

vida vid vino

NÚMERO 2. DE NOVIEMBRE DE 2011 A ABRIL DE 2012

El arroz y la Comunidad Valenciana

EL VÍNCULO DE UNA CIVILIZACIÓN

VIÑAS DEL VERO
25 Aniversario

ANTONIO FLORES
Nos presenta los Finos Palmas

VIAJE A OLLAURI
La Rioja Alta

LONDRES
Y la sugestión del producto español

DRUIDE
Mystical Vodka

MERCADO USA
La mejor liga del mundo



El vino solo se disfruta con moderación.

WINE IN MODERATION
ACT AS PLEASE

25 años liderando el Somontano

VIÑAS
DEL VERO



SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Antoni Elías '11



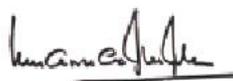
CRECER POR CALIDAD

Recientemente, el Observatorio Español del Mercado del Vino publicaba un estudio que refleja un aumento del 30% en las exportaciones españolas de vino y en el que se anota que nuestro país exporta el doble de lo que consume. Estos datos confirman el avance de los vinos españoles fuera de nuestras fronteras lo que, en un entorno tremendamente competitivo, refleja la mejora continua de su calidad e imagen a lo largo de los últimos años.

Pero si analizamos un poco más esta información, se puede caer en la tentación de pensar que se valoran más nuestros vinos fuera de España que en el interior, ya que nuestro consumo no ha aumentado como lo han hecho las exportaciones. Sin embargo, es cierto que ahora se valora mucho más la calidad y no tanto la cantidad, entendida en precio y volumen; es decir, que se bebe menos, pero mejor. Y esto también es un dato muy positivo, que lanza el mensaje esperanzador de que el consumidor es cada vez más experto.

Además de las campañas que llevan a cabo las bodegas, en las que se incide en el consumo responsable del vino, son los restauradores y sumilleres las personas que más pueden ayudar en esta tarea de formación. Con un servicio adecuado del vino, el maridaje perfecto, la recomendación especial, el guiño a lo desconocido,... Es esta labor la que en los tiempos que corren debe cobrar más protagonismo e importancia.

Al ser el vino un producto destacado de nuestra cultura y un valor en alza en los mercados exteriores, debemos abogar por su defensa y alabar su altísima calidad. Sólo así, esgrimiendo nuestro legítimo orgullo, conseguiremos impulsar sus ventas y potenciarlo internacionalmente. Porque además, el vino transmite todo un mundo de sensaciones, que nos hacen evocar sentimientos e ideas. Ya lo dijo el escritor Alejandro Dumas: "La comida es la parte material de la alimentación; el vino, la espiritual."



Mauricio González - Gordon, Presidente de González Byass.



DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 47°

The
**LOND
ONE
BRIDGE**



One & Only
www.thelondon1.com

BE THE FAN N°1 

SUMARIO

Número Dos. De noviembre a abril de DosmilDoce

08. EL ARROZ Y LA COMUNIDAD VALENCIANA: el vínculo de una civilización.
16. SECTOR VINO: Noticias.
24. CATA A CATA Paz Ivison y José Peñín con Beronia III. a.C.
26. VIÑAS DEL VERO, 25 años.
28. COSMO VINO.
30. VIAJE A LA RIOJA ALTA, tierra de berones.
- 40 DESTILADOS: Druide, Mystical Vodka.
- 48 FAMILIA DE VINO: Alfredo García González – Gordon presenta Finca Moncloa 6 Barricas.
54. ANTONIO FLORES PRESENTA LOS FINOS PALMAS.
58. LONDRES Y LA SUGESTIÓN DEL PRODUCTO ESPAÑOL.
66. COMER Y BEBER: Javier de las Muelas y Gerardo Oter.
74. ANÁLISIS DE MERCADO: USA: la mejor liga del mundo.
80. ESTILO DE VIDA.
84. ENTREVISTA OUT: Luis Eduardo Aute.
86. AGENDA: Noviembre de 2011 a abril de 2012.
92. LANZAMIENTOS.
94. A PROPÓSITO DEL VINO: Antonio Miró y Albert de Vilarnau.

Fotografía de portada © mOnsclub. Cullera, Valencia 2011.
"Las manos de Salvador Gascón cogen un puñado de arroz Senia"



Paella Valenciana de Casa Roberto.

ARROZ: REALIDAD, CULTURA Y PASIÓN

Una ruta por los mejores arroces de la Comunidad Valenciana

El arroz se comenzó a cultivar en China hace siete mil años y fueron los musulmanes los que lo introdujeron en Europa a través de España. Hoy son la Comunidad Valenciana, sus gentes y su rica sabiduría gastronómica los centinelas orgullosos que honran al arroz con la universal paella valenciana, las cientos de recetas clásicas y la constante evolución de las propuestas firmadas por los cocineros más clásicos y la espectacularidad de la vanguardia. Este reportaje es un viaje por la ruta del arroz; seis paradas, seis ideas, seis conversaciones por la Comunidad Valenciana que resumen la realidad actual del arroz y la confirmación de la importancia de este cereal en nuestra cultura.

Texto: Javier Estrada
Fotos: © mOnsclub

El arroz es el segundo cereal más producido en el mundo por detrás del maíz, aunque es el de mayor consumo si nos referimos a la alimentación humana.

Se trata de la semilla de la planta *Oryza sativa* y está considerado como un alimento básico en muchas de las culturas culinarias del planeta, que contribuye de forma muy efectiva al aporte calórico necesario en la dieta humana.

El cultivo y consumo del arroz es un referente cultural en la Comunidad Valenciana desde que fuera introducido en la Península Ibérica por los Omeyas tras la conquista musulmana entre los siglos VIII y IX.

Las zonas donde se cultiva arroz en España son diversos humedales de las tres provincias valencianas, aunque principalmente se da en municipios del área de influencia del Parque Natural de la Albufera ("el pequeño mar", en árabe), un paraje de 21.120 hectáreas que está situado a 10 kilómetros de la ciudad de Valencia.

Para identificar y cuidar el cultivo del arroz se crea Arrós de València, una Denominación de Origen de la Comunidad Valenciana. Las variedades con este calificativo son tres tipos tradicionales, de nombre Senia, Bahía (blanco e integral) y Bomba.

CONDUCTOR DE SABORES MEDITERRÁNEOS

Han sido los pobladores de la Comunidad Valenciana los que han sabido elevar al cereal a la expresión de cultura y convertirlo en delicia gastronómica.

Eran los campesinos y agricultores que vivían en el campo cuidando sus rebaños o pescando los que encendían una pequeña hoguera y, sobre el calor de sus llamas, ponían en un recipiente lo que a mano tenían: agua, arroz, pato, conejo, pollo, garrofones, tomates o judías. Guisos creados por el pueblo en cualquiera de sus estados -seco o caldoso o con el caldo justo, al que llaman meloso- siempre con lo que la tierra daba.

Salvador Gascón lleva toda su vida cocinando paellas. Es uno de los nombres más reconocidos a nivel mundial. Para comer un buen arroz, Salvador nos recomienda un vino espumoso, por ejemplo un Vilarnau Brut Nature. Un excelente cava amarillo pálido brillante, con matices verdosos y sabor equilibrado con sensaciones frutales y ligero tono herbáceo. Más de 20 meses de crianza y 11,5 de graduación.



Viajamos a Cullera para encontrarnos con **Salvador Gascón**, primera parada obligada para comenzar esta ruta del arroz y conocer a un hombre que lleva más de 50 años haciendo arroces. Con tres años llegó con su familia a una pequeña casa aislada que hoy es conocida como la Catedral del arroz. Su padre comenzó vendiendo Llisas (pescado autóctono) a la parrilla con sal y mahonesa, llegando a servir hasta mil kilos en un día. El negocio fue bien y poco a poco cambiando.

Actualmente, el restaurante **Casa Salvador** puede ofrecer más de 500 formas de hacer el arroz. Su planteamiento es una interesante cocina clásica valenciana llena de calidad, al que acompaña una carta de vinos espectacular, ganadora de varios premios.

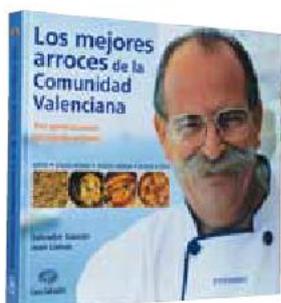
El restaurante, famoso en todo el mundo, abrió el 10 de abril de 1950 y solamente ha cerrado dos días desde entonces: uno para enterrar a su padre y otro para su madre.

Salvador, con siete años, ya se metía en la cocina cuando regresaba del colegio y con 19, recién llegado de la mili, se hizo cargo del negocio.

Su filosofía está clara: la honradez y el respeto por la materia prima. Siempre cocina con arroz Senia, "que absorbe mejor los alimentos", dice el cocinero valenciano sentado en una mesa de la terraza de su restaurante que da literalmente al lago de l'Estany, un lugar absolutamente mágico donde el paisaje es sólo la primera buena noticia.

En esta casa, presidida por dos auténticas barracas valencianas, la carta ofrece pescados, mariscos, guisos de anguila, buenas carnes, postres caseros y, por supuesto, arroces, todo tipo de arroces, que cumplen una máxima: productos de primera (Salvador tiene frente a su restaurante una huerta con 30 mil metros cuadrados de frutas y verduras que recoge a diario).

En esta ocasión, sobre la mesa, Arroz Regerot o Paella de pato y un cava Vilarnau Brut Nature reserva. El pato ha sido confitado para eliminar su grasa. El jefe de cocina, Carlos Calero, inicia el ritual: aceite de oliva, alcachofas, ajos tiernos, puerro, pato, tomate, arroz Senia, unas hebras de azafrán, pimentón y caldo de pato con ñora y sal.



Los mejores arroces de la Comunidad Valenciana, de Salvador Gascón, editorial Everest.



Frente a la sierra de Tabernes y Montgó, el maridaje es perfecto, el momento, único. Y Salvador dice orgulloso: "lo que me gusta es ver cómo la gente se emociona cuando descubre un buen arroz. Hacemos arroces para que la gente esté feliz y aprendan a respetar el producto".

Antes de continuar nuestro camino, vale la pena mencionar que Salvador es uno de los hombres más importantes del motociclismo en nuestro país. Durante más de 30 años fue presidente de la Federación Motociclista Española, llevó a Aspar, Tormo o Champi hasta lo más alto y es el promotor y responsable de que el circuito de Valencia sea una realidad. Cuenta que Fernando Alonso firmó su contrato con Renault en su restaurante y ahora, después de hacer arroces, le gusta conducir muy deprisa su Bentley.

Su libro, "Los mejores arroces de la Comunidad Valenciana" (edit. Everest), ha vendido más de 250.000 ejemplares en todo el mundo.

En la ciudad de Valencia descubrimos el restaurante **La Principal**, un moderno local, de techos muy altos y ambiente jo-

ven. En la cocina, **Ramón Valp**. Su propuesta es un arroz con boletus y cigalas de Levante. En esta casa se cocina con la variedad Bomba y, para armonizar, proponen un Viñas de Vero Chardonnay. Combinación perfecta.

En la carta hay hasta siete tipos de arroz, con conejo y verduras, caldoso con bogavante o con acelgas, entre otros. Y para acompañar, montaditos de Steak Tartar, muy famosos en La Principal, o tartar de atún, entrecote de buey y torrija caramelizada con helado de yogur, muy rico. En la bodega, 250 referencias y una barra de gintonics perfecta para convertir el restaurante en un agradable local para tomar la primera copa.

El Arroz lo es todo en la ribera baja, que es la madre y la cuna del arroz... En la Comunidad Valenciana el arroz es más que una tradición, es una forma de vivir y los cocineros que encontramos en la travesía veneran el cereal.

Los restaurantes que visitamos recorren los espacios en el tiempo proponiendo arroces clásicos y vanguardistas, pero una cosa les une: querer dignificar con su cocina el arroz.

En La Principal nos proponen beber un Viñas del Vero Chardonnay con el arroz de boletus y cigalas. Gran elección, el vino es un Somontano elaborado con 100% Chardonnay de bonito color amarillo oro brillante. En boca es amplio, fresco y goloso.





Jorge Bretón, cocinero del restaurante La Sucursal, cata un Viñas del Vero Gewürztraminer junto a la sumiller, en presencia del plato propuesto Arroz de Ostra, esta vez con arroz Vialone enano.

Los arquitectos valencianos Giménez, Salvadores y Esteban levantaron, y más tarde remodelaron, el edificio del Instituto de Arte Moderno de Valencia. En su interior, un restaurante con la categoría de una estrella Michelin, su nombre **La Sucursal**.

El espacio y la mente más moderna plantean un Arroz de ostra, - con panceta y perla de agua de ostras -. Para beber, un Viñas del Vero Gewurztraminer, genial elección de entre las más de 500 referencias de su bodega.

El cocinero, **Jorge Bretón**, 30 años, natural de Llaurí, trabaja con diferentes variedades de arroz. Para este plato elige Vialone enano, de Verona, (norte de Italia) en busca de menos presencia de almidón y menos melosidad.

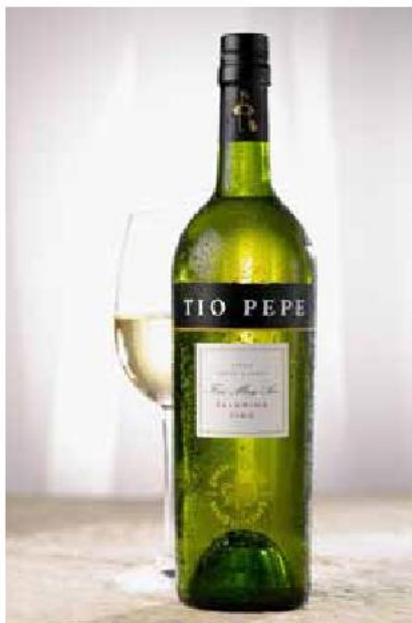
La investigación es parte fundamental de la propuesta de La Sucursal, un restaurante que podría ser, por lo que sucede en su sala, una performance del Museo que lo aloja, y que cada día homenajea desde sus arroces a Loles Salvador, madre de Javier Andrés, el actual director y dueño, que hace 32 años puso en marcha el proyecto.

"Todo el mundo conoce el arroz, pero no es sencillo generar un arroz creativo. Nos encontramos que nuestro cliente quiere probar esa evolución tecnológica de un plato creativo", explica Bretón, (creador, junto a Javier Andrés, de la máquina Gastrovac) . "De aquí surgen arroces gloriosos como el de navajas y almendras, de galeras e hinojo, wasabi y pesto mediterráneo o el de cangrejos y caldo de remolacha". Arroces protagonistas sin miedo a colaborar en la creatividad del autor y el aplauso del comensal.

A mediodía merece la pena probar el tipiquísimo Arroz de feçols i naps (alubias y nabos) de La Sucursal.

Dicen los valencianos que de lunes a sábado comen arroz y el domingo paella. Esta simpática frase hecha, tan significativa, nos lleva hasta **Casa Roberto**, junto a la Avenida del Reino de Valencia. En la puerta, **Roberto Aparicio Pastor** junto a un plato de





anchoas y otro de jamón ibérico de bellota de Guijuelo. En su restaurante la estrella es la Paella Valenciana, esta vez hecha con arroz Bomba. "Llevo haciendo paellas desde el año 1963, cuando tenía 14 años" - aclara el dueño de Casa Roberto mientras descorcha un excelente Beronia Reserva.

18 minutos de cocción y la paella valenciana estará en la mesa. Los fondos y el trabajo previo ya han sido elaborados.

"La paella valenciana sólo puede llevar pollo, conejo, también pato, aunque yo no lo pongo, garrofón, alcachofa, bachoqueta (judía verde), caracoles, azafrán natural y una ramita de romero", sentencia Salvador, que cuida y respeta el concepto más clásico de la paella y se disgusta cuando ve a lo que se llama y sirve con el mismo nombre en otros lugares de su comunidad, España o el resto del mundo.

Otros platos que ofrece desde su cocina son el Esgarrat (pimiento asado al horno con migas de bacalao), All y Pebre (anguila), arroz meloso de cangrejo real, arroz de col y bacalao, carnes y pescados de primera calidad, quisquilla o rebollones plancha.

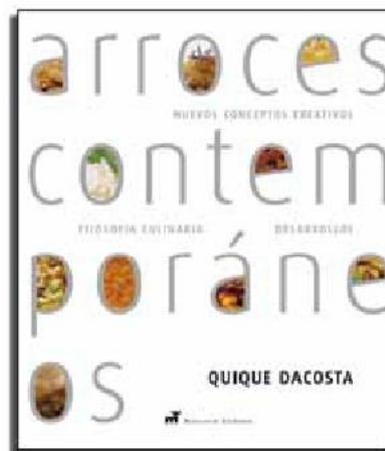
Nos dirigimos ahora al corazón de la ciudad para encontrarnos con **Ricard Camarena** y su restaurante **Arrop**. El Hotel Palacio Marqués de Caro guarda el tesoro de un lúcido equipo valiente y creativo capaz de agarrarse a las raíces mediterráneas para desarrollar y proponer una cocina deslumbrante donde lo primero que se detecta es la humildad y entusiasmo de su creador.

Con 25 años no sabía qué hacer con su vida. Fue su mujer (que trabaja con él llevando la sala de Arrop) la que le apoyó y le enseñó el camino. A partir de ahí ha dedicado 24 horas de su vida al día a la cocina, hasta el punto de declarar que "estoy casado circunstancialmente. La verdad es que pocos méritos he hecho".

El cocinero de Barx saca de su cocina un Arroz de caracoles sin caracoles y un Tío Pepe para disfrutar de este buen trabajo.

Arrop es un enorme equipo humano, "me fijo sobre todo en la calidad de las personas, luego vienen los valores profesionales" - continúa Camarena - "A partir de ahí, llega la propuesta gastronómica que es muy sencilla: máximo respeto al sabor y al producto, para después saber que lo que queremos es que nuestros clientes sientan que están en un sitio con personalidad y que somos gente muy honesta con lo que hacemos".

Actualmente en su carta destaca la sopa de chipirones picantes, que tiene un tratamiento muy novedoso y un sabor espectacular. Si hablamos del arroz, será Senia o Bomba. Las inquietudes del cocinero han hecho evolucionar a la gramínea y actualmente en Arrop, los arroces se mantecan con la propia grasa del alimento del que forma parte, como el arroz de sardinas en espeto (ligado con la grasa de la sardina a la brasa). Magnífico. O el arroz de vaca vieja con interesantes contrapuntos de anchoas o alcaparras. Grandioso.



Arroces contemporáneos, de Quique Dacosta, Montaguad editores.

A la izquierda, arroz Senia con bacalao y maderas cítricos.

Concluimos nuestra ruta viajando al sur de Valencia para encontrarnos con **Quique Dacosta** y su ecosistema culinario en el restaurante de Denia. Uno de los mejores cocineros del mundo y un reconocido amante, divulgador, estudioso y mago del arroz. En su concepto de cocina de vanguardia con mayúsculas (su trabajo ha sido reconocido con dos estrellas Michelin), el trabajo de Quique Dacosta comienza en su personalidad y se expande atravesando el parque natural del Montgó, la cultura mediterránea y toda la expresión y revolución que su trabajo en cocina sabe poner en escena. Si hablamos de arroz, Dacosta es un maestro que ha escrito "Arroces contemporáneos", el libro más actual y riguroso sobre la materia. En sus menús siempre está presente y lo utiliza como ancla cultural y propuesta rompedora. Sobre la mesa, esta vez, arroz Senia con bacalao a las maderas de cítricos y en la copa, un tinto Finca Constanca, de Otero, Toledo.

La espectacularidad de la puesta en escena, la magia del lugar, -una verdadera isla de placeres-, y los sabores que Dacosta quiere que experimentemos, condimentado todo con una charla sobre la importancia del arroz en la cultura valenciana y mundial, cierran esta ruta, expedición de aprendizaje.

Camine por este litoral transmisor, como el fabuloso cereal, de cultura y sabores.



Casa Salvador.

L'Estany de Cullera

961 720 136

Cullera, Valencia.

www.casasalvador.com

La Principal.

C/ Polo y Peyrolón, 5

963 606 348

Valencia.

La Sucursal.

IVAM, Museo de Arte Moderno

C / de Guillem de Castro, 118

963 746 665

Valencia.

www.restaurantelasucursal.com

Casa Roberto.

C / Maestro Gozalvo, 19

963 951 528

Valencia.

www.casaroberto.es

Arrop.

Hotel Palacio Marqués de Caro

C / Almirante, 14

963 155 287

Valencia.

www.arrop.com

Quique Dacosta Restaurante.

Las Marinas, Km.3 Carrer Rascassa, 1

Dénia, Valencia.

965 784 179

www.quikedacosta.es



Texto: Pablo Varela

FINCA MONCLOA SEDUCE A GRANADA

EL CHEF CREA UN PLATO
INSPIRADO EN EL VINO

Jorge Matas es uno de los restauradores más creativos de cuantos se mueven ahora mismo en el panorama gastronómico granadino. Su restaurante Carmen de San Miguel se encuentra situado en lugar privilegiado, cargado de historia y de magia: junto a la Alhambra; al pie de las Torres Bermejas.

Una de las últimas creaciones formuladas por este inquieto chef es el Laminado de atún sobre pisto de temporada con reducción de mosto de pinot noir cultivada en La Finca Moncloa con aroma de trufas. El cocinero andaluz explica cómo ideó este delicioso plato: "El atún de almadraba, al igual que Finca Moncloa es sinónimo de tradición y un ejemplo de sostenibilidad. En mi reciente visita a la Finca pensé que podría asociar estas dos ideas dotando al plato de complejidad a través de una reducción del mosto de la variedad Petit Verdot y dándole un toque de aceite de la variedad picuda".

Sobre Finca Moncloa, el chef asegura que "nosotros estamos muy acostumbrados a trabajar vinos tintos de calidad hechos en Andalucía; y Moncloa ha sido todo un descubrimiento. Resulta provocativo, pues la gente siempre espera de Cádiz vinos generosos. Nosotros valoramos que González Byass haya recuperado esta variedad y a nuestros clientes les sorprende el equilibrio entre fruta y madera que aporta año tras año este vino".

EL RESTAURANTE LA PROA AMARRA EN PUERTO SHERRY

APUESTA POR MATERIAS PRIMAS
DE MÁXIMA CALIDAD DE 2011

Los jerezanos Gabriel González Gordon y Enrique Fernández de Bobadilla regentan desde hace unos meses un nuevo restaurante, La Proa de Puerto Sherry (Puerto Deportivo de Puerto Sherry, bajos del Hotel Puerto Sherry. Teléfono: 956871341). Los dos empresarios, que inauguraron el local a finales de mayo, están caracterizados por su larga trayectoria en el mundo de la hostelería, del arte culinario y el vino de Jerez.

El establecimiento, que cuenta con unas fabulosas vistas en pleno corazón del puerto náutico, ofrece una cocina tradicional propia de la zona, con un toque de innovación, diseño y modernidad, pero apostando siempre por la utilización de materias primas de máxima calidad. Los pescados y mariscos provienen de las lonjas de la zona y las carnes, de Cantabria.

La cocina está dirigida con maestría por José Manuel García Cueva, responsable de la creación de platos como el Pargo a La Proa, el Lomo de lubina con panaché de verduras con salsa de tomate al vino de Jerez o las Patatas bastón con rabo de buey al vivo tinto y parmesano. La inspiración en la cocina marinera y en la cocina mediterránea se plasma en los guisos y los pescados y mariscos para disfrutar del ágape mirando al mar.

Como no podía ser de otra manera, el vino es uno de los aspectos a los que se presta una especial atención en este restaurante. Ante la caída del consumo en toda España, los responsables del local han agudizado su ingenio y plantean una variadísima oferta de medias botellas de vinos del marco, lo que facilita la demanda del cliente. También se venden por copas.



SOLERA 1847, VINO GENEROSO FAVORITO DE LAS MUJERES.

