

VIDA VID VINO

MOM LOVE

La ginebra rosa

MIAMI

Capital Gastronómica
Iberoamericana

ENSALADAS DE VERANO

Maridaje en hoteles

PACTO CON EL FUEGO

Restaurantes con parrilla

GONZÁLEZ BYASS INVIERTE EN RIBERA DEL DUERO

JUAN MARI Y ELENA ARZAK

Herencia, vanguardia y entusiasmo



BERONIA, MEJOR BODEGA ESPAÑOLA DEL AÑO 2018*


Beronia
RIOJA

*International Wine & Spirits Competition

 WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

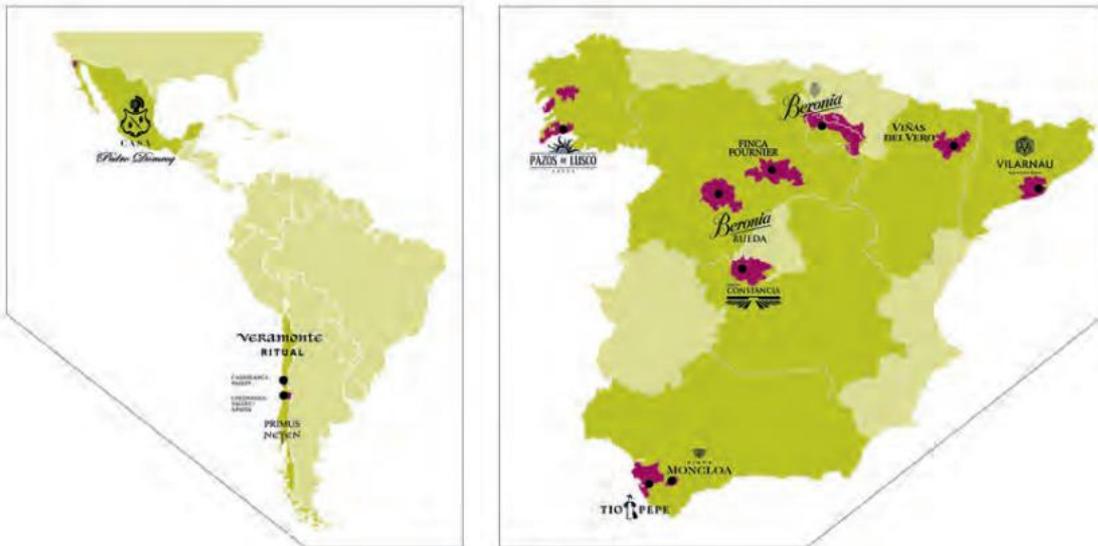
EL VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN

www.tiendaberonia.com

www.beronia.com







González Byass
 Desde 1855
 Familia de Vino





Mauricio González-Gordon
PRESIDENTE DE GONZÁLEZ BYASS

CRECIENDO CON CONSTANCIA

Pocos días después de recoger en Estados Unidos el premio a la "Mejor Bodega Europea" de manos de la prestigiosa revista especializada Wine Enthusiast, anunciamos, con alegría, la adquisición de la bodega y los viñedos de Fournier, en Ribera del Duero.

Con esta nueva incorporación, González Byass se integra en la segunda denominación más importante de España, ampliando su actividad hasta un total de 10 Denominaciones de Origen. Ello nos permite ofrecer una gran representación de la diversidad vitivinícola de nuestro país, junto a otros orígenes complementarios como Chile y México.

Juan Mari y Elena Arzak nos reciben en su casa, donde conversamos sobre su impresionante trayectoria y sus planes de futuro. El esfuerzo constante de creatividad, la protección del mejor producto local y el ejercicio de divulgación que realizan son sus señas de identidad, tan sorprendentes y emocionantes como cada bocado de sus recetas.

El País Vasco nos enseña a domar el fuego, bajo las parrillas de grandes restaurantes como Bedua o Portuetxe; desde allí iniciamos un viaje que, tras visitar el restaurante Vino Tinto en Valladolid, nos llevó hasta la Castillería en Vejer de la Frontera (Cádiz).

En el mundo de los spirits, González Byass presenta MOM Love, su ginebra rosa premium, moderna y elegante. La barmaid Sara Siles ha sido la primera profesional en definir su perfect serve.

A través de estas líneas queremos hacer llegar nuestro cariñoso reconocimiento a la periodista y amiga Paz Ivison, tras el premio otorgado por la Academia Andaluza de Gastronomía a su labor de divulgación del vino y la gastronomía. Destacamos también a Almería, por el importante momento que dis-

fruta como Capital Española de la Gastronomía. Comparte esta distinción la ciudad de Miami, que a lo largo de este año representa el crisol de tendencias culinarias iberoamericanas, ámbito en el que nuestro equipo internacional ha desarrollado una amplia labor de divulgación.

Los vinos de González Byass llevan muchos años viajando y siempre es emocionante acompañarlos para descorchar una botella con familias empresarias históricas, que comparten con nosotros sus valores. En esta ocasión visitamos a Arturo Sánchez y sus jamones de Guijuelo, una gran armonía de productos y personas.

Las andanas de la bodega de Jerez acogen al gran sumiller Pitu Roca que, junto a la guitarra de Diego del Morao y con Antonio Flores como anfitrión protagonizan "Jerez Entreverao", un emocionante documental que aproxima el flamenco a nuestros vinos.

La estrategia de las marcas en un entorno digital preside la conversación entre el renombrado publicista Toni Segarra y Eugeni Brotóns, nuestro director de marketing global. A lo largo de la misma, reflexionan sobre los desafíos de un mercado fragmentado, en el que fidelizar a los consumidores se ha convertido en un reto cada día más difícil.

La vida sigue celebrándose. Nuestros vinos y spirits son testigos de momentos inolvidables en cada día más cartas de restaurantes.

Este número 17 de Vida Vid Vino también evoluciona en diseño y variedad de contenidos. Con la misma ilusión con la que afrontamos este nuevo reto, os invito a que os sumerjáis en sus páginas y disfrutéis, con una copa de vino en la mano.

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 47°



THE LONDON N°1

One&Only

[/thelondon1](#) [/thelondonn1](#) [/ginlondon1](#)

DEGUSTEMOS

NÚMERO 17 / MAYO 2019

- 8 Arzak.
- 14 Spirits. MOM Love.
- 18 Tendencias: restaurantes con huerto.
- 24 Entrevista a Paz Ivison.
- 26 175 años del embarque de las primeras botas Tío Pepe a UK.
- 28 Destino gastronómico: Almería.
- 36 Maridaje de generaciones: con Jamones Arturo Sánchez.
- 40 Por el mundo: Miami.
- 46 Asturias. Grupo Ewan.
- 48 Documental. "Jerez entreverao".
- 50 Ruta del atún.
- 56 Mr. Pinkleton.
- 58 Miriam Hernández. Chinchón.
- 60 Ensaladas de verano. Maridajes.
- 66 Comer y beber: Asia Asako.
- 68 5+5 Cuidando el Planeta.
- 70 A la brasa. Parrillas de España.
- 76 Nomad. Barbería El Kinca de Cuchilleros.
- 78 Encuentros. Toni Segarra y Eugeni Brotons.
- 82 Lanzamientos.
- 84 Ron Botran en Salmón Gurú.
- 86 25 años Gran Vos.
- 88 Actualidad.
- 96 Historia: La primera bota firmada.
- 98 Equipo.

Foto de portada: Javier Estrada



8

PORTADA

Entrevista con Juan Mari y Elena Arzak.



18. Restaurantes con Huerto



28. Almería, Capital Española de la Gastronomía.



36. Maridaje de Generaciones



66. Restaurante Asia Asako



70. Parrillas de España.



84. Ron Botran.

22

"He tenido la suerte de vivir la revolución culinaria y del vino"

PAZ IVISON, Periodista



JUAN MARI Y ELENA ARZAK

PASIÓN Y VERDAD

LLEVAN COCINANDO JUNTOS 25 AÑOS. JUAN MARI ARZAK ES EL COCINERO MÁS IMPORTANTE DE LOS ÚLTIMOS TIEMPOS POR TODO LO QUE FUE CAPAZ DE VER Y PONER EN MARCHA, JUNTO A PEDRO SUBIJANA, CON LA NUEVA COCINA VASCA, HACE 40 AÑOS. SU HIJA ELENA ES LA DIGNA HEREDERA, CAPAZ DE APRENDER Y CRECER HASTA LLEGAR A SER ELEGIDA LA MEJOR COCINERA DEL MUNDO EN 2012. AMBOS SON UN TÁNDEM PERFECTO, ILUMINADO CON TRES ESTRELLAS MICHELIN DESDE HACE 31 AÑOS.

TEXTO Y FOTOS: JAVIER ESTRADA



“SIGO CON LOS ANZUELOS ECHADOS”

“SI NO ARRIESGAS SOLO DAS VUELTAS SOBRE UN CÍRCULO ABURRIDO Y SIN SALIDAS”

Son las 11 de la mañana y el restaurante Arzak ya es un hervidero de energía y caras sonrientes, con Elena Arzak al mando.

Existiendo la *nouvelle cuisine*, ¿por qué fue la nueva cocina vasca el detonante de la revolución gastronómica?

Son trayectorias distintas. En España tenemos otra personalidad, somos muy creativos, quizás como los franceses, pero nos diferencia la improvisación y que tenemos más sentido del humor.

¿Por qué el sentido del humor es importante para cocinar?

Porque transmites alegría.

¿Cómo es la relación padre-hija en la cocina?

Muy buena. Yo a mi padre le tengo un tremendo respeto. Es muy, muy bueno. Da igual que tenga 40 o 90 años, mientras viva será mi jefe. Nos compenetramos muy bien y sus "peros" siempre son constructivos. Ahora me interesa más que nunca su opinión, porque hay productos que ya no están en su ámbito de información, pero los prueba y dice: "le falta acidez". Mi padre sabe lo que es el equilibrio total.

¿Cuál fue el primer plato que hizo delante de su padre?

Fue una ensalada de bonito que hice durante las vacaciones de 1990.

¿Qué es la cocina basada en la investigación y contemporánea?

Nunca hay que mirar hacia atrás. Puedes utilizar los valores positivos que te ha enseñado la experiencia y saber, por supuesto, las bases de tu cocina. Pero para conseguir resultados y nuevas texturas hay que mirar al futuro. Por eso la innovación es importante. Tampoco hay que obsesionarse con esto, ni cambiar por cambiar, pero es primordial testar nuevos sabores.

¿Son los cocineros los que hacen que hoy se coma más sano o es la sociedad la que se lo exige?

Los cocineros solo somos cocineros, pero estamos contentos porque se nos hace bastante caso. La divulgación ha sido importante para el consumidor y, aunque la gente no viene a hacer dieta a nuestros restaurantes, hemos aligerado mucho nuestros menús. Creo que es una obligación didáctica y moral.

¿Cómo se piensa en el futuro de la cocina?

En nuestro nivel hay gente muy buena y muy creativa que no son competencia, sino que trabajamos en común. Además, viajo para saber lo que pasa en el mundo y nuestras cocinas son espacios multidisciplinarios que, desde hace años, se apoyan en científicos, catedráticos de nutrición, arquitectos o enólogos. Lo importante es avanzar y enfrentarte a las dudas con este equipo de colaboradores externos.

¿Qué es lo que toca ahora?

La sostenibilidad. Tanto en el funcionamiento interno como en el respeto de los proveedores, las estaciones y el Medio Ambiente.

¿Existe la idea de provocar con su trabajo para avanzar y educar?

Si no te arriesgas y solo das vueltas so-

bre el mismo círculo es muy aburrido y nunca vas a encontrar nuevas salidas. Nuestro riesgo actual en Arzak es que los platos son menos show visual, pero tienen más profundidad de sabor y técnica de elaboración, algo que quizás el comensal no percibe tanto como en otras épocas. Tomar este camino ahora es un riesgo. Hoy trabajamos con un crujiente de krill o con el colágeno de un pescado y es la tendencia de una aparente sencillez. Algo que es muy arriesgado porque parece que caminas en el límite de lo demasiado simple, cuando no lo es.

¿Disfruta de todas las facetas de su trabajo por igual?

Lo que más me gusta es meterme en el laboratorio y crear platos. Pero luego también me gusta el contacto y la relación con el cliente.

¿Qué ha aprendido de su padre y qué le ha enseñado?

Me ha enseñado a estar orgullosa de nuestra profesión, a llegar siempre hasta el final, a preguntar, a ser muy constante y pasional en el trabajo. Yo le he enseñado a sintetizar, a utilizar menos ingredientes y a decir las cosas un poco más tarde.

¿Cuáles son los elementos fetiches de su cocina?

Aceite de Oliva Virgen, el ajo y el pescado. Siento predilección por el bonito y el chipirón.

¿Qué papel juega el vino en su cocina?

Me he formado en vinos en Lucerna y en Burdeos, pero siempre hemos delegado en los sumilleres. El vino es un tema muy serio, fascinante e interminable. Me gusta mucho el vino y sus gentes porque son muy pasionales, como los cocineros, y sobre todo suele haber gran valor humano detrás.

“NUESTRO RIESGO ACTUAL EN ARZAK ES QUE LOS PLATOS SON MENOS SHOW VISUAL, PERO TIENEN MÁS PROFUNDIDAD DE SABOR Y TÉCNICA DE ELABORACIÓN”

Elena Arzak

Juan Mari Arzak aparece en escena vestido con su chaquetilla blanca impecable. Ya ha pasado medio día y antes de contestar a la entrevista se pone al día con Elena y su equipo.



Es consciente de la cantidad de emociones que es capaz de crear a diario?

Elena, nuestro equipo y yo hacemos todo lo posible para que la gente salga contenta.

He visto mucha gente emocionarse. Lo mejor es cuando te dicen: "no esperaba tanto".

¿Cómo puede explicar la gestión que ha hecho en su vida como cocinero para llevar su cocina hasta donde está?

Yo tomé el relevo de mi madre. Pero el verdadera salto fue cuando puse una cocina de investigación donde hacemos 50 platos nuevos al año, buscando por todo el mundo.

¿Qué recuerdo tiene de su madre en la cocina?

Era una cocinera buenísima y me enseñó lo que era el producto, la cocina de la región, la importancia de trabajar siempre que se pueda con el producto kilómetro cero y el cariño por el trabajo.

¿Qué le ha enseñado a su hija Elena y qué ha aprendido de ella?

Le cuento que Arzak no es un restaurante de lujo, que es familiar, que hay que dar cariño a la gente, utilizar el mejor producto, hacer las cosas lo mejor posible y tener creatividad, sensibilidad y humildad.

De Elena disfruto viendo su emoción y su fuerza.

¿Cuáles han sido los momentos de su carrera que han significado un importante paso adelante en su cocina y en la de tanta gente?

Desde que estudié en la Escuela de Hostelería de Madrid, pasando por el encuentro de 1976 con la nouvelle cuisine en el Salón de Gourmets, algo que recuerdo siempre con mucha emoción, porque así lo vivimos.

Después, la nueva cocina vasca y toda la creatividad de Ferrán Adriá, el tío con más imaginación que ha habido en la historia de la cocina, para que finalmente todo el mundo mirara a la cocina española. Ha sido un camino muy interesante y bonito.

¿Qué significó para el mundo de la cocina que tanto usted como Pedro Subijana comenzaran a abrir sus cocinas y a contar sus nuevas recetas?

Fundamental para todo lo que vino después. Al principio teníamos que ir contando nuestra receta para luego pedir que nos contaran las suyas. Y así se abrió todo, la gente lo comprendió y "palante".

“LAS CLAVES PARA SER UN GRAN COCINERO SON PASIÓN, TRABAJO, TRABAJO, TRABAJO Y HUMILDAD”

Juan Mari Arzak

¿Qué opina del boom mediático de la cocina?

Está bien, mientras no se exagere, que no saturé a la audiencia y se haga bien y con cariño.

Y tras tanto trabajo, creatividad y tantos platos, ¿cómo ha resguardado la cocina vasca?

La cocina vasca es de gusto universal. En un plato hay dos cosas importantes, el producto y las guarniciones o las salsas. El producto, a poder ser, de kilómetro cero, y las guarniciones y las salsas las traemos del mundo; pero nos tienen que gustar a nosotros.

¿Qué significan los vinos en su cocina?

El vino es un acompañamiento maravilloso para nuestra cocina. Y muchas veces se utilizan para completar el equilibrio de un plato.

¿Dónde se inspira para que sus menús degustación siempre tengan ese nivel de creatividad?

En todas partes, en una taberna o en el mejor hotel de Japón, hay que ir siempre con los anzuelos echados y siempre con la mirada de un niño, teniendo la mentalidad abierta y libre.

¿Cómo está España hoy a nivel gastronómico?

Es el sitio donde mejor se come del mundo. Y dentro de España, el mejor sitio es Euskadi y de Euskadi, en Donostia. Y no porque yo sea donostiarra.

¿Le quedan sueños por cumplir?

Que me queden, si no estaría perdido. Siempre se me ocurren nuevas cosas, sigo con los anzuelos echados.

¿Cuáles son las claves para ser un gran chef?

Pasión, trabajo, trabajo, trabajo y humildad.



Juan Mari y Elena Arzak.

ELENA ARZAK ES LA CUARTA GENERACIÓN DE COCINEROS EN EL ALTO DE VINAGRES

Elena Arzak es la cuarta generación de cocineros en el Alto de Vinagres. El restaurante data de **1897** y siempre ha estado en el mismo lugar, en el Alto de Miracruz o Alto de Vinagres, como lo llaman en San Sebastián de toda la vida. Los bisabuelos de Elena Arzak abrieron una taberna en la que había tantos vinos que algunos se avinagraban, de ahí el sobrenombre. Años más tarde, la "amona" Paquita se quedó viuda muy joven y se hizo cargo del restaurante, especializándose en banquetes y llegando a tener muy buena reputación. Cuando **Juan Mari Arzak** era pequeño tuvo problemas de asma y su madre le mandó a estudiar al Monasterio de El Escorial, en Madrid. Volvió a San Sebas-

tián para acabar sus estudios y cuando finalizó, decidió volver a Madrid para estudiar aparejadores. Pero con gran disgusto de su madre, Juan Mari Arzak decidió que sería cocinero. Estudia en la Escuela de Hostelería de Madrid. **Vuelve con 24 años** a su ciudad, se casa con Maite Espina y tiene dos hijas, Elena y Marta (Historiadora del Arte). En el **año 1976**, el Salón de Gourmets celebró una mesa redonda en la que estaban Paul Bocuse y Raymond Oliver, creadores de la Nueva Cocina Francesa. Entre el público estaban dos jóvenes cocineros vascos llamados Juan Mari Arzak y Pedro Subijana, que se quedaron absolutamente impresionados de lo que contaban los chefs franceses.

La vuelta de Arzak y Subijana a San Sebastián, tras hacer prácticas en las cocinas de un generoso Paul Bocuse, es el comienzo de la Nueva Cocina Vasca.

Lo primero que hicieron fue repasar y corregir las recetas vascas, después comenzaron a introducir frutas exóticas y especias de otras culturas mezclando con los sabores de siempre. Y la tercera parte de este movimiento histórico fue socializar la cocina cocinando en los pueblos y dando conferencias y, como sus colegas franceses, dignificar la figura del chef.

Elena Arzak nace en San Sebastián y estudia en el Colegio Alemán. Desde muy pequeña, junto a su hermana Marta, ayudaban en el restaurante, entre otras cosas para estar con sus padres, su abuela y las tías, que también trabajan en Arzak. Elena era la pequeña y ya le gustaba la cocina. Cuando termina el colegio se marcha siete años a estudiar cocina a Lucerna y Zurich (Suiza). Más tarde haría prácticas en restaurantes de Francia, Italia e Inglaterra, hasta que vuelve a casa en el **año 1995**, para cocinar al lado de su padre. En el **año 2012** fue reconocida como la Mejor Cocinera del Mundo. Actualmente, los Arzak asesoran al restaurante de Londres, Ametsa (sueño, en euskera), y al restaurante Ramses, en Madrid.

EL SECRETO MEJOR GUARDADO



ADEGA PAZOS DE LUSCO



LUSCO

Albariño
Crianza sobre Lias

RIAS BAIXAS
DENOMINACION DE ORIGEN
PRODUCT OF SPAIN



PAZOS DE LUSCO

ADEGA

MOM LOVE

GANA

EL

SITUADA EN EL UNIVERSO DE LAS MARCAS PREMIUM, LA NUEVA GINEBRA MOM LOVE ES MODERNA, REBELDE Y ELEGANTE.

ROSA



La barmaid Sara Siles sirve un Gin & Tonic de MOM Love en el bar Clandestino de la calle Pontejos, 9. Un nuevo local madrileño llamado El Clásico, con coctelería, cafetería, arrocería y mercado, en tres plantas. Música en directo, buen Jazz y sesiones de DJs se mezclan en un gran ambiente con los cócteles clásicos y de autor de la bar manager y su compañero Álvaro Mar.





ES
FEMENINA,
JOVEN,
MUY SOCIAL,
DE COLOR
ROSA, CON
SABOR A
FRESA,
DULCE
AROMÁTICA
Y SUAVE



MOM LOVE LLEGA PARA SERVIR LAS COPAS
DE LOS AMANTES DEL GIN & TONIC QUE
NO SE RECONOCEN EN LOS SABORES MÁS
CLÁSICOS DEL COMBINADO



RESTAURANTES CON HUERTO

MENSAJE DE IDENTIDAD

LA COCINA DE TEMPORADA, LA DIGNIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y EL CUIDADO DE LA SALUD HAN LLEVADO A MUCHOS RESTAURANTES A DAR PASOS DECISIVOS EN LA EVOLUCIÓN DE SU PROPUESTA GASTRONÓMICA. PLANTAR SUS PROPIAS FRUTAS Y VERDURAS ACERCA SU DISCURSO A LA SINCERIDAD.



Huevo cocido a baja temperatura con puré de coliflor, tirabeques, guisantes y habitas.



