

vidavidvino

NÚMERO DIEZCINIS

Quique Dacosta

QUIQUE DACOSTA

Inteligencia hedonista

VALLADOLID • ENOLOGÍA Y COCINA • VINOS DE IDA Y VUELTA • SHANGHAI

BERONIA, LA MEJOR BODEGA DE LA RIOJA 2019*



Beronia
RIOJA

* Beronia es la bodega de la D.O.Ca. Rioja con más vinos por encima de 90 puntos en la Guía Peñín 2019.

 WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

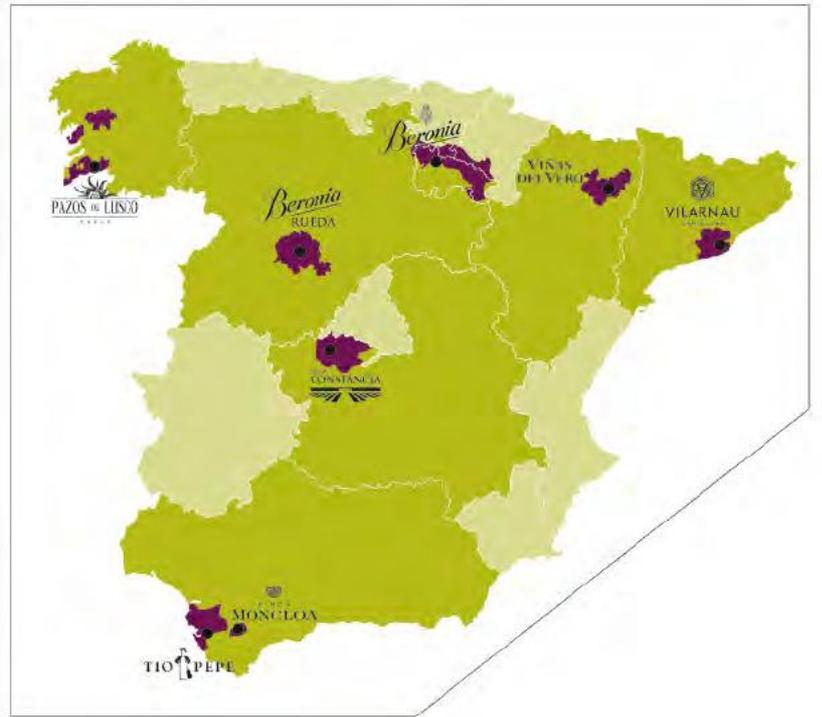
EL VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN



GUÍAPEÑÍN

www.tiendaberonia.com

www.beronia.com



González Byass
 Desde 1835
 Familia de Vino



Compartir experiencias

Volvemos a encontrarnos en las páginas de la revista Vida Vid Vino de González Byass. Continúan muy presentes los buenos recuerdos del último Tío Pepe Festival, celebrado durante el pasado mes de agosto, en el que reunimos a grandes intérpretes y chefs para ofrecer una experiencia única en Jerez. En la portada de este número, el chef con tres estrellas Michelin Quique Dacosta nos habla de su papel en este festival experience, así como de su impecable trayectoria profesional. En esta edición nos hemos trasladado a Madrid, concretamente a la calle de Jorge Juan, el eje que vertebra buena parte del fenómeno gastronómico que actualmente vive la capital de España. También nos acercamos a Valladolid, una ciudad que vive un verdadero boom en la restauración, en el que fusión e interiorismo han llenado de colores la ciudad del Pisuerga. Y para concluir nuestro viaje, Bilbao, que tras ser la anfitriona de The World's Best 50 Restaurants 2018, nos vuelve a impresionar con su propuesta culinaria.

En el panorama internacional, hemos recorrido los mejores restaurantes de Shanghai, en China, para observar las tendencias y realidades de un mercado tan complejo como apasionante. Además, tenemos el honor de recibir en nuestra revista a la embajadora de México en España, doña Roberta Lajous, que nos habla sobre el desarrollo de los vinos mexicanos, así como de la destacada y creciente relación comercial entre México y España.

La reseña histórica nos llega a través de los vinos “de ida y vuelta”, una costumbre jerezana que González Byass recupera para conmemorar el 500 aniversario de la primera circunnavegación. Para ello se embarcaron en el buque escuela Juan Sebastián de Elcano dos medias botas de un Palo Cortado de 1990, con un resultado impresionante.

También, podemos descubrir la tradición del tocino de cielo, un afamado postre que debe su origen a la actividad bodeguera jerezana, así como el encuentro entre dos familias y dos generaciones representados por Juan Figueroa, de Finca Pascualete, y Vicky González-Gordon, de González Byass, que maridaron vino y queso, conversación y valores.

No quisiera cerrar estas líneas sin enviar nuestra efusiva felicitación a Juanlu Fernández quien, desde su restaurante Lú Cocina y Alma, ha conseguido la primera estrella Michelin para Jerez.

Aprovecho para desear a nuestros lectores lo mejor en estas fiestas navideñas y brindar por un buen año 2019.



Mauricio González-Gordon,
Presidente de González Byass.

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 47°



THE LONDON N°1

One&Only

 /thelondon1  /thelondonn1  /ginlondon1

08 Entrevista al chef
QUIQUE DACOSTA

14 Tendencias
BILBAO

18 Internacional
SHANGHÁI, CHINA



26 Ruta gastronómica
CALLE DE JORGE JUAN

34 Jerez
VINOS DE IDA Y VUELTA

36 5+5 Cuidando el planeta
PAISAJISMO EN LA VIÑA

40 Maridaje de generaciones
QUESO PASCUALETE



44 Entrevista OUT
ROBERTO BRASERO

48 Encuentros
MATÍAS CALLEJA Y LOS
HERMANOS PÉREZ, DEL
RESTAURANTE EL
ERMITAÑO

56 Relatos con vino
LUSCO Y TÍO PEPE EN
BAIONA, GALICIA

58 Personalidades del vino
DAMIÀ DEÀS

60 Con las estrellas
EL CLUB ALLARD

64 Destino vino
VALLADOLID



72 Comer y Beber
GRUPO EL PRADAL

76 La vuelta al mundo
EMBAJADA DE MÉXICO

80 Estilo de vida
LIBROS DE GASTRONOMÍA

84 Destilados
THE LONDON MUSIC NIGHTS

86 Jerez
VINOS FINITOS

88 Noticias
NUEVA BODEGA BERONIA

96 Historia. Fundación González Byass
EL TOCINO DE CIELO



Foto de PORTADA
Kiko Sánchez

Quique Dacosta

“Quiero seguir haciendo evolucionar una cultura milenaria como la del Mediterráneo”



Entra y sale del mar que baña el litoral de Denia, sube y baja el monte Montgó y ya es parte de este territorio. Quique Dacosta (3* Michelin) apuesta por los salazones en su último gran menú degustación como homenaje a la evolución de la historia del Mediterráneo. Y, además, su cocina viaja al Tío Pepe Festival de Jerez para acompañar el arte de Sara Baras y deleitar a los comensales con su gastronomía del placer.



*Montgó: El Parque Natural del Macizo del Montgó está situado en Denia y tiene 2.117 hectáreas y una altitud máxima de 753 metros.

EN EL AÑO 2002, POCO ANTES DE RECIBIR LA PRIMERA ESTRELLA MICHELIN, FUE ELEGIDO EL MEJOR COCINERO DE ESPAÑA POR "LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA"



Cómo ha sido la experiencia de cocinar en las bodegas González Byass de Jerez?

Teniendo en cuenta la devoción y el placer que tengo de ser uno de los defensores de los Vinos de Jerez en la alta cocina, poder cocinar en una de sus mecas ha sido muy estimulante para mí.

Normalmente hago mis platos y es el vino el que marida y busca la armonía. En este caso hice justo lo contrario. Intenté que mis creaciones armonizaran con esos extraordinarios vinos. Pensé en González Byass tomando toda su paleta gustativa y toda su evolución y construimos platos con la libertad de echar la vista atrás a lo largo de toda mi carrera. Creamos un menú *ad hoc* para un grupo de gente maravillosa seducidos por la genial Sara Baras, a quien tuvimos la suerte de tener en nuestras mesas. Una cena entre los vinos, mi cocina y el duende de su actuación. Sara Baras y yo somos muy amigos, es de esas mujeres que agradeces haber nacido para haberla conocido. Una mujer extraordinaria que baila mis éxitos y yo voy cocinando los suyos.

Fue una noche inolvidable e irrepetible en un lugar como pocos en el mundo. Sin duda, quedará en el recuerdo de todos los que vivimos el momento.

¿Cómo asumió el proyecto de cocinar en el Tío Pepe Festival?

Mi relación con Jerez es larga, de mucho respeto y amor, mi cocina ha maridado con estos vinos icónicos desde hace muchos años, así que la propuesta nos alegró a todo el equipo.

¿Cómo preparó el menú servido en las bodegas de González Byass el pasado 14 de agosto?

A partir del conocimiento de los vinos de González Byass junto a mi sumiller, José Antonio Navarrete, nos damos cuenta de que entroncan y armonizan bien con los platos de nuestro menú actual (llamado "la evolución y el origen"), incluso plato-vino llegan a catapultarse gustativamente y en un término puramente hedonista.

“SARA BARAS ES UNA MUJER EXTRAORDINARIA QUE BAILA MIS ÉXITOS Y YO VOY COCINANDO LOS SUYOS”

¿Es ese hedonismo una de las bases de su concepto de alta cocina?

La alta cocina tiene valores de innovación, de compromiso con el territorio, de respeto al recetario popular y su dignificación, de investigación, y todo esto debe converger en un hilo conductor que es la parte hedonista que, efectivamente, creo que debe tener la alta cocina. Por que el cliente sometido o sufriendo la propuesta de un chef o un enólogo por el mero hecho de la innovación no le puede dar el valor final que nuestras propuestas deben tener porque no existiría la comunión necesaria con el comensal y su felicidad.

¿Cómo viaja de Denia a Jerez una cocina con tres estrellas Michelin?

Por suerte no ha sido la primera vez que lo hacemos. Llevamos muchos años viajando y cocinando porque creemos en la divulgación gastronómica más allá de nuestro establecimiento.

Por muy compleja que sea nuestra cocina, una vez que has creado y desarrollado el menú y los conceptos de la nueva temporada, tu restaurante es tu lugar de confort y por eso viajar es lo que te lleva a restablecer todos esos parámetros para volver a lograr la ejecución perfecta. En Jerez, el duende surgió y todo salió perfectamente.

Buena parte del éxito mundial de la gastronomía española recae sobre este afán divulgativo y la valentía de salir y contarlo, porque todos estamos mejor en casa, pero entendemos la importancia de cocinar en cualquier rincón del mundo.



El carro de los salazones se presenta de esta manera a los comensales del restaurante Quique Dacosta.



“HEMOS COGIDO PRODUCTOS EXCEPCIONALES Y LOS HEMOS PASADO POR ATMÓSFERAS DE SAL PARA QUE EL PRODUCTO SE EXPRESE”

¿Qué tiene este menú de 20 pases al que ha llamado “La evolución y el origen”?

Entre otras novedades, salazones.

Hemos cambiado los parámetros del tratamiento habitual de los salazones porque, gustativamente, al tacto y en los procesos, son rupturistas. Trabajamos en atmósferas salinas.

¿Cuál ha sido la inspiración?

Estamos vivos gracias a la sal, que en la historia de la humanidad se ha utilizado para conservar en el tiempo carnes y pescados. Desde este punto tan evidente, lo que hemos hecho es reflexionar sobre qué pasaría si hoy volviera a aparecer la sal como conservador y cómo se utilizaría.

Como consumidores hoy queremos el producto muy fresco y poco desnaturalizado, y el salazón es todo lo contrario; a veces mejor: de la hueva de esturión, al caviar o de la pata de cerdo, al jamón, ¡bendito sea Dios!

En el menú “La evolución y el origen” hemos cogido productos excepcionales y los hemos pasado por atmósferas de sal buscando el tiempo y la curación justa para que el producto se exprese, sin que pierda su sabor original y que sea reconocible.

Soy representante del territorio en el que estoy y soy heredero de la cultura que he recibido. Quiero seguir haciendo evolu-

cionar una cultura milenaria como la del Mediterráneo. Y mi principio como cocinero es cuidar y respetar esa herencia. Si cuando deje de cocinar he mejorado un uno por ciento el legado cultural que yo recibí, habrá merecido la pena.

¿Cómo convive a diario con la necesidad de evolucionar?

La creatividad es mi motor; me gusta mucho cantar mis 200 canciones, pero también me gusta componer un nuevo disco.

Como cocinero soy evolutivo y me lo tomo con naturalidad, porque ser creativo no me requiere estados metafísicos ni nada parecido. Vamos alimentándonos, en términos de conocimiento, durante toda nuestra carrera para lograr que cada idea desemboque en un plato nuevo, que a veces lleva consigo técnicas o tecnología nueva y procesos diferentes.

¿Cuándo le llegó la vocación?

Llego a Denia con 14 años y me quedo a vivir con mi madre. Comienzo a fregar cazuelas en una *trattoria*. Tuve la suerte de que en la chimenea de ese restaurante había cuatro libros que resultaron determinantes: “La cocina de mercado”, de Paul Bocuse, “Cocina regional española”, un libro de George Blanc y otro de Michel Guérard. Y comencé a ojearlos y contextualizando que lo que yo hacía en ese restaurante no se parecía en nada a lo que veía en esos libros. Me quedo en Denia y en el segundo verano el jefe nos invita a toda la plantilla a lo que hoy es mi restaurante. Entonces, el dueño era un burgalés que hacía cocina castellana de producto. Fue en ese momento cuando recuerdo que pensé que había un paso más. Pedí trabajo y tuve claro que esta sería mi vida. En ese momento no tenía medios para pagarme una formación en una escuela de cocina y lo que hacía era comprar libros de cocina a un vendedor ambulante que pasaba por aquí cada verano.

¿Cuáles fueron los esfuerzos y el “click” que le hizo enfocar su futuro?

Con 17 años me meto en un coche con mi amigo Sebastián Castellanos y recorremos España comiendo en los mejores restaurantes. Nos gastamos los pocos ahorros que



José Antonio Navarrete y Quique Dacosta prueban parte del menú que servirán pocos días después en el Sherry Festival de Jerez con gran éxito.



“NO HABÍA CUMPLIDO LOS 18 AÑOS Y ME GASTÉ LOS POCOS AHORROS QUE TENÍA EN VIAJAR POR LOS MEJORES RESTAURANTES DE ESPAÑA ”

teníamos en Zalacaín, Casa Ojeda, Akelarre, Arzak, Can Fabes y El Bulli. Para entrar en Zalacaín, Sebastián se puso la corbata de su primera comunión y yo una que me había prestado mi jefe.

Si había alguna duda de a qué me iba a dedicar, ese viaje fue el detonante. Y lo fue por las personas que nos encontramos. Yo no había cumplido los 18 años y Custodio me deslumbró; o ver a Pedro Subijana servirme una crema de castaña con pato confitado... y por la noche, cenar en Arzak, en esa sala pequeñita que cuando entró Arzak, las paredes se cayeron y para mí todo se hizo gigante... Nos quedamos hablando hasta las 4 de la mañana.

Teníamos el dinero justo para comer, pero no para dormir, así que solíamos hacerlo en el coche.

Nadie se puede imaginar lo que significó eso para un cocinero tan joven y autodidacta, que no tenía mentores y que solo leía libros. Ahora lo hago yo también. Soy la suma de mis experiencias y aunque sé que mi lugar es la cocina, también soy el anfitrión en mi casa y me gusta saludar a todos los que entran.

¿En qué momento está profesionalmente?

He conseguido mucho más de lo que nunca podría haberme imaginado.

Me siento a gusto donde estoy, es un camino que he elegido y por el que he luchado. Y lo

más interesante es que nuestra manera de hacer las cosas nos ha llevado a tener un reconocimiento, porque no las hemos hecho pensando en tener ese aplauso.

¿Cómo gestiona su posición de estrella?

Somos cocineros con los pies en el suelo, que tocan con las manos las estrellas, como dice Martín (Berasategui). La gente tiene acceso a nosotros. No somos futbolistas. Por eso, porque tenemos contacto con los clientes, la cocina y los cocineros han tenido el reconocimiento social del que gozan.

Por ejemplo, los niños piden de regalo venir a comer a nuestros restaurantes, gracias al movimiento gastronómico televisivo. Esto es algo fabuloso.

A principios del año 2019 tiene previsto abrir un nuevo restaurante en Londres, ¿qué va a cocinar a los británicos?

Arroces. Y aunque no existe ninguna cocina pura en el mundo extrapolada de su lugar de origen, en Londres primero voy a imponer una idea y una carta, y después voy a escuchar

... Y EL MEDITERRÁNEO LE HIZO CHEF

Quique Dacosta nació en el año 1972 en un pueblo extremeño llamado Jarandilla de la Vera, donde colgaban jamones de los bares. Con 14 años llega a Denia (Alicante) donde eran los pulpos los que colgaban. Su curiosidad le llevó a leer libros de cocina y el territorio le dio la clave de lo que sería en el futuro. Actualmente, es chef y propietario del restaurante que lleva su nombre en Denia, además de El Poblet (1* Michelin) y Vuelve Carolina, en Valencia.



Fernando Canales (izq.)
y Miquel Población.



Atelier.



La Despensa.

El 19 de octubre de 1997 se inauguraba el Museo Guggenheim Bilbao, obra del arquitecto Frank Gehry, y la capital vizcaina abrió las puertas a un futuro lleno de luz y renovación. Fue el comienzo de un cambio que hoy se puede disfrutar en cada mirada o paseo por la ciudad.

Pero la transformación de Bilbao nunca abandonó las tradiciones más importantes de su personalidad y sus gentes nunca se dejaron deslumbrar por el brillo del titanio que recubre la fachada del imponente museo de arte. El Cantábrico y la Ría, las angulas y el bacalao, siempre han sido más importantes que el rejuvenecido urbanismo de la ciudad. Restaurantes, txokos y sociedades gastronómicas han mantenido constantemente la pasión por el producto, las recetas tradi-

cionales y el placer de la buena mesa, valores esenciales de la cultura vasca, sabiendo, a su vez, dejar paso, sin estridencias, a las evoluciones y técnicas que las tendencias de la cocina mundial marcan en cada época.

En el año 2013, Iñaki Azkuna recibió el premio Alcalde del Mundo y en 2017, Bilbao fue elegida Mejor Ciudad Europea. Pero el pasado mes de junio fue la anfitriona de los *World's 50 Best Restaurants*, la entrega de premios más importante del mundo de la restauración, un evento cosmopolita que, definitivamente, elevó a la ciudad a la categoría de lugar gastronómico universal.

De todo esto hablan Fernando Canales y Miquel Población, el tándem de chefs del restaurante Extanobe (una estrella Michelin) que desde hace poco tiempo, disfruta de una nueva ubicación en la ciu-

BILBAO

El éxito de la franqueza

La ciudad del río Nervión y del Museo Guggenheim ha sido descubierta definitivamente por el mundo y no ha sido gracias a una campaña de marketing, sino por el buen hacer de sus gentes, capaces de crecer desde una cultura llena de sinceridad y personalidad. Los chefs de los restaurantes Etxanobe y Nerua explican las claves del momento gastronómico que vive Bilbao.

dad, ya que durante muchos años estuvo en el Palacio Euskalduna, cuando en plena crisis comenzaron a cocinar menús “muy gourmets”, como explica Fernando Canales. Y gustó a sus comensales. “Pero llegó el momento en que no podían convivir la merluza frita y la chuleta, para los clientes de toda la vida, con un menú de 16 platos que termina con unas gafas de realidad virtual desde las que “vuelas” sobre un campo de violetas”. Y así se diseñó el nuevo Etxanobe, un magnífico restaurante que ocupa la antigua fábrica de vidrieras de la calle Juan Ajurriaguerra, 8, con dos entradas independientes para dos espacios diferentes: La Despensa y El Atelier. El primero, un lugar moderno y desenfadado con una acogedora sala para 120 comensales. Tras unos cortinones palaciegos, está el mundo de la alta cocina, la sala del Atelier, elegante y discreta, con capacidad para 20 personas.

“El Atelier es silencio, donde somos chefs que transforman la realidad. Y La Despensa es fiesta, donde apenas se toca el superproducto”, continúa Canales.

Del cabracho al prestigio

Los dos chefs, amigos desde hace muchos años, son amantes de la naturaleza: Fernando Canales practica surf y Miquel Población es montañero. En su búsqueda de respuestas sobre su trabajo y filosofía de vida, Canales dice: “el ser humano no puede imitar a la naturaleza, por mucho que queramos hacer cosas maravillosas en la cocina, el sabor de un cabracho al horno es inigualable, pero dicho esto, cualquiera tiene acceso al mejor cabracho y eso no te diferencia como chef”.

Entre sus productos fetiche, la anchoa es su gran debilidad, como la cococha de merluza cocinada a la brasa. También la chuleta de vaca vieja gallega madurada en una cámara especial con sales del Himalaya que, como los pescados y mariscos del día, se exhiben a la entrada de La Despensa. Si revisamos su recetario, encontramos grandes productos de temporada, como los perrechicos, guisantes lágrima, chipirón de potera o el tomate.

En el silencio del Atelier, un rico menú de 14 pases con cocina en directo a cargo de Fernando Canales y alguna sorpresa interesante. Aquí el lema es "experiencias efímeras para recuerdos inolvidables". Un recorrido por el País Vasco y el resto del mundo donde destacan platos como la ensalada de bogavante y crema de coliflor, la lasaña fría de anchoas en sopa de tomate, el ragout de vieiras a la brasa con albahaca, el bacalao con berenjenas y aceitunas o el Pichón y la pannacota violeta 3D.

Sobre los vinos, el summiler de la casa, Antonio Martín, opina que "son cada vez más importantes en la gastronomía porque, definitivamente están directamente asociados a los platos".

Efecto Eneko

Todos son conscientes del momento que vive Bilbao y además de sentirse parte del éxito, cada cocinero sabe echar la vista atrás y reconocer el camino, así como a los que hoy están tirando del carro.

Para Miquel Población, "estamos viviendo un momento culmen: funciona el boca a boca, funcionan las rutas gastronómicas y con las tres estrellas de Eneko Atxa -restaurante Azurmendi- todos nos hemos retroalimentado de su éxito. Además, nos sentimos muy bien apoyados por las instituciones".

Naturaleza y vanguardia

De regreso al origen, al Museo Guggenheim, se encuentra el restaurante Nerua, un lugar especial donde la innovación conquista a la tradición para disfrute de la gastronomía y la cultura. Está dirigido por el chef Josean Alija quien, a los 21 años, sufrió un grave accidente de moto: "fue un accidente traumático, muy doloroso, en el que no sólo estuve a punto de perder mi vida, sino las herramientas que me permiten cocinar: el gusto y el olfato. Una de las motivaciones más importantes fue poder volver a cocinar, volver a verme en una cocina me devolvió la vida".

"Las claves que me han traído hasta aquí han sido la lucha, ser fiel a mis principios y tener la suerte de contar con un equipo que cree en el proyecto y lo siente suyo. La capacidad de recorrer un camino, observar, aprender, invertir y sacrificar para ganar como profesional y sentirme orgulloso del trabajo que estamos haciendo. También es clave la motivación de descubrir cosas nuevas constantemente, crear y tener un público que desea consumir lo que creas".

Hoy Nerua está en el puesto 56 de la lista de los 100 mejores restaurantes del mundo y ha sido galardonado con una estrella Michelin cocinando al ritmo que marca la naturaleza y llegando hasta sus límites de vanguardia, una creatividad valiente que el chef define como: "algo muy complicado, pero que se hace con mucho conocimiento y no teniendo miedo a arriesgar. La vanguardia tiene mucho que ver con la persona, con los equipos. Y hay que dejar claro que la vanguardia es



Este "pichón para comer con las manos", del menú degustación del Atelier de Etxanobe, es un ejemplo de cocina de cercanía y modernidad.



El restaurante Nerua se encuentra en el Museo Guggenheim y los espacios y las vistas son parte de la experiencia. Foto de Andoni Epelde

una decisión personal, no es una obligación. La obligación es hacer las cosas bien.

Trabajar en líneas vanguardistas implica talento, mucho sacrificio y además, no te garantiza ningún éxito. Pero si te sale bien y con un poquito de suerte, mucha gente te imita y eso es un reconocimiento. En realidad, sabes que estás haciendo vanguardia cuando otros te copian.

La vanguardia es una manera de aportar valor a una disciplina, es un elemento diferenciador. Es crear un lenguaje que, en mi caso, se apoya en el entorno. A través del conocimiento y la creatividad, innovamos para desarrollar conceptos nuevos. La vanguardia afecta a todo lo que tiene que ver con la experiencia del cliente, no sólo a la comida. Aquí no hay límites, sino la capacidad de uno mismo para aterrizar tantas ideas como te pasen por la cabeza".

La situación del restaurante marca y exige la cocina de Alija. El comensal busca una cocina diferenciada, a la vez que exige disfrutar de una experiencia a la altura de lo que las curvas paredes del Guggenheim muestran. En este punto, el chef y su equipo mantienen la filosofía de la Ría y desde su menú degustación hablan del entorno, su esencia y de productos vascos para, después, con un lenguaje culinario propio y la estética, llegar a la maestría que el escenario y los anhelos requieren.

Contar historias

En la bodega del restaurante Nerua están representados diversos terruños, "historias de diferentes personas que conectan con la cocina que hacemos", explica Josean Alija. Vinos que son prolongación de su cocina, sin buscar la evidencia y sí la exclusividad.

En el trabajo de la elaboración de nuevas propuestas, las historias que vinos y platos puedan contar son muy importante en Nerua.

"Lo primero es entender el plato y buscar aquel vino que lo comple-



El chef del restaurante Nerua, Josean Alija. Chipirón confitado con jugo de guisantes.



Fotos de Andoni Epelde.

“EN BILBAO SE DA UNA COMBINACIÓN MUY INTERESANTE ENTRE NUESTRAS TRADICIONES Y LA COCINA DE VANGUARDIA”

mente. Tiene que haber un hilo conductor entre el plato y el vino, pero no solo entre ellos, sino que el maridaje también tiene que contar una historia. Seleccionamos y compartimos con nuestros clientes buscando equilibrio entre olores, sabores, afinidad o contraste, siempre y cuando ayude a que el plato y el vino guarden una coherencia. Requiere de un trabajo largo, es una selección compleja que está basada en el conocimiento, la capacidad de entender y complementar los platos y, sobre todo, de buscar vinos con una personalidad y una elegancia especiales”.

Sobre los productos y los placeres del chef en la cocina, Alija vuelve a mencionar a los productores. “La satisfacción la encuentro todos los días cocinando. Pero ¿qué sería de mi cocina sin vegetales, pescados, fondos, caldos? Y sin esas personas que están detrás, los productores, que aportan mucho al proyecto, porque sin esa obsesión de ofrecernos lo mejor, no seríamos lo que somos.

Pero, sobre todo, es la oportunidad de conocer más los productos y enfrentarme a los que desconozco, que son los que me dan una mayor satisfacción porque suponen un reto. Aunque por conocido que sea un producto, siempre tiene una cara oculta para una persona creativa.

El presente y el futuro

Ante el momento que vive la ciudad, el chef apunta que: “Bilbao es una ciudad que vive muy aliada con la gastronomía, la gente no entiende la vida sin comer y beber, y eso hace que tenga una energía especial. Los pasos siempre han sido lentos, pero seguros, y dan confianza al público, que cada vez está más abierto a nuevas propuestas. En Bilbao se da una combinación muy interesante entre nuestras tradiciones y la cocina de vanguardia. Lo más interesante es que ofrece variedad y calidad”.

Con respecto a su propia evolución el futuro de su cocina, Josean Alija dice que: “quiero hacer una cocina inteligente y rica, y no perder las señas de identidad. Hoy en día es muy fácil convertirse en moda.

El futuro lo trabajamos cada día. Mi cocina evolucionará en los próximos años, pero sin perder la personalidad y la esencia, porque es algo que nos diferencia. Y algo que, como cocinero, me hace feliz”.

SHANGHÁI



China

LA CIUDAD MÁS POBLADA DE CHINA, CON 25 MILLONES DE HABITANTES, ES UN UNIVERSO FABULOSO DE PROPUESTAS GASTRONÓMICAS QUE MEZCLAN LA REALIDAD LOCAL CON TODO EL APERTURISMO CULTURAL QUE SU PROPIA VITALIDAD EXIGE.

UNA VISITA A 13 BARES Y RESTAURANTES DE SHANGHAI, OFRECE UNA VISIÓN ÚNICA DE LOS MERCADOS DE FUTURO REPRESENTADOS AQUÍ COMO UN MAREMÁGNUM DE BUENAS SENSACIONES Y OPORTUNIDADES.



After seven

No.1017, Rd Li Yuan, Shanghai.

After Seven es un bar restaurante elegante y sofisticado, ubicado en uno de los barrios más antiguos del oeste de Shanghai. Como su nombre indica, “después de las 7” se convierte en centro de reunión de clientes, en su mayoría, amantes de los vinos de Jerez.

Mr. Shen, director de After Seven, propone coctelería con base de vinos de Jerez para iniciar a sus clientes. “Después llega la curiosidad de saber de dónde viene ese sabor”. La bebida más famosa aquí es el Duque Sour, una combinación con Del Duque Amontillado, zumo de limón y jarabe de azúcar.

Mr. Shen se despide con una simpática anécdota: “Sherry es un nombre inglés muy popular entre las mujeres chinas y a nuestros clientes les gusta bromear diciendo: solo Sherry se sienta a mi lado”.

MARIDAJE RECOMENDADO

“El plato Si Chuan Chuan Chuan se cocina con un seleccionado aceite picante que equilibra muy bien con un Amontillado Del Duque de 30 años”



The 1515 West

4F, Shanggri - La Rd. Middle Yan An, Jing'an, Shanghai.

The 1515 West chophouse & bar combina la cocina tradicional de Shanghai con la decoración de un bar y parrilla estadounidense. Está situado en el área de oficinas del centro de la ciudad por lo que es bastante común encontrar banqueros y abogados que trabajan alrededor del hotel Shangri-La.

Pertenece al gigante hotelero Jing'an Shangri-La y basa su oferta en una espectacular parrilla con carnes de primera y platos creativos que combinan con el recetario local. En su carta, los platos se han bautizado con el lenguaje del cine. Así podemos pedir, por ejemplo, un “primer acto, escena primera”.

Para beber, su bodega tiene una gran selección de tintos de todo el mundo, Fino Tío Pepe, y una amplia selección de whiskies y excelente coctelería.

MARIDAJE RECOMENDADO

“El sabor tostado de la chuleta a la parrilla marida muy bien con un Fino Tío Pepe. En ocasiones lo sirvo con un cóctel con base de Jerez”. Pawan, bartender.





Atelier

No. 758, Rd Ju Lu, Shanghai.

Atelier es un bar de copas de moda donde se reúne gran parte de los jóvenes expatriados de Shanghai. Está en Julu Lu, el antiguo barrio de concesión francesa que hoy es famoso por tener un gran ambiente.

Este austero y clásico bar es, probablemente, uno de los locales con más clase del empresario de la noche Daniel An.

Un amplio espacio de hormigón visto que propone espacios "lounge" tranquilos, con barriles reales de bebidas envejeciendo en la entrada y un gran servicio de barra.

Copas de bronce y combinados que despiden humo forman parte de su imagen y personalidad. Jarabes fuertes y bebidas amargas reinan en la amplia carta que gusta a un público cosmopolita casi siempre encorbatado.

MARIDAJE RECOMENDADO

"En Atelier gusta mucho el cóctel de Fino Tío Pepe al que llamamos "Tiojito". Es muy refrescante y rico de sabor. Los vinos de Jerez son apreciados en este bar". Harry, bartender.



Da Dong

5F, Yue Yang Plaza, No.1601, Rd. West Nan Jing . Shanghai

Da Dong es un reputado restaurante de cocina tradicional china situado en el área central de Shanghai. Está rodeado de centros comerciales y oficinas y su cliente es, principalmente, internacional.

El plato estrella de este restaurante es su famoso pato asado al estilo Beijing, elaborado a la perfección por el chef y propietario Dong Zhenxiang, que cuenta con otros cinco locales en China. Completa el menú otros platos como los fideos Zhajing o las chuletas de cordero fritas. No es sencillo encontrar mesa y las colas de espera las resuelven invitando a vino y refrescos.

Wendy, la directora del restaurante explica que "los vinos españoles con cuerpo maridan muy bien con el pato asado. La experiencia de nuestros clientes siempre es muy satisfactoria".

MARIDAJE RECOMENDADO

Rollo de cerdo con salsa china y Altos de la Finca es el encuentro entre la cocina china y este tinto de Tierra de Castilla que propone este restaurante "por el equilibrio de los sabores fuertes del plato y los taninos"





De tapas

101, No. 615, Rd. An Pu, Shanghai.

Este restaurante español está dentro de un nuevo y ya icónico centro comercial de la ciudad situado en la zona de The Bund. Su clientela se divide entre locales y extranjeros. El chef al mando de las cocinas de De tapas es Alberto Sánchez Escribano y junto a Agnes, la jefa de sala y directora del restaurante, viven a diario la importancia que el vino español cobra cada día en la cultura china, aunque la mayoría de las personas que disfrutan de la cocina de Sánchez Escribano son españoles trabajando en Shanghai. “Al cliente chino le gusta el vino tinto y no suele beber otro vino durante toda la comida. En De Tapas, maridamos primeros, segundos y postres con diferentes vinos. El Cava y el Jerez siguen siendo desconocidos, aunque gustan”, comenta Agnes.



El Willy

South Bund 22, 5F, 22 Zhongshan Don Er Lu, Shanghai.

El Willy es un restaurante de cocina española situado en la zona de The Bund, una de las más concurridas y lujosas de Shanghai. Ricas tapas españolas pensadas para comer con palillos es lo que pensó el chef barcelonés Willy Trullas Moreno cuando en 2008, llegó a Shanghai (y Bangkok). Embutidos, conservas, ensaladas para compartir y, además, ricos arroces secos y melosos. Gary, el director del restaurante, explica que el 60 % de sus clientes son chinos y la mayoría vienen a descubrir vinos españoles, que son considerados aquí como un ejemplo de equilibrio entre calidad y buen precio. El chef Iván habla de la importancia de acercar los vinos de Jerez al consumidor chino contándoselos tranquilamente.

MARIDAJE RECOMENDADO
 “Cualquier tapa española sabe mejor con un Beroña Reserva”. Una contundente declaración de chef vasco Alberto Sánchez Escribano, que apuesta por una bodega totalmente española en China.



MARIDAJE RECOMENDADO
 El chef Iván propone un maridaje entre un plato de rollitos de salmón ahumado con queso y un Cava Viarnau Brut Reserva Rosado. En El Willy el jamón y las aceitunas se sirven con Fino Tío Pepe.





E.P.I.C.

No. 17 Rd. Gao You, Shanghai.

E.P.I.C. es una coctelería del centro de la ciudad, decorada al más puro estilo shangainés y con una clientela de jóvenes que buscan bebidas originales en un gran local de tres plantas.

La idea es de un famoso barman llamado Cross Yu al que le gusta trabajar con fruta fresca e infusiones para su coctelería “artesanal”.

Ladrillo y tenues lámparas decoran un bar agradable en el que los millenials locales buscan rarezas como el cóctel llamado La penicilina, un combinado con miel y jarabes caseros que triunfa en la ciudad, como también lo hacen los basados en whiskies escoceses y en vinos de Jerez.

En la cocina, hamburguesas y tapas, por si se alarga la noche entre bebidas.

MARIDAJE RECOMENDADO

Six, el manager del bar EPIC, trabaja con Fino Tío Pepe y con Néctar PX para elaborar dos cócteles muy populares que “ayudan a que el chino acepte poco a poco el sabor del Jerez”, dice Six.



Hakkasan

South Bund 18, 5F, 18 Zhongshan Don Er Lu, Shanghai.

Localizado en la atractiva zona del exclusivo barrio The Bund, Hakkasan es un gran restaurante de sorprendente diseño, atractiva cocina china y la particularidad de tener un sumiller al que le gusta proponer vinos de todo el mundo y coctelería con Jerez, para maridar los platos del chef ejecutivo Tong Chee Hwee. Desde sus ventanas se disfruta de la vista más famosa de la ciudad.

El grupo, que cuenta con varios restaurantes del mismo nombre en diferentes puntos del mundo, ha recibido varias estrellas Michelin. Según explica Félix, el director del restaurante de Shanghai, los vinos de Jerez no son muy conocidos todavía por los chinos. En Hakkasan hacen promociones puntuales con buenos resultados, “porque el gusto del Jerez les recuerda al vino chino amarillo”, concluye Félix.

MARIDAJE RECOMENDADO

Una botella de Oloroso Seco Alfonso acompaña uno de los platos típicos de Hakkasan, el pato asado chino. En la imagen, vista desde el restaurante de la torre de la televisión de Shanghai.





Maison Papillon

2F, No. 2, Lane 149, Rd. Jiao Zhou, Shanghai.

Maison Papillon está en uno de los barrios más clásicos de la ciudad, en el área de JingAn, donde la mayoría de los clientes son chinos locales.

Es un buen restaurante de cocina francesa que además utiliza su espacio como galería de arte y local de eventos.

Cocina de temporada con recetas clásicas, una arquitectura espectacular y sesiones de Jazz en directo hacen de este lugar una gran opción.

Owen Hu, el director del restaurante, un gran embajador de Jerez en Shanghai, se declara como “amante de Jerez. Me gusta sugerir a todo el que come en Maison Papillon que pruebe un vino de Jerez, sobre todo si le veo dudar ante la carta de vinos. El resultado suele ser espectacular. Les encanta”.

MARIDAJE RECOMENDADO

El maridaje que propone a sus clientes Maison Papillon es un fondant de chocolate acompañado de Néctar PX. Otros postres franceses son también acompañados por jereces dulces.



Malt Fun

No.45 Rd. Yong Jia, Shanghai.

Malt fun es un elegante bar de inspiración japonesa situado en el distrito de Xuhui, decorado con maderas, sillones de cuero y luces indirectas para hacer sentir al cliente como en el mejor de los bares de Edimburgo.

Se trata de un bar de whisky donde chinos y extranjeros coinciden en un agradable escenario de tranquilidad y buen servicio. Aunque el foco se pone en una amplia gama de single malts escoceses, algunos grandes whiskies japoneses, Bourbon y una excelente coctelería, también el Jerez se ha hecho un hueco como bebida *premium* y parte de los componentes de los cócteles. Para el bartender Eric, “el Fino Tío Pepe es parte importante de la receta de alguno de nuestro cócteles. Siempre doy a conocer el vino de Jerez y mis clientes lo disfrutan mucho”.

MARIDAJE RECOMENDADO

Dentro de la gran variedad de una carta especializada en whisky escocés, la coctelería es el otro fuerte del bar Malt fun, donde Fino Tío Pepe es protagonista.





Mustache

1F. No. 768, Rd Ju Lu, Shanghai.

Mustache es un restaurante de cocina española del distrito de Jing An, situado concretamente en una de las calles más conocidas por sus buenos restaurantes, bares y spas. En esta zona la mayoría de los clientes son locales.

Desde una decoración confortable y desenfadada, Mustache propone una buena carta de tapas donde se puede encontrar la clásica tortilla de patata y cortes bien cocinados de ibéricos o recetas españolas con guiños de la cocina china en interesantes fusiones de tataki con huevo o dumpling de vaca argentina, porque también abarca cocina latinoamericana e italiana.

Sobre el consumo de la venta de vinos españoles, en este local se llega hasta el 40% del total de ventas, siendo La Rioja el más demandado y el Fino Tío Pepe, el más popular del último año.

MARIDAJE RECOMENDADO

Allan, el bar manager de Mustache, recomienda probar el maridaje de platos como el foie de oca o la chuleta de vaca con Beronia Reserva.



The Shanghai Lander

1F, Building 2, No. 692, Rd. Yong Jia, Shanghai.

Es el punto de reunión de expertos en vinos y bebidas espirituosas de la ciudad de Shanghai y está en el área de Xuhui.

El dueño de Shanghai Lander, de nombre A Sir, tiene muy claro la importancia y el interés de los vinos españoles en China y concretamente en su local: "para nuestros clientes -comenta- el vino español significa una buena relación calidad-precio". Además, destaca como grandes valores añadidos que vinos de La Rioja o Rías Baixas tengan características tan específicas de su región y que cada vez el Jerez sea más reconocido en su país porque marida perfectamente con casi todo el recetario asiático. En este bar-restaurant se sirven ricos y variados cafés, buenos cruasanes, pero sobre todo es interesante por la bodega.

MARIDAJE RECOMENDADO

Este es un bar donde además de hacer buen pan y servir cafés con buena pastelería, se catan vinos. Ese es su mejor maridaje, la capacidad de juntar a expertos y aficionados para disfrutar del vino.





Tomatito

201. Building A, West Area, Zhang Yuan 99, Rd. Tai Xing, Shanghai.

Ubicado en el barrio más comercial de Shanghai (zona Jing An), atrae a españoles expatriados y a jóvenes chinos.

Es el último bar de tapas españolas abierto por Willy Trullas Moreno. Un local colorido e informal con una propuesta de clásicos españoles bien cocinados como croquetas de cerdo y pollo, patatas bravas, tortilla o albóndigas, con el toque personal de Willy. Además, en esta ocasión la carta viaja también por América del Sur para emplatarse ceviches y tiraditos peruanos. George Álex, director del restaurante, explica que el vino blanco de Viñas del Vero, Luces, es uno de los más vendidos, por su calidad y buen precio.

Montaditos, empanadillas, mini hamburguesas "latin style" o huevos rotos con chistorra, encantan a sus clientes.

MARIDAJE RECOMENDADO

Paella con el vino blanco de Viñas del Vero, Luces es el maridaje más exitoso de su carta. Además, en cuestión de arroces, el caldoso de marisco al estilo de Alicante es otra de las estrellas.



DIEGO TALAVERA

González Byass,
International Sales
Director.

“Tenemos menos de cinco años para posicionar nuestro vino donde se merece”

Entender los mercados extranjeros, planificar estrategias y aprender de errores pasados es un buen comienzo para pisar el complejo y apetitoso mercado chino.

En los últimos diez años el vino español se ha posicionado en la parte más baja de la pirámide de precios del mercado chino y el gran reto es conseguir elevar nuestros vinos a la parte más alta del mercado. Para eso tenemos menos de cinco años por delante de duro trabajo, ya que es entonces cuando se prevé que China se coloque como primera o segunda consumidora de vino del mundo (hoy ocupa el 5º lugar).

Actualmente, nuestros mejores vinos no tienen rotación en China, eclipsados por los vinos franceses, australianos y chilenos (España ocupa el cuarto lugar, aunque las estadísticas lo colocan en el segundo gracias a la suma de la venta del vino a granel). Chile y Australia juegan con una gran ventaja: la firma de un importante convenio de libre comercio entre estados que les ha permitido acceder al mercado chino más fácilmente.

Nuestro objetivo es abrirnos camino en el mundo de los vinos de precio medio y alto. Ya no se trata de posicionar el vino español en general, sino que conviene trabajar en posicionar las marcas propias.

Hoy, González Byass ya vende el 40% del vino de Jerez que se consume en China. Es un mercado donde los vinos blancos no funcionan, ya que no les gustan las bebidas frías, así que la apuesta es elevar Beronia, apoyados por la excelente reputación de La Rioja, con una buena distribución local y equipos propios. Entendiendo además, que la presentación de la botella es casi igual de importante que lo que contiene.

Porque ahora, el vino en China es más un regalo que realmente una cultura de consumo.

Sin duda, un reto complicado y apasionante.



Restaurante Amazónico.



CALLE DE
Jorge
Juan
MADRID

INCLUSO A LAS JIRAFAS LES GUSTARÍA PASEAR Y COMER EN LA CALLE DE JORGE JUAN. LO QUE SE VE DESDE EL VENTANAL DEL RESTAURANTE AMAZÓNICO PODRÍA SER UNA DIVERTIDA ALEGORÍA SOBRE EL ÉXITO Y EL ENTUSIASMO QUE PROVOCAN EN MADRID LAS COCINAS, LAS DECORACIONES Y EL AMBIENTE DE LOS RESTAURANTES DE UNA CALLE QUE RESUME EL MOMENTO QUE VIVE LA GASTRONOMÍA CAPITALINA.



CARLOS ARIAS,
SOCIO Y CO-DIRECTOR DE LA
TABERNA LOS GALLOS

Las recetas tradicionales asturianas que Sandro Silva y Marta Seco diseñaron en el año 2004 para la apertura del restaurante **El Paraguas** auguraban el éxito de una cocina exquisita y, sin duda, de éxito, como así fue. Pero nada anunciaba que sería la semilla de lo que el grupo Paraguas es hoy y lo que ha supuesto para la oferta gastronómica del eje Jorge Juan-Barrio Salamanca y, en definitiva, para la identidad de la ciudad.

Cuando Madrid languidecía extenuada por la crisis económica, Sandro y Marta abrieron su segundo restaurante al llamaron Ten con Ten, bajo el convencimiento de que “a Madrid le hacía falta alegría”, como recuerda Sandro Silva.