I CATA-CONCURSO 'LOS VINOS FAVORITOS DE LA MUJER'

Solera 1847, de González Byass, ha sido reconocido como el vino que más gusta a las mujeres en la categoría de Generosos, en el marco de la celebración de la I Cata-Concurso 'Los vinos favoritos de la mujer', organizada por la Asociación de Mujeres Amigas del Vino (AMAVI). La entrega de premios, que tuvo lugar en el Hotel Villa Real, contó con casi un centenar de asistentes entre rostros conocidos, bodegueros y aficionados, por supuesto, amantes del vino todos ellos. La gala estuvo dirigida por Sonia Prince de Galimberti, presidenta de AMAVI. En el transcurso de este evento, Sonia de Galimberti, aprovechó para brindar por la celebración del XV aniversario de la Asociación y con humor y emoción, recordar a personas que han ofrecido de una forma generosa, su apoyo o simpatía durante esta ya, dilatada trayectoria. El jurado profesional, compuesto por 20 catadoras, premió siete categorías distintas otorgando a cada una de ellas los racimos de Oro, Plata y Bronce. Los racimos contaron con unas madrinas de honor, muchas de ellas miembros de la mesa presidencial que en su momento, veló por el buen desarrollo de las catas. Así, Beatriz de Orleans, Carmen Posadas, Marily Coll, Maribel Vizcondesa de Garcí-grande, Kristina Szekely, Princesa Nur, M^a Teresa Alvarez, Paloma Soria, M^a Isabel Arévalo, María Rosa, M^a Jesús Gil de Antuñano y Mayte Lapresta dieron los galardones a los bodegueros. Y Sonia Prince de Galimberti entregó el premio a los cinco vinos favoritos de la mujer. También estuvieron presentes en el acto parte del jurado profesional, como la enóloga Elena Adell, Maribel Gómez, Otilia Romero, Yolanda Barahona, las periodistas gastronómicas Paz Ivison y Ana Lorente y catadoras como Cristina Tierno, Luz Divina Merchán y Ana Lahiguera.

NÉCTAR PX, PREMIO 'BEST SWEET' 2011

EN EL CONCOURS
MONDIAL DE BRUXELLES

Nectar PX, de la bodega Gonzalez Byass, ha recibido el premio Best Sweet, en el Concours Mondial de Bruxelles 2011, que este año se ha celebrado en Luxemburgo. Se trata de uno de los seis premios de máxima categoría que se otorgan en este certamen, se ha posicionado en el rango de campeonato mundial de la cata de vinos y espirituosos.

En total, España es el país que más medallas de Oro (15) ha recibido, además de dos Best Wines, los máximos galardones del concurso, de un total de seis.

En total han sido 7.386 vinos y espirituosos procedentes de 49 países productores los que se enfrentaron en Luxemburgo. Sumilleres, compradores, importadores, periodistas y escritores del vino – en total son 260 fueron los catadores de vinos y 24 los catadores de espirituosos de cuarenta nacionalidades distintas que han trabajado durante tres días en la evaluación de las muestras presentadas.

En total se entregaron 2.145 medallas. Francia mantiene su liderazgo con 628 medallas, inmediatamente seguida por España con 436 medallas.

Sin embargo, en lo que se refiere a Grande Médaille d'Or, el país líder en esta prestigiosa categoría es España con 15 Gran Medallas de Oro; a continuación viene Francia con 14 e Italia con 11.

GONZÁLEZ BYASS CON FERRAN ADRIÀ Y PACO RONCERO EN HONG KONG

PRESENTAN LA CAMPAÑA
I NEED SPAIN

Los vinos de González Byass acompañaron la conferencia que Ferran Adrià dio a finales de verano en Hong Kong para presentar el nuevo plan de Turismo enfocado al mercado chino, así como la campaña de publicidad internacional on line, I need Spain.

El acto tuvo lugar en el hotel Ritz Carlton de la antigua colonia británica, el hotel más alto del mundo. El chef más prestigioso del mundo culminó su exposición con la proyección de la película documental Un día en El Bulli. Después, el maestro Paco Roncero, responsable del restaurante La Terraza del Casino, de Madrid, llevó a cabo un show cooking durante el que se sirvieron tres vinos Finca Constancia, Vilarnau Brut y Altzano Sauvignon blanc -verdejo.

Por la noche tuvo lugar una cena elaborada por Roncero en el restaurante Tosca del Ritz Carlton Hong Kong para casi trescientas personas. A la llegada se ofreció a los invitados una copa de Tio Pepe y London n^o1, en el cóctel previo. La cena estuvo maridada con Vinas del Vero Gewürztraminer, Clarión 2009, Beronia Grand Reserva, Blecua 2004 y Jereces Vors 30 Años.

PEPE RODRÍGUEZ REY, PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

MÁXIMO RECONOCIMIENTO
CULINARIO A NIVEL NACIONAL

Contento, agradecido y "un poco abrumado". Así es como Pepe Rodríguez Rey, alma mater del restaurante El Bohío en Illescas (Toledo), ha recibido el que sin duda supone el máximo reconocimiento culinario a nivel nacional.

El Premio Nacional de Gastronomía suma una nueva distinción al palmarés de un chef que ha conseguido elevar la cocina manchega hasta sus más altas cotas a golpe de imaginación, constancia y saber hacer.

Tercera generación de una familia de hosteleros natos, entusiasta discípulo de Martín Berasategui y precursor de nuevas tendencias, Pepe Rodríguez Rey es, sin duda, uno de los máximos representantes de la alta cocina española tanto dentro como fuera de nuestras fronteras. En su restaurante El Bohío, que dirige junto con su hermano Diego -al frente de la sala- y donde ostenta una estrella Michelin desde 1999, el chef toledano desarrolla un estilo muy personal en el que tradición castellana y vanguardia creativa se dan la mano en perfecta armonía.



GONZÁLEZ BYASS, MEJOR BODEGA ESPAÑOLA DEL MUNDO

SEGÚN LA ASOCIACIÓN MUNDIAL DE PERIODISTAS Y ESCRITORES DE VINOS Y LICORES

La Asociación Mundial de Periodistas y Escritores de Vinos y Licores sitúa a González Byass en el primer puesto de las bodegas españolas en el top 100 de las mejores del mundo, reconociéndola como una de las mejores "Sociedades Vitivinícolas" del mundo.

La Asociación Mundial de Periodistas y Escritores de Vinos y Licores sitúa a esta compañía familiar jerezana en el primer puesto en cuanto a empresas españolas de este ranking se refiere.

Esta clasificación mundial de Vinos y Sociedades Vitivinícolas se basa en el análisis de los premios conseguidos por las bodegas en los concursos internacionales y nacionales de vino, clasificados por importancia y categoría. Del total de cien, tan sólo cinco empresas son españolas, situándose España en el sexto puesto de la clasificación de países, donde se recogen un total de sesenta y cinco.

La "Sociedad Vitivinícola del Año" (Winery of the Year) premia a aquella bodega que obtenga la mayor cantidad de puntos acumulados anualmente y es uno de los reconocimientos que se otorgan desde 1997 por esta asociación, que agrupa libremente a periodistas, escritores, comunicadores sociales, autores de páginas de Internet y afines de todos los países del mundo que informan y escriben sobre vinos y licores.

VILARNAU BRUT NATURE 2008, MEDALLA DE ORO EN BURDEOS

CHALLENGE INTERNACIONAL DU VIN DE BURDEOS

Vilarnau, la pequeña cava artesanal que González Byass tiene en el corazón del Penedés, ha conseguido un importante reconocimiento en la trigésimo quinta edición del Challenge Internacional du Vin de Burdeos el prestigioso concurso internacional de vinos y espirituosos celebrado en Francia, y al que se presentaron más de 4.500 vinos procedentes de 35 países.

Esta Medalla de Oro es un triunfo muy importante ya que ha sido obtenida en la "cuna del champagne", lo que supone un reconocimiento a la labor de filosofía enológica con la que se trabaja en esta cava y que aúna artesanía, vanguardia, expresión del terroir, crianzas medias y largas, limitadísima producción y la aplicación de una viticultura integrada y ecosostenible.

Damiá Deas, enólogo de la bodega, cree que la diferenciación de Vilarnau radica en que "los cavas están íntegramente elaborados en nuestras instalaciones, pudiendo certificar que todos han sido elaborados con uvas molturadas en la propia bodega". Además, "defendemos la utilización del corcho natural para nuestros cavas como un elemento diferenciador, propio de nuestra cultura y región, siendo un elemento imprescindible en nuestra elaboración".

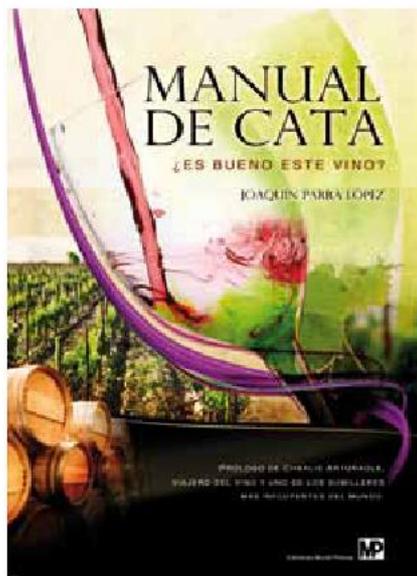


ACUERDO ENTRE GONZÁLEZ BYASS Y WIRRA WIRRA EN REINO UNIDO

LA EMPRESA ESPAÑOLA DISTRIBUIRÁ LOS CALDOS DEL GRUPO BODEGUERO AUSTRALIANO

González Byass ha llegado a un acuerdo con Wirra Wirra, por el que la empresa española distribuirá los caldos del grupo bodeguero australiano en todo el Reino Unido. Wirra Wirra produce vinos de alta calidad, vinos ganadores de premios, a partir de una bodega que ha sido galardonada con cinco estrellas por James Halliday Australian Wine Companion durante los últimos siete años, desde 2005 a 2011.

Andrew Kay, director de Wirra Wirra, ha asegurado que el acuerdo con González Byass se enmarca en la apuesta de la bodega australiana por su portfolio de vinos de mesa en el Reino Unido. Para el ejecutivo australiano calificó esta alianza como "natural" y resaltó que "como productores independientes, hacemos gran énfasis en nuestra historia, nuestro territorio y nuestra familia. González Byass comparte esta filosofía y estamos convencidos de que el abanico de vinos australianos superpremium complementará su oferta.



BERONIA EN LA QUINTA EDICIÓN DEL WINE UP

EL 20 DE OCTUBRE EN ZIRYAB TABERNA GASTRONÓMICA DE CÓRDOBA

Cuando las bodegas están en plena vendimia y post-vendimia, con fermentaciones y trasiegos, la cultura y promoción del vino continúa gracias al Wine Up Tour con Bodegas Singulares & Vinos de Autor en su 5ª Edición.

El 20 de octubre y Ziryab Taberna Gastronómica de Córdoba fueron la fecha y lugar elegidos para el inicio de este Tour, que continuó el 22 del mismo mes en la sala de catas de Tiendas Tomevinos de Torrelodones, firma que colabora con el Wine Up Tour vendiendo los vinos que se presentan a través de su red de tiendas y tienda online. El viernes 28, la ciudad elegida fue Castellón donde la empresa Sabor.es armonizó los vinos en Bellini Bianco Rosso en un enclave único frente al puerto. La semana siguiente, el 4 de noviembre, en Zaragoza donde el prestigioso Restaurante El Chalet, armonizó magistralmente los 10 vinos con 10 creaciones gastronómicas. Para terminar, el 11 de Noviembre, víspera del día internacional del Enoturismo, el Wine UP Tour de Otoño 2011 se despidió en Cuenca, siendo el protagonismo para el Restaurante Mesón Nazareno y Oro de Quico Perez, alumno aventajado de Carmelo Bosque, Pedro Subijana y Manolo de la Osa.

Estos eventos han contado con la colaboración de una docena de bodegas de toda España, entre las que destaca Bodegas Beronia, que ha estado presente con su vino Beronia Tempranillo de elaboración Especial.

LOS PAGOS DEL TÍO PEPE

UN GUIÑO A LA CALIDAD Y RESPETO POR LA MATERIA PRIMA

Tío Pepe incorpora a su etiqueta un código QR que permitirá recorrer algunos de los pagos donde nace este vino fino. Un guiño a la calidad y respeto por la materia prima que propone un paseo por las viñas que dan origen al fino más internacional. Este moderno sistema permite almacenar información en una especie de código bidimensional, que será recuperada a través de la cámara de los teléfonos móviles de última generación. Con solo apuntar al código se da acceso a una página web que permite recorrer los pagos más emblemáticos donde nace Tío Pepe. En esta microsite se encuentra información sobre los pagos (Carrascal y Macharnudo) y viñas (San Antonio, El Barco, La Canariera y Estévez): su historia, superficie que ocupan, variedades que se cultivan, climatología y características del suelo. Asimismo, cada viña cuenta con videos, los mismos que se pueden descargar en el canal de González Byass en Youtube, que muestran las mejores imágenes del terreno. Esta novedad tecnológica es un ejemplo de la importancia que el terreno tiene para la familia González, que cuenta con viñedos propios desde hace más de cien años que han sido cultivados con pasión, mimo y un profundo respeto al medio ambiente. Estas son las claves para que la calidad se mantenga año tras año, porque solo cuidando la materia prima se consiguen los mejores vinos.

LOS PAGOS DEL TÍO PEPE

TÍO PEPE le invita a recorrer alguna de sus viñas más emblemáticas. A través del código QR que figura en las contrastiquetas, podrá descubrir el origen de Tío Pepe y pasear por las viñas propiedad de González Byass desde hace más de 100 años. Son estos viñedos, cultivados con pasión, mimo y un profundo respeto al medio ambiente, los que ofrecen año tras año el mejor de sus frutos y de los que se obtiene el mejor de los finos: Tío Pepe.

Como leer un código QR

- 1- Abrir aplicación lector QR en el móvil. (Si no tiene la aplicación puede descargarla gratuitamente)
- 2- Capturar el código.
- 3- Accede a la web.

González Byass
Bodegas
Familia de Vinos



Captura con la cámara de tu smartphone este código QR para ver la información de Tío Pepe.



Disfruta de un consumo responsable. 35° y 43°

*Es natural
que te guste*

III. A.C. BERONIA

Asistimos a una interesante reunión alrededor de un gran vino. Los invitados, dos periodistas expertos en vino con una trayectoria brillante y respetada. Son la especialista en vinos y gastronomía Paz Ivison y el director de una de las guías de vinos más importantes de nuestro país, José Peñín. Entre ellos, mucha amistad, cariño, camaradería y una botella de III. a.C. Beronia. Tras el descorche, el vino de Rioja se convierte en protagonista del encuentro.

Texto: Javier Estrada / Fotos: © mOnsclub

Paz Ivison:

"Es un vino burgués y con espíritu muy elegante"

"Es un vino con un intenso color cereza brillante y con la madera bien integrada. Me gusta, lo definiría como un vino ecléctico, que no se puede atribuir a ninguna época en especial, ni a ninguna moda. Tampoco podemos decir que sea un vino clásico, ni moderno".

"Tiene su gracia que se llame III a.C. porque esa época fue muy ecléctica también, recordemos al arte helenístico".

"En nariz reconozco un vino de alta expresión, muy burgués y con un espíritu muy elegante".

"En boca las sensaciones son de madera bien armonizada, con cierto tanino, y notas de frutas, balsámicas, mentol, expectorante".

"La personalidad de este vino estaría en que es perfectamente capaz de adecuarse al gusto de mucha gente. Es interesante darse cuenta de que este vino quiere ser así".

"Por otro lado, creo que en el tratamiento del viñedo y de la uva, es un vino moderno que combina perfectamente con una elaboración clásica".

"Elegiría este vino para comer una pierna de cordero a las hierbas".

PARA ELABORAR III. A. C. BERONIA SE PARTE DE LA SELECCIÓN DE VIÑEDOS PROPIOS DE MÁS DE 55 AÑOS DE EDAD, SITUADOS EN LOS TERRENOS ARCILLOSO-CALCÁREOS POCO PROFUNDOS QUE RODEAN LA BODEGA.

LAS VARIETALES UTILIZADAS SON 90% DE TEMPRANILLO, 6% DE GRACIANO Y 4% DE MAZUELO, TRAS REALIZAR LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA, MACERAN POST-FERMENTATIVAMENTE DURANTE VEINTE DÍAS Y COMIENZAN SU MADURACIÓN EN UNA SELECCIÓN



José Peñín:

“Lo definiría como un moderno de Rioja de toda la vida”

“Este vino es una evolución a mejor de la familia de los Beronia. Me gusta por lo que supone para un vino querer transmitir algo más que un territorio; también quiere hablarnos de la marca y de la familia que lo elabora”.

“En este vino descubro aspectos tan importante como que recoge cuidados muy importantes en la viña y que tiene una crianza clásica”.

“Este III a.C. Beronia no ha entrado en el ámbito de las “moderneces”, responde a un concepto “moderno de Rioja de toda la vida”. Aunque sea difícil determinar lo que hoy es un Rioja territorialmente, porque Rioja son mil Riojas, diría que es un vino que la sociedad vizcaína aceptaría como un paso hacia delante. Es un vino bien elaborado y confortable”.

“De donde está este vino a las puntuaciones más altas, sólo queda el trecho de la personalidad o singularidad. En mi guía, los vinos que puntuamos con noventas no son mejores que los de ochenta, sino que son diferentes, por chocantes, incluso por polémicos y este III. a.C. no tiene estas últimas características”.

“III.a.C armoniza muy bien con carnes con guarnición y con caza. Responde a una gastronomía de media contundencia. También podemos disfrutarlo con un bacalao al pil pil, a la vizcaína o con una buena menestra”.

DE BARRICAS NUEVAS, EN LAS QUE SE MEZCLAN LOS MaticES CON EL ROBLE FRANCÉS. DESPUÉS DE 15 MESES; EL VINO ENTRA EN BOTELLA SIN NINGÚN TIPO DE TRATAMIENTO FÍSICO, SIENDO POSIBLE POR ELLO, ENCONTRAR PRECIPITADOS EN SU ETAPA DE REDUCCIÓN EN BOTELLA, QUE SE DA POR CONCLUIDA 18 MESES DESPUES.

CATA REALIZADA EN EL RESTAURANTE ARZÁBAL.
CALLE DOCTOR CASTELO, 2. 915 572 691. WWW.ARZABAL.COM

VIÑAS DEL VERO 25 CUMPLE AÑOS

Hace ahora un cuarto de siglo, a los pies de los Pirineos de Huesca, en la comarca del Somontano, nacieron las bodegas Viñas del Vero al amparo de los suelos pardo calizos que, desde el siglo II a. C., facilitan la penetración de las raíces de las vides que han crecido en el Alto Aragón. Recogiendo esta solemne tradición, y aprovechando las características de sus vinos, las bodegas Viñas del Vero nacieron en Barbastro, capital de la Denominación de Origen, situada entre las sierras prepirenaicas de Guara y de las Salinas, para crear buenos vinos, cuidados por grandes personas, profesionales dedicados a trabajar desde su sabiduría y el respeto a la tierra donde viven. La historia no ha hecho más que comenzar.

La bodega Viñas del Vero debe su nombre a un río de la comarca del Somontano, al pie de los Pirineos, famoso por sus barrancos, gargantas y cañones. Viñas del Vero se establece en Somontano a finales de 1986 con la adquisición de 550 hectáreas de terreno. En 1987 comienzan a replantarse los terrenos con viñedos de las variedades tradicionales de la región (Tempranillo, Moristel, Garnacha y Macabeo), junto a otras de distintas procedencias (Chardonnay, Gewürztraminer, Cabernet Sauvignon, Merlot y Pinot Noir).



Los primeros vinos de la bodega aparecen en el mercado en la primavera de 1990 y son elaborados en una bodega experimental de Salas Bajas. En 1987, la empresa había adquirido la finca "San Marcos" para la construcción de la nueva bodega, que se inauguraría en julio de 1993. En ella se desarrolla todo el proceso de elaboración de los Viñas del Vero, desde la selección de la vendimia, hasta la crianza y el embotellado. La bodega tiene una capacidad de 70.000 hectolitros y cuenta con 250 depósitos de acero inoxidable y 8.000 barricas de roble americano y francés.

LA D.O. SOMONTANO

Viñas del Vero y otras bodegas de la zona constituyeron en 1985 la Denominación de Origen Somontano.

En estos primeros y apasionantes 25 años, los vinos de Viñas del Vero han sido reconocidos y valorados por todas las guías, anuarios y medios especializados del sector, tanto a nivel nacional como internacional. Es destacable el hecho de que, ya en 1995, fuera elegida "Bodega del Año" por la Guía de Vinos Gourmets y que la valoración de todos los vinos que elabora la bodega siempre alcance las mejores puntuaciones.

Un claro ejemplo son las prestigiosas Guías Peñín. En la edición de 2011, diez vinos de Viñas del Vero superaron los 90 puntos y en la de 2012, cuatro vinos superan los 94 puntos y seis vinos, los 90.

También a nivel internacional, el mítico Robert Parker ha elogiado sus vinos en numerosas ocasiones y el reconocido Wine Spectator ha otorgado muy buenas puntuaciones. La corta y exitosa vida de la bodega podría definirse parándonos en diez momentos decisivos:

Diciembre de 1999, el Ministerio de Agricultura otorga a Viñas del Vero el Premio Alimentos de España. En Julio de 2000 se inaugura la Blecua, la bodega de Viñas del Vero en la que a partir de los siete mejores viñedos del Somontano se elabora un único vino de producción limitada, que pronto se situará en el podio de los grandes vinos de España.

Abril de 2002 es el año en el que la Casa Real, con motivo del Enlace Real de los Príncipes de Asturias, eligió el Viñas del Vero Clarión para la cena de gala que prepararon Ferrán Adriá y Juan Mari Arzak en El Pardo.

Junio de 2004, Viñas del Vero suministra vinos a Iberia y al AVE.

En Septiembre de 2005 el Secastilla de Viñas del Vero obtiene en Londres el IWTC (Internacional Wine Challenge), el llamado "Oscar del Vino" a uno de los 4 mejores vinos españoles.

En Junio de 2006 Viñas del Vero celebra el XX Aniversario de su creación, manteniéndose como la bodega líder del Somontano.

En Enero de 2008 Viñas del Vero Chardonnay es seleccionado por la Casa Real para ser ofrecido en la Cena de Gala que tuvo lugar con ocasión de la celebración del 70 cumpleaños del Rey de España, D. Juan Carlos I.

En Julio de 2008 Viñas del Vero es adquirido por el grupo Gonzalez Byass, uno de los grupos bodegueros más importantes de España.

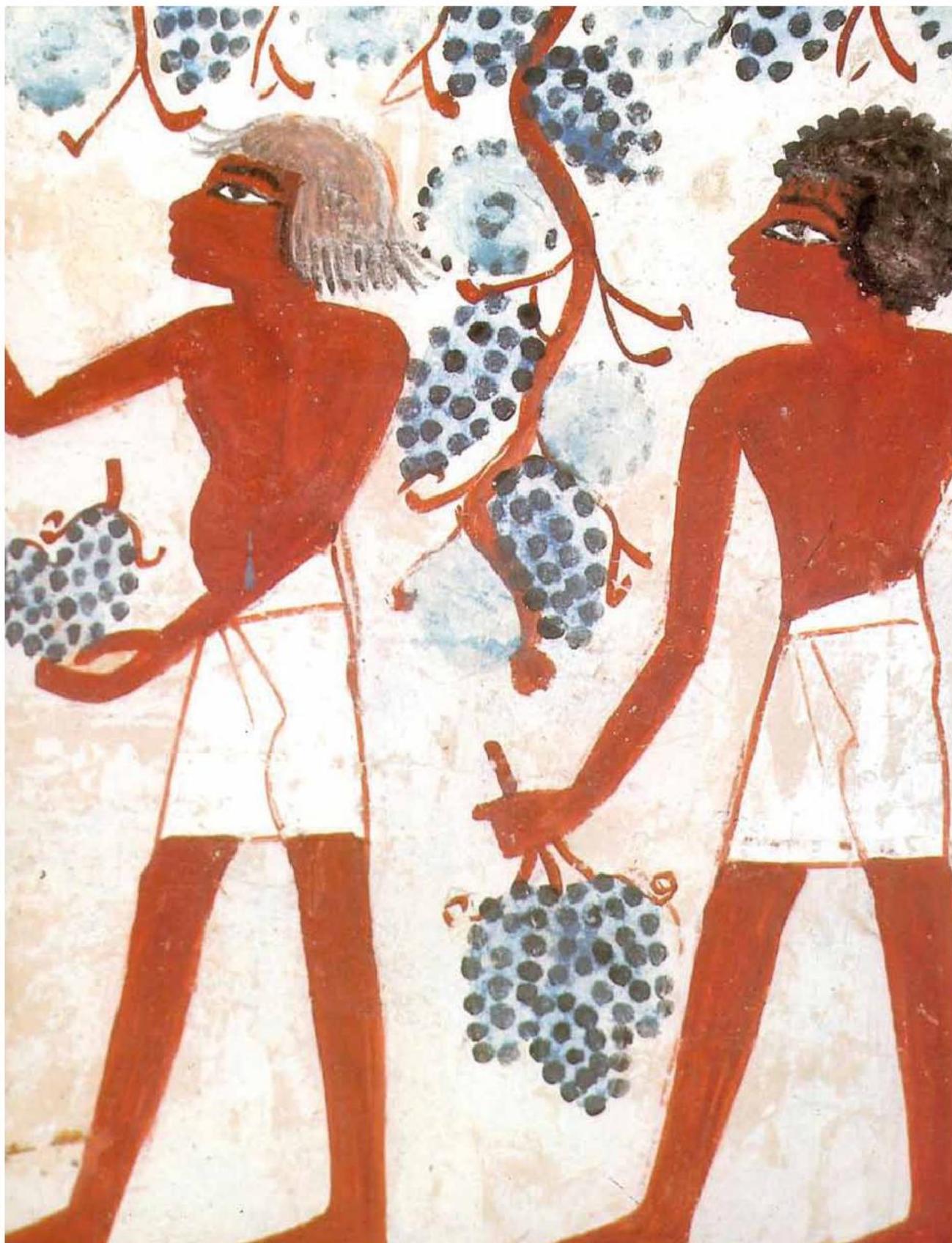
En Agosto de 2010 Viñas del Vero vendimia por vez primera Riesling y Sauvignon Blanc.

