







González Byers Desde 1835 Familia de Vino



LA INNOVACIÓN COMO ESTILO

Buenas noticias las que llegan del ámbito internacional, confirmando el crecimiento mundial del consumo de Tío Pepe. Nuevos maridajes para un fino que ha encontrado una buena aliada en la cocina asiática y sus diferentes variantes. Una demostración más de la versatilidad del Jerez, capaz de satisfacer paladares en los cinco continentes.

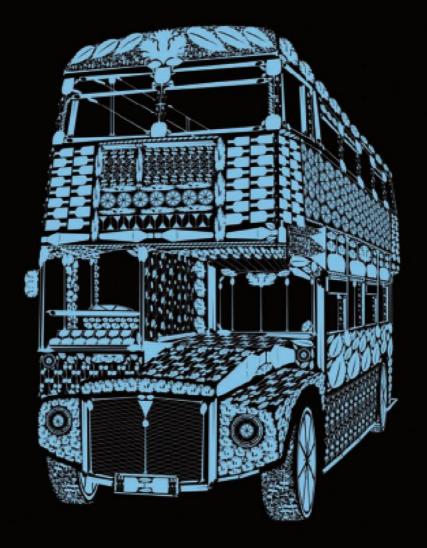
En González Byass se combinan 177 años de experiencia con el espíritu de constante innovación que siempre le ha caracterizado. Muestra de ello es el reciente lanzamiento de nuevos vinos de Jerez. Nuestra Colección de Palmas, la mejor expresión del paso del tiempo en los vinos finos, que recientemente se han lanzado en Alemania, tras su éxito en el Reino Unido y en Estados Unidos; Tío Pepe en rama, toda la expresividad de un fino en su máximo esplendor, y el Palo Cortado añada de 1978, embotellado para conmemorar la Constitución de Cádiz de 1812. Todos ellos simbolizan el compromiso de compartir las joyas enológicas de nuestra bodega jerezana.

Y es esta determinación de acercar el mundo de los vinos de Jerez al consumidor la que nos ha impulsado a imprimir un código QR en la contra-etiqueta de Tío Pepe, convirtiéndose en uno de los pocos finos que ofrece información de los pagos de donde procede su esencia.

Nuestro compromiso de innovación nos lleva también a otro rincón de nuestra geografía con la elaboración de vinos de parcela en Finca Constancia. Se ha desarrollado un minucioso trabajo de investigación que analiza todos los detalles del viñedo y la aclimatación de las variedades. Finca Constancia Parcela 23, Finca Constancia Parcela 52 y Altos de la Finca (procedente de las parcelas de mayor altitud) reflejan personalidades diferentes, expresión de cada parte del terruño.

Importante también en esta nueva era digital son las redes sociales, que difunden información y posibilitan la comunicación en tiempo real. Nuestros vinos de Jerez contarán con una APP en la que podremos saber qué generoso acompañará mejor los platos que vamos a tomar. Además, en breve contaremos con una nueva tienda on line y un club de vinos. Y esto no ha hecho más que empezar.

Mauricio González - Gordon, Presidente de González Byass.







SUMARIO

Número tres. De Mayo a Octubre de dos mil doce

08. Sevilla de Tapas

16. Sector Vino. Noticias

24. Cata a Cata. Vilarnau, Isabela Muñoz y María Pardo de Santayana

28. CosmoVino

30. Asturias. Un viaje con Pedro Madera

40. Destilados. The London Nº1, coctelería superior

46. El Sherry en el mundo. Una moda que se afianza

52. Familia de vino. La Pepa y el fundador

54. Instagram. El primer encuentro de Andalucía

58. Paco Morales. Vanguardia reconocible

64. Comer y beber. Pepe Caldas, Taberna Los Gallos. Madrid

68. Nuevos Restaurantes

70. Análisis de mercado. Informe sobre el sector del vino en el Reino Unido

76. Estilo de vida. Lexus RX 450 híbrido

78. Entrevista Out. Boris Izaguirre

82. Agenda. Eventos del vino y culturales en los próximos seis meses

88. Lanzamientos. Tío Pepe en Rama

93. A propósito del vino. Enoturismo

96. Eventos. Comunicando

DE TAPAS POR SEVILLA

Una loncha de jamón reposada sobre un catavinos tiene la culpa del nombre de tapa para todo acompañamiento gastronómico en pequeña ración que se sirva con un vino, fino o caña de cerveza. Hoy el nombre y el hábito es universal, pero Sevilla y la centenaria costumbre de magistrados y señores de clase alta de tomar la copa reunidos en la tienda de ultramarinos cuando se echaba la persiana, fue su origen.

El jamón y la caña de lomo fueron las primeras tapas. Las conservas, el bacalao, el adobo, las pescadillas, los calamares fritos o las espinacas con garbanzos, entre otros, siguieron después.

Sevilla es un universo de bares donde se ensalza y respeta la tapa y los sevillanos comen, rien y viven alrededor de tan preciado bocado.

Sin pretender hacer listas ni clasificaciones, nos hemos tirado a la calle en busca de diez tapas y diez lugares que de verdad merecieran la pena. El resultado es una fiesta.

UN REPORTAJE DE JAVIER ESTRADA,









En sentido de las agujas del reloj. Tapa de espinacas y garbanzos y bacalao con tomate, de El Rinconcillo. Debajo, de dcha. a izq. Rogelio, María y Domingo, de La Flor de Toranzo. Montaitos de anchoa y chorizo picante de La Flor de Toranzo. Pastel de berenjena de Dos de Mayo. Pepe Gutiérrez posa frente a su establecimiento y Javier de Rueda corta jamón en El Rinconcillo.







uenan los cascos de los caballos contra los adoquines de la ciudad de Sevilla. Los naranjos huelen a azahar y el sol se cuela entre las calles llenando de luz una de las ciudades más bonitas del mundo. Caminamos hasta el barrio del Arenal para encontrarnos con Kiko Fernández y uno de los lugares más especiales de tapas de Sevilla. Entramos en CASA MORENO. Bonita fachada, calle tranquila y dentro, una tienda de ultramarinos con fiambre, legumbres de primera y conservas. Un estrecho pasillo lleno de fotografías nos lleva hasta la barra. Para comer Montaíto de chorizo picante extremeño con queso de cabrales. Con el vino Beronia Tempranillo de Elaboración Especial. Perfecto maridaje sobre barra de aluminio y muchas historias que contar. Los montaítos son los reyes de la carta y todas las conservas que decoran el bar se pueden pedir frías o calientes. Se trata de un lugar de culto, casi secreto, donde Curro Romero, Serrat o el Alcalde de Sevilla se pierden a menudo.

Pasamos por delante de La Seta para llegar a la calle Gerona y encontrarnos con el más auténtico y fotogénico de los bares de la ciudad, EL RINCONCILLO, que data de 1670. A la entrada, Valentín, un poeta de 83 años, escribe versos a cada mujer que entra

Javier de Rueda, con su hermano Carlos, séptima generación al frente de El Rinconcillo, nos sirve unas *Espinacas con garbanzos* con Viña AB, que elegimos beber en un rudo vaso llamado El Coronel, porque fue un militar de este rango quien así lo pedía hace ya más de cien años.

Turistas y parroquianos se mezclan para tapear y es lugar de reunión de peñas taurinas, literarias y hermandades.

A pocos metros de la catedral está LA FLOR DE TORANZO. María y su padre Rogelio llevan el negocio. El abuelo llegó de Cantabria y fundó una tienda de ultramarinos que hoy sirve espectaculares tapas de bonito de Santoña y *Emparedado de anchoa con leche condensada*, que probamos con una copita de oloroso Alfonso. Realmente delicioso.

En la Plaza de la Gavidia nos encontramos con Pepe Gutiérrez y su Bar DOS DE MAYO. Barra con fritos sevillanos, flamenquines, capirotes y marineros, boquerones en adobo y puntillitas. Para tapear *Pastel de berenjena* con Leonor, un palo cortado. Mención especial al bacalao, "el sabor de Sevilla", como nos dice Pepe.

Julio y Santos Ortega Mateos llevan LA ANTIGUA BODE-GUITA en la Plaza Salvador. Punta de solomillo de cerdo ibérico a la brasa, con salsa de mojo picón casera, con una copa de Finca Moncloa.

Bodega del siglo XVII que conserva su autenticidad y cuenta con una terraza siempre con buen ambiente.

De vuelta al Arenal nos dicen que tenemos que ir a LA ISLA y probar los *Calamares de Isla Cristina en su tinta con arroz blanco*, y se descorcha un Beronia Graciano. Don José Albariño sale de la cocina y nos habla de rodaballos y merluzas de pincho y de su especialidad en marisco y paella.

Subiendo la Avenida Menéndez Pelayo, en el barrio de Puerta Carmona, está el RESTAU-RANTE BECERRITA. Kiko Fernández nos sirve Lomo de bacalao con verduritas ecológicas, con nueces y dátiles. Para beber, Viñas del Vero Chardonnay.

El pequeño de los hermanos Becerra lleva el restaurante y presume, con razón, de la ensaladilla de langostinos y sus croquetas de rabo de toro.

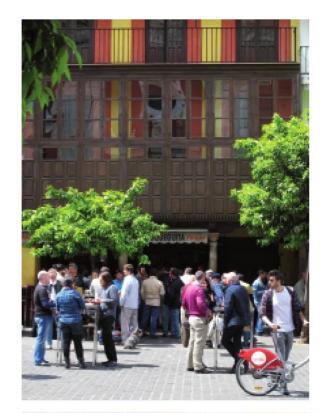
Frente al antiguo Coliseo quedamos con Antonio y Kiki Casablanca, en BODEGUITA CASABLANCA, dos primos taurinos capaces de hacerte sentir como en tu casa y proponer tapas muy originales, como la *Tortilla al wishky*, que comemos con una copa de Viñas del Vero Macabeo- Chardonnay.

Su sopa de tomate y la carrillada de cerdo ibérico al vino tinto están también buenísimas. Caminamos por la calle Betis tras pasar el puente de Triana a pie. Un enorme y moderno edificio marca una nueva era en Sevilla. Se trata del Restaurante ABADES TRIANA. En su interior, un salón gigante, minimalista y bien diseñado, contrasta con unas vistas sensacionales del Guadalquivir, la Torre del Oro, la Giralda y la Maestranza. La sumiller, Silvia Flores, pone una botella de Tío Pepe a enfriar y conviene con Oscar Fernández y Elías del Toro, los dos Chefs de la casa, que lo maridaremos con una Milhoja de vieiras con patatas al azafrán, huevo de codorniz, brotes y flores de anís, perlas de aceite de oliva, alga Ogonori y gazpachelo de frambuesa. Con fino Tío Pepe muy frío (3-4°), riquísimo.

Preparan ya la carta del verano donde, dice Silvia, habrá maridajes con coctelería.

Para conluir este emocionante recorrido por diez tapas de diez bares y restaurantes de Sevilla llegamos, bordeando la muralla de los Reales Alcáceres, hasta el restaurante EGAÑA ORIZA, un clásico elegante y distinguido de cocina vasca con notas andaluzas, alojado en una bella casa de 1926 y que pronto cumplirá 25 años. El chef, José María Egaña, sugiere el Solomillo Bross: solomillo de ternera asado, boletus, queso Idiazábal, aceite de tartufo y sal. Maridado con Altos de la Finca, de Finca Constancia.

Espectacular la barra del Bar España y el salón comedor, antes invernadero, o su terraza. Aquí hablamos de pinchos y









En sentido de las agujas de reloj: solomillo de La Antigua Bodeguita. Debajo, calamares de Isla Cristina, de La Isla. Tortilla al wishky y carrillada de cerdo al vino tinto de Bodeguita Casablanca (la fotografía dedicada es del torero Paco Ojeda). Bacalao de Becerrita. El cocinero Kiko Fernández, de Becerrita y terraza de La Antigua Bodeguita.







aliños de barra, como la melva canutera con pimientos entreverados. El pastel de merluza, el steak tartar o el bonito del norte cocido, son pinchos espectaculares.

El tapeo es religión y costumbre incrustada en el día a día de Sevilla, una oportunidad magnífica para acercarse a la cultura andaluza, empaparse de su optimismo en el bullicio de sus bares y disfrutar de una rica gastronomía, sabiendo que lo



Las vistas desde el restaurante Abades Triana son espectaculares. En la mesa, Silvia Flores, enóloga y sumiller y el chef Oscar Fernández trabajan sobre la nueva carta de verano. Debajo, fachada del restaurante Egaña Oriza, junto a los jardines Reales Alcázares.



CASA MORENO: Calle Gamazo, 7 / EL RINCONCILLO: Calle Gerona, 40 / LA FLOR DE TORANZO: Calle Jimios, 1-3 / DOS DE MAYO: Calle Plaza de la Gavidia, 6 / LA ANTIGUA BODEGUITA: Calle Plaza El Salvador / LA ISLA: Calle Arfe, 25 / BECERRITA: Calle Recaredo, 9 BODEGUITA CASABLANCA: Calle Adolfo Rodríguez Jurado, 12 / ABADES TRIANA: Calle Betis, 69 / EGAÑA ORIZA: San Fernando, 41.

ALTA GASTRONOMÍA



www.aptcsupermercadoelcorteingles.es



NOTICIAS Sector vino

POR PABLO VARELA

Basque Culinary Center inaugura su Máster

Basque Culinary Center ha inaugurado oficialmente su Máster en Cocina, Técnica y Producto, llamado a convertirse en referente para el profesional de la cocina de cualquier parte del mundo.

Se trata de un Máster para profesionales, en algunos casos con gran experiencia, pero también necesitados de formación y puesta al día de las tendencias de la cocina contemporánea. Una veintena de estudiantes, cuya edad media ronda los 30 años, integran la primera promoción de este título propio de postgrado de Mondragon Unibertsitatea que se prolongará hasta julio.

Dos características del alumnado enriquecerán este postgrado. Por una parte, el que un 40% de los estudiantes procedan de países como Perú, México, Brasil, Colombia, Italia, Francia o Chile, donde han trabajado o se han formado; y, por otra, que cuentan con un perfil profesional muy variado por su formación complementaria y experiencia profesional. El 60% restante procede del País Vasco, Comunidad de Madrid, Cataluña, Andalucía, Comunidad Valenciana y Las Palmas de Gran Canaria.

El objetivo del Máster, que se imparte en las instalaciones de Basque Culinary Center, en el Parque Tecnológico de Donostia, es que los alumnos profundicen tanto en el conocimiento de las técnicas de la cocina contemporánea como en las técnicas tradicionales que han hecho posible la evolución de la cocina.

El cuadro docente de profesores titulares está compuesto por Xabier Gutiérrez, responsable de I+D del Laboratorio de Arzak; Ángel Palacios, chef ejecutivo de La Broche y Luis Arrufat, jefe de pastelería de El Bulli durante 6 años. A ellos se suman figuras como Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Andoni Luis Aduriz o Eneko Atxa, que desarrollan el rol de profesores vascos invitados; mientras que los seminarios corren a cargo de cocineros internacionales, como Michel Bras y Massimo Bottura, y nacionales como Joan Roca, Xavier Pellicer y Mateu Casanyas.

Rioja mantiene el liderazgo en España

La Denominación de Origen Calificada Rioja mantiene el liderazgo en el mercado español en plena crisis, según la consultora Nielsen.

El liderazgo que la Denominación de Origen Calificada Rioja mantiene en el mercado español con sus vinos tintos envejecidos en barrica, cuyas ventas representan un 75% del total de vinos con denominación de origen comercializados en la hostelería, le ha permitido afrontar la nueva caída del consumo de vino en España afianzándose en los segmentos de más valor añadido y consiguiendo un mejor posicionamiento respecto a los vinos de otras regiones.

Así lo confirma un estudio de Nielsen sobre la evolución del mercado de vinos en España en 2011, estudio que no sólo sitúa el consumo en mínimos históricos, sino que también apunta una pérdida de valor por el descenso de los precios.

En esta situación económica tan adversa para el sector, el comportamiento de la comercialización de Rioja en el mercado español ha puesto de nuevo de manifiesto su gran fortaleza y el valor seguro que, por calidad y prestigio, representa para los consumidores españoles. El presidente del Consejo Regulador, Víctor Pascual Artacho, ha valorado con relativa satisfacción estos datos.



Elena Arzak, en las cocinas del restaurante Arzak en San Sebastián.

Elena Arzak, mejor cocinera del mundo

Elena Arzak ha sido reconocida con el premio a la Mejor Chef Femenina del Mundo en los galardones que entrega cada año la revista *Restaurant*.

La jefa de cocina del restaurante Arzak de San Sebastián sucede a la francesa Anne-Sophie Pic como mejor profesional mundial del ramo gracias a su cocina "en constante evolución, vanguardista y basada en la investigación", afirma la publicación en un comunicado.

«Ha sido una verdadera sorpresa, hace que me sienta más humilde. Me alegro por Arzak, el restaurante, y por mi padre», señaló la hija de Juan Mari Arzak, quien el pasado año fue galardonado con el premio a los *Logros de toda una vida* por la revista gastronómica británica.

La donostiarra representa a la cuarta generación de la familia Arzak que dirige un restaurante, inaugurado en 1897, y que en los últimos cinco años ha figurado en la lista de los diez mejores del mundo que elabora *Restaurant*.



El Príncipe Robert de Luxemburgo cede la presidencia al Presidente de González Byass, Mauricio González - Gordon.

Mauricio González-Gordon, nuevo presidente del IWSC

Mauricio González-Gordon ha sido nombrado nuevo presidente del International Wine & Spirit Competition (IWSC) de 2012. Es la tercera personalidad española del mundo del vino que recibe esta distinción.

Mauricio González-Gordon sucede en el cargo a personajes como Philippine de Rothschild, de Château Mouton Rothschild; Warren Winiarski, de Stag's Leap; Marchese Leonardo di Frescobaldi, de Frescobaldi Estates; o Dominque Hériard Dubreuil, de Rémy Cointreau.

Se trata de un concurso pionero en el

mundo (fue creado en 1969) cuya finalidad es promover la calidad y la excelencia de los mejores vinos, licores y espirituosos, y que este año celebra su 42º edición. La profesionalidad del panel de cata y los análisis químicos a los que son sometidos los vinos presentados, han situado al IWSC en un referente a nivel mundial.

En el año 2010, González Byass ganó la más alta distinción del International Wine & Spirit Competition, "Winemaker of the year", que le convirtió en la mejor compañía bodeguera del mundo y en el referente de vino español de calidad a nivel internacional. Además, esta compañía también obtuvo la distinción de "Spanish Wine Producer".

La FEV pide nuevas campañas de promoción

La Federación Española del Vino (FEV), que representa a más de 800 bodegas españolas, ha elevado a los responsables de la política agrícola nacional la necesidad de diseñar nuevas campañas de promoción destinadas a reforzar el consumo de este producto entre los españoles.

El Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete, se entrevistaba con el sector vitivinícola español, que expuso la situación del mercado interior, donde el consumo continuó disminuyendo en 2011.

El sector defendió la necesidad de una "política coherente" entre ministerios en la que "no se demonice al vino" y se reconozca el esfuerzo de las organizaciones del sector por fomentar un consumo moderado y difundir la relación vino y salud.

