, en pleno casco histórico de la ciudad. Contará con 27 habitaciones, todas diferentes, con una zona ático y terrazas con unas vistas extraordinarias de Jerez y de las calles emparadas de la propia bodega. Tendrá una sala de catas, una biblioteca y un jardín singular, además de un *winebar*, para ofrecer una experiencia completa e inolvidable, donde disfrutar de las bodegas, sus rincones, su historia y sus vinos.



Bodegas Beronia construye su segunda bodega en La Rioja Alta, en la que dará un especial protagonismo al enoturismo.

“El destino de Jerez ofrecerá la experiencia de disfrutar del primer Sherry Hotel del mundo”



Infografía del primer Sherry Hotel del mundo que se construye en la bodega González Byass frente a la Catedral de Jerez.



VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

GEWÜRZTRAMINER

González Byass, la mejor bodega española en Mundus Vini

LA FAMILIA DE VINO DE ORIGEN JEREZANO VUELVE A CONFIRMAR SU CONDICIÓN DE MEJOR BODEGA DE ESPAÑA EN EL CONCURSO ALEMÁN

González Byass continúa cosechando excelentes resultados en los certámenes más destacados a nivel mundial. Los últimos han sido en Mundus Vini, la gran cita con el vino de Europa, donde esta bodega ha sido reconocida, por segundo año consecutivo, con el galardón de "Mejor Productor Español". Además de esta distinción, que reafirma la condición de González Byass como uno de los grandes actores del panorama vitivinícola internacional, esta Familia de Vino ha cosechado 2 Medallas Gran Oro y 20 Medallas de Oro.

El jurado de Mundus Vini, compuesto por reconocidos expertos del mundo del vino, ha reconocido a **Noé** como el Mejor Vino de Jerez del concurso y con una Medalla Gran Oro. Por su parte, las joyas enológicas Del Duque, Apóstoles, Matusalem, Tío Pepe Cuatro Palmas, Tío Pepe Tres Palmas y Tío Pepe Una Palma han sido premiadas con Medalla de Oro. Idéntico resultado han alcanzado Leonor, Cristina, Néctar y Solera 1847.

Por su parte, los vinos de **Viñas del Vero** han triunfado en este concurso, que ha contado con muestras procedentes de más de 150 regiones vitícolas internacionales. Destaca Viñas del Vero Gran Vos 2011 como el Mejor Vino del Somontano del certamen premiado con Medalla Gran Oro. También han brillado Blecua 2010, Secastilla 2013, La Miranda de Secastilla 2015 y Viñas del Vero Gewürztraminer 2017, galardonados con una Medalla de Oro.

Beronia, una de las bodegas más premiadas de la D.O. Ca. Rioja en los últimos años, ha logrado su primer triplete en el concurso alemán al ser distinguidos con Medalla de Oro los vinos Beronia III a.C. 2015, Beronia Reserva 2013 y Beronia Crianza 2015.

Mundus Vini ha sido históricamente uno de los concursos que más ha premiado el estilo enológico de **Finca Constancia**, una bodega del siglo XXI. Una tendencia que ha continuado en la última edición donde Finca Constancia Parcela 23 2016 ha sido premiado con Medalla de Oro y se ha erigido como el Mejor Vino de la Tierra de Castilla.

Hasta Sant Sadurní d'Anoia ha viajado otro gran premio para el **Vilarnau Rosé Delicat**, un cava Brut Reserva innovador y artesanal, reconocido como el Mejor Cava Rosado y premiado con una Medalla de Oro.

Completan el palmarés los vinos chilenos **Neyen** y **Primus**. De todos ellos, destaca Neyen 2013 que ha sido elegido como el Mejor Vino Tinto de Chile del concurso y premiado con una Medalla de Oro. Por su parte, Primus The Blend 2015 ha sido reconocido con la Medalla de Oro.



Victoria González-Gordon, international marketing manager de González Byass y el CEO Jorge A. Grosse, recogen el premio.