En Junio de 2011, Viñas del Vero conmemora el XXV Aniversario de su creación.

Actualmente, Viñas del Vero es la primera bodega de la denominación de Somontano por su volumen y calidad de producción. La empresa cuenta con 1.000 hectáreas de viñedo (680 en propiedad) y los vinos de la bodega se pueden encontrar en más de 40 países de todo el mundo. Desde julio de 2008 es propiedad del Grupo González Byass.

www.vinasdelvero.es





CONCEPTOS

ENCABEZAR UN VINO.

Acción de añadir alcohol etílico al mosto para detener su fermentación, preservando así su dosis de azúcar residual característica de los vinos licorosos naturales.

PAGO.

Viñedo, clima o terruño excepcional que confiere a los vinos carácter peculiar, dotándolos de un rango distintivo de gran clase. En cada país o región productor de vino tiene su nombre distintivo, siendo "Pago" en España, "Cru" en Burdeos, "Domaine", "Climat" o "Clos" en Borgoña, "Vigneti" en Italia, "Single vineyard" en California, Australia, Nueva Zelanda o Sudáfrica y "Quinta" en Portugal.

DESPALILLAR.

Es la operación que consiste en separar el raspón o escobajo, de los granos de uva. El raspón contiene gran cantidad de agua y sustancias astringentes que se transmitirían al vino si no se separasen, aportando sabores no deseados del tipo herbáceos o ásperos.

DEGÜELLE.

Operación que se realiza a los vinos espumosos naturales elaborados mediante el sistema tradicional o método champánés (segunda fermentación en botella) por el que se eliminan las lías (sustancias sólidas, restos de levaduras) procedentes de la segunda fermentación, acumuladas junto al tapón.

TANINO.

Conjunto de compuestos fenólicos de un vino, responsables de su color, aroma, estructura y otras virtudes. Sustancia orgánica de sabor astringente, amargo y áspero, contenida en los hollejos y pepitas de la uva. También la madera de roble aporta durante la crianza, los taninos propios de su corteza vegetal.

Son parte importante de los beneficios para la salud que tiene el vino ya que se sabe que su consumo de forma moderada puede evitar enfermedades cardiovasculares.

VELO DE FLOR.

Se llama velo de flor a la capa de levaduras del grupo *saccharomyces* que aparece en las botas de vinos de crianza biológica, como el fino o la manzanilla, cubriendo toda la capa líquida en contacto con el aire, impidiendo el contacto del vino con el oxígeno. Las botas jerezanas no están totalmente llenas para que pueda sobrevivir el velo. Además, el velo de flor consigue reducir glicerina, la acidez volátil del vino y produce cantidades de paraldehídos y acetaldehídos, responsables de sabor a almendras.

INJERTO.

El injerto es un método de propagación vegetativa artificial de los vegetales en el que una porción de tejido procedente de una planta, el injerto, se une sobre otra asentada, cepa o patrón, de tal modo que el conjunto de ambos crece como un solo organismo.

Se aprovecha la cepa de mayor resistencia para acoger la variedad que se desee explotar. Además, se consigue mayor resistencia a las enfermedades. En España es muy común utilizar raíz americana e injerto autóctono o nacional, ya que la cepa americana es resistente a la filoxera.

ANTIGUO EGIPTO.

La primera evidencia arqueológica de machacado de uva con intención de extraer vino se encuentra en las representaciones artísticas del reinado de Udimu (3000 a.C.) en el Antiguo Egipto. Aunque entonces la cerveza era más popular entre sus gentes, se elaboran los primeros vinos con variedades silvestres de uva con las que hacían vinos tintos fermentando el mosto en vasijas de barro selladas con el mismo material.

Uno de los primeros vinos de los egipcios se llamó "Shedeh" y se utilizaba en ceremonias religiosas. Los egipcios residentes en las cercanías del Delta, celebraban una vez al año la luna nueva y Heródoto menciona que se bebía más vino en esa noche que en el resto del año.

Texto: Javier Estrada / Fotos: © mOnsclub



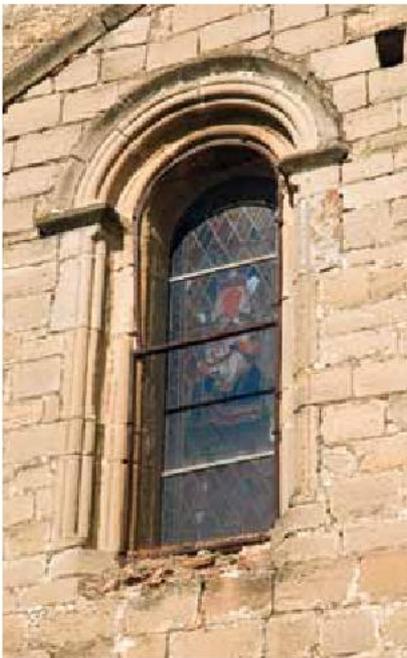
RIOJA ALTA,

descendiendo el río Oja

Sus vinos son el alma y los viñedos, su piel. La Rioja emociona al viajero por su incontestable verdad. Sus gentes se aferran a la tierra con orgullo y entrega para transformar la uva en santiámenes de deleite. En el largo paseo que marca el río Oja, visitamos pueblos, bodegas, relatos e historia de la Rioja Alta que nos vinculan para siempre con un estilo de vida y una pasión.



Paisaje de viñedos desde Bodegas Beronia. Cristalería emplomada de la Iglesia de Santa María de la Asunción y Castillo de Sajazarra.



Fueron los berones, un antiguo pueblo guerrero celta, quienes habitaron por primera vez estas tierras en el siglo III a.C. Sus diferentes asentamientos demarcaron lo que hoy es La Rioja.

Rioja es también la denominación líder en la elaboración de vinos de España. Se extiende a lo largo del río Ebro y está delimitada por la sierra de Cantabria, al norte, y la de la Demanda, al sur. Su extensión alcanza los 120 kilómetros de longitud por una anchura de unos 40 kilómetros. Es el río Ebro el que riega transversalmente La Rioja y son sus siete afluentes los que forman los diferentes valles.

Es su parte más occidental, se encuentra la denominada Rioja Alta, que tiene al mayor protagonista en el río Oja, responsable del nombre por el que hoy todos conocemos a esta zona y verdadero cauce de vida y cultura.

En la parte más alta y apartada, se encuentra **Cellorigo**, balcón o púlpito de La Rioja, conocido con este sobrenombre por las fabulosas vistas que ofrece del valle del Ebro. Una estrecha y sinuosa carretera nos deja a los pies del Castillo de Cellorigo, testigo de las primeras batallas de la Reconquista, allá por el siglo VIII. Además de dedicar unos relajados minutos a contemplar el paisaje, merece la pena visitar el retablo del altar mayor (s.XV) de la Iglesia de San Millán.

A pocos kilómetros, descendiendo hacia el valle, se encuentra **Sajazarra**, precioso pueblo al que se accede a través de un arco medieval, trazado original de la muralla, que nos deja en la Plaza del Horno. La sobriedad histórica de sus construcciones, la

presencia de los bosques y la tranquilidad de sus calles hacen de este rincón un lugar diferente, donde apetece parar el tiempo.

Interesante es la visita a la pila bautismal románica (s.XIII) y la sillería Barroca del coro de 1779 que se encuentran en el interior de la iglesia de Santa María de la Asunción (1171). Pero no tendremos tanta suerte si pretendemos visitar uno de los castillos mejor conservados de La Rioja, se trata del Castillo de Sajazarra (s.XV), de propiedad privada, que pertenece a uno de los directivos más importantes de Coca Cola España. Sólo la parte exterior merece un paseo. Cipreses perfectamente recortados, portones de madera y un cuidado entorno en pleno centro del pueblo dejan alguna pista de la excelencia que guarda tras la muralla que en su día defendió el pueblo.

Nos elevamos sobre el río Oja para llegar a la Plaza de la Florida, en **Casalarreina**. Una fabulosa arboleda comunica la vida del pueblo con el río y sus alrededores. La zona guarda una importante historia por haber sido lugar de batallas y cruce de caminos entre Santander, Tarragona y Castilla.

Nos encontramos con el Monasterio de Nuestra Señora de la Piedad, del siglo XVI, un portento cultural de la zona. Aunque algo desatendido, el monasterio guarda mil regalos. Descubrimos, frente a frente, al dios Baco y todos los sentidos se ponen alerta en busca de los significados y mensajes que esta bella tierra quiere transmitir.

Una compleja y hermosa crucería trebolada realizada por maestros artesa-

Espectacular vista del altar mayor del Monasterio de Nuestra Señora de la Piedad, en Casalarreina.

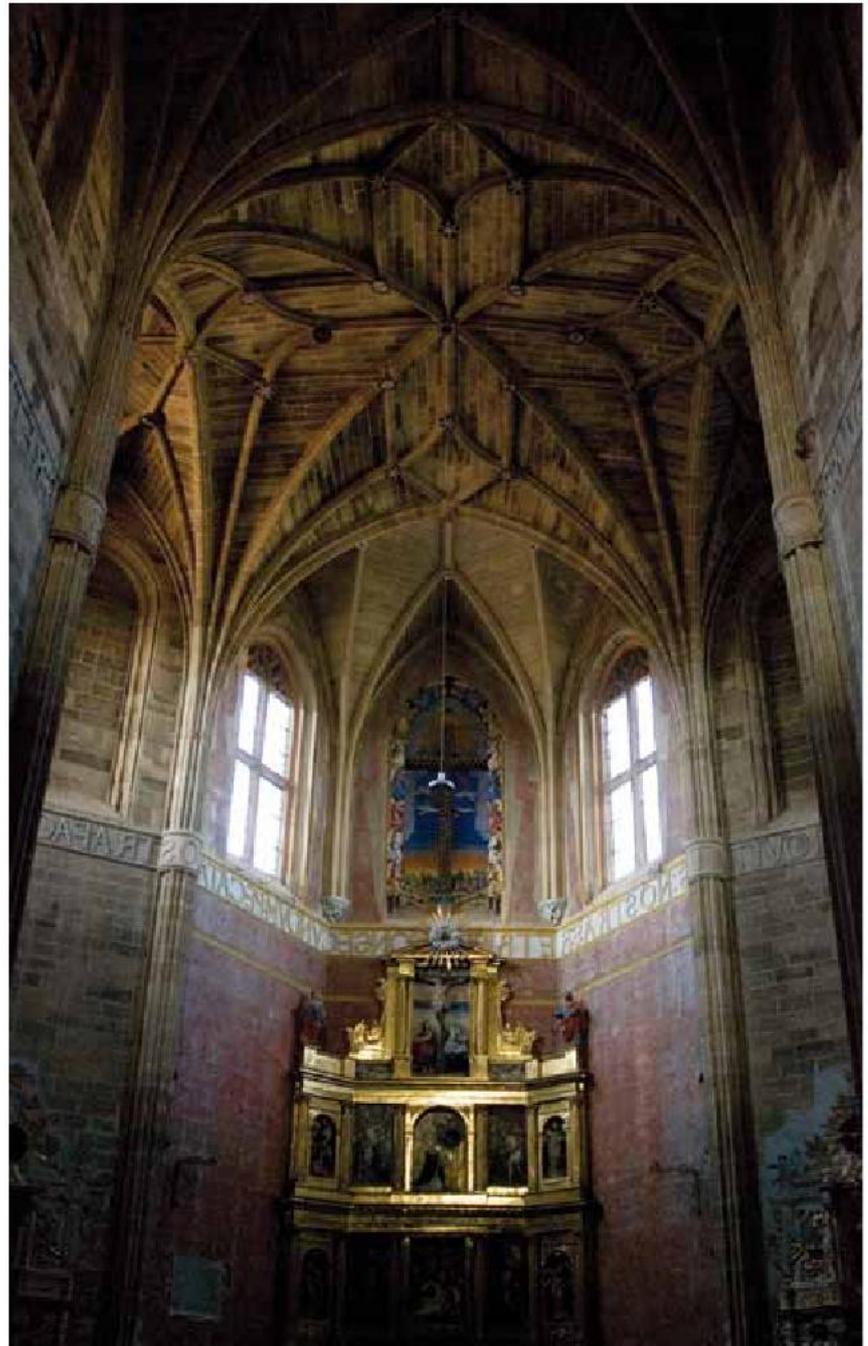
nos entre 1514 y 1524, mientras fue tutelada por los condestables de Castilla, recibe al viajero. Iglesia y mausoleo de los grandes adinerados y mecenas, el monasterio repite el número ocho, funerario y símbolo de eternidad, en sus ocho escalones al altar o en su planta octogonal. El sol del atardecer entra en forma de rectilíneos sables de luz que no hacen más que estremecer al forastero.

En la contraportada del arco del triunfo encontramos a Baco y a Hércules. La Rioja saluda al dios del vino, pero aquí, esculpido, están dando razón al lugar donde nos encontramos. Baco, con una hoja de acanto, es símbolo de eternidad y cancerbero entre vivos y muertos. El vino es elixir y regalo de los dioses al hombre, es momento de bienestar y ayuda al alma para que salga del cuerpo.

El monasterio pertenece a la orden de los Dominicos y se puede visitar su claustro de trabajo. Tiene también una interesante bodega y casi tres hectáreas de huerta.

Antes de proseguir el camino, una última mirada al pueblo para ver el Alcázar, un palacio renacentista llamado la Casa de la Reina, que da nombre al lugar y que hoy se encuentra abandonado.

En esta localidad hay que hacer un alto para comerse unos Caparrones (alubia roja) con su sacramento, el lomo de ciervo con vinagreta de manzana, unas patitas de cordero o el sorprendente y rico postre de Gel de tomillo, helado de cítricos y nube de arroz, en el restaurante **La Vieja Bodega**. Un lugar espectacular en espacio, trato y cocina.





En 1973 un grupo de empresarios y amigos de una Sociedad Gastronómica fundaron Bodegas Beronia, cuyo nombre rinde homenaje a los primigenios pobladores de esta hermosa tierra. La pasión por la buena mesa y los vinos de alta calidad, fue el origen de los prestigiosos vinos tintos de larga crianza que la bodega elabora. Hoy pertenece a González Byass.

Pero La Rioja es, ante todo, tierra de buen vino. El clima de La Rioja es muy diverso, predominando la influencia atlántica en Rioja Alta, con un mayor nivel de pluviometría y con noches frescas en verano, que permiten una lenta maduración de las uvas. La Rioja baja, sin embargo, es más llana, seca y calurosa que las otras dos subzonas y recibe una importante influencia mediterránea, por lo que sus vinos son más ricos en graduación alcohólica.

Un tercio del viñedo riojano está plantado con la variedad Tempranillo, con la que se pueden elaborar desde excelentes vinos jóvenes, como los vinos de cosechero, hasta los vinos de crianza, donde alcanza su mayor esplendor por su elegancia y equilibrio entre acidez y graduación.

Garnacha es la variedad tinta más cultivada. Se adapta muy bien a los suelos pedregosos y arcillosos, necesita un clima caluroso para madurar por completo, obteniéndose con ella vinos de buena graduación, color y aroma.

Mazuelo es una variedad tinta minoritaria que complementa a los vinos de crianza de Tempranillo y que aporta fundamentalmente estructura, intensidad de color y su viva acidez.

Otra gran variedad en Rioja, a pesar de su escaso cultivo, es la autóctona Graciano que se caracteriza por su peculiar aroma floral. Sus vinos son estructurados y elegantes.

Entre las variedades blancas diferenciamos tres, la Viura es la más cultivada, con ella se elaboran agradables vinos jóvenes, aromáticos y de buena acidez, así como originales vinos blancos fermentados en barrica. La Garnacha Blanca es la responsable de vinos de elevada graduación y robustez, mientras que los vinos que se elaboran con la minoritaria Malvasía Riojana, se caracterizan por ser muy aromáticos.

Recientemente, el Consejo Regulador incorporó nuevas variedades autóctonas como la Maturana tinta, Tempranillo blanco y Turruntés, que se unen a otras autorizadas como la Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo, aumentando la competitividad de los vinos blancos de Rioja.

Continúa nuestro viaje. Hacia el este llegamos a **Ollauri**, un auténtico pueblo viticultor, famoso por su Mercado de la Vendimia de septiembre, sus casas palaciegas, la Plaza de la Paz o el campanario de la Iglesia El Salvador y sus bodegas históricas.

No más de 400 habitantes han preservado a Ollauri del ritmo impuesto por los turistas en otras ciudades de la zona. Por eso, llegar a **Bodegas Beronia** es en sí una experiencia diferente, ya que sabremos enseguida que acercarnos al mundo del vino será una vivencia más real y satisfactoria que en otros lugares.

Es importante saber que en febrero, Ollauri celebra la Semana del Vino, donde se cata y se vende buen vino. La tradición manda disfrutar de una copa de vino en una mano y una pringada de pan y aceite en la otra, para convertirse por un día en ollaurense.

En 1973 un grupo de empresarios y amigos de una Sociedad Gastronómica fundaron Bodegas Beronia, cuyo nombre rinde homenaje a los primigenios pobladores de esta hermosa tierra. La pasión por la buena mesa y los vinos de alta calidad, fue el origen de los prestigiosos vinos tintos de larga crianza que la bodega elabora. Hoy pertenece a González Byass.

En la última cosecha se calcula que han entrado en bodega 6 millones de kilos de uvas que Matías Calleja, director técnico de la bodega, selecciona de viñedos situados alrededor de la misma, al más puro estilo chateau.

Es importante saber que en febrero, Ollauri celebra la Semana del Vino, donde se cata y se vende buen vino. La tradición manda disfrutar de una copa de vino en una mano y una pringada de pan y aceite en la otra, para convertirse por un día en ollaurense.

Matías Calleja lleva 28 años trabajando en Beronia. Debajo, escena en Ezcaray.



Bodegas Beronia apuesta por el vino de calidad que exprese la personalidad propia del terruño, una filosofía basada en el respeto por el medio ambiente y su capacidad de adaptación a las nuevas tendencias del mercado, manteniendo la esencia de Rioja.

Matías lleva más de 28 años trabajando en Bodegas Beronia y catorce siendo el director técnico y gerente de la bodega. Bastan tan solo unos minutos para darse cuenta del entusiasmo que su trabajo le produce.

"En Beronia trabajamos toda la gama clásica de Rioja, desde un Viura fresco y joven, a crianza, reserva o gran reserva. Trabajamos teniendo presente al consumidor, de ahí que hayamos modernizado nuestros vinos en base a los nuevos gustos. Ahora tienen más predominio de fruta sobre la madera. Además, se ha hecho una inversión importante en viña, tenemos hoy más de 20 hectáreas de viñedos alrededor de la bodega propia y controlamos más de 800 hectáreas de 200 proveedores en diez kilómetros alrededor de Beronia y hemos consolidado la calidad de los vinos a través de la uva y de un importante parque de barricas", comenta paseando entre las vides.

Resulta especialmente interesante visitar esta bodega por encontrarte ante algo genuino, donde los esfuerzos por la calidad son tan importantes como la elección de pasos hacia el futuro o la intención de transmisión y comunicación de su cultura al cliente final.

"En Beronia los vinos mandan y no las voluntades"

"Queremos que los vinos nazcan con nosotros, por eso es tan importante nuestro trabajo y selección con la uva. El recorrido de la visita es interesante porque muestra toda la evolución, desde la selección en los viñedos, pasando por el proceso de analítica y clasificación, hasta llegar a la fermentación y embotellamiento. Se muestran los viñedos, se explican los procesos de investigación sobre tostados, procedencias de robles o cómo buscamos las mejores características para adaptarlas a nuestros vinos. **En Beronia los vinos mandan y no las voluntades**", afirma el director técnico y gerente.

"Estamos orgullosos de la calidad de nuestros vinos, nos dirigimos hacia una viticultura sostenible, lo más limpia y sana posible. Hacemos vinos cada vez más naturales y sanos con una enología de tratamientos mínimos, siempre físicos, nunca químicos - prosigue Matías Calleja-. También hemos hecho una gama a partir de una colección de variedades con las uvas que se utilizan en los ensamblajes de un vino clásico de Rioja, y los hacemos de una forma individual para acercar y dar a conocer al consumidor cómo es y qué aporta cada variedad".

El Tempranillo de Elaboración Especial está elaborado de una forma única, fermentándolo en barrica exactamente igual que un blanco, conjugando esos frutos rojos y regaliz con el aroma del roble americano, buscando un tofe.

El Graciano tiene una crianza corta en roble francés, para respetar sus aromas florales, y el Mazuelo se ha elevado hasta una calidad de reserva. Un vino con crianza larga en barrica mixta. Además, tienen vinos especiales, como el Beronia III a.C. (ver página 24), un vino de autor, o alguna selección excepcional, como el 198 Barricas.

Suelos arcillosos calcáreos atrapan los viñedos que forman el espléndido decorado del viaje. Un poco más al sur nos encontramos con la localidad de **Bañares**. Una arqueta esmaltada del siglo XII custodiada por la Iglesia de la Santa Cruz es lo más interesante de este sereno pueblo.

Continuamos la ruta paseando entre peregrinos a Santiago de Compostela, en **Santo Domingo de la Calzada**. El ambiente no puede ser más vital y alegre. Las calles peatonales y empedradas respiran aires cosmopolitas y nos llevan hasta la Plaza porticada de La Alameda (s.XIX) donde cada punto cardinal nos regala una imagen y donde antiguamente se establecía el mercado de hortelanos. Las murallas medievales del siglo XIII, nos llevan hasta la Plaza Mayor y a la Catedral, con girola románica, claustro mudéjar y retablo y coro renacentista. En su interior, una curiosidad única en el mundo. Frente a la tumba del santo, un gallinero gótico del siglo XV guarda un gallo, una gallina y sus pollitos, todos ellos vivos. Así que no es extraño escuchar un estruendoso cacareo del macho en plena nave de la Catedral. El motivo es un recuerdo y homenaje a un milagro que el santo realizó y que se recuerda como "donde cantó la gallina después de asada".

Volvemos al río Oja para concluir nuestro viaje. Las aguas del río que originó el nombre de tan bella región acarician a **Ezcaray**, un pueblo hermoso y agradable donde los niños montan en bicicleta bajo soportales de columnas de maderas negras, en la peatonal Plaza de la Verdura, mientras los bares y restaurantes sirven una copa de vino en las numerosas terrazas de la calle Arzobispo Barroeta.

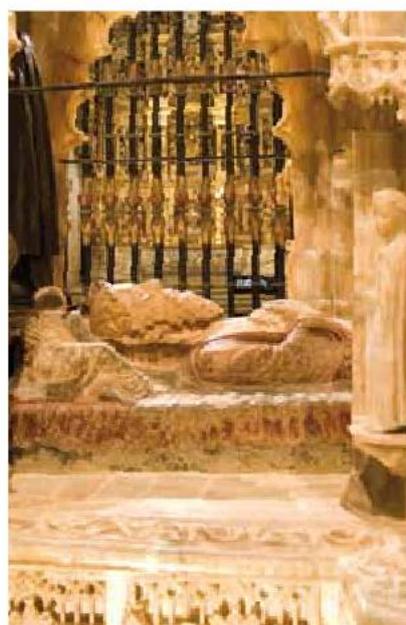
El Palacio del Ángel, ejemplo de casa palaciega del siglo XVIII, merece una visita, así como la Iglesia de Santa María la Mayor y la Real Fábrica de Paños, que fundara el Rey Carlos III y que funcionó y fue motor económico de la zona, hasta 1950.

Para comer, recomendamos el restaurante **El Portal de Echaurren**, dirigido por el chef Francis Paniego, que ostenta una estrella Michelin. Una sala en blanco con pequeños detalles verdes y mobiliario escandinavo ofrece un confortable cobijo muy oportuno para saborear los vinos y el menú degustación que el chef plantea. Desenfrenado amante de los productos de la tierra, en especial de las verduras, Paniego domina técnica y originalidad. A partir de ahí, comienza un juego de sabores irrepetible, divertido y emocionante. Sobre la mesa un Beronia Reserva; en los platos, puerros asados con cigala gallega, chipirón curado en sal y asado con mahonesa de su propia tinta, merluza a la romana confitada a 45 grados, con pimientos y sopa de arroz o presa ibérica con toque de jengibre, yuca y queso fresco. En el postre, grandiosa tosta templada con queso de Cameros.