En el encuentro se destacó "el éxito" de las exportaciones de vino español, que en 2011 aumentaron un 26,3%, hasta 22,3 millones de hectolitros, sobre una producción de 40,3 millones de hectolitros de vino y mosto. Según la FEV, se resaltó la relevancia que tiene la internacionalización y "se puso de manifiesto que el vino debe ser protagonista y contribuir favorablemente en el proyecto Marca España".

España exporta un 26% más en 2011

Las exportaciones españolas de vino crecieron un 26,3 % en volumen en 2011, según el Oemv.

Las exportaciones españolas de vino crecieron un 26,3 % en volumen en 2011, hasta los 2.230,9 millones de litros, según el Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv).

En términos de valor, el avance se situó en el 16,7 %, hasta 2.240,6 millones de euros, mientras que el precio medio cayó un 7,6 %, hasta el euro por cada litro exportado.

Por productos, las ventas en el exte-

rior de vinos sin denominación de origen protegida a granel aumentaron un 43,2 % en volumen, hasta 1.164,3 millones de litros, y un 52,9 % en valor, hasta 386,7 millones de euros.

Del mismo modo, se exportaron más vinos con denominación de origen protegida envasados, con una subida del 18,3 % en volumen, y del 15,8 % en valor, hasta 925,6 millones de euros.

China quiere crecer un 40% en tres años

El Gobierno chino desea impulsar el desarrollo de la industria del vino para que sus ventas crezcan en torno a un 10% anual en tres años

El ejecutivo de Pekín se ha fijado como objetivo situar las ventas del sector, incluido licores, en 131.330 millones de dólares para 2015, con un aumento anual del diez por ciento, según publica el diario China Securities Journal.

Según estas informaciones, el Gobierno apoyará también duplicar la fabrica-

ción de licores hechos con frutas, especialmente uvas, a fin de expandir las posibilidades de la industria, dentro del plan quinquenal preparado para la industria alimentaria.

La intención es crear las condiciones para el crecimiento saludable de un sector sometido a fuerte competencia global.

Wine Spectator otorga 92 puntos a Beronia GR '04

En el número de Wine Spectator, correspondiente al mes de abril, Tom Matthews ha calificado a Beronia Gran Reserva 2004 con 92 puntos. Con más de 30 años de trayectoria, la publicación Wine Spectator está considerada como una de las más importantes e influyentes dentro de la industria del vino. Beronia Gran Reserva se elabora con uvas tempranillo (87%), mazuelo (8%) y graciano (5%) procedentes de viejos viñedos con más de cincuenta años de edad.

Los fondos no maridan con los grandes vinos

La quiebra de unos cincuenta fondos de inversión dedicados a vinos de alta calidad y ediciones especiales en los últimos cuatro años, en el Reino Unido, puede haber acarreado a sus inversores unas pérdidas superiores a los cien millones de libras, según la BBC. La información apunta a que los fondos dedicados a la inversión en este tipo de vinos ofrecían grandes beneficios en un momento de crisis, pero la quiebra de muchos de ellos ha hecho que sus clientes vean desaparecer sus ahorros.

Nace el Premio al Mejor Blog del Año

Se trata de reconocer la labor de aquéllos que apoyan al sector desde estos nuevos escaparates virtuales que son los blogs.

La International Wine and Spirit Competition (IWSC) ha creado un nuevo premio para reconocer la labor de aquella persona que mejor haya utilizado un blog a lo largo de un año, para promover e incrementar el interés y el reconocimiento del público en vinos o bebidas alcohólicas. El nuevo galardón, patrocinado por González Byass, contará con un jurado compuesto por prestigiosas personalidades del comercio del vino y las bebidas espirituosas, propietarios de marcas con experiencia en medios sociales, así como aquellos que hayan sido ganadores del

premio IWSC Mejor Comunicador del Año en ediciones anteriores.

"Este área se ha convertido en una de las más importantes en lo que se refiere a la comunicación escrita del vino y nosotros, como compañía, la queremos apoyar", ha asegurado Nicolás Bertino, Director de Exportación de González Byass, quien ha apuntado que "queremos que este premio sirva para reconocer a aquellos bloggers que derriban fronteras e inspiran a los nuevos consumidores para que experimenten y disfruten con mejores vinos y alcoholes.

Modificación del reglamento de los vinos ecológicos

La Comisión Europea ha presentado un nuevo borrador de reglamentación de los vinos ecológicos en el seno de la Unión.

El nuevo reglamento deberá aprobarse antes de julio de este año, ya que en esas fechas quedará derogada la anterior legislación, que regulaba este tipo de productos a través de la mención "vino producido a partir de uvas de producción ecológica". El nuevo documento tan sólo difiere del presentado en julio de 2011 en cuanto al contenido de anhídrido sulfuroso: en la versión anterior los límites de los sulfitos se establecían en función de las zonas productoras de vino, mientras que en la actual se relacionan con el contenido de azúcares.

Tras la aprobación de la nueva reglamentación, los vinos que se elaboren conforme a esta normativa podrán llevar en su etiquetado la mención de "vino ecológico" y utilizar el logotipo comunitario de producción ecológica; mientras que los vinos elaborados antes de la aprobación de la normativa, que ya llevaban la denominación de "vino producido a partir de uvas producción ecológica", podrán agotar sus existencias y, siempre y cuando cumplan con las nuevas reglas, pasar a llamarse "vino ecológico".



The London N°1, reconocida con el Liderpack

Siguen llegando la buenas noticias para The London Nº1. En el XII Concurso Nacional del Envase y Embalaje y Publicidad en el Lugar de Venta, Premios Liderpack 2011, The London N°1 ha obtenido uno en la categoría bebidas. El galardón ha sido otorgado por el estuche de regalo que se desarrolló para la pasada campaña de Navidad. En este estuche se trató de dar el máximo protagonismo al producto, a través de una ventana que dejaba ver la botella y un interior en poliéster que permitió crear un efecto espejo. El formato, además, ha tenido una magnífica acogida en tiendas especializadas y Club Gourmet de El Corte Inglés. En el interior de la botella, The London Nº1 es una ginebra Superpremium, del tipo London Dry, obtenida por triple destilación. Se caracteriza por su color azul turquesa muy suave, debido a la maceración de flores de gardenia. Los botánicos utilizados son enebro, naranja, corteza de limón, cilantro, regalíz, canela, corteza de cassia, angélica, raíz de lirio, tomillo, almendra, semillas de hinojo, cardamomo y aceite de bergamota. El producto final, es muy transparente, con olor ligeramente balsámico y picante, muy perfumada, suave en la boca y de sabor persisEl soleo o pasificación de la uva Pedro Ximénez y 30 años en bota, dan a este Noé un color ébano con irisaciones yodadas, aroma de higo, ciruela, café y especias. Es fresco y sedoso al paladar.



Noé, premiado como el mejor generoso del año

González Byass ha triunfado en los Premios Verema 2011, siendo su Pedro Ximénez Muy Viejo, Noé, premiado con el galardón de "Mejor Generoso del Año".

Este vino dulce, uno de los de postre más antiguos y especial del mundo, es uno de los más premiados de la historia. Con poderosos aromas cálidos a fruta pasificada, enriquecidos con notas de torrefactos, café y especias, esta joya ha pasado una media de treinta años en botas de roble americano.

El undécimo encuentro Verema se clausuró por todo lo alto con una cata de las esencias del Marco de Jerez. Dirigida por Jesús Barquín, esta cata multitudinaria congregó a 250 personas que demostraron que Jerez sigue estando en lo más alto y que despierta pasión e interés. En esta cata se presentó en primicia Tío Pepe en Rama 2012, los finos Dos y Cuatro Palmas, el Palo Cortado de Añada 1982 y un Moscatel Viejísimo. Antonio Flores, el enólogo de la casa de Tío Pepe, enamoró a los asistentes con su arte y habitual pasión.

La última edición del Encuentro Verema congregó alrededor de 1.300 personas, que disfrutaron de los vinos de las más de noventa bodegas asistentes.

Una marca puede existir en varias DD.OO.

El Tribunal Supremo de España ha dictado sentencia acerca de la coexistencia de una misma marca con diferentes Denominaciones de Origen, algo que no estaba permitido hasta ahora por los reglamentos de los propios Consejos Reguladores. De este modo, a partir de ahora se admite que una misma marca comercialice vinos de diferentes regiones o zonas vinícolas protegidas.

Exportación a granel gana terreno en el mundo

Las exportaciones de vino de los países del Nuevo Mundo a Reino Unido, Estados Unidos y Alemania han tenido un cambio sustancial en la relación de ventas entre granel y embotellado Así, en 2001 se exportaba 23% a granel y 77% embotellado, mientras que en 2010, el 43% del vino exportado correspondió a granel y el 57% a vino embotellado, según Rabobank.

Estados Unidos crecerá un 10% hasta 2015

El país norteamericano consumió más de 2.800 millones de litros de vino durante el pasado año, lo que ha hecho que adelante a Francia e Italia como mayor consumidor del mundo de este producto, como publicó Vida Vid Vino en su último número. Además, las perspectivas de Vinexpo/IWSR apuntan a que en el periodo 2011/2015 el consumo crecerá un total del 10%.





Albert de Vilarnau frente a dos paladares exigentes

"Un cava perfecto para una fiesta en un museo, un gran desfile o un encuentro más íntimo"

Reunimos a dos grandes periodistas, Isabela Muñoz Ozores, Redactora jefe de cocina, decoración, niños y viajes de la revista Telva y María Pardo de Santayana, Subdirectora de la revista GQ, para poner a prueba el cava Albert de Vilarnau fermentado en barrica ante la opinión de dos mujeres acostumbradas a relatar a sus lectores sensaciones y emociones.

UN REPORTAJE DE JAVIER ESTRADA, CON FOTOGRAFÍAS DE MONSCLUB.

Un cava nacido a 250 metros sobre el nivel del mar, en la zona de Espiells, en San Sadurni d'Anoia, con las montañas de Monserrat como escenario afortunado, fruto del trabajo y la filosofía enológica de Damiá Deàs y Eva Plazas, mezcla de las uvas chardonnay, macabeo y parellada, en busca de la expresión natural del *terroir* y el respeto por el medio ambiente aplicando la viticultura de precisión.

El chardonnay fermenta en barricas de roble francés, mientras las uvas macabeo y parellada le esperan por separado en depósitos de acero inoxidable. El resultado, Albert de Vilarnau fermentado en barrica.

En Madrid, llega frío y con carácter a la mesa del restaurante Castellana DF, en pleno Paseo de La Castellana. Allí le esperan Isabela Muñoz Ozores y María Pardo de Santayana. No son enólogas, tampoco expertas en vino, pero su trayectoria como periodistas pronostica un encuentro interesante. Queremos saber hasta dónde es capaz este Gran Reserva de transportar a dos mujeres con mucho mundo y amplia experiencia.

La elegancia y sutileza de su presentación desvela una extraordinaria personalidad antes de descorchar el cava.

Servido en las copas de María e Isabela, reafirma las primeras impresiones.

María comenta: "me parece un cava diferente a casi todo lo que probado. Me puede acompañar una comida entera".

Isabela comenta: "Es muy, muy agradable. Efectivamente potencia y acompaña cualquier sabor". "Por la implicación de la etiqueta de Miró creo que es perfecto para cualquier evento de arte o moda. Tiene la personalidad para ser protagonista en un museo, una galería o una pasarela", continúa la redactora jefe de Telva.

"Pero me gusta más para un encuentro más íntimo - replica la subdirectora de GQ-. No lo veo para una fiesta de 500 personas, es algo más personal"

"Si lo llevamos al plano moda, lo veo joven y jovial como la ropa de Ocariz", concluye Isabela. "... y cómodo y cercano como Jacobs", termina María.

CAVA Albert de Vilarnau fermentado en barrica

Este excepcional cava presenta un color amarillo brillante con reflejos dorados y desprendimiento abundante de pequeñas burbujas. Potente en nariz, con gran equilibrio entre aromas de frutas maduras (melocotón, albaricoque) y maderas nobles, aportadas por la primera fermentación del mosto en barrica (vainilla). En boca es muy redondo y potente, apreciándose taninos dulces de la madera que confieren una gran estructura y un sabor largo.

60% Chardonnay fermentado en barrica, 20% macabeo y 20% parellada.

Graduación 12º

Crianza: más de 36 meses.

La entrevista tuvo lugar en el restaurante Castellana DF, donde se realizó la cata y la sesión de fotos. Paseo de La Castellana, 74. Madrid. 915 625 398



O LOS LABIOS DE MIRÓ

Antonio Miró es el responsable del diseño de la etiqueta de este cava, sensual y personal, como refleja el trabajo del diseñador de moda e interiores catalán, quien firmó el proyecto y ejecución de la cava Vilarnau hace una década y donde se enamoró del Albert de Vilarnau.



¿QUÉ EVOCA UNA COPA DE ALBERT DE VILARNAU?

MARÍA PARDO DE SANTAYANA

ISABELA MUÑOZ OZORES

Con jamón ibérico	EN UNA FIESTA	Con jamón ibérico
Marc Jacobs	UN DISEÑADOR	Miriam Ocariz
Johnny Depp	PARA ENTREVISTAR A	Edward Norton
Membrillo y albaricoque	UN OLOR	Un bosque con rocío
Hotel Fasano, Río de Janeiro	UN HOTEL DEL MUNDO	Hotel Lancaster, París
Sushi	COMERÍA CON	Nécora
Barcelona, en verano	UNA CIUDAD	Tel Aviv

CONCEPTOS

BAGAZO

Restos que quedan después de exprimir la aceituna, la uva, las naranjas y cosas semejantes.

En Galicia y algunas otras zonas septentrionales, la palabra sirve para nombrar al aguardiente de orujo.

CABEZAS

Extremos de las vasijas, botas o barriles. También tiestas. Aguardientes de baja graduación (22 a 30 grados) que resultan de la primera destilación de un vino. Esta porción del destilado está cargada de sustancias volátiles y no se utiliza en los brandies de calidad.

EBONITA

Olor que recuerda el de las materias plásticas y el del caucho sintético y que aparece en vinos defectuosos, elaborados con medios inadecuados (recipientes de plástico, tuberías de caucho).

FENOLOGÍA

Ciencia que estudia los cambios visibles que sufre la vid (y en general cualquier ser vivo) durante su ciclo de vida en relación con las condiciones climáticas y atmosféricas. Cada una de las fases (brotación, floración, desarrolo del fruto, etc.) por las que pasa la planta durante su desarrollo anual se denomina estado fenológico.

Dado que una misma planta puede desarrollarse de forma distinta en condiciones climáticas distintas, la fenología permite hacer referencia a un estado concreto de la planta independientemente de las fechas del calendario (escala fenológica).

El estudio de los distintos estados fenológicos y los tiempos transcurridos entre ellos permite estudiar las técnicas más adecuadas para obtener un mayor rendimiento.

GRADO BEAUME

Unidad que se utiliza en la bodega para medir la riqueza en azúcares de un mosto en función de su densidad. Grado dulce.

GODELLO

Variedad de uva blanca. Originaria de las laderas del río Sil se cultiva principalmente en Valdeorras y Bierzo. Adaptada a suelo seco, no le favorecen los suelos húmedos. La mejor calidad se da en suelos de ladera de fertilidad media.

Variedad precoz y de maduración muy determinada.

HÉMINA

Cantidad de vino diaria asignada a cada monje según la Regla de San Benito: " Cada cual ha recibido de Dios su propio don, uno de una manera, otro de otra, por eso establecemos con algún escrúpulo la medida del sustento de los demás. Teniendo, pues, en cuenta la flaqueza de los débiles, creemos que es suficiente para cada uno una hémina de vino al día. Pero aquellos a quienes Dios les da la virtud de abstenerse, sepan que han de tener un premio particular."

Regla de San Benito: Capítulo XL, La Medida de la Bebida

ICTIOCOLA

Cola de pescado o sustancia gelatinosa que se utiliza para encolar o clarificar vinos.

Se extrae de la vejiga de esturión desecada al aire libre, y en el mercado se encuentra preparada en solución.

JARMENTERA

En Aragón, lugar en que se hacinan los sarmientos

JIGGER

Instrumento para mediar la cantidad de los componentes de un cóctel.

LACRE

Pegote de cera que antiguamente se utilizaba para cerrar y marcar las botellas de vino. En la cera, en relieve, solía gravarse el sello del fabricante, (al igual que en las cartas se lacraba con el anillo o sello del remitente).

En la actualidad no se suele utilizar esta técnica, aunque algunas botellas lo simulan con plástico.

Clasificación de vinos que hace la revista todovino para calificar los vinos. La máxima puntuación son 3 lacres.

LACRIMOSO

Vino, abundante en alcohol y glicerina, con tendencia a crear "lágrimas" al resbalar por la copa.

MACHORRA

Cepa con gran vigor y mucho "verde" pero que no produce uvas o son de mala calidad.

MAJARA

Hilera de parras en un viñedo. También denominado 'Marja'.

MAMÓN

Sarmiento improductivo que sale de la base de la cepa.

MAYETO

En Jerez, viticultor que es propietario de una viña pequeña.

NABUCONODOSOR

Botella gigante que equivale a 20 botellas ordinarias de 0,75 litros.

NOBLE

Vino elaborado a partir de variedades de uva preferentes y envejecido con esmero.

Según la Ley del vino: "vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 18 meses en total, en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros o en botella"

OIDIO (UNCINULA NECATOR)

Es una enfermedad ampliamente extendida en España que casi siempre hace acto de presencia, y que en algunos años de condiciones climáticas favorables para su desarrollo puede ocasionar, en variedades sensibles y en zonas propensas, la pérdida total de la cosecha. La temperatura, la humedad y, en menor medida la

insolación, son los factores climáticos que condicionan el desarrollo del hongo.

Alrededor de 15°C la temperatura comienza a ser favorable estando su óptimo en los 25-28°C.

El desarrollo de la enfermedad se ve favorecido por humedades altas, pero las lluvias abundantes frenan su desarrollo.



ASTURIAS CON PEDRO MADERA

DONDE LA TRADICIÓN ES LA CLAVE DEL FUTURO

Un viaje diferente por el Principado de Asturias, diseñado y protagonizado por un incansable viajero y genial periodista, para descubrirnos amigos, paisajes, talento y emociones.

La gastronomía es sólo la coartada.

Un reportaje de Javier Estrada, con fotografías de mOnsclub







Arriba, bizcocho de sardina y foie. Debajo, Champiñón con tuétano y hemerocallis. Abajo a la derecha, un plato llamado Otoño. Arriba derecha, fachada del restaurante CASA MARCIAL. Debajo, aspecto de unas de las salas del restaurante. La Salgar, s/n. Parres - Arriondas. 985 84 09 91 www.casamarcial.com





Siempre que se tenga la más mínima posibilidad de volver a Asturias hay que decir que sí. Su geografía indómita y acogedora, sus grandes ciudades y pueblos, su cultura, sus gentes, sus rios y picos, y el Cantábrico, guardián de aromas, alacena de buenas mesas y seducción de turistas, marineros y sirenas, deberían bastar para convencer a cualquiera. Pero es que, además, su gastronomía es asunto serio, capaz de provocar íntimas sensaciones de placer perfectas para compartir entre amigos o disfrutarlas en un sencillo silencio emocionante.