Sopa de ajo, caldo de verduras, costrón de pan, ajo tierno y huevo confitado.



Ignacio y Carlos Echapresto
en el huerto de su restaurante
Venta Moncalvillo.



El chef Javier Libro en la huerta de la azotea del hotel Wellington.



Cocina de la azotea del hotel Wellington.

Un vistazo a la geografía española basta para darnos cuenta de la riqueza y singularidad de su huerta.

En La Rioja, los hermanos Carlos e Ignacio Echapresto siempre escucharon en casa que: "hay que cocinar lo que te da la tierra cuando te lo da la tierra".

En su restaurante Venta Moncalvillo, la huerta es una pieza fundamental de su filosofía de trabajo.

"Nosotros venimos de familia de agricultores y siempre tuvimos muy claro que nuestro proyecto tenía que estar vinculado al entorno, a la naturaleza,

al pueblo y, por supuesto, a la huerta. La huerta forma parte de la identidad y cultura gastronómica riojana y nosotros siempre la hemos querido tener presente", explica Ignacio Echapresto. La Rioja es un verdadero paraíso vegetal. Se puede hablar de cardo, alcachofas, espárragos o guisantes. Pero también de alubias, borraja, calabaza, coles y pimientos. En Venta Moncalvillo la huerta tiene 2.500 m² y cultivan más de 125 variedades diferentes de verduras a lo largo de todo el año. "Todas tienen su magia, el secreto está en recogerlas en su punto óptimo de maduración y cocinarlas de la manera más adecuada a cada una", continúa Echapresto.

En el desarrollo y evolución de cualquier cocina interesante, los conceptos personales se combinan con las tendencias mundiales para alcanzar el carácter y la diferenciación deseada. En Venta Moncalvillo han pasado ya 20 años de éxito y disfrute del trabajo bien hecho.

"En los últimos cinco años hemos con-

seguido tener una identidad y un discurso propio fundamentado en nuestra huerta y en los productos locales. Para nosotros cualquier verdura, cualquier vegetal, cualquier producto, por humilde y sencillo que sea, cuando está bien trabajado es un lujo. Y eso es lo que tenemos en nuestra huerta: un producto auténtico, rico, sano y con sabor", concluye el chef de Venta Moncalvillo.

BOSQUE Y HUERTA

En Calldetenes, una localidad rural muy cerca de Vic, en la provincia de Barcelona, Nandu Jubany y Anna Orte abrieron, en 1995, el restaurante Can Jubany, una masía con huerto que es referencia de cocina de huerto y bosque, con recetas innovadoras que conservan la esencia del sabor local.

La cocina abierta al jardín es una evidente declaración de intenciones, que habla de una filosofía centrada en el paisaje y la cultura local.

En su menú degustación, platos tan representativos y ricos como los guisantes del Maresme con tripa de bacalao, el



Guisantes del Maresme a la brasa con panceta y butifarra negra.



Restaurante Can Jubany.

“TODAS LAS VERDURAS TIENEN SU MAGIA, EL SECRETO ESTA EN RECOGERLAS EN SU PUNTO ÓPTIMO DE MADURACIÓN Y COCINARLAS DE LA MANERA MAS ADECUADA A CADA UNA”

Ignacio Echapresto

arroz seco de "espardeñes", el huerto en la mesa, el salpicón de marisco con tomate o el cochinillo asado con frutas. Setas, verduras, frutas, especias y frutos secos recorren recetas mágicas llenas de sinceridad y cercanía que el chef Nandu Jubany propone con la mente muy abierta, los pies en el suelo y la energía del riesgo que recorre la complejidad y la belleza en busca del sabor. "El secreto es conocer bien el recetario popular y amar los orígenes gastronómicos que explican tantas cosas sobre por qué somos como somos. Pero al mismo tiempo no renunciar a nada y elaborar un recetario propio repleto de enunciados clásicos y planteamientos modernos", declara el chef de Can Jubany.

LA APUESTA URBANA

El huerto urbano del Hotel Wellington es el más grande del mundo en la azotea de un hotel. Frutas y verduras conviven con unas excepcionales vistas de Madrid, así como con los diferentes acontecimientos gastronómicos que

las 14 parcelas de cultivo ecológico son capaces de protagonizar.

Más de 35 variedades de plantas libres de fungicidas o pesticidas ocupan un huerto de 3.200 m² capaz de hacer crecer, sobre abonos orgánicos, más de 4.000 alimentos.

El chef Javier Librero recoge a diario productos frescos de su huerta para crear deliciosos platos, como la crema fría de espárragos con dados de salmón ahumado, el tomate aliñado con salsa Perrins o las cañas de berenjena con miel, para confeccionar hasta cinco menús diferentes y servirlos en el restaurante Las Raíces del Wellington. Además, el Huerto del Wellington se abre a la experiencia culinaria desde una acogedora cocina abierta en la azotea, que ofrece diferentes opciones que van desde una masterclass con el chef, al modelo txoko, donde cocinar con tu grupo de amigos, pasando por un showcooking o simplemente degustar el menú Lunch & Dinner en el propio huerto, disfrutando de las vistas a la ciudad.



La periodista Paz Ivison en el Café Comercial de Madrid.

PAZ IVISON

“LOS CAMINOS POR LOS QUE ME LLEVA EL MUNDO DEL VINO ME HACEN MUY FELIZ”

Acaba de recibir el Premio de la Academia Andaluza de Gastronomía por su labor divulgadora y la defensa de los vinos y la gastronomía andaluza. Un merecido homenaje para esta periodista vital, comprometida y alegre, que ha dedicado su vida a contar y proteger los vinos de Jerez, así como tantos otros vinos que ha encontrado en su apasionada trayectoria profesional.

¿Cuál es su primer recuerdo del vino de Jerez?

Es un recuerdo muy divertido. No tendría más de 4 años y estaba con mi hermana en la playa. Nos bebimos todos los fonditos de las copas de Jerez que dejaron mis padres, que habían estado comiendo con unos amigos. Me queda el recuerdo de uno de aquellos sorbos que me gustó mucho.

¿Por qué es periodista?

Siempre me gustó el periodismo, siempre me ha gustado contar cosas. Si no hubiera sido periodista hubiera sido profesora. Tengo una capacidad de enseñar importante.

Podemos decir que lo ha hecho. Es una de las mayores divulgadoras de los vinos de Jerez.

Sí, y me ha gustado mucho y me ha traído muchas satisfacciones. Yo ya trabajé en el periódico de Jerez, que entonces se llamaba La Voz del Sur, antes de irme a Madrid a estudiar Políticas. Muy pronto, con 15 años, comienzo a escribir una sección, muy divertida y cursi, que se llamaba "Para ti mujer", donde me metía en temas sociales, iba de trascendente. Recuerdo que una mañana vi a un obrero de una bodega salir a almorzar a la calle con su bocadillo envuelto en la página del periódico de mi sección. Esa hoja acabó en el suelo y me quedé pensando: "¿para esto sirve la prensa?". Estando ya en Madrid se inaugura la Facultad de Ciencias de la Información, hice el examen de ingreso y acabé las dos carreras.

¿Cómo llega al periodismo gastronómico?

Llego porque siempre me gustó el vino. Trabajaba en la revista Dunia, pedí escribir una sección de vinos y me dejaron.

Fue entonces pionera.

Completamente, no había ninguna revista femenina que le dedicara al vino una sección. Pero todas tenían sección de cocina.

¿Recuerda el primer vino del que escribió?

Pues no fue uno de Jerez, fue un vino de La Rioja.

¿Cómo ha evolucionado el conocimiento del vino de Jerez en España y en el resto del mundo en todos sus años de profesión?

En Andalucía era muy conocido, en España era conocido y puedo decir que internacionalmente también. Pero tanto el vino como todo lo relacionado con Jerez tenía entonces una imagen sociológica relacionada con la aristocracia, o por decirlo de una manera más sencilla, una imagen pija o rancia de la época, porque estamos hablando de antes de 1975.

¿Y cómo ha evolucionado esa imagen?

Ha costado mucho. Yo siempre he estado hablando y escribiendo sobre los vinos de Jerez, cuando muy poca gente lo hacía.



“MI VINO FAVORITO ES EL AMONTILLADO POR ENCIMA DE TODO, ME PARECE LA MAGIA. Y DESPUÉS EL FINO, QUE ES EL MEJOR VINO BLANCO DE ESPAÑA”

Jerez ha sido parte de su vida profesional, pero también ha escrito sobre muchos otros vinos del mundo.

Sí, siempre he estado al lado de Jerez, en los buenos y malos momentos, que también los hubo. Es verdad que he recorrido España y el mundo aprendiendo y contando bonitas historias sobre vinos, viticultores y bodegueros de todo el planeta. También, hablando de los vinos de Jerez y de España en el resto del mundo.

¿Qué ha significado el Premio de la Academia Andaluza de Gastronomía?

Me ha gustado mucho por todo lo que significa, por el reconocimiento, porque me lo han dado los míos en mi tierra y porque me convierte en una mujer excepcional, porque soy la excepción a la regla.

¿Cuál es su visión sobre la evolución de los vinos y la gastronomía en España?

He tenido la suerte de vivir la revolución culinaria y del vino. Viví directamente los comienzos de Ferrán Adriá, donde estuve muy implicada. Y a la vez que explotaba la gastronomía, pasaba lo mismo con los vinos y sus Denominaciones de Origen. Una cosa llevó a la otra, porque el vino y cocina son la gastronomía, nunca los tenemos que separar.

¿Cómo vivieron esos momentos de eclosión y emoción?

Lo más impresionante era el concepto de modernidad que tenían en Cala Montjoi. En el año 87 le hicimos la primera portada a Ferrán para El Club del Gourmet. Ferrán ya era Ferrán. Él y Juli Soler comenzaron a tirar del carro. La creatividad y sus ideas me interesaron desde el primer momento.

¿Recuerda cómo tituló ese artículo?

“El otro genio del Ampurdán”. Aunque la genialidad la tenían los dos, Ferrán y Juli. Un tándem perfecto. Después,

todos conocemos cómo sigue la historia.

Como mujer, ¿también fue pionera en un mundo de hombres?

Sí, pero justo en este momento de los inicios de Ferrán Adriá, en la cocina comenzaron a entrar hombres y en la enología, mujeres.

¿Cuál es su análisis actual sobre el consumo y formas de consumo del vino en España?

Es una respuesta complicada. Yo veo en la calle que se consume mucho vino y cada vez hay más bares y restaurantes. Pero en términos generales, las bodegas han dejado de pensar a nivel nacional para hacerlo de forma internacional. Actualmente, creo que se está haciendo bien, el vino está en todos los ámbitos, de ocio y de la cultura. El periodista ha sido importante y ahora lo es, también, el sumiller. Quizás es en el nivel medio de la restauración donde falte un poco de preocupación y mejor trato al vino, pero claro, tienen que ser más baratos, que los hay y muy buenos.

¿Cuáles ha sido las mayores satisfacciones que le ha dado su profesión?

Me gustó estar en esos comienzos de Ferrán Adriá, como he dicho. También guardo con mucho cariño un viaje a Puebla, México, donde llegué con un montón de vinos de Jerez en mi maleta, hace muchos años, y en las catas que daba solo veía expresiones de emoción de señores que nunca habían probado nada igual. En Canadá, les enseñé flamenco y a amar los vinos de Jerez. Los caminos por los que me ha llevado y me lleva el mundo del vino me hacen muy feliz, pero se me siguen ocurriendo muchas cosas que todavía quedan por hacer.

¿Cuál es su vino favorito?

El Amontillado por encima de todo, me parece la magia. Después el Fino, que es el mejor vino blanco de España.

TIO PEPE ^{EN} RAMA 2019

#GENTEENRAMA

MANUEL DELGADO
Jefe de Cultivos

JOSÉ MANUEL HARANA
Capataz Coordinador de Viña

ANTONIO FLORES
Master Blender

SILVIA FLORES
Assistant Winemaker



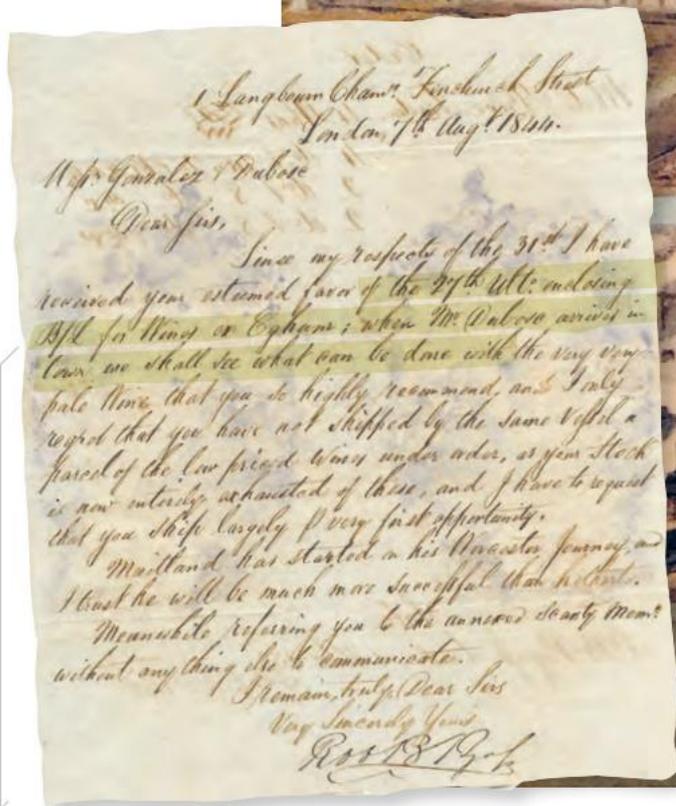
tiopepe.es/genteenrama

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

175 AÑOS DE LA LLEGADA DE TÍO PEPE AL REINO UNIDO

UNA CARTA DE ROBERT BLAKE BYASS
DATA EL PRIMER ENVÍO DE UNA BOTA
DE TÍO PEPE A LONDRES.

Carta manuscrita de
Robert Blake Byass a las
bodegas González Byass.



“...when Mr. Dubosc arrives in tour we shall see what can be done

Cuando en 1835 Manuel María González Ángel fundó González Byass, encontró en la figura de su tío materno José Ángel y Vargas, el tío Pepe, el apoyo para iniciarse en el negocio del vino y los conocimientos sobre la elaboración del Jerez.

Habían pasado casi dos décadas desde los inicios de la bodega y el comercio con el Reino Unido era una realidad creciente.

El Sherry era consumido por los británicos, al menos, desde el siglo XVI cuando el flujo de vino de Jerez a las Indias se veía frecuentemente interceptado por piratas ingleses que, después, vendían en Londres.

En los libros de registro de González Byass se encuentra por

primera vez escrito “Solera de Tío Pepe” en 1853, lo que indica que el Fino del tío Pepe ya era consumido en su tierra. Pero sería un año más tarde, en 1854, cuando estas botas de Fino de crianza biológica viajan por primera vez por mar con destino a Londres.

“VERY, VERY, PALE”

En ese momento de la historia, se enviaban por barco grandes cantidades de vino al mercado británico. Las botas eran transportadas por los arrumbadores en carromatos hasta El Portal para navegar por el río Guadalete, primero hasta el Puerto de Santa María y, después, hasta Cádiz, concretamente hasta El Trocadero, donde los estibadores embarcaban las botas de vino en grandes barcos que las llevarían hasta Inglaterra.



Puerto de Cádiz en 1878.

with the very, very pale wine that you so highly recomend..."

Lo habitual era que en los grandes pedidos de vinos de Jerez siempre se añadía alguna bota de un vino nuevo o diferente a modo de muestra, para que los agentes comerciales locales pudieran catarlo y comenzar su venta y distribución.

En este caso, cuando las primeras botas del Fino Tío Pepe, que por entonces no se llamaba así, llegaron a manos de Robert Blake Byass, el agente comercial inglés de entonces, Juan Bautista Dubosc, que hasta 1855 no fue socio de González Byass, escribió una histórica carta al fundador, Manuel María González Ángel, comentándole: "Cuando Mr. Dubosc llegue a Londres hablaremos qué es lo que podemos hacer con este vino tan, tan, pálido, que tanto recomienda". Aunque la historia del Fino Tío Pepe es hoy un bonita cróni-

ca de éxito, no lo fueron los primeros dos o tres años en Reino Unido, ya que el consumidor inglés tardó en acostumbrarse a este fabuloso vino "very, very pale".

TÍO PEPE

La primera vez que se registra el nombre de Tío Pepe, en los archivos históricos de González Byass, sería en 1855, 11 años después de la carta de Byass. Fue en un envío al gobernador de Gibraltar Lord Brownlow, que entonces recibió seis botellas de Tío Pepe (la marca se registra finalmente en España en 1888).

En ese momento el Fino Tío Pepe ya se consume en Reino Unido en grandes cantidades, junto con otros vinos de González Byass, que lidera la exportación en Jerez.

LA LUZ, LA HUERTA Y EL MAR





LA CIUDAD DE ALMERÍA HA SIDO NOMBRADA ESTE AÑO CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA, UNA OCASIÓN ESPECIAL PARA CONTAR AL MUNDO SU RICA Y PARTICULAR CULTURA CULINARIA.

TEXTO: MARC RIBA

Fundada por Abderramán III en el año 995 d.C. fue un importante centro comercial y cultural en el siglo XI, bajo el reinado del rey andalusí de la taifa de Almería, Almotacín.

Tras la incorporación de la provincia a la Corona de Castilla en 1489, no fue hasta finales del siglo XIX cuando Almería comienza a recobrar su esplendor gracias a la minería y la exportación de la uva de Ohanes, también conocida como uva de embarque o uva de Almería, una variedad de uva de mesa que llegó a ser una de las principales fuentes económicas de la provincia. En 1988, la Unión Europea subvencionó el arranque de parrales.

En los años 70, la explosión de la agricultura intensiva, el turismo, el cine y la industria del mármol, comienzan a elevar su renta per cápita hasta colocarla en su privilegiada situación actual. Más de 200.000 personas viven en la ciudad de Almería y unas 800.000 en toda la provincia, habitantes que disfrutarán del eco que significa ser Capital Española de la Gastronomía 2019.

PATRIMONIO CULTURAL

Almería es la luz del Mediterráneo y el sabor de sus calles llenas de bares y terrazas con restaurantes que ofrecen desde sus mesas y barras, una cocina tradicional y vanguardista basada en la huerta y el mar.

Desde La Almedina, el barrio de alma

árabe más antiguo de la ciudad, se controla el puerto, que fue uno de los puntos más importantes en las rutas comerciales del Mediterráneo.

Los impresionantes aljibes árabes, hoy espacio artístico dedicado al flamenco, son una evocación a la grandeza cultural de la ciudad. Como lo es la catedral fortaleza, levantada sobre la antigua mezquita en 1524 para proteger a la población de los constantes ataques piratas que históricamente ha sufrido Almería. Y La Alcazaba, el castillo amurallado más grande de Europa que domina la ciudad desde el siglo X.

La Puerta de Purchena, centro neurálgico de Almería, conjunto histórico artístico desde 1991, con su gran plaza y los edificios modernistas, como la Casa de las Mariposas... Y tantos rincones y espacios emblemáticos, como el Paseo de Almería y la Rambla con sus palmeras; el ficus centenario o la escultura del Beatle John Lennon, en recuerdo de su paso por Almería en 1966 para rodar la película "Cómo gané la guerra", que hacen grande y siempre anhelada a Almería.

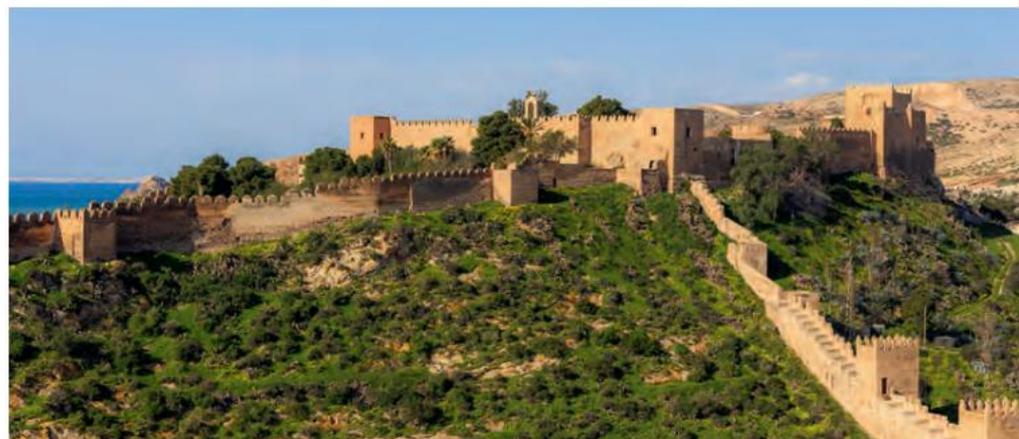
INVERNADEROS, COCINA DE PUCHERO Y TAPAS

Este año, la capitalidad gastronómica pone el foco sobre Almería: su huerta y sus platos marineros. Se trata de volver a contarle al mundo que, en sus invernaderos, se producen más de 3 millones de toneladas de frutas y verduras en las 30.000 hectáreas capaces de cultivar alimentos de calidad con 12 veces menos agua que se necesitaría en campo abierto.



Pero su historia gastronómica es mucho más que esta gran huerta actual, lo son también sus recetas tradicionales, el arte de tapear, su pan y su aceite. Olor a puchero, producto de temporada y cocina de aprovechamiento conforman los sabores de Almería.