Callejeando hasta el Puente de la India (s.XVI) finalizamos el viaje sobre las aguas del río Oja, disfrutando de un frondoso parque verde con sauces, que recorre su orilla al paso por Ezcaray.

La Rioja sorprende por lo mucho y bueno que tiene que ofrecer. Gastronomía, historia y buenos vinos están unidos a su realidad y a su día a día como en ningún otro lugar de nuestra geografía.

*Brotos de alcachofas de El Portal de Echaurren.
Debajo, tumba de Santo Domingo de la Calzada.*



Guía útil

Visita del Monasterio de Ntra. Sra. de la Piedad.

En Casalarreina. (Guía: M^a Asun Mendi. 619 38 72 77)

Hotel Hospedería Señorío de Casalarreina.

Casalarreina. 941 324 730

Hotel Señorío de Briñas.

<http://www.hotelesconencantodelarioja.com>

Parador de Santo Domingo de la Calzada.

www.parador.es

Bodegas Beronia. VISITA

Crta. Ollauri - Nájera, Km. 18

www.beronia.es

901 300 003

clientes@gonzalezbyass.es

Restaurante El portal de Echaurren *(foto superior)*

1 estrella Michelin. En Ezcaray. C/ Padre José García, 19. 941 354 047

<http://www.echaurren.com/Restaurante-El-Portal-De-Echaurren>

Restaurante La Vieja Bodega. En Casalarreina *(foto inferior)*

941 23 42 54. www.viejabodega.com

Hotel Echaurren. En Ezcaray.

<http://www.echaurren.com/>

Hotel Casa Masip. En Ezcaray.

<http://www.casamasip.com/hotel.htm>

Monasterios de La Rioja.

www.latierraconnombredevino.com

Información Turística La Rioja.

902 277 200

Volar en Globo.

www.globosarcoiris.com

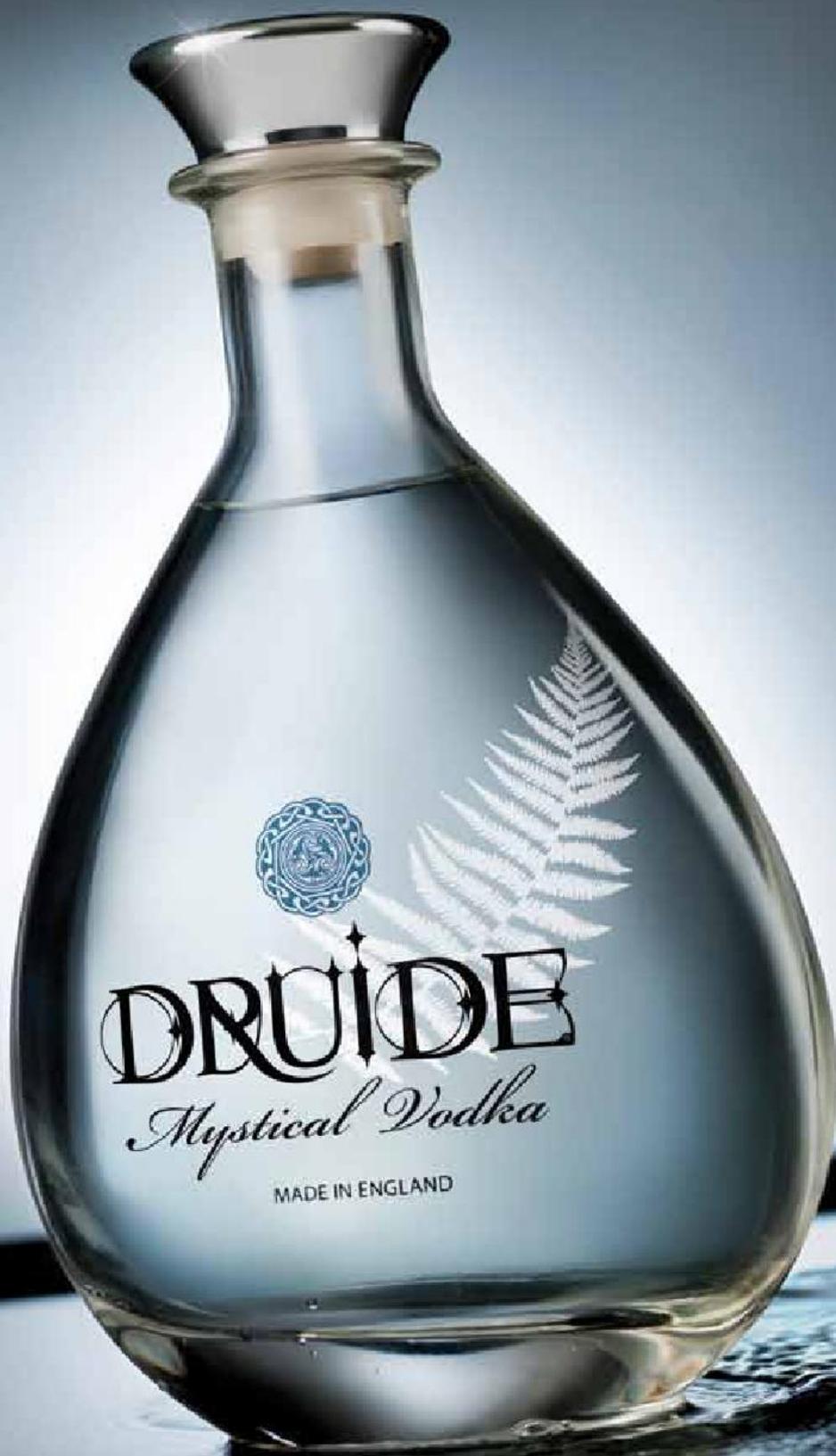
696489632





FINCA
MONCLOA





EXCLUSIVO VODKA SUPER PREMIUM

GONZÁLEZ BYASS PRESENTA
DRUIDE MYSTICAL VODKA

Textos: Alicia Tacheles

En la antigua sociedad celta, los druidas ocupaban un lugar privilegiado. Depositarios del ancestral saber de su pueblo, se les atribuían conocimientos místicos y poderes mágicos. Grandes entendedores de la naturaleza y de las propiedades curativas de las plantas, ejercían la función de médicos y eran, por tanto, maestros en la preparación de pócimas y brebajes.

En esta antigua sabiduría se inspira **Druides Mystical Vodka**, un exclusivo vodka Super Premium, elaborado en Inglaterra con las mejores materias primas y con un cuidado método de producción, que le otorga unas excepcionales cualidades.

La gran calidad de Druides Mystical Vodka viene dada ya desde el origen de los ingredientes que componen su fórmula: el mejor trigo inglés de Dorset, una de las regiones más fértiles del planeta, y el agua del manantial de Clekenwell, acuífero conocido por su extrema pureza, debida a su milenario proceso de filtrado natural.

Además, en su producción se emplea la más moderna tecnología, siempre puesta al servicio del conocimiento acumulado a través

de los siglos, para que, gracias a su cuádruple destilación - el número exacto -, dé lugar a un perfecto equilibrio entre pureza y sabor.

Las antiguas tradiciones también han inspirado la botella de Druides Mystical Vodka, de fuerte personalidad y muy diferente al resto de vodkas. Así, su forma recuerda a los recipientes que empleaban los druidas para guardar sus pócimas y su grafismo está basado en la simbología celta. Una presentación atemporal y sofisticada que ejemplifica las características de este excelente destilado: calidad, pureza y transparencia.

El resultado no es otro que un vodka Súper Premium, que sólo se produce en pequeñas cantidades para preservar al máximo la calidad de sus componentes.

De aspecto cristalino, limpio y puro, su aroma es suave y expresivo, con un ligero matiz mineral. En boca ofrece un sabor exquisito, pleno de matices. Presenta una textura cálida y sedosa con notas ligeramente especiadas y un final redondo y muy neutro. Deja un recuerdo agradable, duradero y ligeramente dulce.



EDICIÓN ESPECIAL PARA CELEBRAR CIEN AÑOS

Este año, la Alcoholaria de Chinchón cumple cien años desde su fundación en 1911. El anís de Chinchón, de indudable protagonismo en España, consolida su peso e importancia dentro de la categoría. Además, la marca exporta a veinte países del mundo y posee gran popularidad en mercados internacionales, sobre todo en Méjico.

Textos: Marc Riba

Su historia se remonta al siglo XIX, cuando se creó la Sociedad de Cosecheros de Vino, Vinagres y Aguardiente de Chinchón. Esta corporación veló, además de por el auge de la ciudad, por la elaboración del aguardiente que cada vez tenía más prestigio. Fue en 1911 cuando los cosecheros vinícolas de Chinchón fundaron la Sociedad Cooperativa Alcoholaria de Chinchón para defender sus intereses y recoger la tradición destiladora.

En 1965 se formaliza un contrato por el que se otorga a González Byass la distribución en exclusiva de los Anisados de la Alcoholaria de Chinchón, dulce, seco y seco especial, y es en 1969 cuando González Byass adquiere prácticamente el 100% del accionariado de la empresa.

Para celebrar los 100 años, González Byass homenajea a este digestivo natural, cuyo método de destilación se remonta al siglo XVII, con la edición limitada conmemorativa del centenario, una botella para coleccionistas y para todos aquellos que saben valorar la tradición y el buen hacer.

¿RECUERDAS? "ES COSA DE HOMBRES"

La publicidad ha sido siempre referente y aspecto fundamental en el trabajo de González Byass. En esta sección se repasará, en imágenes, la historia de una de las frases publicitarias más conocidas de la historia de España: "Soberano es cosa de hombres".

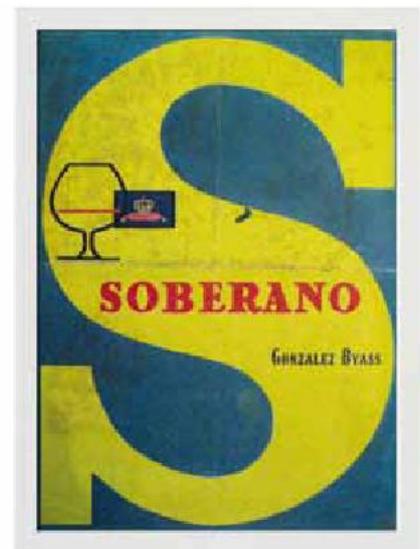
Los anuncios publicitarios y carteles de Soberano tuvieron su mayor presencia en la sociedad española entre los años 50 y los 70 del siglo pasado. Algunos de sus mensajes televisivos ganaron el Premio Nacional de Publicidad y la presencia de la marca en diferentes sectores, como el deporte, el campo, el ejército o los relacionados con diferentes comunidades, como Navarra o Cataluña. Esto hizo que Soberano se convirtiera en una bebida muy popular.

Soberano es un blend de holandas y destilados, envejecidos en botas de roble americano, previamente envinadas con vino de Jerez, mediante el tradicional sistema de criaderas y solera.

Su color es ámbar con reflejos oro. Tiene un buqué fragante con toques de madera

de roble mezclados con frutos secos y en boca tiene mucho cuerpo, es redondo, sabroso, suave y agradable al paladar.

Soberano ha sido premiado desde 2002 con 10 premios nacionales e internacionales. Destacan dos "Best in Class de 2005 y 2007 en el concurso International Wine and Spirits Competition.





MOZART GOLD

Licor de chocolate auténtico, con crema fresca y destilado de cacao. Es una bebida típica de Salzburgo.

Contenido alcohólico: 17 %.

MOZART BLACK

Especialidad de chocolate puro para aficionados y gourmets con 87% de macerado de cacao.

Contenido alcohólico: 17 %.

MOZART WHITE

Licor de chocolate blanco con crema fresca y destilado de cacao. Suave y elegante al paladar.

Contenido alcohólico: 15 %.

MOZART, EL ÚNICO DESTILADO DE CACAO MACERADO

ESPECIALIDADES DE CHOCOLATE AUSTRIACAS

Textos: Marc Riba

La gama Mozart son licores de calidad superior, elaborados en Salzburgo, (Austria), con ingredientes naturales como chocolate, crema fresca y destilado de cacao, todos ingredientes naturales. Una sorpresa rodeada de glamour y perfecta para combinados y maridajes creativos. Un perfecto protagonista para la mesa en las celebraciones de Navidad.

Lo que empezó como un regalo souvenir, ha evolucionado convirtiéndose en una bebida espirituosa Premium.

Las bebidas Mozart han ido mejorando desde el año 1978, basándose en la experiencia y el conocimiento de 150 años de producción con los que la familia König cuenta en el negocio de los licores.

Para centrarse en los espirituosos de chocolate, en el año 2005, la empresa H.C. König GmbH pasó a llamarse Mozart Distillerie GMBH. Con este nuevo nombre la casa quería hacer hincapié en el potencial de la marca Mozart, así como resaltar el

único método de producción de destilación de cacao macerado.

En el año 2007, la destilería Mozart (Salzburgo, Austria) y SUNTORY Ltd. (Osaka, Japón) realizaron una joint venture, centrándose en el desarrollo de nuevos mercados para la marca Mozart bebidas espirituosas de chocolate (MCS). Mercados emergentes como China, India, Japón y Australia, son el centro de esta alianza estratégica.

Mozart Gold y White se pueden degustar solos con hielo; Mozart Black está pensado para coctelería y también para tomar en el café.



EL BRANDY DE SIEMPRE CON LA IMAGEN DE HOY

El brandy Lepanto Solera Gran Reserva de González Byass renueva su imagen con un toque más sofisticado que mantiene su espíritu y personalidad única

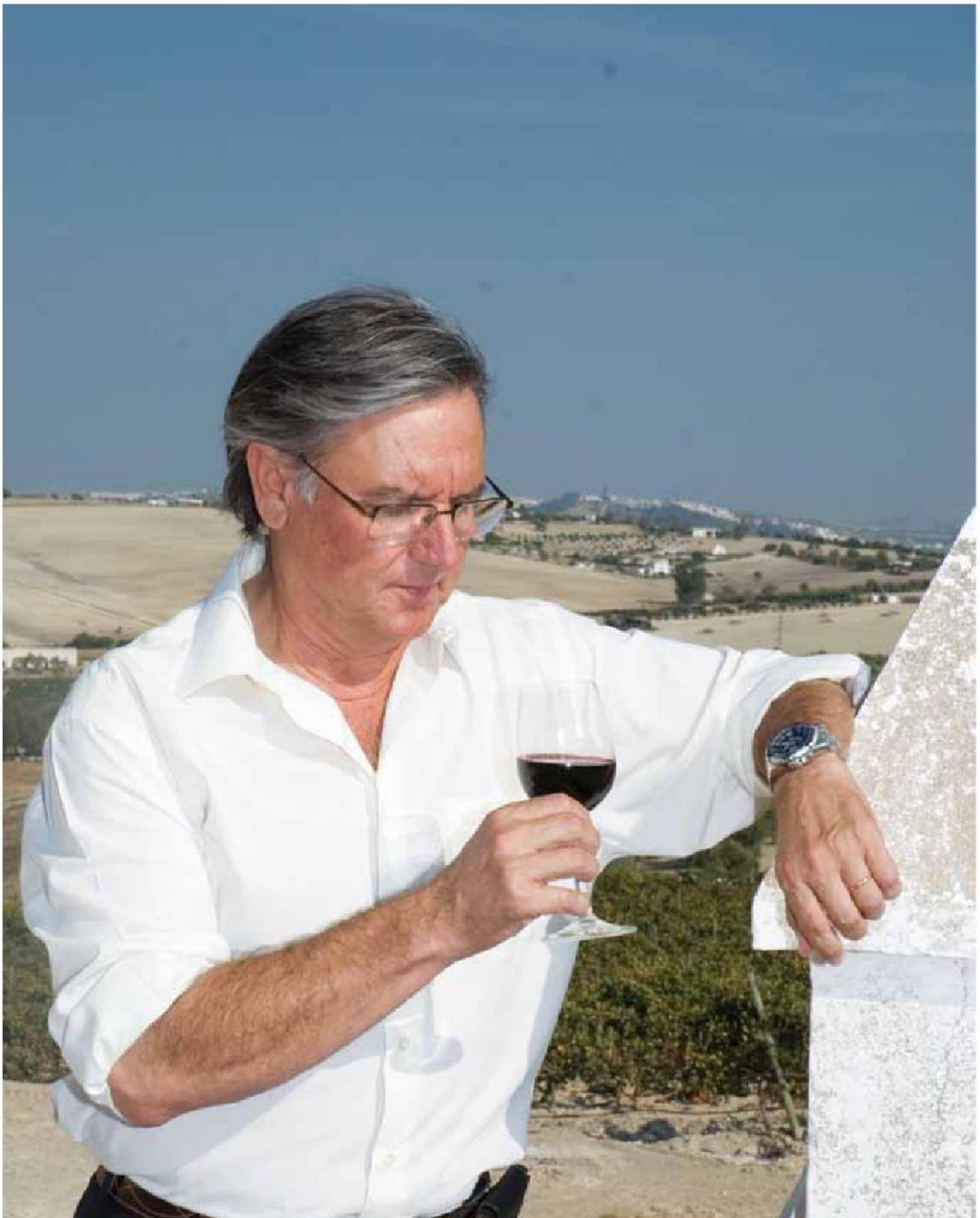
El brandy Lepanto Solera Gran Reserva, una de las joyas más especiales de la bodega jerezana González Byass y el único de su categoría cuya elaboración, producción y embotellado se realizan íntegramente en Jerez, destaca por la calidad de su contenido y por su característica botella diseñada por la Real Fábrica de La Granja. Ahora, el mítico brandy, manteniendo su envase tipo 'decanter', muestra un diseño diferente adaptado a los nuevos tiempos, sin perder el carácter y la personalidad de la marca.

POR FUERA Y...

En la nueva imagen de Lepanto el azul klein combinado con toques en dorado le imprimen un aire más sofisticado y vanguardista. Los hombros de la botella aparecen más elegantes, prescindiendo de la decoración de uvas en parra y concediendo más protagonismo en ésta al collarín que refleja la fecha 1835, año de su creación. En este cambio de look los elementos de marca se muestran también más sobrios como reflejo de que en los últimos años, el brandy ya no se toma sólo con el café y el puro, sino que se ha convertido en un acompañamiento perfecto a la hora de tomar el aperitivo.

...POR DENTRO

El brandy Lepanto Solera Gran Reserva se caracteriza porque su envejecimiento se realiza durante 12 años, siguiendo el sistema tradicional de Criaderas y Solera, en botas de roble americano que han contenido vino fino lo que le otorga un sabor, color y aroma inconfundibles y un gusto mucho más elegante y agradable al paladar. Su luminoso color ambarino con amplios destellos cobrizos y yodados en su ribete cobra ahora más protagonismo en esta nueva presentación de Lepanto Solera Gran Reserva. Muy original en nariz, despliega aromas de frutas maduras, como orejones con toques cítricos, y un envolvente fondo de hierbas balsámicas. Su sabor ligeramente abocado en la entrada, con agradable untuosidad, con tacto cálido y de equilibrado amargo final, forman un conjunto seductor, redondo y final de hierbas balsámicas. En definitiva una experiencia sensorial única y placentera, que resulta ideal para disfrutar solo o en compañía de los momentos más especiales de la vida.



Alfredo García González — Gordon catando una copa de 6 Barricas en la azotea de la bodega Finca Moncloa, con el pueblo de Arcos de la Frontera en el horizonte, a sus espaldas.

FINCA MONCLOA 6 BARRICAS

El sueño de Alfredo García González – Gordon

Texto: Javier Estrada

Fotos: © mOnsclub

Finca Moncloa lanza su Colección Barricas, una selección de lo mejor de cada añada y la ratificación de un ambicioso proyecto capitaneado por Alfredo García González – Gordon, miembro de la quinta generación de la familia González e impulsor del sueño, hecho realidad, de volver a elaborar excelentes tintos en la provincia de Cádiz.

Finca Moncloa 6 barricas 2007 es un súper premium y el primer vino de esta nueva colección que sale al mercado con una producción limitada de 1.636 botellas.

El Ingeniero agrónomo Alfredo García González – Gordon, tataranieta del fundador de González Byass, Manuel María González Ángel, viajó por toda Europa tras finalizar sus estudios con el afán de conocer y cultivarse a fondo en el mundo de los vinos.

En su periplo recorrió diferentes regiones vitivinícolas, comenzando por el norte de Alemania, pasando por Suiza, Francia o España. Al llegar de nuevo a Cádiz, concluyó que los tintos le gustaban más cuanto más al sur habían sido elaborados. Pero en su tierra gaditana no se producían tintos de calidad. Fue entonces cuando en su mente comenzó a fraguarse este proyecto.

Los primeros antecedentes que se conocen de la elaboración de vinos tintos en la provincia de Cádiz datan del siglo XIV y continúan hasta el XVII. Después de esta época todos los productores trabajaron la uva Palomino para producir el Sherry que tan bien se vendía en el Reino Unido, quedando totalmente olvidada la tradición de los vinos tintos.

En el año 1996 se estaba plantando una viña de Palomino en la Casa de Postas y con permiso de su Tía Luisa González – Gordon, propietaria de la viña, Alfredo García González – Gordon plantó 300 cepas de Syrah. En 1998 el tataranieta del fundador entró a formar parte del Consejo de la bodega y presentó el proyecto de hacer un tinto en la zona de Cádiz.

"Le pedimos a Michael Palij, Master of Wine, que viniera a catar unos vinos. Cuando llegó a la botella gaditana, dijo: es un Syrah hecho en clima cálido. Nunca he probado nada parecido y le doy nota máxima".

La recuperación de la memoria perdida

En este pequeño viñedo de Arcos de la Frontera, la Familia González recupera la tradición de elaborar grandes vinos tintos en Cádiz, como ya se hiciera en el siglo XVI.

Finca Moncloa apuesta por la recuperación de la ancestral Tintilla de Rota, una variedad autóctona andaluza que, empleada sutilmente en los coupages, aporta una complejidad muy singular.

"En un principio la idea fue escuchada con desconfianza" - Alfredo- "Un amigo, Arturo Humbert, directivo de las bodegas Williams & Humbert, tuvo la misma idea en los años 60 y plantó cepas de Pinot Noir, pero no dieron el fruto que pensaban y lo que sacó fue un vino con características de Jerez, aunque rosado, que no tuvo ningún éxito".

En esa misma época, las bodegas González Byass eran viveristas y ensayaban en parcelas de experimentación con diferentes variedades blancas y tintas. Los datos y la documentación que se guardan son muy importantes y sirven de base para el proyecto del tinto gaditano de principio de siglo XXI.

El equipo técnico de González Byass estudia el proyecto y analiza la insolación y climatología de Cádiz que es una de las mejores. Al año siguiente, las cepas de Casa de Postas ya tenían edad suficiente para producir y se hizo un primer tinto muy interesante.

"Le pedimos a Michael Palij, Master of Wine, que viniera a catar unos vinos de Beronia y, entre los vinos de Rioja, le colamos una botella del nuevo vino tinto elaborado en Cádiz. Yo me quedé asombrado de lo que ese hombre fue capaz de hacer en una cata a ciegas". - explica Alfredo García González -Gordon - "Cuando llegó a la botella gaditana, dijo: es un Syrah hecho en clima cálido. Nunca he probado nada parecido y le doy nota máxima".

El proyecto tenía vía libre para arrancar, las bodegas González Byass retomarán la tradición de la provincia de Cádiz y elaborarán un tinto. Se compró Finca Moncloa (45 hectáreas), en la zona de las viñas de Arcos. Un terroir arcilloso, a 110 metros sobre el nivel del mar y con alto porcentaje de caliza, donde se plantaron siete variedades: Cabernet Sauvignon, Cabernet Frank, Merlot, Tempranillo, Syrah, Petit Verdot y Tintilla de Rota.

El Cabernet Sauvignon y Syrah son las variedades que predominan en los coupages de Finca Moncloa. José Manuel Pinedo Contreras, enólogo y gerente de producción de las bodegas de Jerez, dirige el proyecto junto al tataranieta del fundador. En el año 2003 se embotella la cosecha fundacional y en 2004 se elabora la primera cosecha de Finca Moncloa, que sale al mercado en 2006.

"No es una denominación conocida, pero tenemos un muy buen vino que, cuando la gente lo prueba, está gustando mucho" - declara el gerente de producción.

UN NUEVO VINO: 6 BARRICAS

Todos los años, cuando el envejecimiento en barrica de Finca Moncloa ha concluido, se hace el coupage en un comité de cata donde participa el equipo enológico de González Byass y donde se escogen las barricas más extraordinarias.