Así que cuando llamamos a Pedro Madera, gigante contador de historias, viajero, amigo y estimulador de la felicidad, para invitarle a viajar a Asturias, él ya estaba saliendo para allí.

El plan era recorrer de su mano algunos de los mejores y más interesantes restaurantes del Principado, saludando a sus amigos, metiéndonos en su cocina y desentrañando los mejores secretos culinarios, a la vez que descubríamos otros enclaves, otros amigos, otras cocinas... Otras historias.

La primera cita, en CASA MARCIAL, con Nacho Manzano, amigo desde hace décadas de Pedro Madera.

Su restaurante, situado en una curva mágica por las vistas que ofrece a un lado y otro de la casa de sus padres, en La Salgar, donde nació y creció, ha sido reconocido con dos estrellas Michelín. La sonrisa de Nacho y su trato amable y familiar, descubren parte de su éxito. Sobre la mesa de la cocina, un buen queso de la zona, una botella de vino blanco y dos amigos riendo. Detrás, una pequeña freidora cocina unas deliciosas croquetas de jamón.

La primera vez que Pedro Madera llegó al restaurante fue hace muchos años (1995) y cuenta que: "después de ver una vaca haciendo sus cosas en la curva, vi a Nacho así, un poco destartalao de aspecto, igual que yo, y comí judías y tortos (pan de maíz).

una entrevista y mientras fotografiábamos espumas de berberechos, él estaba apoyado en la puerta mirando con un trozo gigante de pan y un chorizo frito que goteaba grasa rojiza. Yo le miré y pensé en quedarme a vivir en semejante paraíso... Además, tengo que decir

NACHO ESTABA APOYADO EN LA PUERTA Mirando con un trozo gigante de Pan y un chorizo frito que goteaba Grasa rojiza. Yo le miré y pensé en Quedarme a vivir en semejante paraíso

Tenía un aspecto de niño, -continúa Madera-, y cocinaba unas cosas geniales".

Nacho fue mal estudiante y su padre le mandó con quince años a Casa Víctor, en Gijón, para que probara una profesión. Enseguida supo que sería cocinero.

Habla rápido mientras nos cuenta su historia con los ojos brillantes de ilusión y confianza.

Su padre, tras saber de sus intenciones, versionando el refranero, le dijo: "es mejor que sea cola de león que cabeza de ratón", pero el cocinero lo tenía claro. Volvió a casa de sus padres y, desde el primer momento, se propuso no copiar ningún plato de los que había visto en Gijón.

Las croquetas de Nacho se asocian con las yemas de los dedos para llegar a la boca de estos dos amigos, que comienzan un duelo de anécdotas, mientras que los platos del nuevo menú de Casa Marcial comienzan a marchar.

"Una vez,- dice Madera,- vine a hacerle

que nunca he oído hablar mal a nadie de Nacho, y esto en un mundo tan competitivo es complicado".

LA COCINA DE NACHO

comensales.

Carabinero a la brasa o Pitu de caleya guisado con raviolis de sus menudillos, del menú clásico. Bizcocho de sardina y foie, panacota de apio con algas y pepino, sorprendente y exquisita. O pato salvaje con castaña y calabaza de lo que llama Menú Gastronómico. Y fabada, claro... y revuelto de la casa sobre torta de maíz o arroz con pitu de caleya. Todo cabe en el universo de Nacho Manzano. Todo con una personalidad y una estética deslumbrante. En el plato, productos tradicionales, salvajes, que pasan por su ingenio y, tras ser tocados por la depurada técnica, se convierten en fiesta de

El entorno, Asturias y su familia, son las otras piezas fundamentales de la ecuación perfecta de calidad y carácter de la cocina que se propone en Casa Marcial.



En Cabo Peñas, situado en el concejo de Gozón, proyección natural de Asturias hacia el Mar Cantábrico, está el Centro de Interpretación del Medio Marino. En sus cinco salas se expone interesante temáticas como los faros, naufragios y tormentas, el mar, el medio marino y un apartado dedicado a Gozón.

Asturias siempre tuvo una excelente gastronomía, Mar Cantábrico, Cordillera Cantábrica y sus valles, proporcionan pescados (también de río), mariscos, así como *carne roxa* o los pollos de aldea (pitus de caleya), y leche de primera calidad. Los quesos (42 denominaciones artesanas), la faba y la fabada, las frutas, hortalizas y el pote o las manzanas y su sidra. Pero han sido sus gentes, cocineros de siempre y jóvenes creativos los que hicieron posible el boom de la restauración de la que se habla en todo el mundo desde hace una década.

PERIODISMO EN LAS VENAS

Seguimos nuestro viaje junto a Pedro Madera, que se encontró con esta profesión de periodista de viajes y gastronómico por puro afán aventurero y afilado ingenio mercantil. Con tan solo 18 años viajó a París con un amigo. Al revelar las fotos, pensaron que estaban muy bien,

escribieron un texto y se presentaron en la redacción del recién inaugurado diario El País para vender su historia, descubriendo que eran buenos en el arte de contar y que en aquella época la cosa se pagaba más que bien. Desde entonces no ha parado y sus entretenidas narraciones de viajes y anécdotas son parte de su ADN.

Hoy, algunos años después, Pedro Madera es uno de los mejores comunicadores de nuestro país. Escribe guías, reportajes gastronómicos y de viajes, es fotógrafo, ha dirigido programas de radio con una frescura y una elección de temas divertidos e interesantes, colabora en publicaciones y programas de motor y escribe, casi a diario, en su blog GPS de Madera. Su lema: "ser feliz es una opción".

Seguimos en el interior de Asturias. Parada obligada en Cangas de Onís (7.000 habitantes), la que fuera capital del Reino de Asturias y donde Don Pelayo inició su batalla contra el poder musulmán. Tras disfrutar de su fabuloso puente romano, Pedro nos lleva al restaurante Los Arcos, donde saluda a Ramón Celorio al que recuerda unos sublimes tacos de bonito y le pide que cuente su trabajo por recuperar la cocina vinculada a los productos autóctonos. Celorio se arranca mientras saca de la nevera un solomillo de una vaca de 7 años, que cuelga durante 36 días antes de cocinarla y y nos habla del río Sella y sus truchas y salmones y también del cordero Xaldu, el gocho asturcelta o la selección de quesos artesanales que sus paisanos le venden.

"Queremos dar valor a lo nuestro valor, por ejemplo, a la vaca asturiana: la casina, asturiana de los valles, frisona y cruzada", concluye el cocinero de Los Arcos



Sobre estas líneas, el puente romano de Cangas de Onís. Debajo, bar El Muelle, de Luanco. Fachadas del pueblo de Luanco. Pedro Madera espera una ración de andaricas en el bar La Nansa, de Tazones. Una mujer limpia unas rayas recién pescadas en el puerto de Tazones.



Cangas de Onís es un importante centro de turismo de aventura y concentración de pescadores en temporada, una bella localidad con constantes visitantes que cuida su propuesta cultural, deportiva y gastronómica.

A pocos metros de Los Arcos, Madera nos descubre El Molín de la Pedrera (985 849 109), como ejemplo de buen hacer en la zona. Un lugar donde comer bien a

por esa vegetación salvaje de Asturias nos deja en Tazones. Por primera vez en este viaje, vemos el mar.

El aire es húmedo y salino, las casas tienen bonitas galerías acristaladas y sus fachadas están pintadas de colores. Todo acaba y comienza en el puerto donde Pedro saluda a una antigua amiga que limpia unas rayas recién pescadas y que servirán para hacer un buen guiso.

balneario y casa de baños en la playa. Aquí Pedro Madera pasea despacio por el puerto buscando el bar El Muelle, cita diaria de nativos, copa y partida y epicentro del turista bien informado. Olegario saluda a Madera y sobre la barra desfilan parrochas, chipirones, sardinas plancha, calamares, oricios, gambas y almejas. Todo de primera.

Dejamos alejarse el horironte del Cantábrico mientras Pedro Madera cuenta que la otra parte de su vida, cuando no se dedica a contar historias, está protagonizada por una verdadera pasión, la cría y el entrenamiento de caballos para la práctica deportiva del Endurance.

Llegamos a CASA GERARDO, en Prendes, un templo, el restaurante sobre el que todo gira en el Principado, tradición y vanguardia de la gastronomía asturiana. En la cocina están Pedro Morán Quirós, bisnieto del fundador (1882), y su hijo Marcos Morán, quinta generación de una familia entregada y aplaudida por su trabajo en cocina y su aportación a la difusión de la cocina de su tierra.

Un estrella Michelín certifica su trabajo y su posición en la memoria de todo el mundo (literalmente). Cuando se habla de gastronomía asturiana, ratifican con contundencia la cocina de una familia que ha sabido estar y crecer como ninguna.

Las fabas sobre el mostrador de la cocina para hablar de calidad, pasan de mano en mano, de Marcos y del Pedro cocinero al Pedro periodista.

En la mesa, un menú sorprendente por su propuesta tan avanzada, personal y de exquisita calidad y método.

El padre lo ha hecho muy bien, incluso en escuchar y dejar hacer a un hijo que

EN ASTURIAS SE HA DEJADO DE GANAR GASTRONÓMICAMENTE A LA GENTE POR CANTIDAD PARA PRACTICAR, ADEMÁS, LA **CALIDAD**

orillas del río Sella, que obtuvo el tercer puesto en el concurso de tapas de quesos de este año. Sidra de mesa y "cocina asturiana tranquila con una fabada que deja memoria", como nos cuenta Ángel Ardines, su propietario junto a sus hermanos Emilio (chef) y Paz (administrativa y diseñadora del local). Una sidrería de éxito dió paso a un bar con una cocina más evolucionada que recorre tablas de quesos, tapas como boronchu (morcilla frita) o tortu de maíz con langostinos, ensalada de tronco de bonito, fabada, esa que "deja memoria", pescados como su lomo de bacalao con tomate natural, carnes locales y postres caseros. En su bodega, sidra natural y una buena lista de vinos españoles.

Pedro Madera hace hincapié en que "en Asturias se ha dejado de ganar gastronómicamente a la gente por cantidad para practicar, además, la calidad. Y este lugar es un buen ejemplo".

Una serpenteante carretera escoltada

Después de asomar la nariz sobre el dique de abrigo que protege a la pequeña villa, Madera se refugia en el bar La Nansa. La sencillez y la tradición mandan en los fogones. Su merluza, el rape o las andaricas (nécoras) son realmente ricas.

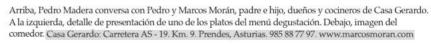
FABAS COMO JOYAS

Antes de llegar a Luanco, el Cabo de Peñas merece una parada, un momento de reflexión para darse cuenta de lo caminado, de lo intensamente real e importante que es cada lugar, cada persona y cada sensación vivida.

El cabo más septentrional del Principado de Asturias está situado en el concejo de Gozón y su faro, adquirido en la Exposición Universal de Barcelona 1929, sigue siendo guía de marineros.

Luanco (10.000 habitantes) es parada obligada, centro de ocio y veraneo desde el siglo XIX por la inauguración de su











La Ermita de Deva: San Antonio. Deva, Gijón. 985 33 34 22. www.laermitadeva.com Miembro de Ruralka.com

se ha esforzado en formarse con los mejores y en rebuscar y trabajar para encontrar su identidad, que es hoy la de Casa Gerardo.

El espectáculo de los Morán

Mantel de hilo, buena separación entre mesas y techos con vetustas vigas de oscuras maderas, son el escenario de un baile de platos geniales: snaks, nabo y avellanas (en la imagen de la pág. 37), anchoa con pan y alcaparras, pectina de manzana con cochinillo, anguila, piparras y café, o su plato de berberechos, alucinante sabor y textura desde una imagen inaudita por sus verdes matizados.

Sidra de mesa para acompañar a la cigala Gaudí, con vinagreta de rosas y consomé de cabezas aliñado; emocionante.

Pedro Madera también disfruta orgulloso de ver cómo sus propuestas en este viaje han sido un éxito. "Me lo habéis puesto fácil, Asturias es un lugar maravilloso para comer y disfrutar".

Sin tiempo para responderle, él sabe que la otra parte buena del viaje ha sido entrar en cada casa como si fuéramos familia. Llega el final del menú de los Morán: Salmonete al salís, jugo de gallina con alitas de pitu y argán, fabada, fresas y arroz con leche.

Ahora toca descansar. Y Madera hace un redoble de tambor y, como prestidigitador, conduce hasta San Antonio, a 5 kilómetros de Gijón, para deslumbrarnos con el hotel rural "más bonito del mundo": La Ermita de Deva.

Un prao de tupida hierba hace de alfombra, un roble de 300 años de ujier y guardián. Su dueña, Mara, da vida y alegría a una casa de piedra de 1701 que cruje sus maderas cuando entramos en ese otro mundo entre el confort y lo rústico, bucólico y campesino, que nos deja boquiabiertos. No exagero.

Ocho habitaciones deliciosas, cómodas y espaciosas y una ermita con capilla. ¿Vamos a Asturias?



Madrid Fusión 2012

coctelería superior

The London N°1 y los maestros cocteleros Pablo Giudice, de Sudestada, Gegam Kazarian, de Kazaris Lounge y Carlos Moreno, de O'Clock, presentaron espectaculares combinados y nuevos instrumentos de coctelería.



The London Nº1 es una ginebra premium que se elabora en muy pequeñas producciones en Londres, a partir de la destilación de granos puros procedentes de la campiña inglesa. Su exclusiva receta incluye, además, 12 botánicos procedentes de los lugares más remotos de la tierra.

La ginebra premium de González Byass, presentó dentro de la X Edición de Madrid Fusión, los instrumentos más novedosos que los maestros cocteleros emplean para dar un nuevo giro a sus creaciones. En el espacio The London Tools, se pudo ver una cafetera japonesa que permite infusionar un cóctel o revolucionarios sistemas que permiten emplear nuevas técnicas de congelación o gasificación.

The London N°1 contó con Pablo Giudice, de Sudestada, Gegam Kazarian, de Kazaris Lounge y Carlos Moreno, de

O'Clock en el espacio privado The London Tools. Tres reconocidos maestros cocteleros que propusieron tres nuevas combinaciones a partir de la ginebra premium: **London to Hokkaido** (Pablo Giudice), un cóctel a base de sorbete de pomelo blanco e infusión de hierbas que elaboró empleando una innovadora técnica de congelación. Este sistema genera una especie de nieve con una exquisita textura y una mayor pureza de









sabores, olvidando las habituales proporciones de azúcar o incluso con sabores salados. London Tea Sour (Gegam Kazarian), con caviar cítrico y bergamota y Tiki taka (Carlos Moreno), elaborado con limón, mandarina, pomelo, manzana y fruta de la pasión. Carlos emplea una cafetera japonesa para infusionar el cóctel dando como resultado una singular versión de un gin fizz afrutado.





AILANTO CREA

The London N°1 presenta The Gin Cabinet by Ailanto, un mueble bar único diseñado por la firma e inspirado en el concepto de Chinoiserie que ha regido su colección otoño-invierno 2012-2013. El mueble se presenta como una pieza exclusiva y es perfecto para albergar en su interior los ingredientes necesarios para disfrutar de un gin & tonic con The London Nº1.

The Gin Cabinet by Ailanto está inspirado en el intenso azul de la ginebra y en la idea de recorrer el mundo en busca de los ingredientes botánicos adecuados, de la misma manera que los viajes inspiran los estampados en los tejidos de Ailanto. El resultado es un mueble con un interior lleno de azules y un exterior con reflejos brillantes, como la propia botella de The London

Los azules provienen de un tejido de seda brillante con un estampado diseñado por Ailanto, con pájaros exóticos posados sobre ramas de tilos floridos. Para la elaboración de este estampado los diseñadores se han inspirado en un papel tapiz del Royal Pavillion de Brighton, que alberga una de las mejores colecciones del estilo Chinoiserie en Reino Unido. Los reflejos del exterior se deben a su acabado brillante, ya que está elaborado con un espejo envejecido que le aporta un aire antiguo.

El conjunto, de formato vertical, se completa con un elemento móvil, un zoótropo en el interior del mueble con un juego de siluetas que complementan el tejido de su interior, y que lo dota de una gran singularidad. Una última idea que ha inspirado a los diseñadores es el concepto de caja musical, y por ello han contado con la concertista de piano Judith Jáuregui, quien a partir de los primeros bocetos, ha elegido Pagodas, la primera de las Estampas del compositor Debussy, cuya alma oriental y espíritu viajero ilustra los tejidos y texturas del mueble.





El pasado 17 de abril, González Byass celebró una exclusiva fiesta en Madrid para presentar The Gin Cabinet y a la que acudieron numerosos amigos.

The Gin Cabinet

UN EXCLUSIVO MUEBLE BAR PARA THE LONDON N°1



El mueble bar permanecerá expuesto en la tienda de Ailanto de Barcelona (Enric Granados, 46. Teléfono: 93 487 06 96) y se elaborará bajo demanda a todos aquellos que quieran disfrutar de esta exclusiva pieza.





Costillas asadas con miel y Chinchón

- 6 cucharadas de miel
- 3 cucharadas colmada de salsa
- ¼ de cucharadita de chile
- 2 cucharadas de Chinchón
- ¼ cucharadita de sal
- Ajos
- ¼ cucharadita de pimienta negra
- 1.5kg de costillas de cerdo

1. Para hacer la salsa, mezclamos la miel y la salsa de ostras en un recipiente para asar o para hornear. Agregamos el chile, el anís Chinchón y la sal.

- 2. Molemos los granos de pimienta y lo añadimos a la salsa.
- 3. Bañamos las costillas en la salsa y colocamos los dientes de ajo enteros entre las costillas. Luego lo apartamos, al menos dos horas (si lo podemos dejar más tiempo, mejor).
- 4. Posteriormente, asamos las costillas en el horno a 160º durante 90 minutos, dándoles la vuelta de vez en cuando.
- 5. A continuación, subimos la temperatura a 200° durante 15 minutos. Tenemos que estar pendientes porque se nos podrían quemar. El momento perfecto será cuando la carne esté tierna, pero a la vez, siga adherida a los huesos.

Muffins

con Mozart Gold

250 ml. Mozart Gold. 250 g. harina. 155 gr. azúcar. 2,5 cucharadas levadura.

2 huevos.

55g mantequilla. 60g onzas de chocolate.



Tarta de Yogur con Soberano

En un recipiente damos un hervor a las ciruelas (10) y a las pasas sultana, poniéndolas a macerar en brandy (una copa de)Soberano una dos horas. En un bol ponemos los yogures (4), la leche (medio vaso), las seis cucharadas de azúcar y los huevos (3).

Lo batimos todo bien y añadimos las ciruelas troceadas. Lo volvemos a batir hasta que quede una pasta fina, incorporando las pasas.

Introducimos esta masa en un molde que habremos caramelizado antes. Lo llevamos al microondas y lo tenemos en el baño María durante seis minutos. Lo dejamos reposar un par de minutos y lo volvemos a poner al baño María otros seis minutos. Dejamos enfriar y servimos.