El caldo quemao, con pescado y pimienta seca, cebolla y tomate; la olla de trigo, con tocino, pata, espinazo y morcilla que se cuecen con garbanzos y el propio cereal; migas de harina de sémola acompañada de embutidos, areques o pescados fritos; el ajo blanco; el arroz con boquerones, acelgas esparagás; el guiso de harina de trigo llamado Gurullos, con conejo o liebre; el cala-



“ALMERÍA ES LA LUZ DEL MEDITERRÁNEO Y EL SABOR DE SUS CALLES LLENAS DE BARES Y TERRAZAS CON RESTAURANTES QUE OFRECEN, DESDE SUS MESAS Y BARRAS, UNA COCINA TRADICIONAL Y VANGUARDISTA BASADA EN SU HUERTA Y EL MAR”



mar en aceite; sus arroces caldosos; el empedrao, un arroz con habichuelas coronado por un sofrito de azafrán y pellizco de canela o, ahora en verano, la Pipirrana almeriense, con tomate, cebolla y pepino cortados en dados. Sabores e historia, cultura y alegría, también en forma de tapa sobre las barras de los numerosos bares que recorren la ciudad y la provincia.

PASEAR ENTRE TAPAS

La Ruta de la Tapa, declarada de Interés Turístico Andaluz, es otra de las joyas de este año que refuerzan el concepto de destino turístico de primera.

La plancha de Almería y sus pescados, mariscos y carnes, además de las verduras y hortalizas, son protagonistas e intérpretes de calles alegres y llenas de vida que, bajo la luz más bonita de España, acompañan momentos inolvidables entre amigos y una copa de vino. Caracoles, fritillas, jibia en salsa (molusco parecido al calamar con caparazón), Chérigan (pan tostado con alioli y jamón serrano), escabeches, mojama,

pescadito frito o rape con almendras son algunas de las tapas que definen la ciudad.

La ruta de la tapa es, en realidad, Almería entera. Pero conviene empezar por el Mercado Central, un bellissimo edificio de 1892. Luego, entre el Mercado, la Catedral y el muelle, en el casco antiguo de la ciudad, en las ramblas y los barrios, en el asfalto o a los pies de la arena se extiende un gran territorio gastronómico. Cuenta la historia que pioneros en el arte de la tapa incluida de oficio en el precio de la bebida fueron 'Casa Tébar', 'Casa Pascual' y 'Juan El Atravesao'.

EL MAR Y LAS ARTES DE PESCA

Y frente a sus costas, el Mar de Alborán y los bravos pescadores de bajura zarpando coda madrugada en busca de las joyas gastronómicas de Almería: el gallo Pedro, la gamba roja de la Garrucha, tesoro autóctono, y los galanes o loritos que cada tarde se subastan en las cinco lonjas de la provincia junto a langostas, cigalas, bogavantes, quisquillas, salmo-

BARES Y RESTAURANTES RECOMENDADOS

La Costa

1 Estrella Michelin
60 años de historia
El Ejido.

Restaurante Alejandro

1 Estrella Michelin
Roquetas del Mar.

Restaurante Valentín

Almería.

Terraza Carmona. Hotel y restaurante.

70 años de historia.
Vera, Almería.

Restaurante Escámez

37 años de historia.
Garrucha.

Restaurante arrocería La Lonja

Edificio de La Lonja de Almería.

Restaurante asador La Gruta

Carretera Nacional km. 340. Almería.

Taberna Bar Casa Puga

Calle Jovellanos, 7. Almería.

El Quinto Toro

Calle Juan Leal, 6

Bar Casa Joaquín

Calle Real, 111

netes, rape, gallineta, mero, aguya, raya, cazón, sardina, caballa, melva, pez espada, pargo, jurel. Mención especial para los calamares de potera, jivias, pulpos y potas que son ya protagonistas o acompañantes de platos marineros.

Y de vuelta al puerto, hay que resaltar el arte del salazón, la magia de la salmuera, para convertir el mejor atún del estrecho en la deliciosa mojama. También las culturas ancestrales dejaron la costumbre artesanal de dejar secar al sol las piezas cobradas al mar o la de hacer sabrosos escabeches macerando el pescado con aceite, vinagre, agua, ajo, cebolla, laurel, cascara de cítricos y especias.

Y según se camina entre un gentío jovial y bullicioso, la gastronomía de Almería continúa contando su historia, también desde sus apreciados aceites y panes. Hornos artesanos que impregnan las madrugadas con sus hogazas crujientes o el pan de ácimo sefardí y almazaras de formidables aceites vírgenes y aromáticos de baja acidez que conquistan mercados de todo el planeta.

No importa desde donde se mire al sol en Almería, su ciudad y su provincia deslumbran por su belleza natural y su oferta turística. Desde el Cabo de Gata, Parque Natural, hasta el desierto de Tabernas, pasando por Roquetas de Mar, el pueblo blanco de Mojácar, el Valle de Andarax o Garrucha, el paraíso del submarinismo, todo es posible en Almería y en cualquier rincón se come muy bien.

Durante todo el año 2019, Almería tiene programado una serie interminable de eventos y acciones relacionadas con la gastronomía que, por ejemplo, han dejado en el pasado mes de abril el campeonato mundial de *foodtrucks*. Cocineros locales, españoles e internacionales, productores y periodistas de todo el mundo están este año pendientes de Almería, que aprovecha su oportunidad para contar al mundo cómo de sabrosa y exquisita es su cultura.





DISFRUTA CON
CROFT TWIST
DEL APERITIVO
MÁS REFRESCANTE

SLIGHTLY SPARKLY
AND
Fabulously fresh
CROFT TWIST
ELDERFLOWER, LEMON & MINT
750mlle — NATURAL FLAVOURS — ALC 5.5% VOL
FINO SPRITZ
BRITISH APERITIF

Wine in Moderation du
ALC 5.5% VOL

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

■ **Cuál es el origen del grupo de restauración RanTanPlan y cuáles fueron las líneas maestras del proyecto en origen?**

En octubre de 2015, abría un pequeño restaurante en la calle Concha Espina, en un vecindario poco habitual para un modelo de negocio muy en la línea de la restauración madrileña más de moda. Decoración cuidada, platos internacionales, servicio atento, ambiente desenfadado, pero con una diferencia básica, que fue marcado por su buena acogida y rápido crecimiento. La apuesta por la calidad del producto y la cocina a un precio razonable. Se trataba de **Teckel**, un proyecto coral de un grupo de jóvenes inversores amigos apasionados por la restauración y la noche madrileña que pensaron que se podía elevar el nivel de calidad del modelo de hostelería que más triunfa en estos días.

Al frente de la gestión del proyecto se sitúan Javier Escribano, Andrés Baena, Juan Calvente y César Galán. El segundo local, **Pointer**, es un referente sobre todo en la noche madrileña, con vistas a la Plaza de Colón, lleva en funcionamiento desde noviembre de 2016.

El tercer proyecto, **Chow Chow**, es una verdadera fusión japolatina que dio paso, en diciembre de 2017, al cuarto restaurante, **Pomerania**, de cocina mediterránea y estilo nórdico.



RanTanPlan,

CUATRO UNIVERSOS GASTRONÓMICOS PARA UN MADRID INSACIABLE

ENTREVISTA CON JAVIER ESCRIBANO, DIRECTOR DE EVENTOS Y COMERCIAL DE GRUPO RanTanPlan.

¿Qué cocina proponéis y cómo cambia en cada uno de los restaurantes?

En RanTanPlan apostamos por una gastronomía de vanguardia, donde un buen producto es el protagonista de cada plato. Cada restaurante tiene una personalidad y una propuesta

culinaria adaptada a cada estilo. Empezando por **Teckel**, sus platos se basan en recetas tradicionales que han sido modificadas ofreciendo un toque de actualidad y frescura en la combinación de ingredientes y el resultado final. **Pointer**, por otro lado, nos trae los platos internacionales

El chef del restaurante Teckel, Jesús Castro, marida un Fino Tío Pepe con uno de los platos más demandados de su cocina, el fino de atún rojo con aliño de wasabi, lima, sésamo y yakiniku, salsa barbacoa japonesa.



Restaurante Pointer.



Restaurante Pomerania.



Restaurante Teckel.

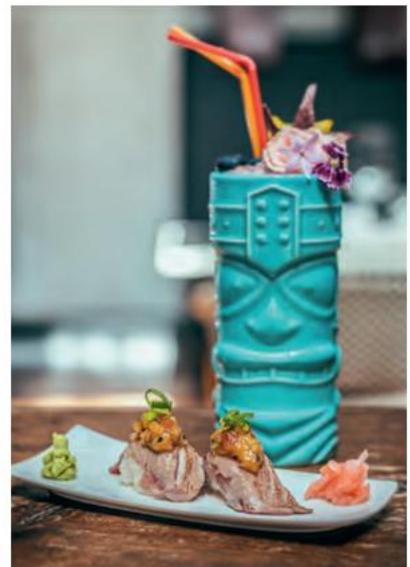
más destacados y con más éxito, siempre desde una perspectiva mediterránea. En **Chow Chow** se mezclan recetas y productos provenientes de Japón y Latinoamérica, así se consiguen unos resultados únicos, deliciosos y que gustan a todos. El estilo gastronómico de **Pomerania** destaca por utilizar productos de calidad, sanos, frescos y divertidos, donde tiene mucha presencia las recetas con pescado, verduras y otras propuestas que no dejan a nadie indiferente.

¿Qué importancia tiene la bodega en vuestro negocio?

La bodega en nuestro negocio es importante, atendemos a toda clase de público debido a los diferentes tipos de establecimiento, por este motivo procuramos tener una oferta variada dentro de las mismas denominacio-

“PROMOVEMOS EL CONSUMO DEL VINO PARA EL RELEVO GENERACIONAL CON LA OFERTA MÁS DESENFADADA, SIN ACOMPLEJAR, EN UN MUNDO EN SÍ DIFÍCIL Y QUE SIEMPRE SE HA EXPUESTO DE ESTA MANERA”

Javier Escribano



Restaurante Chow Chow.

nes de origen con distintos perfiles gustativos (seco, mineral, afrutado, etc...). Promovemos el consumo para el relevo generacional con la oferta más desenfadada, sin acomplejar, en un mundo en sí difícil y que siempre se ha expuesto de esta manera. Por otro lado, mantenemos referencias clásicas para un perfil más avanzado. Siempre eligiendo el vino de una manera coherente adaptado a nuestra oferta gastronómica y para todos los bolsillos.

ARTURO SÁNCHEZ Y GONZÁLEZ BYASS OFRENDA AL PALADAR

VICKY GONZÁLEZ-GORDON, INTERNATIONAL MARKETING MANAGER DE GONZÁLEZ BYASS Y MIEMBRO DE LA QUINTA GENERACIÓN DE LA FAMILIA BODEGUERA, VIAJA A GUIJUELO PARA ENCONTRARSE CON RICARDO SÁNCHEZ, CUARTA GENERACIÓN DE ARTESANOS DEL IBÉRICO. AMBOS HAN HEREDADO LA ENSEÑANZA DEL VALOR DEL TIEMPO Y SON EMBAJADORES DE UN LEGADO DE CALIDAD.

L

a llegada del ferrocarril a Guijuelo en el año 1898 cambió su destino. Las chacinas de Candelario, en la Sierra de Béjar, ya eran populares desde hacía siglos, llegando su reconocimiento hasta la corte de Felipe II, de quien eran proveedores. Pero lo avances tecnológicos en la Vía de la Plata concentraron la población de la zona en Guijuelo, atraída por las comunicaciones, la electricidad (1917) y el alcantarillado (1920).

Así, esta zona de arrieros comenzó a transformarse en villa de productores de ricos embutidos, que favorecidos por una climatología seca y fría, en invierno, con veranos calurosos y cortos, sumado a los 1.100 metros sobre el nivel del mar de la población y los vientos fríos y constantes, hacen de esta Denominación de Origen un lugar único donde el proceso de curación de los jamones es más largo que en las otras D.O. Por este motivo, los jamones de Guijuelo necesitan menos sal en su proceso y tienen un sabor más dulce que les diferencia del resto.

EL BISABUELO

En 1917, con la llegada de la electricidad a la ciudad, Arturo Sánchez, el bisabuelo de Ricardo, funda el primer matadero de cochinos de la zona, iniciando así la industrialización de Guijuelo. Su nieto Arturo Sánchez recuerda a su abuelo como un hombre exigente y cariñoso, vestido siempre con guardapolvo y boina, "que buscaba siempre el detalle. Le gustaba contralarlo todo y educarnos en el amor al trabajo. No era raro oírle decir a diario frases como: ese trozo de tocino no lo tirés que cuesta mucho dinero".



GONZALEZ BYASS
GONZALEZ BYASS
JEREZ
VIÑA B
JEREZ XERES SHIRAZ
12 años
Amontillado
Desde 1835

EL JAMÓN, EL SUMMUN DE LA MATERIA PRIMA DE RAZA PURA, CRIADO EN DEHESA Y DE CURACIÓN NATURAL, SE CITA CON UN CAVA GRAN RESERVA DE VILARNAU

Cuatro generaciones después, Ricardo añade: "hemos heredado el gusto por el trabajo, hacer bien las cosas y no dejar de mejorar".

A su lado, Vicky González-Gordon, quinta generación de la Familia González, recuerda la frase de su tatarabuelo y fundador de González Byass, Manuel María González Ángel, cuando con 23 años (en 1836) dijo: "No encuentro negocio más bonito que los vinos y a él me voy a dedicar".

"Afirmación que después de tantos años y trabajo, toda la familia González, seguimos llevando como bandera", explica.

ARTESANÍA Y VERDAD

Todos los procesos del jamón y los embutidos de Arturo Sánchez son artesanales. De la misma forma que lo es el trabajo de elaboración, crianza y envejecimiento de los vinos de Jerez y de los otros vinos de las diferentes bodegas de González Byass en España, Chile y México.

En la fábrica de Guijuelo los cerdos llegan después de dos montaneras (excepcionalmente con tres) viviendo en dehesas de Extremadura y la Sierra Norte de Sevilla, con una extensión de 2,5 hectáreas por animal. Después, son clasificados por peso y salados, como se hacía hace 100 años y se les quita manualmente el exceso de tocino, una acción que mejora el secado y favorece la curación perfecta de cada pieza de jamón o paleta.

Comienza entonces la transformación en el tiempo. Salas de secado, donde las ventanas y persianas juegan con el viento y el sol y, más tarde, la bodega, actúan pacientemente durante cuatro o cinco años hasta que los jamones alcanzan su plenitud.

Es el triunfo del bisabuelo Arturo y la satisfacción de las generaciones actuales que juntos trabajan con los cánones recibidos también en el tiempo. Vicky González-Gordon recuerda su infancia corriendo sobre el albero, entre las botas de la bodega, el olor y la penumbra, mientras los arrumbadores y los operarios de bodega procedían al trasiego del vino, fundamental en el sistema de crianza dinámica conocido como de criaderas y solera. Hoy sigue sucediendo lo mismo. Los tiempos progresan pero el tiempo en la bodega debe seguir su propio compás para criar joyas enológicas como las que hoy llegan hasta Guijuelo para encontrarse en maridaje con los jamones y embutidos de Arturo Sánchez.

LA CATATA Y MARIDAJE

Frente al jamón cortado en finas lonchas a cuchillo, Ricardo Sánchez explica las fases y características de una cata de jamón:

"Es importante fijarse en el color rojizo, significa que el músculo ha trabajado y que ha fijado bien la hemoglobina. Un ejemplo muy gráfico que me gusta poner para explicar este punto es que mi brazo y el de Rafa Nadal son dos brazos de seres humanos, pero las diferencias son muy evidentes".

Después, continúa, "es importante la infiltración de la grasa en el músculo, que hace que el jamón sea mucho más gustoso.

Los puntitos blancos son cristales de tirosina, un aminoácido cristalizado, una buena señal que nos dice que el cerdo ha comido bellota, que tiene un punto bajo de sal y una curación larga". A partir de aquí comienza la fiesta. El buen jamón debe ser untuoso en los dedos, salino (umami) en los primeros

momentos en boca, para después disfrutar de notas más dulces con registros de bellota, hierba y frutos secos.

ARTURO SÁNCHEZ Y GONZÁLEZ BYASS

Sobre la mesa, un interesante encuentro entre generaciones y un maridaje excepcional.

El jamón, el summun de la materia prima de raza pura, criado en dehesa y curación natural, se cita con el cava Vintage Gran Reserva de Vilarnau. "Este Cava es perfecto porque es importante que el vino limpie la boca y no reste potencia al paladar", apunta Arturo Sánchez.





De izquierda a derecha, Ricardo Sánchez, Vicky González-Gordon y Arturo Sánchez catan y maridan los productos ibéricos de Arturo Sánchez con los vinos de González Byass en las instalaciones de Arturo Sánchez en Guijuelo.

Al excepcional salchichón ibérico de bellota, se une un increíble "fino muy viejo, con una crianza biológica al límite tras una década de envejecimiento, como es este Tío Pepe Tres Palmas", explica Vicky González-Gordon.

El lomo ibérico de bellota de Arturo Sánchez, adobado con especias naturales y un extraordinario pimentón de La Vera, marida a la perfección con un Amontillado de nombre Viña AB, de aroma sutil y delicado, con recuerdos almendrados característicos de la variedad Palomino y a la levadura, como resultado de su tiempo bajo el velo de flor.

Para terminar, un chorizo elaborado con piezas tan nobles como la pluma, el secreto y la presa ibérica, adobados con una receta secreta de la familia. En la copa, tinto de Cádiz, un Finca Moncloa 10 Barricas. "Una tradición

EL BUEN JAMÓN DEBE SER UNTUOSO EN LOS DEDOS, SALINO (UMAMI) EN LOS PRIMEROS MOMENTOS EN BOCA, PARA DESPUÉS DISFRUTAR DE NOTAS MÁS DULCES CON REGISTROS DE BELLOTA, HIERBA Y FRUTOS SECOS

recuperada en el año 2000 por González Byass, ya que los tintos de Cádiz eran comunes en los siglos XIV, XV y principios del XVI, en la zona de Arcos de la Frontera. Hasta que el boom del Jerez y la uva Palomino sustituyó el viñedo.

Hoy se elabora este vino con uva Cabernet, Syrah y Tintilla de Rota. Es un vino de intensidad alta, con tonalidad cereza picota, lágrima gruesa y persistente, donde se aprecian aromas intensos de frutas rojas y negras maduras, notas minerales marcadas, también especias y tonos balsámicos. Es un vino con mucho cuerpo, carnoso, largo y con taninos muy redondeados.

Tras disfrutar del encuentro, Vicky González-Gordon propone un brindis "por los buenos productos con tanta verdad y sabor y las familias capaces de cuidar la tradición".



El Chef Giuliano Leverone en plena acción en las cocinas del restaurante Vista.



MIAMI, PALADARES VIAJEROS Y EXIGENTES

MIAMI HA SIDO NOMBRADA ESTE AÑO LA CAPITAL GASTRONÓMICA IBEROAMERICANA. ESTE ACTIVO EPICENTRO DE CULTURAS TIENE UNA INTERESANTE INFLUENCIA EN LA EVOLUCIÓN DE UN RECETARIO UNIVERSAL BASADO EN LA FUSIÓN, ASÍ COMO EN LA DETECCIÓN DE TENDENCIAS CULINARIAS, COMO EL CONSUMO DE PRODUCTOS ORGÁNICOS O "EARTH FRIENDLY". CUATRO RESTAURANTES DE MIAMI NOS DAN MÁS CLAVES SOBRE EL MOMENTO DE UNA DE LAS CIUDADES MÁS VIVAS DEL MUNDO.



Restaurante Barceloneta.

RESTAURANTE BARCELONETA

Manuel Suárez-Inclán y Juliana González son socios en el restaurante Barceloneta, de Miami Beach. Un edificio racionalista agradable, bien decorado y un esmerado servicio donde disfrutar de una cocina española con influencia catalana como las croquetas de jamón ibérico, patatas bravas, chorizo a la sidra, arroz negro, huevos rotos o la esqueixada, el chorizo a la sidra con queso Valdeón, los caracoles con butifarra de conejo y hojaldre, el tartar de ternera y las chuletas de cordero. Sobre la capitalidad, los socios creen que es importante poner en el mapa internacional lo que sucede en la cocina de Miami.

EL COMENSAL

"El comensal de Miami es muy internacional. Miami se sitúa como la capital de América Latina. Es la ciudad que une Europa y Suramérica, por lo que hay mucha influencia italiana, francesa y española, principalmente. Todos nuestros clientes son gente de nivel que ha viajado y tiene un paladar exigente", explica Manuel Suárez-Inclán.

BODEGA

Actualmente Barceloneta propone una bodega con vinos de todo España con algo más de 70 referencias. En los últimos meses han incorporado además, vinos naturales.

En el capítulo de destilados, el restaurante es un referente del Gin & Tonic, aunque sus dueños reconocen que Miami es una ciudad "de whisky y vodka".

FUTURO

"En Barceloneta siempre estamos evolucionando tanto en la cocina como en la barra. Queremos cambiar más si cabe a Barceloneta Tapas and Gin Bar en lugar de Barceloneta Mercat and Bistro, que es lo que ponía en nuestro logo original", concluye Manuel.



El chef Andrea Marchesin en su restaurante Toscana Divino.

RESTAURANTE TOSCANA DIVINO

Andrea Marchesin es el chef ejecutivo y socio del grupo Toscana Divino Hospitality. Desde su experiencia cree que "el comensal de Miami ha evolucionado rápidamente en los últimos años. La llegada de grandes nombres y restaurantes a la ciudad y la constante fusión de culturas ha hecho más cosmopolita al comensal miamense".

Desde una excelente cocina, Toscana Divino es conocido como un restaurante de calidad donde la consistencia de sus productos y un servicio muy bueno, unido a un bonito entorno, es perfectamente capaz de ofrecer una verdadera experiencia culinaria

italiana. Sus platos más aplaudidos son la ternera en salsa de atún, la pasta artesana con ragú de pato estofado, su moderna carbonara "di mare", con cinco mariscos diferentes o espectacular filete Fiorentina con kale negra, judías cannellini y puré de patatas ahumado.

EL COMENSAL

"Miami es una sociedad multicultural con gran influencia de cocinas de centro y sudamérica, lo que me exige constantemente un proceso de búsqueda de ingredientes locales que puedan sustituir a los italianos", explica Andrea Marchesin.

BODEGA

La bodega de este restaurante tiene como protagonistas los vinos de La Toscana. Además, han incorporado vinos orgánicos de todo el mundo en busca de buenos maridajes con las recetas italianas.