"De la añada 2007 se detectaron 6 Barricas fantásticas. Cada uno en su estilo, eran unos vinos muy bien terminados, complejos y con mucha fruta. Todo lo que pretendíamos que fuera Finca Moncloa. Así nace Finca Moncloa 6 Barricas- explica Alfredo García González -Gordon.

"El coupage de 6 Barricas es repartido en partes iguales de Syrah y Cabernet Sauvignon, y un pequeño porcentaje de tintilla. Las seis barricas son de roble francés del mismo proveedor, pero tres son de tostado medio y tres de tostado medio plus", continúa José Manuel Pinedo. "6 Barricas es elegante, complejo, con cuerpo, pero, a la vez, es suave y largo. Un vino tinto ideal para acompañar cualquier tipo de comida.

Este vino gustará a personas con experiencia en el mundo del vino, que buscan un menor consumo pero de mayor calidad, y, a la vez, a aquellos que quieren conocer esta denominación y tengan curiosidad por novedades"- concluye Alfredo García González -Gordon.

NOTAS DE CATA

Color:

Rojo cereza picota de muy alta intensidad.

Nariz:

Elegante, de intenso afrutado con notas florales varietales. Aromas especiados y balsámicos que se intensifican en la copa, ensamblados con los procedentes del roble francés.

Boca:

Es un vino con cuerpo y postgusto equilibrado entre la fruta y la madera. Es largo, persistente y con taninos dulces, que le aportan suavidad y elegancia en boca. Final intenso de fruta madura y tostados de la madera.

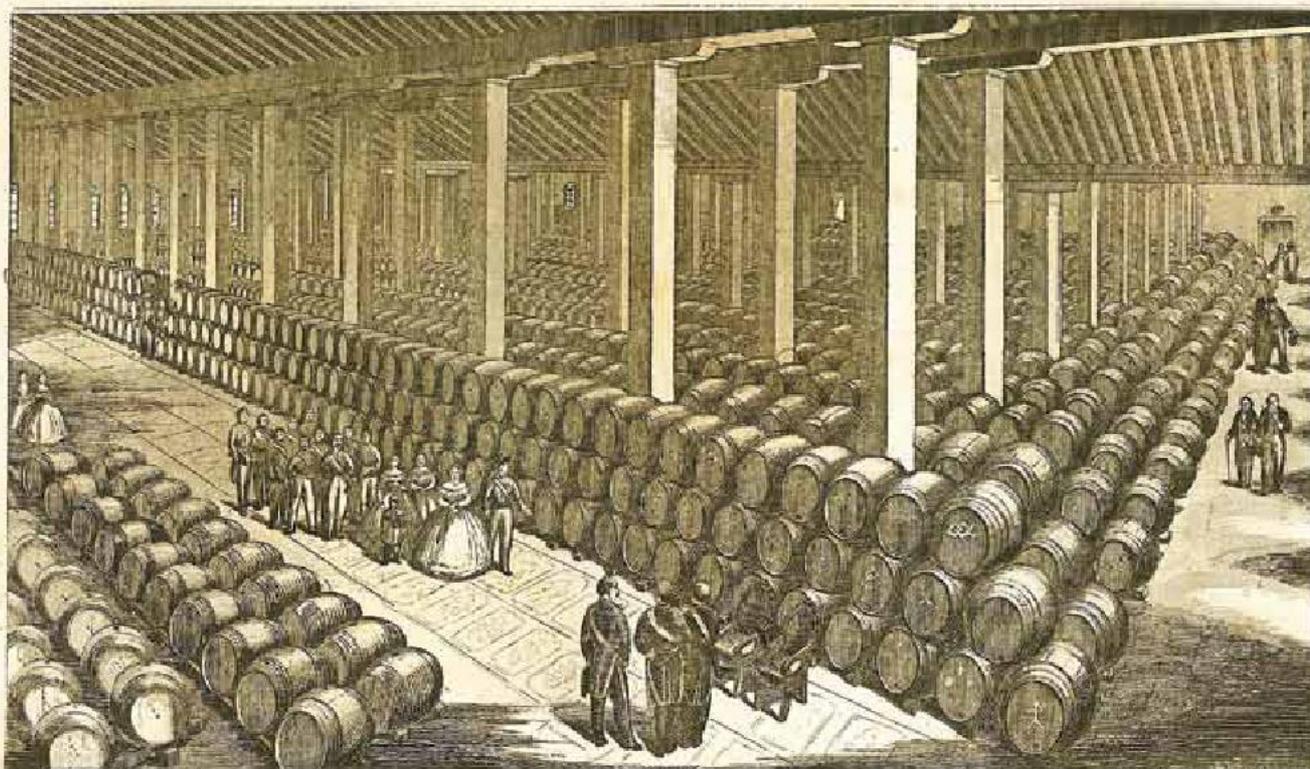
Por José Manuel Pinedo.



LA REINA ISABEL II EN LAS BODEGAS GONZÁLEZ BYASS

Crónica de una visita histórica

El 3 de octubre de 1862, la reina de España, Isabel II, descendió del tren en la estación de Jerez de la Frontera. Tan sólo 27 años antes, el joven Manuel María González Ángel había llegado a la ciudad gaditana para hacerse un hueco en el mundo de la elaboración y comercialización del Sherry. La relación de González Byass con la Casa Real Española se remonta a 1851, cuando se le concede a la bodega, entonces González y Dubosc, el título de proveedores de la Real Casa.



121. Alameda Calle

El Jander Editor

J. Wassermann 18 y graba

"Detúvose el tren regio, y saludadas por numerosos vivas y por las músicas colocadas en el andén, descendieron SS. MM. y AA. de su wagon. Hallábase esperando para recibir las el ayuntamiento, las corporaciones eclesiásticas, civiles y militares y cuanto de notable encierra la ciudad. El Sr. Alcalde D. José María Izquierdo, ofreció á la reina el homenaje de lealtad y respeto en nombre de Jerez, dignándose contestar S. M. con la amabilidad de costumbre."

"La antigua estación de ferrocarril que se había habilitado para la recepción, ofrecía poco de notable en su entorno."

Contaba así la crónica del viaje de SS. MM. Y AA. RR. a las provincias de Andalucía publicada en los diarios de 1862.

"... a la entrada de la gran bodega de extracción, se llegaba ante un magnífico arco de pipería entre dos pirámides que se elevaban desde tres toneles que formaban su base, siguiendo sobre ellos botas, medias, cuartas y sucesivamente vasijas de menores dimensiones, hasta concluir en un barril de una arroba. Este arco, de unos treinta y dos pies de alto, estaba decorado vistosamente con parras y uvas entrelazadas, y daba paso a la gran bodega de diez naves

que estaba sencillamente adornada y con el pavimento cubierto de flores, con el objeto de que no perdiese su fisonomía especial."

"... llegaron a la bodega de extracción, a cuya puerta esperaba el señor González, y entrando por el arco de pipería, en una de las naves de la bodega, fue explicando aquel a los reyes el mecanismo de la crianza de los vinos, años que se necesitan para poder exportarlos, y demás particularidades de tan importante ramo."

"Al fin del camino que baja hasta la arcada donde se hallan las secciones de tonelería, bodegas de envinado, lagares y aparatos de destilación, todo él flanqueado por árboles y mástiles venecianos, se encontraba un colosal arco afiligranado, construido con mirto y otras plantas y adornado con flores, pámpanos y racimos de uvas. Entrando por dicho arco y por entre dos calles de duelas, en cuyos extremos se levantaban dos castillos formados de la misma madera, se veía al frente y a distancia de unos seiscientos pies que tiene la galería, una elevada pirámide de botas de cincuenta y cuatro pies de base y cuarenta de altura."

"Luego que SS. MM. refrescaron, entraron de nuevo en la bodega por otra de sus anchurosas naves. La reina al pasar observaba la gran extensión de aquella parte del estableci-

miento que encierra ella sola unas cinco mil botas y el señor González la suplicó entonces una gracia, ya que por la premura del tiempo no era posible que viese los departamentos contiguos, en uno de los cuales se hallan los grandes toneles. Esta gracia, a que la reina accedió con la mayor amabilidad y complacencia, era que le permitiese señalar con el nombre de "Isabel II", un gran tonel que debía mandar construir y colocar en medio de otros doce grandes toneles, el cual lo llenaría del mejor vino de la presente cosecha que produzcan sus viñas, para que quede siempre como una memoria de la regia visita con que tan altamente había sido honrado su establecimiento. Los reyes aplaudieron la idea manifestando al propio tiempo su satisfacción."

La Real Bodega de la Concha, diseñada por el prestigioso ingeniero francés Gustavo Eiffel, fue levantada en honor de la Reina Isabel II de España, tras su visita a las bodegas en 1.862. Después de esta visita se ha utilizado para recibir a SS.MM. los Reyes Don Alfonso XII, Don Alfonso XIII, Victoria Eugenia, reina consorte de España, con Edward Windsor, Príncipe de Gales George Windsor, los Condes de Barcelona, a SS.MM. los reyes de España D. Juan Carlos y Dña. Sofía, las Infantas y recientemente, a los Príncipes de Asturias, Don Felipe de Borbón y Doña Letizia.

En su interior hay un total de 214 botas llenas de amontillado La Concha, en las que podemos ver las banderas de los países a los que se exporta el vino de González Byass.





EL SEÑOR DEL SHERRY Y LOS NUEVOS PALMAS

*Antonio Flores, enólogo y Master Blender de González Byass.
Premio Internacional Len Evans 2009.*

Nadie puede transmitir mejor la esencia de un vino de Jerez que la persona que más los ama. Nació entre botas de fino y dedica la vida a su cuidado, custodia y elaboración. Es uno de los enólogos más respetados del mundo y embajador orgulloso de los vinos de su tierra. Amable y meticuloso, un paseo por las bodegas de González Byass con él se convierte en un viaje alucinante donde, armado con su venencia, pasea entre afectos y sensaciones para transmitir y contagiar su erudición y emoción. Recientemente, Antonio Flores ha presentado la gama de vinos finos Palmas, una colección histórica y de una calidad excepcional que el Señor del Sherry ha mimado para dar a conocer más y mejor el universo de los vinos de Jerez.

Antonio Flores Pedregosa (Jerez 1955) es el enólogo y Master Blender de las bodegas González Byass. Su prestigio mundial como experto en vinos de Jerez le coloca en lo más alto de la profesión. El trabajo en bodega, sus catas, presentaciones o conferencias completan la agenda de un superdotado en el cuidado y elaboración de estos vinos únicos.

Su universo lo envuelven palabras mágicas como Fino, Amontillado, Palo cortado, Palma, Oloroso, Pedro Ximénez o Cream. Nombres todos de vinos que conviven con Antonio Flores, el enólogo por excelencia, el guardián de la historia y autor del futuro de los Sherrys.

EN LA BODEGA CON EL MAESTRO

Su paso es lento sobre el albero de la bodega, en una mano la venencia, en la otra un catavino. Su voz grave y sosegada te lleva junto a las botas de Palomino mientras la luz se atenúa entre las hileras de criaderas y soleras.

La conversación amable y amistosa se convierte en pasional cuando Antonio Flores venencia ágilmente el primer fino... Transmite su entusiasmo por el vino que cata y comparte emociones con quien le sigue en tan exclusivo periplo.

"Soy enólogo de cuna", comenta, para dejar la primera pista sobre su casta y alcurnia. Porque Antonio Flores nació en la bodega. Su padre, Miguel, era el Director de Producción de la compañía jerezana. Trabajó mano a mano con Manuel María González Gordon, dueño y director de las bodegas González Byass y autor de la biblia del Jerez, y se jubiló con más de 50 años en activo, dando el relevo a su hijo Antonio.

"Se puede ser enólogo de vocación, pero yo soy enólogo de cuna. Porque lo he vivido desde que nací. Me enorgullezco de ser enólogo de Jerez", comenta Antonio Flores mientras venencia, cata y gana adeptos entre botas de fino.

Desde 1880 González Byass viene seleccionando y clasificando por tiempo de vejez y finura sus mejores finos empleando el histórico sistema de las Palmas.

González Byass ha embotellado cuatro de estos finos:

FINO UNA PALMA:

Botas seleccionadas de la 4ª criadera de fino amontillado. 6 años de vejez.

FINO DOS PALMAS:

Procedente de botas seleccionadas en la 3ª criadera de fino amontillado. 8 años de vejez.

FINO TRES PALMAS:

Procedente de la solera de fino amontillado con más de 10 años de vejez.

FINO CUATRO PALMAS:

Joya enológica procedente de 6 botas que forman la Solera Museo que envejece en la bodega La Cuadrada. Este vino, con 45 años de vejez, es un extraordinario fino viejísimo, de muy limitada edición.



Su casa de la infancia está dentro de las bodegas González Byass, concretamente sobre la bodega fundacional de Tío Pepe. Olores, colores y sensaciones envolvieron su educación.

El pequeño Antonio perseguía a su padre a escondidas, pendiente de que éste dejara la puerta que comunicaba con la bodega entreabierta y colarse para jugar entre botas de fino. El vino de Jerez fue la cultura con la que creció uno de los enólogos más respetados internacionalmente.

"El enólogo de Jerez es distinto. - continúa Antonio Flores - No hacemos vinos de autor. Tenemos más responsabilidad que nadie porque elaboramos vinos que beberán futuras generaciones, a la vez que mantenemos la tradición, una línea y un estilo. Nuestra gran misión es no estropear el vino. Tenemos que cuidarlo para que llegue al final de su camino", declara Antonio Flores, comunicando siempre toda la pasión que su trabajo le produce.

HERENCIA Y PASIÓN

Una de las frases que su padre dejó grabada en la memoria de Antonio Flores fue que "para hacer un buen vino hay que gastar mucha tiza y mucha suela de zapato"... que podemos traducir como un sinfín de horas de clasificación y muchos paseos por la bodega.

El Master Blender de González Byass recuerda que siempre veía feliz a su padre y que, enseguida, interpretó que era porque le gustaba su trabajo. "Cuando echo en falta a mi padre siempre pienso que no pude aprovechar todo lo que me quiso enseñar. Soy lo que soy gracias a él y a que supo transmitirme lo aprendido con Manuel María González Gordon, al que gustaba repetir "empezar a catar las botas hasta que aparezca el gran olor". Otra gran enseñanza.

Cuando Flores habla de su trabajo, deja claro el lugar que ocupa en su vida: "El vino de Jerez me lo ha dado todo, es el sentido de mi vida. Pero quiero ser más explícito: lo que me ha dado a mí González Byass, porque yo sólo he trabajado en esta bodega... y es la única que espero

conocer" - continúa el enólogo de Jerez -. "González Byass le dió trabajo a mi padre, posibilidades para que yo estudiara, transmisión y trabajo para mí. Y una filosofía de vida, pertenecer a un proyecto, a un equipo, a algo que nos une y de lo que sentirnos orgullosos: de mis vinos, que no son míos, pero para mí y para muchas personas que trabajamos en González Byass son "nuestros vinos y nuestra bodega", concluye Antonio Flores.

Su acento jerezano es como sus vinos, delicado y agradable. La conversación se alarga entre botas de Jerez, hasta que nos descubre nuevos proyectos, nuevos vinos y más emociones: acaba de presentar en Milessime Madrid la gama de Palmas y explica:

"A la familia González les debemos su curiosidad enológica. Siempre han clasificado vinos para añadas sin ningún ánimo comercial. Esto ha permitido que la bodega atesore la mayor colección de Jerez". Tesoros ocultos, únicos en el mundo, basados en la tradición y la calidad, como la gama de los Palmas: vinos de larga crianza biológica que pertenecen al archivo histórico de los vinos del mundo.

Finos Palmas: "vino fino evolucionado" Los finos Palma son unos vinos que se ponen de moda al final del siglo XIX y principios del XX. Un vino que pasa de la solera de fino a la criadera más joven de amontillado. Un vino que ha llegado al máximo de su crianza biológica y que ha pasado al estado de crianza oxidativa.

Ya en el libro de Manuel María González Gordon aparecen referenciados. Hablaba de finos evolucionados que tenían una peculiar característica en nariz: limpieza y finura. Además, cuenta González Gordon en el libro, que la clasificación de las Palmas iba en función de la edad. A más Palmas, más edad. Así, el Una Palma sería el fino más joven, Dos Palmas, Tres Palmas y hasta Cuatro Palmas, un amontillado de 40 años.

"En González Byass hemos tenido la suerte de que nuestros predecesores guardaban muchas de esas solerías en La Reservada, una bodega donde tenemos la mayoría de los vinos históricos, y allí es donde hemos recuperado estos finos excepcionales".

EL NOMBRE DE PALMAS

Las Palmas son una clasificación de la pureza y categoría de los finos de origen y se les llama Palmas porque sobre la raya vertical de clasificación, utilizada para finos, que se marcan en tiza sobre la bota, y en función de su finura y fragancia, se buscaban finos especiales y a la raya inicial se le marcaba una palma, dos, tres o cuatro, dependiendo de la vejez del vino.

Texto: Javier Estrada

Fotos: © mOnsclub





Imagen del restaurante Camino, de Richard Biggs. Una verdadera fiesta de brohuestas gastronómicas y ambiente.



ESPAÑA EN UN PLATO

Un reportaje de Charlotte Hey

El reciente aluvión de nuevos Sherry bars y restaurantes de tapas en Londres es un testimonio de que España, su comida y los vinos son ahora una parte intrínseca de la escena gastronómica en el Reino Unido. Sin embargo, los ingredientes, aromas y sabores de los alimentos típicos de la Península Ibérica llegan mucho más allá de los establecimientos puramente españoles. Charlotte Hey entrevista a tres chefs londinenses que fomentan los productos españoles para mejorar su estilo de cocina.

España siempre ha sido la gran favorita para los británicos. Desde la década de los 1960 ha sido el destino número uno para los ingleses en busca de un atisbo de sol al menos durante dos semanas al año. Como promedio, alrededor de nueve millones de turistas británicos visitan España cada año y en la última década cada vez más se han ido alejando de las costas buscando las grandes ciudades, donde realmente han comenzado a descubrir la verdadera España y sus delicias culinarias.

Como resultado, una serie de ingredientes populares españoles han llegado a ser productos de consumo frecuente en las tiendas y supermercados de las Islas Británicas y ya no resulta inusual encontrar chorizo o queso manchego curado en las secciones de charcutería y delicatessen de los supermercados locales. Sin embargo, los millones de turistas británicos que llegan en avión a la Península Ibérica cada año, ni supermercados como Sainsburys o Waitrose, no son los pioneros en la inclusión de ingredientes españoles dentro de la cocina moderna británica. Todos ellos pueden haber contribuido a que un cierto número de estos ingredientes sean más fáciles de encontrar a lo largo y ancho del país, pero en realidad no han supuesto un desafío para el paladar de los británicos ni una inspiración a la hora de hacer sus habituales compras culinarias.

No, se trata de una nueva generación de chefs que trabajan en Gran Bretaña. Ellos son los que han cambiado la percepción del consumidor sobre la versatilidad de lo que la comida española puede ofrecer. Ellos son los que han modificado, especialmente durante los últimos diez años, la forma en la que se piensa sobre la gastronomía española y los



Hay un par de aspectos destacables y comunes en estos cocineros: todos ellos relacionan el inicio de su pasión por los ingredientes españoles con una primera visita a España o con la degustación de algún producto que les sorprendió y modificó su percepción de lo que la cocina de este país podría ofrecer.

que están constantemente retando los paladares ampliando los límites de los sabores a los que están acostumbrados en los restaurantes tanto de Londres como de sus alrededores.

No hay duda de que la apertura de una serie de bares de tapas, e incluso de exclusivos Sherry bars en Londres, es prueba de que la cocina española se ha consolidado en el mapa culinario británico, pero hay un creciente número de cocineros en restaurantes londinenses que cada vez se sienten más atraídos por mezclas de sabores de sus ingredientes españoles favoritos, combinados con estilos propios de la cocina moderna británica. Como hispanófila que soy, este fenómeno me ha llamado la atención durante los últimos dos años llegando a preguntarme qué es lo que atrae a los cocineros de este tipo de gastronomía y por qué se ha incrementado tanto su popularidad.

En un reciente viaje a Londres visité varios de los restaurantes con larga tradición como amantes de la gastronomía e ingredientes españoles para averiguar qué fue lo que les inspiró para ser tan creativos y fusionar estos sabores con sus particulares estilos de cocina.

Hay un par de aspectos destacables y comunes en estos cocineros: todos ellos relacionan el inicio de su pasión por los ingredientes españoles con una primera visita a España o con la degustación de algún producto que les sorprendió y modificó su percepción de lo que la cocina de este país podría ofrecer. Además, todos coinciden en el perfil puro y genuino, pero a la vez innovador y sugerente, de los ingredientes españoles, lo que potencia su versatilidad para adaptarse a una amplia gama de platos de otras partes del mundo - lo que se podría denominar "Spanish fusion".

PETER GORDON
CHEF/PROPIETARIO, PROVIDORES, MARYLEBONE KOPAPA Y TAPA,
SEVEN DIALS, LONDRES

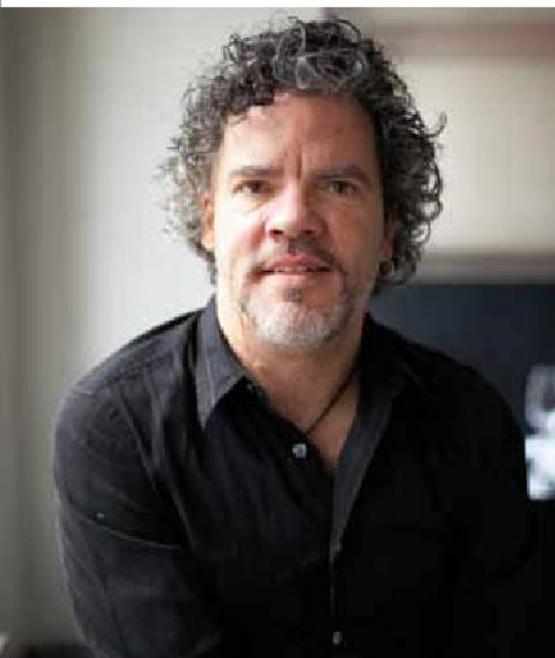
www.peter-gordon.net - www.theproviders.co.uk - www.kopapa.co.uk

Peter Gordon es el Chef Ejecutivo y copropietario de dos restaurantes en Londres, Providores & Tapa Room, en Marylebone, y Kopapa, en Seven Dials, Covent Garden.

Peter fue uno de los primeros chefs en Londres que incorporó a gran escala los ingredientes españoles en su cocina. Cuando lanzó The Providers exhibió ante el público londinense el encanto de la combinación entre la gastronomía española y la neozelandesa con un toque del Lejano Oriente.

CH: ¿Qué le llevó a introducir los productos españoles en su cocina?

PG: El rasgo más significativo de mi cocina es el sabor y, en consecuencia, también las combinaciones de ingredientes. Me encantan los sabores puros, fuertes y con carácter, y los ingredientes españoles desde el pimentón hasta el vinagre de Jerez e, incluso, el jamón ibérico, cuadran con mi estilo. Lo más curioso de los sabores potentes y distintivos es que pueden ser diluidos de formas muy sutiles y aun así seguir siendo perceptibles sin anular, más bien potenciando o enriqueciendo, el sabor de otros alimentos. Conocía ya los sabores franceses e italianos, pero el encuentro con los españoles fue una revelación.





CH: ¿Cuándo comenzó a utilizarlos en su cocina?

PG: En 1990, mientras trabajaba para First Floor en Portobello Road, compré queso manchego, pimentón dulce y garrofonos de Brindisa (un distribuidor de alimentos españoles de calidad).

CH: ¿Cómo suele utilizar estos productos?

PG: Me gusta utilizarlos a mi manera, con respeto e ingenio. Me gusta crear platos de costumbre muy española (puré de patatas con chorizo, por ejemplo) pero, a la vez, crear cosas que no vienen de las tradiciones culinarias ibéricas, como una salsa de chili de guindilla y mango con paloma escalfada.

CH: ¿Por qué son tan populares entre sus clientes?

La gente acude a mis restaurantes buscando experimentar un estilo de gastronomía que suele sorprender y retar. Algunos de ellos podrían reconocer los ingredientes por sus propias experiencias en España. Sin embargo, como solemos disponer de productos de todo el mundo, a veces se quedan un poco confusos o sorprendidos pero confían en nosotros.

CH: ¿Por qué razón cree que estos ingredientes se han popularizado tanto con otros chefs?

La mayoría de los chefs trabajan para mejorar su oferta gastronómica, intentando añadir diversidad a sus platos. Los mejores chefs suelen ser muy curiosos y les gusta experimentar distintas formas de seducir a sus clientes con algo nuevo. Además, la pureza de los ingredientes españoles y su naturaleza artesanal tienen un gran atractivo para los chefs.