DESTILADOS EN LA COCINA

y el auge de los blogs de recetas

Fue Karlos Arguiñano el que colocó a la cocina en la televisión hace más de veinte años. Desde entonces, el arte de los fogones es un fenómeno mediático incuestionable. Con la llegada de Internet, el mundo on-line recoge el testigo y profesionales y amantes de la cocina comparten recetas, consejos, anécdotas y trucos con excelentes audiencias. Lo último, propuestas donde un vino o un destilado son protagonistas.

TEXTO DE ALICIA TACHELES

Todos los cocineros de nuestro país concretan y dan sus últimos retoques a sus nuevas recetas de verano. En muchas de ellas veremos cómo los cócteles serán compañeros e inspiradores de platos y recetas. Los destilados se hacen protagonistas más allá de la

Por otro lado, cocinar con vino es cosa antigua y rica. Utilizar vino en la cocina realza los alimentos y permite disminuir el uso de la sal. Pero también los destilados tienen un gran protagonismo en muchas recetas, su aroma y sabor aportan un toque diferente muy apreciado.

Repostería y cocina tradicional es la propuesta de Cocina con Chinchón. Un excelente Blog con muchos seguidores, que explica muy bien ricas recetas que van de las más sofisticadas como Ostras Rockefeller a otras más sencillas como Empanadones con cala-

En los postres, donde el Chinchón aporta un toque muy especial, podemos hacer galletas de sésamo a Barquillos, magdalenas o Soufflé.

Los brandys de Jerez saben aportar en la cocina. Esta bebida espirituosa de alta graducación alcohólica aporta fortaleza y aroma en el sabor final de muchas recetas, así por ejemplo flambear un sofrito de verduras, las uvas de un magret de pato o un solomilla de ternera puede ser el toque especial de un plato.

La caldereta de langosta menorquina es uno de los mejores ejemplos de cómo un brandy interactúa en el resultado final de un plato complejo y delicisioso. Los medallones de la langosta, al fuego en cazuela de barro, se flambean con Soberano para verter después el caldo y cocer durante 20 minutos. El resultado es sabroso y aromático.

Unas gotas de brandy con nuez moscada es perfecto para una bechamel, también en guisos, solomillo de Cerdo, hígado, conejo, urta, el salmón o la compota de frutas son algunas de las recetas donde el brandy marida perfec-

Otros destilados dulces, como el magnífico Mozart Gold, son perfectos para potenciar el sabor del cacao o la vainilla en los postres.

Los mejores blogs de cocina del mundo

Según el diario The Times

ORANGETTE

El blog de Molly Wizenberg, considerado el mejor del mundo.

CANNELLE ET VANILLE

Este sitio es obra de la chef española Aran Goyoaga.

THE WEDNESDAY CHEF

De Luisa Weiss . Una mezcla de recetas y anécdotas humanas. Mucha información y muy entretenido.

DELICIOUS DAYS

De la cocinera alemana Nicky Stich, es uno de los más vistados.

DAVID LEBOVITZ

Este sitio logra cerca de 25 mil visitas al día.

CHEZ PIM

Pim es una celebridad del blog gastronómico.

MATT BITES

Matt Armendariz es fotógrafo profesional con gustos culinarios de primera.

SERIOUS EATS

Según el Times, casi todo lo que necesitas saber de comida está en este blog del periodista de The New York Times, Ed Levine.

101 COOKBOOKS

Es uno de los más antiguos y establecidos. Aquí hay de todo, pero en su mayoría hay temas vegetaria-

SMITTEN KITCHEN

Una combinación de buena fotografía y escritos entretenidos.

CHUBBY HUBBY

Todo sobre la comida asiá-

E

l mejor embajador del Jerez en el mundo, el enólogo y Master Blender de González Byass, Antonio Flo-

res, es una eminencia dentro y fuera de nuestro país. Sus conferencias y catas de sherry en el Reino Unido son seguidas por centenares de entregados *feligreses*. Y esto es sólo uno de los motivos que ha provocado el aumento de ventas de este vino jerezano en 2011 en el Reino Unido.

Gran noticia y mejor futuro para la D.O. Sherry, Jerez, Xeres, Manzanilla, que como escribe José F. Ferrer en la magnífica revista gastronómica Cocina Futuro, también se debe a otros factores tangibles como que algunos de los mejores cocineros como Blumenthal "ha convertido su FAT DUCK en una embajada jerezana acompañando muchos de sus platos y menús con finos y amontillados".

También se refiere F. Ferrer al fenómeno televisivo de la serie Downton Abbey, "donde la familia protagonista aparece con frecuencia acompañando sus mejores comidas con vino jerezano".

Pero resulta que hay mucho más y son los jóvenes de entre 25 a 45 años los que han descubierto la alegría de reunirse alrededor de una tapa y un fino de Jerez.

LO MÁS CHIC

En Londres, BAR PEPITO es la creación del dueño de los restaurantes Camino de Londres, Richard Biggs, en colaboración con la marca Tío Pepe y González Byass. El bar se ha convertido en uno de los lugares más populares de Londres para disfrutar y aprender más acerca del Jerez. Elegido como "El

mejor Bar" de Londres en 2010 y 2011, Bar Pepito ha creado un ambiente único que atrae a una nueva generación de consumidores de Jerez, personas para quienes un sorbo de este vino ya es lo más chic.

El bar es pequeño, auténtico e íntimo, decorado con recuerdos de España y de Andalucía que cubren las paredes, un sabor de España cerca del ajetreo de King's Cross, en el norte de Londres. Los clientes pueden degustar una de las mayores gamas de Jerez disponibles en la ciudad junto a deliciosas tapas preparadas por el chef del bar.

También en el bar SOUTH KENSING-TON el jamón, las tapas y el Jerez causan sensación. Este nuevo bar, propiedad del Caballero del Vino, Abel Lusa, cuenta con la mayor colección de vinos de Jerez en el Reino Unido y una selección de jamones ibéricos de lo mejor de la City.

Una vez entendido este ligero, aunque parece que consolidado, movimiento, nos comienzan a llegar noticias de otras partes del mundo donde el sherry se implata con éxito.

En la ciudad estadounidense de Chicago nos encontramos con Liz Mendez, propietaria del bar restaurante VERA, que nos cuenta que fue el jamón ibérico y su legalización en Estados Unidos el que les llevó directamente a descubrir el sherry. "Mi marido y chef de Vera, Mark Mendez, probó la primera loncha de jamón con un sherry y supo entonces que había que conocer y meter estos vinos en la carta".

Liz y su marido Mark creen que el sherry tiene un futuro brillante en su país: "cada vez vemos cómo los sherrys pasan a las primeras páginas de las cartas de vinos y cómo el cliente los consume", explica. Bar Pepito es quizás el exponente más importante e interesante del boom de los sherry bars. Es pequeño, pero siempre está lleno de jóvenes londinenses apasionados del sherry. La carta de deliciosas tapas va acompañada en muchas ocasiones por tres catavinos de diferentes tipos de sherry, junto a un papel impreso donde leer una nota de cata para acercar así la cultura del vino a una nueva generación.



SHERRY BARS TRIUNFANDO EN EL MUNDO

Un reportaje de Javier Estrada.

Hay un generación de británicos locos por el Jerez y la imagen chic de este vino, unida a la calidad y excepcionalidad, recorre el planeta.

La cocina española que proponen desde el centro de Chicago les pedía vinos españoles y europeos, que el sherry llegara era solo cuestión de tiempo. "Hasta hace muy poco, y todavía ahora en este país, se piensa que el sherry es una bebida dulce. Nosotros hemos enseñado a comer de principio a fin a nuestros comensales", explica

Según cuentan los dueños del restaurante Vera, son los propios clientes los que, una vez han conocido estos vinos, piden y piden una y otra vez.

Si hablamos de preferidos, Liz nos desvela que es el fino el más consumido para comenzar a comer y en el aperitivo y los olorosos son los reyes acompañando a setas, cordero o paella.

En cuestión de maridajes, Liz y Mark siguen la norma de: "lo que crece junto, va junto y se cocina junto", así las gambas las sirven con manzanilla y el fino con jamón, carnes y verduras.

En Nueva York se editan desde hace muchos años guías para recorrer los mejores bares de tapas de la ciudad, pero, últimamente, han entrado en el top ten bares que apuestan decididamente por el Sherry.

Es el caso del BAR TERTULIA. Entrevistamos a Casey Leblang y a Gil, quienes contestaron a nuestras preguntas:

¿Cómo descubre el Sherry?

Trabajando con Peter Hoffman en el Savoy, él siempre tenía dos o tres buenos vinos de Jerez en su carta.

¿Por qué llevó estos vinos a Tertulia? Tertulia es un restaurante español y el Jerez es la quintaesencia del vino español, es una forma de vida, es cultura e historia de España. El Chef Seamus Mullen utiliza sabores redondos y honestos que requieren de la complejidad y versatilidad de estos vinos. Los diferentes tipos de sherry ofrecen una perfecta armonía para nuestra cocina.

Nuevos bares que basan su cocina y su bodega en Jerez se abren en el mundo. Las sensaciones, explicadas directamente por sus dueños, es muy positiva. El recorrido será largo, pero parece que el éxito está asegurado. Sin duda, la excelente relación calidad-precio de estos vinos es uno de sus puntos fuertes.

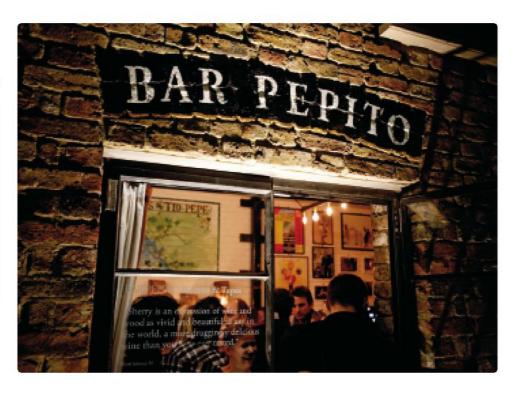


VERA BAR, CHICAGO

Vera era el nombre de la abuela de Liz, la dueña del restaurante. El jamón, el chorizo y los quesos españoles acompañan en la presentación de los jereces. Una buena cocina atrapa definitivamente al comensal.

BAR PEPITO, LONDRES

Según el crítico de restaurantes, Nick Lander, del periódico internacional The Financial Times, Bar Pepito fue, en 2010, uno de los tres mejores nuevos establecimientos de la ciudad.



¿Cómo describiría las diferentes reacciones de sus clientes cuando descubren estos vinos jerezanos?

Para muchas de las personas, el primer recuerdo les lleva al famoso Bristol Cream Sherry. Así que piensan que es algo dulce y ahí estoy yo con dos o tres botellas de diferentes sherrys para darles a probar. ¿Las reacciones? Se quedan atónitos y asombrados. Les gusta. ¿Qué tipos de jerez son los más populares en su bar?

Los olorosos, porque Nick, nuestro bar manager es un enamorado de estos vinos.

¿Con qué platos maridan los sherrys?

Dependiendo de los tipos de vino; finos y manzanillas con pescados frescos y tapas a la parrilla, como sardinas y gambas, o las complicadas de maridar, anchoas o alcachofas.

Los amontillados y olorosos van perfectos con quesos. También con paella y verduras a la plancha con salsa romescu. Y los vinos dulces los toman solos después de la comida o acompañados de frutos secos.

¿Cómo evalúa el futuro del sherry en Estados Unidos?

El sherry ya es un éxito en Nueva York. Aunque no puedo hablar de su futuro en todo el país. Es cierto que cada vez se ve más en las cartas de los bares y no solamente en los de cocina española. Incluso París sé que tiene restaurantes que comienzan a trabajan mucho con el sherry. Esto sí que es una novedad.

DE JEREZ HASTA TOKIO

Pocos vinos pueden demostrar una historia tan extensa como los vinos de Jerez. El carácter genuino del vino de Jerez, su propia identidad, no es solamente el resultado de un origen geográfico determinado, por más excepcionales que sean las condiciones naturales que confluyen en el Marco de Jerez. Durante 3.000 años, las distintas

Acerca del Bar Pepito, el periodista del Financial Times afirma: "la decoración y ambiente de Bar Pepito se han tratado de una manera muy sensible e inteligente y no recuerdo un sitio en el que un espacio anteriormente tan carente de carácter se haya convertido en un entorno tan agradable e íntimo."







SHERRY CLUB, TOKIO

Durante los diez primeros años el negocio resultó deficitario, pero su dueña lo mantuvo por afición. Hoy es una referencia en la ciudad japonesa donde se puede beber cualquier tipo de vino de Jerez.

circunstancias históricas han ido moldeando la identidad de estos vinos, del mismo modo que el vino en sí, su producción, su comercio y su disfrute, han supuesto un factor determinante en la historia de esta región y en la identidad cultural de sus habitantes.

Las primeras noticias del vino de Jerez nos las proporciona Estrabón, geógrafo griego del siglo I a.C. quien, en su libro Geografía (Libro III), escribía que las vides jerezanas fueron traídas a la región por los fenicios alrededor del año 1100 a.C. Los yacimientos arqueológicos de origen fenicio del Castillo de Doña Blanca, situados a 4 kms. de Jerez y en los que se han descubierto varios lagares para la elaboración de vino, confirman que fueron los mismos fundadores de la antigua Gades (Cádiz) los que trajeron hasta Jerez el arte de culti-

var la vid y elaborar el vino, desde las lejanas tierras del actual Líbano.

Desde Xera, nombre que dieron los fenicios a la región donde hoy se ubica Jerez, este pueblo de comerciantes producía vinos que luego eran distribuidos por todo el Mediterráneo, especialmente en Roma. Así, ya desde sus más remotos orígenes el vino de Jerez adquiere una de sus características más importantes y que ha marcado su identidad a lo largo de los siglos: la de ser un vino viajero.

Hoy descubrimos con asombro que hasta en la ciudad japonesa de Tokio, el sherry es apreciado hasta el extremo de que un bar ostenta el récord Guinness de ser el que más tipos de sherry tiene en su carta del mundo.

Se llama SHERRY CLUB y está en el popular barrio de Ginza. En sus estanLa propietaria del Sherry Club de Ginza, Michiko Takahshi, ha celebrado recientemente el 20 aniversario de su bar en Tokio. El Sherry Club nació fruto de una desenfrenada velada en un viaje que realizó su dueña a Andalucía hace 25 años.







TERTULIA BAR, NUEVA YORK

Se trata de uno de los restaurantes más acogedores de Nueva York. El servicio es excepcional y el trabajo de información sobre los vinos de Jerez y las sugerencias de maridaje potencian la experiencia del cliente, que sale encantado.

En la ciudad de Nueva York se editan diferentes guías donde la gama de sherrys es cada vez más protagonista. Debajo, una imagen de uno de los catálogos que proponen rutas para tapear por la ciudad de los rascacielos.



terías se pueden contar actualmente hasta 150 sherrys distintos, aunque nos cuentan que llegó a tener 227 etiquetas diferentes.

Su camarero es un verdadero experto, gran prescriptor de los vinos de Jerez y estudia para ser venenciador.

Las aceitunas y el jamón ibérico son los aperitivos estrella. En los fogones, arroces españoles, carnes, pescados, mariscos o mejillones al vapor completan una carta con grandes pretensiones y éxito de crítica y público.

Choca ver, en algunas de las botas que adornan el establecimiento, textos escritos a tiza en lenguaje japonés, sin duda una imagen del rotundo éxito que estos vinos llevan cosechando durante siglos en todo el mundo.

No sabemos hasta dónde llegará esta consecución de notoriedad, pero otras noticias relacionadas nos dan una muy buena pista. Actualmente se está comercializando Caviar Sherry, pequeñas perlas esferificadas de sherry hechas de algas que son estrellas en las estanterías gourmet de los almacenes Harrod's, en Londres o en las Galerías Lafayette, de París.

La calidad de los vinos de Jerez es incuestionable. Son, quizás, los mejores vinos de España y de lo mejor en el ámbito de la enología mundial.

Por delante, algunos retos interesantes, como popularizar la amplia variedad de tipos de jereces y que definitivamente pasen de ser un apoyo a aperitivos o finales de comidas y sean incorporados definitivamente a compartir elogios con las mejores recetas en cualquier mesa del planeta.



LA PEPA CUMPLE DOS SIGLOS Y COINCIDE EN EL TIEMPO CON EL ANIVERSARIO DEL NACIMIENTO DEL FUNDADOR DE GONZÁLEZ BYASS

El 26 de mayo se cumplen 200 años del nacimiento de Manuel María González Ángel, fundador de las bodegas González Byass. Un aniversario que coincide en el tiempo con la promulgación, el 19 de marzo del mismo año, de la Constitución de Cádiz.

El 19 de marzo de 1812 los liberales españoles gritaban "¡viva la Pepa!" para aclamar la nueva Constitución de Cádiz, promulgada por las Cortes Generales de España reunidas extraordinariamente en Cádiz y conocida popularmente como La Pepa, por haberse proclamado el día de San José.

Pocos días después, concretamente el 29 de mayo de ese mismo año, nacía, en Sanlúcar de Barrameda, un niño que con el tiempo y a la edad de 23 años comenzaría a exportar vino y fundaría las actuales bodegas González Byass, que cumplieron 175 años en 2010.

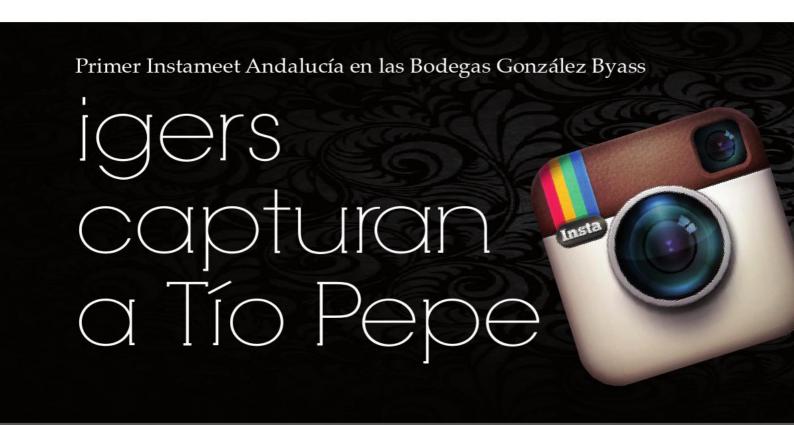
La coincidencia en el tiempo hace pensar a los historiadores que puede existir una vinculación posible entre La Pepa y el nacimiento del fundador, ya que a Manuel María González Ángel le bautizaron con más nombres, entre los que incluyen *de Neri*, nombre del lugar donde se reunieron las Cortes de Cádiz y fue promulgada La Pepa; el Oratorio de San Felipe Neri. También su nombre completo concluye con *La Paz*, que podría ser significativo en un contexto de guerra con los franceses.

Así que parece probable que hubiera habido una voluntad por parte de los padres del fundador de hacer un homenaje a la Constitución con el nombre de su hijo.

Por otra parte, las bodegas González Byass han celebrado el bicentenario de Cádiz con un Palo cortado de la añada 1978, año de la Constitución que rige España actualmente. Se trata de una edición exclusiva de 200 botellas serigrafiadas con los años que protagonizan este hito histórico.









0.50 PM 4/5/2012. LORD KELVIN



1.37 PM 2/18/2012



9.17 PM 2/18/2012. LORD KELVIN



1.36 PM 2/18/2012. INKWELL



5.24 PM 12/



1.59 PM 2/18/2012. EARLYBIRI



9.07 AM 1/12/2012. LORD KELVII



.44 PM 12/28/2011.