Los vinos de Jerez de González Byass brillan en The Wine Advocate, la publicación de Robert Parker

González Byass ha obtenido excelentes puntuaciones en la revista de Robert Parker, The Wine Advocate. Esta publicación de EE.UU, una de las más influyentes en el panorama vitivinícola internacional, ha reconocido siete vinos de Jerez de la Casa de Tío Pepe con calificaciones por encima de 90 puntos. Entre todos ellos destacan los 96 y 95 puntos alcanzados por Tío Pepe Cuatro Palmas (en la imagen) y Alfonso 1/6, respectivamente.

El resto de joyas enológicas de la Colección Tío Pepe Finos Palmas también han sido objeto de excelentes puntuaciones: 93 para Tío Pepe Tres Palmas y Tío Pepe Dos Palmas y 91+ puntos Tío Pepe Una Palma. Tío Pepe en Rama 2017, con 91+ puntos, y Tío Pepe en Rama 2016, con 90, completan estas calificaciones obtenidas en la revista creada por Robert Parker en 1978.



Neyen Malbec 2016 recibe 100 puntos de James Suckling



Neyen Malbec 2016 ha sido calificado con 100 puntos por James Suckling. Este crítico enológico, uno de los más prestigiosos de Estado Unidos, ha descrito esta joya como "un Malbec increíble". Esta puntuación histórica avala la calidad y exclusividad de Neyen, un vino tinto de Chile, procedente de cepas centenarias plantadas en 1890, que personifican la grandeza del terroir de Apalta, una región situada a los pies de la cordillera de los Andes.

EL LUMINOSO DE TÍO PEPE CON LA HORA DEL PLANETA



El luminoso de Tío Pepe dejó de iluminar la céntrica plaza madrileña el sábado 24 de marzo a las 20:30 h. Con este apagón, el famoso rótulo se unió, un año más, a "La Hora del Planeta", una acción global impulsada por WWF que demuestra que la lucha contra el cambio climático es real y posible.

MARINA GARCÍA, "BEST WINE TASTER" EN MÓNACO

Una vez al año, destacadas figuras de mundo del vino acuden a Mónaco para formar parte del jurado del concurso "Femmes et Vins du Monde". En este certamen, además de seleccionar los mejores vinos presentados, también decide quién es su mejor integrante. En esta edición, Marina García, enóloga y marketing manager de González Byass, ha sido reconocida como "Best Wine Taster".

Alfonso 1/6, el primer “Vino Finito” de González Byass



Llegan los “Vinos Finitos” de González Byass, unas reliquias enológicas fuera de la categorización habitual e imposibles de replicar por su escasez. Vinos que han envejecido, en pequeñas cantidades, en la quietud de estas bodegas jerezanas y que, una vez embotellados, no tendrán continuidad en el futuro.

Alfonso Oloroso 1/6. Es la primera muestra de estos vinos de Jerez. Es un vino clásico, que reivindica un estilo de Oloroso Seco inconfundible y que, en la Casa de Tío Pepe, se conoce como Oloroso Fino.

El halo de misterio que, en ocasiones, rodea al Jerez y a las bodegas se constata en esta categoría de vinos, que algunos llaman “olvidados”. Botas, o incluso botellas, que han permanecido ocultos durante años en los lugares más recónditos de la bodega, ven ahora la luz bajo el apelativo de “Vinos Finitos”.

40 años en una bota “olvidada”

Estas reliquias escasas, que no podrán replicarse jamás, han sido rescatadas por González Byass. Entre ellas se encuentra Alfonso 1/6, procedente de una bota con más de 40 años de vejez que, originariamente, pertenecía a la solera de Alfonso, el Oloroso más conocido de González Byass. Durante años, este Jerez irrepetible roció la solera de Alfonso hasta que el azar, o la intuición de algún capataz de raza, quiso que solo 6 botas quedaran “olvidadas” en la bodega.

La sabiduría de Antonio Flores, enólogo y master blender de González Byass, ha seleccionado una bota donde, a lo largo de casi medio siglo, se ha ido gestando este Oloroso Fino intenso, glicérico, seco y con aromas complejos. Una joya escasa, de la que solo se han embotellado 965 botellas y que se caracteriza por su finura en nariz, elegancia innata y amabilidad en boca.