ANNA HANSEN

THE MODERN PANTRY, FARRINGDON, LONDRES
www.themodernpantry.co.uk

Anna se trasladó al Reino Unido a principios de los años 1990 y desde entonces ha saltado a la fama por su estilo de cocina ecléctica, que combina muchos ingredientes distintos y que le ha ayudado a crear un estilo propio.

CH: ¿Cuándo descubrió la cocina española?

AH: Cuando me mudé al Reino Unido, en 1992, los chefs utilizaban muy pocos ingredientes españoles. Eso ha cambiado enormemente en los últimos 20 años. En aquella época, yo no había visitado España ni era consciente de la diversidad y gran calidad de su gastronomía, pero cuanto más me he ido

familiarizando con ella más inspiradora ha sido en mi cocina. Lo que realmente me gusta más es la intensidad de los sabores. Los ingredientes españoles tienen carácter y es divertido trabajar con ellos porque son muy versátiles.

CH: ¿Por qué cree que está creciendo su popularidad?

AH: Vemos que los chefs se sienten atraídos por los ingredientes españoles cuando amplían sus horizontes y deciden mezclar sabores. En este sentido, los productos españoles son muy adaptables y resulta muy fácil incorporarlos y contrastarlos con otros ingredientes de diversas partes del mundo. Ahora mismo su presencia está creciendo en la cocina británica moderna.

CH: ¿Cuáles son sus ingredientes favoritos?

AH: Me encanta utilizar el queso manchego, el chorizo y, especialmente, el pimentón dulce, que añade profundidad al sabor de algunos de mis platos. También ocurre lo mismo con las legumbres: las lentejas y las habichuelas son fantásticas. Proporcionan una buena base a cualquier plato y añaden una textura y sabor excelentes. Recientemente he utilizado almendras españolas tostadas para elaborar el plato de Feta y la Salsa de Almendras. Con ellas esta receta resulta más fragante y sabrosa.

Los condimentos también tienen mucha calidad: los vinagres de Jerez y los aceites de oliva son incomparables. Me gusta especialmente utilizar los vinagres de Jerez para cocer o escabechar salsifi, un plato tan rico e intenso que puede funcionar como un postre o combinar bien con carnes grasas como el cerdo.

Cuando trabajo con estos ingredientes encuentro desafiante e interesante buscar cómo o con qué otros productos pueden combinar con éxito. Tengo que afirmar que la cocina española se ha convertido en una parte integral de la paleta de sabores con la que trabajo.

RICHARD BIGGS

PROPIETARIO, CAMINO RESTAURANTS, KINGS CROSS Y CANARY WHARF
www.camino.uk.com

Richard creó el concepto de Camino como un restaurante con bar en el que la gente puede disfrutar de la vida y los sabores vibrantes y dinámicos de España. Le encantaba viajar por España y decidió crear un lugar donde podría presentar y compartir con los londinenses todas las cosas interesantes que iba descubriendo.

CH: ¿Qué es lo primero que le sedujo de este país?

RB: Cruzando España en coche en 1982, resultó fácil caer en el embrujo de su paisaje, su clima, su gastronomía, sus vinos y su enorme diversidad en todos los sentidos.

CH: ¿Por qué cree que España resulta tan popular entre los consumidores londinenses?

RB: Simplemente porque España hace que la gente se sienta bien. La mayoría de nosotros experimentamos asociaciones positivas y ahora, además, nos estamos dando cuenta de que la calidad de su comida y de sus vinos es excelente. España es una potencia gastronómica altamente innovadora y energética que merece reconocimiento.





CH: ¿Qué es lo que más gusta de su cocina?

Especialmente la calidad y los sabores de los ingredientes. También la amplitud de su oferta, con tantas regiones y climas tan diversos que motivan que España produzca una variedad enorme de platos a lo largo del año.

CH: ¿Cuáles son sus ingredientes favoritos? ¿Por qué los prefiere?

RB: La cecina, el jamón naturalmente, el queso de Cabrales, los pimientos del Piquillo, los pimientos de Padrón cuando están en temporada, las sardinas a la parrilla en los chirin-guitos, el marisco, el chuletón de buey a la brasa típico del norte del país, ...

CH: ¿Qué platos populares combinan mejor con los ingre-dientes españoles?

El chorizo es un potenciador del sabor fantástico que trans-forma completamente los guisados. El queso manchego es fá-cil de encontrar y combina muy bien gratinado sobre platos de verduras o rayado sobre ensaladas. También el azafrán y el pimentón si se utilizan con cuidado.

"Muchos de nuestros platos se cocinan sobre enormes asado-res de carbón que compramos en Bilbao", apunta Richard, "es algo que vi por primera vez en el norte de España. Estas parrillas no solo facilitan de maravilla un modo saludable de comer sino que además el aroma distintivo de los productos cocinados con carbón proporciona un sabor incomparable. Es el sabor por encima de todo lo que más me seduce de la cocina española."



bienvenidos al *espíritu* vilarnau

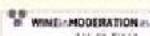


El espíritu de la tierra, de nuestra gente.
En Vilarnau respetamos la tradición y el medio ambiente.
Este es nuestro espíritu, el que hace que nuestros cavas,
elaborados con mimo y esmero, se conviertan en pequeños
tesoros con los que compartir emociones.

V
VILARNAU
tu cava



Cava Vilarnau. Ctra. Espiells, km. 1,4. 08770 Sant Sadurn d'Anoia. Barcelona | Tel. 938 912 361 | vilarnau@vilarnau.es | www.vilarnau.es



Síguenos en:



Texto: Javier Estrada
Fotos: © mOnsclub



DRY MARTINI. BARCELONA.

Dirección:

Aribau, 162-166

Teléfono:

93 217 50 72

DRY MARTINI. BARCELONA.

Dirección:

Gran Meliá Fénix.

c/ Hermosilla, 2. Plaza Colón

Javier de las Muelas. DRY

“La vida se juega en unas copas”

Javier de las Muelas es el propietario de la legendaria coctelería barcelonesa Dry Martini. Conversando con él en la barra de su Dry madrileño, es fácil apreciar el mundo infinito que su cabeza creativa es capaz de albergar. Nunca habla de cóctel, siempre de la cultura de beber. Tokio es su ciudad favorita y uno de los factores más importantes en su trabajo es lo femenino: “El mundo debería ser femenino”, le gusta repetir. Y sí, además, crea cócteles, escribe libros, dirige restaurantes y pone en marcha interesantes proyectos con las mejores marcas del mundo.

De las Muelas es el barman, el cocktailman, un maestro en su oficio y un talento combinando teoría y realidad de vida.

“No hay que olvidar que el cóctel más internacional español es la sangría, pero el problema es que se ha vulgarizado demasiado”



Entrar en el espacio del DRY Madrid de Javier de las Muelas, en el Gran Meliá Hotel, es como estar flotando en líquido amniótico. Realmente ha logrado acercar al cliente a un estado de relajación especial. Es un lugar para sentirse muy a gusto. La moqueta, la luz, la comodidad de los sillones y las obras de arte, unidos al servicio, son capaces de crear el lugar que de las Muelas un día quiso imaginar.

Se llama Dry by Javier de las Muelas Cosmopolitan Bar y está basado en el mismo concepto que el DRY de Barcelona, el DRY Martini Cosmopolitan Bar, donde nació la filosofía que mueve todo el universo de un creador entusiasta y con una inteligencia comercial y artística fuera de lo normal.

Lleva más de 31 años en el mundo de la hostelería, pero hace poco más de siete su cabeza hizo click y, recogiendo las enseñanzas de su maestro Pedro Carbonell, apostó por el mundo del cóctel.

Elegante y educado, Javier de las Muelas es un apasionado del arte, de la maratón, -que ha practicado hasta hace pocos años-, del concepto de feminidad y de la cultura del buen servicio. De niño miraba maravillado cómo las personas se relacionaban alrededor de un café o un vino en la bodega que había frente a su casa, en el barrio barcelonés de San Andreu. “Siempre me llamó la atención todo lo que tuviera que ver con las relaciones entre personas” - explica de las Muelas.

Se declara poco bebedor. “Me gusta más visitar muchos bares, pedir y ver cómo sirven y ofician” (dice, además, que es capaz de pedir un cóctel y dárselo a beber a una planta, o sea, tirarlo a una maceta, para volver a pedir otro y fijarse en cómo lo sirven).

Javier de las Muelas estudió medicina y estuvo dos años asistiendo como oyente a clases de Arquitectura. Quizás por eso en su discurso, fluido y ameno, es capaz de hablarte de una ginebra diurética, ganar un premio de interiorismo, inspirarse en Madonna o en una conversación de la serie Sexo en Nueva York y construir las mejores relaciones de trabajo con marcas de prestigio.



Cóctel Noche de Jerez, creado por Javier de las Muelas a partir de NOE, cerveza negra, perfume de pimientas y nuez moscada y dos pieles de naranja.

LA CULTURA DEL CÓCTEL

Javier de las Muelas llegó a este mundo porque pensó y creyó que la cultura del cóctel tenía mucho valor. "A través de las películas y de lo que había leído, me impresionaba la cultura de la hostelería en Madrid y me gustaba la figura del aprendiz, del camarero, del barman, de la chaquetilla blanca. Eso, unido a mi búsqueda por la excelencia, me hace valorar mucho la cultura del servicio", nos cuenta el coctelero más famoso de nuestro país desde la barra de su bar de Madrid.

Para Javier los bares son iglesias, algunos catedrales y otros Vaticanos, y atender a los feligreses es un lujo. "El cóctel es mi excusa para hablar de literatura, de música, de arte o cine, a la vez que doy valor a los cócteles en sí" - continúa- "Mi mundo dio un giro importante cuando conocí Tokio; me hizo sentirme muy cercano a ellos, muy japo. No creo en la cultura de ver quién es el que lo hace más grande... como ha pasado con el boom del gintonic. Un gintonic es un gintonic, no hay mil maneras de servirlo, ni hace falta conocer cien tipos de ginebra".

Pero su creatividad y su pasión va mucho más allá. De las Muelas habla de su tra-

bajo bajo términos filosóficos, se expresa con frases tan meditadas y con tantas horas de reflexión detrás como la que afirma que "la vida se juega en unas copas"... para luego desarrollar la idea explicando que: "los primeros encuentros entre personas se producen alrededor de unas copas... Y tienes que elegir bien el bar, el barman y el cóctel. Creo que podemos decir que los encuentros en la vida se inician con una copa".

Javier de las Muelas dirige actualmente el DRY de Barcelona y el de Madrid, el restaurante Speakeasy, detrás del bar de Barcelona, y The Academy, una escuela taller de creación donde también se puede comer muy bien. Además, es un fanático de la creación y elaboración de nuevos proyectos al lado de las mejores marcas, de las que acaba haciéndose consultor, como lo es de Schweppes o Nespresso.

Uno de sus sueños actuales es inaugurar un bar fuera de España. Además, trabaja en una aplicación espectacular que unirá iPad y cócteles y tiene otra inquietud que es trabajar con Louis Vuitton. Le impactó ver la Copa del Mundo del Mundial de Fútbol en una maleta de la marca francesa y ha estudiado el perfil de su dueño para saber que aceptará estudiar su idea.

VISITAR LOS MEJORES BARES

Javier de las Muelas trabaja en equipo y le da una importancia vital a esta unión. Pero para sentirse a tope en el "laboratorio" de ideas le gusta coger un avión y volar hasta sus lugares de referencia como el American Bar del hotel Savoy, en Londres, o el Bar Hemingway del Ritz de París, enclaves que define como espacios culturales y donde los propios barman le reverencian y le sonrojan cada vez que entra a pedir y ver cómo sirven los cócteles. Su trabajo ya es conocido mundialmente.

También dice que le gusta comer sólo en el restaurante Jockey de Madrid, pedirse un gintonic, mirar y disfrutar del servicio de primera y de esa cultura de cliente. "Como el trabajo que se hace en la hostelería francesa, por ejemplo en el restaurante La tour d'Argent, de París, algo exquisito, aunque me gusta más la cocina que se hace ahora en España", continúa entusiasmado de las Muelas. También afirma que "Londres es la capital mundial del cóctel" y donde recomienda "disfrutar, por lo menos una vez en la vida, del bar Artesian, en el hotel The Langham, o del bar del hotel Connaught, el mejor bar del mundo, declarado en certamen en Nueva Orleans de 2010".

Su DRY de Barcelona quedó entre los cuatro finalistas en el certamen de 2011.

En sus restaurantes, el Speakeasy –que rinde homenaje a Humphrey Bogart, a los años del blanco y negro y a la clandestinidad– y The Academy –una escuela–, ha juntado a cocineros y cocteleros. El resultado es una obra maestra de calidad y diversión. ¡¡Lean!!: Dry Martini frappé de Wasabi con un maki en tempura de atún con mayonesa de wasabi. Carpaccio de cordero con spicy apple Martini. Martini Sharon Stone (de chocolate) con un calamar relleno de presa ibérica y cacao. Cóctel Carnivor, con Pisco, zumos y flor de la pimienta Sechuan, que tiene un efecto eléctrico, y cebiche. Spoon Martini de fruta de la pasión con cochinitillo al horno... O Martini de coco con vieira al curry.

Y si hablamos de vino, de las Muelas, que ha hecho cócteles con cerveza, café y también con vino, dice: "Gastronomía para mí es cocina, vino y coctelería. La coctelería porque es una forma de entender la hostelería, el servicio, la atención y la empatía, la idea de pensar en crear para el cliente. "He aprendido de vino en mi finca del Priorato, (29 hectáreas) donde tengo plantadas 6 hectáreas de viñedos, aunque por ahora sólo vendo

uva" – descubre de las Muelas. "El vino es una cultura muy importante y no hay que olvidar que el cóctel más internacional español es la sangría, pero el problema es que se ha vulgarizado demasiado.

La sangría es un cóctel maravilloso y el vino siempre ha demostrado que tiene largo recorrido en el pensamiento del combinado y sigue siendo un mundo abierto.

Veo un buen vino con cava, caliente con especias y, por supuesto, maridado con buen jamón", concluye.

Javier de las Muelas quiere ser y será un referente mundial. No para alcanzar algún tipo de gloria, sino para tener la posibilidad ilimitada de expresar todo un torrente de buenas ideas relacionadas siempre con el servicio, los cócteles, el arte y la fotografía.

Texto: Alicia Tacheles

Fotos: © mOnsclub



GRUPO OTER

GERARDO

Don Ramón de la Cruz, 86

NUEVO GERARDO

Avda. Alberto Alcocer, 46

EL BARRIL

En Goya, Recoletos y Argüelles.

EL GRAN BARRIL

C/ Goya, 107

EL TELÉGRAFO

C/ del Padre Damián, 44

COLONIAL NORTE.

Paseo de la Florida. Príncipe Pío.

IL GUSTO

C/ Espronceda 27

TABERNA DEL PUERTO

C/ Diego de León, 58

TEITU

C/ Capitán Haya, 20

LA LEÑERA

C/ Hernani, 60

LA PLAYA

C/ de Magallanes, 24

PEDRALBES

C/ Basílica, 15-17

LA PULPERÍA DE MILA

C/ Lagasca, 11

OTER EPICURE

C/ Claudio Coello, 71

VINOTECA EL TELÉGRAFO

C/ Padre Damián, 46

Gerardo Oter

“Siempre me ha fascinado el marisco, el pescado y el trabajo en la barra”

Gerardo Oter es el fundador y alma del Grupo que lleva su apellido como marca. Una corporación hostelera fundada en 1972 por un joven apasionado y trabajador que hoy cede protagonismo a sus cuatro hijos, después de haberles formado y enseñado a respetar y diferenciar el producto de calidad y el buen servicio. El Grupo Oter se encuentra actualmente inmerso en un momento de cambio y evolución, desde el que sus 18 restaurantes, una vinoteca y dos discotecas se reinventan para adecuarse a los cambios sin perder de vista los apostolados sagrados aprendidos de su experiencia. Muchas y buenas serán las noticias que el Grupo Oter genere en el año 2012.

Gerardo Oter es un verdadero emprendedor; valiente profesional de la restauración que llegó muy joven a la ciudad de Madrid desde su pueblo de Guadalajara y levantó un grupo empresarial basado, como repite él "en dos conceptos inseparables: materia prima de calidad y un esmerado servicio".

Actualmente el Grupo Oter lo forman 18 restaurantes, todos en Madrid, que se encuentran inmersos en pleno proceso de renovación y evolución de concepto. Además, Gerardo Oter y sus cuatro hijos son dueños de locales de ocio nocturno y una vinoteca.

"Siempre he trabajado en hostelería, desde muy joven me independicé y monté mi propio restaurante", cuenta Gerardo cuando le preguntamos sobre su historia personal y profesional.

Con tan sólo 25 años abrió un pequeño restaurante. Casi cuatro años de experiencia en la cadena Valentín y en la marisquería Corinto le sirvieron para saber cuál sería su camino: "Me fascinó el tema del marisco, el pescado y la barra, que siempre me ha gustado más que la sala", continúa Gerardo. Y, en seguida, pudo inaugurar el referente y motor de todo el grupo, el restaurante Gerardo, en la calle Don Ramón de la Cruz.

Una imponente barra, buen marisco, pescados de toda la geografía española y un cuidado trato con el cliente le llevaron a conseguir los objetivos que su astuta intuición le había marcado.

"Al comensal de Madrid le gustaba comer bien, sabía lo que era calidad y estaba dispuesto a pagar por ello", explica el creador de uno de los grupos de hostelería más importantes de nuestro país. "En estos últimos años -continúa- mis clientes siguen apreciando el producto y queriendo comer bien, pero menos cantidad, para vigilar la cuenta final. Ahora es normal que se coman unas cigalas y beban una botella de vino para seguir disfrutando de la comida y pagar menos".

Gerardo ha sabido evolucionar y, lo que fue un negocio para subsistir, pronto se ha ido transformando en una gran empresa.

Compra él mismo pescados y mariscos en Isla Cristina, Huelva y en Portugal. Y los productos del norte se los sirven a diario, directamente desde las mejores lonjas.

Sus restaurantes respiran un aire clásico, donde la comodidad del comensal y la buena cocina están asegurados. Marisquerías, italianos, restaurantes de cocina catalana o asturiana, componen la lista de sus 18 establecimientos.

Siempre que ha inaugurado un restaurante de otro tipo de cocina que no fuera la relacionada con pescados o mariscos, se ha asociado con alguien con experiencia en pasta, en cocina y producto catalán o en especialidades asturianas.

Si recorre con la memoria sus diferentes locales, su menú favorito sería: ostras de Cambados con cava, un bisque de bogavante con cava rosado y unas fabes con un tinto. "Me gustan mucho los platos de cuchara... y fumarme un puro en la terraza del Teitu después de comer", sonríe Gerardo cuando imagina semejante banquete.

Además, en todos sus locales instauró hace ya muchos años la posibilidad de encargar comida para llevar. Los fines de semana los vecinos compran arroces, gambas o jamón recién cortado, entre las muchas posibilidades que su carta ofrece.

OTER NOCHE

La noche y las copas son otro de los puntos que componen el armazón del Grupo Oter. Locales tan intrínsecamente ligados a la noche madrileña como el Gayarre o la discoteca Verdi y el polifacético Colonial Norte, que es restaurante y local de copas, siguen en buen estado de salud, aunque como nos dice su dueño: "han caído mucho, pero los fines de semana funcionan bien".

Una barra de ginebras abierta este año en el Gayarre, muestra que el grupo empresarial mantiene un pulso diario con la actualidad y ofrece siempre lo mejor para sus clientes.

"La sorpresa ha sido que la Ley Antitabaco finalmente ha sido beneficiosa. Hemos comprobado que mucha gente se anima a salir porque ya no se fuma en los locales. Y los que siempre habían convivido con el humo, ahora no tienen problema en salir a la calle a fumar, a la vez que dicen estar más a gusto en una discoteca sin humos", argumenta Gerardo Oter.

LOS VINOS

Como agrupación hostelera, el Grupo Oter vende y gestiona una gran bodega, aunque su fundador dice haberse quedado en los clásicos Rioja, Prioratos y Riberas del Duero, "que era lo que más se vendía antes. Ahora vendemos mucho blanco, aunque sigue siendo el vino tinto el más demandado, pese a tener una carta extensa en pescados y mariscos". Actualmente la nueva generación de la familia, sus cuatro hijos, (tres hombres y una mujer), se encargan entre otras muchas funciones, de la gestión de la cava de vinos. Todos tienen una importante formación empresarial y son sumillers, además de los siete que el Grupo Oter tiene en plantilla y que trabajan en sus 18 restaurantes.

Completan la estructura empresarial la Vinoteca El Telégrafo, en la calle Padre Damián de Madrid, y un servicio de venta de vino online. (www.grupo-oter.net/vinoteca).

"Personalmente hoy ya sólo aprendo de vinos cuando nos reunimos con toda la familia en la casa de Guadalajara; mis hijos y sobrinos pueden descorchar hasta veinte tipos de vinos y nos gusta degustarlos y aprender con ellos", continúa Gerardo.

SOLUCIONES A LA CRISIS

"En el segundo semestre de 2007 empezamos a perder clientes y hoy podemos decir que todos nuestros negocios han perdido venta", - detalla Gerardo Oter. Como respuesta estratégica el grupo abrió la línea de los restaurantes El Barril y parece que la fórmula está funcionando, motivo por el que se están remodelando sus restaurantes más clásicos para adecuarlos a un modelo de negocio que tenga más que ver con la realidad actual. Es el caso de La Fonda, que tras 31 años se llama, desde el pasado mes de octubre, La pulpería de Mila, y que, manteniendo la calidad de la materia prima que ha hecho famoso al grupo, ofrece raciones más "divertidas", como explica Gerardo, para gente joven o ejecutivos, o el emblemático buque insignia Restaurante Gerardo, que deja de ofrecer marisco y monta una gran parrilla de carbón para pescados y productos del cerdo ibérico.



GRUPO OTER

Oficinas centrales
Don Ramón de la Cruz, 100
91 401 34 43
www.grupo.oter.net

Los amantes de **VINO** tienen una cita en

facebook.

Visita nuestras páginas y conoce más a fondo el fascinante mundo del vino, disfrutando de nuestras actividades:

INVITACIONES
A VENDIMIAR

CENAS Y ESPECTÁCULOS
EN BODEGA (TÍO PEPE)

VISITAS PERSONALIZADAS
A BODEGAS

OFERTAS DE
VINOS EXCLUSIVOS

CULTURA DEL VINO

CATAS
PRIVADAS

TÍO PEPE *D.O. Jerez*

<http://www.facebook.com/tiopepe>

BERONIA

<http://www.facebook.com/bodegasberonia>

D.O. Ca. Rioja

*Vinos de la
Tierra de Castilla*

FINCA CONSTANCIA

<http://www.facebook.com/bodegafincaconstancia>

VIÑAS DEL VERO

D.O. Somontano

<http://www.facebook.com/bodegavinasdelvero>

VILARNAU

D.O. Cava

<http://www.facebook.com/cavavilarnau>

Wine in Moderation.eu
App de Vinos

EL VINO solo se DISFRUTA con MODERACIÓN

Te esperamos!

Hazte fan de nuestras bodegas,
búscanos así y dale clic a **"ME GUSTA"**



EL MAYOR MERCADO DEL MUNDO

Desde 2010 Estados Unidos supera a Francia en consumo de vino

ES EL MAYOR MERCADO MUNDIAL DE VINO. COMPLEJO, PECULIAR, GENUINO, TODAVÍA CUENTA CON UNAS POSIBILIDADES BRUTALES. VENDER AQUÍ ES SINÓNIMO DE JUGAR EN LA LIGA MÁS IMPORTANTE DEL MUNDO. ES ESTADOS UNIDOS.

Texto: Pablo Varela



Es el mayor mercado mundial de vino. Complejo, peculiar, genuino, todavía cuenta con unas posibilidades brutales. Vender aquí es sinónimo de jugar en la liga más importante del mundo. Es Estados Unidos.

Los Estados Unidos de América es el país del planeta en el que más vino se consume. El pasado año se vendieron 330 millones de cajas de doce botellas (2.970 millones de litros), frente a las 320,6 millones de Francia, que había liderado el ranking hasta 2009.

El valor del mercado estadounidense del vino se situó en 2010 en torno a los 30.000 millones de dólares.

A pesar de este liderazgo, Estados Unidos sigue contando con un gran potencial en este sector. No hay que olvidar que se trata de un mercado relativamente joven y muy vivo, lo que aún le otorga una vasta capacidad de crecimiento. Hay que tener en cuenta que el consumidor medio estadounidense es nuevo en la cultura enológica. El vino no es un elemento básico en la dieta, ni habitual en las comidas, como en los países mediterráneos, sino que se asocia a un acontecimiento especial o, al menos, a algo que escape de la rutina diaria.