0.38 PM 2/18/2012



10.46 PM 12/

EL PASADO MES DE FEBRERO MEDIO CENTENAR DE IGERS DE TODA ANDALUCÍA ACUDIERON AL EVENTO

BODEGAS TIO PEPE lanzó una nueva acción en Instagram @bodegastiopepe del jueves 12 de abril al 1 de mayo relacionada con la Feria del Caballo de Jerez, titulada #megustatiopepe.

lger

Tener un Smartphone y subir una de tus fotos a Instagram te convierte en un Iger. Un miembro de la tribu que "quiere fotografiar el mundo". En sus imágenes, según ellos mismos, debe reflejarse creatividad, pericia, alegría, nostalgia, profesionalidad y astucia.

Instagram

Instagram es una aplicación muy sencilla que permite sacar una foto, aplicarle un filtro artístico y compartirla con más de 25 millones de usuarios.

Se lanzó como una aplicación para iPhone de Apple y ya tiene más de 1.000 millones de fotografías subidas.

Ya se puede descargar para versión Android.





10.27 AM 12/18/2011







7.26 PM 12/12/2011. INKWEL



11.15 PM 12/22/2011.



2.01 PM 12/1/2011. LORD KELVIN



1.40 PM 2/18/2012.

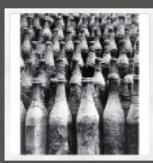


1.12 PM 2/18/2012.



8.40 PM 1/2/2012. HUDSON









6.35 PM 3/15/2012. RISE







1.58 PM 2/26/2012. NASHVILLE



Los primeros encuentros en España

En Madrid comenzaron realizándose varios encuentros en el restaurante FlashFlashMadrid, en Barcelona en el hotel Artz y en Jerez se organizó un encuentro de Instagramers andaluces en las @bodegastiopepe.



Una comunidad que hace fotos, se reúne y comunica

Instagram ha batido récords en los últimos meses. Esta aplicación tiene más de 35 millones de usuarios en el mundo y alberga unos 1.000 millones de fotografías. Reciéntemente ha sido adquirida por Facebook, que pagó por ella 1.000 millones de dólares.

ESTILO RETRO

La aplicación utiliza filtros para imitar algunos de los procesos que los fotógrafos empleaban en las antiguas técnicas de laboratorio y que ahora se hacen en ocasiones desde el programa Photoshop, como virados a sepia o aumentos exagerados de contraste y color.

La idea final es publicar una imagen artística que sorprenda al resto de la comunidad.

Los amantes de VINO tienen una cita facebook.

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

TIO PEPE

INVITACIONES A VENDIMIAR

CENAS Y ESPECTÁCULOS EN BODEGA (TÍO PEPE)

VISITAS PERSONALIZADAS A BODEGAS

OFERTAS DE VINOS EXCLUSIVOS

CULTURA DEL VINO

CATAS PRIVADAS



DO. Jerez.

DO. Ca. Riota

FINCA CONSTANCIA

VIÑAS DEL VERO

DO. Somontano.

WineinModeration.cu

Te esperamos!

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

PACO MORALES

Ha aprendido con los mejores, su intuición y tenacidad le han elevado a la primera división de la cocina española. Su mérito, absorber como nadie la vanguardia y presentarla de una forma comprensible sin perder la magia.

"Hacemos una cocina avanzada y reconocible"

Una entrevista de Javier Estrada, con fotografías de mOnsclub

No es sencillo dar con el hotel Ferrero, perdido en medio de un pequeño bosque junto a la carretera, en la Sierra de Mariola, Bocairent (Valencia). Pero cuando finalmente se abren las puertas de la finca, la primera sensación es la de entrar en un *chateau* francés. Un largo camino de arena, custodiada por altos árboles te deja en una bella y antigua masía del siglo XIX de color azul cielo, que esconde un hotel de cinco estrellas, propiedad del tenista Juan Carlos Ferrero, y el restaurante Paco Morales, calificado con una estrella Michelín.

El sol del Mediterráneo resalta cada detalle del edificio, los jardines que lo rodean y la piscina. Paco Morales, el cocinero cordobés, espera ser entrevistado en la sala de su restaurante, un espacio milimétricamente diseñado para dar de comer a 24 comensales y donde las referencias son la calma, la

luz, las vistas a la naturaleza que lo rodean y las esculturas de su amigo Moisés Gil sobre cada mesa.

La gente destaca de Paco Morales la juventud y el trabajo artesanal y moderno ¿qué sugiere desde su cocina?, ¿cuáles son las claves de su éxito? Lo importante es la identidad y la diferencia. Tienes que dar algo muy diferente para que se pueda justificar el viaje de quien viene a verte.

¿Está hablando de personalidad?

Efectivamente, lo más peligroso es que al final todos los cocineros nos parezcamos demasiado, por eso es importante reinivindicar la identidad y trabajar con lo que te da tu territorio.

Es su cuarto año en el interior de Valencia y llama la atención lo perdido que está su restaurante, ¿qué le da la Sierra de Mariola?

Me da muchas cosas. Es importante que un cocinero sepa adaptarse al Un cocinero archipremiado que ha trabajado con Aduriz en Mugaritz y con Adriá en El Bulli. Nació en Córdoba el 17 de Abril de 1981.

EJEMPLOS DE IDENTIDAD: Su plato Flores del entorno (en la imagen) es uno de los más aplaudidos de su carta. Entre los ingredientes destaca la remolacha, los frutos rojos o el regaliz.

Las nueces frescas, de sus nogales, hidratadas y que se sirven blancas, sin piel, es otra de las señas de identidad de este año.

También el rape lacado fue un éxito en la campaña anterior y sigue en su carta.





Entre los reconocimientos más importantes está el Premio al Mejor Cocinero del siglo XXI menor de 30 años, otorgado por la Real Academia Nacional de Gastronomía (2007), el Premio al mejor cocinero del año en Madrid Fusión 2009 y, por supuesto, la primera estrella de la Guía Michelín de 2010.

A Paco Morales le gusta viajar, conocer nuevas culturas, restaurantes y visitar a colegas.

Cuenta que le gusta disfrutar de cada detalle que compone su mundo, "desde mirar albaranes a investigar".

Le gusta mucho el arte y se declara seducido por la pintura de Antonio López. entorno geofráfico en el que está. Es fácil comprar productos fetiche, lo complicado es buscar tu propia línea con los productos que tienes a mano y hacer grandes cosas que estén muy buenas.

Y además, tiene que estar la creativi-

Sí, soy una persona muy inquieta y creativa que me gusta investigar, que estoy despierto a lo que pasa alrededor. pero sin volverme loco.

¿Cómo lo soporta?

No me pongo esa presión de hacer por hacer, crear por crear. Cuando hago platos redondos me cuesta quitarlos de la carta. Si soy capaz de hacer otro mejor, lo quito, si no, no lo quito.

¿Se puede pecar de copiar a los mejores y perder la identidad?

No, yo por mi formación y experiencia siempre intento no hacer lo que hace el resto de colegas. Mi polvo de tomate del año pasado así lo demuestra. Me gusta abrir caminos con productos conocidos y que sorprendan.

¿Cuáles son las estrellas de la carta de esta temporada?

Las nueces frescas, el pato azulón, el lomo de cierva, la menestra de verduras con láminas de ibérico, que ya fue un éxito el año pasado y lo hemos querido recuperar, o la leche ahumada con semillas de cacao y café.

¿Desde qué parámetros trabaja?

Me gusta jugar con la memoria gustativa y encontrarme con el comensal cuando le toco su fibra sensible porque le he hecho viajar a su niñez. Es importantísimo.

Por otro lado, me como muy bien las críticas. Me gusta saber lo que opina el comensal que nos ayuda y nos da pistas. Hago una cocina que a mí me gusta e intento que sea una obra comprensible, que se entienda.

¿Qué significó la estrella Michelín?

Una gran alegría, nos puso muy contentos, consumamos 18 meses de trabajo en Ferrero - Paco Morales y me sorprendió porque me la dieron muy pronto.

Socialmente se te reconoce tu trabajo. Aunque lo más importante, antes y después de los premios, es que el cliente disfrute y se vaya satisfecho. Esa es la máxima. La gente espera excelencia.

¿Y cómo definiría la vanguardia?

Para mí, tiene que ser algo diferente en el conjunto, que no distorsione, que se entienda, que el comensal sepa que no lo come todos los días y que tenga el factor sorpresa, desde los productos naturales y su tratamiento.

Hacemos una propuesta muy avanzada y reconocible. Me gustaría que pasara el tiempo y seguir en esta misma línea. Buscamos platos atemporales. Quiero hacer muchos *coulant* de Michel Bras

¿Cómo es su bodega?

Cada vez más metemos vinos de la zona, Yecla, Fontanars, Requena-Utiel, también me gustan mucho los vinos del Bierzo, los Riojas, Ribera y tenemos mucho vino internacional, como Riesling, Burdeos, Borgoña y Alsacia o vinos de nuevo mundo de Chile o Sudáfrica, pero lo que me interesa verdaderamente es que los vinos de buena relación calidad precio estén a la altura.

También intento tener cada vez más vinos biodinámicos.

¿Ha diseñado algún plato a partir de un vino?

No, no es mi terreno. Hago mi plato y luego busco el vino con el sumiller, Alejandro Hernández.

¿Y ahora qué, cómo se crece?

Ahora quiero consolidarme como empresario con el nuevo restaurante Palacete de la Seda, que abrimos en Murcia, y seguir con nuevos retos, trabajar cerca de mi gran equipo y descubrir cómo llevar los mejores productos a mi carta. Por cierto, ahora estoy con una lengua de ibérico de Guijuelo, con bechamel y guisantes que todavía no se cómo presentarla.







Arriba, a la izquierda, vista del Hotel de cinco estrellas, Ferrero, donde se aloja el restaurante Paco Morales. Sobre estas líneas, los aperitivos servidos en la mesa, junto a una de las esculturas de Moisés Gil, que inician el viaje a través del menú de esta temporada. Destacan las nueces blancas y la originalidad de la vajilla. A la izquierda, Aguatruma, un plato que se identifica mucho con el trabajo de Paco Morales.

Debajo, a la izquierda, Cigala a la sal con guacamole, aceituna negra y leche de almendra.

Bajo estas líneas, el postre, Naranja Sanguina con lácteos, delicoso.

Carretera de Villena-Ontinyent, 16. 46880 Bocairent www.hotelferrero.com 962 255 175





Para TODO GRAN POMIER MOMENTO MOMENTO



Pepe Caldas, Taberna Los Gallos, Madrid.

"En mis restaurantes todo está riquísimo"

La Taberna Los Gallos es el proyecto vital de un tinerfeño que, viviendo en California, sufría porque no encontraba buenos restaurantes españoles. Sabía que tenía el don de un paladar gourmet y desde ahí articuló su nueva vida en Madrid. Los Gallos es su tercer restaurante en la ciudad y confirma que su intuición era acertada.

Un reportaje de Javier Estrada, con fotografías de mOnsclub

Pepe Caldas es un empresario con olfato, nunca mejor dicho. Se expresa con claridad, su mensaje es directo, sabe de lo que habla y es un gran anfitrión.

Sentados en uno de los taburetes altos de una de las cuatro plantas de la Taberna Los Gallos, Pepe tira de discurso para explicarnos que, siendo productor de cine en Los Ángeles, se desesperaba cuando veía buenos restaurantes de casi todas las nacionalidades, menos de cocina española.

Abre una botella de Tío Pepe muy fría y continúa: "Soy muy español y estoy orgulloso de serlo... Al final dejé California y decidí montarlo en Madrid".

¿Pero no tenía ninguna experiencia en restauración?

Ninguna, pero tengo sentido común y la virtud innata de ser buen gastrónomo. Sé lo que está bueno y lo que está malo.

Y mucha valentía.

Y la idea de que lo que hiciera pasaría por el máximo respeto a la comida, que el producto sería la estrella y que se presentaría bien emplatado, bonito.

Pensaba, "si traigo a un extranjero a Madrid, ¿dónde lo llevaría a comer?"... Me gustaría enseñarle cocina con buen producto español, que se coma bien y que represente la España moderna sin caer en fusiones, ni en complicaciones. Con esos mímbres me metí en este bonito lío.

Hace cuatro años montó Puerto Lagasca, poco más tarde un pequeño local al que llamó El puertito de Felipe V y, desde hace pocos meses, la Taberna Los Gallos.

¿Cuál ha sido la clave de este éxito? Que todo sea verdad y que esté todo riquísimo. TABERNA LOS GALLOS Calle Puigcerdá, 4 91 431 06 47

RESTAURANTE PUERTO LAGASCA Calle Lagasca, 81 91 57 64 111

EL PUERTITO DE FELIPE V Calle Felipe V, 2 91 547 06 12

¿Qué ha aprendido como restaurador?

Una gran verdad en restauración es que si eres honesto, la gente lo ve y lo aprecia. Y si intentas vender una cosa que parezca otra, no funciona nunca.

Tras estos años en el sector ¿qué claves cree que podríamos exportar al resto del mundo?

Lo tengo más claro todavía, nuestros tres secretos bien conocidos: el producto- somos top mundial en conservas, jamón, queso, fiambre y vino-, La honestidad- cocinado de la forma más sencilla- y el ambiente- picar rico, variado, y divertido-.

Los Gallos es un restaurante completo y moderno, de decoración luminosa, donde las primeras tapas de ricas croquetas, ensaladilla, salmorejo o calamares comparten mesa y buen ambiente con copas de vino.











Un tragaluz deja ver el salón bodega de la planta baja. Plato de rape con acelgas. Detalle de guiso del día y terraza en planta cuarta con vistas sobre Jorge Juan.

Las medias raciones funcionan de maravilla. "Les encantan a las mujeres, que son las que mandan", explica Caldas. Terraza en calle y planta baja con mesas altas, salón bodega y terraza en la cuarta planta con barra de The London Nº1, un lujazo.

¿Cómo diseñó la bodega?

Cuando monté Puerto Lagasca me dejé recomendar por un amigo que me

aconsejó trabajar con González Byass. Yo sabía muy poco y me ayudaron muchísimo. Me ayudaron con la cava, me asesoraron, me hicieron la carta y me ayudaron con los precios.

Ahora dan cursos a mi equipo y he detectado que al comensal le gusta dejarse aconsejar cada vez más. El cliente se siente muy agradecido si le das a conocer un buen vino.

¿Y algún guiño a su tierra canaria?

Claro que sí, queso de cabra de Fuerteventura a la plancha con miel de palma de La Gomera y las papas arrugás.

De su carta destacamos: el revuelto de chanquetes, el Foie, pasta brick con quesos, la fondue de queso, su hamburguesa, las berengenas rebozadas, los pescaditos fritos y esos calamares, una maravilla, con asadillo de pimiento y tomate... No se lo pierdan.



WINE MODERATION



madrid

ATELIER BELGE

Alta cocina belga. Calle Martín de los Heros, 36. 91 559 75 03

CM 10

Comida italiana. Calle Josefa Valcarcel, 10 91 320 22 02

CIEN LLAVES

Carta tradicional. Casa América. P° Recoletos, 2 91 577 59 55

FILANDÓN

Pescados a la plancha. Crtra. Fuencarral - EL Pardo 1,9. 91 734 38 26

LÚA

Cocina de mercado. Paseo Eduardo Dato, 5. 91 395 28 53

MERIMÉ

cocina mediterránea Calle Fuencarral, 61. 91.116.67.02

SURTOPÍA

Cocina andaluza renovada. Nuñez de Balboa, 106 91 563 03 64

TABERNA EL LÍO

Cocina tradicional y de mercado. Calle Arrieta, 5 91 559 10 14

VINTAGE

Cocina mediterránea con guiños internacionales Pso. de Castellana 56 91 564 50 27

PEDRO LARUMBE

Producto de temporada Pº de la Castellana, 38 91 575 11 12

barcelona

ÁVALON BY RAMÓN FREIXA

Cocina mediterránea - autor. Via Laietana 30 93 295 79 00

DÍME

Cocina de mercado - italiana. Calle Doctor Fleming, 11 93 534 33 66

1881 PER SAGARDI

Cocina mediterránea - arroces. Plaça de Pau Vila, 3 93 176 89 70

3 FOOD PEOPLE & MUSIC

Creativa - autor. Carrer de Córsega, 231 93 176 88 91

TOFFEES

Cocina de mercado. Calle Vía Augusta, 201 93 481 38 95

zaragoza

RIC 27

Cocina de mercado actualizada. Calle Pedro María Ric, 27 97 621 87 14.

LA BOMBILLA

Carnes y menú del día. Calle Domingo Ram, 6 50017 Zaragoza 97 648 86 89

SAN MARCOS

Calle Andrea Paladio, 24 638 152 510

a coruña

SPOOM

Comida Italiana. Calle Emilia Pardo Bazán, 31 98 187 27 33

O LAGAR DE JOSÉ

Carnes y pescados a la parrilla. Calle Coopernico, 5 Polígono de La Grela.

RESTAURANTE-VINOTECA

DE MARKET

Calle Payo Gómez,12 Tapas y comida Tradicional. Arroz con Lubrigante. 98 122 61 08

segovia

ABRASADOR

Carnes a la parrilla. Carretera N-110. Km.181. Torrecaballeros. 92 140 11 10

ibiza

MINT IBIZA

Italiano y cóctel - bar. Calle Lepanto, 3 San Antonio. 97 159 59 03

RESTAURANTES

pontevedra guipuzcoa

MONUMENTAL

Tapas y vinos. Bebidas premium Plaza de la Catedral.

AS CHIVAS

Ternera de Taboadela, caza y parrillada. Calle Saramagoso, 34 O Viso, Redondela. 98 64 968 53

bilbao

PIZZA LEGGERA

Italiano Calle Máximo Aguirre, 7 94 470 42 43

cantabria

ΔΝΝΙΙΔ

Cocina marinera San Vicente de la Barquera Paseo de la Barquera, s/n 94 271 50 50

murcia

LIZARRÁN

Pinchos Calle Pollo de Medina, 5 96 822 34 45

RESTAURANTE KASINO

Tortilla de patata y la caza. Plaza vieia Valle de Baztan, Lesaka 94 863 71 52

ASADOR ASTILLERO

Pescado y colitas de cigalas. Calle Portua, 1 Guetaria 94 314 04 12

NARRII

En Hotel Niza. Cocina vasca Calle de Zubieta, 56 San Sebastian 94 342 33 49

MIRADOR DE ULÍA

Una estrella Michelín. Paseo de Ulía, 193 En Monte Uria. San Sebastian. 94 327 27 07

valencia

ALMA DEL TEMPLE

Hotel Caro Calle Almirante 14 96 305 90 00

POLO CLUB 55

Italiano Calle de Polo i Peyrolon, 55 96 344 89 44



RESTAURANTE ALDABA

NUEVA CARTA CON IMAGINATIVOS PLATOS DE TEMPORADA

El madrileño restaurante Aldaba presenta una nueva carta de temporada orientada hacia una mayor creatividad, sin perder sus raíces tradicionales de alta cocina. La jefa de cocina, Yolanda Olaizola ha ideado platos en los que destacamos las alcachofas con foie de pato fresco a la plancha, cebollas y tomate en dados, el rape negro en papillote con crujiente de papada ibérica sobre crema de coliflor. También son novedad en la carta de esta nueva temporada el Lomo. de buey con tuétano a la bordolesa, las anchoas sobre milhojas de remolacha y patata a la emulsión de aceituna (en la imagen) y el bogavante sobre ensaladilla rusa y puntas de espárragos verdes. Postres elaborados en su cocina y extraordinaria bodega.

Madrid. Calle Alberto Alcocer, 5. 91 345 21 93

Informe sobre el sector del vino en el Reino Unido

La complejidad de un mercado maduro

Está considerado uno de los mercados más maduros del mundo, pero esta sociedad postindustrial dista mucho de ofrecer una imagen estática, al menos en lo que al sector del vino se refiere.

Por Pablo Varela



En los últimos años, los vinos procedentes de países vecinos del Viejo Continente han tomado el relevo en la supremacía que tradicionalmente habían tenido en este mercado los vinos originarios de antiguas colonias, principalmente de Australia y Sudáfrica. Hoy, Francia e Italia se disputan el liderazgo en el mercado enológico británico.

El mercado británico de bebidas alcohólicas está compuesto por dos canales de distribución que poseen normas reguladoras diferentes y específicas para cada uno y que requieren análisis separados.

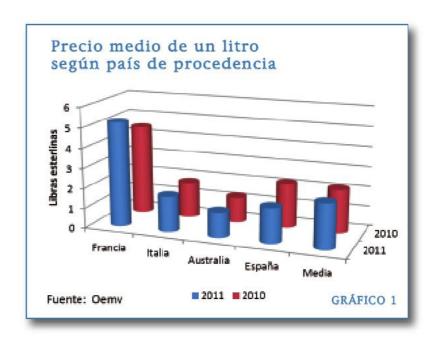
Por una parte, el Off Trade o canal detallista. Está compuesto por todos los puntos de venta en los que se permite la venta de alcohol para su consumo fuera del establecimiento, como son las grades cadenas de distribución comer-

cial, las cadenas especializadas y las tiendas independientes. Es el canal que domina el mercado vinícola en el Reino Unido.

Por otra, el On Trade es el canal que se corresponde con el Horeca. Es en el que se permite la venta en el mismo local en el que se consume, como los pubs, los bares, los restaurantes y los hoteles. Al igual que ocurre en otros países, como España, es un canal muy fragmentado, que cuenta con unos 150.000 establecimientos. Aunque su peso en el mercado es inferior al del canal detallista, permite a los productores la exposición y el aumento de notoriedad de sus vinos.

En ambos canales, el consumo de bebidas alcohólicas en el Reino Unido cayó de forma moderada y generalizada a lo largo del año 2011.

En el caso del vino, y en términos de vo-



lumen, ese descenso fue de un 2% en el canal de la gran distribución y los supermercados, mientras que alcanzó el 6% en la hostelería, según datos de la WSTA (Wines and Spirits Trade Association), asociación internacional del sector del vino y las bebidas espirituosas. El mismo informe muestra que, en términos de valor, la venta de vinos ha experimentado, en valor, un incremento superior al 5% en Off Trade y cercano al 10% en On Trade. Los expertos atribuyen este aumento a la subida tanto de los impuestos especiales como del IVA, actualmente en el 20%.

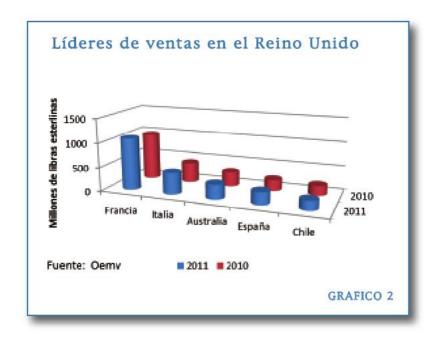
El mercado del vino alcanzó en el año 2011 los 1.397,9 millones de litros (gráfico 3), lo que representa una caída del 0,8% respecto a 2010, según datos de Euromonitor International. Del total, tres millones correspondieron a los

vinos sin uvas, 58,2 millones a vinos generosos, 81,2 millones a espumosos y 1.255,5 millones a los denominados vinos tranquilos, grupo en los que se engloban los tintos, los rosados y los blancos. De esta manera, la disminución de vino tranquilo fue de alrededor del 1% respecto al ejercicio anterior.

MEDIDAS

En el país existe una honda y permanente preocupación por el exceso en el consumo de alcohol. Por esa razón, el Gobierno de Su Majestad está poniendo en marcha diversas medidas encaminadas a frenar el consumo, especialmente entre los jóvenes. Entre estas disposiciones se encuentran la regulación de la publicidad relacionada con el consumo de bebidas alcohólicas y el incremento de los impuestos especiales (Excise Du-

LA PRESENCIA EN
LA HOSTELERÍA,
AUNQUE DE
MENOR PESO EN
EL MERCADO AL
DEL CANAL
DETALLISTA,
PERMITE A LOS
PRODUCTORES LA
EXPOSICIÓN Y EL
AUMENTO DE
NOTORIEDAD DE
SUS VINOS.



ties), que se espera que vuelvan a subir en 2012.

En cualquier caso, el resultado de la persistente crisis que viene afectando a los mercados occidentales en los últimos años, ha traído como consecuencia una mayor migración del consumo en hostelería hacia el hogar. Esto ha generado una caída sostenida del consumo de cerveza en los últimos años.

CAMBIO DE TENDENCIA

Martin Skelton, Managing Director de González Byass en el Reino Unido, apunta que este descenso genera nuevas oportunidades para el vino. "La caída del consumo de cerveza se debe a un cambio en el comportamiento en la sociedad en general. Ahora es más difícil aceptar que el marido se gaste los ingresos de la casa bebiendo pintas con

sus amigos en el pub. En líneas generales, la gente está saliendo menos, y cuando lo hacen, es más en busca de una ocasión gastronómica o una mezcla de comida y bebida, por lo que la cerveza tiene menos cabida. Además, una frase que últimamente se ha puesto de moda es que la nueva forma de salir es quedarse, que no quiere decir otra cosa que la gente prefiere entretenerse en casa. Las televisiones de plasma, los sistemas de entretenimiento del hogar, y el auge de la oferta de platos preparados de gran calidad (fundamentalmente orientales) ofrecen al vino un nuevo nicho de mercado. Es aquí donde los productores tienen que conseguir hacer que la elección de la bebida sea algo sencillo, divertido y atractivo", afirma Skelton.

Según los datos de la consultora Wilson

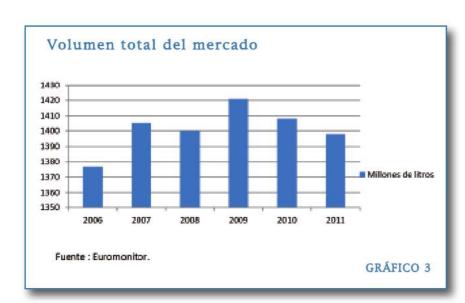
Drinks Report (WDR) para el informe de la WSTA, el 64% de los adultos británicos beben más en casas particulares que en el canal de pubs, bares y restaurantes. En el segmento de los más jóvenes (los que tiene entre 18 y 24 años) los que aseguran beber fundamentalmente fuera del hogar supera el 50% del total del grupo, mientras que tan solo un 29% asegura que lo hace mayoritariamente en domicilios privados. Un 15% dice hacerlo indistintamente en uno u otro sitio. En el siguiente segmento de edad, el comprendido entre los 25 y los 34 años, las cifras se invierten completamente y la relación entre los que beben en casa y los que lo hacen fuera queda en 54% y un 30%, respectivamente.

GASTO MEDIO

El gasto medio mensual en alcohol es de 30 libras esterlinas en el canal de distribución (para consumo en el hogar) y de 43 libras en hostelería, según el informe de la WSTA presentado en febrero de 2012. Esto representa un estancamiento en el Off Trade (+0%) y un aumento de 3% en el On Trade. Los consumidores que más dinero destinan al consumo doméstico de alcohol son los bebedores de vino blanco y vino tinto, con 39 y 38 libras al mes, respectivamente.

Todos los análisis de mercado apuntan a que el consumidor británico se mueve fundamentalmente por el precio, más que por otras consideraciones como puedan ser el tipo de uva o del país de origen.

Martin Skelton se muestra preocupado por esta peculiaridad del mercado británico. "El vino en el Reino Unido ha sido prisionero de guerras de precios, grandes descuentos en las políticas de los canales comerciales, y erosión del valor debido a las complejas dinámicas



2006: 1.376,3 2007: 1.405,5 2008: 1.399,9 2009: 1.420,9 2010: 1.408,2 2011: 1.397,9

En millones de litros



Detallista: 55,7 Hostelería: 2,4

En millones de libras esterlinas

El resurgir del sherry

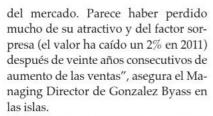
Or Martin Skelton.

Managing Director de González Byass en el Reino Unido.

De todas las categorías de vinos de alta graduación alcohólica (entre los que se encuentran el sherry, el Oporto, los vinos de Madeira, etc..), (ver gráfico 4) el sherry comienza a mostrar signos de renovado interés por parte de los consumidores. Mientras toda la categoría está dominada todavía por grandes marcas de vinos dulces, consumidos por un público que, aunque leal, empieza a tener una media de edad notablemente envejecida, los estilos de sherry más secos muestran crecimientos en los últimos muestreos realizados por Nielsen. Las ventas de Tío Pepe crecieron en valor un 18% y un 11% en 2010 y 2011, respectivamente. La nueva ola de aperturas de sherry-bars en Londres, de la que fue pionero el Bar Pepito, así como las campañas de prensa para cubrir los lanzamientos de Tío Pepe en Rama y la colección de Finos Palmas, han sido los auténticos soportes en los que se ha basado este resurgimiento, unido al gran trabajo llevado a cabo por otras empresas competidoras como Equipo Navazos e Hidalgo. A pesar de lo publicado tanto en la prensa británica como en la española, el aumento de las ventas ;no se debe a las ancianas duquesas de Downton Abbey!

Desafío a la historia

Los británicos han decidido retar a su propia historia y comienzan poco a poco a producir viños autóctonos. "La cantidad total de vino producido en Inglaterra es pequeña pero se vende con éxito a unos precios súper premium. Son vinos muy caros porque hay muy poco suelo disponible y a unos precios astronómicos, además de contar con un clima de lo más inclemente. Con todos estos elementos es fácil dilucidar que tendrá que pasar mucho tiempo antes de que el vino inglés pueda llegar a suponer una amenaza para la cuota de mercado de cualquier nación productora tradicional", explica Martin Skelton.



Sin embargo, en los últimos tiempos la tendencia está variando. El consumo de vinos con un valor por botella de 75 cl. inferior a tres libras en el canal de la distribución comercial ha caído a la mitad en los nueve primeros meses de 2011 respecto al mismo periodo del año anterior, según los datos del último informe sobre el mercado del vino tranquilo en el Reino Unido. Algunos podrían pensar que este descenso se debe a que con la subida del IVA y los impuestos especiales ya no se pueden comprar botellas por menos de tres li-

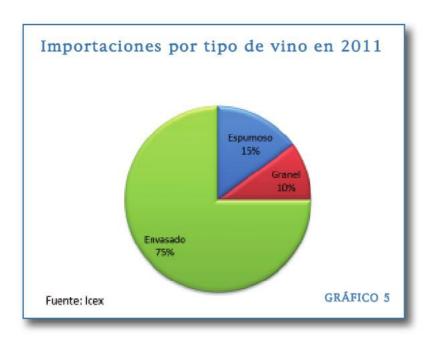


bras en territorio británico. Sin embargo, las ventas de botellas de entre tres y cuatro libras han descendido en torno al veinte por ciento. Las que cuestan entre cuatro y cinco libras aumentan un 7,6% en volumen y un 9,1% en valor y se convierten en las más vendidas del mercado. Llamativo es el crecimiento de cerca de un 25% de las que se encuentran en la horquilla que va de las cinco a las seis libras. También es muy notable la subida que experimentan las de los rangos de entre nueve y diez libras (más de un 35%) y de más de 10 libras (en torno a un 25%).

De esta manera, el precio medio de una botella de tres cuartos de litro se encuentra en 4,82 libras. En el caso de los vinos tranquilos españoles, cada botella, en el canal Off Trade, ha pasado de valer de media 4,2 libras en 2010 a 4,36 libras en 2011, lo que representa un aumento del 3,2%. A pesar de este incremento, nuestros vinos están todavía lejos de las 6,02 libras que cuesta por término medio una botella neozelandesa, que marca el precio medio máximo en el mercado británico.

IMPORTACIONES

El Reino Unido importó un total de 1.330 millones de litros de vino en 2011, por un total de 2.985 millones de libras, según datos de publicados por la Aduana Británica y que se contemplan en el análisis realizado por el Observatorio Español del Mercado del Vino (Oemv) referente a dicho país. Estas cifras representan récords históricos tanto en volumen como en valor. El precio medio por litro fue de 2,24 libras, lo que representa un aumento del 3,6% frente



EL REINO UNIDO IMPORTÓ UN TOTAL DE 1.330 MILLONES DE LITROS DE VINO EN 2011, POR UN TOTAL DE 2.985 MILLONES DE LIBRAS, CIFRAS QUE REPRESENTAN RÉCORDS HISTÓRICOS.

al año anterior (gráfico 1).

Por producto, el vino envasado sigue siendo el protagonista (64%) de las importaciones británicas, pese al descenso del 2,2% en volumen. No obstante, el aumento del 6,3% del precio por litro medio, hasta las 2,55 libras, hizo que las compras en valor crecieran un 4%, hasta 2.169,3 millones de libras, lo que representa un 75% del total (gráfico 5).

Por países, Francia es, de forma indiscutible, el principal exportador a Reino Unido en términos de valor (gráfico 2). Con 1.080 millones de libras, el país galo acumula el 36% del total, tras haber crecido un 11% en 2011. A mucha distancia se sitúa Italia, que se mantiene tras Francia como segundo proveedor con 447 millones de libras (+6,5%) bajando Australia un 0,8%, hasta los 300,7 millones de libras.

Por volumen, Italia arrebata el primer puesto a Australia, tras registrar el país trasalpino un crecimiento superior al siete por ciento. España se sitúa como cuarto mayor proveedor del mercado británico tras aumentar sus exportaciones más de un 40%, hasta los 154,4 millones de litros, la cifra más alta de su historia. Sin embargo, la fuerte caída, un 21,4%, del precio medio del litro, hasta 1,74 libras, hizo que el aumento de nuestra facturación fuese sólo de un 10,7%, situándose en 253,2 millones de libras.

BUEN MOMENTO

Skelton analiza el buen momento que viven las exportaciones españolas al Reino Unido: "En líneas generales, el vino español lleva creciendo mucho más rápido que los de la mayoría de los países competidores. Esto se debe a dos factores fundamentales. El primero es que la calidad de los vinos procedentes de España ha alcanzado un nivel inédito hasta ahora. La segunda es que los mayores exportadores del hemisferio sur (Australia, Chile y Sudáfrica) han visto frenada su capacidad comercial hacia el Reino Unido debido a la fortaleza de la libra esterlina respecto a sus respectivas divisas, lo que a su vez ha convertido a España en un agente muy competitivo frente a esos productores. Con más de la mitad del mercado bebiendo vino blanco y con el importante incremento que está experimentando el vino rosado, creo que estas dos áreas presentan ahora importantes oportunidades para que los exportadores españoles aumenten sus ventas".

ESTILO DE VIDA



Diseño elegante y funcional

Sillón Waver, de Vitra, diseñado por Konstantin Grcic con acero tubular curvado. Un liviano sillón giratorio para exterior o interior, capaz de hacer flotar, como en una especie de hamaca, al usuario.



Brazalete reloj Serpentine

Bulgari fotografió desnuda a la actriz Julianne Moore prometiéndola *vestirla* solo con esta joya exclusiva llamada Serpentine. La cabeza se abre para mostrar la esfera de un reloj y a continuación, la magia, en oro rosa con 191 diamantes, 252 zafiros rosas, 229 amatistas. Los ojos son dos lapislázuli.



RX 450 h Crossover pionero

Lexus lo tiene muy claro y avanza hacia un futuro muy cercano con este vehículo excepcional pionero en la utilización de motores híbridos que ofrece tracción integral, muy cómodo de conducir y seguro.

Silencioso, con suspención neumática de aire y con buenas cifras de consumo, es un coche con gran confort interior por sus acabados, prestaciones, habitabilidad y maletero.





BORIS IZAGUIRRE

"El vino es elegante y tiene glamour porque es histórico"

En medio del viñedo, Boris nos muestra algunos de los motivos por los que ha logrado triunfar fuera de su país. Su naturalidad y espontaneidad se mezclan con una cultura forjada por su bagaje intelectual, lleno de experiencias en diversos medios de comunicación. Y, sobre todo, por mirar al futuro sin miedo y con sentido del humor.

Entrevista de Leticia Sánchez Lara, con fotografías de cesarlorenzo.net

¿Cómo se define?

Soy un buen ejemplo de la globalización. Pertenezco a una generación que, sin saberlo, se preparó a conciencia para no ser de un solo sitio, de una sola bandera, de un solo país, sino ser de una cultura global y que aspiraba a poder desarrollar esas ideas en otro sitio.

Creo que he tenido una suerte increíble al desarrollar toda mi carrera en un país que no es el mío. Y de esto no me di cuenta hasta que Juan Gabriel, ese gran compositor mejicano que es uno de los que más discos ha vendido en todo el mundo, me dijo: "usted ha hecho una cosa muy importante, que es triunfar en un país que no es el suyo. Eso no lo hace todo el mundo". Y de repente pensé que era verdad.

Me pareció correctísimo tomar la decisión de dejar mi país por una situación económica catastrófica y una gran inestabilidad política. Pensé que era fantástico poder vivir una aventura, expandir mi visión... Y entonces pensé que sería España el punto de partida y fue una buena decisión que, veinte años después, se demuestra que valió la pena.

Tienes un mundo entero para buscar tu espacio, no puedes tener miedo, no puedes permitir que ningún tipo de frontera te atrape, ni las ideológicas ni las patrióticas, ni las artísticas,... puedes probarlo todo. Creo que mi experiencia es un buen ejemplo.

¿Es fruto de las raíces de su padre cineasta y su madre bailarina de danza clásica?

Mis padres nunca insistieron ni me obligaron a ser lector, ir al cine o acudir a ver ballet. Más bien apoyaban lo que surgiera de mí. Pero, sinceramente, creo que sus raíces sí me han marcado. Cuando yo me levantaba de la cama, oía a mi papá tecleando. Siempre tengo ese recuerdo y cuando te preguntan por un sonido, sin duda, para mí es el de la máquina de escribir. Es un recuerdo fascinante porque me encantaba saber que cuando yo bajaba al desayuno él estaba allí escribiendo y paraba un rato para hablar conmigo. Y aunque yo nunca me imaginé que iba a ser una persona más o menos vinculada al escenario, sí tengo también un recuerdo increíble de ver a mi madre en uno. La mayoría de los niños iban a un teatro como una actividad escolar y yo, al salir del colegio, tenía que ir a buscar a mi mamá a sus ensayos. Yo no bailo, pero cuando estoy en un escenario siempre pienso en ella.

Del Diario Nacional de Caracas a El País. ¿Cómo comenzó su colaboración en este periódico?

Mi última novela, "Dos Monstruos Juntos", es un libro que chupa todo de la actualidad, que va paralela con ella y, aunque pareciera una cosa fácil de hacer, se empezó a convertir en algo

"Tienes un mundo entero para buscar tu espacio, no puedes tener miedo, no puedes permitir que ningún tipo de frontera te atrape, ni las ideológicas ni las patrióticas, ni las artísticas,... puedes probarlo todo".





muy peligroso porque hubo un momento en el que yo no sabía cómo ni dónde terminar, en qué momento parar la ficción y dónde enmarcarla históricamente.

La novela arranca con el derrumbe de Lehman Brothers y termina con el terremoto de Haití, dos terremotos en cierta manera: uno privilegiado e igual de terrible y el otro espantoso en un lugar nada privilegiado. Me gustaba mucho mantener la historia entre esos dos lugares. Pero llegar allí se hizo difícil y entonces tuve la idea de plantearme escribir una columna de actualidad, en la que el propio hecho periodístico me enseñara una manera de editarme a mí mismo y a darle el tono que yo quería para esta novela, que era como un bisturí que corta sin manchar, exacto y perfecto, pero que es una herida.

Y entonces llamé a Juan Cruz y le dije "no puedo terminar de escribir esta novela y lo estoy pasando muy mal. Creo que debería tener una columna de actualidad". Debí de ser tan convincente que Juan me dijo "si quieres yo te consigo la entrevista con la dirección de El País y les planteas esto". Fui al periódico con ideas de lo que pensaba hacer y Javier Moreno me dijo: "y si terminas la novela, ¿qué vamos hacer?". Yo le dije "pues continuaremos". Esta columna, llamada "Paradoja y estilo", ha sido vital porque tiene una capacidad que he desarrollado en otros medios de comunicación que consiste en ver lo que para todo el mundo es muy evidente pero que no saben por qué les llama la atención. Y eso es lo que analizo. Por ejemplo, el mega éxito del programa mi Gitana, la dieta del imputado...

Y ahora, editor jefe en That's Life...

Esta revista ya existía y, a través de un amigo común, me ofrecieron el puesto de "editor jefe" que es el puesto que a todo el mundo le encantaría tener (risas). Es difícil hacer una revista en un tiempo como éste en el que con Twitter puedes ser dueño de tu propio mini periódico. La idea de esta revista es que sea la publicación que leas cuando estás en un hotel. En un mundo como éste en el que viajas y estás de un sitio a otro, bien por trabajo o por ocio, siempre hay un momento en el que vuelves al hotel y tienes una hora muerta para ducharte o estar en la habitación. Es entonces cuando yo siempre leo las publicaciones que haya allí.

En cada número de That's Life hay una ciudad invitada. Se proponen lugares para visitar, restaurantes, tiendas, museos... Y la verdad es que esta revista ha ido creciendo y se ha convertido un poco en nuestra red social. Estoy muy contento de participar... Aunque en un principio fue mi marido el que me animó y me dijo que no era mala idea que tuviera una revista. Yo le pregunté que para qué queríamos tener una si colaborábamos siempre en ellas. Entonces él me animó a pensarlo bien porque sabía que esto me haría feliz. Y acertó.

¿Qué recuerda de "Crónicas Marcianas"?

Recuerdo muchísimas cosas. Era un programa muy complicado de hacer, muy polémico y que vivía de esa polémica... Y eso, sin duda, tienes que saber llevarlo. Creo que he tenido una muy buena relación con Crónicas, correcta, impecable y que empezó como una cosa de suerte. Yo estaba sentado en mi casa, en septiembre del 97, y vi ese programa. Rápidamente pensé que yo debería estar ahí. Al año estaba en él y un año después era imprescindible. Fue como haciéndose, igual que una buena relación de amor.

UN OLOR ...

El perfume de mi madre, que se llamaba "Quadrille" de Balenciaga.

UN PLATO FAVORITO...

Ceviche, hamburguesas, steak tartare, buey, espárragos, ensaladilla rusa, alubias, lamprea, callos, los pepinillos en vinagre, ... Y el picante, sea de donde sea.

UNA SITUACIÓN EMBARAZOSA...

En la Gala Drag del Carnaval de Las Palmas de Gran Canaria metí la pata. Era muy difícil memorizar un título tan largo, con tantos plurales y singulares al mismo tiempo. "La Gala Drag...Carnavales...Las Palmas de Gran Canaria". Como soy disléxico, lo repetía y repetía para no equivocarme. Al final, cuando tuve que anunciar a Mónica Naranjo, la llamé, cómo no iba a ser, Mónica Naranja. Fue horrible. Ella nunca me lo perdonó. Todo el mundo me lo recuerda siempre.

UNA CENA EXQUISITA...

En una boda en Mallorca. Allí probé un consomé gelee espectacular. Me parece un plato tan exquisito y difícil de elaborar, que me vuelve loco.

UNA PERSONA QUE COCINE COMO PARA CHUPARSE LOS DEDOS...

Mi marido Rubén, que cocina con mucho más placer que yo. Le interesa, experimenta, selecciona muy bien los materiales. Él se cuida mucho y yo hago lo posible. Rubén debería escribir un libro sobre platos desintoxicantes para caballeros.

VINO Y GLAMOUR...

Lo importante del glamour es que se adquiere. En mi opinión eso lo hace muy democrático. Puede que no nazcas con él, pero a lo largo de tu vida puedes adquirirlo. Con el vino pasa lo contrario. Es elegante porque es histórico, de siempre. El vino está en la Biblia, pero también es de todos, es democrático, reyes y mendigos lo disfrutan. Lo único que se me ocurre que pueda *glamourizar* todavía más al elegante vino es... ¡un cóctel de champaña!

AGENDA

CITAS NACIONALES E INTERNACIONALES DE LA CULTURA Y DEL MUNDO DEL VINO, LOS DESTILADOS Y LA GASTRONOMÍA

MAYO A OCTUBRE DE 2012

I SALÓN VINOS "5 STARS" MEJOR RELACIÓN CALIDAD / PRECIO 8 DE MAYO - PALACIO DE NEPTUNO, MADRID.

Guía Peñín organiza por primera vez un evento que reuniá los vinos que destacan por su relación calidad-precio catados para la Guía Peñín 2012. Un encuentro con 100 bodegas elaboradoras de vinos, según criterio de la guía, presentarán vinos de altas puntuaciones a precios asequibles.



LONDON INTERNATIONAL WINE FAIR 2012

DEL 22 AL 24 DE MAYO. LONDRES

Más de 15.000 metros cuadrados con 1348 expositores, 24 países representados y una media de 15.000 visitantes por edición avalan a este súper encuentro internacional, que ganó en junio de 2009 el premio The best Trade Show que otorga la AEO (Association of Event Organisers). Se celebra conjuntamente con DISTIL, el negocio de los espirituosos, que celebra su 32 aniversario.



ALIMENTARIA MÉXICO 2012. 11ª. EDICIÓN ANUAL

DEL 5 AL 7 DE JUNIO DE 2012

Es la feria mexicana de carácter internacional de alimentación, bebidas y equipos más importante del país y la que que abarca todos los sectores.

Reúne al sector, foodservice, hostelería, distribución y a todos los organismos y asociaciones vinculados a las industrias de alimentos y bebidas.



WORLD FOOD MOSCOW 2012. 21ª EDICIÓN ANUAL

DEL 17 AL 20 DE SEPTIEMBRE

Con más de 45.000 visitantes por edición, World Food Moscow es la exposición y conferencia para la industria de alimentos y bebidas más importante de Rusia. Esta feria anual que se realiza desde 1992, es utilizada por los productores y distribuidores locales y extranjeros como una herramienta para introducir sus marcas en el mercado ruso.



BTA - BARCELONA TECNOLOGÍAS DE LA ALIMENTACIÓN 2012 14 A 18 DE MAYO. FIRA DE BARCELONA

La buena acogida de Hispack&Bta. en su primera edición avala el encuentro de 2012 entre dos sectores que comparten grandes sinergias, ya que la industria alimentaria es el primer consumidor de maquinaria y de material de envase y embalaje.



IX SALÓN DEL CHAMPAGNE

BARCELONA, PRIMERA QUINCENA DE JUNIO

Evento estrictamente profesional, dirigido a enólogos, hostelería, gastronomía, sumilleres, tiendas gourmet, jefes de compras de grandes superficies y prensa especializada. Organizado por Guía Peñín.



XIII SALÓN DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA. Madrid, 25 y 26 de octubre

Guía Peñín celebra esta cita para profesionales del sector y grandes aficionados al vino de altísima calidad. Más de 100 bodegas, con vinos exclentes o excepcionales, calificados con 93 o más puntos por Peñín, se reunirán para representar los mejores vinos de España. Una ocasión estupenda para catar nuevos y buenos vinos de todas las DOs.



FIRA CATAVINS 2012 SABADELL: FERIA DEL VINO DE SABADELL DEL 9 AL 11 DE NOVIEMBRE, FERIA SABADELL

Será la 5ª edición Fira Catavins 2012 Sabadell: Feria del Vino de Sabadell que mantiene las propuestas de acercar a los más de 15.000 visitantes que se prevén, las últimas novedades del sector vino y alimentos. Además, la feria ofrece actividades como maridaje, cocina, concursos, y las tradicionales catas dirigidas por referentes del sector vinícola.



CRISTINA GARCÍA RODERO: "ENTRE EL CIELO Y LA TIERRA" GUGGENHEIM BILBAO. 25 SEPTIEMBRE 2012 - 13 ENERO 2013

Entre el cielo y la tierra es una exposición que presenta la obra de madurez de la artista Cristina García Rodero. Un centenar de fotografías, entre las más representativas de los últimos veinte años, mostrarán la evolución de su carrera y ofrecerán una oportunidad única para evidenciar sus intereses estéticos, temáticos y existenciales.



LUIS CLARAMUNT. EL VIAJE VERTICAL

MUSEO DE ARTE CONTEMPORÁNEO DE BARCELONA. DE JULIO A NOVIEMBRE

Corta pero intensa: así fue la trayectoria artística de Luis Claramunt (Barcelona, 1951 - Zarautz, 2000), a quien el MACBA le dedica ahora la primera retrospectiva sobre su obra. Fueron solo tres décadas de producción constante: tres décadas representadas aquí a través de 70 pinturas, 25 series de dibujos, 5 series de fotografías y 25 libros de artista, que suman en total unas 1.000 obras.



GIRA DE BRUCE SPRINGSTEEN POR ESPAÑA Y PORTUGAL MAYO Y JUNIO. ESPAÑA Y LISBOA, PORTUGAL.

Bruce Springsteen & The E Street Band vuelven a nuestro país este verano para tocar en cuatro conciertos. Además ofrecerá otro en el Rock in Río de Lisboa, único lugar que a fecha de hoy quedan entradas.

El tour se llama "The Wrecking Ball Tour" que la revista Rolling Stone ha llamado épica y el New York Times, explosiva.

13 de mayo. 21.00 h. Estadio Olímpico de SEVILLA.

15 de mayo. 21,00 h. Estadio Gran Canaria. LAS PALMAS.

17 de mayo. 21.00 h. Estadio Olímpico de Montjuic, BARCELONA.

18 de mayo. 21,00 h. Estadio Olímpico de Montjuic, BARCELONA.

02 de junio. 21.00 h. Estadio Anoeta, SAN SEBASTIÁN.

03 de junio. 16.00 h. Rock in Río. LISBOA. Parque Da Belavista.

17 de junio. 21.00 h. Estadio Santiago Bernabéu. MADRID.



EXPOSICIÓN MAR SOLÍS. DEL 5 DE JULIO AL 14 DE NOVIEMBRE. INSTITUTO VALENCIANO DE ARTE MODERNO CENTRO JULIO GONZÁLEZ

Continuando con la dinámica habitual de su trabajo, Mar Solís elabora una serie de obras en las que el espacio que se crea entre las esculturas es tan importante como estas mismas y mucho más en las dinámicas tanto espaciales como conceptuales de esta nueva colección. Mar Solís, desde sus inicios, ha tenido un especial empeño por hacer participar el espacio en sus obras.



GRAN PREMIO DE EUROPA DE FÓRMULA 1

VALENCIA, DEL 22 AL 24 DE JUNIO.

La ciudad de Valencia, celebra en sus calles el Gran Premio de Europa de Fórmula 1 con el circuito urbano más rápido de todo el campeonato.

Más de cinco kilómetros de circuito urbano en los que los monoplazas alcanzarán los 300 kilómetros por hora en un escenario único con el mar y la Ciudad de las Artes y las Ciencias como telón de fondo.



REGATA DE GRANDES VELEROS

LA CORUÑA Y CÁDIZ JULIO Y AGOSTO.

La antigua Cutty Shark, hoy denominada Tall Ships Races o Regata de Grandes Veleros, vuelve cuatro años después a la ciudad de la Coruña, del 10 al 13 de agosto, con la presencia de 110 barcos y 8.000 regatistas.

El 5 de julio del 2012, los 112 barcos partirán del puerto de Saint malo, en Francia y podrán rumbo a Lisboa, donde estarán del 19 al 22 de ese mes. La siguiente escala será Cádiz, donde los regatistas permanecerán hasta el 29 de julio. Luego se echarán a la mar para llegar a Coruña y luego, para concluir a Dublín.

Actualmente, la Tall Ships Races está formada por una flota de barcos de 20 países diferentes, con unas medidas de hasta 150 metros de eslora. Todos los años, cerca de 4000 jóvenes (entre 16 y 25 años), y de 30 nacionalidades distintas, toman parte en esta singular competición. Las Tall Ships Race llevan ya más de medio siglo recorriendo aguas europeas y promoviendo la fraternidad entre tripulantes de todo el mundo, así como la formación de los jóvenes en el arte de la navegación.



IV SALÓN DE LOS DESTILADOS PREMIUM Y II SALÓN DEL COCKTAIL MADRID, PRIMERA QUINCENA DE NOVIEMBRE

Por cuarto año consecutivo se reunirán en Madrid los mejores destilados del mundo disponibles en España. El Salón de los Destilados Premium es el único evento del sector que reúne marcas de todas las categorías de destilados. La cita vuelve a completarse con el II Salón del Cocktail, dirigido a profesionales, prensa y consumidor final. Organizado por Guía Peñín.



EXPOSICIÓN CUERPOS DE DOLOR.

MUSEO DE BELLAS ARTES DE SEVILLA. DE MAYO AL 16 DE SEPTIEMBRE

Cuerpos de dolor. La imagen de lo sagrado en la escultura española (1500 - 1750) es una muestra formada por fondos del Museo Nacional de Escultura de Valladolid y pretende analizar la evolución de la escultura española a través de sus grandes autores, centrándose fundamentalmente en sus siglos de mayor esplendor.



NACHO CRIADO. AGENTES COLABORADORES

MUSEO NACIONAL CENTRO DE ARTE REINA SOFÍA. HASTA 1 DE OCTUBRE

Esta retrospectiva dedicada a Nacho Criado (1943-2010) transita los proyectos, ideas e investigaciones procesuales en una selección de más de ochenta obras, fruto de su inquietud fundamental por tratar el concepto de tiempo en sus variadas facetas. Apreciado sobre todo por sus trabajos pioneros en torno al arte conceptual y a la escultura experimental.



2ª IBIZA SCOOTER VINTAGE TOUR

DEL 24 AL 25 DE SEPTIEMBRE

En septiembre, Ibiza será el escenario de dos días intensos de tour, donde se recorrerán los lugares más recónditos del interior de la isla y las zonas costeras con sus acantilados y sus esplendidas vistas. Este tour pretende convocar a los amantes del scooter procedentes de Denia, Barcelona, Valencia, Palma de Mallorca y a un gran número de participantes de Ibiza y Formentera.



LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA

ELCHE, DÍAS 10 Y 11 DE NOVIEMBRE.

Lo mejor de la gastronomía es, a la vez, Salón y Congreso, dando como resultado un espacio donde exhibir las últimas novedades y productos del sector y donde debatir y dialogar sobre los cambios y tendencias de la gastronomía.

Sectores de alimentación, vino, gastronomía y comida gourmet.



FESTIVAL DE TEATRO CLÁSICO DE CÁCERES

DEL 8 AL 24 DE JUNIO

Se trata de una apuesta por la calidad, así como por la representación de los mejores textos clásicos a través de prestigiosas compañías del panorama dramático contemporáneo, y por la conjunción entre teatro, música y danza del Siglo de Oro. Toman vida textos de Lope de Vega, Calderón, Shakespeare y de otros autores que van desde el siglo XVI hasta nuestros días.



EXPOSICIÓN EDWARD HOPPER EN MADRID

MUSEO THYSSEN - BORNEMISZA. DEL 12 DE JUNIO AL 16 DE SEPTIEMBRE

La muestra ilustra de forma amplia la carrera de Hopper, desde sus años de formación hasta su producción madura.

La exposición se divide en dos partes. La primera recorre el periodo de formación del artista (de 1900 a 1924) con una gran cantidad de bocetos, pinturas, ilustraciones, acuarelas, dibujos y grabados. La segunda parte, que abarca su trayectoria a partir de 1925, permite apreciar los motivos y temas más recurrentes de su trabajo.

La exhibición ha sido organizada por el Museo Thyssen-Bornemisza, en colaboración con la Réunion des Musées Nationaux de France. Ambas instituciones son una referencia en cuanto a Hopper; de hecho, el Museo Thyssen-Bornemisza posee la colección más importante del autor fuera de los Estados Unidos.

Edward Hopper nació en Nyack, una pequeña ciudad a orillas del río Hudson en una familia culta y burguesa, Hopper entra en 1900 en la New York School of Art. Tras conseguir su título, Hopper obtuvo su primer trabajo como ilustrador publicitario en la C. Phillips & Company.



FERIA DEL VINO Y DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PALACIO DE CONGRESOS Y EXPOSICIONES DE LA COSTA DEL SOL , TORREMOLINOS

Del 10 al 12 de noviembre enólogos, sumilleres, profesionales de la restauración y la hostelería y amantes del vino y de la comida gourmet tienen una cita en la Feria del Vino y de la Denominación de Origen. Hasta este salón se acercan las principales bodegas españolas y las empresas productoras de alimentos con Denominación de Origen (D.O.).



FESTIVAL DE JAZZ DE VITORIA-GASTEIZ

VITORIA - GASTEIZ, DEL 15 AL 21 DE JULIO

El Festival de Jazz de Vitoria Gasteiz es una de las citas musicales imprescindibles en España. Está integrado en la International Jazz Festival Organization, que agrupa los festivales de jazz más importantes del continente europeo y EEUU. Los conciertos tienen lugar en el Teatro Principal, el Polideportivo de Mendizorroza, el Hotel NH Canciller Ayala y la explanada de las Campas de Armentia.



VINOS DE Parcela

CONSTANCIA

Section de les majores uns de nuestres videntes CONSTANCIA



VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA. OTERO (TOLEDO)

> Carretera de Extramadura km. 86 www.gonzalezbyass.com

Visitanos



LANZAMIENTOS

TÍO PEPE EN RAMA 2012

Una joya enológica, un vino en estado delicado que no ha sido sometido a los procesos de clarificación, estabilización y filtrado propios de cualquier fino.

Antonio Flores, enólogo de la bodega, ha esperado hasta la primavera para determinar el estado óptimo del velo de flor. El vino se presenta con una etiqueta que es una réplica de la original.



NUEVA AÑADA

FINCA MONCLOA 2008

Intenso color rubí. Elegante, con intenso aroma a frutas rojas, vainilla y especias. Notas balsámicas y de maderas finas que se ensamblan con la fruta y se intensifican en la copa. Es un vino con volumen, largo y persistente. Taninos dulces que le aportan suavidad y elegancia, y posgusto a frutas rojas, con notas de café y tostados de la madera.

65 % Syrah, 32 % Cabernet Sauvignon, 3 % Tintilla de Rota 1 año en barricas de roble americano y francés.



ALTOS DE LA FINCA

De color rojo guinda, con matices cardenalicios, destascando una lágrima profundamente coloreada. Aroma a frutos negros, arándanos, guindas de licor y un toque de licor de cassis. El Syrah aporta sus flores violetas. En boca tiene gran presencia,

En boca tiene gran presencia, tanino envolvente y sedoso con un postgusto longevo.

RIOIA

RIOLA

60% Petit Verdot, 40% Syrah. 18 meses en barrica nueva de roble francés.



LA COLECCIÓN DE VIÑAS DEL VERO SE RENUEVA

Viñas del Vero renueva su presentación, ahora más juvenil y colorista, y consta de seis vinos, tres blancos y tres tintos.

VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER:
Elaborado con uvas del pago El Enebro.
VIÑAS DEL VERO CHARDONNAY:
Elaborado con uvas del pago Lapiedra.
VIÑAS DEL VERO RIESLING:
Elaborado con uvas del pago Los Olivos.
VIÑAS DEL VERO MERLOT:
Elaborado con uvas del pago El Ariño,
VIÑAS DEL VERO CABERNET SAUVIGNON:
Elaborado con uvas del pago Los Sasos.
VIÑAS DEL VERO SYRAH:
Elaborado con uvas delpago Las Canteras.



BERONIA VIURA Y BERONIA ROSADO



Beronia Viura se macera en frío con pieles para extraer aromas primarios de la variedad. De color amarillo verdoso intenso y brillante, presenta en aromas complejos que van de la piña o el melón al hinojo. En boca es refrescante y cremoso con predominio de la fruta y de largo final. 100% Viura. Añada 2011. Graduación de 12,5%. Servir 6-8° C.

Beronia Rosado presenta un color brillante e intenso rosa frambuesa con reflejos nacarados. En nariz destacan los frutos rojos como la fresa y en boca, explosión frutal de cereza y fresa mezcladas con sensaciones aterciopeladas. 100% Tempranillo. Añada de 2011. Graduación de 13,5%. Servir 6-8° C.

A PROPÓSITO D



Un reportaje de Javier Estrada.

UN VALOR EN ALZA, UNA EXPERIENCIA DIFERENTE. EL ENOTURISMO ES UN TIPO DE OCIO QUE AÑO TRAS AÑO SE CONSOLIDA, TANTO QUE EN MENOS DE UNA DÉCADA HA PASADO DE SER UN COMPLEMENTO DEL VIAJE A SER MOTIVO DEL VIAJE EN SÍ. HOY ES UN MOTOR INDISCUTIBLE DE DESARROLLO CON UN POTENCIAL ENORME POR DELANTE PARA DESARROLLAR FÓRMULAS MAGISTRALES DE UN TURISMO DE CALIDAD.

Está claro que la tendencia en casi todos los órdenes de nuestro tiempo está en abandonar lo genérico para agarrarse a lo singular.

El turismo enológico es una de las opciones mejor preparadas para acoger a todo aquel que desee experimentar sensaciones que van unidas a conceptos tan interesantes como cultura, salud y gastronomía.

Los años 2010 y 2011 han sido momento de consolidación en el número de visitantes en las Rutas del Vino en España, si bien es cierto, que en algunas se perciben ligeros descensos, la zona del Penedés y la Ruta del Vino y del Brandy en el marco de Jerez continúan en su posición de liderazgo con ligeros incrementos sobre las cifras de años anteriores.

Rioja Alavesa, Ribera del Duero y Rioja Alta, destinos de interior en los que el vino constituye uno de sus principales atractivos turísticos, se sitúan detrás de los anteriores citados, pero a la cabeza del turismo del vino en España.

Los meses de octubre, mayo y septiembre son los más proclives a este tipo de turismo. Por el contrario, los meses de enero, febrero y diciembre son los que registran cifras más modestas de turistas del vino.

Hay que tener en cuenta que el enoturismo es ya una alternativa real a destinos de costa, por su menor dependencia de la climatología, pero es, en muchas ocasiones, el mismo turista que a lo largo de una temporada disfruta del sol en la costa y de las bodegas en cualquier otra estación del año. No se excluyen, más bien se complementan, aunque el enoturismo ha pasado en pocos años de ser esa alternativa complementaria, a



TURISMO del VINO, singularidad y vivencias

por Beatriz Vergara, Gerente de Enoturismo de González Byass.

LA PALABRA TURISMO etimológicamente surge del sajón antiguo *torn, torn us* (lo que da vuelta) y *torn are* (dar vueltas). A mediados del siglo XVIII los nobles ingleses utilizaban el término turn para denominar a los viajes que realizaban en búsqueda de educación y cultura. De ahí la derivación Tourism. Históricamente las primeras prácticas enoturísticas (turismo del vino) que se conocen fueron las visitas a las bodegas de forma más o menos organizada a finales del siglo XIX, en el marco de Jerez, cuando estaban en su esplendor y recibían visitantes ilustres. Muy probablemente debieron influir los viajeros románticos de este siglo que fueron también los primeros y mejores turistas en llegar a nuestro país. Obras como "Manual para viajeros sobre España", de Richard Ford, contribuyeron de forma decisiva al turismo en la península.

España es hoy la cuarta potencia turística mundial y recibe 52,7 millones de turistas. Es además, el primer país del mundo en superficie destinada a la producción de vinos y el tercer país productor de vinos del mundo. Parece que turismo y vino, por lo que simbolizan y representan en España, estaban irremediablemente destinados a encontrarse y unirse.

El turismo del vino en nuestro país es hoy una realidad latente, por la que apuestan cada vez más territorios y empresarios vitivinícolas y turísticos. Es sinónimo de paisaje, tradición, cultura, historia, arte, salud, disfrute y estímulo de los cinco sentidos. Se trata pues de una oferta capaz de generar experiencias turísticas diferentes e innovadoras para un público cada vez más numeroso, más interesado, conocedor y familiarizado con todo lo que rodea al vino.

Por un lado, el sector público y agentes territoriales son conscientes de las grandes e infinitas posibilidades y oportunidades de desarrollo, crecimiento y motor del turismo sostenible que este producto turístico tan singular y diferenciado ofrece con una demanda tan real. Y por otro lado, los bodegueros se han dado cuenta, de que en estos tiempos difíciles la diversificación, y la combinación turismo-vino ofrece alternativas de negocios con ventas directas, puesta en valor de espacios ociosos, conservación y mantenimiento del patrimonio, al mismo tiempo que supone una nueva forma de acercarse al consumidor, generar imagen de marca, notoriedad, diferenciación, interactuación y fi-

delización del visitante con los valores, principios y productos de una bodega. Hay que hacer mención a las grandes integradoras de la especialización enoturística de los territorios y de los grandes sectores públicos (rural, local, provincial y regional) y privado (turístico y vinícola) que han sido las Rutas del Vino de España, promocionadas por Acevín y Secretaría General de Turismo. Hoy cuenta con 22 destinos. Estas rutas han facilitado esta necesidad de trabajo en red comercializando conjuntamente todos los recursos y servicios turísticos de interés en cada zona, planteados desde la autenticidad y la vocación vivencial, garantizando un alto nivel de satisfacción de la demanda.

La primera definición que se conoce de "Enoturismo" se estableció en 2006 en el marco del proyecto europeo Vintur. "En un amplio sentido, el turismo del vino contempla todas las actividades y recursos turísticos y de ocio y tiempo libre relacionadas de forma directa o indirecta, con las culturas, materiales o inmateriales del vino y gastronomía autóctonas de un territorio vitivinícola".

Pero el turismo del vino ha evolucionado, y el enoturista ya no sólo quiere consumir recursos, productos y/o servicios enoturísticos, sino que, ante todo, quiere vivir "experiencias" inolvidables. Esta evolución de consumo o compra de servicios es paralela en el turismo en general, que busca igualmente vivir, sentir y/o experimentar. Esta nueva tendencia pasa de economía de "servicios" a economía de "experiencias". En este sentido las experiencias y sensaciones relacionadas con una marca de vino (intangible) han pasado de ser un complemento del producto principal a convertirse en el beneficio principal de la marca. Surgen nuevos conceptos como "edutainment" (educar y formar al consumidor de forma entretenida) o "shop-tainment (convertir la compra en una experiencia interesante y divertida). Para llegar a ser una bodega enoturística competitiva y diferente de otras debe ser constantemente innovadora, singular e integrada en el entorno. El turismo enológico altamente experiencial es por tanto un producto de actual tendencia. Surge, entonces, una nueva definición de enoturismo, que debería ser una forma de hacer turismo que ofrezca experiencias y emociones alrededor de nuestros vinos, nuestras bodegas, nuestra historia y nuestras marcas para familiarizar, educar y fidelizar a nuestros visitantes trasmitiéndoles nuestros valores e interactuando con ellos.

ser una primera opción para diseñar un viaje.

El turismo del vino se está convirtiendo en un motor de desarrollo turístico en muchos destinos, especialmente en aquéllos cuyos vinos están más prestigiados.

Una bodega puede albergar casi cualquier tipo de evento y el entorno, la autenticidad de sus instalaciones o la localización geográfica, las hace muchas veces perfectas para ser marco de experiencias diferentes y enriquecedoras.

La cata de vinos, unida a unas pequeñas instrucciones para aprender las primeras nociones sobre el vino, es ya una práctica común en cualquier visita, pero el catálogo de actividades que han venido detrás es enorme.

No hay que olvidar que la mayoría de las bodegas son bellos monumentos arquitectónicos. Recientemente, en los últimos quince años, muchas bodegas han encargado sus nuevos edificios a personalidades del mundo de la arquitectura y hoy tenemos edificios de Gehry, Hadid, Moneo o Calatrava con obras portentosas que ayudan a pontenciar y enriquecer la experiencia.

Si nos remontamos en los años, merece la pena recordar la magna obra que el ingeniero Eduardo Torroja hizo en Jerez, en las bodegas González Byass: La Gran Bodega Tío Pepe, con dos gigantescas cúpulas de hormigón que cubren tres plantas, o la Real bodega de la Concha, cuyo diseño se atribuye a Eiffel e inaugurada en 1862 con motivo de la visita de la Reina Isabel II de España.

La salud ha sido otro de los argumentos utilizados para atraer turismo. Los SPAs y la vinoterapia, que basa su actividad en los beneficios terapéuticos del vino aplicados a las personas, han crecido de manera notable al amparo de las bodegas o como consecuencia y apoyo.

LUGARES DESCONOCIDOS

Pero sin duda todo radica en que las bodegas han sabido aprovechar su situación geográfica y explotar los recursos de su alrededor, ofreciendo así una alternativa turística muy interesante porque descubre lugares a los que nunca viajarías.

En este capítulo los hoteles con encanto en ámbitos rurales también han ayudado al acercamiento del turismo en masa. Son ya muchas bodegas las que construyen hoteles para alojar a sus visitantes, ofreciendo así una vivencia global.

El cine también se ha fijado en el enoturismo. La famosa película de Alexander Payme *Entre copas*, del año 2004, narraba la aventura o desventura de dos amigos de viaje por las bodegas de Napa Valley en California. En el film, palabras como Pinot o Merlot se convertían en normales para el espectador cuando las escuchaba en el contexto de un guión lleno de emoción.

Ya hablaba de ésto Ángela Chaning en *Falcon Crest*, pero entonces la atención estaba enfocada a otros problemas.

Una bodega guarda en su interior muchas joyas e historias, pero también es parte de la cultura y la historia de los lugares que la rodean.

La ciudad de Jerez está intrínsicamente ligada a la historia de las bodegas González Byass, la llegada del agua corriente, la red ferroviaria, incluso las mejoras en la educación de sus habitantes tuvieron todo que ver con la expansión de estas bodegas que a día de hoy

son las que más visitas registran de toda España.

Paisajes, monumentos, rutas del románico y un larguísimo etcétera son siempre parte de un viaje del vino.

GASTRONOMÍA

Como no podía ser de otra forma, la gastronomía es la aliada natural de una copa de vino. Así que si alrededor del vino gira un conjunto de interesantes suplementos, el comer es uno de los más importantes.

Además de los restaurantes de la zona, de actividades como chuletadas o calçotadas, por ejemplo, y de los cáterings que las bodegas son capaces de montar, hay que tener en cuenta los maridajes o la armonización, como prefieran llamarlo, que es una de las ocupaciones favoritas de nuestra sociedad, con todo el placer y la alegría que supone una buena mesa rodeada de amigos.

Podríamos decir que el enoturismo está bien afianzado pero el recorrido que le queda por delante es espectacular.

Recientemente las bodegas Vilarnau han montado un cable-esqui en el lago de su cava en Sant Sadurní d'Anoia o alquila sus espacios para rodar spots de publicidad o hacer presentaciones. Montar a caballo, viajar en globo aerostático sobre los viñedos o incluso llegar en helicóptero desde una gran ciudad son ya prácticas habituales.

El enoturismo todavía maneja cifras modestas pero teniendo las referencias de Italia o Francia, sabemos que el crecimiento es muy esperanzador. Se trata de un viaje de emociones y es una excusa magnífica para descubrir paisajes y cultura.

EL ENOTURISMO NO
ES TODAVÍA UNA
OPCIÓN
CONSOLIDADA PERO
SU TRAYECTORIA
APUNTA A QUE SE
CONVERTIRÁ EN UNA
OPCIÓN REAL.

LA PROMOCIÓN DEL TURISMO MASIVO DEL VALLE DE NAPA, EN CALIFORNIA, Y LA PELÍCULA ENTRE COPAS AYUDARON EN SU DÍA A LEVANTAR ESTA INDUSTRIA.

Las bodegas son espacios capaces de albergar casi todo tipo de eventos. Comenzando por el natural acercamiento al proceso de vinificación y al ejercicio de la cata, también se utilizan como escenarios de espectáculos de arte, reuniones culinarias, escenarios de películas o sesiones de fotos de moda, entre otras.





El pasado 26 de marzo, un día antes de comenzar Alimentaria, la cava Vilarnau organizó una calçotada con periodistas, entre los que se encontraban, Andrés Proensa -Planeta Vino-, Juan Fernández.



Cuesta -ABC-, Pedro García Mocholi -Las Provincias-, Raquel Pardo -freelance y blogger-, entre otros.



Las Edades del Tío Pepe. Cata de Antonio Flores, en Enofusión 2012.



Presentación en el Ayuntamiento de Cádiz del Vino del Bicentenario, una edición exclusiva para coleccionistas de 200 botellas de Palo cortado Añada de 1978 de González Byass.



SOLERA 1847 patrocinó, como viene siendo habitual, el Carnaval de Cádiz 2012.



Personalidades de la sociedad Sevillana disfrutaron de una divertida velada.



Boris Izaguirre, editor feje, fue el encargado de presentar la revista That's Life, en diciembre de 2011, en el Hotel Wellington de Madrid.

A la presentación acudió, entre otros, el Director General de González Byass, Jorge A. Grosse (a la derecha) y el Director Nacional de Ventas, Juan Carlos Zorío (a la izquierda)



Concierto de Cristalmonio en el Hotel Welli Madrid. 21 de diciembre de 2011. CLARI Viñas del Vero, fue uno de los seis vinos que i una pieza musical.



Presencia de los venenciadores de González Byass en el Enofestival



Inauguración del taller del modisto Manolo Giraldo, en Sevilla, con la presencia de BERONIA. 28 de marzo de 2012.



Blogueras de moda en el evento de Manolo Giraldo.



El 30 de enero, en FINCA CONSTANCIA, tuvo lugar la grabación del programa de radio de ONDA CERO, Talavera en la Onda.

COMUNICANDO



El VORS MATUSALEM de González Byass fue reconocido como "El Mejor Generoso" en los Premios Vivir el vino. Recogió el Premio José Argudo, Brand Manager de Tío Pepe y Vinos de Jerez.



VILARNAU Rosado amenizó la inauguración de la tienda Pandora en



Sevilla. En la foto, blogeras de moda y Priscila, encargada de la tienda, brindando.



Revista Vida Vid Vino Publicación semestral Tirada 6.000 ejemplares



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 Brotons

REDACCIÓN: Marc Riba

Antonio Frutos Alicia Tacheles

COLABORAN EN ESTE NÚMERO:

Isabela Muñoz Ozores, María

Pardo de Santayana, Beatriz Vergara, Pedro Madera, Paco Morales, Martin Skelton, Boris Izaguirre, Marina García, Vicente Ramos y Jesús Anguita (de Archivo Histórico – Biblioteca de González Byass).

DISEÑO: mOnsclub@ para

ideasyventaseditorial

IMPRIME: Dédalo Offset

EDITA: IDEAS Y VENTAS S.L.

para González Byass

C/ Asura 41 a - bajo. 28043 Madrid

91 721 60 40

www.ideasyventaseditorial.com

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 María González, 12, 11403 Jerez de La Frontera (CÁDIZ) T: 956 357 000 F: 956 321 291 www.gonzalezbyass.es

VILARNAU:

Ctra. d' Espiells, km. 1.4 "Fican Can Petit"

08770 Sant Sadurní d'Anoia

(BARCELONA) T: 93 891 23 61 www.vilarnau.es

BODEGAS BERONIA:

Ctra. Ollauri-Nájera, km. 1,8 26200 Ollauri (LA RIOJA)

T: 941 338 000 www.beronia.es

VIÑAS DEL VERO:

Ctra. Barbastro-Naval, km. 3,7 22300 Barbastro (HUESCA)

T: 974 30 22 16 www.vinasdelvero.es

FINCA CONSTANCIA:

Camino del Bravo, s/n 45543 Otero (TOLEDO)

T: 925 86 15 35

www.gonzalezbyass.es

FINCA MONCLOA:

C/ Manuel Maria Gonzalez, 12, 11403 Jerez de La Frontera (CÁDIZ) T: 956 357 000 F: 956 321 291

www.gonzalezbyass.es

GONZÁLEZ BYASS Madrid:

C/ Alcalá, 21, 6ª planta.

Madrid 28014 T: 91 490 37 00

www.gonzalezbyass.es

www.gonzalezbyass.es elrincondegb@gonzalezbyass.es



NUNCA DEJES DE DESCUBRIR.



AÑEJADO EN NICARAGUA ACLAMADO EN EL MUNDO

SIGUENOS EN 🜇 🕒