Y ese fue su acierto. Hoy la empresa tiene, además de El Paraguas y Ten con Ten, los restaurantes Ultramarinos Quintín, Amazónico, Numa Pompilio y ya está prevista la apertura de un nuevo restaurante en Madrid del grupo.

Para el equipo de El Paraguas lo que está sucediendo es que “actualmente, Madrid está viviendo un momento gastronómico muy potente. Todos los chefs y restauradores importantes quieren estar en una ciudad en la que continuamente están sucediendo cosas. La ciudad se está convirtiendo en un referente y eso es maravilloso”.

Madrid, en efecto, volvió a sonreír poco a poco y comenzó entonces una nueva era en la que el producto y la receta tradicional volvían a la primera plana, a la vez que la globalización traía la fusión en la cocina y los nuevos locales vendían entusiasmo.

Entonces, Pepe Caldas abrió la **Taberna Los Gallos**, en el callejón de Puigcerdá, y todo comenzó a fluir.

Han sido seis años de éxito y después de asociarse con Carlos Arias y crecer junto al restaurante vecino Babelía, hoy reunifican espacios y experiencia y crean una sola Taberna Los Gallos, con capacidad para más de 250 comensales. Un universo que combina cocina española, como los churros con huevo o los dados de solomillo, con una interesante oferta de pescados fuera de carta y algunos platos aplaudidos

de Babelia que la gente sigue pidiendo, como los tacos de pollo, el sahimi de salmón o el steak tartar, que se unen a un ambiente fantástico aderezado de música y coctelería. Además, su carta de vinos no ha dejado de crecer al mismo ritmo que sus comensales porque su público, cada vez más internacional, le demanda tener casi de todo. “En Madrid nunca ha habido tantas aperturas de restaurantes tan bonitos. Estamos en un momento excepcional. Esto es la Milla de Oro de Madrid y ha sido el lugar elegido para que todo suceda”, comenta Carlos Arias.

Mientras todo esto ocurría, Mariano Ávila y Segundo Alonso, jefe de sala y chef del **restaurante La Paloma**, se aferraban a su liebre a la *royale*, el rodaballo al horno, sus deliciosos erizos, el *carpaccio* de foie, el rabo de toro o las manitas. Los años duros de la crisis no habían sido buenos, pero su verdad y calidad en cocina y sala les devolvieron a lo más alto para seguir siendo, 26 años después, no solamente los decanos de la calle Jorge Juan, sino un referente de cocina espectacular.

La experiencia tiene cosas muy buenas pero como dice Segundo Alonso: “aquí se lucha cada día como si fuera el primero”.

La bodega de La Paloma “es clásica”, como declara Mariano Ávila. “No me complico, busco los vinos con mejor puntuación de cada Denominación de Origen, así los vinos se venden solos”.

Las modas y las tendencias no han hecho más que ratificarles en su trabajo y celebrada trayectoria. “No somos modernos, ni sabríamos hacerlo -continúa el chef. Estamos muy seguros de nuestras recetas clásicas y del estilo de restaurante, que es lo que debemos mantener en un Madrid que pasa por muy buen momento; hay más turistas y más empresas. Jorge Juan es una calle muy dinamizada y ahora famosa por la oferta gastronómica, pero hay que seguir haciéndolo muy bien para aprovechar el momento y seguir otros 26 años más”.

En el número 33 de Jorge Juan luce con mucha fuerza la única estrella Michelin de la Milla de Oro. Es el **restaurante Álbor**, gran cocina de producto sin grandes adornos estéticos y exquisito servicio. Su gran barra, distinguida por los jamones



RESTAURANTE EL PARAGUAS
COCINA ASTURIANA Y ORIGEN
DEL GRUPO PARAGUAS

MARIANO ÁVILA (IZQ.) Y
SEGUNDO ALONSO.
JEFE DE SALA Y CHEF.
DUEÑOS DEL
RESTAURANTE LA PALOMA



Joselito (dueño del restaurante) es uno de los escenarios protagonistas de la fiesta que vive el Madrid gastronómico.

“Está de moda comer en la barra. Hoy se busca una comida más ágil e informal, algo más divertido que la clásica mesa con mantel”, argumenta José María Marrón, sumiller y director del restaurante.

Además del jamón ibérico, en esta barra se sirven taquitos de merluza rebozados, tortilla de bacalao, empanadillas o chipirones en su tinta, cuando es temporada.

Tras seis años desde su reinauguración (antes se llamaba Sula) y tres defendiendo su estrella, Álbora trabaja de maravilla los productos de temporada. La caza y la setas son ahora protagonistas, junto a una bodega vista espectacular situada en la segunda planta, con 400 referencias que según explica su sumiller, “juegan un papel importantísimo en la gastronomía de hoy. Aunque se bebe menos vino, se está consiguiendo que haya gente que elija un restaurante por su carta de vinos antes que por su cocina o, por lo menos, que le dé la misma importancia”.

El último en llegar ha sido el grupo granadino Alameda. Una espectacular reforma y trabajo de interiorismo en el antiguo local del restaurante Alcalde, inauguraba el mes de febrero de 2018 el **restaurante Alameda** que, subido a la ola, acaba de ampliarse abriendo un raw bar, uniendo el local contiguo, esquina con la calle Claudio Coello.

Cocina mediterránea con toques de diferentes culturas, simplificada en el plato para que resalte el buen producto. Además, se incide en resaltar su origen, con varios platos en la carta con aguacate y buenas verduras y frutas de temporada. “Que se note que somos de Granada”, dice Berta Romero, responsable del restaurante en Madrid.

Entre sus imprescindibles, un arroz meloso de cigalas espectacular y sus famosas hamburguesitas de rabo de toro.

En bodega, más de 200 referencias nacionales e internacionales. “Trabajamos con vinos poco comerciales para que el cliente se lleve la experiencia de descubrir un nuevo vino”, explica Berta Romero que, tras menos de un año en la calle Jorge Juan, es consciente del momento gastronómico que vive Madrid. “Madrid es la ciudad con



BERTA ROMERO,
RESPONSABLE DEL
RESTAURANTE ALAMEDA





JOSÉ MARÍA MARRÓN,
SUMILLER Y DIRECTOR DEL
RESTAURANTE ÁLBORA

mados, croquetas caseras, ensaladilla rusa y la estrella: la bola del tercer vuelco, una rica tempura que envuelve las carnes picadas del cocido.

En la mesa, el cocido madrileño, que se prepara a diario durante todo el año y se sirve en tres vuelcos: sopa, verduras y carnes. Como característica personal, en Casa Maravillas se sirve toda la careta del cerdo en el cocido. Además, en su carta, pescados del día, carnes de larga maduración, casquería y buenas verduras.

Sobre el consumo del vino, Edgar Navarro comenta que “hay muchísimo interés. Cuantas más referencias metemos, más inclinación y curiosidad vemos en los clientes. Madrid está en un buen momento, pero todo cambia muy deprisa y, también, se están perdiendo muchas cosas buenas, como la atención al cliente”, advierte Navarro.

SILVIA SÁNCHEZ
Y EDGAR NAVARRO,
PROPIETARIOS DE LA
TABERNA CASA MARAVILLAS

Muy cerca de la calle Serrano está el **restaurante La bien aparecida**, un gran establecimiento del grupo cántabro

más auge gastronómico que hay ahora mismo en España y la calle Jorge Juan es un ejemplo de cómo esta capital es capaz de atender, absorber y disfrutar casi de todo lo que le pongan, que si es de calidad, lo ensalza”.

El eje Jorge Juan-Barrio de Salamanca parece infinito y no pierde fuerza en su propuesta por mucho que se camine de norte a sur. En el número 54, esquina con Príncipe de Vergara, está la **Taberna Casa Maravillas**, con diez años de gran trabajo a las espaldas de Silvia Sánchez y Edgar Navarro; una apuesta por la cocina madrileña de toda la vida, un lugar nostálgico para no perder lo mejor del recetario madrileño. Platos tradicionales y castizos donde la cuchara tiene mucho que ver. Cocina a fuego lento, con solera, un homenaje a las abuelas cocineras desde un lugar auténtico con buena barra, comedor y una bodega que también se puede reservar. En la barra, buenos vinos y mucha variedad para acompañar conservas, chacinas, ahu-



CALLE DE
**Jorge
Juan**



TABERNA
CASA MARAVILLAS
Jorge Juan, 54



RESTAURANTE
LA PALOMA
Jorge Juan, 39



RESTAURANTE
ÁLBORA
Jorge Juan, 33



RESTAURANTE
AMAZÓNICO
Jorge Juan, 20



ULTRAMARINOS
QUINTÍN
Jorge Juan, 17



RESTAURANTE
EL PARAGUAS
Jorge Juan, 16



TABERNA
LOS GALLOS
Puigcerdá, 4



RESTAURANTE
ALAMEDA
Jorge Juan, 10



RESTAURANTE
LA BIEN APARECIDA
Jorge Juan, 8



GONZALO SANMARTÍN,
SUMILLER Y JEFE DE SALA
**RESTAURANTE
LA BIEN APARECIDA**

Cañadío que, tras triunfar con La Maruca, abrieron hace ahora tres años el local en Jorge Juan. Su sumiller y jefe de sala, Gonzalo Sanmartín, resume claramente una de las claves del momento gastronómico de Madrid: “Cada vez se están haciendo mejor las cosas. En una sola calle, la calidad de cada uno favorece al resto, las sensaciones son muy buenas y el cliente vuelve para repetir en uno o en otro restaurante”.

En la cocina de La bien aparecida, el chef José Manuel de Dios borda el cocido montañés, pero también las croquetas de lacón y huevo, una de las mejores de la ciudad, la ensaladilla rusa, el pastel de mejillones escabechados o la merluza, protagonista de la carta en tres recetas: en salsa verde, al horno, con emulsión de ajo o a la *Menier*.

Su bodega es pequeña, pero muy bien seleccionada. Como dice Sanmartín, “la mitad la elijo yo y la otra mitad mis comensales. Hay que escuchar al cliente”.

*Cada Parcela
es una nueva historia.*



Un pago dividido en 82 parcelas,
con características climáticas y orográficas propias,
que escriben la historia de nuestros
Vinos de Parcela.

FINCA
CONSTANZA

 **Wine Moderation**.eu
Art de Vivre

EL VINO solo se DISFRUTA con MODERACIÓN

www.fincaconstanza.es

_González Byass recupera, casi 150 años después, los vinos de Ida y Vuelta.

Cómo un Palo Cortado pasó de Capitán a Almirante

El Arsenal de La Carraca, en el puerto de Cádiz, vio partir el buque Escuela Juan Sebastián de Elcano el 11 de febrero de 2018. A bordo, casi 200 guardiamarinas y dos medias botas de Palo Cortado, Añada de 1990.

Con este vino, González Byass homenajeaba los 500 años del viaje de Magallanes, la primera circunnavegación al planeta. Además, se elegía la añada de 1990 de un excepcional Palo Cortado para navegar durante seis meses en el 90 crucero del buque escuela español.

Una emocionante ceremonia dejó partir la expedición que recorrió el mar Atlántico, el Océano Pacífico y el Caribe, pasando por diferentes puertos de Portugal, Brasil, Argentina, Chile, Perú y Estados Unidos.

Vinos de ida y vuelta

La bodega de Jerez recuperaba así la tradición de enviar vinos en "viaje redondo" que al volver a puerto, tras largas travesías de ultramar, mejoraban y multiplicaban su valor. Viajes que sucedieron entre 1838 y 1871.

El 11 de agosto de 2018 arribaba a puerto y con gran emoción se abrían las botas viajeras y se cataba ese vino de Jerez que tras más de 145 años volvió a surcar los mares.

"No hay futuro para quien no cree en su pasado", decía Antonio Flores en el comienzo de la presentación del XC Palo Cortado el pasado 5 de noviembre en la sede del Instituto Cervantes de Madrid.

"Y el pasado de Jerez es increíblemente glorioso", continuaba el enólogo de Jerez, responsable de elegir la añada de 1990 de este vino de crianza oxidativa.

El vino de ida se estibó en cubierta, una bota en estribor y otra a babor. Un Palo Cortado delicado y suave, con 21 grados de alcohol y suaves recuerdos a madera y huele a almendra, avellana y nuez. En boca es suave, glicérico, sedoso con un postgusto muy largo. Y en ese momento la pregunta era: "¿tiene este vino alguna posibilidad de mejorar?".

Seis meses después de zarpar

Durante la navegación, el vino sufre diferentes temperaturas, cambios de latitud y el vaivén provocado por olas de hasta 9 metros, devuelven un vino de vuelta extraordinario, con un color ámbar más oscuro, con madera más intensa, pero no excesiva, matices a frutos secos varietales y boca rotunda.

Lo que fundamentalmente ha sucedido en esta aventura es que el vino ha tenido más extracciones de la madera y más contacto con el oxígeno.



Sobre estas letras, botella de XC Palo Cortado de "Ida y Vuelta".

Arriba, de izquierda a derecha: Primera referencia de 1838 encontrada en el Archivo Histórico de González Byass de un viaje a Manila del buque Caballo Marino con botas de vino que volverían a la bodega. Mauricio González-Gordon venencia el Palo Cortado de "Ida y Vuelta" a su regreso a Cádiz. Imagen del buque Juan Sebastián de Elcano a su regreso. A la izquierda: Antonio Flores, enólogo y Master Blender de González Byass venencia el XC Palo Cortado para los asistentes. Momento de la cata. El buque Juan Sebastián de Elcano en el puerto de Ushuaia, Argentina.

PLINIO Y CERVANTES YA LO CONTARON

La historia de estos vinos, también llamados mareados o India, tiene curiosas referencias históricas: desde la expedición de Magallanes en 1519, donde se embarcó vino de Jerez a la primera referencia en el tiempo del romano Plinio el viejo (nació en el año 79), que escribe en su obra "Historia natural": "algunos vinos con la canícula se alteran en la bodega, pero después se recobran. Igualmente ocurre durante la navegación por mar cuyas sacudidas parece que añaden a los vinos que las soportan tanta antigüedad como movimiento tienen". También Cervantes en su obra póstuma "Los trabajos de Persiles y Sigismunda" (1617) escribe: "Se llenaron las tazas de generosos vinos que cuando se trasegan por la mar, se mejoran de manera que no hay néctar que se les iguale".





Árboles que embellecen y cuidan la viña

La mejora paisajística de las viñas de González Byass en Jerez ayudan a combatir las plagas en el cultivo.

La viña de Jerez recibe tradicionalmente un exquisito cuidado. La uva Palomino, la variedad reina del marco jerezano, ocupa el 90% de su viñedo en una región vitivinícola que supera las 7.000 hectáreas de un viñedo que cada vez visitan más turistas y que, año a año, tolera pequeñas metamorfosis provocadas por la lógica evolución de la tecnología y las exigencias de un mercado mundial cada vez más conocedor y entusiasta de los vinos de Jerez.

Árboles y huertas

En las 241 hectáreas del Pago de Carrascal de González Byass, compuesto por 12 fincas originales, se están plantando árboles y arbustos en los carriles de acceso a las casas de trabajo, como mejora paisajística, que se suma al gran impulso enoturístico de la bodega de Jerez.

Se han plantado árboles resistentes de secano, como la jaranda, el almendro, los cipreses, los olivos o los naranjos, y se han rescatado algunas higueras que ya existían en la zona. También se han recuperado y plantado árboles en algunas de las casas existentes en el viñedo, donde había árboles frutales cuando estaban habitadas.

La mejora del paisaje conlleva, también, un ambicioso proyecto que habla de sostenibilidad y ecologismo. Toda esta nueva vegetación refugia fauna auxiliar* que ayuda a combatir las plagas del cultivo.

Los bosques refugio, como también se conocen, reducen significativamente la utilización de productos fitosanitarios en el viñedo.

Manuel Delgado, técnico de viñas de González Byass, es uno de los responsables de la transición del trabajo sostenible al ecológico que se está produciendo.

“Se trata de una tendencia mundial. La demanda de “lo sostenible” es algo real. Todo el mundo quiere trabajar bajo el prisma de la sostenibilidad. En cuanto a lo ecológico, es cierto que cada vez hay más predisposición y se está destinando mayor cantidad de superficie unido, lógicamente, a una fuerte demanda del consumidor”, explica Manuel Delgado.

Palomino ecológico

González Byass trabaja en una parcela de 12 hectáreas de cultivo de uva Palomino ecológica, en la que se han plantado árboles y plantas aromáticas, como tomillo y romero, que actúan de refugio a la fauna auxiliar.

Esta parcela, llamada Dulce Nombre, ha finalizado su primer año del periodo de conversión a ecológico. En 2020 se recogerá la primera vendimia con uva certificada ecológica. “Se trata del comienzo de la producción ecológica en el Marco de Jerez, objetivo de González Byass dentro de su estrategia “5+5 Cuidando el planeta”. Además de ser una importante demostración del interés por adaptarse a las nuevas tendencias de la agricultura sostenible que actualmente ya se realiza bajo las normas de Producción Integrada a la Agricultura Ecológica”, concluye el técnico de viñas de González Byass.



Manuel Delgado, técnico de viñas de González Byass en Jerez.



*¿QUÉ ES LA FAUNA AUXILIAR?

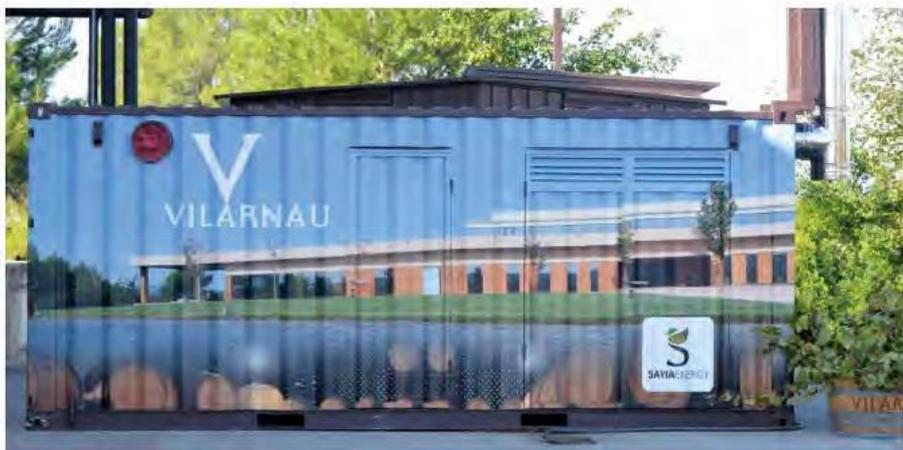
Fauna auxiliar es como se denomina en protección de cultivos a todos aquellos animales, generalmente invertebrados, que son útiles para combatir una plaga en los cultivos. De una forma más general se habla de organismos beneficiosos.

Habitualmente, la fauna auxiliar se refiere a insectos, arácnidos y nematodos que actúan como depredadores de otros organismos considerados nocivos para los cultivos. También se incluyen como organismos beneficiosos algunas plantas, bacterias, hongos y determinados virus. Los beneficios incluyen el control biológico, la polinización y el mantenimiento de la salud del suelo.



Vilarnau, una cava ecológica

La vendimia 2019 marca el inicio de la elaboración de los cavas de larga crianza 100% ecológicos de Vilarnau.



Caldera de biomasa de Vilarnau.

La cava de Sant Sadurní d'Anoia comenzó su conversión de cultivo tradicional a ecológico en el año 2013 y, en 2016, Vilarnau obtuvo su primera cosecha ecológica. En 2019, Vilarnau da un paso más y prevé elaborar sus cavas de larga crianza de manera 100% ecológicos.

Este año se espera una vendimia y una calidad de la uva excelentes. Con respecto al año 2017, las labores han comenzado un poco más tarde debido a las lluvias registradas. "Este escenario es el ideal para elaborar cavas de larga crianza, con buena graduación alcohólica y excelente acidez", asegura Damià Deàs, gerente de Cavas Vilarnau.

En cuanto a las variedades, algunas parcelas de Macabeo se han visto amenazadas por el hongo (mildiu), pero se ha logrado evitar sin la aplicación de productos químicos. De forma muy medida se utiliza "caldo bordelés", así como feromonas de confusión sexual para evitar la polilla. Por su parte, otras variedades han tenido una maduración muy buena y equilibrada, gracias a la reserva de agua de este año y a las frescas noches de verano.

Vilarnau se fija como objetivos en 2019 "tener todos sus cavas con la certificación de producto

ecológico-vegano", según prevé Damià Deàs. Actualmente, la colección ecológica la conforma el cava Vilarnau Rosé Delicat y el vino "Capricis" de Vilarnau, elaborado con Xarel·lo.



"Wineries for Climate Protection"

Vilarnau se ha convertido en la única cava de Sant Sadurní d'Anoia con la certificación "Wineries for Climate Protection".

La Federación Española del Vino (FEV) ha otorgado a Vilarnau este certificado que promueve la mejora continua de la sostenibilidad en las bodegas.

Acciones como el cálculo de la huella de carbono, la instalación de una caldera de biomasa, la monitorización del uso de energía eléctrica, el reciclado de residuos o la reconversión del cultivo en ecológico, han resultado decisivas para la obtención de esta importante garantía.

Viñas del Vero, la más sostenible

Viñas del Vero ha sido reconocida con el galardón "i + Emprendedor Sostenible" en la V edición de los Premios Innovación + Sostenibilidad + Red de Expansión.



Los Premios Innovación + Sostenibilidad + Red de Expansión han otorgado a Viñas del Vero la distinción "i + Emprendedor Sostenible" por el desarrollo del programa LIFE Rewind. Esta iniciativa, encuadrada dentro del plan de sostenibilidad de González Byass, "5+5 cuidando el planeta", promueve el uso rentable de las energías renovables y demuestra su sostenibilidad desde el punto de vista técnico, medioambiental y económico en el sector vitivinícola.

Para la puesta en marcha de esta iniciativa Viñas del Vero ha instalado tres campos fotovoltaicos de 44 kw de potencia. Uno se sitúa sobre el terreno, otro sobre un poste con seguidor y el último, que destaca por su carácter innovador, sobre la lámina de agua de la balsa de depuración de la bodega. La energía producida (hasta 75.000 kw/año) mueve los mecanismos necesarios para accionar la depuradora de la bodega en modo aislado, así como los sistemas de riego de los viñedos cercanos.



**VIÑAS
DEL VERO**
SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

GEWÜRZTRAMINER

Finca Pascualete + González Byass
Queso La Retorta + Tío Pepe Dos Palmas
Juan Figueroa + Vicky González-Gordon

El encuentro entre un queso extremeño y un vino de Jerez

Vicky González-Gordon, Internacional Marketing Manager de González Byass y miembro de la quinta generación de la familia bodeguera, viaja con un fino Tío Pepe Dos Palmas 2017 hasta Extremadura para conocer a Juan Figueroa, propietario de la quesería Finca Pascualete y su queso estrella, La Retorta.

Un maridaje extraordinario entre dos productos únicos y dos generaciones formadas con los valores familiares heredados durante siglos, capaces de continuar una estirpe trabajadora que sigue transmitiendo lo aprendido y sumando con valentía las necesidades de su tiempo.



En el patio de Finca Pascualete, el anfitrión, Juan Figuera, disfruta de una copa de Fino, mientras Vicky González-Gordon, sujeta una pequeña oveja de la ganadería local.



Una antigua mesa de madera sirve de escenario para el encuentro entre el queso La Retorta y Tío Pepe Dos Palmas. Vicky González-Gordon y Juan Figueroa conversan animada-

mente mientras catan sus productos en uno de los salones de la Finca Pascualete, muy cerca de Trujillo (Cáceres). Una construcción acogedora cuyas primeras estancias datan de la época romana, cuando esta provincia se llamaba Lusitania.

Al abrir la botella de Tío Pepe Dos Palmas, Vicky González-Gordon explica a su anfitrión el origen del nombre de este vino. “Históricamente las botas de los vinos finos se marcaban con una raya vertical. Cuando el enólogo detectaba una bota más delicada, la tiza cortaba transversalmente la primera señal: a ese dibujo se le llamó Palma. Y así, en orden a su edad, se podían pintar hasta cuatro palmas. En este caso he querido maridar vuestro queso con este Tío Pepe Dos Palmas, de ocho años.

En boca notarás el aroma punzante del Fino, pero también más carácter, cuerpo y oxidación”, advierte la Internacional Marketing Manager de González Byass.

El propietario de La Retorta, el mejor queso de España y tercero del mundo, pregunta curioso por el nivel de exportación de los vinos de Jerez.

“Existe un renovado interés en el mundo por el vino de Jerez. Pero hay que decir que, desde nuestros orígenes, el fundador, lo primero que hizo fue exportar, así que nuestra mentalidad es absolutamente exportadora”, contesta González-Gordon.

Leche de oveja y uva Palomino

Le toca el turno al queso de leche cruda de oveja prensado a mano, poderoso, aunque de suave sabor, con recuerdos a campo debido al cardo utilizado como cuajo vegetal. Cuidadosamente, Juan Figueroa recorta la tapa del queso descubriendo su cremosa textura de color marfil y fuerte olor. “Este queso es una Torta muy diferente a lo que probablemente estés acostumbrada, comenta el propietario de Finca Pascualete. Nuestra Torta, que no pertenece a la D.O.,

es muy rica y equilibrada, y la elaboramos de forma tradicional.

Uno de nuestros mayores logros es haber conseguido esta calidad en un formato tan pequeño (380 grms.). Tras más de nueve años de investigación y mucho trabajo se exporta a 12 países del mundo, incluido Estados Unidos y Asia”.

El maridaje

“Diría que es un queso singular y muy diferente a la mayoría de los que hay en el mundo. Creo que el maridaje es muy bueno, queso y vino se equilibran muy bien. Están muy similares en intensidad. Ninguno queda por encima del otro.”, apunta Vicky González-Gordon.

Vicky González-Gordon: “A nosotros nos toca implantar la sostenibilidad tanto a nivel medioambiental como generacional”

Juan Figueroa: “Siempre he dicho que el mejor vino para maridar un queso es un Jerez”

En la copa, un Fino de larga crianza bajo velo de flor. Ocho años que marcan el carácter de este vino sublime en el que la tierra albariza y la bodega están presentes.

“Siempre he dicho que el mejor vino para maridar un queso es un Jerez”, replica Juan Figueroa.

La Retorta ha logrado estar tres veces en “La mesa de los 16”, un certamen internacional donde los mejores quesos del mundo son elegidos por 200 catadores profesionales entre más de 3000 quesos de los cinco continentes.

“Desde pequeño, el campo y Extremadura han sido parte de mi vida, allá donde haya vivido. Desde 1232, los pastores han hecho queso en esta zona y recuerdo probarlos de niño. Todos nuestros invitados quedaban sorprendidos por la calidad y su particularidad. La razón de que creé Finca Pascualete fue que durante toda mi vida escuché decir a mi abuela (Aline Griffith, Condesa de Romanones) que teníamos que fundar una quesería y dar a conocer al mundo este queso. Finalmente nace de la

responsabilidad de sostener todos los campos que la familia tiene en Extremadura”.

Australia, Arzak y la Casa Blanca

La conversación continúa hasta llegar a las anécdotas vividas con el vino y el queso.

Vicky González-Gordon recuerda: “En mi viaje de novios me impresionó mucho que en Australia me ofrecieran una copa de Tío Pepe perfectamente servida. Me emocionó y me hizo pensar con orgullo lo que mi familia había trabajado para conseguir no solo que nuestros vinos estén en este caso en las antípodas, sino que además, se ha educado al mundo en cómo servir un Tío Pepe”.

Para Juan Figueroa viajar por el mundo con sus quesos ha sido siempre una satisfacción, aunque: “recuerdo como anécdota todos esos viajes en avión que he hecho por todo el mundo con mis quesos y las caras de los pasajeros cuando comenzaba a oler en la cabina. Yo ponía la misma cara que ellos para disimular que era mi maleta de mano la que olía así. Pero un buen queso tiene que oler, si no sería industrial.

Hemos servido La Retorta en la Casa Blanca y fui testigo de cómo Juanmari Arzak se enamoraba de mi queso, después de decirme que no le gustaba el queso”.

Tras un último brindis, los protagonistas de este encuentro hablan del futuro. Para Vicky González-Gordon: “el mañana pasa por ser capaces de seguir sirviendo estos grandes Palmas a las siguientes generaciones y saber implantar la sostenibilidad tanto a nivel medioambiental como generacional”.

El deseo de Juan Figueroa es: “animar a las siguientes generaciones a amar este campo, el producto y transmitir el orgullo de crear puestos de trabajo”.

ROBERTO BRASERO

“EL VINO, COMO LA METEOROLOGÍA, ES UN MUNDO FASCINANTE E INABARCABLE”

El hombre del tiempo de Antena 3 TV es, además, un apasionado del vino.

Su forma extrovertida y directa de informar ante las cámaras le ha valido la confianza y el cariño de los espectadores. Le gusta visitar bodegas, descubrir vinos elaborados con uvas desconocidas para él y estar pendiente del tiempo en época de vendimia.

¿Qué le sucedió a ese joven periodista para convertirse en el hombre del tiempo?

Que se cruzó en mi camino la información meteorológica justo en el momento en el que se comienza a aportar una visión periodística del tiempo, cuando se pedía que fuera algo más que el mapa de España del día siguiente.

¿Qué comenzaba a pasar?

Se empezaban a dar muchas más explicaciones.

Hablábamos de las consecuencias de las lluvias en las cosechas, por qué se encarecían los tomates en el mercado si las lluvias no habían sido suficientes o explicábamos por qué se habían producido unas riadas.

¿Fue un pionero en este cambio?

Estuve entre los primeros. Recuerdo a Mario Picazo comenzar a incorporar este tipo de información. También a Manuel Toaria, mucho antes, intentar ser didáctico. Y José Antonio Maldonado hacía el tiempo de una forma más convencional porque estaba adaptado a su época. Mis comienzos coincidieron con un desarrollo tecnológico muy importante. La infografía nos ha ayudado mucho a contar más y mejor las cosas.

¿Qué quería ser de niño?

Nunca soñé ser hombre del tiempo, pero sí astronauta y torero, hasta que descubrí que, además del torero, también participaba el toro. Pero al final me he quedado en las nubes, a mitad de camino entre un ruedo y el espacio.

A man with short, dark hair, wearing a dark blue suit jacket over a white shirt, is seated at a white table. He is holding a wine glass filled with red wine. Behind him are several shelves filled with wine bottles, some with white labels. The lighting is warm and focused on the man.

UN VINO PARA CADA ESTACIÓN,
SEGÚN ROBERTO BRASERO

Verano: Champagne.

Otoño: Uva Bobal, de Utiel-Requena.

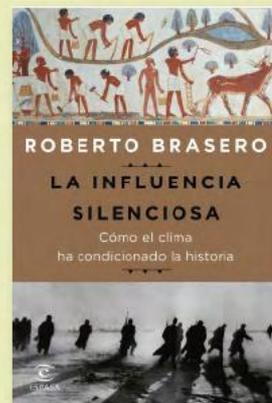
Invierno: Un clásico reserva de Rioja.

Primavera: Un blanco de uva Viognier.



ESTILO PROPIO

Roberto Brasero nació el 31 de marzo de 1971 en Talavera de la Reina, Toledo, y es padre de cuatro hijos. Estudió periodismo y enseguida, su naturalidad ante las cámaras le hizo decantarse por la televisión. En el año 2017 Roberto Brasero escribió el libro "La influencia silenciosa", en el que habla de la importancia del cambio climático en la historia de la humanidad, y dedica un capítulo al vino. Está editado por Espasa.



Entrevista y fotos realizadas en Jamonalia. San Sebastián de los Reyes, Madrid.

¿Aciertan más ahora en las previsiones meteorológicas que hace unos años?

Sí, indudablemente. De hecho ha cambiado el “sambenito” del hombre del tiempo. El que tenía Mariano Medina, el pionero, era que “siempre se equivoca”. También tenía muchos menos recursos. Y ahora sería “el del tiempo nunca se equivoca”.

Lo que le pasaba a Medina era injusto, y lo que nos pasa a nosotros es muy peligroso, porque sigue existiendo un margen de incertidumbre. Por mucho que avancen, las previsiones no son infalibles. Hoy hay mucha más confianza en las previsiones.

¿Se puede cuantificar ese margen de incertidumbre?

No, pero se ha reducido muchísimo. Aunque con un anticiclón en verano me juego hasta el bigote, pero con un pronóstico a cinco días vista en Semana Santa, no me juego ni una aceituna.

¿Cómo fue ese momento en el que alguien le propone pasar del reportero a ser el hombre del tiempo?

Era comienzo del año 2000 y estaba haciendo todo tipo de información en Telemadrid y fue Elena Sánchez, (directora de informativos, recientemente fallecida) quien me llamó a su despacho para decirme que quería que fuera el hombre del tiempo y al ver mi cara, lo segundo que me dijo es que sería una nueva manera de hacerlo, argumentando y acertando en el pronóstico, que la información meteorológica iría por otros derroteros.

Me preparé y aporté mi modelo periodístico a este otro tipo de información.

¿Su flechazo con la cámara es natural o trabajado?

La frescura viene de serie, pero la verdad es que no me quiere mucho porque cuando la gente me reconoce por la calle, el comentario suele ser: “pareces más joven que en la tele”.

En estos 18 años la meteorología ha sido muchas veces primera noticia de un informativo y aspectos como el cambio climático son preocupaciones reales de la sociedad, ¿han jugado a favor las prioridades de los telespectadores?

Hay mayor interés porque te puedes fiar de las previsiones y además te lo estamos contando de una forma más atractiva. Digamos que hemos logrado generar un interés por esta información, y eso se retroalimenta. Hoy hay un verdadero interés por el medio ambiente y por otros temas menores como saber cuáles son los productos de temporada o el tiempo que hará el único fin de semana del año que he programado una excursión.

¿Qué es lo que más le gusta hacer cuando no está delante de las cámaras?

Lo que más me gusta hacer es irme a casa, apagar el móvil y estar con mis niños. En cuanto los acostamos, me gusta mucho abrir una botella de vino y charlar con mi mujer. También quedar con los amigos y disfrutar de un vino. Me importa la calidad de mi tiempo de ocio, así como la de los productos que consumo en esos momentos.

¿Cómo llega al mundo del vino?

Un poco como la meteorología. He descubierto el vino de forma sobrevenida y puedo decir, que como el tiempo, es un mundo fascinante e inabarcable, con infinitas posibilidades. En el tiempo,

como en los vinos, siempre hay algo que te sorprende. El hecho de descubrir nuevas variedades y nuevas zonas o formas de elaborar es apasionante. Me gusta la meteorología porque siempre hay algo que contar y el mundo del vino porque siempre hay algo que descubrir.

¿Le gusta hacer enoturismo?

Sí, y lo hago con mis hijos. Lo que más nos gusta es ir a la vendimia y escuchar una y otra vez ese misterio mágico de la elaboración del vino.

¿Cuál es su tipo de vino preferido?

El tinto, aunque ahora estoy descubriendo el Champagne.

“EN EL MUNDO DEL VINO SE ESTÁN BUSCANDO PARCELAS EN ALTURA EN PREVISIÓN DE LA SUBIDA DE TEMPERATURAS”

¿Cuáles son sus Denominaciones de Origen favoritas?

Me gustan todas y me gusta descubrir sus vinos. Aunque me gusta más identificarlos por su uva. Pero lo que más me gusta es compartir la pasión con la que hablan las personas de este sector, sean de una pequeña producción o de una enorme. He visto personas emocionarse cuando hablaban del vino como si fuera un hijo más. El vino para estas personas es un ser vivo al que quieren y aprecian.

¿Se atreve a hacer una predicción sobre el futuro del viñedo en Europa?

La puedo hacer y de hecho se hace, porque en la industria del vino hay gente muy inteligente que ya están haciendo esas proyecciones.

Y lo que se está haciendo es buscar parcelas en altura ante la previsión de la subida de temperaturas.

Existen otras predicciones muy catastrofistas con las que yo no estoy de acuerdo, como las que dicen que en 20 años el Jerez se hará en Madrid y el Rioja en el Reino Unido.

Lo que está claro es que viene más calor en verano e inviernos más suaves. Las temperaturas siguen este ritmo creciente. Pero al vino también le vienen bien los contrastes.



A la izquierda, Matías Calleja, enólogo de Bodegas Beronia, charla en El nido del restaurante El Ermitaño con los hermanos Pérez, Óscar Manuel (centro) y Pedro Mario.



DIÁLOGO ENTRE ENOLOGÍA Y COCINA

Cuando el trabajo creativo devuelve el regalo de la emoción de las personas la fuerza y el dinamismo del día a día es imparable, aunque las dudas nunca abandonan a los mejores autores. Mario Pedro y Óscar Manuel Pérez, hermanos y chefs del restaurante El Ermitaño, de Benavente, invitan a Matías Calleja, enólogo de Bodegas Beronia, para dialogar alrededor de la pregunta: ¿Cuál es la influencia de la cocina en la elaboración de vinos y viceversa?



Postre de temporada en El Ermitaño: "El bosque de otoño", inspirado en un paseo por el campo, contiene más de 17 productos, como castaña, setas o almendras.

Sentados alrededor de una mesa en “El nido”, como llaman en El ermitaño al último piso de este sensacional restaurante (1 estrella Michelin), los hermanos Pérez, anfitriones de este encuentro, comparten un Beronia Tempranillo Elaboración Especial mientras conversan con el enólogo de Bodegas Beronia.

Comienza la conversación el chef Pedro Mario (P.M.), dirigiéndose a su amigo y enólogo Matías Calleja: ¿Crees que esta locura actual de vinos y cocina, cocina y vinos nos lleva por buen camino?

Matías Calleja (M.C.): el vino y la gastronomía han convivido siempre y tienen que seguir haciéndolo. Hablamos de dos productos finales, cocina y vino, que cuando se elaboran, se hacen pensando en el disfrute y por eso tienen que ser complementarios. Tenemos que seguir hablando de maridajes, de sincronización en nuestros trabajos, por el bien de la gastronomía.

P.M.: Pero, ¿es la hoja de ruta acertada?

M.C.: Yo creo que es una inercia en la que bodegueros, cocineros y consumidores empujamos a la vez. Lo que nosotros tenemos que hacer es estar expectantes, conociendo y entendiendo la evolución de las tendencias, que hoy llegan de todo el mundo, para luego, cada uno desde su experiencia, crear. Pero no se hacen vinos para un plato o para un tipo de cocina específica, aunque sí tenemos que evolucionar como lo hace el gusto del consumidor.

P.M.: ¿Pensáis en el maridaje o en los maridajes de un vino antes de elaborarlo?

M.C.: Desde luego que sí. No elaboramos el vino que más nos gusta a nosotros, trabajamos con mucha información para hacer vinos que gusten al mundo, y por este motivo no podemos ser ajenos a la cocina.

Óscar Manuel (O.M.): Hace 29 años que mi hermano y yo comenzamos a cocinar y a comprar vino y podemos decir hoy, los tres que estamos aquí, lo mucho que ha evolucionado el vino de La Rioja.

Ese progreso y proceso se puede igualar al que ha tenido la cocina.

P.M.: Hay una parte que demanda el comensal, pero también mucha parte que es culpa nuestra, porque nos hemos metido en una rueda imparable de creación de platos con expresiones y matices diferentes - hablamos del sabor y del elemento sorpresa en los que buscamos equilibrios y sensaciones. Pero en este punto ya no sé si somos nosotros los que tiramos de ese carro o es el comensal el que nos lo demanda.

La buena noticia es que nosotros nos sentimos cómodos con esta situación.

M.C.: Lo acabas de decir: “equilibrio y sensaciones”, estamos hablando de dos palabras mágicas que se resumen en el maridaje. Por cierto, una fórmula que sirve para todo en la vida, pero no desviemos el motivo de nuestra conversación.

El bodeguero busca el equilibrio y, en el mundo de las sensaciones, está el consumidor, que por supuesto evoluciona y disfruta de las diferentes tendencias que cada vez le llegan de una forma más clara y con más frecuencia.

Si hablamos de la evolución de los vinos de La Rioja está claro que se han transformado y creo que para bien. Hay un abismo entre lo que se hacía hace 30 años y lo que se hace ahora.

P.M.: El mismo abismo que en la cocina.

O.M.: Hace tres décadas éramos cocineros intuitivos. Se aprendía de un legado, con bases claras y concisas, y se cocinaba con pasión y, también, con bastante recelo. De la misma manera, el vino también lo hacían bodegueros pasionales.

P.M.: Yo conocía antes a más bodegueros que a enólogos y ahora es justo lo contrario.

M.C.: Sí, se ha tecnificado mucho.

¿Cocina el sumiller?

P.M.: Sí que lo hace. A Marcelino Calvo le pedimos, por ejemplo, vinos para potenciar la acidez de un guiso o le preguntamos si el sabor de un plato lo puede acompañar alguno de los vinos para potenciar la experiencia.

O.M.: El camino es el mismo para cocina y vino. Cada uno con sus armas sirven para la misma guerra.

P.M.: Los cocineros tenemos mucho que agradecer al bodeguero, al enólogo y al sumiller. No hay que restar nada de protagonismo a estos últimos en esta

conversación, porque las dudas que surgen en nuestra cocina muchas veces son resueltas por Marcelino. Y eso pasa en casi todas las cocinas de verdad del mundo.

Los matices de los platos, hasta dónde queremos llegar con una receta y de qué manera podemos llegar, se hacen con el sumiller.

M.C.: No cabe duda de que el sumiller es nuestro enlace con el consumidor. No podemos imaginar cuánto tenemos que agradecer, bodegueros y restauradores, a los sumilleres. Es una figura esencial en el circuito.

“LOS MATICES DE
LOS PLATOS Y
HASTA DÓNDE
QUEREMOS LLEGAR
CON UNA RECETA
LO HACEMOS JUNTO
AL SUMILLER”

El comensal informado

O.M.: Vivimos un boom de información gastronómica y es muy bonito que hoy, en cualquier comida, casa o restaurante, las personas empleen parte de su tiempo en hablar de productos, recetas y vinos. Esto está sucediendo.

M.C.: Es bonito e importante, pero con cierta medida, porque hay veces que amigos o invitados te pueden dar la cena con lo que creen que saben. (risas).

P.M.: Sí, pero aquí lo importante es que se hable.

“¿Cuando se ha visto una conversación tan amena sin una buena copa de vino?, Matías, tira de corcho”, dice Pedro Mario.

Sobre la mesa, un Beronia Tempranillo 2014 de elaboración especial.

“Un vino monovarietal, 100% Tempranillo, que nace por el interés de un mercado cambiante y cada vez más inetrasado en los vinos”, explica Matías Calleja. “Enseguida

pensamos en un vino para el gran consumidor y queríamos poner en valor el nombre de La Rioja con su uva por excelencia. Conseguido el reconocimiento y la identificación, hicimos este vino que es único en su forma de elaborarlo, porque fermenta y se cría sobre lías, en una bodega de roble 100% americano con un tostado largo en el tiempo y a baja temperatura: 185 grados durante 26 minutos”.

O.M.: ¡Parece que hablas de una receta!

¿Qué se consigue con esos parámetros?

M.C.: Queríamos extraer una molécula (furfural metil) que se produce en esas condiciones y que da un sabor a moca: tostado, torrefacto y dulce.

“HASTA EL ERMITAÑO TAMBIÉN LLEGAN GUIÑOS FORÁNEOS, PERO TENEMOS CLARA NUESTRA IDENTIDAD”

Tendencias y tentaciones

La presión de bodegueros y cocineros es muy grande porque la globalización hace viajar a productos, técnicas y recetas que en muchas ocasiones, el comensal quiere disfrutar. ¿Cómo se gestiona esa realidad sin perder la personalidad?

P.M.: No quiero que se interprete como un acto prepotente porque no lo es, pero tenemos claro lo que queremos.

Pensamos en el cliente que tenemos y no desechamos ni ignoramos todo eso que sucede en el mundo de la cocina. Hasta El Ermitaño también llegan técnicas y guiños foráneos, pero tenemos claro lo que somos y qué tenemos a nuestro alrededor. Todo eso construye nuestro sello e identidad.

O.M.: Una cosa es la evolución de la cocina de El Ermitaño en el mundo actual y otra cosa es la evolución de la cocina en el

mundo. No podemos perder nuestra seña de identidad, el producto y el terruño.

La despensa castellana, la cocina de mandil de mi madre y nuestra esencia, nunca se pueden perder. Dicho esto, no nos cerramos a nada, avanzamos con el mundo, pero todo lo que entra en El Ermitaño lo castellanizamos.

M.C.: Y a nosotros nos pasa igual, Beronia está en La Rioja y no podemos perder la filosofía y la identidad porque, cuando el consumidor de cualquier rincón del mundo pide un vino de esta zona, sabe lo que está pidiendo o lo que quiere conocer.

No podemos cambiar la identidad, aunque sí que puedes darle unos toques determinados para que pueda disfrutar de unas sensaciones que no sean las clásicas de siempre.

P.M.: Sin perder la identidad hay que estar pendiente, y sin complejos, de todo lo que haga disfrutar más a tu comensal.

M.C.: Es verdad que en La Rioja los técnicos estamos atados porque el Consejo Regulador es riguroso, pero la parte positiva es que tenemos una personalidad que todos aceptamos y queremos cuidar.

“Somos cocineros y no mezcla sabores”

A esta frase de un buen amigo, yo le añadiría: “y tampoco somos *mezcla modas*”, comenta Pedro Mario.

Porque está claro que el mundo camina a una velocidad desproporcionada y hay que saber y estar, pero también hay que tener muy claro quién eres y dónde estás.

Tener unas raíces y una identidad es más importante que cualquier tendencia.

En un restaurante, el Consejo Regulador es el comensal; la aceptación de tu trabajo por quien se sienta y paga por disfrutar de tu cocina.

Seguir creciendo

Matías Calleja ha hecho este año su 36ª vendimia y los hermanos Pérez han cumplido 29 años en la cocina. Ambos coinciden en una afirmación rotunda: “cada día hay que seguir creciendo”.

La evolución enológica que ha vivido el técnico de Bodegas Beronia y la transformación de la cocina que han experimentado los dueños y responsables



Angula de monte con Beronia Viñas Viejas, acompañan



la conversación de los chefs y enólogo en el salón de Los abuelos del restaurante El Ermitaño.

del restaurante de Benavente, “ha sido brutal”, declara Matías Calleja. Pero lo más interesante en este punto de la conversación es que ambas partes coinciden en que vino y cocina están hoy más cerca que nunca.

El cambio climático

En el diálogo irrumpe el cambio climático como un elemento importante a tener en cuenta a la hora de hablar de la evolución de los vinos y la cocina. La sostenibilidad es



Matías Calleja, enólogo de Bodegas Beronia.

y será más trascendental que cualquier influencia o fusión entre cocinas del mundo.

M.C.: El departamento de control de calidad en Bodegas Beronia es un pilar fundamental y trabaja con una exigencia tremenda. Estamos en pleno proceso de aprendizaje y evolución motivado por el cambio climático, camino de la sostenibilidad.

O.M.: Que la personalidad de nuestra cocina esté apegada a nuestro entorno, cobra ahora más sentido que nunca, porque queremos potenciar y dar a conocer nuestros magníficos productos, trabajar con nuestros vecinos agricultores y ganaderos y porque sabemos lo importante que es cuidar el medio ambiente.

El futuro inmediato

P.M.: En el momento en el que estamos y hacia donde vamos, creo que lo puede resumir bien la ambición de querer que nuestros hijos se sigan sentando a comer en una mesa con mantel. Lo digo con todo el respeto que me merecen todas las ofertas gastronómicas que hay y las que tienen que llegar. El futuro va a ser muy cambiante, pero en las cocinas de El Ermitaño vamos a seguir defendiendo ese placer de la mesa, de

“PRODUCTO E IDENTIDAD SON LA CLAVE Y HAY QUE PONERLOS EN VALOR, TANTO EN LA COCINA COMO EN LOS VINOS”

compartir, y la cocina de producto, de conocimiento y con historia.

O.M.: En ese futuro que ha definido mi hermano Pedro sabemos que necesitamos cerca a Marcelino, nuestro sumiller.

Tengo claro que en esta carrera tenemos que estar cada día más cerca del vino, pensar en conjunto con el sumiller para conseguir platos y experiencias mágicas.

M.C.: Cuando nos toca viajar por el mundo para enseñar nuestro vino y comemos en restaurantes, tras el primer bocado, el primer pensamiento es para buscar qué vino de nuestra bodega podría estar acompañando a esa comida y si no lo encuentras, el trabajo de un enólogo es recoger esa información gustativa para que, a lo mejor, en un futuro, sirva para el diseño de un nuevo vino.

En Bodegas Beronia siempre hemos trabajado con la clasificación de los *terroir* y las parcelas, pero ahora queremos mostrárselo claramente al consumidor. Esa sería la línea de trabajo actual en Ollauri.

Pero además, la tendencia nos lleva a los vinos finos de La Rioja, más elegantes y sin tanta estructura.

En todas las estrategias para diseñar un nuevo vino se mira a un consumidor cada vez más exigente, que tiene más información, que ha viajado y que está acostumbrado a probar diferentes tipos de cocinas del mundo. Es importante decir que todo eso junto, afortunadamente, nos exige mucho a nosotros.

O.M.: El español tiene hoy acceso a comprar casi cualquier ingrediente para cocinar en casa todo tipo de recetas del mundo. Internet, la facilidad para volar y la fuerza de la televisión están educando paladares de una forma muy diferente. Hasta el punto de que un joven de 25 años de Madrid le puede sorprender de la misma manera un plato tailandés que probar en El Ermitaño unos canutillos de cecina con hígado de pato y membrillo.

La diferencia es que aquí le podemos contar el cómo, quién y por qué de cada bocado.

M.C.: Producto e identidad son la clave y hay que seguir trabajándolos y poniéndolos en valor, tanto en la cocina como en los vinos.

P.M.: El respeto al producto, al agricultor, ganadero o fruticultor es fundamental y al comensal hay que decirle dónde está. Lo tiene que poder identificar. Hoy lo local es un gran valor. Así hablamos de cultura y sostenibilidad.

Tradicición y vanguardia

Dice Pedro Mario al final de la conversación, cuando se le pregunta sobre si ha sido complicado hacer una cocina premiada con estrella Michelin y defender el producto local y la tradición:

“¿Qué pasa, que un plato de garbanzos no es emocional? Aquí lo cocinamos con la receta de la abuela pero con una técnica mejor, de la misma manera que el bodeguero ha mejorado a través de la enología. Pero dicho todo esto, que quede claro que en El Ermitaño, como en muchos restaurantes del mundo, nunca podrá faltar un gran jamón, un lechazo y un Beronia Reserva.



Se elabora siguiendo el método tradicional de destilación de Chinchón y empleando

exclusivamente ingredientes naturales obteniendo un producto de muy alta calidad.

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 74° / 35° / 43°

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA
CHINCHÓN

LA MUY NOBLE DE 17 AÑO 1844
Chinchón
DE LA ALCOHOLERA

ORIGEN: ESPAÑA

cocinaconchinchon

cocinaconchinchon

www.cocinaconchinchon.com

BAIONA

Jereces y Albariños celebran
su historia en común



Embarcados en la réplica de la Carabela La Pinta en el puerto de Baiona, dos enólogos rinden homenaje a los vinos que elaboran y cuidan para dar voz a una historia enorme que merece ser aprendida.

Vinos andaluces y gallegos zarparon desde el Puerto de Palos en agosto de 1492 en la expedición más importante de la historia de la humanidad. Después, el comercio con el Nuevo Mundo generó que puertos como el de Baiona se convirtieran en importantes centros de distribución.

Jerez y Rías Baixas brindan orgullosos de su historia.

525 AÑOS DESPUÉS

Una gran tormenta en las islas Azores dividió a la expedición de Colón que volvía eufórica, rumbo a Huelva, para contar el descubrimiento de un nuevo continente.

La Carabela La Pinta, capitaneada por Cristóbal García Sarmiento, tuvo que poner rumbo al norte, encontrando abrigo en el puerto de Baiona. (Hay quien dice que la tormenta fue una excusa ya que Sarmiento era gallego, y buen conocedor de sus mares, pero quiso regresar a casa cuanto antes).

La Pinta arribó al puerto de Baiona el 1 de marzo de 1493, tres días antes que la Carabela La Niña lo hiciera a Lisboa.

Dejaron la increíble noticia del descubrimiento y también oro y maíz en el puerto pontevedrés. Después de arreglar los desperfectos, embarcaron de nuevo a Palos de la Frontera para reunirse con el resto de la expedición.

525 años después, sobre La Pinta, Antonio Flores (derecha) y Sergio Alén, enólogos de las bodegas Tío Pepe y Pazos de Lusco, respectivamente, recuerdan esta historia entre copas de Jerez y Albariños.



Baiona ha sido testigo de una cata única que ha unido los vinos gallegos y andaluces a través de Pazos de Lusco (D.O. Rías Baixas) y Bodegas Tío Pepe (D.O. Jerez).

Desde la segunda mitad del siglo XVI, la localidad portuaria de Baiona, (Vigo) fue un lugar de concurrencia de vinos jerezanos y gallegos, según atestiguan las cartas de fletamento del puerto. Cinco siglos más tarde, Pazos de Lusco y Bodegas Tío Pepe rememoran este hecho histórico con una cata que ha unido Galicia y Andalucía junto a la réplica de la Carabela La Pinta, amarrada en el puerto de Baiona. Dos tierras que han visto, desde hace cientos de años, cómo sus vinos han recorrido los mares dejando huella en todo el mundo.

Andalucía y Galicia

Sergio Alén y Antonio Flores, enólogos de Adegas Pazos de Lusco y Bodegas Tío Pepe, respectivamente, han mostrado la esencia del terroir de dos de las zonas vitivinícolas más representativas de estas regiones: Rías Baixas y Jerez.

El enólogo gallego ha iniciado el recorrido con los Albariños de la D.O. Rías Baixas de Pazos de Lusco, que siguen técnicas de elaboración artesanales y emplean levaduras autóctonas en su fermentación. La primera parada ha sido en Lusco 2017 “en Rama”, un Albariño en estado puro que refleja todo el potencial de esta variedad. A continuación, ha guiado a los asistentes por Lusco

2017, un vino blanco singular con 5 meses de crianza sobre sus lías finas, que destaca por su color amarillo pajizo, notas florales y vivacidad en boca. El círculo lo ha cerrado Pazo Piñeiro 2016, el icono que reposa sobre sus lías finas durante 5 meses en depósito y, posteriormente, 9 en barricas de roble francés. El resultado de esta cuidada elaboración es un vino pálido y brillante, con ricos aromas varietales, gran persistencia y amplitud en boca.

Jerez y el Nuevo Mundo

Concluido el viaje por el terroir de las Rías Baixas, ha tomado el relevo Antonio Flores, la nariz de Bodegas Tío Pepe. Con pasión y poesía, el enólogo ha trasladado el espíritu de Jerez a Baiona, la villa que vio llegar a Martín Alonso Pinzón, en 1493, con la noticia del descubrimiento del Nuevo Mundo. Aquí fue donde el mundo se enteró de la existencia de América y desde aquí partieron barcos llenos de buenos vinos; vinos como el que comenzó catando el enólogo de González Byass, un Tío Pepe en Rama 2018, una maravilla enológica de elaboración muy limitada que simboliza la máxima expresión de la crianza biológica. El maestro jerezano ha continuado con Viña AB, un Amontillado complejo, elegante y versátil, que envejece durante 12 años en botas de roble americano. El broche a esta cata lo ha puesto Néctar PX, un vino de postre de intenso color ébano, con aromas a pasas, higos y dátiles, muy largo y sabroso en boca.



UNA JOVEN D.O.

En 1932, el Estatuto del Vino define por primera vez los vinos espumosos.

En 1966, se aprueba la norma que define la palabra "Cava" para caracterizar los vinos espumosos del sistema clásico de fermentación en botella y su crianza en cava.

En 1991, y después de que España entrara en la UE (1986), se crea la Denominación de Origen Cava y su Consejo Regulador.

Damià Deàs, en la última vendimia de Cava Vilarnau, donde es gerente y enólogo.

DAMIÀ DEÀS

PRESIDENTE DEL INSTITUT DEL CAVA.
GERENTE Y ENÓLOGO DE CAVAS VILARNAU.

“Tenemos que cambiar la percepción del Cava porque la realidad ya es excelente”

“Más marketing y mejorar la comercialización”. El nuevo presidente de la patronal del Cava es un profesional con décadas de trabajo a sus espaldas. Tiene claras las estrategias que van a liderar su mandato.

¿Con qué retos llega a este cargo?

Es un momento de cambio a nivel mundial y quiero verlo en positivo. Primero, porque es mi manera de entender la vida y segundo, porque creo que el reto es apasionante. Esos cambios hay que enfocarlos de una forma eficaz. Es el momento de hablar bien del cava y hacerlo con toda la realidad que hay en nuestro trabajo.

¿Cuáles serían los objetivos más claros de su mandato?

En el Institut del Cava, como asociación empresarial, tenemos que cambiar la percepción del Cava en el mundo. Pero hablo de percepción porque la calidad ya la tiene y es excelente.

Hablamos de una Denominación de Origen muy joven que ya compite con fuerza en todo el planeta.

Somos una D.O. con 30 años de historia y, en demasiadas ocasiones, se nos compara con otras con más de 200, como Champagne. Así que dejaría ese capítulo para centrarnos en que nosotros ya embotellamos con mucha calidad, desde una esforzada y extraordinaria viticultura, y lo que tenemos que hacer es que esto se sepa y se disfrute más.

¿Cuáles son los primeros pasos?

Debemos elevar la imagen de nuestro producto desde aspectos del marketing y de la comercialización, para que llegue al consumidor.

¿Habla a nivel nacional o mundial?

A nivel mundial, y este es un punto estratégico

importante. Actualmente, de 252 millones de botellas al año, más de 150 se venden en el extranjero. La cifra restante, de 100 millones de botellas que se venden en el mercado nacional, desgraciadamente, está muy apalancada.

¿Se saben las razones?

Yo diría que el mundo del vino en España es muy rico y variado. Es bueno que esté diversificado porque seguirá creando cultura.

¿Preocupa la feroz competencia que se encuentra el Cava en otros mercados?

Todos son retos interesantes, pero lo importante es que la gente beba burbujitas. Toda la complejidad de los mercados y la competencia quiero verla en positivo porque lo atractivo es conseguir que la gente joven entre en el mundo del vino.

¿Qué está pasando en el mercado del Cava?

A nivel global ya se venden en el mundo 33 millones de botellas de Cava *premium* al año.

Los mercados ingleses, suecos, suizos o estadounidenses están creciendo; y es más que interesante, porque hablamos de mercados maduros, que saben catar y diferenciar un buen producto.

¿Qué potencial real tienen conceptos como sostenibilidad y medio ambiente en el futuro del Cava?

Verdaderamente importantes y estratégicos. Se trata de una manera de respetar la naturaleza y a las personas que las nuevas generaciones ya están exigiendo. Nuestro sector tiene que estar en esa línea.



GESTIÓN DE CALIDAD

Impecable y elegante serían los dos primeros adjetivos que la sala del restaurante de El Club Allard provoca.

Su historia reciente y la experiencia gastronómica le colocan en la excelencia. La cocina de José Carlos Fuentes, los vinos elegidos por Álvaro Prieto y el servicio de sala, hacen de la sorpresa del gusto un momento lleno de fantasía.

El restaurante El Club Allard ha recorrido, desde el año 1998, un complicado camino. Las dificultades las ha resuelto siempre yendo más allá en cuestiones de excelencia y calidad. Su singularidad le convierte en único cuando en su historia se escriben acontecimientos excepcionales como es el hecho de cambiar tres veces de chef en la última década. Al timón de esta empresa está Luisa Orlando.

¿Cómo se gestiona, a lo largo de los años, este restaurante?

Sin duda, con un gran equipo. Siempre hemos trabajado reuniendo, con toda la fortaleza posible, desde la cocina, que es la piedra angular, hasta el equipo de sala y sumiller. También, teniendo muy presente la identidad del restaurante, porque para interpretar bien el rumbo hay que tener muy claro quién eres y qué quieres transmitir a tus clientes. Siempre hemos intentado que el director de orquesta, que es el chef, componga melodías acordes con El Club Allard.

¿Han sido complicados los equilibrios entre chefs y el restaurante?

Lo importante ha sido el respeto y conseguir que chef y dirección se aprecien y confíen el uno en el otro.

Los chefs que han cocinado en El Club Allard siempre han gustado a El Club Allard. Desde ese punto, todo lo demás es trabajo.

¿Qué se le dice el primer día a un chef en El Club Allard?

Que buscamos al mejor estilista del mejor producto. Lo que le pedimos a un chef es que no disfrace la materia prima, sino que luzca mucho más en la intensidad de los sabores, la elegancia en la presentación y que sorprenda.

El nuevo menú gastronómico de otoño de El Club Allard es, una vez más, un extraordinario trabajo de cariño y respeto por los productos, un viaje hacia la excelencia de los sabores donde el alma mediterránea se encuentra con técnicas y la esencia de la cocina japonesa. Hasta la mesa llegan platos tan ricos como la infusión de setas con huevo, la raya en escabeche o el cochinillo confitado con melón.

Sobre la importancia de los vinos en la cocina y la restauración de hoy, Luisa Orlando manifiesta que “un restaurante es el matrimonio entre la cocina y la bodega. La fuerza y el éxito de un restaurante es que los dos sean excelentes y sepan combinarse. Nadie entiende hoy una buena comida sin un buen vino”.

“Se ve mi vida en el plato”

José Carlos Fuentes acompañaba de niño a su madre al trabajo para verla cocinar. El recuerdo más impactante de esa época, recuerda él mismo, era “cuando veía aterrorizado cómo metían trozos de aves y demás ingredientes en una olla, pero luego salían unos caldos y un puchero que a mí me volvían loco. Me parecía magia”. Todo eso pasaba en Canet de Mar, (Barcelona) donde sus padres, andaluces, habían emigrado. Poco más tarde, con 14 años, comenzó a estudiar cocina.

Antes de llegar a El Club Allard, cocinó con Carme Ruscaldeda en el restaurante Sant Pau (tres estrellas Michelin) y fue el artífice de la aventura en Tokio de la cocinera catalana alcanzando el premio de las dos estrellas Michelin. En el año 2010, fue nombrado Cocinero del año y consiguió una estrella Michelin para el restaurante Tierra, en Torrico, Toledo.

¿Qué cambia en la mentalidad de un cocinero cuando trabaja en el universo de las estrellas Michelin?

Cuando salí de la escuela de hostelería, mis primeros trabajos fueron muy decepcionantes. No comprendía cuál era mi

Raya en escabeche de café con puré de chirivía y alcaparras.

Un excelente plato del último menú de otoño de José Carlos Fuentes (en la imagen de la izquierda).



lugar en esta profesión después de haber estudiado tanto. Fue entonces cuando comencé a mandar “cartas de amor” a Carme Ruscalleda hasta que me llamó y me incorporé a trabajar en su equipo. Es en ese momento cuando te das cuenta del valor de las estrellas Michelin. Recuerdo que lo que más me sorprendió al principio es que en mis trabajos anteriores utilizaba los cucharones para salsear y en la cocina de Sant Pau sólo se utilizaban cucharas o cucharitas.

Después, enseguida te das cuenta de la pasión que se le pone al producto, algo que ya te acompaña toda la vida.

¿Cómo fue tu llegada a El Club Allard?

Me encontré con que mi pasión era la misma que la del equipo que me recibió. Y que el objetivo era el mismo, llegar lo más alto posible.

¿Cómo se define la personalidad de tu cocina y hasta dónde le pones límites?

Siempre he dicho que no sigo moda, yo marco tendencia. No me fijo en lo que hacen los demás y siempre voy por libre. Cuando haces lo que tú quieres y lo haces bien o muy bien, es lo máximo y no hay que mirar hacia ningún otro lado.

Mi cocina es muy personal, se ve mi vida en el plato, porque nací delante del mar, fui ocho años la mano derecha de la mejor cocinera de productos del mar, estuve cuatro años cocinando en Tokio, luego trabajando en la huerta de España, en Murcia. Después, siete años en Toledo, tocando caza y puedo decir que tengo una cocina muy íntima y subjetiva. Con mucho contrapunto de mar y montaña e influencia asiática.

El estreno del menú ha vuelto a demostrar el alto nivel de la cocina del restaurante, la sala mejora cada día y la bodega acompaña al espectáculo de la mano de un gran Álvaro Prieto. ¿En qué momento os encontráis?

Estamos plétóricos, han entrado las setas y es una temporada que nos apasiona. Además, somos muy radicales, en cuanto cambia la estación del año, El club Allard renueva absolutamente su propuesta.



José Carlos Fuentes y Luisa Orlando.

EL CLUB ALLARD ES UNA CASA MUY GRANDE

Abierto en 1998 como club privado, El club Allard no ha hecho más que crecer y expresarse como un espacio vivo que quiere ser escenario de momentos inolvidables.

En el edificio Casa Gallardo (1914), de la calle Ferraz, 2, el restaurante de una estrella Michelin despliega su personalidad para inaugurar un nuevo espacio llamado Le clAb, un espacio singular que acoge un club gastronómico abierto a cualquier tipo de cocina.

Además, repartido en diferentes plantas El Club Allard ofrece una planta para la celebración de eventos y el Club Habanos.

El otoño pide sabores más cálidos y puntos más picantes. Abandonamos un poco esos puntos más frescos típicos de las elaboraciones de los platos de verano. Volvemos a los caldos calientes y, este año, hemos recuperado la raya, que hacía una década que no la trabajaba. La ver-

dad es que me gusta trabajar productos, siempre excelentes, pero que no se vean habitualmente en los menús degustación.

¿Cómo influye el vino en tu cocina?

El vino es muy importante en la gastronomía, pero yo no diseño platos a partir de un vino.

Tenemos la suerte de tener una máquina al frente del vino. Llevo 25 años dedicado a la cocina, he tenido muchísimos sumilleres a mi lado y, de verdad, que Álvaro es diferente, es fascinante. Pocas veces un sumiller había realizado uno de mis platos con la elección del vino. Es un sumiller capaz de diseñar un maridaje y dar en el punto exacto en diez de cada diez platos. Es algo sorprendente.

El sumiller genial

Se llama Álvaro Prieto y, durante las diferentes entrevistas para realizar este reportaje su nombre ya ha sido citado en varias ocasiones.

En el año 2015, se hizo con el premio al mejor sumiller de Castilla y León. Antes recogió diferentes reconocimientos en los concursos Nariz de Oro, Trofeo Custodio López Zamarra, Madrid Fusión o Concours International des Jeunes Sommeliers.

Prieto lo tiene claro: “mi trabajo es potenciar el plato y lograr que la experiencia del comensal sea perfecta”.

Tiene un don para acercarse a la perfección a la hora de interpretar y equilibrar el menú que el chef propone. Su conocimiento es tan elevado y sus sentidos tan educados, que cada vez que se acerca a una mesa debería recibir un aplauso.

De su experiencia nacional e internacional, ya que ha trabajado en restaurantes de España, Dubai y Londres, destaca la importancia de contar un vino. “El mismo vino se puede contar de diferentes maneras, dependiendo de tu psicología para entender al cliente. Un relato u otro puede acercar o alejar la buena experiencia de quien lo escucha”.

A Álvaro Prieto le gusta descubrir vinos a sus clientes, entender cada momento y evitar cuando la situación lo permite: “una expresión de duda me ayuda a sorprender al cliente”, concluye el sumiller.



CHANGING THE RULES



BORN IN SCOTLAND **RAISED IN JEREZ**

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 41,3º



Los socios Carlos de Andrés-Montalvo y Charly Rodríguez conversan en la Cotorra, uno de sus tres locales, mientras disfrutan de Beronia Rueda.



Más atractiva VALLADOLID que nunca

Todo el empeño y conocimiento del pueblo pucelano en la elaboración de vinos y recetario de asados sublimes convive hoy con una generación de jóvenes castellanos que han revolucionado la ciudad de Valladolid llenándola de color, sabores del mundo y espacios diferentes donde disfrutar con los amigos, marcando así una nueva etapa de modernidad en la ciudad del Pisuerga.

Valladolid es una de las capitales del vino españolas. Sus cuatro Denominaciones de Origen (Ribera del Duero, Rueda, Cigales y Toro) la convierten en un importante e interesantísimo punto enológico y destino gastronómico. La última edición del prestigioso Concurso Mundial de Bruselas eligió la ciudad del Pisuerga como sede de la reunión más influyente de los mejores vinos del mundo. Pero Valladolid, en ese momento, ya había despertado. En los últimos cinco años, la ciudad ha sufrido una aceleración hacia la modernidad que hoy se plasma en sus locales y en una nueva hostelería. La llegada del AVE desde Madrid, el éxito de sus escuelas de sumillería y cocina y su famoso concurso de tapas, sumados a una importante educación vitivinícola de sus habitantes y una generación de jóvenes empresarios, ha motivado que el llamativo paso adelante que ha dado la ciudad castellana sea hoy una realidad absoluta.

Conexión Madrid-Valladolid

La ciudad que vio casarse a los Reyes Católicos, donde Colón falleció o donde Cervantes terminó de escribir El Quijote, es hoy una metrópoli atractiva, sexy y llena de color. El fabuloso recetario clásico de asados castellanos, como el lechazo o el cochinillo, unido a una rica variedad de platos como la sopa de ajo, las truchas con jamón, las salchichas de Zaratán o su variada repostería, protagonizaron la buena fama de sus cocinas y restaurantes. Hoy estos sabores y olores continúan inundando los recuerdos culinarios pero ya no reinan en exclusiva. La cocina fusión y los productos del mundo, en definitiva, la globalización, ha alcanzado a cocineros y comensales en una ciudad rejuvenecida. Madrid ya está solo a una hora en AVE y, sin duda, la influencia del boom gastronómico con epicentro en la capital ha llegado a Valladolid. En el Barrio de Villa del Prado, el granadino Juan Fernández habla de su

experiencia, tras tres años al frente del **bar restaurante Atypikal**, un lugar que deja clara su intención con el nombre y que apuesta por una cocina mediterránea llena de cesiones a otras cocinas del mundo. Luz y color, pizarras, una gran cava de cristal en la entrada y una cocina vista marcan el ritmo de un local muy dinámico.

Atypikal abre temprano para dar desayunos y cierra a media noche, cuando sus más de 90 tipos de ginebra han protagonizado buenos momentos. Tortilla de chorizo, croquetas de jamón, de boletus o de gamba blanca de Huelva, entre los favoritos de las primeras horas del día y el Vermouth. Tempuras de langostino tigre y nigiris de foie, patatas kimchi o sus zamburiñas con panko y yuzu, son muy buenos bocados aplaudidos por un cliente fiel que en cuestión de vinos lo tiene claro; además de los de la tierra, aquí puede descubrir vinos de todas las regiones españolas. Su brocheta de brécol yakitori se sirve con un Croft Twist, un fino Croft con una cuidada selección de ingredientes naturales, con fina burbuja y aroma a sauco.

Más vinos que nunca

En el centro de la ciudad, pegado al Mercado del Val, está la **Microbodega Urbana**, un pequeño y acogedor bar de vinos donde la sabia conversación de Roberto del Campo convierten el local en un templo del disfrute del vino. Su carta, con más de 100 vinos, solo habla de uvas y no de Denominaciones de Origen. Aquí se pueden beber vinos de toda España y quien llega hasta su barra es aquel que quiere descubrir cosas nuevas y compartirlas junto a una tapa de cecina, quesos de la zona, jamón o patés.

Una gran fotografía antigua en blanco y negro de Gregorio, el abuelo de la mujer de Roberto, preside este bar en el que la carta se mueve muy rápido. “La verdad es que en cuanto empiezo a vender bien un vino, dejo de comprarlo, porque siempre estoy proponiendo vinos nuevos”, explica Roberto del Campo, que desde su drástica apuesta habla de que el vallisoletano solo demanda un vino, el Ribera robe, y pocos se interesan por algo más. Pero según transcurre la charla, reconoce que por



1. Brocheta de brécol acompañada del refrescante Croft Twist de González Byass.



2. Juan Fernández, del restaurante Atypikal. 3. Vista de la Catedral de Valladolid. 4. Roberto Fuertes en la barra de El Bar. 5. Tosta de sardina con tomate semiseco, aguacate, brotes y gotas de ajipanca con un Beronia Rueda en La Cotorra. 6. Tabla de embutidos y Leonor Palo Cortado servido por Roberto del Campo en la Microbodega.

ejemplo, Leonor Palo Cortado o Viñas del Vero Chardonnay, se venden bien.

El gastrobar **La Cotorra**, en el corazón de la ciudad, es uno de los locales abanderados de la nueva restauración en Valladolid. Pertenece a un grupo de jóvenes empresarios que, además, regentan el restaurante La Cacatúa y Pera Limonera, recientemente abierto en la playa del río Pisuerga.

En La Cotorra todo está pensando para disfrutar de buenos momentos alrededor de una copa de vino, raciones para compartir y música. Decoración industrial, ambiente desenfadado y calidad en cada propuesta.

Charly Rodríguez y Carlos de Andrés-Montalvo son dos socios que arrancaron este negocio como bar de copas, a los que que la gran acogida y su olfato empresarial, basado en lo vivido en viajes a Madrid y otras ciudades del mundo, les hizo evolucionar el concepto hacia lo que hoy es su grupo de tres restaurantes.

“En Valladolid se echaba en falta locales que a todos nos gustaban cuando los veíamos en otras ciudades”, comentan los socios alrededor de una copa de Beronia Rueda. En La Cotorra el producto estrella es el taco, versionado con ropavieja, con codillo o pulpo glaseado, y una carta de 80 vinos, además de mucha venta de Vermouth y gintonics.

A los pies de la catedral, un toldo reza “comida, bebida, amigos”. Es la terraza del **restaurante La Cacatúa**, un magnífico local decorado con exuberancia vegetal, como mandan los cánones de interiorismo en restauración de los últimos años, y un elegante juego de colores, neones y terciopelos que definen la barra y el restaurante, donde puedes elegir comer sentado en un sillón con mesa baja.

En La Cacatúa, la cocina sube cuatro escalones con respecto a su hermana La Cotorra. Una bodega exquisita, con más de 200 referencias, recibe al comensal que llega para disfrutar de una buena carta llena de platos sorprendentes como el steak tartar, la burrata con salmorejo y pesto, las costillas de ternera a baja temperatura o su alta repostería, donde destaca el pistachín de Laín: buñuelos calientes de praliné de pistacho sobre crema inglesa y Peta Zetas de frambuesa, que sirven con un vino dulce Pedro Ximénez Muy Viejo, Noé.

¿Qué abrimos hoy?

Roberto Fuertes y su padre inauguraron **El bar** hace seis años. Se trata de un lugar sencillo como su nombre, a la vez que complejo por su delicado sentido de servicio y la agradable naturaleza de su esencia que transmite cariño por el buen trabajo.

Tras la barra, un joven y experto amante de los vinos viste impecable delantal, corbata negra y sonrisa amable. Es fácil llegar hasta su barra y compartir un vino en interesante conversación.

La hora del Vermouth comienza poco después de media mañana, cuando los clientes piden vinos de Ribera del Duero y Verdejos, pero cada vez son más los que han cambiado el saludo por un “¿qué abrimos hoy, Roberto?” “Los jóvenes son los que me están moviendo la carta de vinos”, explica Roberto Fuertes.

Para acompañar los vinos que ofrece El Bar, tanto en barra como en el comedor, su carta se rige por el mercado diario, pero la ensaladilla rusa, el marisco o el chipirón a la plancha, así como las frituras andaluzas, gustan mucho.

Apasionado de los vinos de Jerez, a Roberto le gusta la temporada de alcachofas para jugar con los maridajes y sorprender a sus clientes.

Álvaro Varela es certificado 3 por la WSET (Wine & Spirits Education Trust) y es el dueño del **bar L'Enfant Terrible** situado junto a la plaza Poniente, en el centro de Valladolid. 150 referencias de un botellero muy activo en constante renovación marca la filosofía de este amante del vino que, además del cliente clásico, quiere que su establecimiento sea un lugar de disfrute y descubrimiento de otros vinos del mundo.

No tiene en su carta vinos top, comenta Álvaro que: “sería lo fácil”. Por el contrario, en su afán por acercar a su público los vinos que se están haciendo en todo el mundo, busca entre pequeños bodegueros y vinos de ajustada relación calidad-precio.

Conversación, variedad y buen trato al vino son marca de esta casa en la que, aunque pueda parecer lo contrario, los *enfant terrible* son los vinos y no el que los descorcha.

Una cocina sencilla con quesos, cecina, callos, mejillones y oreja guisada y acompaña buenos momentos de barra en un local en el



1. Xisco, del restaurante La Garrocha, sirve una copa de Cava Vilarnau.



2. Tapa de mojama casera de atún acompañada con Cava Vilarnau. 3. En el restaurante La cacatúa se sirve un postre muy especial y riquísimo llamado Pistachín de Lain con una copa de vino dulce Pedro Ximénez Muy Viejo, Noé.

que “suceden cosas alrededor del vino que no suceden en el resto de la ciudad”, concluye Álvaro Varela.

En el **restaurante La Garrocha**, tras 15 años de trabajo basados en una cocina de base tradicional y toques innovadores, siempre con buena materia prima, entra en acción el chef Javier Pérez para seguir cargando de personalidad una carta de raciones y pinchos, algunos premiados en el concurso de tapas de la ciudad, y platos contundentes para disfrutar en el comedor. De los primeros, destaca la ensalada de pulpo con dos texturas de patata, el rabo de toro a la andaluza, receta de la abuela sevillana de Xisco, familiar de los famosos ganaderos Miura.

En la barra, la tapa de crujiente de manitas de cerdo, acompañado por un Cava Vilarnau, es espectacular, y en la mesa, se han especializado en pescados de roca.

Una nueva generación renovadora

“A Valladolid ha llegado una generación que quiere renovar la hostelería al mismo tiempo que hay un público que lo demandaba”, comenta Iara Elvira, responsable de aperturas de los restaurantes La Pícaro y Lunático, un grupo que cuenta con cinco restaurantes en la ciudad.

La Pícaro es un escenario de glamour presidido por una gran barra y grandes espejos, música y coctelería. Un local cambiante según la hora del día donde el ambiente, la hora del Vermouth y el wok de fideos orientales de arroz salteados con verduras, langostinos y chile picante son su gran reclamo.

El **bar restaurante Lunático**, situado en la emblemática Accra de Recoletos, es un

local lleno de energía diseñado desde la ambición de hacer disfrutar a su cliente por un grupo de jóvenes empresarios que, en palabras de Rubén Valdivieso, son: “unos revolucionarios que queremos acabar siendo un clásico”.

En su carta sabrosos platos, como el tartar de tomate con huevo de codorniz trufado o el arroz cremoso con lechazo y tempura de alcachofa. Tienen una amplia bodega con vinos nacionales e internacionales y su coctelero Jesús Alberto Condés, sabe lo que es un *perfect serve* de gintonic.

En el lado de la hoteleería, Valladolid también ha experimentado grandes cambios. Ejemplo de ello es el **hotel Gareus**, muy bien situado en el centro, a pocos metros de la estación del AVE, un coqueto y confortable hotel modelo de la renovación de la ciudad. Su director adjunto, José María Arroyo, cree que: “En Valladolid, manteniendo la calidad de su oferta de asadores, han surgido nuevos restaurantes que entienden la cocina al hilo del boom de la cocina internacional. Este hotel, por su concepto y servicio, también ha participado en este movimiento de modernización de la ciudad”.

Por otro lado, el **AC Hotel Palacio de Santa Ana** es un hotel con encanto enclavado en el antiguo monasterio de la orden de los Jerónimos del siglo XVIII y restaurado para albergar el actual y único hotel de 5 Estrellas de la ciudad de Valladolid. Ramón Montaña, adjunto a dirección, explica que: “En los 16 años que lleva abierto el hotel, la hostelería de la ciudad ha cambiado y evolucionado mucho. Nuestro restaurante siempre se ha definido como cocina tradicional castellana con toques de innovación”.



A la izquierda, delicioso espacio del hotel Gareus de Valladolid con librería y sillones de cuero. A la derecha, restaurante del hotel AC Hotel Palacio de Santa Ana.



1. Vista general de la barra del bar restaurante La Pícaro. Un local divertido y bien decorado.



2. Álvaro Varela, del bar L'enfant Terrible posa sobre la barra con Finca Constanca Parcela 12.

3. El coctelero del bar restaurante Lunático sirve muy bien los gintonics en un local que, a partir de las 23 h., sube la música y se transforma.

_RESTAURANTES El Pradal, La Casita del Pradal y Dogma

CRECER EN BUSCA DE LA EXCELENCIA

El grupo El Pradal, capitaneado por José Antonio Eugercios, ha completado una plantilla de profesionales para seguir prosperando desde la veteranía, la materia prima de calidad y ese punto de valentía necesaria de quien sabe que juega en primera división.





Sara Siles, la bartender del restaurante Dogma, sirve un cóctel de autor llamado "Recuerdos de Guinea", al chef Joaquín Felipe (a la izquierda), José Antonio Eugercios, dueño y director, y Adán Gómez, sumiller y jefe de sala.



Carrillera de ibérico acompañada del tinto de Cádiz, Finca Moncloa, servida en el restaurante Dogma, de la calle Alberto Alcocer de Madrid.



Sardinas marinadas con gazpacho verde, cocinadas con un Fino Dos Palmas, en el restaurante de San Sebastián de los Reyes, El Pradal.

**“LA DIFERENCIA
ENTRE UN BUEN
RESTAURANTE
Y UN RESTAURANTE
EXCELENTE LA
MARCA LA SALA”**



Salmon salvaje de la variedad plateado de Alaska, a la brasa, acompañado de shiso y guacamole y La Miranda de Secastilla Garnacha Blanca.

S

olo tenía 17 años cuando José Antonio Eugercios llegó a San Juan de Luz para comprar la anchoa más fresca y aprender a salarla en Santoña. Llamó a su conservera Euroanchoas (1988) y comenzó a distribuir su anchoa en salazón por los mejores restaurantes de España.

Hoy, su distribuidora de alimentación se llama Síbari Food Service, tiene 4.000 referencias, de las que en su mayoría son productos gourmet, y es la matriz del grupo de restaurantes El Pradal, La Casita del Pradal y Dogma.

El primero abre en el año 2014 en San Sebastián de los Reyes (Madrid), buque insignia del grupo por el que solo el año pasado pasaron por sus mesas más de 200.000 clientes. Se trata de un restaurante especializado en carnes a la parrilla, dividido en dos grandes plantas. Joaquín Felipe, chef ejecutivo del grupo, se ha incorporado hace pocos meses al equipo para formar y profesionalizar a la plantilla y cambiar la carta de los tres restaurantes.

“Buscamos una dinámica en la que el comensal pueda encontrar una oferta variada y descubrir en los restaurantes el comedor de su casa ilustrado”, explica el chef.

Tradición con innovación

Jamón de buey con virutas de foie, ostras, piparras con anchoas artesanas o huevo de oca a 65° con patatas trufadas y setas de temporada, son algunos de los entrantes del restaurante El Pradal. Arroces, pescados de lonja, diferentes cortes y elaboraciones de atún rojo y una espectacular oferta de carnes con 35 días de maduración, rematan una carta basada en productos de primera calidad cocinados con un toque de vanguardia.

“Esa es la clave, comenta José Antonio Eugercios. Hay que tener unas buenas pochas y unas patatas con costilla, además de saber darle una vuelta al buen producto. Y eso Joaquín lo borda”.

A su lado escucha el chef, quien añade:

“En Madrid muchos restaurantes se han apuntado a la moda de reversionar platos como la hamburguesa o la ensaladilla rusa para acabar pareciéndose entre todos. Pero en la última década la tendencia en Madrid de otros muchos restaurantes ha sido recuperar el recetario clásico, que si lo haces con buen producto, siempre funciona”.

La importancia de la sala

“En un restaurante para 80 personas tienes 80 criterios y 80 responsabilidades, por eso la profesionalización de la sala es fundamental”, comenta el dueño del grupo El Pradal.

El director de operaciones, Adán Gómez, desempeña las funciones de sumiller y jefe de sala, dos capítulos que los restaurantes del grupo cuidan con escrupulosa atención.

“El boom de los chefs dejó de lado la competencia de los jefes de sala, aunque ahora, por su importancia, se está recuperando”, apunta el sumiller, quien concluye diciendo: “la diferencia entre un buen restaurante y un restaurante excelente la marca la sala”.

“Hablemos de bebidas”

Hoy en día los restaurantes ofrecen en sus cartas tanta variedad que es aconsejable hablar de bebidas, en vez solo de vinos, ya que estos compiten cada vez más con vermouths, sidras, destilados o cócteles, que comienzan a llegar a las mesas.

En el caso del restaurante Dogma, inaugurado recientemente, una espectacular cava acristalada da alguna pista de la importancia, variedad y calidad de los vinos que se pueden disfrutar en este espacio gastronómico de la calle Alberto Alcocer de Madrid. Pero además, este restaurante ha destinado una parte importante de su superficie a un agradable bar donde la coctelería forma parte fundamental de la experiencia.

Tras la barra, la bartender Sara Siles ofrece un repertorio de deliciosos cócteles de autor acompañados siempre de buena música, el espectáculo de la ejecución y el servicio de cada combinado.

MEJORAR LA EXPERIENCIA

En el restaurante Dogma la estrategia de gestión de la bodega está dando buenos resultados.

“Aunque Madrid sigue persistiendo en Ribera y Rioja, hay que dar la opción de descubrir otros vinos. En Dogma hemos sustituido gran parte de los vinos buenos y conocidos por buenos vinos de marcas menos conocidas. Eso nos está dando mucha rotación y el cliente lo agradece porque mejora su experiencia”, explica Adán Gómez, sumiller.



Roberta Lajous Vargas
Embajadora de México en España

**“UNO DE LOS
OBJETIVOS ES
AUMENTAR EL
COMERCIO
VITIVINÍCOLA
MEXICANO EN
ESPAÑA”**

**EL TATARABUELO DE LA
EMBAJADORA DE MÉXICO EN
ESPAÑA, DE ORIGEN FRANCÉS,
LLEVÓ VIDES A LA REGIÓN
VITIVINÍCOLA DE PARRAS A
MEDIADOS DEL SIGLO XIX.
HOY, ROBERTA LAJOUS VARGAS,
HABLA APASIONADAMENTE DE SU
TRABAJO Y TAMBIÉN DEL VINO EN
UNA ENTREVISTA EN LA QUE HACE
ESPECIAL HINCAPIÉ EN PEDIR EL
RECONOCIMIENTO DE LA TRADICIÓN
VITIVINÍCOLA DE SU PAÍS Y EL BUEN
MOMENTO QUE TRAVIESA.**

¿C

ómo definiría su estancia y trabajo en España?

Siempre enriquecedora, productiva y muy positiva. Pero sobre todo considero que ha redundado en beneficio de nuestras relaciones.

¿Cuáles han sido los logros más interesantes que ha alcanzado en esta etapa como Embajadora de España?

Definitivamente, el que más me honra es haber logrado la apertura de la Casa de México en España, la cual fue inaugurada por el Secretario de Relaciones Exteriores de México, Luis Videgaray Caso, el pasado mes de octubre, y visitada previamente por el Presidente de México, Enrique Peña Nieto, en abril de este año. La Casa fue concedida en reciprocidad al inmueble cedido por México a España en 2002 y, 16 años después, logré que la alcaldía de Madrid cediera a la Embajada de México el inmueble de la calle de Alberto Aguilera, número 20.

El diálogo político, tanto con el gobierno del PP, como del actual PSOE, se ha fortalecido y se encuentra en su mejor momento. Hoy, más que nunca, la presencia de México en España es dinámica y bienvenida. La relación entre ambos gobiernos es fraternal y duradera.

En materia económica, se ha incrementado el turismo hacia mi país. México es a día de hoy el sexto país más visitado del mundo. Durante los primeros ocho meses del año, México recibió casi 192.000 turistas provenientes de España, lo que supone un incremento de 1,4%, respecto al mismo periodo del año anterior. España es el segundo mercado más grande en Europa y con un potencial significativo de mayor crecimiento.

En inversión, España se ha consolidado como nuestro segundo inversionista directo a nivel mundial y el primero entre los países de la UE. México es el primer inversionista en España de América Latina y el segundo extracomunitario, únicamente por detrás de Estados Unidos, y el sexto a nivel global.

Uno de los rubros más importantes de inversión española en México es la hostelería. La industria española ha apostado por México y ha sido un socio estratégico para la expansión de nuestra infraestructura turística.

“DESDE EL AÑO 2000,
LA PRODUCCIÓN DE UVA
EN MÉXICO SE HA
ELEVADO EN UN 225%.
ACTUALMENTE SE
EXPORTA EL 60% DE LA
PRODUCCIÓN”

¿Cuáles serían los objetivos a corto plazo que hay que mejorar en la relación entre México y España?

Aumentar el comercio de productos vitivinícolas y agrícolas de mi país, que son de gran calidad, tienen un gran potencial, y nos gustaría que se comercialicen en España.

¿Cuáles son los sectores más importantes en las relaciones comerciales entre los dos países en este momento?

De las exportaciones mexicanas hacia España destacan los productos de la industria petroquímica, los bienes de equipo, el sector de autopartes, alimentos y destilados. Los productos que sobresalen por parte de España hacia México son los automóviles ligeros, aceites de petróleo, autopartes, productos farmacéuticos y alimentos.

El intercambio comercial ha crecido en 23% en los últimos seis años. En 2017, México fue el primer destino de la exportación española en América Latina y el Caribe, y el quinto fuera de Europa, así como el segundo suministrador de Latinoamérica.

¿Qué supone el regreso de México a la Organización Internacional de la Viña y el Vino?

(Hace dos años, México estaba en el puesto 29 del mundo como productor de uva, con una superficie de viñedo plantado de 39.000 hectáreas).

El vino mexicano vive tiempos de bonanza, progreso y un próspero porvenir que podrían acelerarse gracias a la aprobación de la Ley de Fomento a la Industria Vitivinícola de México. Una de las primeras acciones del Consejo Mexicano Vitivinícola A.C. será el registro de la marca colectiva “Vino Mexicano” y de la campaña: “Todos Unidos Por El Vino Mexicano”, financiada por los productores mexicanos y con el apoyo del Gobierno Federal, a través de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA). En este marco, la Ley de Fomento permitirá un mayor desarrollo económico principalmente en las regiones de los Estados donde se producen los vinos mexicanos: Baja California, Querétaro, Coahuila, Guanajuato, Zacatecas, Aguascalientes, San Luis Potosí, Sonora, Chihuahua, Nuevo León y Puebla.

El vino mexicano ha ido ganando terreno a nivel internacional y ha sido reconocido en los certámenes más importantes y prestigiosos del mundo vinícola. El pasado mes de agosto fueron premiados vinos

mexicanos con medallas de Plata, Oro y Gran Oro en el “Mexico Selection by Concours Mondial de Bruxelles” con 112 medallas a vinos y 27 espirituosos procedentes de 11 Estados productores. También nuestros vinos figuran en la Guía Peñín. Este año 15 vinos recibieron la Gran Medalla de Oro, frente a 11 en 2017.

El regreso de México a la OIV, después de 10 años de ausencia, representa un avance en la reconstrucción de una industria vitivinícola más fortalecida, más competitiva e innovadora para buscar un mejor posicionamiento del país en el plano internacional. La colaboración de México con los expertos de la OIV permitirá adoptar decisiones avaladas técnicamente con respaldo científico y coordinado entre el sector público y privado en beneficio de la vitivinicultura mexicana.

¿Que es lo que ha descubierto de España durante su estancia en nuestro país?

La calidez de su gente y su carácter tan cercano al nuestro. España es como estar en casa, rica en cultura, en historia y arte compartido, tradiciones, fiestas y gastronomía. Descubro España día a día.

¿Qué aspectos destacaría de su país que todavía España no conoce bien?

Quiero poner énfasis en el necesario reconocimiento de la tradición de la cultura vitivinícola en México que indudablemente nos une con el legado español. Desde el año 2000, la producción de uva se elevó hasta en un 225% y llegó a las 14.000 toneladas en el 2015. El vino de mesa mexicano incrementó su producción anual a las 260.000 toneladas, y actualmente el 60% del vino mexicano es exportado.

México cuenta con 11 Estados vitivinicultores que producen 200.000 hectolitros de vino de buena calidad y gran diversidad, así como dos grandes regiones que forman la Ruta del Vino, conformadas por los Estados de Querétaro –el primer lugar nacional de exportación de vino espumoso hecho con método tradicional–, y Baja California, siendo el territorio original de la industria del vino en México con la llegada de los primeros misioneros europeos.

En Querétaro, “La Ruta Arte, Queso y Vino”, representa la segunda zona vitivinícola más importante del país, conformada por 28 viñedos y 11 queserías artesanales. Este Estado mexicano produce tres millones y medio de botellas de vino anualmente, aproximadamente 150 etiquetas, además de exportar al año cerca de 60.000 cajas a Estados Unidos, Asia y Europa. Se estima que aproximadamente 800.000 turistas visitan esta “Ruta Arte, Queso y Vino” durante todo el año pues cuentan con diferentes actividades, dentro de ellas su tradicional Fiesta de la Vendimia de julio a septiembre.

“La Ruta del Vino” en el Estado de Baja California, comprende diez mil hectáreas de cultivo, y recorre la zona de los valles de Guadalupe, Calafia y San Antonio de las Minas, entre otros. Cuenta con más de 150 casas vitivinícolas y se producen alrededor de dos millones de cajas de vino anualmente. Durante todo el año recibe la visita de más de 750.000 personas, ya que se puede disfrutar de una gran variedad de actividades, una de sus principales es la Fiesta de la Vendimia en agosto. Después de Baja California, la plantación de la vid se inició en México durante el periodo virreinal en Parras, Coahuila, de donde es originaria mi familia. Mi tatarabuelo emigró de Francia a mediados del siglo XIX y llevó a Parras nuevas especies de uva para mejorar la calidad del vino en esa región, que venía produciéndolo desde tiempos virreinales.



XC PALO CORTADO

DE IDA & VUELTA

“La noble influencia del Mar en un vino”

González Byass
Desde 1835

WineModeration.eu
Art. de Vivre

LIBROS VINO MÚSICA



**FINCA MONCLOA 2015,
MÁS ELEGANTE QUE
NUNCA**

Finca Moncloa 2015 es el singular coupage de Cabernet Sauvignon, Syrah, Tintilla de Rota y Petit Verdot que refleja el excepcional terroir de la Tierra de Cádiz. Esta Navidad, Finca Moncloa 2015 se presenta en un estuche artesano de piel de Ubrique.

125 €. De venta en
www.tiendagonzalezbyass.com



20 años saboreando juntos Canal Cocina. Un precioso libro conmemorativo con muchas recetas seleccionadas de entre las miles que han grabado en dos décadas de gran trabajo.

Nueva York en Navidad. Recetas e historias olvidadas. Incluye un nuevo cuento escrito por Paul Auster. 50 recetas de dulces americanos, bagels, ensaladas o rosbif y cócteles.

Mi primer libro de cocina coreana. Recetas sencillas de una cocina que parece, a priori, complicada. Desde el famoso kimchi a bodadillos y dulces.

Simplísimo. El libro de cocina más fácil del mundo. Tras el éxito de su primer libro, el cocinero francés J.F. Mallet presenta un nuevo Simplísimo con recetas nuevas. Un libro visual y efectivamente, muy sencillo.

Aroma árabe, recetas y relatos. Un excelente forma de conocer la cultura árabe a través de su variada y rica cocina. En este libro los relatos y la historia se mezclan con la cocina.

Fiesta, un dulce para cada ocasión. Más de 80 recetas de tartas para todas las ocasiones, escritas por la bloguera Bea Roque, "El rincón de Bea".

Todo sobre la carne. El manual definitivo para amantes de la carne que encontrarán respuestas a preguntas como ¿cuáles son las mejores razas de vacuno mayor? o el jamón, ¿pata negra o de bellota 100%?

Confort, recetas para mimar tu estómago. Más de 80 recetas bajas en carbohidratos para evitar problemas digestivos. Platos saludables para estómagos sencillos.

Dulces maravillosos de Alma Obregón. La chef pastelera reúne en este libro recetas de tartas, técnicas de decoración y detalles únicos para cocinar drip cakes, macarons, cupcakes o batidos.

De la maceta a la mesa. El maestro jardinero Burhard Bohne enseña a plantar, cosechar y cocinar hierbas aromáticas en casa. Muchas de ellas se pueden cultivar en macetas y son fáciles de cuidar.

Kitchenalia, cómo funcionan todos los utensilios de cocina. Este libro es una guía útil sobre detalles y técnicas de los aparatos de cocina y almacenamiento de alimentos. Contiene además, información científica y sencillos dibujos para comprender mejor el universo culinario.

Cocottes, cazuelas y cacerolas. Paco Pérez, el chef onubense del restaurante Miramar de Gerona, presenta este libro dedicado a la cocina casera, desde recetarios clásicos y en cazuela, o "cocottes".

Tú eliges lo que comes. Cómo prevenir el sobrepeso y alimentarse bien en familia. El pediatra Carlos Casabona enseña a relacionar calorías, alimentos con el tiempo necesario para gastarlas.

La cuenta, por favor es un interesante libro de gestión de negocios de restauración escrito por el técnico especialista en Administración Hotelera, David Rubert.

Recetas yognis. Más de 70 recetas que siguen los principios de la práctica del Yoga. Desayunos, platos principales y postres para ganar vitalidad.

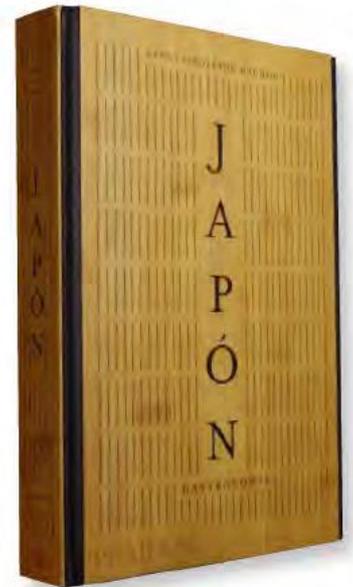
Terapia del bosque. Un libro que explica los beneficios de los "baños de bosque", una tendencia al alza en Japón que propone acercarse a la naturaleza para transformar tu salud.

La cocina aromática de François Chartier, creador de la sumillería molecular, fue el mejor libro del mundo en 2016 en el Gourmand World Cookbook Awards.

Se trata de un libro espectacular, con prólogo de Juli Soler y Ferrán Adrià, que repasa 295 alimentos y enseña a combinarlos y maridarlos. Aunque a primera vista no lo parezca, es fácil de usar y descubre al lector alimentos y bebidas de la misma familia aromática e ideas novedosas para preparar recetas que estimulan la creatividad culinaria para conseguir platos extraordinarios.



Japón, gastronomía es un gran viaje a la cultura nipona de la mano de la autora de libros de cocina californiana Nancy Singleton Hahisu, que ha sido el hilo conductor entre chefs, productores, fotógrafo y editor para llegar a la publicación de esta biblia de una de las cocinas más respetadas del mundo. 400 recetas típicas japonesas, que se publican junto a la misma receta casera, con el fin de facilitar al lector la posibilidad de explorar territorio japonés a través de sus sopas, fideos, encurtidos, pescados, carnes, verduras y postres.



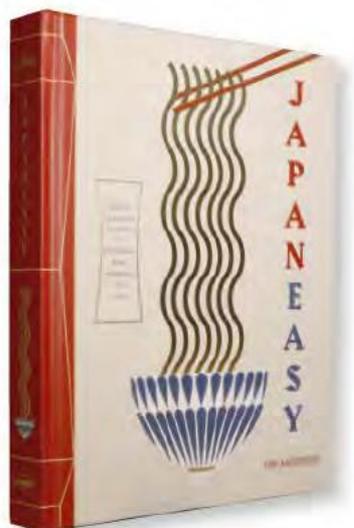
Regala el “vinilo azul” de música clásica

THE LONDON MUSIC NIGHTS, el ciclo de conciertos promovido por la ginebra The London N°1, LaFonoteca y el Café Comercial, presenta para esta Navidad un vinilo de edición limitada, donde se recopilan las interpretaciones más representativas del programa de los artistas de su segunda temporada. En este exclusivo vinilo, del que se realizarán 200 unidades, se podrán escuchar piezas de artistas de talla internacional como el clavecinista Yago Mahúgo, la arpista Sara Águeda, el ascendente Trío VibrArt, el versátil cuarteto de saxofones Kebyart Ensemble o la violinista Ana María Valderrama en dúo estable con el pianista Luis del Valle. Participan también en este recopilatorio el pianista Mario Prusulos, el conjunto barroco La Spagna, el joven ensemble Concerto 1700 y el tándem formado por la mezzosoprano Anna Tonna y la pianista Isabel Pérez Dobarro.

Vinilo + 9 miniaturas The London N°1: 185 €. A la venta en www.tiendagonzalezbyass.com

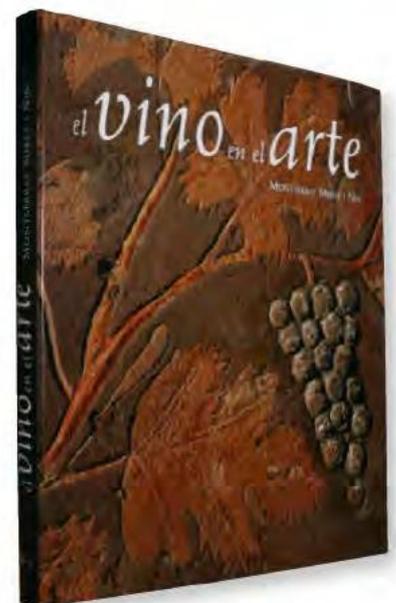
Japan easy quiere transmitir que la cocina japonesa no es complicada y que sus recetas son, en su mayoría, sencillas de elaborar.

Gyozas, sushi, yakitori, ramen o tempura, además de salsas y marinadas básicas, recorren este libro escrito por el campeón de MasterChef Reino Unido, Tim Anderson. Incluye 70 recetas japonesas sencillas de cocinar.



El vino en el arte es un interesante relato histórico que parte de la importancia de la vid y el vino en la evolución de la humanidad a través de las culturas mediterráneas.

Desde la mitología clásica hasta nuestros días, este libro es una cronología de la importancia del vino en el hecho cultural, explicado desde la prehistoria y Egipto hasta Joan Miró y Dalí. Su autora, Mònica Mirè i Nin, es licenciada en Historia del Arte y ha colaborado con el historiador y gastrónomo Mauricio Wesenthal.



VERMOUTH LA COPA



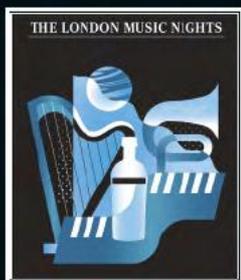
GONZALEZ BYASS
VERMOUTH
LA COPA
EXTRA SECO
JEREZ DE LA FRONTERA
ELABORADO CON
VINO FINO
Receta Original de 1896
ESPAÑA

GONZALEZ BYASS
JEREZ
VERMOUTH
LA COPA
ROJO
JEREZ DE LA FRONTERA
ESPAÑA

GONZALEZ BYASS
JEREZ
VERMOUTH
LA COPA
BLANCO
JEREZ DE LA FRONTERA
ESPAÑA

Desde 1835

Desde 1835



LOS CONCIERTOS

- 5 de diciembre • Trío VibrArt
- 14 de enero de 2019 • Kebyart Ensemble
- 11 de febrero • Mario Prisuelos
- 11 de marzo • La Spagna
- 8 de abril • Ana María Valderrama & Luis del Valle
- 13 de mayo • Concerto 1700
- 10 de junio • Anna Tonna & Isabel Pérez Dobarro





Los músicos SARA ÁGUEDA
Y ALEJANDRO MARÍAS
con un gin&tonic de
The LONDON Nº1
en el Café Comercial.

_Tras el éxito de la primera edición

MÚSICA CLÁSICA ALREDEDOR DE UN GIN&TONIC

Nunca antes se había consumido tanta música clásica como ahora. The LONDON Nº1 se la arrebató a los grandes auditorios para acercarla a todo el mundo desde un escenario como el del Café Comercial de Madrid.

Ya sucedía en Madrid en los siglos XVI y XVII cuando en los Corrales de la Comedia, además de representarse la dramaturgia española del Siglo de Oro, se interpretaban conciertos de música clásica.

Hoy, la tendencia es mundial, pero faltaba España por incorporarse y darle la oportunidad a la música clásica de recorrer las calles de una ciudad como Madrid para mezclarse entre las personas y demostrar su capacidad de emocionar también entre espectadores vestidos con vaqueros y con un buen gin&tonic en la mano.

Ha sido la ginebra premium The LONDON Nº1 la que inició el año pasado esta aventura, que repite ahora después de haber triunfado con un programa atractivo y asequible, y la interpretación de músicos extraordinarios, evidenciando que la música clásica gusta y se puede disfrutar en cualquier momento y lugar; como la segunda planta del Café Comercial, fundado en 1887. Un espacio mágico, con buena acústica y atmósfera especialmente agradable.

La Familia de Vino González Byass, siempre cercana a la cultura, ha elaborado, junto a La Fonoteca, un programa que abarca varios siglos de música clásica que recorre desde el lamento de Juan del Encina, un arpa histórica, hasta lo último que escribió Shubert, la sonata de Frank, pasando por un piano que nos devuelve la historia del coruñés Marcial del Adalid, el llamado "Chopin español".

_Finos de Añadas 2010 y 2011.

Los nuevos “Vinos Finitos”

Suelo, viña y bodega.

T

oda la leyenda de los vinos de Jerez se cuenta desde su sistema de envejecimiento de criaderas y solera, una técnica que se remonta al siglo XVIII cuando los bodegueros la idearon para satisfacer una importante demanda en los mercados, que buscaban vinos de calidad constante que no variaran según el capricho de la meteorología de cada cosecha.

Pero siempre, antes, durante y después, el reglamento de la Denominación de Origen ha contemplado la elaboración de vinos de añadas en la que el vino de cada cosecha envejece de forma estática en su bota, sin combinarse con vinos de otras cosechas.

Los Finos de Añada 2010 y 2011 presentados por el sumiller del restaurante El Celler de Can Roca, Josep Pitu Roca, en el VI Sherrymaster by Tío Pepe, son un ejemplo de la apuesta de González Byass por recuperar y devolver a la actualidad el legado enológico de Jerez. Se trata de vinos donde encontrar la particularidad de la uva Palomino y la tierra albariza donde nace. Un trabajo en el que ha sido decisiva la labor del centro de investigación CIDIMA (Calidad, Investigación, Desarrollo, Innovación y Medio Ambiente) de González Byass, que, tras 8 (Añada 2010) y 7 años (Añada 2011) de crianza en solo dos botas, ha embotellado estos tesoros enológicos en el momento óptimo, cuando su estilo y expresión de Fino son máximos.

¿Por qué se les llama VINOS FINITOS?

Porque son finitos en vida, no se pueden replicar, se agotan y no se volverán a embotellar.

“Vinos Finitos” es como González Byass ha bautizado a estas joyas excepcionales.






GONZÁLEZ BYASS
JEREZ



FLOR Y ALBARIZA

Fino de Añada 2010. "Flor sublimada"

Destaca por un color oro pálido, elegante y afilado. En este Fino, expresión del segundo terroir del Jerez, la bodega, afloran aromas punzantes que arropan los frutos secos de la Palomino Fino y que explotan en boca dejando un final excelso, salado y sávido.

Fino de Añada 2011. "Albariza embotellada"

Es intenso y de color dorado con reflejos verde oliva. Sensaciones de talco y fiza redondean su paso por boca espectacular, seco, salino y ligeramente cremoso.

Fino de Añada 2010 y Fino de Añada 2011 se presentan en un doble estuche para poder catar y percibir las claras diferencias y matices de cada año.



Tiene un diseño sostenible y albergará espacios y programas enfocados al enoturismo.

Beronia invierte en La Rioja con una nueva bodega



LA BODEGA SE CONSTRUYE SEMIENTERRADA PARA REDUCIR EL IMPACTO PAISAJÍSTICO Y AHORRAR ENERGÍA.



Imágenes de la nueva bodega Beronia en Ollauri, Rioja Alta, generadas por ordenador. Las obras ya han comenzado y se prevé que concluyan para la vendimia de 2019.

Beronia contará con una nueva bodega destinada a la elaboración y crianza de sus vinos de alta gama, reservas y grandes reservas. Situada en la misma finca, será 100% sostenible, energéticamente eficiente y con un diseño respetuoso con el medio ambiente que integrará el edificio con el paisaje y el viñedo que le rodea.

Ahorro energético

La ubicación elegida para la nueva bodega busca la fusión en el paisaje y ejemplifica la filosofía sostenible que siempre ha marcado a Beronia desde sus orígenes. De esta forma, la

nueva bodega permanecerá enterrada en su mayor parte, aprovechando el desnivel que existe entre las parcelas superiores e inferiores de la finca. El resultado será la reducción del impacto paisajístico y un ahorro energético, basado en el trabajo a favor de la gravedad y la inercia térmica con el terreno. Además, empleará la energía geotérmica, que aprovechará la temperatura natural del interior de la tierra para calentar o enfriar el agua según lo que se necesite en cada época del año, evitando incurrir en un mayor consumo energético.

Siguiendo esta línea de respeto al medio ambiente, el diseño irá acorde al terreno y contará con una alta eficiencia térmica. Las naves de elaboración, el botellero y la sala de barricas se cubrirán de plantas, quedando totalmente ocultas, aportando una temperatura constante en el interior del edificio y permitiendo disfrutar del mar de viñas que rodean Beronia.

Reciclaje

En el capítulo del ahorro hídrico, la bodega reutilizará las aguas pluviales limpias, que serán canalizadas y transportadas hasta un

dépósito donde se emplearán para diversas actividades de la bodega. Asimismo, el nuevo edificio contará con luminaria LED y un sistema que regulará el alumbrado en las zonas con entrada de luz natural.

Enoturismo

Esta ampliación afianza la apuesta de Beronia por el enoturismo. La bodega albergará un Wine Bar y diferentes espacios destinados a la organización de catas especializadas y múltiples actividades que acercarán el mundo vinícola de una forma original a los visitantes.

Pitu Roca protagoniza un diálogo entre jereces y flamenco en el VI Sherrymaster by Tío Pepe



Pitu Roca en el momento de su presentación en las Bodegas Tío Pepe.

González Byass ha organizado en sus bodegas de Jerez la sexta edición del Sherrymaster by Tío Pepe.

Entre las actividades más destacadas de esta edición se encuentra la que han protagonizado Israel Ramos y Juanlu Fernández, chefs de los restaurantes jerezanos Mantúa y Lú Cocina y Alma (1 estrella Michelin), respectivamente. Este dueto extraordinario ha ofrecido en “A cuatro manos” una experiencia culinaria que ha aunado vanguardia, sabiduría y experiencia. Otro de los grandes momentos del Sherrymaster ha llegado en la cata “Jerez entreverao. Un diálogo entre jereces y flamenco”, que ha dirigido Josep “Pitu” Roca, sumiller del El Celler de Can Roca. Este punto mágico del Sherrymaster ha contado, además, con los acordes del guitarrista Diego del Morao, que ha interpretado distintos “palos” del flamenco asociados a los vinos que el sumiller ha seleccionado en la bodega de la mano de Antonio Flores, enólogo y Master Blender.

González Byass, en la cima de la distribución



Por segunda vez en su historia, González Byass ha reunido en sus bodegas de Jerez a 150 distribuidores de España y Portugal para compartir opiniones sobre la situación del sector del vino y de los espirituosos de alta gama.

Esta convención histórica ha sido inaugurada por Mauricio González-Gordon, presidente de González Byass, y ha contado con la presencia de Pedro Rebuelta, vicepresidente de González Byass. Juan Carlos Zorio, CEO country manager Iberia España y Portugal, ha resumido la situación de la compañía y sus desafíos para el futuro, que se basan en la innovación, la elaboración de productos de alta gama y una estrecha relación con los distribuidores.

La convención “González Byass: En la cima de la distribución”, clausurada por Jorge A. Grosse, CEO de González Byass, ha resaltado el papel que juegan los distribuidores como agentes clave en el devenir de esta bodega, fundada en 1835 y dirigida por la 5ª generación de la familia.



“GURRUMINO”
60 cl. de Tío Pepe.
30 ml. de orgeat de alpiste.
10 ml. de jugo yuzu.
Hieb crush.
Servir en vaso alto.



México triunfa en el Tío Pepe Challenge

Eduardo Nava, barman de Limantour de Ciudad de México, ha sido el ganador de Tío Pepe Challenge 2018 con su propuesta “Gurrumino”. El cóctel de Nava ha sorprendido al jurado de la competición, compuesto por expertos del mundo del Jerez y la coctelería, que ha reconocido la originalidad de esta propuesta elaborada a partir del Fino Tío Pepe. En la imagen el ganador posa junto a Vicky González-Gordon, international marketing manager de González Byass, y Antonio Flores, enólogo y master blender de González Byass.

La ceremonia de entrega se celebra en Miami el 28 de enero de 2019.

González Byass, la Mejor Bodega Europea del año

La Familia de Vino González Byass ha recibido el galardón de Mejor Bodega Europa en los premios Wine Star Awards 2018. El jurado de esta competición organizada por Wine Enthusiast, una de las publicaciones especializadas más influyentes de EE. UU., ha reconocido la trayectoria de González Byass a nivel mundial y, especialmente, en Estados Unidos.

Vinos singulares

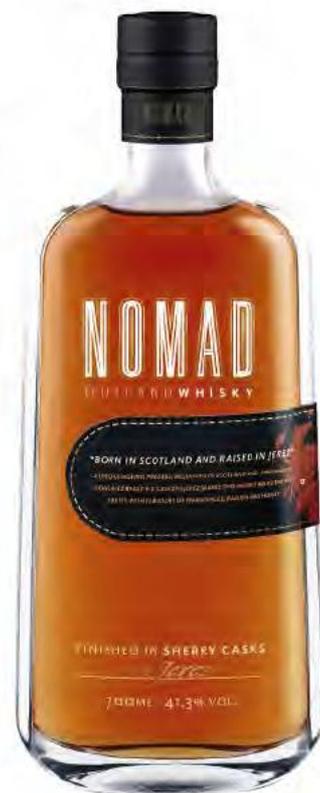
La apuesta por la elaboración de vinos singulares que expresen fielmente el terroir y la aplicación de técnicas artesanales y respetuosas con el medio ambiente, han sido otros dos

aspectos decisivos a la hora de alcanzar este éxito histórico para González Byass. Bodegas Beronia (D.O. Ca. Rioja), Viñas del Vero (D.O. Somontano), Tío Pepe (D.O. Jerez), Cavas Vilarnau (D.O. Cava), Beronia Rueda (D.O. Rueda), Pazos de Lusco (D.O. Rías Baixas), Finca Constancia (Vino de la Tierra de Castilla) y Finca Moncloa (Vino de la Tierra de Cádiz), se han convertido en la Mejor Familia de Vino de Europa en Estados Unidos.

Más de 100 países

Desde su fundación en 1835, esta bodega, dirigida actualmente por la quinta generación de la familia

González, ha mostrado una clara vocación exportadora que le ha llevado a situarse en más de 100 países. Entre los más destacados para esta casa jerezana, presente ya en varias regiones vitivinícolas de España y, desde hace dos años, dando el salto al Nuevo Mundo incorporando Veramonte, en Chile, y Pedro Domecq, en México, se encuentra Estados Unidos, uno de los principales mercados del vino a nivel mundial. Mauricio González-Gordon, presidente de González Byass, recogerá este galardón durante la 19ª gala anual de los Wine Star Awards, que se celebrará el 28 de enero de 2019 en Miami.



Whisky Nomad, entre los "Top 100 spirits" de EE.UU

Wine Enthusiast ha incluido a Nomad Outland Whisky en el ranking de los "Top 100 spirits" de EE.UU. Además, esta prestigiosa publicación norteamericana ha reconocido con 96 puntos la singularidad de Nomad, un whisky envejecido en Escocia y afinado en Jerez, que sigue un singular proceso de doble envejecimiento.

Anís Chinchón se renueva

Chinchón, el licor de anís más icónico, ha renovado su imagen. Lo hace con un diseño moderno, atractivo y estilizado que conserva los principales atributos de la identidad de esta marca fundada en 1911: la tradición, la elegancia y la sencillez. En la imagen, las nuevas botellas de Chinchón Dulce, Seco Especial y Seco.



Bodegas Beronia cierra un año histórico



La bodega de Ollauri recordará 2018 como uno de los años de mayor éxito por los excelentes resultados cosechados en el International Wine & Spirits Competition, Concours Mondial de Bruxelles y en la Guía Peñín 2019.

International Wine & Spirits Competition

En esta gran cita con el vino del Reino Unido, que ha contado con muestras procedentes de 90 países, se ha premiado con la Medalla de Oro: Beronia III a.C. 2015, un vino complejo, intenso y persistente elaborado a partir de la selección de cepas con más de 70 años de Tempranillo.

Concours Mondial de Bruxelles

Beronia Gran Reserva ha obtenido, por cuarto año consecutivo, la Medalla de Oro en el Concours Mondial de

Bruxelles. Genuino y con carácter, la singularidad de este Gran Reserva ha cautivado al jurado del Concours Mondial de Bruxelles compuesto por reconocidos expertos del mundo del vino. Elaborado a partir de Tempranillo y Graciano, Beronia Gran Reserva ofrece un profundo color granate de capa muy alta, gran cantidad de sensaciones en nariz y complejidad y equilibrio en boca.

Guía Peñín 2019

Un total de 7 vinos de esta bodega han obtenido más de 90 puntos en la publicación especializada de España que cuenta con mayor reconocimiento en el mundo. De todos ellos, destacan los 93 puntos de Beronia III a.C., y los 92 cosechados por Beronia Gran Reserva, Beronia 198 Barricas y Beronia Reserva.

Hacia un consumo de vino en España más abierto



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

El consumo de vino en España está disfrutando de una apasionante revolución. A los vinos tradicionales para consumidores tradicionales se han sumado muchas nuevas propuestas que resultan muy atractivas para nuevos consumidores o nuevas oportunidades de consumo. No es que un tipo de vino sustituya a otro, sino que se suman y abren el abanico de productos con los que disfrutar. Complica un poco la vida de las bodegas porque amplían sus carteras y deben desarrollar nuevas estrategias para ver con qué vino acertar a qué consumidor, pero es una gran noticia para los consumidores.

Nuevos blancos de calidad y rejuvenecimiento de los tradicionales; nuevos rosados y claretes, nuevos cavas y espumosos; vinos de baja graduación, frizantes, tintos de verano y nuevas sangrías; nuevos varietales o variedades tradicionales, pero con nuevas elaboraciones que nos permiten redescubrir zonas espectaculares de nuestro país; las revoluciones de la gamacha, la bobal, monastrell, godello y muchas más; ... son todas nuevas experiencias en el mundo del vino que permiten atraer nuevos consumidores, nos abren las posibilidades de consumo a los consumidores tradicionales y ofrecen un tipo de vino para cada aficionado. Sin que lo nuevo afecte a lo más tradicional, a las regiones y los vinos de siempre, cuyos fieles consumidores son legión. No hace falta ser un entendido, pero cada tipo de consumidor seguro que puede encontrar un tipo de vino que le haga pasar un gran momento.

La característica principal del vino en España es hoy, por lo tanto, la innovación. Pero innovación, que no solo afecta a las regiones, los tipos de vino o los varietales, sino también a las etiquetas, los tipos de botella y, posiblemente, cada vez más, a los tipos de envases o a los cierres, como ya está pasando en muchos otros países. Se ha abierto la espina de la innovación y por ahí fluyen gran número de propuestas que encuentran una demanda creciente y amplían también el número de quienes disfrutan del vino.

Por estas novedades y la mejora constante de los vinos de siempre, es por lo que el consumo de vino en España está creciendo de nuevo. Tras años estancado en los 9,8 millones de hectolitros, lo que ya suponía un freno a la caída anterior, el consumo de vino en España empezó a recuperarse desde finales de 2014. En 2018 y afectado por una corta cosecha del año anterior, el consumo en hogares sufre una pequeña caída, en volumen que no en facturación, que seguro será compensada con la nueva y muy prometedora vendimia de este año, en la que las producciones se recuperan y de la que, de nuevo, saldrán grandes vinos con los que disfrutar con amigos, familia y nuestra extraordinaria gastronomía.

Segunda edición de la competición de coctelería.

El británico Marek Novak campeón “Legends of London”

The London N°1 ha celebrado la segunda edición de Legends of London, la competición de coctelería organizada por esta ginebra Premium, que ha contado con la participación de algunos de los mejores bartenders de Alemania, Bélgica, Brasil, Chile, China, Colombia, Dinamarca,

Holanda, Indonesia, Italia Perú, Suiza, México y Reino Unido. Tras superar una primera fase, los finalistas se han dado cita en Londres para pugnar en la final. Tras una disputada competición, el representante británico, Marek Novak, ha sido el ganador con su propuesta Mayfair Affair.



“MAYFAIR AFFAIR”
 •10 ml. de The London N°1.
 •10 ml. de Martini Ambrato infundado con azafrán.
 •15 ml. de sirope de champagne.
 •3 dash de Rosas Peychaud.
 •Aromatizar con perfume de haba tonka, rosas y vainilla.

El bartender Marek Novak.

Croft Twist, el lanzamiento más sorprendente del año

Croft Twist, una de las novedades más refrescantes del año, ha llegado a España. Chispeante y de baja graduación alcohólica (5,5 %), este vino de aperitivo ha sido elaborado a partir de Fino Croft junto a una cuidada selección de ingredientes naturales.

En su elaboración, Croft Twist integra el carácter del Fino Croft, con los aromas elegantes de la flor de sauco, el frescor de la menta y las notas cítricas del limón,

combinado con la pureza de las aguas de Lake District. El resultado: un vino de aperitivo brillante, equilibrado y suave, alegrado por su fina burbuja con un sabor agradable y original.

Frescura y juventud caracterizan la imagen de este Fino Twist que guarda, con respeto y nostalgia, la esencia de una de las marcas históricas de vino de Jerez más reconocidas a nivel internacional: Croft.



Se celebró en Londres el pasado mes de octubre.

Tío Pepe con los mejores barmans en “The World’s 50 Best Bars”

Tío Pepe ha sido uno de los protagonistas de la gala de los “The World’s 50 Best Bars”, que ha tenido lugar en Londres. Los barmans de los 50 mejores bares del planeta han conocido los resultados de la edición 2018 del prestigioso ranking acompañados de la calidad y singularidad de Tío Pepe. Salmón Gurú, de Madrid, y Paradiso, de Barcelona, han sido los dos representantes españoles participantes en este listado liderado por el templo de la mixología de Londres, Dandelyan.

Tío Pepe Tres Palmas, el Mejor Vino Generoso del Año

Tío Pepe Tres Palmas 2017 se ha convertido en el Mejor Vino Generoso de 2018, según el International Wine Challenge Merchant Awards Spain. Este resultado supone un nuevo éxito para una de las joyas de la Colección Tío Pepe Finos Palmas en la competición más exigente a nivel internacional, cuyo jurado está compuesto por Master of Wine y destacados expertos del mundo del vino.

Tío Pepe Tres Palmas 2017, la perfecta evolución de Tío Pepe concentrada en una copa, procede de una sola bota seleccionada de entre 150 por Antonio Flores, enólogo de González Byass, y Pedro Ballesteros MW (Master of Wine). El fruto de la labor realizada por estos dos maestros de la enología es el descubrimiento de un Fino Amontillado irreplicable que lleva, tras 10 años de envejecimiento, la crianza biológica al límite.

Medalla de Oro

Secastilla triunfa en los Decanter World Wine Awards

Secastilla ha vuelto a brillar a nivel internacional. Los Decanter World Wine Awards, concurso organizado en el Reino Unido y considerado como uno de los más prestigiosos del mundo, ha premiado la singularidad de Secastilla 2013 con la Medalla de Oro. El jurado del certamen, compuesto por Masters of Wine, Masters Sommeliers y profesionales del mundo del vino, ha reconocido la calidad de Secastilla, un vino único elaborado a partir de la selección de cepas de Garnacha viejas.



“Hablar de Vino y no hacerlo de los consumidores sería tanto como no decir nada”



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

Título con una frase extremadamente contundente y que viene a explicar de forma muy sencilla el cambio tan radical que, desde hace unos años, las bodegas han dado a su comunicación. Elaborar buenos vinos es necesario, pero no suficiente para tener éxito en el mercado. Los triunfos van ligados a un reconocimiento de tu clientela y esta no siempre entiende lo que le estás queriendo transmitir o las razones que te han llevado a ofrecerle ese producto.

Este no es un problema que afecte solo al vino. En similar situación se encuentran todos los fabricantes de cualquier producto de lujo, cuyo acceso resulta totalmente voluntario y las características que lo deben hacer elegible están muy alejadas de aquellas que son intrínsecas a la definición del producto. Pensar que en la actualidad un vino se compra exclusivamente por su calidad, y que su packaging, crítica, comunicación... es totalmente ajeno al proceso de su elección es tanto como no saber nada de cómo funciona el comercio. Es verdad, y hay que reconocérselo a aquellas bodegas que no han sabido evolucionar, que el vino como alimento formaba parte de nuestra dieta, y que como tal estaba presente en nuestras mesas, compartiéndolo con el pan o el resto de viandas. Pero, por suerte o por desgracia, esto cambió. Las comidas en el hogar fueron desplazadas por aquellas de menú del día en el restaurante de la esquina, el tiempo al que dedicarle a esta tarea se redujo sustancialmente y las consecuencias de una ingesta diaria de alcohol satanizadas. Cambiando radicalmente aquellos valores que debían transmitirse y que aspiraba a encontrar el consumidor. Tal fue el cambio que se produjo que el consumo de vino que cayó de forma alarmante en todos aquellos países tradicionalmente productores, y aunque el descenso no afectó a todos por igual, bien se podría decir que no se libró nadie, y así en España pasamos de un consumo de 77 litros por persona y año en la década de los setenta a apenas 20 litros en la actualidad.

Era necesario modificar no solo el mensaje sino también al mensajero y aspectos como la etiqueta, contras y botellas fueron adquiriendo importancia en un contexto donde los valores a transmitir estaban relacionados con el continente. La calidad como hecho diferenciador se había convertido en un requisito mínimo sin el que no existía la competitividad. Lo que muy posiblemente fue argumentado de manera excesivamente simplista en una frase que todos recordamos: "hoy consumimos menos pero de mayor calidad". ¡Pues claro! Cómo no íbamos a hacerlo si estábamos consumiendo un producto diferente.

Tal y como era de esperar, tampoco los medios a través de los que llegar al consumidor fueron los mismos; surgieron revistas y secciones en medios generalistas cuyo objetivo era facilitar al consumidor argumentos que le orientaran y con los que pudiera justificar su elección ante sus invitados. Páginas web que, ante la vorágine digital, encontraron en el vino ese nicho de mercado en el que desarrollarse y a las que las aplicaciones para dispositivos móviles (apps) le tomaron la iniciativa, de la mano de etiquetas llamativas capaces de atraer nuestra atención.

Más de 20.000 personas han disfrutado del Festival que celebrará su sexta edición del 8 al 17 de agosto de 2019.

Tío Pepe Festival se consolida como un “festival experience” de referencia nacional



Sara Baras, Quique Dacosta, Paco Roncero, Paco Morales y Roberto Ruiz.

El pasado 18 de agosto, Tío Pepe Festival echó el telón tras 10 días de “festival experience” en los que la mejor gastronomía se ha dado cita, en un entorno único como son las bodegas González Byass, con artistas de primer nivel de la música internacional.

Primeras figuras

Juanes abrió la V edición el 9 de agosto presentando su nuevo disco, “Mis planes son amarte”, en el día de su cumpleaños. La segunda cita, tras la cancelación de Joan Manuel Serrat por enfermedad, fue el día 11 con Morat, quienes contagiaron su energía al público más joven. Al día siguiente, el Patio de la Tonelería se vistió con la clase de Luz Casal, quien deleitó con sus éxitos y su reciente “Que corra el aire”. El 13 de agosto fue el turno para la lírica en los Jardines de Villa Victorina, con el homenaje

a México de los grandes tenores Ismael Jordi y Fernando de la Mora, en un concierto exclusivo en el que los acompañó la Orquesta Ciudad de Almería.

Flamenco

El flamenco llegó el martes 14 con el espectáculo “Sombras” de Sara Baras. Un día más tarde se vivió la noche más romántica con el cancionero italiano y los éxitos de Sergio Dalma, quien actuó con David de María como invitado. El jueves 16, tuvo lugar un encuentro con la historia del pop y el rock gracias a Supertramp’s Roger Hogdson. Y el día antes de la clausura, González Byass fue testigo del reencuentro de Rosario con la ciudad de su madre, Lola Flores, en un concierto que contó también con la sorpresa de verla compartir escenario con su hermana Lolita.

El cierre de esta cita ya consolidada, que aporta al paisaje de los festivales musicales de España un sello de calidad, excelencia y distinción, lo puso Loquillo, uno de los grandes del rock español.

Estrellas Michelin

En paralelo, Las Cenas de las Estrellas propiciaron momentos únicos, gracias a cuatro de los chefs con más prestigio del panorama nacional. Los protagonistas de estas experiencias gastronómicas únicas y exclusivas han sido: 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.

La Mejor Experiencia Enoturística de España

Tío Pepe Festival ha sido galardonado como la Mejor Experiencia Enoturística en los IV Premios de Enoturismo “Rutas del Vino de España”. El jurado de este certamen, organizado por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), ha calificado este festival experience como “una propuesta singular e innovadora que combina a la perfección vino, cultura, arte, gastronomía y ocio para atraer a un público muy amplio que busca vivir una experiencia enoturística única y de calidad en la propia bodega.”

Beronia

RUEDA

más que un
VERDEJO



WINE MODERATION
BU
40% de vino

TOCINO DE CIELO EL POSTRE QUE ACERCÓ LAS BODEGAS DE JEREZ AL PARAÍSO

Un empleado de la bodega de González Byass de Jerez separa las claras y las yemas de los huevos para preparar la faena de clarificación del vino.





El tocino o tocinillo de cielo es un postre de origen jerezano con más

de 500 años de antigüedad.

Su origen se debe al excedente de yemas de huevo que las bodegas tenían y que regalaban a los conventos de la ciudad, donde las monjas inventaron este rico postre a base de azúcar, agua, yema de huevo y caramelo.

El motivo de que en las bodegas de Jerez sobrarán las yemas no era otro que la necesidad de trabajar con la clara de huevo para clarificar los vinos.

En el Archivo Histórico de González Byass se puede leer, en un libro de inventario de 1837, el registro de la compra de 1.000 huevos al mes, por los que se pagaban 50 reales de vellón.

Clarificar el vino

La clarificación es el filtrado natural del vino para limpiar sus impurezas anterior al embotellarlo.

La "faena" consiste en mezclar el vino con la albúmina de huevo batida y esperar varios días hasta que lentamente se deposita en el fondo del recipiente, arrastrando consigo partículas en suspensión,

como levaduras muertas. Terminada la clarificación, miles de yemas eran entregadas a las monjas del convento del Espíritu Santo y fueron estas las que inventaron la receta y dieron un porvenir dulce, en forma de postre, que hoy se conoce y disfruta en medio mundo. En su origen era un pastel grande recomendado como perfecto final de las comidas. Hoy apenas se practica la clarificación con claras de huevo y las monjas tampoco reciben yemas de las bodegas jerezanas, pero el tocino de cielo es ya un postre universal.

De la bodega al paraíso

Su nombre proviene de dos de las características que lo definen. La primera, por su textura y color: blanda y amarilla, motivo por el que lo identificaron con el tocino de cerdo; la segunda parte del bautismo se refiere al destino de las yemas, que eran entregadas en los conventos y convertidas en deliciosos postres por las monjas, por lo que se acercaba el dulce al cielo o el paraíso.

Hace unos años, el Ayuntamiento de Jerez de la Frontera comenzó los trámites para conseguir la concesión de Indicación Geográfica Protegida para este producto.

Hoy, también son famosos los tocinos de cielo de Villoldo, en Palencia, y los tocinillos de cielo de Grado, en Asturias.

En la imagen, tocino de cielo de Taberna Pedraza, en Madrid.

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

Revista Vida Vid Vino. Publicación semestral.
Esta revista terminó de escribirse el 21 de noviembre de 2018.

vidavidvino

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:

A Sir, Adam Gómez, Agnes (jefe de sala y directora De Tapas), Alberto Fernández, Alberto Sánchez Escribano, Allan (bar manager Moustache), Álvaro Prieto, Álvaro Varela, Andoni Epelde, Berta Romero, Carlos Arias, Carlos de Andrés Montalvo, Charly Rodríguez, Damià Deàs, David Núñez, Diego Talavera, Edgar Navarro, Eric Bartender, Félix (director restaurante Hakkasan), Fernando Canales, George Alex, Gary (director El Willy), Gonzalo San Martín, Iara Elvira, Irene de Castro, Iñigo Anabiarzte, Iván (chef El Willy), Javier Pérez, Jesús Alberto Condés, Joaquín Felipe, José Antonio Eugercios, José Antonio Navarrete, José Manuel de Dios, Josean Alija, Juan Figueroa, Juan Fernández, Juan Manuel Terceño, José Carlos Fuentes, José María Arroyo, José María Marrón, Kiko Sánchez, Luisa Orlando, Manuel Delgado, Mariana Ávila, Matías Calleja, Miquel Población, Óscar Manuel Pérez, Owen Hu, Pawan (bartender), Pedro Mario Pérez, Pepe Galdas, Quique Dacosta, Rafael del Rey, Ramón Montaña, Roberta Lajous Vargas, Roberto Brasero, Roberto del Campo, Roberto Fuertes, Rubén Valdivieso, Six (manager E.P.I.C.), Salvador Manjón, Sara Siles, Sandro Silva, Segundo Alonso, Shen. (director After Seven), Silvia Sánchez, Vicky González-Gordon, Wendy (directora Da Dong), Willy Trullas Moreno, Xavier Vicente.

DISEÑO: mOnsclub© Javier Estrada
IMPRIME: Jomagar.
EDITA: Javier Estrada Gutiérrez

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
eirincondegb@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 (VALLADOLID)
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
@FincaMondoa

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' Noya (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



**MOM,
HO,
HO!**



Disfruta de un consumo responsable. 39,5°



LUSCO


LUSCO

Albariño

RIAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EL SECRETO MEJOR GUARDADO



PAZOS DE LUSCO

ADEGA

WINE IN MODERATION.eu
El vino debe ser disfrutado con MODERACION.