De hecho, en términos de consumo per cápita, el país norteamericano está muy alejado de Francia o Italia. Cada francés consumió en 2010 cuatro veces más vino que un estadounidense (45 litros frente a 11,5 litros).

Estados Unidos es el cuarto productor mundial de vinos, por detrás de Francia, Italia y España. Tres cuartas partes del vino que consumen es de origen doméstico, mientras que el 25% restante corresponde a la importación.

El 89% del vino estadounidense se genera en el norte de California, alrededor de los valles de Napa y Sonora.

El mercado de la importación ha crecido en los seis primeros meses de 2011 un 3,4% en volumen y un 13,2% en valor, hasta alcanzar los 460,7 millones de litros y los 2.240 millones de dólares respectivamente, según datos del Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV).

El vino envasado es el tipo de producto más demandado por los importadores norteamericanos, ya que supone en torno al 80% del total. Algo menos del 15% corresponde los espumosos, mientras que el vino a granel no alcanza el 5%.

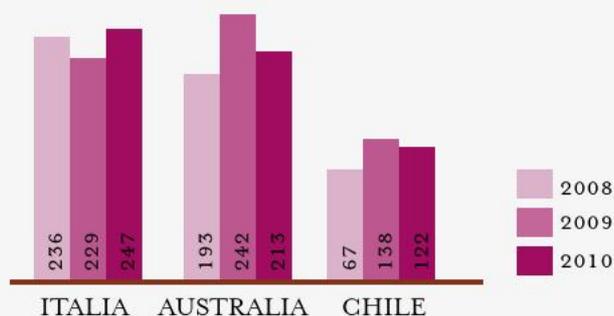
Por países, Italia lidera las ventas de vino al otro lado del Atlántico, tanto en volumen como en valor. Y en lo referente al volumen lo hace con autoridad, como demuestra que en el primer semestre del año haya incrementado la cifra en casi un 20% respecto al mismo periodo del año anterior. Afianza así su hegemonía respecto a Australia y Chile, sus inmediatos seguidores, que han visto reducido su flujo hacia Estados Unidos en un 25% cada uno.

España se encuentra en sexto puesto en este ranking, con un volumen de 37 millones de litros, lo que representa un incremento del 50% respecto al periodo enero-junio de 2010. Este fuerte aumento se explica, en parte, por la bajada de precios experimentada por el producto español. Y es que, mientras el precio medio por litro importado en Estados Unidos ha aumentado un 9,4% en el primer semestre de 2011, hasta los 4,87 dólares, los caldos españoles se han vendido un 21% más baratos en el mismo periodo, a una media de 3,95 dólares. Esta cifra queda muy lejos de los 11,60 dólares por litro a los que Francia ha colocado sus vinos, record histórico que representa un 15% más que el registrado en el mismo periodo del año anterior.

**PRINCIPALES EXPORTADORES DE VINOS
A ESTADOS UNIDOS
(EN MILLONES DE DÓLARES)**



**PRINCIPALES EXPORTADORES DE VINOS
A ESTADOS UNIDOS
(EN MILLONES DE LITROS)**



En términos de valor, Italia continúa mandando en la lista de las importaciones estadounidenses de vino. Su cifra de negocio ha crecido más de un 20% hasta junio. Francia se mantiene en la segunda posición con un incremento del 25%, impulsada por el crecimiento de sus precios. Por su parte, España ha visto aumentar su factura un 18% respecto al periodo enero-junio de 2010, hasta alcanzar los 145 millones de dólares.

Un vistazo al consumo de vino realizado por los estadounidenses revela que los compatriotas de Obama tienen una cultura enológica bastante alejada de la europea. Entre otras cosas, los vinos americanos no tienen la tradición de Denominaciones de Origen. Una gran mayoría son monovarietales, de uvas de diferentes orígenes, fundamentalmente francesas.

La uva blanca Chardonnay es la principal variedad de la producción nacional. A continuación, entre las cinco primeras, aparecen dos variedades blancas, White Zinfandel y Sauvignon Blanc, y dos tintas, Merlot y Cabernet Sauvignon.

Pero el mercado está evolucionando bastante en los últimos años. Y los cambios en el consumo de vino blanco y tinto han ido parejos a la evolución del consumo

por sexos. Hace unas décadas el vino era demandado fundamentalmente por las mujeres y los que se consumían mayoritariamente eran blancos.

La diferencia entre vino blanco y tinto se ha ido estrechando cada año, y desde 2007 el consumo de tinto supera ligeramente al de blanco (ambos están en torno al 45%, dejando el 10% restante a los rosados), y el porcentaje de consumidores varones es algo mayor que el de mujeres.

CINCUENTA PAÍSES DISTINTOS

Aunque hablamos de un país, en la práctica estamos ante 50 mercados distintos, al menos en lo que a materia de regulación se refiere. Las pautas son diferentes en cada uno de los Estados y, en ocasiones, incluso en uno mismo.

"El atractivo del mercado americano es que, habiendo superado a Francia recientemente, es el consumidor número uno de vino del mundo, con 330 millones de cajas. La particularidad más significativa y que muchos no alcanzan a entender es que hablar del mercado americano resulta una sobre simplificación. En EE.UU. hay 50 estados y cada uno tiene sus propias leyes, además de otras particularidades, por lo que más que un mercado, nos encontramos con 50

mercados diferentes" asegura Felipe González- Gordon, responsable de ventas para Estados Unidos de González Byass.

En este país existen Estados Controlados y Estados No Controlados. Se considera Estado Controlado aquél en el que el gobierno distribuye bebidas alcohólicas. Hay 18 Estados y un condado controlados (Montgomery County, Maryland). Aunque la fórmula varía de Estado a Estado, generalmente el Estado actúa como mayorista de licores y, en algunos casos, también como mayorista de vinos. En doce Estados, el gobierno opera o controla también los establecimientos minoristas. Se considera Estado No Controlado cuando el gobierno no participa activamente en la distribución.

California es el Estado de mayor consumo (18% del total) a bastante distancia de Florida que ocupa la segunda posición con el 8%. Durante los últimos años, no ha habido grandes cambios en el orden de los principales Estados consumidores, todos ellos Estados no controlados.

En cuanto al consumo per cápita, California ocupa la segunda posición por detrás de Massachussets (que ocupa la séptima posición en consumo total de vino). Los Estados no controlados ocupan las cinco primeras posiciones.

EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES ESPAÑOLAS A ESTADOS UNIDOS (EN MILLONES DE DÓLARES)



EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES ESPAÑOLAS A ESTADOS UNIDOS (EN MILLONES DE LITROS)



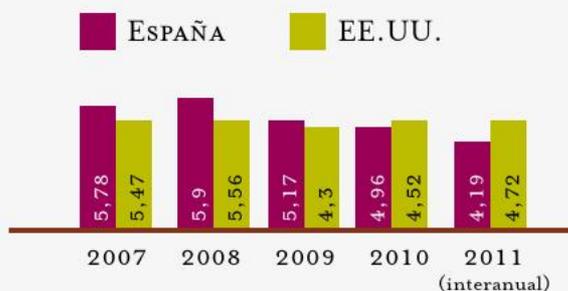
INTERVENCIÓN FEDERAL

La introducción de vino en Estados Unidos ha de realizarse necesariamente a través de un importador con licencia federal, que revende el vino a los distribuidores / mayoristas, y éstos, a su vez, lo distribuyen a los minoristas. Es el llamado sistema de tres escalones o *Three Tier System*. En este sistema los tres escalones son obligatorios por ley. No es posible exportar directamente a los consumidores.

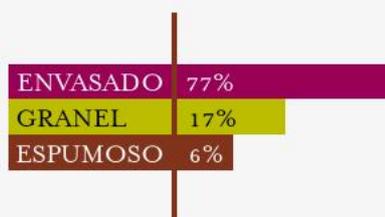
Tras todo este proceso, el precio *ex-cellar* del vino español, y del importado en general, se multiplica aproximadamente por tres cuando llega al consumidor estadounidense en las tiendas minoristas y por cinco en los restaurantes, según datos del Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX).

"El sistema de *Three Tier System* hace que los productos se encarezcan mucho, ya que cada uno de los mediadores, importador, distribuidor y minorista, ponen su margen que soporta el escalón siguiente y por último el consumidor. Algunos de los que intervienen no ven valor en ciertos escalones de la distribución. Por esta razón continuarán buscando fórmulas que permitan y amplíen las ya existentes plataformas de venta directa a consumidores. Veo que continuará la venta *online*, las plataformas virtuales y la aparición de distribuidores tradicionales pero de menor tamaño y mayor grado de especialización, que irán llenando los huecos que van dejando la

PRECIO MEDIO POR LITRO IMPORTADO (EN DÓLARES)



IMPORTACIONES DE EEUU POR PRODUCTOS (EN VOLUMEN) Acumulado junio 2011



Fuente OeMV

distribución a medida que se consolida en macro empresas", comenta Felipe González-Gordon.

UN MERCADO ARCAICO

"El mercado de bebidas en Estados Unidos es bastante arcaico en cuanto a las leyes que regulan la distribución y venta, habiendo fuertes grupos de presión que

quieren mantener sus privilegios y dedican muchos recursos a que esto sea así", afirma Felipe González Gordon. "Me refiero a las grandes empresas de distribución mayorista que en los últimos años se han convertido en casi un monopolio al servicio de sus propios intereses. No obstante, se producen intentos continuos de cambiar las leyes que rigen esta industria, ya que las pequeñas bodegas o los nuevos

lanzamientos no reciben atención alguna por parte de este eslabón obligatorio de la cadena de distribución, a menos que vengan acompañados de una inversión millonaria”, continúa el responsable de González Byass en Estados Unidos.

González -Gordon cree que, si bien se percibe cierta evolución en el mercado, los cambios se producen muy despacio. “Si bien los cambios se producen lentamente y a veces parece que se da un paso adelante y dos hacia atrás, empieza a verse un crecimiento de las ventas online. Además hay empresas de distribución mayorista “virtuales” que haciendo la función del mayorista tradicional en cuanto al papeleo, pero sin tocar el producto y trabajando con unos márgenes mucho más pequeños, están facilitando la relación directa entre el productor y el consumidor”, afirma.

EL RETO ESPAÑOL

Para los vinos españoles, Estados Unidos debe verse como un mercado donde más de 60 millones de consumidores ocasionales o habituales de vino, no lo son de vino español. Unos 15 millones de estadounidenses consumen vino español de forma habitual o esporádica, según un informe de la consultora Bridged World.

Respecto a los retos de nuestra industria en el mercado americano, el responsable de ventas para EE.UU de González Byass

cree que “el principal problema al que se enfrentan los exportadores es el gran número de nuevos vinos que tratan de hacerse un hueco cada año, que junto con una consolidación importantísima en el sector de la distribuciones, hace que muchas bodegas no encuentren cómo entrar en el mercado. Además no hay que olvidar que casi el 80% del vino consumido en EE.UU es de producción domestica, con lo cual solo queda un 20% para los exportadores. Los vinos importados están dominados por Italia, Australia y Francia. España ocupa un quinto o sexto lugar dependiendo si se mira en valor o volumen, que vienen a suponer unos 4,5 millones de cajas. Suponiendo que consigan un importador que introduzca el vino en el mercado y un distribuidor que consiga colocarlo en la tienda o restaurante, el reto más grande consiste en hacer que el producto destaque y que el consumidor final lo elija entre la enorme variedad disponible”.

PRESCRIPTORES DE OPINIÓN

Como no podía ser de otra manera, el marketing es fundamental en este mercado. El público estadounidense es nuevo en esta cultura. El conocimiento del vino del norteamericano medio sigue siendo escaso, aunque creciente. Hay que tener en cuenta que para más de las dos terceras partes de la población, su consumo sigue siendo irrelevante. Sólo se observa un mayor conocimien-

to en los consumidores habituales, que únicamente supone algo más del 15% de la población adulta (21 años). Por eso, normalmente no basta con el producto sea bueno; debe ir acompañado de una actividad profesional. Al consumidor estadounidense le gusta que le aconsejen. Por ello, en este mercado son tan importantes los prescriptores de opinión; entre los que destacan el famoso Robert Parker. con su publicación *The Wine Advocate* y la revista *Wine Spectator*. Una buena crítica de un prescriptor prestigioso puede ser un espaldarazo definitivo para cualquier vino.

Así lo pone de manifiesto Michael Wieting, director de la oficina de la Agencia Andaluza de Promoción Exterior (Extenda) en Nueva York, que lleva más de diez años dedicado a la promoción de comercio, atracción de inversiones y distribución de bienes de consumo en Estados Unidos. Para Wieting las Cámaras de Comercio españolas en aquel país realizan una labor importante en la captación de la atención de los principales prescriptores de opinión, además de prestar otros servicios personalizados a las bodegas españolas, como la elaboración de agendas de reuniones con importadores y distribuidores, la participación en las ferias del sector, poniendo a disposición de las empresas la figura del broker o agente comercial, facilitando información actual del mercado y su normativa y dando apoyo en acciones de promoción.



SACACORCHOS DE PALANCA

El GEO de Screwpull está fabricado en metal y tiene la forma y la punta perfecta de la espiral recubierta con teflón, que garantiza que siempre penetre en el centro del corcho (también los sintéticos) y nunca lo rompa ni lo empuje hacia dentro de la botella.

Este sacacorchos trabaja con un único movimiento de presión en el mango para descorchar una botella con el mínimo esfuerzo.

Su diseño es flexible, lo que le hace ajustable a cualquier tipo de cuello de botella y consigue tener una sujeción mucho más firme. Su precio es de 150 euros.

www.screwpull.es



COMPACTA PROFESIONAL

La cámara de Samsung NX200 ofrece funciones de primer nivel con sensor de 20,3 megas, sistema de captura de alta velocidad y valores ISO que llegan hasta los 12.800. Además, cuenta con grabación en video de alta definición y sonido estéreo, objetivos intercambiables y el tamaño perfecto para llevarla siempre, ya que cabe en el bolsillo de una chaqueta.

Entre otras novedades, la NX200 es capaz de hacer siete fotos por segundo, incluye también la tecnología Magic Frame, que incorpora trece marcos distintos para las fotografías y una pantalla de 3 pulgadas para ver las fotos y acceder con toda facilidad a las funciones de la cámara. Puede sacar fotos panorámicas, convertir la imagen en una escena en 3D o anotar un pie de foto sonoro en cada foto.



INSPIRACIÓN SUBMARINISTA

El nuevo Tissot Seastar 1000 presenta hasta diez modelos diferentes de esta nueva colección Gran Azul, inspirada en el submarinismo.

Todos los relojes tienen bisel unidireccional, correa con cierre y extensión de buceo, agujas y marcas Super-LumiNova y válvula de helio que permite despresurizar automáticamente el reloj.

Un Swiss Made de movimiento automático, con cristal de zafiro irrayable y corazón deportivo. Tissot Seastar 1000 desde 650 euros.



COLECCIÓN MON DUPONT

Una botella en forma de abanico fue la inspiración de esta sublime colección de encendedores y estilográficas llamada Mon Dupont, que ha creado el diseñador Karl Lagerfeld para esta prestigiosa marca fundada en 1872. Si miramos desde arriba, percibimos dos líneas rectas y una curva; las esquinas redondeadas aseguran la ergonomía sin comprometer el tamaño de una gran estilográfica clásica.

Esta forma triangular resulta muy cómoda entre los dedos. El pulido tipo cabochón de la gema colocada en el clip consigue un efecto redondeado.

Encendedor 435 euros. Estilográfica 475 euros. Roller 380 euros. Bolígrafo 280 euros.



ESTABILIDAD Y CONTROL

Los nuevos zapatos Tour 360 4.0 de Adidas están diseñados pensando fundamentalmente en ganar estabilidad en el campo de golf.

En su fabricación destaca una única pieza que hace la función de talonera y suela, lo que proporciona ese equilibrio y solidez tan importantes sobre la hierba. Los acabados son de un excelente cuero y tiene Tecnología ClimateProof que ofrece una resistencia total al agua. El interior está fabricado en FitFOam de poliuretano que ofrece un elevado confort.

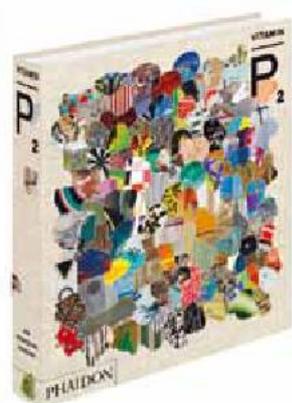
La suela está diseñada con tecnología avanzada ThinTech de perfil bajo que sitúa el pie más cerca del suelo, mejorando la estabilidad. Adidas Tour 360 4.0: 170 euros.



AURICULARES BANG & OLUFSEN

Bang & Olufsen ha presentado una nueva versión de sus auriculares estéreo. El nuevo EarSet 3i ha sido especialmente diseñado para los usuarios de iPhone, iPad e iPod que deseen una solución manos libres con la mejor calidad estéreo.

Sus nuevas funciones son compatibles exclusivamente con dichos productos y, entre ellas, destacan la navegación por los archivos de música, avanzar y retroceder pistas o álbumes e, incluso, responder, rechazar o poner llamadas en espera, en el caso de los usuarios de iPhone. Entre sus cualidades más destacadas, su calidad de sonido sobresaliente, marca de la casa, un ajuste ergonómico perfecto y cómodo a los oídos, pensado también para movimiento, la calidad de los materiales y su ligereza, tan sólo 8 gramos de peso por auricular.



NUEVAS PERSPECTIVAS EN PINTURA

La editorial Phaidon presenta este gran libro sobre lo mejor de la pintura contemporánea a nivel internacional. Se trata de una voluminosa edición que incluye 500 obras de artistas de más de 30 países seleccionadas a partir de las recomendaciones de comisarios, críticos e historiadores de arte de renombre internacional.

Vitamin P2 presenta a una nueva hornada de artistas en lo que supone un referente esencial dentro del mundo del arte contemporáneo y una informativa e interesante introducción para los neófitos en la escena artística.

Su precio es de 59,95 euros.

CATÁLOGO Y NOTAS DE LOS VINOS DE ESPAÑA

Las nuevas guías de vino han presentado ya sus ediciones de 2012. Entre sus páginas, miles de vinos y recomendaciones para su consumo. Un buen regalo para los amantes del vino o una buena ocasión para contar con un "sumiller" particular en los hogares.

Las más destacadas en nuestro país son: Guía Proensa de los mejores vinos de España 2012. Décima edición. 17,50 euros, Guía Peñín de los vinos de España 2012, que se vende junto con el Manual del buen catador, Guía Gourmets de los mejores vinos de España 2012, en su XXVII edición, Guía Metrópoli, comer y beber en Madrid 2012, en su quinta edición. 11,90 €. Vivir el vino, la guía. 356 vinos al año. 2012.



TRIUMPH STREET TRIPLE 675.

Como su nombre indica, ésta es una moto urbana (sin dejar su condición de muy competitiva SuperSport). Ágil y manejable entre el tráfico de la ciudad. Muy cómoda, tanto por la altura de la moto, la posición de las piernas y la altura y distancia del manillar, tienes una sensación inmediata de control que te permite moverte mejor entre los coches. Pero no hay que dejar de salir fuera del mundanal ruido, pues su potencia la hace idónea para circular y disfrutar por carretera y ponerla a prueba en las curvas, ya que su tren delantero hace que sea muy fácil de tirar en ellas, sintiendo mucha seguridad. Te Ayuda a ser mejor piloto.

Sus mucho más que aceptables y sorprendentes bajos te permiten rodar en ciudad en una marcha media sin sentir en ningún momento que el motor se ahoga. Es agradable circular con tanta suavidad, pero sus 95 c.v. hacen que sientas sentir que casi tienes dos motos en una, porque cuando quieres nervio no tienes más que pedir y la street te dará lo que quieras y más allá. Puro nervio, pero sin veneno.

Es una moto divertida y segura. Cabe resaltar la belleza de su diseño, con sus característicos faros dobles y su envolvente sonido Triumph, producto, en este caso, de su concepción tricilíndrica de 675 cc. con 12 válvulas y 95 cv. a 11700 revoluciones.

Su precio es de: 7.395 euros. Más información en www.triumphmotorcycles.es

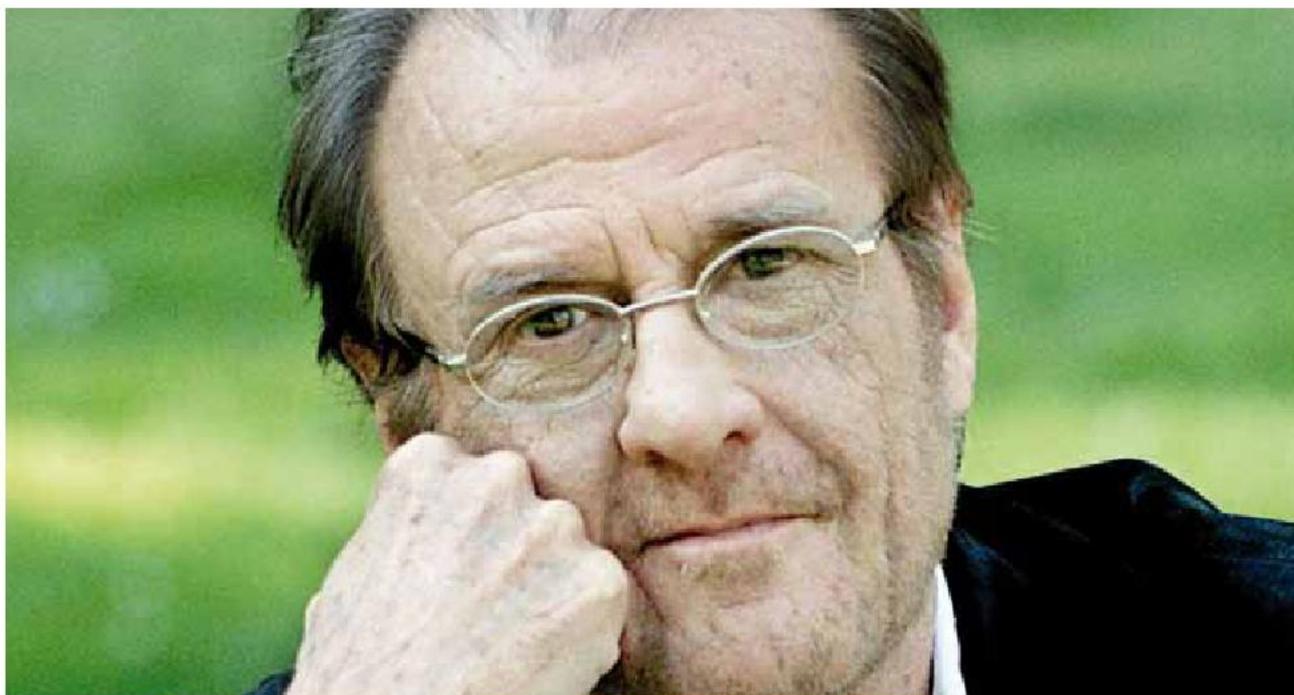


PRIMERA TABLETA DE BLACKBERRY

Se trata de la primera tableta del mercado con navegación en Internet de verdad, multitarea real y experiencia multimedia en alta definición.

BlackBerry PlayBook es la primera tableta lanzada por RIM (Research In Motion) y presenta un diseño de extrema movilidad y ofrece unas prestaciones como la posibilidad de navegar por Internet de forma totalmente funcional gracias a la compatibilidad con Adobe Flash Player. Tiene un entorno plenamente multitarea, reproducción multimedia en HD, funciones avanzadas de seguridad, compatibilidad directa con todo tipo de soluciones empresariales y un sólido entorno de desarrollo. Tiene un grosor de menos de 10 milímetros, un peso de menos de 400 g, y una pantalla de 7 pulgadas. Incluye dos cámaras y un procesador de 1 Ghz.

Texto: Javier Estrada
Fotos: © mOnsclub



LUIS EDUARDO AUTE

“Me gusta descubrir los vinos de los países a los que viajo para cantar”

Luis Eduardo Aute (Manila, 1943) añora algunos de los sabores de su infancia en Filipinas y, aunque mantiene alguna discrepancia con su hígado, le gusta reunirse con los amigos para descubrir, degustar y charlar entre buenos vinos. El creador de las canciones *Aleluya*, *Slowly*, *No te desnudes todavía* o *Una de dos*, entre tantas obras maestras, es también pintor, cineasta y poeta. Su último disco se llama *Intemperie* (Sony, 2010) donde grita desde sus versos ante una sociedad a la deriva. El pasado mes de octubre publicó *El giraluna*, una canción y un libro ilustrado con sus dibujos. En esta entrevista recorreremos las huellas que vino y gastronomía han dejado en su espíritu.

—“Me gustaría tapear y tomarme unos buenos vinos con Miguel Ángel, el pintor, arquitecto y escultor renacentista de Florencia”.