Viñas del Vero colabora con una reforestación en Peralta de la Sal

La bodega del Somontano ha organizado su primera jornada de voluntariado corporativo en colaboración de WWF España, una de las organizaciones de conservación de la naturaleza más importantes del mundo. Las labores de restauración, que han tenido lugar en un área cercana a Peralta de la Sal arrasada por un incendio en 2006, han consistido en la plantación de diferentes especies de árboles y arbustos autóctonos de la región -fundamentalmente aladiernos, espinos negros, olivillas y encinas- con objeto de ayudar en la mejora y recuperación forestal y del entorno. La jornada ha contado con la participación de los empleados de Viñas del Vero junto a sus familias, demostrando que el cuidado del medio ambiente está presente en el ADN de la compañía. Con esta iniciativa, la bodega fomenta la cultura de sostenibilidad llamada “5+5 cuidando el planeta”.





Vilarnau, el Mejor Cava Ecológico del Año

Los vinos ecológicos más reconocidos del mundo se han dado cita, por novena vez, en Mundus Vini Biofach, el concurso celebrado en Alemania que elige los mejores del año. Entre los seleccionados de la última edición, que ha contado con la participación de referencias procedentes de 22 zonas vitivinícolas del mundo, se encuentra el único Cava premiado con Medalla de Oro: Vilarnau Orgánico Brut Nature Reserva 2014.

Asimismo, este concurso que fomenta la calidad y la comercialización de los vinos ecológicos, ha reconocido con Medalla de Oro a Finca Constancia Entre Lunas 2015, un vino tinto 100% Tempranillo cuyas uvas crecen en viñedos donde se emplean técnicas de agricultura respetuosas con el medio ambiente, la fuerza dinámica de la tierra y los ciclos lunares.



Pazos de Lusco ha recibido la visita de un grupo de Instagramers amantes del vino y la gastronomía, que se han atrevido a realizar la poda de la variedad Albariño y han definido cuál será el coupage de Lusco 2017 a partir de muestras de depósito.

NUESTRO OBJETIVO NO PUEDE SER EL MEDIO SINO EL MENSAJE



por Salvador Manjón,
Director de la Semana Vitivinícola.
www.salvadormanjon.com

Superada esa primera etapa en cualquier situación traumática a la que nos conduce la vida, que es la asunción de una realidad irrefutable, como en el caso de sector vitivinícola ha supuesto asumir la pérdida de la consideración del vino como parte integrante de nuestra alimentación (con lo que ello supone en cuanto a los momentos, asiduidad y volumen de consumo); las propias bodegas han decidido ponerse manos a la obra en la caza y captura de un consumidor que se vanagloria de su infidelidad hacia las marcas y se define como intrépido en la búsqueda de elementos que le motiven en los valores que aspira alcanzar con la compra de una botella de vino.

En esta búsqueda vale todo. Y la información es el primer paso. En ese maremágnum de noticias a su alcance las hay de todo tipo. Asépticas o intencionadas, dirigidas o independientes, formativas o informativas; hasta incluso falsas y verdaderas. Con lo que el conocimiento de una serie de nociones básicas, una "cultura" vitivinícola, se hace imprescindible.

Hasta no hace muchos años, la prensa especializada era en sí mismo un tamiz por el que filtrar la información, mucho menos voluminosa que ahora, y seleccionar aquello que verdaderamente merecía la pena comunicar en base a una serie de rigores que llevan implícitos los propios códigos deontológicos del periodismo. Hoy, el acceso a la información en Internet, y lo que todavía es mucho más delicado, la posibilidad de que cualquiera pueda "subir" cualquier cosa (sin más requisito que un smartphone...), hacen más imprescindible esa cultura vinícola de la que gozan otros consumidores.

Llegar a ello es algo que va mucho más allá de una buena voluntad de parte. Es una tarea compleja que requiere de la intervención de muchos colectivos. Pero, especialmente, exige la voluntad de una Administración y del colectivo educativo que encuentran en la prohibición y persecución del consumo una vía mucho más rápida de atajar el problema del alcoholismo que la responsabilidad en ese consumo fundamentada en el conocimiento.

Con mucha más frecuencia de la que sería deseable nos enfrentamos a un dilema que no debiera ser tal y es cuál debe ser nuestra fuente de información: ¿online o tradicional? Como si en el medio mismo debiera manifestarse su categorización. Y no es así.

Las páginas de una revista o un periódico (que, por cierto cada día dedican más espacio a hablar de vinos), emisoras de radio o televisión, o "pantallas" desde las que acceder a la información no son en sí mismo más que un medio por el que transmitir una información que debe ser veraz, honesta y contrastada. Bendita esa ola de "influencers", bloggers, autores de guías, medios digitales... si con ellos hacemos más accesible la información y conseguimos esa mínima cultura vitivinícola que es exigible a un país tradicionalmente vitivinícola como el nuestro.

Somos un sector plural, con tipologías, zonas de producción, variedades y elaboraciones múltiples en las que reside nuestra grandeza. No parece muy inteligente limitarnos las posibilidades que nos ofrecen las nuevas tecnologías para derribar las barreras que nos separan de los consumidores discutiendo sobre si son galgos o podencos.

Comuniquemos. Hagámoslo con rigor y exijamos que todos lo hagan. Y dejemos que cada bodega elija el medio más adecuado para llegar a su consumidor.



La etiqueta de la edición 2018 se ha obtenido de diseños históricos y originales que la Fundación González Byass, a través de su Archivo Histórico, conserva.

Tío Pepe en Rama 2018: Armonía perfecta

Tío Pepe en Rama llega, por noveno año consecutivo, en el momento cumbre de la primavera. Esta maravilla enológica simboliza la máxima expresión de la crianza biológica.

González Byass presenta Tío Pepe Fino en Rama 2018, una maravilla enológica que llega, como cada año, en la primavera, la estación en la que la flor es más activa e inunda de vida la bodega. De elaboración muy limitada, este vino de Jerez único procede de una cuidada selección de botas que destacan por sus singulares características organolépticas y que Manuel María González, fundador de González Byass, marcaba en bodega con el símbolo de la "estrella", que aún hoy puede verse en alguna de las botas más viejas de la bodega La Constancia. La viña, el trabajo en la bodega, el roble y el paso del tiempo han propiciado la creación de las notas necesarias para alcanzar la armonía perfecta en las 62 botas que Antonio Flores, enólogo y master blender de González Byass, ha seleccionado de las Bodegas fundacionales de Rebollo y Constancia, que se rocían, exclusivamente, con mostos procedentes de Macharnudo. Tiza y largas horas de selección y meditación han dado como resultado el descubrimiento de aquellas botas que, tras un invierno frío y seco en sus inicios, han conservado un "velo de flor" contundente y grueso otorgándole todo el carácter de Tío Pepe. Este Jerez está inspirado en los días en los que el Fino se consumía directamente desde la bota, el Fino en Rama no ha sido sometido a los procesos habituales de clarificación y filtración.

Triple Oro para Bodegas Beronia en el "Mundial de Tempranillo"

Bodegas Beronia ha sumado un nuevo triplete para su palmarés. En esta ocasión, las buenas noticias han llegado desde el "Mundial de Tempranillo", la gran cita con esta variedad de uva a nivel internacional, donde Beronia III a.C. 2012, Beronia Selección 198 Barricas 2009 y Beronia Viñas Viejas 2015 han triunfado al ser reconocidos con Medalla de Oro.

El jurado de este concurso, que ha contado con la participación de 578 muestras, procedentes de 28 Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de España, ha premiado la calidad de estos vinos que emplean en su elaboración, desde la tierra hasta la botella, técnicas artesanales y respetuosas con el medio ambiente.



VINOS FRESCOS Y AGRADABLES



por *Rafael del Rey*,
Director del OEMV Observatorio
Español del Mercado del Vino.

Viñas del Vero Gran Vos y Viñas del Vero Clarión, estrenan imagen

Los vinos de guarda Viñas del Vero Gran Vos y Viñas del Vero Clarión presentan nueva imagen. Bellísimas ilustraciones tomadas de Vidal Mayor, versión romance de los fueros de Aragón de finales del siglo XIII, han servido de inspiración para el nuevo diseño de estos dos vinos singulares del Somontano.



Beronia Rosé

Garnacha y Tempranillo son las variedades de uva que conforman el coupage de Beronia Rosé, el último lanzamiento de la bodega de Ollauri. La añada 2017 es la primera de este vino de elegante color rosa pálido con ribetes nacarados e intensos aromas a frutas rojas, complementados con aromas florales. Su equilibrio, complejidad y frescura convierten a Beronia Rosé en la elección perfecta para disfrutar en cualquier momento.



Fragantia N°6 Syrah

Fresco, alegre, burbujeante y chispeante. Así es Fragantia N°6 Syrah, un rosado de baja graduación con una gama aromática única en nariz, donde destacan notas de fresa y frambuesa. En boca posee un toque goloso, ideal como aperitivo o para maridar con pasta con hongos, risotto o quesos azules.

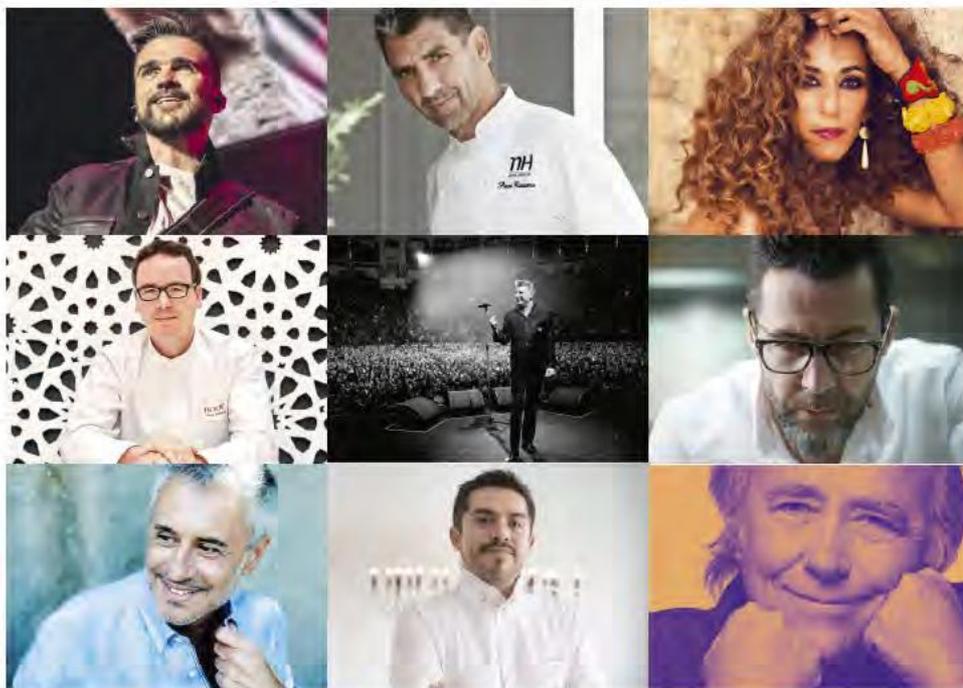
Los últimos datos disponibles sobre consumo de vino en España, confirman la buena marcha de años anteriores y su recuperación, tanto en el canal de hostelería – el que más ha sufrido durante la crisis – como particularmente entre nuevos consumidores, incluyendo jóvenes y mujeres. El atractivo de la oferta, la cultura del vino que existe en nuestro país, las modas y tendencias que nos vienen de fuera – curiosamente más propensas al vino que incluso en muchos países productores – la buena calidad y mejoras extraordinarias de los últimos años, lo variado de la oferta y precios de todos los tipos, desde los más económicos a los más caros, que incluso parecen contenerse en bares y restaurantes, son todos motivos que respaldan esta recuperación del consumo del vino en España.

Pero si hay un factor que está favoreciendo mucho la recuperación del consumo en España es la INNOVACIÓN. Parece que, en un sector tan tradicional como éste, se hubiera abierto la espita de la novedad: nuevas etiquetas, nuevas denominaciones de origen, nuevas o renovadas variedades de uva (el tirón de la verdejo, o el renovado empuje de la garnacha, la monastrell o la bobal, por poner algunos ejemplos), en algunos casos nuevos envases o cierres, e incluso nuevos sabores. Vinos nuevos con los que aproximamos a muchos nuevos consumidores. Los datos venían dando señales desde hace algún tiempo. El crecimiento extraordinario de los blancos de calidad y especialmente el de Rueda; la irrupción de los "lambruscos"; la nueva moda mundial que están propiciando los "proseccos" italianos a la que siguen cambios interesantes en Champagne y Cava, así como el crecimiento de otros espumosos; la más reciente entrada de los "frizzantes"; incluso el nuevo "vino azul"; el tirón mantenido de sangrías y sobre todo tintos de verano; el espectacular crecimiento del vermut... Todos tienen un punto en común: se trata de vinos o productos FRESCOS, agradables y fáciles de beber, aunque no siempre sean necesariamente baratos. Novedades, además, que venían siendo solicitadas en muchas encuestas realizadas por el OeMv, en las que los consumidores aducían como una de los principales frenos al consumo el SABOR.

Y esos cambios extraordinarios, esas novedades que se están produciendo en el mundo del vino, se apoyan también en los mensajes que venían desde fuera. La masiva salida al exterior de bodegas y vinos españoles, nos ha acostumbrado a abrir la mente a nuevos tipos de consumo, oír y conocer a nuevos consumidores, unos más alejados que otros a este mundo. Y mensajes que muchos importadores y expertos venían transmitido son: (i) la necesaria adaptación de productos a nuevos consumidores y (ii) una cierta tendencia mundial hacia vinos algo más dulces y agradables de beber, que no tienen por qué ser incompatibles, sino complementar la gama de vinos más tradicionales y clásicos. Hay vinos para todo tipo de consumidores y para diferentes momentos de consumo. La buena noticia es que esa diversificación y esa innovación ya están aquí, y de forma muy potente, y que eso permite atraer al mundo del vino a muchos nuevos consumidores que lo veían anteriormente con cierto recelo.

V Tío Pepe Festival

DEL 9 AL 18 DE AGOSTO EN LAS BODEGAS GONZÁLEZ BYASS DE JEREZ



Juanes, Paco Roncero, Rosario Flores, Paco Morales, Loquillo, Quique Dacosta, Sergio Dalma, Roberto Ruiz y Joan Manuel Serrat, son algunos de los participantes del próximo Tío Pepe Festival.

Comienza la cuenta atrás para el inicio de la quinta edición de este Festival Experience que se ha consagrado como una de las citas culturales, gastronómicas y enoturísticas más relevantes del verano en España. Entre el 9 y el 18 de agosto, el conjunto monumental de las bodegas centenarias de González Byass, ubicadas en pleno centro histórico de Jerez, serán testigo de las actuaciones de algunos de los mejores artistas de todo el mundo. Los conciertos del Tío Pepe Festival, elegido como el Mejor Evento Enológico del Año en los premios Drinks International's Wine Tourism Challenge, estarán protagonizados por figuras como Juanes (9 de agosto), Joan Manuel Serrat (10 de agosto), Morat (11 de agosto), Luz Casal (12 de agosto), Ismael Jordi & Fernando de la Mora (13 de agosto), Sara Baras, con su nuevo espectáculo "Sombras" (14 de agosto), Sergio Dalma (15 de agosto), Supertramp's Roger

Hodgson (16 de agosto), Rosario Flores (17 de agosto) y Loquillo (18 de agosto). Las cenas de las estrellas Asimismo, la quinta edición de esta cita única que ofrece aforos reducidos, que garantizan la proximidad con el músico, y en un entorno mágico rodeado de botas de vino de Jerez y calles emparradas, contará con la presencia de algunos de los mejores chefs españoles de la actualidad.

Las Cenas de las Estrellas

Será durante Las Cenas de las Estrellas del Tío Pepe Festival, unas experiencias gastronómicas únicas y exclusivas. Sus protagonistas serán: Paco Roncero, de La Terraza del Casino de Madrid (**), el 10 de agosto; Roberto Ruiz, de Punto MX Madrid (*), el 11 de agosto; Quique Dacosta (***), el 14 de agosto y Paco Morales, del restaurante NOOR de Córdoba (*), el 17 de agosto.

FERNANDO MORIENTES EN GONZÁLEZ BYASS



Fernando Morientes, uno de los futbolistas españoles más destacados de los últimos tiempos, ha visitado Bodegas Tío Pepe y ha firmado una de sus botas.

VILARNAU PARTICIPA EN EL CLIMATE CHANGE ADPATATION IN AGRICULTURE AND FORESTY IN THE MEDITERRANEA REGION

Vilarnau, una pequeña cava artesanal que basa todas sus actividades en el respeto y cuidado del medio ambiente, la tierra y la naturaleza, ha estado presente en la reunión Climate Change Adpatation in Agriculture and Forestry in the Mediterranean Region de la plataforma LIFE. Durante estas sesiones, diferentes actores del sector agrario y forestal han expuesto su adaptación al cambio climático en las regiones mediterráneas de la Unión Europea.

Beronia
RUEDA

más que un
VERDEJO





MANUEL MARÍA GONZÁLEZ ÁNGEL Y ROBERT BLAKE BYASS

**LA MEMORIA DE UNA FOTOGRAFÍA HISTÓRICA.
UNA ALBÚMINA DE 150 AÑOS.**

La fabulosa exposición de fotografía titulada “Revelado con solera”, que la Fundación González Byass clausuró el pasado mes de abril en la bodega de Jerez, dejó en la retina de los visitantes esta fantástica imagen del fundador de González Byass, Manuel María González Ángel y su socio Robert Blake Byass, entre otras muchas joyas de la fototeca del archivo histórico que se compone de más de 44.000 fotografías.

En el año 1855, y animado por el éxito de su negocio y las exportaciones al Reino Unido, Manuel María González decidió asociarse con Robert Blake Byass, su agente comercial en Inglaterra. La alianza entre las familias Byass y González se mantuvo hasta el año 1988 cuando la familia Byass se retiró del negocio y la bodega pasó a los descendientes directos de Manuel María González Ángel.

En esta fotografía histórica, la escena nos permite observar cómo Manuel María González (a la izquierda) está acompañado de Robert Blake Byass que le sujeta del brazo mientras sostiene un documento que ambos observan. La imagen, poco habitual en este tipo de retratos y datada en 1863, aporta una indudable curiosidad por su cronología tan cercana al nacimiento del nombre de González Byass. Se puede afirmar que la singularidad de este documento es único e irrepetible, ya que nos muestra la unión de dos personas que terminarían formando la empresa que se conoce actualmente y que cuenta con una antigüedad de más de 183 años.

La fotografía, con un tamaño de 60 x 105 centímetros, corresponde al estilo de las “Cartas de visita” realizadas con el procedimiento del papel albuminado (superficie de papel donde se añadía clara de huevo “albúmina” con sal y, después del secado, se mojaba en nitrato de plata para hacerlo fotosensible). Este método fue presentado como “*Carte de visite portrait photographie*” por el fotógrafo francés Disdéri, en la década de 1860.

El estudio de la fototeca de la Fundación González Byass concluye que la datación de esta fotografía corresponde precisamente a los inicios de la década de 1860, una afirmación apoyada en el estudio del procedimiento fotográfico y la técnica de plasmación, que evidencia una fecha cercana a los comienzos de la utilización de este tipo de papel en España. Por otra parte, se desconoce la autoría de la fotografía ya que ha sido legada sin ningún sello fotográfico del fotógrafo o documentación conjunta.

CONSEJO EDITORIAL

PRESIDENTE: Mauricio González-Gordon
VICEPRESIDENTE: Pedro Rebuelta González
DIRECTOR GENERAL: Jorge A. Grosse

DIRECTORA: Leticia Sánchez Lara
DIRECTOR ADJUNTO: Javier Estrada Gutiérrez

ASESORES EDITORIALES: Eugeni Brotons
Juan Carlos Zorío

REDACCIÓN: Miguel Ángel García Ventura
Marc Riba
Alicia Tacheles
Fundación González Byass

COLABORAN EN ESTE NÚMERO:

Aníbal Fuertes, Antonio Flores, Beatriz Vergara, Begoña Fraire, Carlos Delgado, Carlos Jañez, Carmen González, Darío González, David Morera, David Núñez, Fernando Antón, Fran Ramírez, Franxa Tomás, Guillermo Vallejo, Hotel Villa Magna, Javier Blanco, Íñigo Urrechú, Ignacio Paz García, Israel Ramos, Javier Gómez, Juanjo Pérez, José Argudo, Juan Carlos Muñoz, Juan Luis Fernández "Juanlu", Juan Manuel Terceño, Julio Miralles, José A. Vargas, José Manuel Martínez, Leonor Manerba, Manuel Fernández, Mauricio González-Gordon, Mayuko Sasayama, Miguel Rebuelta, Nao (sushiman restaurante Ekubo), Olof Johansson, Óscar Guitart, Óscar Marcos, Paco Morales, Paco Roncero, Paola Piscotti, Rafael del Rey, Raúl Miguel Revilla, Ricardo Sanz, Richard Paterson, Rodrigo de la Calle, Rubén Lera, Salvador Guimerá, Salvador Manjón, Sergio Saucá, Vicente Colomer, Yolanda León y Yuri Korchagin.

DISEÑO: mOnsclub© - Placetcity.
IMPRIME: Jomagar.
EDITA: Placetcity para González Byass.

Vida Vid Vino no se hace responsable de las opiniones vertidas por sus colaboradores y anunciantes, ni se identifica necesariamente con las mismas.

Depósito legal: M-19314-2011
Distribuye: González Byass.

ESPACIO
GONZÁLEZ BYASS
MADRID

C/ Alcalá, 21, 6ª planta
28014 Madrid
Tel. 91 490 37 00
www.gonzalezbyass.com
elrincondelgb@gonzalezbyass.es
@gonzalez_byass

BODEGAS BERONIA

Ctra. Ollauri-Nájera, km. 1,8
26200 Ollauri (LA RIOJA)
Tel. 941 338 000
www.beronia.es
@BodegasBeronia

BERONIA RUEDA

Camino de la Peña, s/n. Finca La Perdiz.
47490 RUEDA
983 664 460

FINCA CONSTANCIA

Camino del Bravo, s/n
45543 Otero (TOLEDO)
Tel. 925 86 15 35
www.fincaconstancia.es
@Fincaconstancia

FINCA MONCLOA

C/ Manuel María González, 12
11403 Jerez de La Frontera (CÁDIZ)
Tel. 956 357 000
www.gonzalezbyass.es
@FincaMoncloa

GONZÁLEZ BYASS

C/ Manuel María González, 12
11403 Jerez de La Frontera (CÁDIZ)
Tel. 956 357 000
www.gonzalezbyass.es
@bodegastiopepe

PAZOS DE LUSCO

Lugar de Grixó - Alxén
36458 Salvaterra de Miño (PONTEVEDRA)
Tel. 986 659 102
www.lusco.es
@PazosdeLusco

VERAMONTE

Ruta 68, Km 66 s/n
Casablanca (CHILE)
Tel. +56 32 23 29 955
www.veramonte.cl

VILARNAU

Ctra. d' Espiells, km. 1.4 "Fican Can Petit"
08770 Sant Sadurní d'Anoia (BARCELONA)
Tel. 93 891 23 61
www.vilarnau.es
@CavesVilarnau

VIÑAS DEL VERO

Ctra. Barbastro-Naval, km. 3,7
22300 Barbastro (HUESCA)
Tel. 974 30 22 16
www.vinasdelvero.es
@VinasdelVero


MOM
QUEEN OF THE GINS

**ROYALTY IS
AN ATTITUDE.**

Disfruta de un consumo responsable. 39,5°





#TioPepePuraRaza

Feria de Jerez 2018 dedicada al Caballo de Pura Raza Española