Entre los vinos que han ampliado la bodega de Toscana Divino se encuentra el tinto chileno Neyen, 50% Carmenero, 50% Cabernet Sauvignon.

FUTURO

"Mantener la pasión por nuestro trabajo para hacer viajar cada día a nuestros clientes a la Toscana", concluye el chef.



La carne de Wagyu con patatas del restaurante Vista se marida con un Beronia Tempranillo 2015.

RESTAURANTE VISTA

Este restaurante situado en Miami Upper East Side, está dirigido por Fiorella Blanco y por el chef milanés Roberto Bearzi. Deliciosos platos, buena materia prima, acertadas técnicas de cocina y un bonito local con terraza, suman en la rápida y buena acogida que este restaurante, abierto hace menos de un año, ha tenido en Miami. Su corte de Wagyu con patatas, el salmón con puré de guisantes, la hamburguesa de la casa, las pasta, ensaladas o entrantes italianos, como el salami o la tabla de quesos, son altamente recomendables.

EL COMENSAL

Según su experiencia de más de una década en la restauración, el comensal de Miami está ahora interesado en nuevos sabores y técnicas, así como en locales muy bonitos.

"Desde nuestro recetario italiano, abrazamos la cocina latina y caribeña, así como la nueva cocina americana y la llamada europea", explica Fiorella Blanco.

BODEGA

Su carta se renueva constantemente y en la temporada de verano prevén aumentar su actual bodega, que cuenta

con 270 referencias de todo el mundo en la que siempre entra alguna novedad. Los vinos de La Rioja están representados por Beronia, que tiene un alto consumo, ya que es un tinto muy apreciado en este restaurante.

También ofrecen una amplia carta de coctelería en la que solo utilizan ingredientes frescos.

FUTURO

La azotea es uno de los espacios que diferencia a Vista. Actualmente solo abren jueves, viernes y sábado, pero su objetivo es que se convierta en el "rooftop" más visitado de la ciudad.



El Fino Tío Pepe acompaña en muchas ocasiones la gran variedad de buenos productos españoles que el restaurante Xixón ofrece en su carta.

XIXÓN SPANISH RESTAURANT

Este restaurante auténtico y apasionadamente asturiano, abrió hace 18 años. y en el año 2018 recibió el premio del mejor restaurante español en Miami por la revista New Times. Su actual director general, Gregory Dalaunay, cree en mantener siempre la tradición de platos que recorren las tapas y la paella, sin olvidar a protagonistas de la carta como la fabada, la pata de pulpo con su espuma de patata o la última novedad: hamburguesa española Xixón. Consciente de la energía y la velocidad a la que la ciudad de Miami le gusta acoger casi cualquier tendencia, las cocinas del restaurante

Xixón están proponiendo constantemente nuevos platos o eventos.

EL COMENSAL

Todo ha evolucionado mucho en la última década. Para Dalaunay, el comensal miamense busca hoy "calidad y producto fresco y saludable".

Las recetas de Xixón guardan muy bien la esencia asturiana, pero también saben adaptar productos locales al estilo español.

BODEGA

Xixón tiene una de las mejores cartas de vinos de todo el estado de Florida.

Todos los grandes vinos españoles tienen un lugar en su bodega. Entre los más interesantes está el Fino Tío Pepe. En el capítulo de destilados, tienen una buena oferta de coctelería clásica, además de mojito y caipiríña.

FUTURO

Presentan en estas fechas su nuevo menú, coincidiendo con una nueva decoración en el interior y en el patio exterior.

Para Gregory Dalaunay, es primordial mover la carta de vinos, sorprender con las bebidas, "y hacerlo desde la pasión y la excelencia", concluye.



CUANDO LA PLAYA SE DISFRUTA TODO EL AÑO

LA AÑORANZA CONSTRUYÓ UN BELLO SUEÑO DE VIVIR SIEMPRE AL LADO DEL MARY EL BUEN HACER CONVIRTIÓ LA CHISPA DE SUS EMOCIONADOS OJOS EN REALIDAD. HAY DOS RESTAURANTES EN LA COSTA ASTURIANA QUE RESPIRAN ALEGRÍA POR OFRECER SU MESA Y SU COCINA A ESE PAISAJE INAGOTABLE QUE ES EL CANTÁBRICO. EWAN BEACH CLUB, LA PLAYA Y, MUY PRONTO, ELEONORE, SON TRES IMPRESCINDIBLES DEL LITORAL DEL NORTE.

Ewan es una empresa dirigida por Cristina Arias y Guillermo González, una pareja que tras varios años viviendo y trabajando en el extranjero, vuelven a su Asturias natal hace una década, con un gran proyecto de hostelería en su cabeza: disfrutar del mar todo el año.

365 DÍAS

"La idea era convertir el concepto de los chiringuitos de verano en negocios de calidad todo el año", comenta Guillermo.

En el caso de Ewan Beach Club lo llevaron a su máxima expresión pues abre 365 días al año.

Una decoración cuidada y unos locales polivalentes, que tienen vida desde la hora del vermouth hasta la cena, dando comidas y hasta meriendas, para un público heterogéneo que efectivamente, cambia según la temporada. Lo que identifica a los restaurantes de este grupo es su estilo, concepto, situación y su cocina. Siendo la localización y la oferta culinaria valores fundamentales de calidad y motivo del éxito de una gran idea.

En el caso de Ewan, situado en la playa de Salinas, el azul del Cantábrico toca con su brisa a los comensales que cualquier día de sol del año disfrutan de una espectacular terraza. Sombrillas y música crean el ambiente para que de la cocina salgan platos tan originales como unos nachos mexicanos elaborados con productos locales como ahumados de Trías y queso del Vidiago. Además, una gran selección de hamburguesas de ternera ecológica asturiana certificada, platos como un arroz mar y montaña, con langostinos y boletus; ensaladas ricas y contundentes,



Terraza de Ewan Beach Club, en Salinas.

recetas "veggies", el exquisito costillar lacado con salsa chimichurri casera. Y todo desde una pequeña cocina que parece que hace milagros para atender hasta a 1000 personas al día en los mejores momentos.

Estamos hablando de un restaurante que se sitúa en el privilegiado pueblo de Salinas, que apenas tiene 5000 habitantes.

Ewan Beach Club es en sí mismo un reclamo turístico más para Salinas.

Después de comer o cenar, llega el turno del DJ y de los destilados premium, "Aquí el gintonic en la terraza es religión", añade Cristina.

DE PLAYA EN PLAYA

Con la misma idea de mirar y respirar "la mar", abrieron el restaurante La Playa, en Luanco. Otro precioso paraje asturiano digno de una y mil visitas.

Terraza, sala, bodega selecta y cocina de mercado en la que el protagonista es el producto y la receta de siempre que no le deja espacio a la creatividad.

Mucha luz y decoración acogedora y desenfadada. En la carta grandes pescados como lubina, sargo, pixín (rape) o salmonetes. Entrantes sublimes como las anchoas de Santoña o el calamar de potera y la navajas.

De una oferta excepcional, destaca tam-



Imagen de la terraza del restaurante La Playa, en Luanco.



Pulpo a la brasa, uno de los platos más demandados en La Playa.

“EN LA BODEGA MÁS DE 110 REFERENCIAS DE VINOS DE TODO ESPAÑA PARA ACOMPAÑAR UNA COCINA BUENA Y HONESTA EN UNA LOCALIZACIÓN PRIVILEGIADA”

bién el pulpo a la brasa con puré de remolacha y cualquier plato que elaboren con bonito del Cantábrico, ahora en temporada, como el tataki. También hay espacio para un buen lomo de ciervo o un solomillo de bellota. En la bodega más de 110 referencias de vinos de todo España para acompañar una cocina buena y honesta en una localización privilegiada.

SEGUIR CRECIENDO

Además, la creatividad no para. Hace unos años Cristina y Guillermo decidieron ofrecer brunch y afternoon tea y ha sido todo un éxito. Dan más de 6.500 comidas al año. Y este verano abrirán su tercer restaurante, también en Salinas y se llamará Eleonore, cocina de vanguardia sofisticada y por supuesto con vistas al mar, marca de la casa. El nombre, un bonito homenaje que recuerda a la primera locomotora que llegó a España para trabajar en una mina submarina, precisamente aquí en Salinas.

"JEREZ ENTREVERAO": VINO, FLAMENCO Y DUENDE

UNA COPA DE VINO DE JEREZ JUNTO AL SILENCIO DE LA ANDANA HACE VIBRAR LAS CUERDAS DE UNA GUITARRA FLAMENCA PARA UNIR DOS CULTURAS ANCESTRALES LLENAS DE EMOCIÓN Y PASIÓN. ESTE DOCUMENTAL DETIENE LA MÚSICA EN UN SORBO.



Escenas de la película documental "Jerez entreverao"

La **maestra**, la última guitarra de Paco de Lucía, entró de la mano del tocaor Diego del Morao en la bodega de González Byass, en Jerez. Le esperaban el "camarero de vinos", como le gusta definirse, Pitu Roca; el enólogo y Master Blender de Tío Pepe, Antonio Flores, y cámara en mano, el realizador Jorge Martínez.

"El flamenco y los vinos de Jerez están íntimamente unidos por una fuerza y un arte que ahora contamos al mundo", explica Antonio Flores, hacedor de vinos y momentos únicos y sublimes alrededor de sus vinos, que provoca sin cesar porque es un anfitrión de emociones.

Diego del Morao, cata y escucha la palabra del gran sumiller Pitu Roca, y su guitarra se va por bulerías.

"Siendo de Jerez creemos que conocemos el mundo del vino, pero ha tenido que venir Pitu Roca para hacerme ahondar en este universo de una manera muy bonita", dice el músico, que improvisa una seguidilla bebiéndose la música a sorbos.

La cámara de Jorge Martínez se acerca a las cuerdas de esa guitarra que suena a emociones. "Dos grandes culturas se dan cita", comenta el cineasta.

Es una cata maridaje entre palos de vinos de Jerez y del flamenco, dos universos naturalmente afines en busca de un mismo duende, solos en el mejor escenario, la historia atrapada en las botas de González Byass.

Y la palabra la pone Pitu Roca (El Celler de Can Roca): "En el flamenco, el duende vuela desde los pies hacia arriba y los vinos de Jerez, del paladar hacia abajo. Y es en el corazón donde se encuentran".

"Hemos fijado momentos extraordinarios y emocionantes, vividos con Diego del Morao entre botas de González Byass, dejando un poso de belleza de dos mundos que se unen, que se sienten hermanos".

ES UNA CATA MARIDAJE ENTRE PALOS DE VINOS DE JEREZ
Y DEL FLAMENCO, DOS UNIVERSOS NATURALMENTE
AFINES EN BUSCA DE UN MISMO DUENDE

VER EL
DOCUMENTAL





CHANGING THE RULES



BORN IN SCOTLAND **RAISED IN JEREZ**

SU SINGULAR PROCESO DE ENVEJECIMIENTO EN ESCOCIA Y AFINADO EN JEREZ,
EN BOTAS DE PX. DE GONZÁLEZ BYASS, HACEN DE ESTE WHISKY UNA AUTÉNTICA RAREZA

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 41,3°



XI RUTA DEL ATÚN
DE ZAHARA DE LOS ATUNES

EL OBSEQUIO DIVINO DEL MAR

EL ATÚN ROJO DE ALMADRABA INUNDA
LAS CALLES Y EL CORAZÓN DE ZAHARA
DE LOS ATUNES EN UNA FABULOSO
FIESTA GASTRONÓMICA.



Esta fotografía ha sido realizada por CARLOS YEBRA, gran fotógrafo publicitario muy premiado, especializado en alimentación y en el mundo del motor. Ahora vive en Zahara de los Atunes y colabora con la Ruta del Atún. Destaca la luz de la "bahía de la plata" en su trabajo. "Ahora soy más fotógrafo que nunca porque es cuando transmito mis emociones". Habla del Atlántico, del atún y de los marineros de Cádiz: "una raza especial, con quien salgo a la mar para descubrir las almadrabas, un escenario impresionante para un fotógrafo".



Eduardo Guirola Benítez, presidente de ACOZA, Asociación de Comerciantes de Zahara de los Atunes.

Sopla el Poniente en Zahara de los Atunes, el también llamado "viento de atunes", comienza "la levantá", arranca la temporada de la almadraba y la XI Ruta del Atún de Zahara de los Atunes, una cita gastronómica ineludible para los amantes del atún rojo de almadraba. Frente a un gran cuadro del pintor de Barbate, Ramón Rivera, en el comedor del hotel Pozo del Duque, Enrique Guirola Benítez, el actual presidente de ACOZA (Asociación de Comerciantes

de Zahara de los Atunes) habla de más de una década de éxito y de un gran equipo involucrado en seguir contando al mundo que el atún del Estrecho es un referente gastronómico de primer orden.

"Esta ruta se crea para celebrar el comienzo de la temporada de la almadraba y del verano. Desde la primera edición ha tenido un éxito bestial". Miles de turistas de todo el mundo y vecinos de Cádiz se acercan hasta este enclave fenicio de valientes pescadores, donde el rey es el atún rojo, para degustar 44 tapas diferentes en otros

tantos bares y restaurantes de las localidades de Zahara de los Atunes y Atlanterra, del 14 al 19 de mayo.

Las calles son una fiesta que celebra el obsequio de la mar. El año pasado se vendieron 120.000 tapas de atún y este año se prevé una mayor afluencia de público.

El mejor atún rojo del mundo es el protagonista en cada establecimiento de la Ruta del Atún, que ofrecen a sus clientes una receta única, creativa y deliciosa, acompañada por los mejores vinos de la tierra y el resto de España.



HOTEL ALMADRABA

Calle María Luisa, 15
956 43 93 32
TAPA: ALMATÚN

RESTAURANTE LA BOTICA

Calle Real, 13
956 43 91 83
TAPA: REZETEANDO

HOTEL POZO DEL DUQUE

Paseo del Pradillo, 32
956 43 94 00
TAPA: ATÚN OLÍMPICO

RESTAURANTE MARDELEVAS

Avda de la Playa s/n
956 43 92 29
TAPA: LAZAHÑA DE LOS ATÚNES

RESTAURANTE LA ESQUINA DE CATALINA

Calle Duquesa de Medina Sidonia, 1
956 43 95 41
TAPA: RIBS TUNA BBQ

RESTAURANTE EL HUESI

Calle Pérez Galdós, 9
616 68 26 64
TAPA: MENSAJE DE ATÚN

RESTAURANTE BARAKAH

Calle Pradillo, 50
956 43 99 06
TAPA: PASTRATÚNN

RESTAURANTE CUATROVIENTOS ZAHARA

Calle Duquesa de Medina Sidonia, Plaza Tamarón
662 60 65 06
TAPA: TAKO MI ARMA

HOTEL AVENIDA PLAYA

Calle Doctores Sánchez Rodríguez, 12
956 43 96 37
TAPA: POR ELLA

HOTEL DOÑA LOLA

Calle Thompson, 1
956 43 90 09
TAPA: ATÚN EN BERZA CON SU PRINGA

RESTAURANTE L'ANGOLO

Calle marina, 1
673 31 98 96
TAPA: PASSIONE ROSSA

RESTAURANTE LA ATARRAYA

Calle Dolores Sánchez Rodríguez, s/n.
956 43 95 76
TAPA: TUMBAO AL SOL

RESTAURANTE GASPAR

Calle Alcalde Varo Valdés, 10
956 43 90 06
TAPA: GYOZAHARA

MONTEMAR

Calle El Peñón, 12
956 90 47
TAPA: ARMONIA MONTE Y MAR

LOS SUEÑOS

Ctra. Zahara-Atlanterra s/n.
676 81 83 95
TAPA: EL SECRETO DEL ERIZO

ZOKO ZAHARA

Calle Real, 14
682 35 17 16
TAPA: CHURROS CON CHOCOLATE

SALVAJE

Calle María Luisa, 20
682 35 17 16
TAPA: LA FRESKA

RESTAURANTE ZOKARRA

Calle Ola, 12
608 23 89 55
TAPA: NI RUTA IDEA

HOTEL ANTONIO

Urbanización Atlanterra, 1
956 43 91 41
TAPA: ANTUNIO

FOGÓN RIOJANO

Calle Agustín Medina, 12.
TAPA: PINCHO MORUNO

RESTAURANTE EL CASTILLETE

Calle Jara, 9
638 97 94 93
TAPA: DE CAMELO VA LA COSA

RESTAURANTE ATUNANTE

Calle Nécora, 7
665 90 22 10
TAPA: EL CRUIR DEL MORMO

RESTAURANTE EL PEZ NARANJA

Calle Duquesa de Medina Sidonia, 2
633 49 66 52
TAPA: BOMBON ENCEBOPLANCTON MARINO

HOTEL ATLÁNTICO

Bahía de La Plata. Atlanterra.
956 457 180
TAPA: ALCUADRADO

HOSTAL LA MURALLA

Plaza de las Flores, 10
956 44 96 98
TAPA: TOSTA DE ATÚN EN ESCABECHE

RESTAURANTE TAPERÍA FRANCISCA

Calle Duquesa de Medina Sidonia, 10
690 95 43 31
TAPA: TUNA TRUCK

LA FRESQUITA DE PEREA

Calle Alcaraban, 8
637 36 66 59
TAPA: TÁDELUJO

TABERNA TÍA JUANA

Calle Pérez Galdós, 11
678 04 80 88
TAPA: TUNATO

VIZIO PASSIONE ITALIANA

Urb. Mar de Plata. Ctra. Atlanterra, s/n.
654 87 76 36
TAPA: TONNON ROSSO

RESTAURANTE CASA JUANITO

Calle de Sagasta, 7
956 43 92 11
TAPA: ROJO BERICO

CERVEZAHARA

Paseo del Pradillo, 33
856 09 88 14
TAPA: LO NUESTRO TIENE MIGA

RESTAURANTE LAS TASCA

Calle Marina, 1 - 605 26 21 84
TAPA: AL RICO HELADO

RESTAURANTE CASA BLAS

Calle del Bullón, s/n.
956 43 90 54
TAPA: NEPTUNO

EL PATIO DE ISABEL

Calle Duquesa de Medina Sidonia, 8 - 605 67 19 98
TAPA: DEL MAR A LA BOCA

HAMBURGUESERÍA BARRIOS

Calle Alcalá Varo Valdés, s/n.
616 58 94 36
TAPA: ALMATÚN

CORTIJO DE ZAHARA

Avda. Cabo de Plata, 6
956 43 94 56
TAPA: ILUSION

RESTAURANTE HOYO 19

Avda. de Atlanterra-Urb. Jardines de Zahara.
620 06 40 83
TAPA: HOYATÚN

RESTAURANTE LA SAL

Urb. Atlanterra Playa 73.
956 43 96 04
TAPA: ATÚNA-PATATA

RESTAURANTE PERICAYO

Calle La Ilustre Fregona, s/n.
956 43 93 15
TAPA: ATÚN CON TOMATE DE LA ABUELA

RESTAURANTE EL FARO DE ZAHARA

Calle Almadraba, 45
630 09 65 74
TAPA: DORAYAKI

RESTAURANTE EL VAPOR

Calle Pérez Galdós, 7
956 45 74 17
TAPA: TACTARTUN

RESTAURANTE AL SUR

Calle Calvo Sotelo, 2
690 77 30 46
TAPA: ATUNÁTE

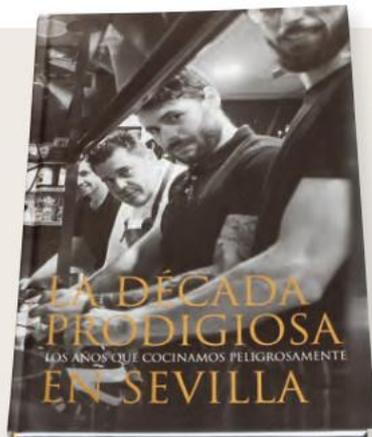
Beronia
RUEDA

más que un
VERDEJO





CARME RUSCALLEDA. FELICIDAD. Libro homenaje a Carme Ruscalleda en el 30 aniversario de su aclamado, y ya cerrado, restaurante Sant Pau. Rosa Rivas escribe un interesante relato sobre una chef mediterránea de visión avanzada, haciendo un retrospectiva de su vida y trabajo. Las fotografías son de Carles Allende.



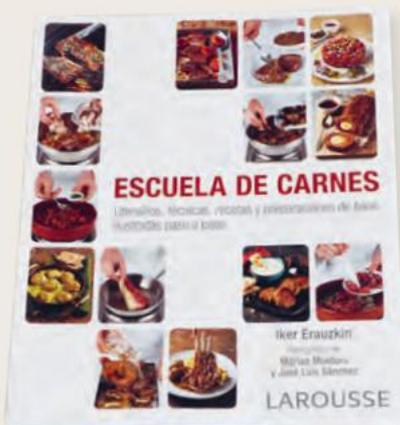
LA DÉCADA PRODIGIOSA. LOS AÑOS QUE VIVIMOS PELIGROSAMENTE EN SEVILLA. Crónica de un grupo de cocineros y una época que cuenta, entre grandes fotografías, cómo ha cambiado la hostelería en Sevilla en los últimos años. Cocineros, restaurantes y recetas lograron salir de la crisis con trabajo y creatividad.



PINTXOS CONTRA TAPAS. Libro de recetas de tapas, pintxos, montaditos y brochetas; las clásicas y las más innovadoras. Está escrito por Óscar Terol, coautor, guionista e intérprete de la serie de televisión "Allí abajo".



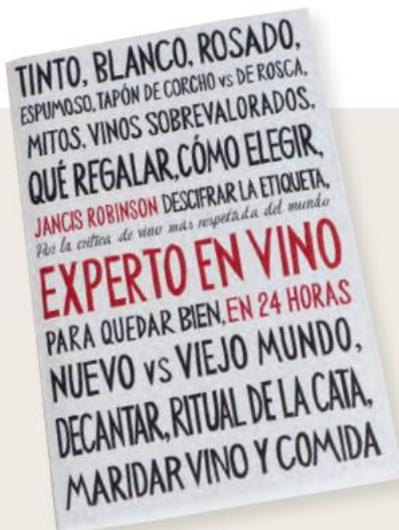
SIMPLEMENTE SANO. Más de 100 recetas estacionales inspiradas en la medicina tradicional china. Escrito por Silvia Riobos, con fotografías de Isolda Delgado.



ESCUELA DE CARNES. Utensilios, técnicas, recetas y preparaciones de base, ilustradas paso a paso. En este libro, el cocinero de Bilbao Iker Erazuakin enseña a cocinar un ragú, un filete mignon, una salsa holandesa o un chimichurri. Además de aprender a diferenciar los cortes de una vaca, del cerdo o las carnes rojas.



BEBIDAS PROBIÓTICAS Y CÚRCUMA MÁGICA. Dos libros que se unen a la corriente "healthy". El primero muestra cómo hacer refrescantes bebidas que ayudan a mejorar la salud. El segundo propone 70 recetas con cúrcuma que recorren formatos como sopas, infusiones o smoothies.



EXPERTO EN VINO. Jancis Robinson, la periodista y crítica de vinos inglesa más respetada del mundo, brinda un generoso ejercicio de estilo y sabiduría en este libro que sintetiza el conocimiento básico para dar los primeros pasos en el amplio universo del vino.



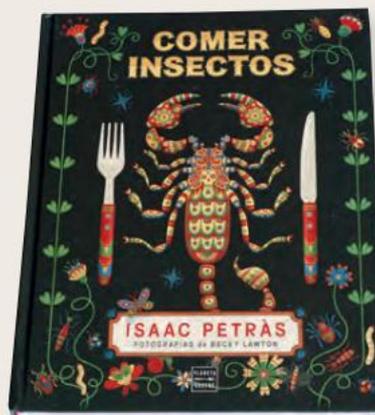
COME COMIDA REAL. Carlos Ríos, dietista y nutricionista onubense, inventor del movimiento Realfooding, basada en frases tan contundentes como "no comemos comida real, sino productos que han puesto ante nuestros ojos, los ultraprocesados". En este libro el autor nos ofrece el conocimiento científico para cuestionar a la industria alimentaria.



CON UN PAR DE HUEVOS. PASIÓN POR LAS TORTILLAS. Este libro reúne 180 recetas de las tortillas de patatas que, a lo largo de 40 años, el cocinero Joan Antoni Miró ha preparado a diario en su famosa tortillería de Barcelona.



GUÍA DE VERMUT. Esta guía ayuda a conocer los mejores vermouths que se elaboran en nuestro país, con interesantes descripciones y notas de cata. También se publican recetas, cócteles y una lista de las vermuterías más representativas de España.



COMER INSECTOS. Issac Petrás se define como mercader. Su abuelo tuvo el primer puesto familiar en el mercado de Olesa de Montserrat y, años después, en La Boquería (Barcelona). En este libro quiere convertir a sus lectores en entomófagos o comedores de insectos.



DEMISEC Y OTRAS REFLEXIONES SOBRE GASTRONOMÍA. Miquel Brossa, "un gastrónomo a tiempo completo" como el mismo se define, ha escrito un libro que, tomando como partida la discusión sobre ¿qué es un demisec?, ofrece su visión sobre la gastronomía desde la historia y la actualidad.



PINKLETON & WINE, EL ANFITRIÓN DEL VINO

ENTUSIASMO Y VIRTUD HAN LLEVADO A POLO RONCERO Y MAR BULLÓN A CREAR ESPACIOS ÚNICOS EN LOS QUE EL ESmero POR SERVIR EL VINO EN LAS MEJORES CONDICIONES SE EQUIPARA AL DISFRUTE DE SUS COMENSALES.

Leopoldo Roncero es el noveno de diez hermanos. Entre sus recuerdos, cuenta que de pequeño viaja con su padres y hermanos hasta La Seca, en Medina del Campo, para comprar vino a granel. "Era pequeño cuando nos dedicábamos a rellenar las garrafas de cristal de arroba con clarete para llevarlas a casa. Años más tarde, antes de salir de marcha con los

amigos, se convirtió en costumbre reunirnos en mi casa para bebernos una botella de vino y comer un chorizo de Cantimpalo". Polo, apelativo por el que todo el mundo le conoce hoy, es madrileño, miembro de la Cofradía de San Isidro y del Atleti. Pero además, junto a su pareja Mar Bullón, regentan tres negocios de hostelería como son la bodega Pinkleton & Wine, en el Mercado de San Miguel, La Taberna de Mister Pinkleton, en la calle

Cuchilleros, y Marcelino Vinos & Ultra-porcinos, en la calle Caracas. Todo comenzó hace casi 20 años cuando Polo abre Le Club, un bar sibarita en Madrid con los mejores productos gastronómicos. Años después, un fin de semana, Polo y Mar comenzaron a descorchar los buenos vinos que sus amigos les habían regalado por su boda, con el triste resultado de que la mayoría estaban malos. De esa experiencia surgió la idea de

"Tengo vinos de todas las D.O.s de España, también Champán y los 5 grandes de Francia. Pero me gusta ensalzar y contar los vinos de España, especialmente los de Jerez, porque me parecen lo mejor del mundo"

construir una bodega con todas las características para la perfecta conservación y custodia de vinos.

Ya no había marcha atrás, la excelencia por el mejor producto y el respeto por el vino se habían convertido en parte de su pálpito diario.

EMBAJADOR DEL SHERRY EN MADRID.

Inauguraron entonces el puesto de vinos y champagnes en el Mercado de San Miguel, un lugar donde hoy se dan cita centenares de clientes al día de todas partes de España y el mundo y donde, además de una impresionante cava con vinos de todas las Denominaciones de Origen de España, también ofrece una pequeña custodia para sus clientes más VIP.

TABERNA MARCELINO, BUENOS VINOS, MÁS DE 40 REFERENCIAS DE JEREZ Y RICAS CHACINAS



Mar Bullón conversa con los camareros y sumilleres David y Diego en la barra de Marcelino Vinos & Ultraporcinos, mientras catan un tinto de Finca Constanca y una butifarra de Málaga.

En la barra de Pinkleton & Wine se disfruta de un servicio inmejorable. Todos los camareros son sumilleres, todos han catado cada vino que sirven y todos saben cómo mimar al cliente para que la experiencia sea inolvidable.

En una esquina, un grupo de rusos abren un gran vino francés; a su lado una pareja disfruta de un Rioja y en el otro lado, tres amigos piden hacer una cata de vinos de Jerez.

Polo y Mar son embajadores de Jerez en Madrid, han apostado de verdad por el vino de Jerez y, en Pinkleton & Wine se puede disfrutar y conocer de cerca.

Más de 100 referencias de vinos españoles de todas las Denominaciones de Origen, además de los cinco grandes de Borgoña y excelentes champagnes suman más de 200 referencias que se presentan en una espectacular cava vista de cristal. Se trata de una de las mejores barras de Madrid.

Muy cerca, en la calle Cuchilleros, está La Taberna de Mister Pinkleton, vinos, tapas y flamenco, un éxito de aforo y de fiesta diaria alrededor de buen producto y servicio.

En el barrio de Chamberí se encuentra su tercer negocio, Taberna Marcelino con buenos vinos, más de 40 referencias de Jerez y ricas chacinas.

Fachada roja oscuro, gran ventanal donde se puede leer: "Quien pasó por Chamberí y aquí no se refrescó con un poquito de vino y su ración de jamón, o tiene perdido el timo o no tiene corazón". Cava de marcos dorados y candelabros medievales, que dejan ver a través de sus puertas de cristal los mejores vinos de España, además de una barra magnífica con lomos, butifarras y salchichones colgantes. El Vermouth también tiene su espacio en esta deliciosa taberna que, junto al queso del mes, el pan de San Onofre y la mejor ensalada de tomate de Madrid, completan una oferta diferente y auténtica, donde el denominador común es "el vino bien servido", concluye Polo.



MIRIAM HERNÁNDEZ,

LA GUARDIANA DEL AJO FINO DE CHINCHÓN

LA CASA DEL PREGONERO ES UNO DE ESOS RESTAURANTES DONDE LA ENERGÍA FLUYE A FAVOR DE LA COCINA, DONDE LA TRAYECTORIA Y EL PRESENTE PIENSAN EN EL FUTURO Y DONDE EL COMENSAL DISFRUTA Y ENTIENDE LA HISTORIA DESDE PLATOS QUE HAN CRECIDO PARA SEGUIR CONTANDO RELATOS SOBRE CHINCHÓN.



La chef Miriam Hernández en su restaurante La Casa del pregonero, sujeta una cabeza de Ajo Fino.

Los soportales de la Plaza Mayor de Chinchón custodian una rica historia popular y el alma de una cocina castellana protagonizada por el ajo y el anís. La irregular forma de la plaza, que comenzó a construirse en el siglo XV, descubre lugares gastronómicos donde los asados al horno de leña y las sopas de ajo han atraído siempre a numerosos turistas. Entre tanta tradición, la cocina del restaurante La Casa del Pregonero

es un paso adelante lleno de sentido, técnica y pasión por la tierra y los productos locales.

Miriam y Rubén, los hermanos Hernández, crecieron jugando entre balcones verdes de madera y aromas de recetas familiares. Su propuesta es diferente y cargada de sentido, ya que es capaz de habitar en la Plaza Mayor de Chinchón con composiciones avanzadas de una chef que tiene muy claro su amor y compromiso con los productos de su pueblo.

Una barra para tapear y dejarse llevar por el empuje entusiasta de Rubén y los muchos vinos de su bodega da paso a un muy amable comedor lleno de luz, que sirve de decorado para la fiesta del paladar que supone disfrutar de platos en los que el aire de anís potencian una merluza cocida a baja temperatura sobre una crema de puré de chirivía y lima o un tartar de gamba roja con consomé de caldo de cigala. La Alcoholera de Chinchón es parte del folklore de su memoria y aparece siempre en cualquier forma para participar de la reunión, tanto en platos como los descritos, como en quesos de la zona o en postres como su crujiente de vainilla con reducción de Chinchón Seco Especial.

EMBAJADORA DE PRODUCTOS DE MADRID. La dedicación de Miriam Hernández, su evolución en la cocina, el respeto de sus comensales y colegas y las ganas de sacar adelante cualquier proyecto, propio o ajeno, desde una energía que se puede apreciar en sus expresivos ojos verdes, van cumpliendo objetivos. En ocasiones, el camino le sorprende con alegrías, como la última lla-

mada de la Comunidad de Madrid para comunicarle que querían que fuera Embajadora de los alimentos madrileños "M Producto Certificado". Miriam Hernández estaba sola en casa y lloró emocionada tras aceptar el honor y el reto. Es la primera mujer que accede a este cargo.

"Lo primero que quise hacer fue contárselo a mis padres. Estaba emocionada. Es un reconocimiento a nuestro trabajo en el restaurante. Después, pensé en el Ajo Fino y en que debería de ser un empujón, una oportunidad para rescatarlo de su agónico estado", explica la chef de Chinchón.

El Ajo Fino de Chinchón o Ajo Blanco no es producto certificado ni tiene Denominación de Origen porque realmente no se produce. Si en algunas cocinas de Chinchón se sigue utilizando es porque se cultiva de forma privada para autoconsumo y por la incansable labor de Miriam Hernández, que desde hace tres años investiga con el IMIDRA (Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario) sobre esta variedad para conservar su simiente y volver a plantarla para comercializarla.

"Estamos hablando de un producto gourmet, que requiere una plantación difícil, manual y que necesita barbecho, pero que da un diente pequeño, poderoso en sabor, más picante, más dulce y elegante que todos los demás ajos. Además, es la única especie que se conserva de forma natural en espacios fríos y secos", explica Miriam Hernández, que concluye, firme y segura: "tengo un plan y no es otro que trabajar para salvar al Ajo Fino de Chinchón".

ENCUENTROS PERFECTOS DE VERANO

La llegada del verano despierta en Madrid el deseo de disfrutar las novedades que los sitios más exclusivos proponen. Estos cuatro grandes hoteles refrescan sus cartas y sugieren un gran vino como armonía.

TEXTO: ALICIA TACHELES | FOTOS: JAVIER ESTRADA

HOTEL THE WESTIN PALACE MADRID

Coronado por su imponente y famosa cúpula de vidrio tintado, el restaurante La Rotonda del hotel The Westin Palace Madrid es uno de los lugares de referencia de la ciudad. Elegancia y buen gusto se dan cita en este edificio encargado por el Rey Alfonso XIII en 1912. Ofrece, además, una oferta de cocina china en su restaurante Asia Gallery y japonesa en el Green T Sushi Bar, además del espectacular e histórico 1912 Museo Bar donde disfrutar de los mejores destilados y coctelería. El chef ejecutivo es el madrileño José Luque. Dirige un gran equipo de 35 cocineros que atienden a los huéspedes de las 470 habitaciones de la filosofía del grupo hotelero "sleep well".

"Trabajamos cada minuto por el bienestar del cliente en todos los sentidos", explica Luque. "En mi área, cocina de mercado elaborada con producto local y saludable, para desayunos, comidas y cenas, con una carta que recorre platos desde una variedad de ricos sandwiches a unos espléndidos espaguetis carbonara o algo más sofisticado como un ceviche de carabineros".



MARIDAJE ENSALADA DE LANGOSTINOS CON PIPARRA DE ALGAS, AIRE DE TÍO PEPE Y LECHE DE COCO



Con
Fino Tío Pepe

Además, no faltan las jornadas homenaje a Madrid en las que se puede encontrar desde bocadillos de calamares hasta entresijos.

Actualmente, inspirados en el bicentenario del Museo del Prado, La Rotonda propone cinco platos inspirados en obras del museo, contextualizadas por una experta en arte.

De su gran bodega, los vinos más demandados son los españoles.

**HOTEL
ONLY YOU**

Only You fue uno de los primeros hotel boutique que comenzaron a revolucionar la oferta madrileña hace seis años.

El chef Carlos Martín Molina habla de su trabajo como una constante evolución dictada por el comensal. "La cocina que hacemos es la que quiere nuestro cliente. Partimos de un recetario español, muy del norte, con gran producto y sabores puros sin enmascarar", explica el responsable de la cocina del hotel.

Con la llegada del verano, la carta continúa su transformación. Es la época de la exaltación de la comida sana, vegana o vegetariana y Carlos Martín y su equipo lo han detectado en su restaurante. Aguacates escabechados y ensalada de quinoa de tres colores con aliño asiático, ya están triunfando en la carta. Sin olvidar su clásico tataki de atún o el canelón de rabo de toro.

Enrique Feliu, Director de Alimentación y Bebidas, define este hotel como: "un lugar con una atmósfera diferente, sofisticado y moderno, muy agradable, donde pasárselo bien, con un gran equipo de profesionales al servicio del cliente, que puede disfrutar de un buen restauran-



MARIDAJE

**ENSALADA DE ESPÁRRAGOS
Y PUERROS COCIDOS CON SALS
VELOUTÉ, ALIGERADA CON Matices
DE CILANTRO Y CHILE CHIPOTLE**



Con

Amontillado Viña AB

te llamado Unique, con una bodega española y muy dinámica.

Only You, por servicio (125 habitaciones), localización, diseño y ambiente es un hotel que gusta mucho", concluye.

Además, el hotel se caracteriza por sus cuidados espacios como el bar El Padrino, una muy buena coctelería, que comparte con el bar una carta de tapas "out of work", y que programa brunch, actuaciones musicales en directo y sesiones de DJ.

HOTEL COOL ROOMS MADRID

CoolRooms es "la locura de un visionario, Miguel Ardid, que está abriendo hoteles de súper lujo en edificios singulares", explica Joseba Guijarro, chef y asesor gastronómico del hotel, mientras termina de emplatar una de las ensaladas de la carta de verano en la terraza del hotel de la calle Atocha.

Se trata de un palacio de 1852 rehabilitado en pleno Barrio de Las Letras con 35 habitaciones y suites personalizadas, modernas, amplias y muy cómodas, arropadas por pasillos de amables moquetas y paredes bien decoradas.

Un hotel urbano donde también se puede disfrutar de una coqueta coctelería, un restaurante llamado El 34 y una magnífica terraza donde degustar muy buenos pinchos, tapas y raciones, así como una cocina de recetario clásico en manos de la moderna cabeza del chef Guijarro capaz de actualizar el continente desde una buena materia prima.

"Platos de siempre, honestos y reconocibles para un comensal cosmopolita que



MARIDAJE

ENSALADA TIBIA DE ALCACHOFA FRITA CON CHIPIRÓN PLANCHA, CON MANGO Y AGUACATE, CÍTRICOS Y BUEN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Con

Viñas del Vero Chardonnay

le gustan las croquetas, la ensaladilla rusa, las rabas, las carrilleras o el ravioli de rabo.

De postre triunfa el helado de violetas, como ejercicio de fidelidad a la ciudad que nos acoge. En verano, la cocina trae salmorejos, gazpachos y ensaladas variadas", concluye Guijarro, quien fuera el chef que consiguiera una estrella Michelin para el restaurante Casa Lita, de San Román de Escalante, en Cantabria.



HOTEL VINCCI THE MINT

MARIDAJE

ENSALADA DE KALE CON QUESO DE CABRA, PIMIENTO DULCE, ARÁNDANOS, NUECES Y MANZANA VERDE ALIÑADA CON UNA CREMA DE AGUACATE LIMA Y SOJA



Con

Viñas del Vero Gewürztraminer

“Ambos son muy frescos, muy ligeros y equilibrados. El vino potenciará mucho el queso y casa perfectamente con los sabores asiáticos de nuestro aliño. El contraste de la acidez de la manzana verde refrescará un poco más el conjunto. Sin duda, se trata de dos productos muy especiales y difíciles de olvidar”, comenta Román Kriedemann, director del hotel Vincci The Mint, desde su famosa terraza sobre la Gran Vía, que ofrece unas vistas fabulosas de la ciudad.

Aquí todo es diferente, moderno y perfectamente estudiado para sorprender y satisfacer al cliente. Se trata de un edificio histórico construido en 1919, decorado en tonos verdes y turquesas para conseguir un toque refinado y joven.

La recepción es una barra de bar, cada rincón ofrece un espacio para sentirte muy a gusto. Sorprende también su gastro bar, un lugar bien diseñado donde la música se mezcla con el placer de relajarse tomando un cóctel.

Pero es en la planta séptima donde el verano tiene su escenario. Una acogedora terraza llamada The Mint Roof donde ha aparcado un foodtruck con una interesante propuesta de bebidas y aperitivos.

El hotel dispone de 88 habitaciones, todas amplias y luminosas, modernas y cómodas.

TIO PEPE



Disfruta de un consumo responsable. 36%

WINE MODERATION 41% de vino
El vino debe ser disfrutado con MODERACION

González Byass Desde 1835 Familia de Vino

Cinco generaciones de los mejores vinos de España

www.gonzalezbyass.com



ASIA ASAKO: ALMA VIAJERA, FUEGO Y CARÁCTER

EL TRAYECTO DE UNA VIDA PASÓ POR JAPÓN Y VIETNAM Y YA NO PUDO DEJAR DE DEGUSTAR LA COCINA ORIENTAL. 20 AÑOS Y TRES RESTAURANTES DESPUÉS, ASIA ASAKO ES EL HOGAR DE LA MEMORIA QUE QUIERE SER COMPARTIDA DESDE GRANDES RECETAS DONDE EL SABOR Y LA DIVERSIÓN JUEGAN A FAVOR DEL COMENSAL.

Una fachada amarilla en la calle Caracas es solo el primer reclamo del restaurante Asia Asako, el sueño perseverante

de Nacho Charrabe. Un restaurante asiático lleno de luz y espacio, que bajo la atenta mirada de un gran cerdo y oso panda vestidos con casacas militares chinas, custodian una sala muy agradable donde la pericia en una cocina vista del maestro del wok propone platos muy ricos y elaborados desde buenas materias primas como la ensalada de oreja templada de oreja de árbol, aperitivos como el shumai de vieiras, el pato al estilo Vietnam, una interesante

Ensalada templada de oreja de árbol, shitake de Vietnam, con sésamo, acompañado de una copa de Croft Twist, un vino espumoso de baja graduación, con ingredientes naturales como la flor de sauco, limón y menta con Fino Croft.

variedad de noodles en platos como el ramen, con receta secreta o el Pad Thai vegetal.

El cóctel de la casa, el "Fino Spirits", creado a partir de una mezcla de Croft Twist y Beronia Rueda, recibe al comensal, mientras Nacho Charrabe explica que: "siempre me ha fascinado Asia. Me gusta mucho viajar y siempre que puedo me escapo para

comer en países como Japón, China o Vietnam".

Este productor y realizador de cine, abrió hace ahora casi veinte años uno de los primeros restaurantes japoneses de Madrid, junto a otros socios entre los que se encontraba el director y actor Santiago Segura. Le llamaron Minabo y algunos de aquellos platos que tanto gustaron, se homenajean





Nacho Charrabe brinda con su socia Blanca, con una copa de Croft Twist.



STREET FOOD

Los viajes y el paladar de Charrabe han construido Asia Asako. La luz y los sabores que busca y encuentra en Asia los traslada a un espacio moderno y atractivo (diseñado por la arquitecta Alejandra Charrabe) en el que el espíritu del concepto street food se acomoda en un universo amable capaz de llevarte hasta el lejano Este desde deliciosos platos llenos de historia que se fraguan al calor de una gran llama de fuego en el interior de un wok.



Berenjenas moradas de Asia con pimiento rojo y verde y salsa secreta. servido con una copa de Beronia Rueda.

ahora en la carta de Asia Asako. Son por ejemplo el Salmon Tower, un delicioso tartar con receta mexicano-japonesa o el sashimi serranito, que hoy sigue recibiendo aplausos. Además, hay que resaltar el General Tso, un plato chino mítico por su interesante historia vinculada a la emigración china a la ciudad de San Francisco, en Estados Unidos.

**“SI EL CINE ES
EL SÉPTIMO ARTE,
LA COCINA ORIENTAL
LA COLOCO EN EL
SEXTO LUGAR”**

Nacho Charrabe

LA RECONQUISTA DE LA BIODIVERSIDAD

FINCA CONSTANCIA TRABAJA IMPULSANDO LA POBLACIÓN DE POLINIZADORES EN SU VIÑEDO PARA RECUPERAR EL EQUILIBRIO NATURAL EN BENEFICIO DE LA UVA Y EL VINO.

Finca Constancia se encuentra en un enclave natural único entre la Sierra de Gredos, los Montes de Toledo y los ríos Tajo y Alberche. Proteger su Medio Ambiente es mejorar la calidad de la uva. Cuando se decide convertir una extensión de terreno agrícola en un monocultivo, por ejemplo en viñedo, no solo se elimina el resto de la flora autóctona natural, sino que también afecta a las especies animales que hasta ese momento vivían en ese entorno. Ese desequilibrio provocado por el hombre en la naturaleza se puede revertir en beneficio del cultivo deseado.

¿Por qué actuar así?

Si se consigue volver al equilibrio natural de fauna flora, el primer beneficio que se consigue es que se eliminan muchas plagas y enfermedades porque tendrán su depredador natural. Además, cada fase o acción en la que se planta más porcentaje de márgenes, provoca que suba el número de polinizadores y eso a su vez, resta acciones del hombre sobre el crecimien-

to y para la salud del viñedo, ya que este equilibrio se lo va dando de nuevo.

¿Cómo se hace?

Replantando en las márgenes del viñedo plantas autóctonas naturales que actuarán como cubierta vegetal, como la amapola, la mostaza blanca, la retama y la viborera.

Se trata de plantas atractivas para insectos polinizadores, que además ayudan a evitar la erosión y aportan nutrientes al suelo.

Como por ejemplo la Mostaza blanca capaz de controlar patógenos del suelo como hongos.

En el viñedo de Finca Constancia, solo con el 20% de ejecución de este plan, ya se ha conseguido crecer en más de 100 especies polinizadoras en la zona.

La abeja solitaria

Entre las especies más interesantes de este trabajo de repoblación está la abeja solitaria, un insecto capaz de visitar hasta 15 flores por minuto. Se llaman así porque no conviven en colmenas, viven en huecos de juncos o ramas de nidifica-



Abeja Solitaria.

ción, y vuelan a diario en busca de zonas con flores. Las mariposas también son muy importantes en esta vuelta al equilibrio natural. Los trabajos en el viñedo para elaborar vinos ecológicos o biodinámicos tam-

bién repercuten en la mejora de estas poblaciones de flora y fauna.

Entre las 11 variedades de viña que hay plantadas en Finca Constancia conviven también animales como el conejo, la liebre o el zorro.

BERONIA RIOJA Y VIÑAS DEL VERO, RECONOCIDAS POR SU COMPROMISO MEDIOAMBIENTAL

La bodega de Ollauri, Beronia Rioja y Viñas del Vero, en Somontano, han logrado el Wineries for Climate Protection, la primera y única certificación específica del panorama vitivinícola español en sostenibilidad medioambiental.

Para la bodega de Barbastro supone además, ser la primera de Aragón en conseguir este importante certificado desarrollado por la Federación Española del Vino (FEV), para avalar el compromiso de lucha contra el cambio climático y la mejora continua en esta materia llevada a cabo por los protagonistas del sector.

Beronia Rioja ha llevado a cabo diferentes acciones como el ahorro hídrico, la reutilización de parte del agua caliente de esterilización que ha permitido una rebaja del consumo de 200.000 litros de agua al año, y las medidas de reducción de emisiones, como la sustitución de botellas por otras de menor peso que ha supuesto una disminución equivalente de 7 toneladas de CO₂. En el capítulo de iniciativas que persiguen un menor gasto energético se encuentran la mejora de la automatiza-



Edificio principal de Bodegas Beronia en Ollauri.



Vehículo multifunción alimentado con hidrógeno generado con energía renovable.

ción del sistema de depuración de aguas, la optimización del funcionamiento de compresores de aire y la progresiva sustitución de la iluminación convencional por luminaria LED, tres iniciativas que han posibilitado una reducción de 140.000 KWH al año, lo que se traduce en un 15% de ahorro en el consumo energético. A estas actuaciones se unen

otras de reciclado y gestión de residuos.

En el caso de **Viñas del Vero**, la puesta en marcha de una serie de medidas respetuosas con el medio ambiente en Viñas del Vero ha resultado decisiva para la obtención de este sello. Destacan la instalación de 4 parques fotovoltaicos con 55 kW de potencia, que suminis-

tran el 5% del total de energía consumida, el uso de un vehículo multifunción alimentado con hidrógeno generado con energía renovable para los desplazamientos por el viñedo y la renovación del parque de tractores con tecnología Tier IV menos contaminante. A estas acciones de reducción de emisiones, se unen las que han propiciado una disminución del consumo de agua (huella hídrica), como las que han convertido a Viñas del Vero en una "bodega seca" que depura y reutiliza toda el agua de bodega en el riego, así como otras de reducción de consumo de energía eléctrica, reciclado y valorización de residuos.

PACTO CON EL FUEGO





COCINAR A LA BRASA ES UN PROCEDIMIENTO ANCESTRAL QUE NOS UNE CON EL ORIGEN DE LA HUMANIDAD. ESTAS CUATRO PARRILLAS DE LA GEOGRAFÍA ESPAÑOLA DOMAN EL FUEGO PARA OFRECER EL MEJOR SABOR DE LA NATURALEZA.

El parrillero Miguel Mangas corta la chuleta en el restaurante Vino Tinto.



RESTAURANTE VINO TINTO - Valladolid.

Una parrilla de dos metros de longitud, calienta un amplio y acogedor local, decorado con maderas y donde el segundo protagonista es una gran barra.

El dueño y director de Vino Tinto es Óscar Garrote, un empresario hostelero que aprendió de sus padres, dueños de La Fragua, uno de los primeros restaurantes con Estrella Michelin de España. Amable y conversador, Garrote explica sin dudar que "todo lo que pasa en Vino Tinto es de verdad".



Chuleta de vaca vieja gallega con Beronia Edición Limitada en el restaurante Vino Tinto.

Hace 21 años que abrió este asador basado en cocina de producto con mínima elaboración. "Chuleta y sal gorda", eso es todo.

Buenos parrilleros y buena materia prima en esta casa, que cuida hasta el extremo que la carne madure en perfectas condiciones: "las primeras semanas colgadas y la última tumbada", continúa Óscar Garrote, que compra vacas viejas gallegas o asturianas de más de siete años y que hayan sido madres, al menos, dos veces. "Si el ani-

mal ha dado de mamar dos veces la veta o la infiltración de grasa es excelente". Para acompañar cualquier producto que salga de la parrilla recomienda un buen vino tinto, como Beronia Edición Limitada. En su carta, además de la reina chuleta, piezas de ibérico, bacalao a la portuguesa, pulpo, chuletitas de cordero, costillar de cerdo y magret de pato.

Luis Sarasua,
parrillero de Bedua.



RESTAURANTE ASADOR BEDUA - Zestoa, Guipúzcoa.

A pocos kilómetros de San Sebastián, un imponente edificio antigua casa-lonja, domina poderoso el estuario del Urola.

Todo comenzó hace cuatro generaciones cuando los antepasados de la familia de Isabel Antía ofrecían tortilla de patata y pimientos verdes de su huerto. Hoy es una de las mejores parrillas del País Vasco y en sus brasas se cocina chuleta, pescados y mariscos. Los maestros parrilleros en Bedua son Luis Sarasua y Leopoldo



Rodaballo con Beronia 198
Barricas en el restaurante Bedua.

do Sánchez. Carbón vegetal para hacer las brasas una hora antes de comenzar el servicio y la carne atemperando muy cerca. La parrilla está construida con ladrillo refractario para conservar la temperatura y sobre el hierro, rodaballos de San Juan de Luz, chuleta de vaca vieja danesa, holandesa o alemana, sacrificada con entre los 6 y 8 años de vida.

Han pasado 45 años desde que las brasas comenzaron a arder en Bedua y solo hay un secreto: "Una chuleta de

diez", explica Isabel Antía. Pero eso no es todo lo que se puede encontrar en una carta donde hay buenos pescados, verduras y hasta angulas, de noviembre a marzo. En verano, los tomates, los pimientos verdes, las guindillas fritas o las fresas, todo de su histórico huerto, pasan a formar parte de la carta. Un precioso comedor interior de piedra y madera y una terraza junto al río dan de comer a 150 comensales.



Ani y Juan Valdés, madre e hijo, frente a la parrilla de Castillería.

☰ RESTAURANTE CASTILLERÍA - Vejer, Cádiz.

Hace 25 años que Juan Valdés y su esposa Ani (Ana Lucía Melero) compraron una buena cámara de frío y la instalaron en una finca escondida a los pies de la sierra de Vejer, en Cádiz. Solo había un granero y Juan contruyó una parrilla para cocinar la mejor carne posible.

Conocía a algunos vaqueros de la zona y ya tenía entonces buen ojo para saber qué ternera daría buena carne en unos años.

Hoy, el restaurante Castillería es un precioso y tranquilo



Chuleta de vaca Frisona con Beronia Edición Limitada

lugar donde las brasas arrullan piezas de la mejor carne de España.

Vaca vieja gallega con nueve años, vaca retinta local, frisona o cruce de frisona y rubia. Entre 30 y 40 días de maduración, dependiendo del tamaño del lomo, y mucha experiencia en la parrilla de Juan Valdés y su hijo Juan, que con 28 años, ya se turna frente al fuego con su padre. Una caja de cristal encierra una cocina y hasta a seis cocineros en el centro de un vergel de árboles, arbustos

y grandes troncos que sujetan una sólida techumbre de maderas entrelazadas. El olor de la parrilla se mezcla con la brisa gaditana y, en las mesas, además de los 11 tipos diferentes de carnes, almejas finas salteadas en aceite de perejil, hasta 10 ricas ensaladas, gazpachuelo de remolacha y piña, revuelto de mollejas y espárragos trigueros, verduras a la parrilla o berenjena con boloñesa.

Juan, maestro parrillero de Portuetxe.



ASADOR PORTUETXE - San Sebastián, Guipúzcoa.

Una preciosa casa vasca con 450 años de antigüedad sobrevive entre edificios modernos que parecen querer devorar su historia. El Asador Portuetxe fue construido en el siglo XVI cuando esta parte de la ciudad de San Sebastián era zona navegable de marismas y jefatura del puerto. Hoy es un reputado restaurante de cocina tradicional vasca. Chuleta, merluza, rape, cogote, besugo, rodaballo, mero, salmonetes y mariscos componen una propuesta gastro-



Chuleta de vaca vieja y Beronia Reserva 2010 en Asador Portuetxe.

nómica basada en la buena materia prima y la experiencia en el fuego del maestro parrillero Juan. En el interior, tres kupelas (barricas tradicionales de sidra de 3.400 litros cada una) destacan en un comedor amable con vigas de madera retorcida que cuentan sin querer su gran historia. Borja Beceriartúa y su socio Josechu Perurena abrieron este asador hace ahora 37 años. Actualmente, también Javier, el hijo de Borja, está al mando.

En Portuetxe se va todos los días al mercado y se trabaja con proveedores locales. La chuleta es de vaca vieja, sacrificada con ocho años y hasta cinco semanas de maduración. Acompañando a los grandes platos, siempre aparecen los pimientos piquillo asados, las anchoas, las patatas, los guisantes, los pelayos o los espárragos blancos navarros, según temporada.

UN WHISKY Y UNA BARBERÍA:

EL VIAJE QUE NUNCA QUIERE ACABAR



CARÁCTER Y PUREZA, REUNIÓN Y CONVERSACIÓN SE CITAN EN BUSCA DE UN MOMENTO DE PAUSA Y SOSIEGO. ESTA VEZ, SENTADOS EN UN SILLÓN DE BARBERO CON UNA COPA DE WHISKY EN LA MANO Y EN UN ESCENARIO TAN AUTÉNTICO COMO EL KINCE DE CUCHILLEROS, DONDE LAS NAVAJAS LLEVAN MÁS DE UN SIGLO ACOMPAÑANDO LAS CONFIDENCIAS DE TODO TIPO DE PERSONAS AUTÉNTICAS.

Hace más de 100 años, concretamente en el año 1900,abría en Madrid la barbería El Kince de Cuchilleros. Entonces no se llamó así, pero el negocio comenzaba su historia en esta calle mítica de la capital para dar servicio de barbería. Nunca ha cerrado sus puertas y siempre ha conservado un ambiente placentero, de buena conversación y trato, mientras sus profesionales atusan barbas y cabellos.

La calle, junto a la Plaza Mayor, fue bautizada así por ser lugar donde se reunían espaderos y cuchilleros en el siglo XV, además de numerosas tabernas o el restaurante Botín, el más antiguo del mundo.

Cuchilleros ha sido siempre una calle llena de sabor, escenario de mil vidas y reunión de viajantes, castizos y personalidades varias.

Junto a la puerta del Kince acicala una barba el maestro Rafael López Centeno, natural de Martos, Jaén. Aquí lleva 55 años dando vueltas sobre las cabezas de sus clientes, entre los que se en-

cuentran ilustres como el periodista y escritor Arturo Pérez-Reverte o el actor Pepón Nieto. Pero muchos han sido los que se han sentado en su genuino sillón de barbero. El local recuerda a muchos de ellos en pequeñas fotografías enmarcadas que adornan las paredes entre espejos y estanterías de madera.

UN WHISKY PARA UNA BARBA

PERFECTA. En esta tradicional y amable atmósfera no es extraño encontrar a clientes disfrutando de corte del pelo y conversación con un buen whisky en sus manos.

Escena de la barbería El Kince de Cuchilleros desde la fachada principal, con el maestro Rafael López Centeno trabajando en primer término.

A la izquierda y abajo, el periodista Álvaro Castro se arregla la barba en El Kince mientras disfruta de una copa de whisky Nomad.



Whisky Nomad ubica una pequeña barra a la entrada de la barbería y el barman, José Veliz, alias Darrel, sirve este whisky nacido en Escocia y envejecido en Jerez a los clientes del Kince que les apetece degustar el destilado más especial de González Byass. Un whisky que rompe reglas y se atreve a dar un giro a la tradición.

Color topacio, aromas de malta y recuerdos de madera y Jerez, Nomad es suave y elegante en boca, con sabores de pasas y miel y el rastro del bouquet de las botas que contuvieron Pedro Ximénez, donde se terminó de afinar.

El periodista y consultor de gastronomía, viajes y estilo de vida, Álvaro Castro disfrutó de la experiencia de combinar un arreglo y perfilado de barba con una copa de Nomad mientras conversaba amigablemente con su peluquero Daniel Aguilera, un músico murciano abierto y dicharachero que combina la guitarra y la cuchilla para ganarse la vida.

EN 1900 ABRÍA EN MADRID LA BARBERÍA EL KINCE DE CUCHILLERO

Álvaro Castro comentaba después: "La experiencia Nomad en El Kince de Cuchilleros fue estupenda. Nunca me imaginé pidiéndome un whisky premium en una barra ¡dentro de una barbería!

La conversación con Darrel, el barman, se entremezclaba con la sabiduría de barrio y vida de los barberos. Aprendí de su elaboración y de cómo servirlo y degustarlo mientras Dani me pasaba la navaja y hablábamos de los placeres y experiencias inesperadas de la vida, como lo fue esta".

TONI SEGARRA:

“CUANTO MÁS DIGITALIZADO ESTÁ EL MERCADO, MÁS NECESIDAD DE MARCA HAY”

EUGENI BROTONS, DIRECTOR DE MARKETING GLOBAL DE GONZÁLEZ BYASS, INVITA A CONVERSAR SOBRE PUBLICIDAD Y COMUNICACIÓN A TONI SEGARRA, EL MEJOR PUBLICISTA ESPAÑOL DEL SIGLO XX Y RESPONSABLE DE CAMPAÑAS TAN CONOCIDAS COMO “¿TE GUSTA CONDUCIR?” O “BIENVENIDO A LA REPÚBLICA INDEPENDIENTE DE TU CASA”. LA CITA ES EN EL MUSEO DEL DISEÑO DE BARCELONA.

Dos solitarias sillas esperan a Toni Segarra y Eugeni Brotons en un tranquilo espacio diáfano de una de las plantas donde el Museo del Diseño de Barcelona presta atención a trabajos de comunicación desde una interesante y extensa colección de carteles. Tras el saludo inicial, la conversación comienza amigable repasando trayectorias profesionales y personas en común que se cruzaron en sus carreras. El Director de Marketing Global de González Byass abre el encuentro compartiendo una reflexión sobre la importancia de crear hoy en día una eficaz estrategia de publicidad tras la irrupción de Internet.

ESTRATEGIAS FRAGMENTADAS

Toni Segarra recoge el guante y contesta: “la estrategia nunca ha sido más importante que hoy. Intento siempre simplificar diciendo que ese es mi trabajo. Aunque simplificar sea un defecto. Lo que ha ocurrido es que teníamos una audiencia cautiva, en un lugar determinado, a la que era muy fácil acceder, y eso se ha roto en mil pedazos. Se ha fragmentado la audiencia. La gente a la que nos dirigimos ahora está repartida en decenas de miles de sitios y pronto serán millones. Ahora tenemos la posibilidad de hablar directamente a cada uno de ellos. En este sentido, podemos decir que antes lo táctico se convertía en estratégico porque tenías una capacidad muy sencilla de llegar a todo el mundo, por ejemplo desde la televisión.

Creo que hoy, en un escenario tan fragmentado, el riesgo es que la estrategia se fragmente también. Este error lo veo todos los días. Las marcas tienden a trabajar con multitud de especialistas, por necesidad, y cada especialista acaba entendiendo la marca de una manera determinada. A no ser que o bien la marca tenga muy claro cual es su rumbo y su personalidad y lo imponga a esos especialistas, o bien que empiece haber partners, -que es donde yo me coloco- que sean los guardianes del concepto y la estrategia.

PROTEGER LA ESTRATEGIA

Eugeni Brotons, completa esta primera afirmación diciendo que “por todo eso, actualmente el responsable de marketing de una marca cobra una importancia tremenda, es el creador y protector de una estrategia que, entre muchas dificultades, tiene que lograr que esa fragmentación no disminuya la eficacia”.

MÁS NECESIDAD DE MARCA

“En estos últimos años de trabajo de asesoría, la mayoría de nuestros clientes han sido las consultoras de comunicación, a las que, por ejemplo, les encargan el proceso de transformación digital de una compañía y en el proceso, se dan cuenta de que cuanto más digitalizado es el mercado, el mundo y la propia compañía, más necesidad de marca hay”, añade Segarra.

SENTAR A LA MARCA EN EL DIVÁN

“Lo que nos encontramos en nuestro trabajo con la irrupción del mundo digital es que muchas veces se trabaja

A photograph of two men standing on an escalator, facing each other and talking. The man on the left is wearing a black t-shirt and glasses, with his arms crossed. The man on the right is wearing a light-colored blazer over a white shirt and dark trousers. The escalator is moving upwards. The background features a yellow wall on the left and a white wall on the right with a door and a sign that says '1234'.

“CREO QUE
HOY, EN UN
ESCENARIO TAN
FRAGMENTADO,
EL RIESGO ES QUE
LA ESTRATEGIA
TAMBIÉN SE
FRAGMENTE”

Toni Segarra



Toni Segarra y Eugeni Brotons conversan en el Museo del Diseño de Barcelona.



tanto en adaptar el mensaje que cuesta mantener lo que realmente significaba la marca para la mayoría de los consumidores", continúa Brotons.

"Nos damos cuenta, de una forma muy clara, que la velocidad y la fragmentación de los canales hace que inevitablemente las marcas vayan haciendo cosas y más cosas, de las cuáles, algunas, individualmente, son brillantes, pero que tienden a dispersar la marca.

Para comenzar a resolverlo hay que hacer casi un trabajo de psicoanálisis, hay que sentar la marca en el diván y decirle, "tú eres esto, esto y esto... y procura que "esto" esté siempre en todo lo que hagas", responde el publicista.

CENTRÁNDOSE EN EL VINO

"Desarrollo desde hace muchos años mi propia teoría a la que llamo: "El caos en la mente del consumidor del vino". Hoy, un consumidor se enfrenta solo en España a cinco o seis mil bodegas y a 60.000 marcas activas de vino. Está asustado y no sabe qué elegir", continúa Eugeni Brotons.

"El vino tiene márgenes muy justos, así que la inversión en comunicación nunca es muy grande, por lo que es compli-

"HOY UN CONSUMIDOR SE ENFRENTA SOLO EN ESPAÑA A CINCO O SEIS MIL BODEGAS Y A 60 MIL MARCAS ACTIVAS DE VINO. ESTÁ PERDIDO Y NO SABE QUÉ ELEGIR"

Eugeni Brotons

"LO QUE PRIMA ES LA NOVEDAD Y LA FIDELIZACIÓN ES CASI UNA HEROICIDAD"

Toni Segarra

cado crear un gran mensaje que llegue a una gran masa de consumidores. Hay muchos mensajes, muy pequeños y de muchas marcas. El consumidor está absolutamente perdido".

LA FIDELIZACIÓN ES UNA HEROICIDAD

"No solo eso, sino que sucede lo que yo llamo "vinificación de una categoría". La cerveza, el café o el chocolate se están "vinificando"; ¿qué quiere decir? Que el consumidor ya no pide un vino u otro vino, sino que pide "lo nuevo". Prima la novedad y la fidelización es casi una heroicidad.

Hoy parece que el consumidor de cerveza ya no pasa de beber cerveza a interesarse por el vino, sino que ahora salta a un espacio intermedio que es la cerveza artesana, que ha vendido la idea de calidad y está cogiendo mucha cuota de mercado (Estados Unidos 20%)", argumenta Segarra.

OCIO DE DÍA

"Lo que detectamos también, como resultado de la época de crisis económica es que el ocio de noche ha pasado a ocio de día. La mayoría de las personas en vez de irse de copas, que es más ca-



Los dos profesionales de la publicidad y el marketing dialogan mientras recorren las diferentes exposiciones del museo.

ro, potencia momentos como el aperitivo, comida, tertulia”, razona el director de marketing global de González Byass. A lo que Toni Segarra añade: “Hay otro fenómeno fascinante que también ha cambiado algunas reglas del consumo y afecta mucho a los destilados y no es otro que la “Tinderización” (Tinder: aplicación para ligar). El alcohol y los combinados se bebían cuando la gente salía a ligar. Ese momento ya no hace tanta falta, porque en muchos casos, ya está resuelto de antemano con la aplicación”.

DISEÑO Y TENDENCIAS

El publicista barcelonés cree que “la gran tendencia que detecto hoy es al vino natural, como respuesta consciente o inconsciente de la industria hacia esa competencia de la cerveza o el Vermouth. Y en el diseño de las etiquetas diría que se ha llegado a extremos tan enloquecidos que la tendencia natural debería de ser a tranquilizarse. Hay que regresar a una etiqueta más explicativa”.

“Pero es verdad que esas ganas de probar cosas nuevas que exige el consumidor, va muy de la mano de nuevos di-

seños en el etiquetado, que es la forma de diálogo con el consumidor antes de descorcharlo”, concluye Brotóns.

EL PRODUCTO COMUNICA

La conversación continúa paseando entre salas donde se exponen colecciones de muebles, lámparas y vehículos, cuando Eugeni Brotóns plantea otro gran tema: la necesidad de una importante inversión económica para lograr que una buena idea publicitaria triunfe. Según Toni Segarra, “siempre ha sido así. El factor económico ha sido y es discriminatorio. Hoy sigue habiendo marcas que tienen mucho dinero y pueden acceder al gran consumo, pero lo que realmente marca la diferencia es que hay una necesidad no resuelta, en muchos casos, de pensar en el producto como elemento de comunicación. Durante mucho años, la publicidad ha hecho el trabajo de la venta y el producto dejó de ser relevante para comunicar. Pero esto en el vino no ha pasado, siempre se ha trabajado para que el vino esté rico, tenga una historia que contar, que la etiqueta comunique o que el distribuidor lo conozca bien.

Hoy existe una cierta transición de

anunciante a medio, aquel que intenta construir su propia audiencia. Es en este momento cuando comienzas a hablar con tu audiencia y, más que decirles cosas, la tienes que escuchar. Es muy diferente el hecho de soltar solo un discurso o soltar el discurso que la gente quiere escuchar”.

EL CORTO PLAZO

“Y todo esto hay que encajarlo en la táctica a corto plazo, cuando la estrategia debe hacerse a largo plazo, continúa Brotóns. El que consiga hoy que táctica y estrategia funcionen al mismo tiempo, se convertirá en el rey del Mambo”. “Lo que hay que conseguir es que la táctica construya”, responde Segarra. “No se puede decir desde ninguna estrategia: espérate 10 años y venderás, pero si no sabes a dónde vas, la táctica, lo que suele hacer, es cargarse la marca”.

Sentados ante un ventanal que da a un jardín vertical, los dos profesionales finalizan su encuentro hablando de la importancia de volver a conectar al consumidor con momentos de consumo del vino.

“Creo que, como con los libros, en el vino hay un exceso de respeto. Se debería desacralizar, hacerlo más fácil”, piensa Toni Segarra.

“Se puede desvalorizar si se rompe ese grado de glamour o el valor aspiracional. Se puede hacer a partir de ciertas marcas y rituales distintos”, contesta Brotóns.

“Estáis en la categoría de coches Premium y no habéis creado la categoría de coche funcional. Por ejemplo, el cava debería dejar de ser cava en el sentido de la tradición”, argumenta Segarra. “Y el Fino debería de dejar de consumirse mayoritariamente en feria y pasar a un consumo mucho más generalizado”, finaliza Eugeni Brotóns.

A lo que Toni Segarra responde: “ese es un problema bonito, porque Tío Pepe es un marcote”.

JURA: UNA ISLA, UN WHISKY



Jura Journey, Jura 10, Jura 12, Jura Seven Wood y Jura 18 conforman la nueva gama de estos whiskies únicos que nacen en la isla de la que toman su nombre, un lugar salvaje y hermoso situada a pocos kilómetros de la costa oeste de Escocia. En cada botella de Jura se conserva una parte del lugar del que proceden y la pasión con la que se elaboran estos genuinos Single Malt Scotch Whiskies. Mimo y cuidado guían su delicada elaboración en la que la cebada malteada se destila con turba durante dos semanas al año para alcanzar el sutil carácter ahumado de Jura. El tiempo definirá su personalidad mientras madura en barricas de roble blanco americano (ex-bourbon). Todo acaba con años de envejecimiento en una variedad de barricas especialmente seleccionadas por toda Europa para alcanzar el espíritu inconfundible de Jura.



COLECCIÓN TÍO PEPE FINOS PALMAS

"Auténtico sol de Jerez venenciado en una copa" (Javier Márquez, en "Diario16.com") y "una maravilla y un placer para los sentidos" (Mara Sánchez, en "Alimente.ElConfidencial.com") son dos frases que describen la última edición de la Colección Tío Pepe Finos Palmas.

En el paraíso enológico de Jerez se elaboran estos vinos de rasgos únicos e irrepitibles con los que se recupera un legado histórico. Como cada año al concluir el estío, Antonio Flores, enólogo de González Byass, ha realizado la labor de selección y clasificación en bodega para descubrir aquellas botas en las que el vigor de la "flor" ha otorgado un intenso carácter a Fino. En esta edición, se ha contado con la ayuda de Natasha Hughes MW. Con paciencia, sabiduría y venencia en mano, los dos maestros han recorrido las bodegas de González Byass para dar con los matices más elegantes en las botas que han escrito a tiza con la marca Una, Dos, Tres y Cuatro Palmas.

10ª EDICIÓN TÍO PEPE EN RAMA

Como cada primavera, cuando la eclosión de vida, luz y alegría lo inunda todo, el núcleo fundacional de la Bodega de La Constancia de González Byass vive un momento emotivo y único desde hace ahora 10 años: la selección de Tío Pepe en Rama. Un diálogo entre el hombre y la bodega lleno de trabajo, origen, sabiduría y pasión. Más de 60 botas han vuelto a ser las elegidas para plasmar en una copa el carácter y el estilo de Tío Pepe, 175 años de historia para un fino que es mucho más, reconocido y premiado en todo el mundo, icono vivo y el legado de una Familia de Vino. Tío Pepe en Rama en su 10ª edición homenajea a la #GenteEnRama, a los que fueron, son y serán miembros de esta gran familia de vinos que cada primavera pone en tu copa a Tío Pepe salvaje.



VERMOUTH LA COPA RESERVA

CON EL LANZAMIENTO DE LA COPA RESERVA, GONZÁLEZ BYASS COMPLETA SU GAMA DE VERMOUTHS COMPUESTA POR LA COPA ROJO, LA COPA BLANCO Y LA COPA EXTRA SECO.

Las primeras referencias de Vermouth en González Byass datan de 1896. Hoy, 123 años más tarde se presenta La Copa Reserva, un genuino vermouth jerezano que se basa en una receta y diseño original que el Archivo Histórico de la bodega ha podido recuperar, más de 100 años después, gracias a la extraordinaria labor de conservación realizada. Vermouth La Copa Reserva está elaborado a partir de un perfecto ensamblaje de Olorosos y Pedro Ximénez junto con una cuidada selección de aromas como ajeno, clavo, naranja amarga, canela, nuez moscada, ajedrea y quina. Esta delicada elaboración se completa con un envejecimiento en botas de roble americano, cuidadosamente seleccionadas en bodega y envinadas con nobles Olorosos durante 12 meses.



ALEGRA BERONIA

Alegra de Beronia es un vino rosado reflejo del sentimiento que emana de La Rioja Alta, una tierra única. Es especial, delicado como la mejor de las fragancias, cuidado al extremo y con la fuerza magistral de aquellos primeros celtas que fueron el origen de esta tierra y bodega excepcionales. Bodegas Beronia, la esencia de La Rioja, se sitúa en Ollauri y elabora vinos que reflejan el terroir propio de esta región.

La última muestra es Alegra, un vino elaborado a partir de las variedades Garnacha y Tempranillo, de elegante color rosa cuarzo con reflejos nacarados, nariz golosa, redondo y persistente en boca.





LA SINGULARIDAD DE UN TRAGO SUBLIME

DORADO, BRILLANTE Y ÚNICO. EL RON BOTRAN PERTENECE A UN LINAJE EXCLUSIVO QUE LE HACE CONVIVIR ENTRE LOS SUEÑOS DE LOS MEJORES MIXÓLOGOS Y LAS BARRAS MÁS GENUINAS DEL PLANETA.

En las mejores barras del mundo habitan aristócratas del alambique esperando pacientemente ser elegidos por la mano del experto bartender y el

paladar de la persona en busca de un momento sibarita que solo los mejores destilados pueden acompañar.

Recientemente, el bar Salmón Gurú de Madrid ha sido elegido entre los 50 mejores del mundo. En su local de la calle Echegaray, el tiempo se detiene dejando una oportunidad a la conversación, la buena música o la intimidad buscada entre muebles de recia madera, luces de neón, sombras llenas de recreo y un servicio que entiende la profesión como un equilibrio perfecto entre el buen anfitrión y el prescriptor amigo. A los mandos del premiado bar está Ricardo Cabrera (Buenos Aires, 1979). Impecable sonrisa, gorra o sombrero, pajarita negra y elegante y chic delante de bartender. 20 años viajando, sabiendo que la coctelería es un lenguaje universal y acercándose y trabajando siempre con los mejores productos del mundo.

Un Manhattan le robó el alma y le convenció de ser lo que hoy es. **El cóctel al que llamó Guaracha**, le sacó del anonimato, le elevó al universo de la coctelería contemporánea y le abrió las puertas de un futuro como creador de momentos únicos.



Diego Cabrera elaborando su cóctel "De qué te ríes", en una de las barras del bar Salmón Gurú.

EL CLUB DEL 3%

Tras una de las dos barras del Salmón Gurú, Cabrera elige un ron Botran 8 años, para servir un cóctel al que llama "Por qué te ríes" compuesto por ron, sirope, zumo de limón, calvados y kombucha de jengibre. Además, le añade una compota de manzana roja con canela, anís y cardamomo y, tras servirlo en un vaso dorado con forma de cara de bebé sonriente, lo termina con ralladura de cacao puro de la amazonia peruana.

Botran es un magnífico ron premium de Guatemala, con una característica muy especial y una hermosa historia detrás. Se trata de un ron que pertenece al muy selecto club del 3% lo que significa que solo este porcentaje de rones en el mundo se elaboran con miel virgen, un jugo concentrado de caña de azúcar con un sabor limpio y puro, lleno de

**BOTRAN 18 AÑOS
"PERFECT SERVE"
ROBUSTO Y SUCULENTO,
SECO Y EXPLOSIVO.
NOTAS DE FRUTAS
CARMELIZADAS,
ESPECIAS COMO EL
CLAVO, NUEZ MOSCADA
Y PIMIENTA; CACO
TOSTADO Y CÍTRICOS,
PARA UN FINAL LARGO
Y SEDOSO**

notas caramelizadas, y no con melaza, como el 97% restante, un residuo del proceso físico y químico de la extracción de cristales para la producción de azúcar.

Perfecto espíritu para un riquísimo cóctel de Ricardo Cabrera.

Y si el Salmón es ese pez que lucha contracorriente para seguir dando vida, Casa Botran fue el sueño de cuatro hermanos burgaleses que emigraron a Guatemala hace más de 75 años, y con el mismo esfuerzo, supieron elaborar un ron especial, diferente y superior, lleno de personalidad, añejado en altura a más de 2.300 metros, en las montañas de Quezaltenango, donde el clima le aporta elegancia y complejidad de aromas durante el tiempo que reposa en barricas de roble americano que, previamente, contuvieron whisky, Oporto y vinos de Jerez.



José Ferrer, gerente y enólogo de Viñas del Vero, de pie a la derecha de la imagen, presenta las añadas de Viñas del Vero Gran Vos 2001, 2006 y 2011 en un encuentro en el restaurante Coque de Madrid.

VIÑAS DEL VERO GRAN VOS RESERVA

EL VINO QUE CRECE EN EL TIEMPO

EL GRAN VINO DE GUARDA DEL SOMONTANO CELEBRA EL 25º ANIVERSARIO DEL LANZAMIENTO DE SU PRIMERA AÑADA.

El 14 de julio de 1993 se descorchaba, en Barbastro, el primer Gran Vos Reserva de 1990 con motivo de la inauguración definitiva de la bodega Viñas del Vero. Un vino conservado, primero en barricas de 300 litros de roble francés y americano, y, después, en botella. Se trataba de un ensamblaje de las dos variedades tradicionales del Somontano, Cabernet Sauvignon y Merlot, llegadas desde Francia, hace ahora 126 años.

Este fue el origen de un vino que ha seguido evolucionando, siempre muy cercano a las grandes celebraciones, y que lleva el apelativo "de guarda" en su nombre porque, como explica el gerente y enólogo de Viñas del Vero, "es un vino que guardas porque crees que tiene más virtudes para evolucionar favorablemente en el tiempo". Viñas del Vero Gran Vos es un vino sentimental, un prodigio de virtudes que se citan pacientes en un futuro que nadie puede asegurar. Un vino emocio-

nante, que nunca decepciona, al que hay que dejar agrandarse para provocar la exaltación justo antes de descorcharlo y una conmovedora sorpresa en el momento de beberlo.

Rebelde y dotado. "Es un vino rebelde, pero dotado. Un vino que tiene todo lo que tiene que tener para defenderse en el tiempo. Para domarlo se introduce en barrica, que le aporta el tostado de la madera y una microoxigenación controlada por el poro de la madera, ganando en complejidad y elegancia", continúa José Ferrer.

La cata experta determina el momento de vaciado de las diferentes barricas y su paso a depósitos para que se decante, se ensamble y, después, se embottle. El proceso de crianza continúa ahora en un ambiente reductivo -en ausencia de oxígeno- para llegar a la mejor parte del afinado, del redondeo de este Gran Vos que, finalmente, habrá pasado 15 meses en barrica y más de cinco años en botella. "Un vino que todavía mejora con el tiempo, por lo que cualquier consumidor puede se-



José Ferrer, enólogo de Viñas del Vero, conversa con el chef Mario Sandoval, a la izquierda, y su hermano, el sumiller Rafael Sandoval.



El chef Mario Sandoval termina de emplatar su propuesta de maridaje para Viñas del Vero Gran Vos.

guir guardándolo”, destaca el enólogo de Viñas del Vero.

Evolución. Aquel Reserva descorchado en 1993 era un vino de su época, con mucha sensación de madera y toques de humo, tabaco y cuero. Con los años, la evolución de Viñas del Vero Gran Vos Reserva ha ido paulatinamente hacia un concepto de mayor respeto hacia el vino. “Hoy tiene un carácter más afrutado y el complemento de la madera es menor. Igualmente, en

la actualidad, cada variedad envejece por separado en barrica para encontrarse después”, concluye José Ferrer. Con el descorche de un vino de guarda, llega al momento en el que se descubre cómo es. La magia de ese instante lo convierte en único pero, además, tiene tantas cosas que contar que debe ser decantado para que, poco a poco, se ordene, disfrute de su tiempo y cuando el comensal deje la mesa, Viñas del Vero Gran Vos Reserva seguirá contando cosas. Esa es la grandeza de este vino.

GRAN VOS DE VIÑAS DEL VERO VUELVE A TRIUNFAR EN MUNDUS VINI

La última edición de Mundus Vini ha premiado con Medalla de Oro a Gran Vos de Viñas del Vero, uno de los principales protagonistas del panorama vitivinícola español. Por segundo año consecutivo, este exclusivo vino de guarda, fruto del minucioso trabajo de selección enológica, ha vuelto a brillar en este concurso alemán donde han participado muestras procedentes de todo el mundo. Armonía, seriedad y complejidad definen la esencia de “Gran Vos” que, en aragonés antiguo, significa “gran vino”. En todas sus añadas, el delicado proceso de elaboración y la labor de selección de las mejores uvas tintas de cada vendimia y las barricas nuevas del bosque de Allier, otorgan al embajador del Somontano su inconfundible personalidad.





GONZÁLEZ BYASS ES LA MEJOR BODEGA DE EUROPA

Esta Familia de Vino ha sido elegida "Mejor Bodega Europea" en Wine Enthusiast, una de las publicaciones especializadas más influyentes de Estados Unidos. Mauricio González-Gordon, presidente de González Byass, recogió durante la 19ª gala anual de los Wine Star Awards celebrada en Miami, este galardón con el que se reconoce la trayectoria de González Byass a nivel mundial y, especialmente, en este país. La apuesta por la elaboración de vinos singulares que expresen fielmente el terruño 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 Vilar-nau (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.

GONZÁLEZ BYASS INVIERTE EN RIBERA DEL DUERO

González Byass anuncia la adquisición de la bodega, viñedos y vinos de **Fournier, en Ribera del Duero**, segunda Denominación de Origen de España y que representa el 16% del mercado de vinos tintos con D.O. Con la última incorporación, esta Familia de Vino se encuentra ya presente en 10 de las Denominaciones de Origen y regiones vitivinícolas más importantes de España (Jerez, Rioja, Cádiz, Cava, Penedés, Rueda, Somontano, Castilla, Rías Baixas y Ribera del Duero) y se completa, internacionalmente, con Chile y México. Ubicada **en Berlangas de Roa (Burgos)**, la historia de la bodega Fournier, construida en 1979, transcurre de forma paralela con el desarrollo del Consejo

LA FINCA
CUENTA CON UNA
EXTENSIÓN DE

80

HECTÁREAS

VIÑEDO
CON UNA EDAD
MEDIA DE

30

AÑOS

ALGUNAS
CEPAS
DE MÁS DE

70

AÑOS

Regulador "Ribera del Duero". Ubicada en La Finca El Pinar, entre los municipios de La Horra y Roa de Duero, la finca cuenta con 80 hectáreas de extensión, 50 de las cuales son viñedo con una edad media de 30 años y con algunas cepas de más de 70 años.

La calidad de los vinos de Fournier ha sido avalada con excelentes puntuaciones en publicaciones internacionales de prestigio, como Wine Advocate, Decanter, Wine Spectator y Wine Enthusiast, así como por prescriptores nacionales.



NUEVOS RECONOCIMIENTOS PARA LOS VINOS DE BODEGAS BERONIA

"Mundial de Tempranillo" y "Concurso Internacional de Vinos Bacchus", dos certámenes de vino organizados en España, han reconocido con excelentes resultados la singularidad de los vinos de Bodegas Beronia. Como ya sucedió en 2018, Beronia ha vuelto a triunfar en el "Mundial de Tempranillo", la gran cita con esta variedad de uva a nivel internacional. 503 muestras, procedentes de algunas de las regiones vitivinícolas más destacadas de España, han participado en este concurso donde Beronia III a.C. 2015, Beronia 198 Barricas 2010 y Beronia Viñas Viejas 2016 han sido premiados con la Medalla de Oro. Por su parte, el Concurso Internacional de Vinos Bacchus ha premiado con Medalla de Oro a Beronia Viñas Viejas 2016 y Beronia 198 Barricas 2010. Los vinos de Beronia, fiel reflejo del terruño de la D.O. Ca. Rioja, han dejado huella entre los periodistas, enólogos, Masters of Wine y Masters of Sommelier que conforman el jurado de este concurso.

EL PRIMER MARIDAJE DE LA HISTORIA BASADO EN EL ADN



En la fotografía, de izquierda a derecha, el Dr. Jorge Dotto, Jorge A. Grosse, CEO de González Byass, el chef Mauro Colagreco y Juan Carlos Zorío, CEO Country Manager Iberia España y Portugal de González Byass.

González Byass ha hecho historia al liderar una iniciativa única donde se ha aplicado la interpretación de estudios genéticos en la alta gastronomía. El resultado se ha materializado en un menú y maridaje personalizado, asociado a los gustos y aspectos nutricionales de cada comensal. Se trata de una simbiosis entre ciencia, vino y gastronomía.

El chef Mauro Colagreco, con 2 estrellas Michelin y número 3 en The World's 50 Best Restaurants, el médico genetis-

ta argentino Dr. Jorge Dotto y González Byass, han plasmado los resultados de las pruebas del "ADN del gusto". De esta forma, tanto los ingredientes como los vinos han respondido a las preferencias de gusto, aroma y otros indicadores de salud, extraídos de los datos de los test genéticos realizados por el laboratorio The Gen Company, pionero en "medicina de precisión". Los maridajes de esta experiencia pionera han sido diseñados por Marina García, Marketing Manager de González Byass.



Por **Salvador Manjón**
DIRECTOR DE LA SEMANA VITIVINÍCOLA.
www.salvadormanjon.com

SILENCIO, SE RUEDA EN GONZÁLEZ BYASS



El Ayuntamiento de Jerez, Bambú Producciones y González Byass han firmado un acuerdo de colaboración y patrocinio para el rodaje de la película "El verano que vivimos". La película estará protagonizada en sus papeles principales por Blanca Suárez, Javier Rey, Carlos Cuevas y Guiomar Puerta. La parte principal de la trama transcurre en Jerez, en el año 1958.

"SÍ, QUEDO", LA SERIE DEL SECTOR DEL VINO

Un bar de vinos, tres desconocidos y un mensaje de WhatsApp equivocado. Esta es la divertida historia de enredo de "Sí, quedo", una serie online protagonizada por los actores Irene Montalà, Peter Vives y José Lamuño, que ha superado todas las expectativas al lograr más de tres millones de visualizaciones en YouTube. Estos datos confirman la buena acogida que ha tenido la webserie, una iniciativa de la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) para llevar el vino al público joven.

VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER, UN VINO QUE ENAMORA

Un año más, Viñas del Vero Gewürztraminer se ha convertido en "el Vino del Amor" durante la celebración de "las Bodas de Isabel de Segura" en Teruel. La fiesta, declarada de Interés Turístico Nacional, ha contado con la presencia de este vino blanco sutil del Somontano.

El enoturismo en España: una industria en auge

▲ El enoturismo, o turismo enológico, se afianza como un producto turístico sostenible y desestacionalizado que ofrece a las bodegas la posibilidad de promocionar el origen de sus productos, abordar la fijación de la población rural y ser una fuente de riqueza en zonas deprimidas.

Las cifras publicadas permiten afirmar, de manera rotunda, que las bodegas españolas lo han entendido, y aprovechado; lo que no siempre sucede. Sacándole un buen partido y desarrollándolo de manera eficiente para bodegas y visitantes, viendo colmadas sus expectativas en la inmensa mayoría de los casos. Incrementos exponenciales en el número de visitantes, rutas, gasto... generadores de niveles de satisfacción cercanos al cien por ciento, nos permiten concluir que contamos con un público entregado y un camino esperanzador en la batalla de atraer y fomentar el interés por la cultura vitivinícola.

Pero (también aquí hay peros) existen algunos aspectos sobre los que convendría estar bien atentos e ir dándoles solución, antes de que se conviertan en un problema y acaben rompiendo esta tendencia tan positiva. Por ejemplo, la implicación necesaria de la Administración Pública en temas tan básicos como pudieran ser la señalización, mejora de las carreteras de acceso o la imposibilidad de llevar como equipaje de mano botellas de vino en los aviones.

O la escasa diferenciación que existe entre las actividades que cada bodega ofrece, siendo muy pocas las que verdaderamente permiten salir al visitante con la idea de haber disfrutado de una experiencia única e inolvidable que le emocione y valore nuestros vinos.

Y es que, también aquí, nos enfrentamos a un importante problema en

el sector de falta de profesionalidad. Su escaso tamaño y los reducidos recursos con los que cuenta le impiden afrontar el enoturismo con la visión empresarial que requiere una actividad turística como esta. En la que el manejo de varios idiomas, la oferta de amplios horarios, la segmentación de los visitantes en función de sus intereses, provocan que, en muchas ocasiones, transmitamos una gran cantidad de mensajes sobre aspectos técnicos de elaboración o instalaciones que raramente interesan al visitante y que se ven rematados por la degustación de productos de baja calidad.

Olvidándonos, por tanto, del primer objetivo que deberíamos tener y que es el enamorar a nuestro visitante. Atraparlo con nuestras historias, generándole una vinculación con la marca que nos permita convertirlo en nuestro embajador. Digamos que nos sobran depósitos y terminologías incomprensibles para la mayoría, y nos faltan ángeles y ratones con los que compartir nuestros vinos.

A nadie de nosotros se le ocurre recibir a un invitado en nuestra casa sin habernos preparado para ello, sin agasajarlo con lo que consideramos que más le puede agradar y ayudarnos de productos o servicios de otros para conseguirlo. Nunca nuestros vinos serán visto de la misma manera que lo eran antes de recibirlos en nuestra casa y compartir con ellos su degustación. Conseguirlo o simplemente quedarnos en aquel tímido recuerdo de un fin de semana entretenido y ameno que nos permitió conocer un poco más de la cultura vitivinícola y valorar mejor aquella otra que sí lo consiguió está a nuestro alcance.

Y, ahora, que cada uno tome la decisión que más le convenga.



LOS BARTENDERS ELIGEN TÍO PEPE

El icono de González Byass ha sido el vino de Jerez más deseado del mundo, según la última entrega de "The Drinks International Bar Report". Para elaborar este informe, la revista británica Drinks Internacional ha consultado a los mejores bartenders del mundo cuáles han sido los vinos y spirits que más han empleado en sus cócteles y que más han solicitado los consumidores de sus establecimientos. La respuesta en el capítulo de vinos de Jerez ha sido unánime: Tío Pepe.

NOMAD OUTLAND WHISKY CELEBRA "LA NOCHE DE ROBERT BURNS"

Nomad se ha unido a una de las fiestas más esperadas en Escocia: "La Noche de Robert Burns". Cada 25 de enero, todo el país se entrega, en cuerpo y alma, a esta celebración donde el whisky y la obra de Robert Burns, poeta en lengua escocesa más conocido y considerado pionero del movimiento romántico, son los protagonistas. A esta celebración se ha sumado el cóctel Robert Burns, inspirado en los populares versos de My love is like a red red rose, que los escoceses recitan con emoción.

Cóctel Robert Burns:

- 5 cl de Nomad Outland Whisky.
- 2 cl miel de rosas rojas.
- 0.5 agua de azahar.
- 1 cl zumo de pomelo.
- 1 cl de espuma de agua de mar y flores (agua con gas, sal yodada, clara de huevo y bitter de rosas).

Elaboración: Se mezclan todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Se vierte en una copa y se decora con la espuma, polvos de plata y un pétalo de rosa comestible.





Por **Rafael del Rey**
DIRECTOR DEL OEMV. OBSERVATORIO ESPAÑOL
DEL MERCADO DEL VINO
www.oemv.es

GONZÁLEZ BYASS ES PREMIADA POR SU TRAYECTORIA INTERNACIONAL



El Club de Exportadores e Inversores Españoles ha concedido a González Byass el galardón de "Empresa española de tamaño mediano con una destacable proyección internacional" en la XVI edición de sus Premios a la Internacionalización. El jurado ha reconocido el bagaje internacional, de más de un siglo, de esta Familia de Vino, así como "ser una empresa familiar que ha sabido adaptarse a las tendencias actuales y la representatividad dentro del sector distinguida, no solo a nivel nacional, sino también internacional".

EL VINO ESPAÑOL RECORRE EL MUNDO JUNTO AL INSTITUTO CERVANTES

Los vinos de González Byass han protagonizado en Chicago la primera de las 14 catas organizadas por el Instituto Cervantes en colaboración la Federación Española del Vino (FEV), gracias al convenio firmado por ambas entidades con motivo del 40 aniversario de la FEV. Esta iniciativa tiene como objetivo difundir la cultura del vino en el exterior y sus vínculos con la lengua y la literatura española a través de los centros que el Cervantes tiene en todo el mundo. Budapest, Berlín, Tokyo, Pekín, Shanghai, Nueva York, Londres, Moscú, Dublín y Ámsterdam serán las siguientes paradas de este ciclo.

Vino on line

Las ventas online de vino representan apenas un 4% de la venta del vino en los hogares de Europa occidental, según los datos de Euro-monitor difundidos en un reciente informe de Rabobank, pero con fuerte crecimiento, buenos precios medios, buena imagen y grandes perspectivas de futuro. Como en el transporte, la moda y tantísimos otros sectores, sabemos que el mundo online va a más, ya sea como forma de vender productos o como forma de transmitir imagen e información. La cuestión es cómo lidiar con ello y sacarle el máximo partido para satisfacer a los consumidores, sin perjudicar otros canales de venta y distribución tradicionales y esenciales para las marcas.

El mencionado y excelente informe de Rabobank refleja la diversidad de actores que han irrumpido en esta nueva función. Bodegas que hacen su web, tienen tienda para el enoturismo que reciben, e incluso ponen una tienda online, son parte de ellos, pero no la fundamental. Plataformas multimarca, ya sea 100% online y de nueva creación o tiendas especializadas que desarrollan una potente web de venta y distribución, están también empujando fuerte. Pero también se han digitalizado los clubs de vino, los distribuidores mayoristas y las cadenas de supermercados, mayores o pequeñas, nacionales, internacionales o regionales. Negocios tradicionales que se abren al mundo de internet y desarrollan nuevas vías de comercialización empiezan a ser parte importante de las ventas de vino. Como también lo son negocios nacidos ya en el universo online, como los buscadores tipo ViVino o Wine

Searcher, que pueden dar el paso a la comercialización, o "market places" que sirven de simple plataforma de encuentro entre consumidores y oferentes de vinos.

Lo que sabemos es que el negocio va a más, va a ir a más, es ya muy potente en algunos países como Reino Unido, donde las ventas online representa ya más del 10% de todas las ventas del retail y que, para un país como España, especializado en dar de comer y beber a más de 82 millones de turistas que vienen y repiten y disfrutan de nuestro territorio, puede ser una herramienta extraordinaria para potenciar la distribución de vinos de calidad por todo el mundo.

Pero señala Rabobank con acierto dos cuestiones que marcarán el desarrollo futuro de esta nueva forma de disfrutar de los vinos: las trabas para la comercialización online, ya sean administrativas, fiscales o logísticas entre países, que todavía hoy dificultan que un alemán o finlandés pueda tener disponible un buen vino español en su casa en un plazo razonable y a un coste razonable, y el entendimiento del negocio por parte de el más tradicional mundo de la elaboración del vino, para encajarlo entre su diversidad de redes y canales comerciales. De ahí que quizás no sea mala idea que, cada vez más, bodegas y expertos en el mundo online vayan creando alianzas para ofrecer con gran rapidez, fiabilidad y eficacia al consumidor lo que el consumidor quiere, cuando lo quiere y cómo lo quiere sin perder nunca el encanto y peculiaridades de este mundo del vino.

VI TÍO PEPE FESTIVAL

LA MÚSICA DE DESTACADAS FIGURAS INTERNACIONALES SE VUELVE A UNIR CON LA GASTRONOMÍA DE RECONOCIDOS CHEFS DEL PANORAMA NACIONAL EN TÍO PEPE FESTIVAL.



Alan Parsons.

Entre el 7 y el 17 de agosto, las bodegas de González Byass acogerán el VI Tío Pepe Festival, la apuesta cultural de esta Familia de Vino para las noches de verano en Jerez de la Frontera. Este festival, singular y genuino, se disfruta con los cinco sentidos y constituye una experiencia donde música y gastronomía se funden para maridarse con los vinos de la bodega.

La VI edición comenzará con la velada que ofrecerá uno de los mejores tenores del momento en el mundo, **Juan Diego Flórez**, y la Orquesta Filarmónica de Málaga.

La programación continuará el día 8 de agosto con el espectáculo musical de **Melendi**, que presentará en vivo su próximo trabajo discográfico titulado "Mi cubo de Rubik". Al cantautor asturiano le seguirá, el 10 de agosto, **Carlos Rivera**, que interpretará los temas de su último disco, "Guerra" en el Patio de la Tonelería. El 11 será el turno de la cantante sevillana **Pastora Soler**, siendo esta una de las pocas oportunidades de verla sobre un escenario en este año 2019. El día 12, **Carlos Baute** presentará en vivo su último trabajo discográfico "Dolor y amor", contando con Marta Sánchez como artista invitada para interpretar sus duetos. Un día más tarde sonará la música de **Álvaro Soler**, responsable de éxitos musicales como "La Cintura" y que, en septiembre de 2018, lanzó su último disco "Mar de Colores". Y **Ana Belén** presentará el 14 de agosto su disco "Vida", álbum de canciones inéditas con el que regresa tras varios años alejada de los escenarios. Ya el día 15, el público podrá disfrutar del único concierto que ofrecerán en España en 2019 los británicos **Jethro Tull** (50 Aniversario Tour), que han vendido más de 60 millones de copias en todo el mundo desde que iniciaran su andadura en 1968. El broche de oro lo pondrá, el 17 de agosto, la banda británica **Alan Parsons Live Project** con el único concierto que ofrecerá en España.

FESTIVAL EXPERIENCE

En este festival experience la vivencia musical se completa con la gastronómica en "Las Cenas de las Estrellas". En estas experiencias singulares algunos de los mejores chefs españoles maridarán sus propuestas con una exclusiva selección de la Familia de Vino González Byass. Los chefs serán **Toño Pérez**, del restaurante **Atrio** (2 estrellas Michelin), el 7 de agosto; **Ricard Camarena** (2 estrellas Michelin), el 8 de agosto, y **Oscar García**, del restaurante **Baluart** (1 estrella Michelin), y **Victor Martín**, de **Trigo** (1 estrella Michelin), que protagonizarán "2 Estrellas en la Cocina" el 12 de agosto.



Las entradas del Tío Pepe Festival están a la venta en www.tiopepefestival.com

Experimenta los 5 sentidos con



TIO PEPE FESTIVAL es una apuesta cultural de González Byass ligada a la música, el vino, la bodega y la gastronomía. Un Festival experiencial para vivirlo con los 5 sentidos. En TIO PEPE Festival ofrecemos lo que somos: pasión, esfuerzo y constancia que imprimen carácter y sabiduría a nuestros vinos. Patios, calles empedradas, rincones con alma y un conjunto monumental en el casco histórico de Jerez.

JUAN DIEGO FLÓREZ
7 AGOSTO

MELENDI
8 AGOSTO

CARLOS RIVERA
10 AGOSTO

PASTORA SOLER
11 AGOSTO

CARLOS BAUTE
y duetos con
MARTA SÁNCHEZ
12 AGOSTO

ÁLVARO SOLER
13 AGOSTO

ANA BELÉN
14 AGOSTO

JETHRO TULL
15 AGOSTO

COTI
16 AGOSTO

ALAN PARSONS LIVE PROJECT
17 AGOSTO

LAS CENAS DE LAS ESTRELLAS

En TIO PEPE FESTIVAL la experiencia musical se completa con la alta gastronomía; Las cenas de las Estrellas cuentan con reconocidos Chefs Estrellas Michelin, que ofrecerán sus mejores propuestas con los tesoros de las bodegas González Byass, consiguiendo una armonía única.



ATRIO
★ ★ MICHELIN
Toño Pérez
7 agosto

Uno de los principales Restaurantes que ha capitaneado la revolución gastronómica de la cocina española.

RICARD CAMARENA
★ ★ MICHELIN
8 agosto

Sabor, respeto absoluto por el producto, cocina creativa sin estridencias, compromiso con la tradición salpicado con influencias cosmopolitas, mediterraneidad y temporalidad.

BALUARTE Y TRIGO
★ + ★ MICHELIN
Óscar García
Víctor Martín
12 agosto

Cada uno de ellos con 1 Estrella Michelin compartirán cocinas en Las Cenas de las Estrellas.

CUANDO LA TIZA DETIENE EL TIEMPO PARA CONTAR LA HISTORIA

LA FIRMA DE BOTAS EN LAS BODEGAS DE GONZÁLEZ BYASS ES LA CRÓNICA DE UNA BONITA COSTUMBRE QUE RECORRE LA MEMORIA. ES EL TESTIMONIO DE LA RELEVANCIA DE LOS VINOS DE JEREZ Y DE MOMENTOS IMPORTANTES DE AMISTAD.



Pedro Nolasco firma su bota en la andana del piano.

Ramón Moreno, obispo de Eumenia, Baja California (norte de México), fue la primera persona que firmó en el libro de visitas de las bodegas González Byass. Su anfitrión fue Pedro Nolasco González, hijo del fundador, y sucedió en 1878.

Se iniciaba así la tradición de guardar el registro y las firmas de las personas que visitaban las bodegas de González Byass en Jerez, a la que más tarde se uniría la conocida costumbre de firmar con tiza la bota; testimonio que se conserva hasta nuestros días.

La firma con tiza

La primera bota la firma el fundador iniciando la tradición de regalar y dedicar una bota a cada hijo. Comenzando con su primogénita María Victorina a la que regaló una bota por cada cumpleaños hasta su mayoría de edad. Un documento fechado en 1854 ratifica que María Victorina tenía

18 botas de vino de Jerez a su nombre. Lo mismo pasaba con los hijos de Dubosc, socio del fundador.

No existen hoy ninguna de estas botas, pero lo que sí ha perdurado es la "andana del piano", donde estaban las botas de la familia y donde hoy solo se conserva una bota firmada por Mauricio González-Gordon, nacido en 1923, padre del actual presidente de González Byass.

A comienzos del siglo XX, recordando la costumbre iniciada por el fundador, la familia firma una bota de añada del año del nacimiento de cada hijo.

Visitas reales

Años más tarde, sería la visita de la Reina Isabel II de España a Jerez, en otoño de 1862, quien firmó en el libro de registro, además de en una lámina especialmente impresa para la ocasión y en la bota que llevaría su nombre.

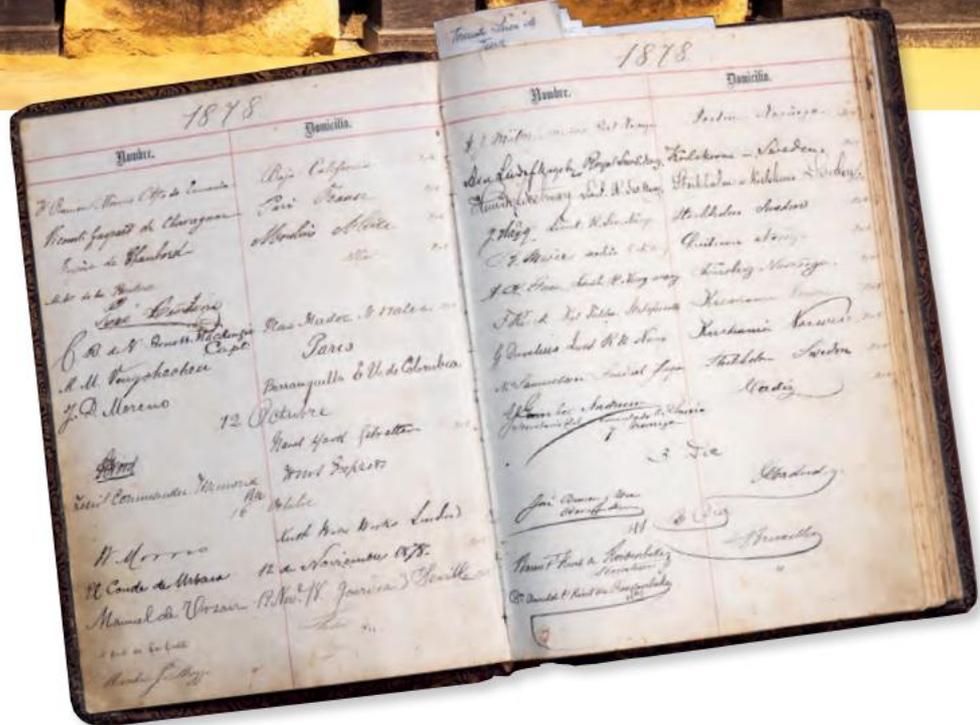
Como anécdota de esta regia costumbre, se conserva una fotografía de 1910 de la bota firmada por el Rey Alfonso XIII, en la que se puede ver un candado en el bojo, como se denomina el agujero de la bota de vino donde se introduce la venencia, del cual solo había dos llaves, una se la quedaba la bodega y la otra era entregada al Rey.



Bodega de los Reyes en González Byass.

Después, ilustres visitantes a lo largo de los tiempos han disfrutado de la hospitalidad de la familia González y los vinos de Jerez, firmando su propia bota.

En 1879, el fundador del diario ABC, Torcuato Luca de Tena firmó su bota, de la misma manera que lo hicieron personalidades como el novelista Leopoldo Alas "Clarín", en 1883; Isaac Peral, 1889; el actor Harold Lloyd, en 1929; Lola Flores, en 1951; el futbolista Bobby Charlton, en 1966; Paco de Lucía, en 1975, o la primera ministra británica Margaret Thatcher, en 1998, entre muchos otros.



“LA PRIMERA VISITA REGISTRADA A LAS BODEGAS GONZÁLEZ BYASS DE JEREZ, Y DE LA QUE SE GUARDA SU FIRMA, FUE LA DEL OBISPO DE BAJA CALIFORNIA, RAMÓN MORENO”

VIDA VID VINO

Publicación semestral.
Esta revista terminó de escribirse
el 24 de abril de 2019.

CONSEJO EDITORIAL

PRESIDENTE: Mauricio González-Gordon
VICEPRESIDENTE: Pedro Rebueta 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

COLABORADORES

Rafael del Rey, Director del OEMV
Salvador Manjón, Director de la Semana Vitivinícola.



DIRECTOR DE ARTE: José Manuel González
FOTOGRAFÍA: 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 elrincondelgb@gonzalezbyass.es @gonzalez_byass
BODEGAS BERONIA	Ctra. Ollauri-Nájera, km. 1,8 26200 Ollauri (La Rioja) Tel. 941 338 000 www.beronia.es @BodegasBeronia
BERONIA RUEDA	Camino de la Peña, s/n. Finca La Perdiz. 47490 Rueda (Valladolid) 983 664 460 @Fincaconstancia
CASA PEDRO DOMEQO	Avenida Presidente Masaryk 275, Colonia Polanco, Miguel Hidalgo, Ciudad de México. C.P. 11560, México
FINCA CONSTANCIA	Camino del Bravo, s/n 45543 Otero (Toledo) Tel. 925 86 15 35 www.fincaconstancia.es
FINCA MONCLOA	C/ Manuel María González, 12 11403 Jerez de La Frontera (Cádiz) Tel. 956 357 000 www.gonzalezbyass.es @FincaMoncloa
FOURNIER	Finca El Pinar Berlangas de Roa 09316, Burgos España
PAZOS DE LUSCO	Lugar de Grixó - Alxén 36458 Salvaterra de Miño (Pontevedra) Tel. 986 659 102 www.lusco.es @PazosdeLusco
VERAMONTE	Ruta 68, Km 66 s/n Casablanca (Chile) Tel. +56 32 23 29 955 www.veramonte.cl
VILARNAU	Ctra. d' Espiells, km. 1.4 "Fican Can Petit" 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) Tel. 93 891 23 61 www.vilarnau.es @CavesVilarnau
VIÑAS DEL VERO	Ctra. Barbastro-Naval, km. 3,7 22300 Barbastro (Huesca) Tel. 974 30 22 16 www.vinasdelvero.es @VinasdelVero

EXQUISITA DISTINCIÓN



Elegancia, delicadeza, historia.

Un vino especial que cosecha el ayer y el ahora con un estilo y carácter único.



ORIGINAL LONDON SWEET GIN

MOMGIN.COM