LLÉVENOS HASTA ESE BANQUETE INOLVIDABLE QUE NO HA PODIDO QUITARSE DE LA CABEZA.

Las paelladas que nos hacía todos los años un buen amigo en Denia, junto a la playa, a mediados de agosto.

¿CUÁL ES EL PRIMER RECUERDO GASTRONÓMICO QUE TIENE?

El mango, (o “manga” en tagalog) en Manila, donde nació. Fue la primera fruta que probé. Es la más deliciosa de todas las frutas.

¿Y SU COMIDA FAVORITA?

Un par de huevos fritos con patatas fritas y chorizo. No hay nada mejor.

¿CUÁL ES LA BEBIDA QUE MÁS LE HA ACOMPAÑADO EN SU VIDA, Y DÍGANOS SI HA SIDO INSPIRADORA O DESTRUCTORA?

En la mili me aficioné a los alcoholes duros, (para sobrellevar el trance) y por encima de todos, al ron. Rémoras de mis orígenes tropicales, supongo.

CUANDO ELIGE UN RESTAURANTE, ¿QUÉ LE GUSTA ENCONTRAR?

Como en casa no como en ningún restaurante. Y si voy a alguno, voy a los que tengo más cerca de mi casa. En todos se come bien.

¿CON QUÉ BEBIDA ACOMPAÑA SUS COMIDAS?

Vino en invierno, cerveza o agua en verano.

¿CUÁL ES EL PLATO QUE PROBÓ Y ECHA HOY DE MENOS?

Los huevos Balut. Son huevos de pato que se comen en Filipinas. Y se comen tras ser incubados bajo tierra algunos días. No hay sabor más delicioso que el caldito que contienen. No se comen en ningún otro lugar del mundo. Los añoro.

¿ALGÚN ALIMENTO QUE NO PUEDA TRAGAR?

Toda la fast food con la que se atracan los Yankees. Así están, que cualquier día reventan de pura obesidad.

¿QUÉ BEBE ANTES DE UN CONCIERTO?

El vino tinto del país que visito.

¿COCINA USTED PARA USTED MISMO O SUS AMIGOS Y FAMILIA?

No. Aprecio mucho a mi familia y amigos.

DISEÑE SU MOMENTO PERFECTO PARA SENTARSE A CENAR.

Con un sinnúmero de comensales en casa y cualquier día de la semana.

ELIJA UNO O DOS PERSONAJES HISTÓRICOS, VIVOS O MUERTOS, CON LOS QUE LE GUSTARÍA COMPARTIR MESA, MANTEL Y CONVERSACIÓN.

Con Miguel Ángel Buonarroti, que creo que comía a salto de mata, tapeando y tomando unos buenos vinos, y con Carlos Edmundo de Ory (poeta y ensayista gaditano), en su casa de Thézy-Glimont.

¿EL LUGAR DEL MUNDO DONDE MEJOR HA COMIDO?

En mi casa.

A LA HORA DE PINTAR... DE ESCRIBIR... O DE CANTAR, ¿HA ENCONTRADO MOTIVOS O RAZONES EN LA GASTRONOMÍA Y EL VINO PARA DESARROLLAR SU ARTE?

Ron con hielo y limón... y unos cuantos cigarrillos. Y a la hora de cantar, vino.

LE PIDO UN BREVE ANÁLISIS, ¿LE GUSTA LO QUE VE ALREDEDOR?

Pues la verdad, no.

EL VINO ESTÁ DE MODA, ¿LE GUSTAN LAS MODAS?

Sí, se ha puesto muy de moda eso de “saber” de vinos. No soy nada experto en vinos.

¿SIGUE TENIENDO EL CUERPO PARA JUERGAS?

Últimamente ya no bebo casi nada porque mi hígado me lo ha prohibido. Pero me estoy enologizando, hace poco vinieron amigos a casa y trajeron unos tintos soberbios. Creo que me convertiré en un adicto.

¿Y QUÉ ME DICE DE LAS COMILONAS?

En cuanto a gastronomía, - también se ha puesto muy de moda la cosa de la cuisine-laboratoire con el inefable Adriá como Papa del engendro - le aviso que no vivo para comer, más bien lo contrario. Si pudiera sobrevivir sin comer no me comería ni una lenteja.

Noviembre 2011/Abril de 2012

Citas nacionales e internacionales del mundo del vino, los destilados y la gastronomía.

SIVAL 2012

17 A 19 DE ENERO 2012 / ANGERS, FRANCIA. ANGERS PARC EXPO.

Salón internacional de equipamientos y tecnología para vitivinicultura, arboricultura, horticultura y desarrollo de vegetales.



ALGUSTO. SABER Y SABOR

21 A 22 DE ENERO DE 2012 / BILBAO, ESPAÑA. BILBAO EXHIBITION CENTER

La feria artesanal, ecológica y gastronómica.



BRITISH COLUMBIA FOODSERVICE EXPO 2012

29 A 30 DE ENERO DE 2012.

VANCOUVER, CANADÁ. VANCOUVER CONVENTION AND EXHIBITION CENTER.

La mayor feria de foodservice de Canadá Occidental.





PROWEIN 2012

4 AL 6 DE MARZO, 2012 / DUSSELDORF, ALEMANIA. MESSE DUSSELDORF.

Feria internacional de vinos y espirituosos.



SALÓN GOURMET 2012

5 AL 8 DE MARZO / MADRID, ESPAÑA. IFEMA

26ª edición anual de alimentos y bebidas de calidad. Está considerado como el evento más importante de Europa para productos de valor agregado, gourmet y alimentos y bebidas de alta gama. Tendrá la presencia de más de veinte países. 1.270 expositores. 38.000 productos expuestos. 1.100 nuevos productos.



ALIMENTARIA BARCELONA 2012

26 A 29 DE MARZO, 2012 / BARCELONA, ESPAÑA. FIRA DE BARCELONA.

Uno de los salones de alimentación y bebidas más importantes del mundo. 14 salones diferentes conceptualizados en base a su producto o al origen del mismo. Bienal. 3.936 expositores, 1.299 internacionales de más de 75 países.

12 A 15 DE NOVIEMBRE

INTERNATIONAL HOTEL / MOTEL & RESTAURANT
 NUEVA YORK. ESTADOS UNIDOS.
 Jacob K. Javits Convention Center.
 SHOW 2011-10-24

Feria internacional y foro de proveedores del sector HoReCa.

14 A 15 DE NOVIEMBRE

FERIA Y CONFERENCIAS
 DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
 DE LAS AMÉRICAS.
 MIAMI, FLORIDA, ESTADOS UNIDOS.

Feria y conferencias de alimentos y bebidas de las Américas.

16 A 18 DE NOVIEMBRE

FHC CHINA 2011 FOOD
 HOTEL CHINA
 SHANGHAI, CHINA.
 SHANGHAI NEW INTERNATIONAL
 EXPO CENTRE (SNIEC)

15ª edición de la Feria profesional
 de alimentos, bebidas, retail, equi-
 pamiento, insumo y servicios para la
 industria de la Hospitalidad

Se esperan 1.200 expositores de 80 paí-
 ses y 25.000 visitantes profesionales.

20 DE NOVIEMBRE

FESTA DO VIÑO NOVO.
 A TEIXEIRA. GALICIA.

Las bodegas que pertenecen a la D.O. del
 Consello Regulador de la Ribeira Sacra se
 reúnen en este día para mostrar sus vinos.

22 A 26 DE NOVIEMBRE

SIMEI 2011
 MILÁN, ITALIA. FIERA MILANO.

Salón internacional de máquinas
 para enología y embotellado.

**29 DE NOVIEMBRE A
 1 DE DICIEMBRE**

SITEVI 2011.
 EXPOSICIÓN INTERNACIONAL PARA
 CULTIVO Y PRODUCCIÓN DE VINOS,
 VEGETALES Y LEGUMBRES. (BIENAL)
 MONTPELLIER, FRANCIA.

**22 DE DICIEMBRE 2011
 A 1 DE ENERO DE 2012**

KUWAIT INTERNATIONAL FAIR
 KUWAIT

Exhibición internacional
 de alimentos y bebidas.

DICIEMBRE

BOSTON WINE EXPO 2012
 BOSTON, ESTADOS UNIDOS. SEA-
 PORT WORLD TRADE CENTER.

Exposición Internacional
 de bebidas alcohólicas.

FEBRERO 2012

VINARIA 2012.
 PLOVDIV, BULGARIA.
 PLOVDIV INTERNATIONAL FAIR.

Exhibición internacional
 de la industria vitivinícola.

5 A 8 DE FEBRERO

TECNOBAR & FOOD 2012
 PADUA, ITALIA. PADOVAFIERE

Feria de proveedores para la industria de la
 hostelería, restaurantes y catering. Bienal.

11 AL 12 DE FEBRERO

WASHINGTON DC INTERNATIONAL WINE & FOOD FESTIVAL 2012
Washington, Estados Unidos. R. Reagan building. Internacional trade center.

Exhibición internacional de bebidas alcohólicas.

18 A 21 DE FEBRERO

INTERNATIONAL GASTRONOMY FESTIVAL ISTAMBUL
ESTAMBUL, TURBIA. BEYLIKDUZU TUYAP EXHIBITION AND CONGRESO CENTER.

Una importante reunión de los mejores chefs del mundo y gran variedad de productos gastronómicos con especial atención a los vinos del mundo.

MARZO DE 2012

VINAUSTRIA & FINE FOOD DAYS
SALZBURGO, AUSTRIA.
SALZBURG EXHIBITION CENTER.

Feria internacional de vinos, sidras y espirituosos.

7 A 9 DE MARZO

CHINA DRINKTEC 2012, CONJUNTAMENTE CON SINO PACK Y PRINTING SOUTH CHINA.
GUANGZHOU, CHINA.
FOREIGN TRADE CENTER.

Exhibición internacional de bebidas y tecnologías del vino, empaque y procesos.

14 A 16 DE MARZO

VINIEXPO 2012.
WINES AND SPIRITS TRADE DAYS
HELSINKI, FINLANDIA.
HELSINKI FAIR CENTER.

Feria de vinos y espirituosos. Bial.

16 A 18 DE MARZO

TORONTO WINE & CHEESE SHOW
TORONTO, CANADÁ.

Exhibición internacional de vinos premiados, espirituosos, cervezas, quesos y delicatessen.

25 A 28 DE MARZO.

VINITALY 2012
VERONA, ITALIA. VERONA⁵ERE.

Feria internacional de vinos y espirituosos.

17 A 18 DE ABRIL

FEVI 2012 PAMPLONA.
FERIA INTERNACIONAL DEL VINO ECOLÓGICO
PAMPLONA, ESPAÑA.

FIVE 2012 la feria internacional del vino ecológico, que en sus ediciones anteriores contó con la participación de 53 bodegas (de España, Portugal y Francia), y la presencia de importadores de 16 países, algunos con una gran tradición de importación de vino, como Alemania, Inglaterra y estados Unidos y otros de mercados

emergentes, como China y Japón, llega a su tercera edición con el objetivo de aumentar su proyección. Para este año, el encuentro tiene como meta duplicar el número de bodegas, llegando a las 80, e incrementar la presencia de importadores. La feria tiene previsto contar con 60 importadores extranjeros.

17 A 20 DE ABRIL

WINE & SPIRITS ASIA. WSA. 2012
SINGAPUR. SINGAPORE EXPO.

Feria internacional de vinos,
espirituosos y cervezas.

24 A 26 DE ABRIL

EXPOVINIS BRASIL. 2012.
SAO PAULO, BRASIL. EXPO CENTER

Salón internacional del vino,
espirituosos, destilados y aceite de oliva.



25 A 27 DE ABRIL

VINORDIC 2012.
ESTOCOLMO, SUECIA.
STOKHOLM INTERNATIONAL FAIR.

Feria del norte de Europa para bebidas
y alcohólicas.



25 A 27 DE ABRIL

VINORUS VINOTECH 2012
KRASNODAR, RUSIA. KRASNODAR EXPO

Feria especializada en vitivinicultura,
bebidas, tecnologías, materias primas y
equipamiento tecnológico.



MAYO 2012

VINOBLE 2012
JEREZ DE LA FRONTERA, CÁDIZ,
PALACIO DE VILLAVICENCIO.

Salón de los vinos nobles, genero-
sos, licorosos y dulces especiales.
Bienal.

MAYO 2012

SEOUL INTERNACIONAL
WINES & SPIRITS EXPO 2012.
SEUL, COREA DEL SUR.
Seul Convention and Exhibition Center

Una de las más populares ferias
de bebidas alcohólicas de Asia.

LA TRADICIÓN
SE REINVENTA



FINCA
CONSTANCIA



VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA.
OTERO (TOLEDO)

Carretera de Extramadura km. 86
www.gonzalezbyass.com

Visítanos

 WineModeration.eu
Art de Vivre

WINE can only be ENJOYED in MODERATION

LANZAMIENTOS

FINCA MONCLOA 6 BARRICAS

LANZA SU COLECCIÓN BARRICAS, UNA SELECCIÓN DE LO MEJOR DE CADA AÑADA

Finca Moncloa 6 barricas 2007 es el primer vino de la Colección Barricas con una producción limitada de 1.636 botellas. Con las variedades Cabernet Sauvignon y Syrah, este Finca Moncloa da un paso más en la recuperación de la Tintilla de Rota, variedad empleada de forma sutil en el coupage.

Para la Colección Barricas se realizan 5 selecciones, una más que para la gama clásica de Finca Moncloa, que se basa en las mejores parcelas, las uvas sanas y en perfectas condiciones, el mejor vino para criar en barrica, los mejores varietales para realizar el coupage y envejecer en botella y la cata de barrica a barrica para descubrir lo sobresaliente entre lo mejor.

VIÑAS DEL VERO

RIESLING COLECCIÓN 2010

El Viñas del Vero Riesling Colección 2010 se cultiva en el pago "Los Olivos", situado en un peculiar paraje a 405 metros sobre el nivel del mar, en una tierra poco fértil y de gran drenaje.

Es un vino muy especial y que va a sorprender, en palabras del enólogo José Ferrer, "... ofrece una interesante potencia aromática en fase olfativa: pétalos de flores de árboles frutales y de plantas ornamentales, complementada con un fondo de piel de cítricos. La boca es muy atractiva con un paso agradable, una viveza muy compensada y una original mineralidad que lo hacen inconfundible..."



ALTOS DE LA FINCA,

TINTO DE CASTILLA

La bodega Finca Constancia, situada en Otero, provincia de Toledo, presenta Altos de la Finca, un nuevo vino de la tierra de Castilla elaborado a partir de un 60% de Petit Verdot y 40% de Syrah. En su crianza ha permanecido 18 meses en barrica nueva de roble francés, de grano extrafino y tostado medio.

Se trata de un tinto artesanal de alta calidad de color rojo guinda, aroma de frutillos negros, arándanos y un toque de licor de cassis. En boca tiene gran presencia, tanino envolvente y sedoso postgusto.

Armoniza perfectamente con caza, quesos curados y carnes rojas.

VILARNAU COUPAGE PRIVÉ

ROSÉ GRAN RESERVA 2008

Excepcional cava elaborado con pasión, mimo y cuidado, exclusivamente a partir de la variedad Pinot Noir con la magia con la que Vilarnau elabora cada año sus cavas. Con una crianza de 30 meses, es un cava muy especial, todo frescor y exuberancia, aromático y goloso, con una riqueza expresiva llena de diversidad. Vendimiado de noche para mantener la uva fresca y preservar su aroma con la finalidad de ofrecer un cava con finas notas de pastelería, recuerdos a frutos rojos y la embriagadora presencia de seductoras violetas frescas.

Este cava sólo se vende a los miembros de Vilarnau Coupage.

Si se desea recibir información sobre el Club contactar desde www.vilarnau.es

TÍO PEPE

NOS MUESTRA EN VIDEO SU HISTORIA
DESDE LA ETIQUETA

La nueva contra etiqueta de Tío Pepe tendrá código QR y nos acercará a los Pagos donde nace Tío Pepe. Un guiño a la calidad y respeto por la materia prima que propone un paseo por las viñas que dan origen al fino más internacional.

Este moderno sistema permite almacenar información en una especie de código bidimensional, que será recuperada a través de la cámara de los teléfonos móviles de última generación. Con solo apuntar al código se da acceso a una página web con información y videos, que permiten recorrer los pagos más emblemáticos donde nace Tío Pepe.





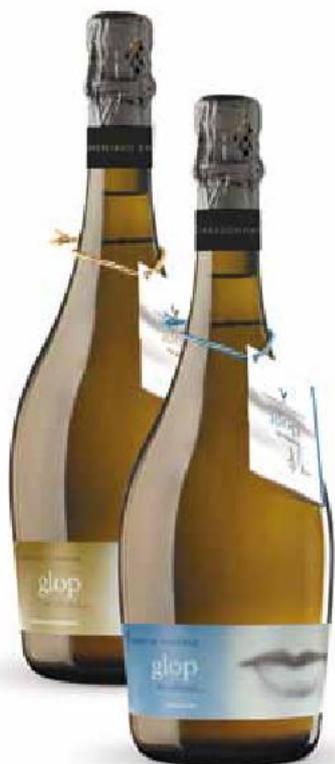
Antonio Miró - Albert de Vilarnau: LA HISTORIA DE UN FLECHAZO

“Es el mejor cava que he probado en mi vida”

Con esta frase el diseñador Antonio Miró abrió las puertas de la colaboración histórica con las bodegas Vilarnau. Un sorbo del cava Albert de Vilarnau Chardonny, seguido de un brindis entre las cepas de la bodega y con las montañas de Montserrat como testigos, llevó al modisto catalán a diseñar la etiqueta de los cavas de autor Albert de Vilarnau.

Las emociones, la calidad de las personas y los productos confluyen en las figuras de Miró y Damià Deás, director y enólogo de las bodegas, para consolidar una relación de trabajo y respeto mutuo que se bebe a sorbos y entre brindis de amistad.

Texto: Javier Estrada



ALBERT DE VILARNAU CHARDONNAY

Composición: 60% Chardonnay y 40% de Pinot Noir.

Elaboración: más de 30 meses de crianza en la cava. Tipo cava Brut Nature sin licor de excepción añadido.

Nota de cata: burbuja abundante de tamaño medio, formando rosario, corona y encaje. Color amarillo brillante con reflejos dorados. Aromas florales intensos y en segundo lugar, a miel y tostados. En boca es fino y elegante, seco y muy agradable, con un carbónico bien integrado.

ALBERT DE VILARNAU, FERMENTADO EN BARRICA.

Composición: 50% Chardonnay, 30% Macabeo y 20% Parellada.

Elaboración: una parte del mosto flor se fermenta en barricas de roble francés Allier de tostado medio. Batonage durante 6 meses. Más de 30 meses después de crianza en cava.

Tipo de cava: Extra Brut.



Corría el año 2003 cuando la finca Can Petit, en Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona, recibía al diseñador catalán Antonio Miró.

Damiá Deás, enólogo y gerente de la cava descorchaba un Albert de Vilarnau recién sacado de su cubitera, entre cepas y en un precioso día de primavera. Miró, reflexionó unos segundos tras el primer trago y dijo pausadamente: "es el mejor cava que he probado en mi vida".

El creador de moda y otras líneas de diseño, como complementos, hoteles o muebles de baño, trabajó en el interiorismo de la nueva bodega de Vilarnau. Deás quería tener la sobriedad y la elegancia del diseñador catalán en sus instalaciones.

Pronto surgiría la amistad, a la vez que Antonio Miró se enamoraba de la bodega, de sus gentes y sus cavas.

La denominación de Vilarnau hace referencia a la Vila (casa fuerte, en catalán) y a la familia Arnau, señores y dueños de las tierras de los márgenes del río Anoia. Fue en 1948 cuando nace la pequeña empresa productora de cavas y vinos de alto nivel.

En el año 1982 la compañía se integra a González Byass.

La finca Can Petit i Vilarnau inaugura la nueva bodega en 2005 con la tecnología más moderna al servicio de los procesos de elaboración, vinificación y crianza, al mismo tiempo que forma su carác-



El cava de autor es bautizado con el nombre de Albert de Vilarnau, como homenaje a la primera referencia histórica que se tiene del apellido Vilarnau. En 1291, época de esplendor románico catalán, aparece el nombre de Albert como primer hombre de la dinastía Vilarnau.

En la página anterior, de izquierda a derecha: Carme García, sumiller del restaurante L'Arroseria de l'Andreu, Damià Deàs, gerente de Cavas Vilarnau, Eva Plazas, enóloga de Vilarnau y Christian Nassia, presidente de Antonio Miró.

ter a partir de las ideas de Damià Deàs, que basa su filosofía en la búsqueda de la expresión natural del territorio y de manera muy importante, el respeto al medio ambiente.

La relación de amistad entre Vilarnau y Miró se afianzaba. Sonaba el teléfono de las bodegas para hacer pedidos de Albert de Vilarnau siempre que Miró hacía un desfile o protagonizaba un evento.

Un día, una comida se convirtió en parte de la historia de Vilarnau.

Miró brindó una vez más con Albert de Vilarnau y dijo emocionado que deseaba involucrarse emocionalmente a Vilarnau y que regalaría el diseño de la etiqueta del cava de autor que tanto disfrutaba.

"Las formas sinuosas de la botella enseñada inspiraron unos labios de mujer", - explica Gabriel González, director de la firma. "Nos pusimos a trabajar en el estudio con la botella delante; veíamos una mujer desfilando, con la silueta de esa instantánea cuando dan la vuelta al final de la pasarela y el vestido vuela", concluye Gabriel González.

Así nació la etiqueta que el artista subtuló con la frase: Glop en silenci (sorbo en silencio).

Según Damià Deàs: "La imagen de unos labios femeninos transmite perfectamente la sensualidad, la delicadeza y sutileza de este gran cava".





CONSEJO EDITORIAL:

PRESIDENTE: Mauricio González-Gordon

VICEPRESIDENTE: Pedro Rebuelta González

DIRECTOR GENERAL: Jorge A. Grosse

DIRECTORA: Leticia Sánchez Lara

DIRECTOR ADJUNTO: Javier Estrada Gutiérrez

SUBDIRECTOR: Pablo Varela Ullastres

ASESORES EDITORIALES: Charlotte Hey
Eugeni BrotonsREDACCIÓN: Marc Riba
Antonio Frutos
Alicia TachelesCOLABORAN EN
ESTE NÚMERO: Paz Ivison
José Peñín
Antonio Flores
Alfredo García
Archivo Histórico –
Biblioteca de González ByassDISEÑO: CROMÁTICA Comunicación Visual
hola@cromatika.es
+34 91 365 57 63

IMPRIME: Dédalo Offset

EDITA: IDEAS Y VENTAS S.L.
para González Byass
c/ Asura 41 a – bajo. 28043 Madrid
91 721 60 40

*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.

GONZÁLEZ BYASS: C/ Manuel Maria Gonzalez, 12,
Jerez de La Frontera, Cadiz 11403
T: 956 357 000 F: 956 321 291
www.gonzalezbyass.esVILARNAU: Ctra. D' Espiell, km. 1.4 "Fican Can Petit"
08770 Sant Sadurni D'Anoia (BARCELONA)
T: 93 891 23 61
www.vilarnau.esBODEGAS BERONIA: Ctra. Ollauri-Nájera, km. 1,8
26200 Ollauri (LA RIOJA)
T: 941 338 000
www.beronia.esVIÑAS DEL VERO: Ctra. Barbastro-Naval, km. 3,7
22300 Barbastro (HUESCA)
T: 974 30 22 16
www.vinasdelvero.esFINCA CONSTANCIA: Camino del Bravo, s/n
45543 Otero (TOLEDO)
T: 925 86 15 35
www.gonzalezbyass.esFINCA MONCLOA: C/ Manuel Maria Gonzalez, 12,
Jerez de La Frontera, Cadiz 11403
T: 956 357 000 F: 956 321 291
www.gonzalezbyass.esGONZÁLEZ BYASS: C/ Alcalá, 21,
Madrid 28014
T: 91 490 37 00
www.gonzalezbyass.es

www.gonzalezbyass.es
elrincondelgb@gonzalezbyass.es

Flor de Caña®

NUNCA DEJES DE DESCUBRIR.

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 40°



**AÑEJADO EN NICARAGUA
ACLAMADO EN EL MUNDO**

FLORDECANA.COM

SÍGUENOS EN

SÍGUENOS EN  

BERONIA. LA TIERRA ANTERIOR A LA RIOJA.



EL LEGADO DE LOS BERONES

Nuestros vinos son el legado de los berones, primeros pobladores de la región conocida hoy como La Rioja. Vinos de calidad elaborados tradicionalmente y que expresan la personalidad del terruño.

"Mejor Rioja Reserva, añada 2005"
"Mejor Rioja Gran Reserva, añada 2001"



EL VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN