vidavidvino

NÚMERO SIETE. DE MAYO A NOVIEMBRE DE 2014



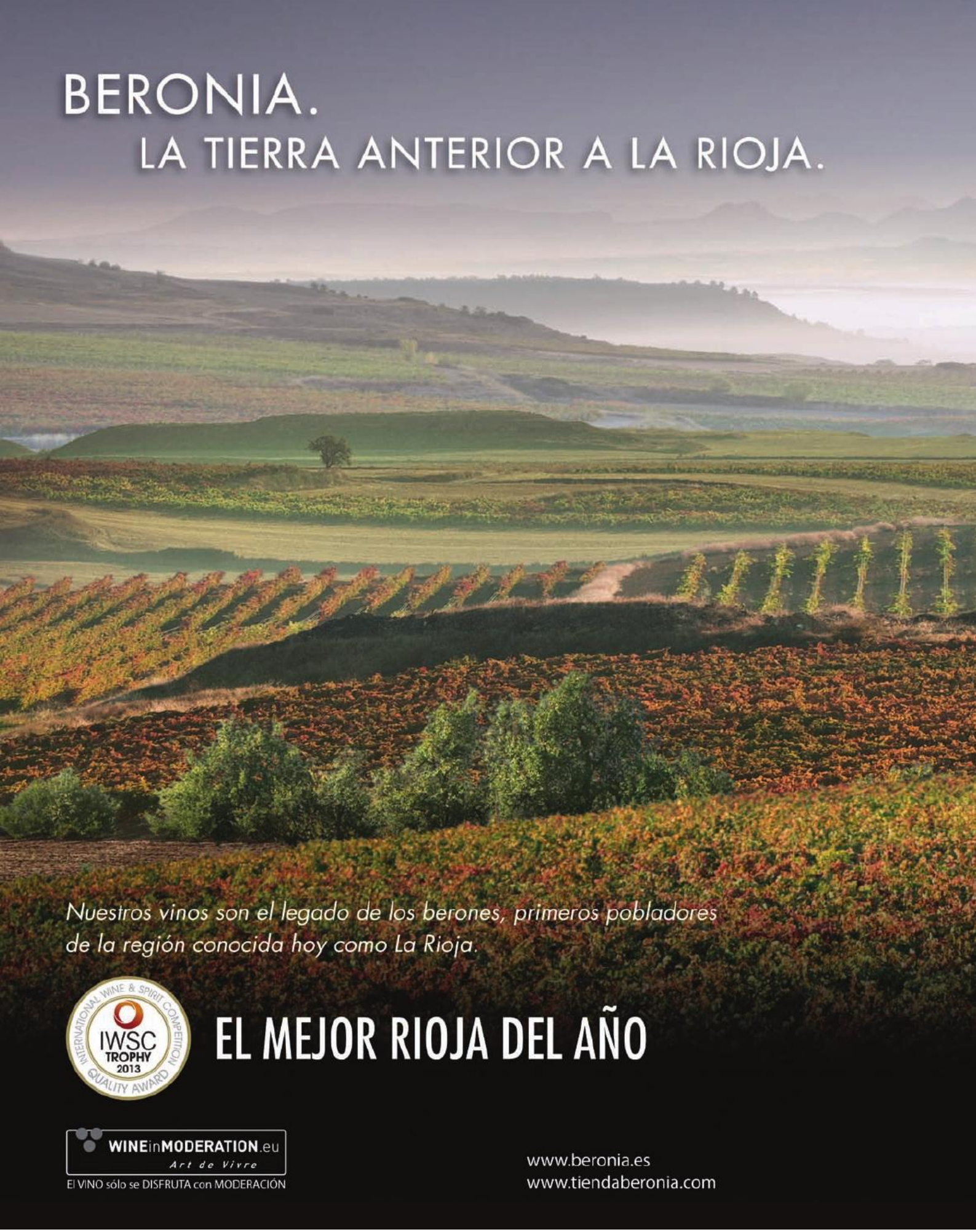
#volvemosasol

BRUSELAS
LABORATORIO DE TENDENCIAS

EMBAJADAS
TODAS LAS COCINAS DEL MUNDO

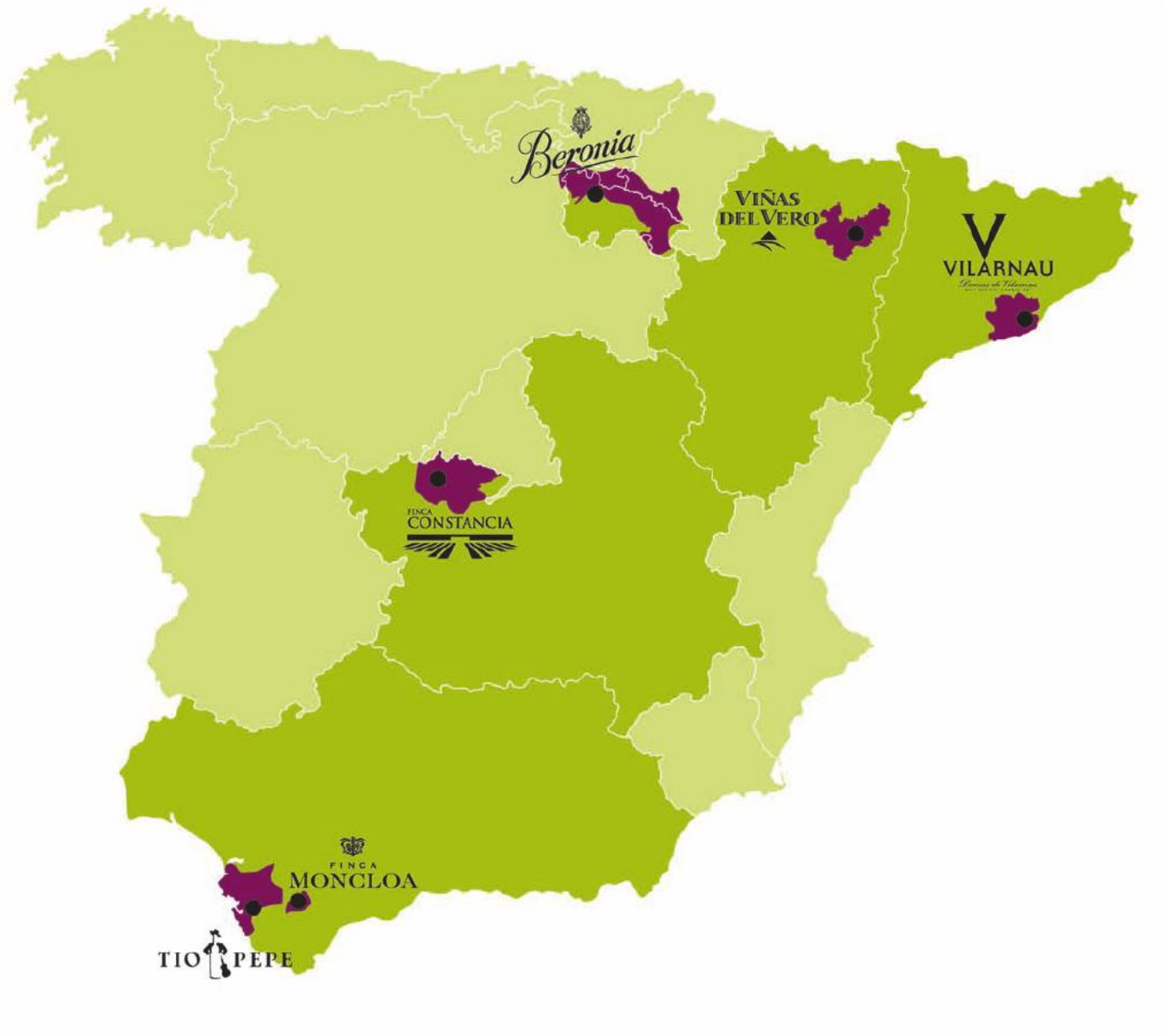
VITORIA-JEREZ
CAPITALES DEL VINO Y LA GASTRONOMIA

JAIME CANTIZANO
"ME GUSTAN LOS RETOS DIFÍCILES"


BERONIA.
LA TIERRA ANTERIOR A LA RIOJA.
Nuestros vinos son el legado de los berones, primeros pobladores
de la región conocida hoy como La Rioja.
INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION
IWSC
TROPHY
2013
QUALITY AWARD
EL MEJOR RIOJA DEL AÑO
WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
El VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN
www.beronia.es
www.tiendaberonia.com


Beronia
RIOJA
Denominación De Origen Calificada
Product of Spain
GRAN RESERVA
2006
Nuestros vinos son el legado de los berones
pobladores de La Rioja en el S. III a.C.
Embotellado por Bodegas Beronia
OLLAURI - ESPAÑA
75cl.
13,5% Vol.

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



SHERRY REVOLUTION

El Luminoso de Tío Pepe ya luce en su nueva ubicación, Puerta del Sol, 11. Han sido tres años sin él, un largo periodo en el que nos han emocionado las muestras de apoyo popular que hemos ido recibiendo. Tanto afecto espontáneo evidencia que el cartel de Tío Pepe es hoy un símbolo de todos y para todos.

Aunque nunca podremos corresponder plenamente a tantas muestras de adhesión, sirvan estas líneas para decir en voz alta y a todos: "GRACIAS". Sin vuestra ayuda, este símbolo cultural podría haberse perdido y caído en el olvido.

Pero si algo nos recuerda este icono es que el vino de Jerez es único; por su singularidad y su versatilidad a la hora de crear sensaciones y combinaciones. Siempre hay un vino de Jerez para cada ocasión, plato y compañía.

Esa singularidad, que le aporta un carácter tan diferenciado a los vinos de Jerez, requiere algo de tiempo y dedicación para llegar a conocerlos. Sin embargo, una vez que has vivido esta experiencia, es difícil no quedar hechizado por un vino capaz de generar tantas sensaciones placenteras.

El nombramiento de Jerez como Ciudad Europea del Vino 2014 ratifica su importancia y el reconocimiento internacional. La I Edición del Sherry Festival, organizada por el Consejo Regulador en Madrid, ha cosechado un éxito rotundo, con la presencia de varios cientos de profesionales interesados en nuestros productos. Todas estas iniciativas demuestran que estamos asistiendo a un resurgir de los vinos de jerez, que cada vez interesan y apasionan a más consumidores.

Tanto es así que nuestro enólogo, Antonio Flores, habla ya de la Sherry Revolution...

¡Bienvenida sea!



Mauricio González-Gordon, Presidente de González Byass.


DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 47º
Elementary,
my dear
ONE
Imported
THE LONDON
N°1 ORIGINAL BLU
70 CL • DISTILLED GIN •
N°1®
GIN
master distiller.
twitter.com/ginlondon1
facebook.com/thelondon1
One & Only
www.thelondon1.com

SUMARIO

NÚMERO SIETE. DE MAYO A NOVIEMBRE DE DOS MIL CATORCE









08. #Madridmoderno.

18. Noticias. Sector vino.

28. El luminoso de Tío Pepe.

36. Cata a Cata. The Winemakers y Amontillado Viña AB.

40. La vuelta al mundo por las embajadas de Madrid.

48. 5+5 Cuidando el planeta.

50. Viaje a Bruselas: el Tram Experience en la ciudad de las tendencias.

60. Vitoria y Jerez. Capitales protagonistas de la gastronomía y el vino.

70. Embassy.

72. Destilados. Flor de Caña y The London Nº1.

76. OUT. Entrevista a Jaime Cantizano.

80. Tintilla de Rota y los postres de Andalucía.

88. Estilo de Vida. Libros.

90. Cerca del Vino. Fundación Alcohol y Sociedad.

92. Análisis de mercados. Grandes productores de vino.

94. Imprescindibles.

96. Comunicando.

FOTOGRAFÍA PORTADA DE MONSCLUB©.

#Madrid moderno

EL LUMINOSO DE TÍO PEPE YA ESTÁ DE VUELTA EN SOL. HA VUELTO AL MADRID MÁS MODERNO, RECUPERANDO SU PROTAGONISMO Y DEVOLVIENDO A LA CIUDAD ESE PELLIZCO DE ALEGRÍA Y AUTENTICIDAD.
LOS BARRIOS DE MALASAÑA Y CHUECA SE HAN CONVERTIDO, EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, EN SÍMBOLO DE REJUVENECIMIENTO, LIBERTAD Y ECLECTICISMO.
EL DÍA Y LA NOCHE TIENEN SU PROPIO CARÁCTER Y TEMPERAMENTO, EL RITMO LO MARCA CADA HABITANTE. ES EL LUGAR DONDE TODO PUEDE SUCEDER, DONDE TODO ACONTECE.

Un reportaje de Javier Estrada,
con fotografías de Cesarlorenzo.net y ©mOnsclub.

De izquierda a derecha, Lady Cacahuete (Eva Arinero) diseñadora de moda. Tamy, co-propietaria de La Bicicleta Café, Mónica Iglesias, empresaria y Pablo León, periodista. Todos vinculados al #Madridmoderno de la zona de Malasaña, han participado en este reportaje con su imagen y sus declaraciones.



Fotografía de Cesarlorenzo.net
Maquillaje: Maryorie Ticse
Lugar: Stoluz, Alcalá de Henares, Madrid.

Madrid tenía ganas de tener su espacio joven, su barrio rehabilitado por artistas y bohémios, su pequeño universo de diferencia e identidad. Ya lo tiene. Es el Madrid de moda, el latido de Malasaña, acompañado de Chueca.

A cinco minutos de la Puerta del Sol, se encuentra la Plaza de los cines Luna (realmente llamada Plaza de Santa María Soledad Torres Acosta), en el distrito Centro, la zona más antigua de Madrid.

La calle Corredera Baja de San Pablo marca el eje vital del Madrid de moda. Más adelante la Plaza de San Ildefonso y la Corredera Alta de San Pablo, Barrio de Malasaña. Transversalmente, las calles Puebla o Colón nos unen con Fuencarral y Chueca, que va más allá de la calle Barquillo.

Berlín, Londres, Nueva York... Madrid

El epicentro del Madrid de moda transmite energía, como el Berlín más expresivo (Mitte o Friedrichshain), los barrios de Brick Lane o Camden, en Londres o el alternativo SoHo neoyorquino; donde nada más pisar sus calles, sensaciones de libertad y de ebullición son muy evidentes. ¡Aquí está pasando algo!

Pero no pasa desde hace pocos días, evidentemente la ola comenzó hace años, aunque hoy sea ya una realidad.

El vecino de siempre se mezcla ahora con el joven que busca vivir el Madrid más enérgico, diferente y lleno de ideas y oportunidades.

Siempre hubo locales míticos de copas o de coleccionismo de discos, cuando era habitual cruzarte con yonkis, punkis o prostitutas y la zona no mostraba su cara más limpia.

A la vez que Malasaña comenzaba su rehabilitación urbanística, Chueca transitaba del gueto al barrio luminoso y abierto que es hoy, y la Gran Vía madrileña recuperaba el movimiento comercial. Poco a poco algunos pioneros abrían negocios apoyándose en los clásicos eternos como el Teatro Lara; el Teatro Alfil; el Café Manuela, que ya en La Movida programaba teatro o conciertos de Jazz; el bar Loui Loui; el rocker Groovie; el bar El Lozano, en San Joaquín; El Palentino, en la calle del Pez; La Vaca Austera, en la calle La Palma; La Vía láctea o El Pentagrama, entre otros.

La tienda de ropa de segunda mano, El Templo de Suso, abrió hace 17 años y está considerada como una de las primeras en apostar por la zona. En frente, Alberto y su tienda de vinilos UpBeat, que aguanta hoy desde una segunda o tercera juventud, y Loli, que lleva haciendo artesanalmente sus zapatos vintage desde hace ya nueve años. También la coctelería José Alfredo que abrió hace más de doce años y que pincha soul y funky mientra sirve tequilas, margaritas y gin&tonics.

También hay que sumar a esta época el cambio de fisonamía de la calle Barquillo o la peatonalización de la calle Fuencarral. La ola se movía de Chueca hacia Malasaña.

Eclecticismo

El movimiento se había iniciado y poco a poco comenzaban a llegar noticias de nuevos locales, de lugares con personalidad y el panorama cambió. La esencia punki del territorio dejó paso al eclecticismo, a jóvenes ansiosos de vivir la vida sin mirar al de al lado, personas venidas de todas partes con ganas de contar y expresar. Y aunque algunos de los más viejos del lugar piensen que no es así, la zona conserva hoy su alma alternativa. Las firmas y grafitis son la piel de cada esquina y no molestan, son pulsaciones de expresión, igual que las de cada vecino y su actitud de tolerancia, llenas de ilusión por participar en la construcción de un futuro hecho por ellos mismos.

De pronto todo sucedió, en pleno comienzo de la crisis un grupo de valientes empresarios se unen en lo que llaman Triángulo Ballesta, o Triball, y la calle Loreto y Chicote se llena de todo tipo de gentes para entrar a ver qué era eso que proponía Microteatro Por Dinero. En el lado de Chueca, se inaugura el Mercado de San Antón y a la Plaza de Juan Pujol, o la del Dos de Mayo, en Malasaña, vuelven las sombrillas, los turistas, mercadillos, grafitis y madrileños curiosos que casi descubren por primera vez la zona, rodeándose de un ambiente muy joven que mezcla modas, colores y clases sociales sin prejuicio. Huyendo de convencionalismos.

La explosión, el fenómeno actual, llega poco después, con tiendas como La Antigua, con los dibujos sobre cualquier objeto o prenda de Lady Desidia y Silvia Calles, la tienda de moda de Lady Cacahuete, el fabuloso La Bicicleta Café o la terraza del Gymage.

El día y la noche

Esta zona de Madrid despierta y se acuesta tarde y cada local ofrece autenticidad, esmero en la propuesta y mucha vitalidad.

Desayunar o comer en Maricastaña (Corredera Baja de San Pablo, 12), comprar un regalo alucinante en la tienda Curiosite (Corredera Alta de San Pablo, 28), disfrutar del *street art* de Duorone en la esquina de Greek and Shop (Corredera Alta de San Pablo, 9), relajarse en los espacios del lobby del Hotel Only You (Barquillo, 21), probar el steak tartar del Café Oliver (Almirante, 12) y volver por la noche a tomarse un vodka Druide al Oliver Club. No hay que perderse la librería 3 Rosas Amarillas, de José Luis (San Vicente Ferrer, 34) o los mercadillos de fin de semana de La Industrial (San Andrés, 8).

Es Tarde-noche: reunión de amigos, vinos y buenas tapas en la vinoteca Vides (Libertad, 12); un cóctel en el Zombie Bar (imagen de la derecha. Pez, 7); cena en La T gastrobar (Molino de Viento, 4) donde hay que probar el atún teriyaki del chef Javier Martínez. También está fenomenal el restaurante La Tasquita de Enfrente (Ballesta, 6). Y después, primera copa tranquila en Circo (Corredera Baja de San



Mario sirve un Gin&Tonic de The London N°1 en el Zombie Bar de la calle Pez, 7. Un lugar donde la gente se queda después de cenar para tomar una copa bien servida.







Madrid Centro Malasaña Chueca





De izquierda a derecha y de arriba a abajo: Mesa en el restaurante **Café Oliver** , un bistró parisino con cocina mediterránea. No te pierdas su couscous de capón y calabaza. / Un grafitero termina una fachada para la heladería **Mistura**, en la calle Augusto Figeroa, 5. / Vicente sirve un Beronia crianza a sus amigos y clientes en **Vides**, una vinoteca en la calle Libertad, 12. / Detalle de los dibujos de la artista Silvia Calles en la tienda **La Antigua,** en la calle Corredera Baja de San Pablo, 45. / Acogedor espacio del bar restaurante **Maricastaña**, su tarta de zanahoria y las croquetas de calabaza y jamón son ya un clásico de la zona. / La terraza **Gymage**, en Corredera Baja de San Pablo, 2, es la más moderna de la zona. Se puede comer una rica hamburguesa y disfrutar del sol, la noche y unas bonitas vistas del centro de Madrid. / Una mañana cualquiera en **La Bicicleta Café** (Plaza de San Ildefonso, 9), Atención a sus ricos sandwiches de pan danés, las ensaladas, tostas, cremas, *hummus* y no faltan algunos platos veggies. Por la noche pídete un Ron Flor de Caña. / Detalle de los zapatos a medida que hace Cynhia **Loli** (Espíritu Santo, 1). / El chino Suerte / Jamones-cojines en el escaparate de Curiosite. / La tienda de bicis Kapelmuur (C/ Corredera Baja de San Pablo, 34).



#Madridmoderno
























43
LOUIE - LOUIE







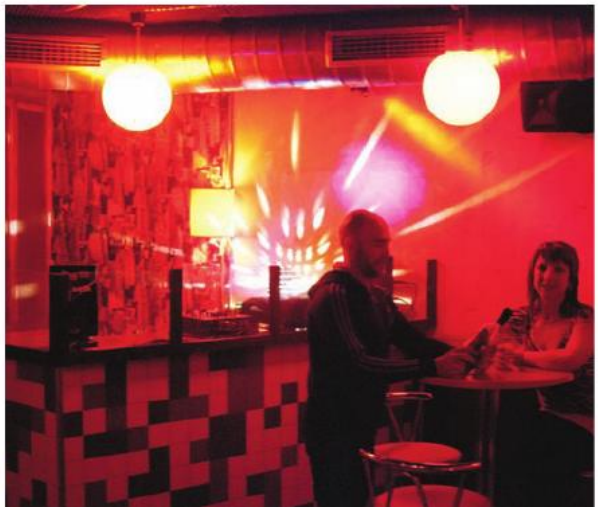


Teatro
Tertulias
Restaurantes
Copas









Las tiendas cierran tarde en Malasaña y las galerías de arte y los teatros son los que marcan el inicio de la actividad nocturna.
De izquierda a derecha y de arriba a abajo:
Dos amigas comparten un vino tinto de Finca Constancia en el restaurante La T gastrobar. / Aspecto del mítico Café Manuela (San Vicente Ferrer, 29), abierto en 1979. /El barman del Bar José Alfredo (Calle de Silva, 22) sirve un cóctel con Ron Flor de Caña. / Vista del Restaurante Bar Circo (Corredera Baja de San Pablo, 21) a la una de la mañana. / Grafiti en la calle de la Palma / Grafiti en la Plaza Juan Pujol. / Un grupo de jóvenes extranjeros toman copas en el Bar The Passenger (Calle Pez, 16) / Entrando al Teatro Lara (Corredera Baja de San Pablo, 15). /Detalle de una esquina de la tienda de ropa El Templo de Suso, (Calle del Espíritu Santo, 1). / Dos chicas sentadas en el portal de al lado del mítico bar Loui Loui (Calle La Palma, 43) / Ambiente en la Galería de Arte Espacio Labruc (Calle de la Palma, 18). / Miguel sirve una copa al comienzo de la noche en el Bar Palma Tres (Calle Palma, 3).



Plano *Walk With Me* de Malasaña, obra de Guillermo T.
De venta en la tienda Curiosite.
C/ Corredera Alta de San Pablo, 28

"LLEGUÉ A MALASAÑA HACE DOS AÑOS BUSCANDO UN LUGAR DONDE NO ME VIERAN RARA"

LADY CACAHUETE.

"EN MALASAÑA PUEDES VER NEGOCIOS DE TODA LA VIDA QUE CONVIVEN CON LOS BARES MÁS *COOL* DE MADRID"

MÓNICA IGLESIAS.

Pablo, 21), ambientazo y buenas copas en El Passanger (Pez, 16) y a escuchar house, baile, barra y sofá en el Palma Tres (Calle de la Palma, 3) o en El Gorila (Corredera Baja de San Pablo, 47).

Protagonistas

Tamy es una de las propietarias de La Bicicleta Café, abierto en diciembre de 2012 en la Plaza de San Ildefonso, 9. Un lugar que nace de la pasión por las bicis, el arte y el café a partes iguales. "A partir de ahí nuestra intención es convertirnos en un lugar con personalidad -que ya lo es- con concepto y con alma" explica Tamy.
La Bicicleta Café puede ser el lugar donde se explique perfectamente la esencia de la zona: durante el día es un *work-place* donde jóvenes de todas partes se citan para trabajar, conversar o estudiar. El cuidado exquisito por el café, la repostería artesanal y la propuesta de comida sana, hace el resto. Por la noche, los portátiles desaparecen y las copas aparecen. "El ambiente es siempre divertido, joven, y muy vital, como puede ser todo el barrio, continúa Tamy. Aquí suceden cosas interesantes desde las once de la mañana hasta altas horas de la noche".

Mónica Iglesias es una empresaria de 36 años que vive y trabaja en Malasaña. Es socio fundador de Renzo, una agencia de comunicación internacional para las artes y lifestyle.
"Los que elegimos vivir aquí queremos tener una vida de barrio como la que Malasaña ofrece: ir al gimnasio, desayunar en un local bonito y agradable, ir andando a trabajar, quedar a tomar algo después del trabajo o perderte en la inauguración de una exposición.
Me resulta muy bonito ver cómo distintas generaciones viven en mi calle. -continúa Mónica. No sólo se ve en la gente, sino también en el tipo de comercio que hay. En Malasaña puedes ver negocios de toda la vida que conviven con los bares más *cool* de Madrid".
Mónica nos recomienda *Los Markets* que cada mes organiza La Industrial en su local de la calle San Andrés. Los panes y dulces de la Panadería Diadema (calle Espíritu Santo, 6) o El capuchino de naranja de Toma Café (Calle de la Palma, 49).

En una bicicleta antigua, marca Peugeot llega el periodista de El País y bloguero de "I love bicis", **Pablo León** (33 años) para contarnos que comenzó a venir por Malasaña de pequeño para comprar cómics y, después vinilos.
"Hace tres años volví de pasar seis años en Berlín y me instalé en Malasaña. El cambio ha sido brutal. -explica Pablo- Hoy esta lleno de artistas y gente joven, cambia casi cada día y creo que la crisis le vino bien a esta zona porque le ayudó a mantener su personalidad.
Crece y evoluciona sin perder algo tan importante como la esencia de siempre. Mi vecina de enfrente tiene 75 años, hay una narcosala en mi calle, pero a la vez, todo eso se mezcla con lo más nuevo y creativo".

Eva Arinero es Lady Cacahuete, una diseñadora madrileña de moda, de 27 años. Su historia define muy bien cómo se construye átomo a átomo el Madrid de moda.
"Diseñaba para otras marcas y me quería tirar a la piscina, encontré la oportunidad y fundé Lady Cacahuete".
Lleva dos años en Malasaña, el nombre surge, como ella misma cuenta, aludiendo a las formas redondeadas de una mujer "como yo".
Diseña ropa para mujeres con curvas, con personalidad y modernas, desde una inspiración *vintage* de los años 50.
"Llegé a Malasaña buscando un lugar donde no me vieran rara", explica Eva.
"Para mí Malasaña es una vida de barrio, con mucho artista, vibrante, llena de vida. Es un barrio con mucho color, donde podemos expresarnos sin que nos miren como bichos raros", concluye Lady Cacahuete.

TIOPEPE
EN RAMA 2014

#PUROZUMODEFLOR

Antonio Flores. @Hacedordevinos

La selección de Tio Pepe en Rama 2014 atesora los matices del fino más clásico, sin filtrar ni estabilizar, directo de la bota.

Contundente, expresivo, elegante y estructurado:
Tio Pepe en esencia. Ideal para disfrutar con la alta cocina internacional de nuestros días.

Servir muy frío en copa alta de cristal fino.







dynamic code

TIO PEPE

www.GonzalezByass.com/enrama

WINEinMODERATION.eu

Redacción Vida Vid Vino

Fin del conflicto por el vino europeo en China

La Unión Europea y China han alcanzado un acuerdo que evitará que el país asiático imponga recargos arancelarios *antidumping* contra los vinos europeos. Esta medida habría perjudicado especialmente a los vinos de Francia, España e Italia.

La controversia comenzó por la denuncia interpuesta el año pasado por la asociación de la industria del vino china, *Chinese Alcoholic Drinks Industry Association* (CADA), que acusaba a los productores de vino de la Unión Europea de vender su vino por debajo del precio de coste y beneficiarse de ayudas ilegales.

La retirada de esta denuncia, gracias a meses de reuniones y negociaciones entre ambas partes, forma parte de un gran acuerdo global alcanzado entre las industrias del vino de China y las de la Unión Europea. A través de dicho acuerdo, se busca aumentar la cooperación técnica entre los sectores vitivinícolas de China y de la Unión Europea, así como el compromiso por parte de China de dar a conocer los vinos europeos en este país.

Cata *online* de los Finos Palmas y Finca Moncloa



Antonio Flores, enólogo de las bodegas de González Byass de Jerez, durante la Cata #FinosPalmas.

El vino y las redes sociales se han unido en dos catas vía *streaming*. El resultado, miles de impactos en el mundo digital. La Colección de Finos Palmas fue presentada de la mano de Antonio Flores, enólogo y master blender de estas bodegas. Por su parte, Finca Moncloa contó con su enólogo, José Manuel Pinedo, que guió la primera cata digital de esta bodega.

Durante la Cata #FinosPalmas, 180.929 usuarios participaron, vía Twitter, con los hashtag #FinosPalmas y #NotasPalmas. Destaca como novedad el salto dado a "Social TV", lo que posibilitó conectar en directo con 80 catadores situados en Sevilla, Madrid y Barcelona.

La #CataFincaMoncloa fue seguida en las redes sociales por más de un millón de usuarios con los hashtag #CataFincaMoncloa y #NotasFincaMoncloa. Además, los "foreros" de Verema, el mayor portal de habla hispana en difusión de temática de vino, se unieron a esta iniciativa.

España factura 2.628 millones de euros en 2013 con las exportaciones de vino

Las exportaciones españolas de vino cerraron 2013 con un nuevo récord histórico en valor al alcanzar los 2.628 millones de euros. De este modo, se han logrado 162 millones de euros más que los facturados en 2012, tal y como informa el Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv). Asimismo, la facturación exterior creció en 2013 un 6,5%.

A pesar de este buen dato, en términos de volumen se ha registrado una pérdida del 10,9%, un porcentaje menor al registrado en el primer semestre del año. Durante los últimos meses del 2013, los datos reflejaban una recuperación en volumen, con menores pérdidas, mientras que el crecimiento en valor se estabilizó. La buena campaña de vendimia facilitó la recuperación del volumen.

Los vinos tranquilos con denominación de origen envasados siguen creciendo a buen ritmo (7% en valor y 1,6% en volumen), mientras que mejoran en el mes de diciembre las exportaciones de vinos a granel, que crecen un 16,7% en volumen aunque cierran el año con una caída del 11%.

> La exportación de vino español a granel cae en Francia, China o Rusia y crece en Países Bajos y Portugal.

Por destinos, el volumen de vino español exportado el año pasado sigue cayendo en los mercados que más vino a granel compran, como es el caso de Francia, Italia, China o Rusia. Asimismo, destaca la buena marcha de ventas a Países Bajos, Portugal y Bélgica, que crecen tanto en volumen como en valor.

(Fuente: Observatorio Español del Mercado del Vino)

Nuevas normas para la producción, presentación y etiquetado de bebidas espirituosas

Mediante el Real Decreto 164/2014, se han aprobado una serie de normas para la producción, designación, presentación y etiquetado de algunas bebidas espirituosas. El objetivo es mejorar la competitividad del sector nacional de estas bebidas, garantizar la competencia leal y favorecer la unidad de mercado.

Esta norma consolida la legislación nacional sobre métodos de producción tradicionales del brandy, establece menciones facultativas para determinadas categorías de bebidas espirituosas (ron, brandy, orujo, bebida espirituosa anisada, anís, anís destilado, licor y bebida espirituosa) y precisa los elementos básicos que deberán cumplir. Además, establece los métodos de análisis aplicables y los requisitos de comercialización y etiquetado.

González Byass, galardonada en los premios de Mercados del Vino y la Distribución



Mauricio González – Gordon, Presidente de González Byass, recibe el galardón de manos de Marcos Eguren, de Bodegas Sierra Cantabria.

González Byass ha sido la bodega premiada en la categoría de "Empresa productora que ha contribuido al desarrollo socio-económico de su zona" en la VII Edición de los premios de Mercados del Vino y la Distribución.

Desde 1835, año en el que se fundó esta compañía familiar, el compromiso con la comunidad social y el desarrollo económico donde está presente ha sido una constante. El deseo de su fundador, Manuel María González Ángel, ha contado con el compromiso activo de las cinco generaciones posteriores de la familia González.

Estos premios, promovidos por la editorial "Contenidos Económicos Verticales", que edita la publicación "Mercados del Vino y la Distribución", reconocen el esfuerzo empresarial realizado por los diferentes actores del mundo del vino, la distribución y el sector agroalimentario.

Medalla de Diamante para el packaging de Finca Constancia Parcela 12



Finca Constancia Parcela 12 ha logrado la máxima distinción, la Medalla de Diamante, en el Grand Concours Packaging, que evalúa la elegancia y originalidad en la presentación de los vinos. Único vino español que ha conseguido este reconocimiento, el Graciano de Finca Constancia ha ganado también la Medalla de Plata en el Femmes et Vins du Monde Concours International, cumpliendo así el requisito para participar en este certamen.

Año Internacional de la Dieta Mediterránea

2014 es el año elegido para celebrar el Año Internacional de la Dieta Mediterránea. Con esta iniciativa del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, se podrán conocer los beneficios y propiedades de los alimentos de la Dieta Mediterránea, así como sus efectos dentro de un estilo de vida saludable. Asimismo, busca promover el consumo de estos alimentos entre los más jóvenes.

Declarada en el año 2010 por la Unesco "Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad", la dieta mediterránea es algo más que una forma de alimentación en países como Italia, Francia o España.

El vino aumenta un 50% su presencia en prensa

El sector del vino —marcas, vinos, bodegas y denominaciones— generó en 2013 más de 9.000 noticias, críticas o informaciones en la prensa española. En estas apariciones se hizo referencia a más de 100 denominaciones de origen y demás zonas de elaboración, a 3.323 vinos y a 1.546 bodegas. Esta cifra de referencia en prensa representa más de un 50% respecto del año anterior.

Rioja y Ribera del Duero fueron las denominaciones de origen más citadas, seguidas de Cava, Rías Baixas y Jerez. Estos datos se desprenden del "Informe Castro Galiana sobre el sector del vino en la prensa en 2013." (Fuente Castro Galiana).

Los hogares consumen menos vino pero gastan más

Según datos analizados por el Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv), la tendencia en el consumo de vino en alimentación ha cambiado durante 2013. Los aspectos que caracterizaron este cambio de tendencia fueron la caída en volumen y el aumento en valor por una subida significativa del precio medio de compra de los vinos.

Durante el año 2013 el vino más consumido en volumen fue el vino tranquilo sin denominación de origen, que supuso un 55% del volumen total, mientras que en valor fue el vino tranquilo con denominación, que representó un 47,5% del gasto total.

¿Llegamos a comunicar con el consumidor?



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

A juzgar por la brecha que existe entre la producción y el consumo de vino en España, muy posiblemente la respuesta no sea sencilla y cada uno tengamos la nuestra.

Resulta bastante evidente, para todos, que el vino no se consume ni en los mismos momentos, ni con la misma frecuencia, ni en la misma cantidad,... ni tan si quiera con el mismo objetivo que hace unos años. Y buena prueba de ello es el tiempo que ahora mismo le están dedicando a leer esta columna. Lo que, además de evidenciar que existe una "cierta" demanda cultural por "saber de vinos", pone de manifiesto el olvido del que son objeto aquellos consumos ligados a la alimentación que se fueron para no volver.

¿Hemos entendido todos estos cambios y sabido adaptarnos?

Parece que no. Los consumidores porque se sienten abrumados por los tecnicismos que rodean una copa de vino ante la oferta a la que deben enfrentarse sin más criterio, en la mayoría de los casos, que el del precio. Llegando a generar lo que, en mi opinión, es la primera cuestión que debería preocuparnos: conseguir que se sientan unos ignorantes ante una copa de vino, en lugar de preocuparse simplemente, por disfrutarla.

Los bodegueros porque, salvando honrosas excepciones, andan confundidos sin saber muy bien cuál es el camino que deben tomar y andan disparándole a todo, sin más criterio que la necesidad que le viene impuesta por la venta.

Aún con todo y con ello, podemos decir que el vino está de enhorabuena. Cada día los españoles tenemos un mejor conocimiento de nuestros vinos que nos hemos ido granjeando fruto del interés que mostramos por entender de tipos, elaboraciones, varietales, denominaciones, historias, curiosidades...

Y la producción, actualizando sus envases, cierres y etiquetas de los vinos; acercando sus mensajes a la nueva sociedad con términos y por medios de comunicación más actuales; y asumiendo un papel social, cultural, medioambiental y económico que supera ampliamente el contenido de la botella.

Las bodegas de González Byass de Jerez, "Best Visitor Center" de 2014



Imagen de la Bodega los Apóstoles situada dentro del conjunto monumental de las bodegas de González Byass de Jerez.

Las bodegas de González Byass de Jerez han sido galardonadas con el "Best Visitor Center" de 2014 en los "Wine Tourism Awards" que entrega la revista especializada "The Drinks International". Estos premios promueven y reconocen la excelencia e innovación en el enoturimo que, en la actualidad, no deja de crecer en las principales regiones vitivinícolas del mundo, como sucede en Jerez de la frontera, "Ciudad Europea del Vino del 2014", y donde estas bodegas son un un referente.
En su tercera edición, el jurado de los "Wine Tourims Awards" ha decidido otorgar este galardón a las bodegas González Byass por su fuerte compromiso con el enoturismo y su amplia y heterogénea oferta enoturística que, basada en la calidad e innovación, logra atraer al año alrededor de 200.000 visitas, que la convierten en la bodega más visitada de Europa y en una de las primeras a escala mundial.

El Instituto de los Master of Wine se da a conocer en España

La localidad de Haro ha acogido la primera Master Class en España que el Instituto de los Master of Wine realizó en colaboración con la Fundación para la Cultura del Vino. Esta entidad que expide el título más prestigioso en el mundo del vino, organizó, durante dos jornadas, diferentes seminarios y clases magistrales en las que diferentes Master of Wine, dieron su visión sobre la cata y los principales temas vitivinícolas.
Esta Master Class contó con la colaboración de González Byass así como del ICEX, la Unión Española de Catadores, la Federación Española de Vino y la D.O.Ca. Rioja.

Nueva normativa para los Consejos Reguladores

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente elaborará dos nuevas normativas para para los Consejos Reguladores. Estas normas tendrán como objetivo reforzar el papel de estos organismos y conseguir un régimen jurídico común para las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas.
La nueva legislación tratará de establecer un marco normativo que clarifique la regulación nacional y sea acorde a la normativa comunitaria. Además, intentará fomentar la defensa de los intereses del sector agroalimentario español en el ámbito internacional.

González Byass y Grupo Emperador crean una joint venture de 120 millones de euros



Empezando por la izquierda: Jorge Domecq, Director General Grupo Emperador Spain; Andrew Tan, propietario Grupo Emperador Spain; Mauricio González–Gordon, Presidente de González Byass; Pedro Rebuelta, Vicepresidente de González Byass y Jorge A. Grosse, Director General de González Byass.

González Byass y Grupo Emperador, filial española de Emperador Inc., la mayor compañía de licores de Filipinas, invierten 120 millones de euros en una joint venture para elaborar brandy en España. A través de este acuerdo, Grupo Emperador invierte 60 millones de euros para adquirir el 50% de Bodega Las Copas S.L., una filial de González Byass.

Bodega Las Copas S.L. es una compañía que integra todos los procesos de elaboración de brandy y otras bebidas espirituosas. Para ello cuenta con viñedos especializados en Toledo, una destilería en Tomelloso (Ciudad Real) así como las instalaciones de producción denominadas "Las Copas" en Jerez.

El proyecto de viñedos especializados, iniciado en una finca cercana a Toledo, es pionero en España y producirá uvas de calidad para la obtención de destilados y elaboración de brandy. Sus 275 hectáreas plantadas utilizarán la última tecnología disponible, innovación que ayudará a mejorar la sostenibilidad y la eficiencia a la hora de producir brandy de alta calidad.

González Byass concluye la plantación de nuevos viñedos

González Byass ha concluido la plantación de 50 hectáreas de viñedo de la variedad Palomino, en las fincas Canariera (Pago de Carrascal) y San Antonio (Pago de Macharnudo), situadas en la mejor zona de la D.O. conocida como "Jerez Superior".

Finalizadas estas tareas, González Byass puso fin al proceso de plantación de viñedo iniciado durante el pasado verano que tiene, como principales fases, la de preparación del viñedo, marca y colocación de la planta, colocación de estructuras y colocación de tutores y protectores contra roedores.

De los Pagos de Carrascal y Marcharnudo es de donde proceden las uvas con las que se elabora el Fino Tío Pepe.

El luminoso de Tío Pepe #TrendingTopic

La noticia de la instalación del luminoso de Tío Pepe se convirtió en trending topic en la red social Twitter. Según la herramienta de análisis de tweets, Topsy, la instalación del luminoso en el número de 11 de la Puerta del Sol y el hashtag #tiopepe fue lo más comentado en Twitter en toda España.

El tuit con más repercusión sobre la vuelta de luminoso de Tío Pepe fue uno publicado por Telemadrid, con 49 retuits, tal y como mostró Trendinalia España, otra herramienta de análisis de Twitter.

Beronia III a.C. y Altos de la Finca obtienen el Bacchus de Oro

El XII Concurso Internacional de Vinos Bacchus, que organiza la Unión Española de Catadores (UEC), ha otorgado dos medallas de Oro y una de Plata a tres vinos de González Byass. Del total de los 1.593 vinos catados, procedentes de 20 países, Beronia III a.C. y Altos de la Finca han obtenido Bacchus de Oro y Finca Constancia Parcela 12, Bacchus de Plata.

Vilarnau *trending topic* en Twitter



El hashtag #CavesVilarnau fue Trending Topic en España durante el tiempo de emisión del programa "La segunda hora" que la emisora de radio RAC 1 emite para toda Cataluña. Miles de usuarios realizaron comentarios en Twitter acompañados del hashtag que se convirtió por unos momentos en uno de los más comentados en España en esta red social.

La Plataforma Tecnológica del Vino se reúne en Jerez

La asamblea general de socios de la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV), principal foro de discusión de todos los actores implicados en I+D+i del sector nacional del vino, se reunió durante el pasado mes de marzo en Jerez de La Frontera con motivo de su condición de "Ciudad Europea del Vino 2014".

Durante la reunión se adoptaron decisiones importantes en relación a la gobernanza estratégica de esta plataforma, que se afianza año a año, como entidad representativa del sector tecnológico vitivinícola español. Se informó sobre las novedades financieras relacionadas con los proyectos de I+D+i en el ámbito de Andalucía, en el marco estatal y en el comunitario. Y se presentó el desarrollo del proyecto del Centro Tecnológico del Vino que se establecerá en Jerez.

También se comunicó la firma del acuerdo de colaboración con el organismo italiano Unione Italiana di Vini. Mediante la firma de este importante acuerdo, se tratará de fomentar la unión con países del área mediterránea con objetivos comunes, de cara a la colaboración y a la presentación de programas en la Unión Europea.

La Plataforma Tecnológica del Vino se fundó hace tres años gracias al impulso la administración estatal y al esfuerzo de sus asociados, de los cuáles González Byass forma parte activa.

Apóstoles Palo Cortado Muy Viejo, mejor vino generoso

Apóstoles Palo Cortado Muy Viejo V.O.R.S. ha sido elegido mejor vino generoso en la "La Guía de Vinos de la Semana Vitivinícola 2014". Tras haber catado y puntuado un total de 1.440 vinos, de los que 37 eran vinos generosos, Antonio Casado -periodista especializado y responsable de cata de la guía- puntuó este Palo Cortado Muy Viejo con 97 puntos, máxima calificación de un vino generoso de la guía.

El reconocimiento obtenido en esta guía que edita "La Semana Vitivinícola", revista decana del sector en España que dirige Salvador Manjón, se une al logrado en China donde fue elegido mejor vino del año 2013 por la revista "Wine in China".

La Organización Internacional de la Viña y el Vino, cumple 10 años

Hace 10 años se fundó en París la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), fruto de diferentes reuniones y conferencias que culminaron el 17 de marzo de 2004 con la creación de esta entidad.

Tal y como define su tratado fundacional, la OIV es un "organismo intergubernamental de carácter científico y técnico de competencia reconocida en el ámbito de la viña, del vino, de las bebidas a base de vino, de las uvas de mesa, de las uvas pasas y de los demás productos derivados de la vid."

Entre sus diferentes objetivos para el próximo decenio, la OIV promoverá una vitivinicultura sostenible y respetuosa del medio ambiente. Al tiempo que establece las especificaciones y normas de autenticidad de los productos vitivinícolas promoviendo también las buenas prácticas reglamentarias.

La OIV agrupa en la actualidad a cuarenta y cinco Estados miembros y ejerce funciones de observador, en la dos regiones vitivinícolas más importantes de China, representando un 84% de la superficie mundial del viñedo y un 90% de la producción mundial de vino.

Tío Pepe, una de las marcas más reconocidas

En un estudio presentado por el Foro de Marcas Renombradas (FMRE) y la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), Tío Pepe figura como la tercera marca más reconocida por los turistas que visitan España siendo, además, una de las que más consumen en sus países de origen.

Este dato se desprende del estudio "Percepción de los productos y marcas agroalimentarias de España entre los turistas extranjeros", realizado por el FMRE y la FIAB.

En este estudio participaron turistas de Alemania, Reino Unido, Francia, Rusia y Países Nórdicos, que reconocen una media de nueve productos, entre los que se encuentra, en tercera posición, con un 75% de conocimiento, el vino.

Este porcentaje de conocimiento de la marca, aumenta significativamente entre los turistas procedentes de Rusia (93%), Reino Unido (86%) y Países Nórdicos (81%).

La alta calidad de los productos españoles es el motivo por el que los turistas repiten el consumo en sus países de residencia.

CONCURSOS DE VINOS: INVERSIÓN EN CALIDAD



Fernando Gurucharri
Presidente de la Unión Española de Catadores (UEC)

El veintiocho aniversario que cumplirá el próximo mes de mayo uno de los símbolos que han acompañado a nuestra asociación, los Premios Baco, nos permite reflexionar desde la Unión Española de Catadores, ahora que el calendario anual de certámenes de calidad comienza a acumular excedentes tanto en el ámbito nacional como internacional, acerca de la filosofía de estos certámenes, más cercana en algunos casos a meras fachadas mediáticas que a la esencia de sus objetivos, al menos los que recogen sus reglamentos.

Como mero espectador de la creación en la última década de plataformas mediáticas, detrás de cuyos rimbombantes títulos solo emergen agencias de comunicación más próximas a los famosos locutorios que a verdaderas entidades profesionales, sellos como, entre otros Bacchus, Zarcillo, Manojos o los mismísimos Premios Baco son, a día de hoy, la mejor prueba de la consolidación como herramienta promocional de los concursos auténticos de calidad.

¿Qué tienen en común estos concursos? Sin ánimo de extenderme, considero que, en primer lugar, valerse como pilar imprescindible de un panel de catadores en los que se combinan los perfiles profesionales más diversos: periodistas, sumilleres, enólogos o, más recientemente, figuras como las de los Master of Wine. Jueces que desde su experiencia dotan a estos certámenes de la fiabilidad necesaria, combinada, no cabe duda, por el control y supervisión de su desarrollo técnico por parte de instituciones como la Organización Internacional de la Viña y el Vino o el mismísimo Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, para que el palmarés de medallas de todos ellos refleje con total rigurosidad el nivel de calidad de sus vinos participantes y, por ende, el consumidor reciba una información valiosa para su elección en el consumo.

Cierto es que la actual coyuntura que vive el mercado vinícola no hace sino redundar en la necesidad de políticas, cuando menos sinérgicas con la meta común, que supone devolver el papel perdido al vino como alimento de nuestra cultura, y que para ello no hay receta mejor, como ha demostrado el MAGRAMA con la creación de la categoría al Mejor Vino dentro del Premio Alimentos de España, que el de una comunicación directa y fiable a las nuevas generaciones.

Pero, dicho esto, no nos olvidemos que más allá de la diversidad está la calidad y contenido de estas iniciativas, y que el resultado de nuestra inversión depende principalmente de ello.

La Rotonda Tío Pepe ya tiene monumento ganador y se ha comenzado a construir



Dibujo de la escultura ganadora en su ubicación en Jerez de la Frontera.

La escultura diseñada por el escultor Chiqui Díaz será la que coronará la Rotonda Tío Pepe en Jerez de la Frontera.

A través de la web www.rotondatiopepe.com y de la página de Bodegas Tío Pepe en Facebook (www.facebook.com/tiopepe), más de 6.000 usuarios votaron, desde toda España, principalmente de Jerez de la Frontera, Madrid, Sevilla y Barcelona, aunque también llegaron votos de países como Reino Unido, Francia, Irlanda o Estados Unidos, entre las cuatro esculturas propuestas.

Todo este proceso detalla el alcance internacional de Tío Pepe y de todo lo que rodea al vino de Jerez que, en los últimos años, logra también un renacer en los mercados internacionales

El diseño de la escultura elegida, de acero inoxidable, se caracteriza por su elegancia y sensación de movimiento. Tras moldear y curvar el material, se aplica el proceso de "patinado", empleado únicamente por este escultor. Desarrollada esta técnica, la escultura contará con diferentes colores y brillos con los que se conseguirá que interactúe con todo lo que sucede alrededor de ella gracias a las zonas de pulido espejo.

El monumento Tío Pepe empieza a cobrar forma. El escultor ya ha comenzado el ensamblaje de los distintos elementos de esta obra que tendrá finalmente nueve metros de altura.

Tal y como declara el escultor Chiqui Díaz, cuyas obras siempre plasman autenticidad y movimiento, realizar esta obra significa "hacer un monumento a un monumento como es la botella de Tío Pepe". Ya queda menos para contemplar la escultura de la Rotonda Tío Pepe.

Q de Calidad para Bodegas Beronia

Bodegas Beronia logra la 'Q' de calidad turística, convirtiéndose en la tercera Bodega de La Rioja en conseguir este reconocimiento de prestigio, diferenciación, fiabilidad, rigurosidad y promoción. Esta certificación turística supone el compromiso constante con la calidad en los servicios, la excelencia en la atención al cliente, la accesibilidad, la gestión de recursos y el cuidado del medio ambiente.

La 'Q' de calidad turística es otorgada por el ICTE (Instituto para la Calidad Turística Española). Avalado por la Secretaría de Estado de Turismo y las Comunidades Autónomas, este organismo trata impulsar, promocionar, buscar y diferenciar el turismo de calidad en España.

Cuatro Palmas en "La guía de los mejores del 2013"

Cuatro Palmas es uno de los nueve vinos incluidos en "La guía de los mejores del 2013" realizada por Luis Gutiérrez, responsable de España, Argentina y Chile para The Wine Advocate.

Con una puntuación de 97 puntos en la última edición de la publicación americana, este amontillado muy viejo ha sido incluido en la selección anual dentro de la categoría de "Vinos de Estreno". Luis Gutiérrez considera este Amontillado de más de 48 años "un vino de otro mundo".

wwwino

tiendagonzalezbyass.com

González Byass

Desde 1835

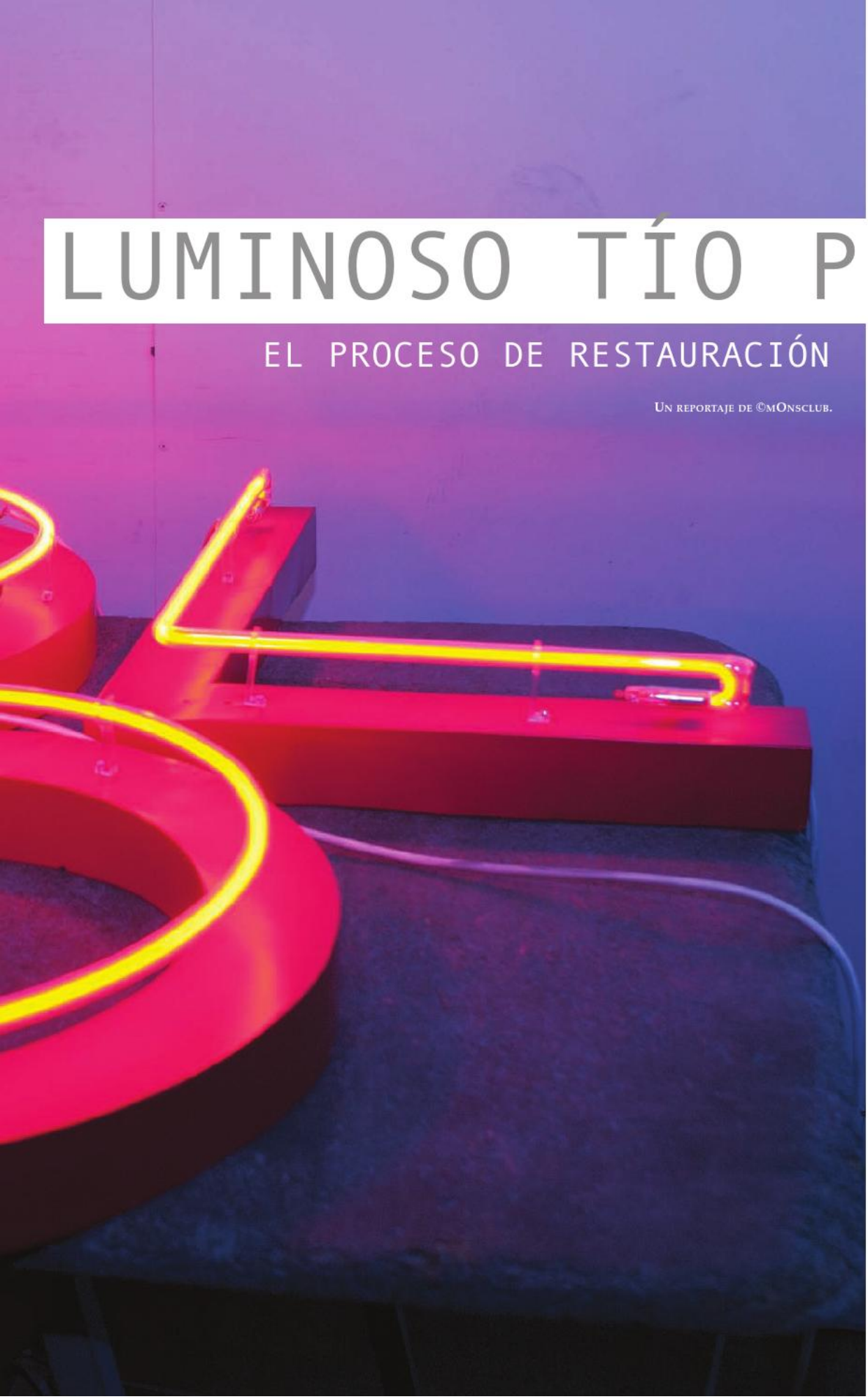
Familia de Vino



LUMINOSO TÍO PEPE

EL PROCESO DE RESTAURACIÓN

Un reportaje de ©mOnsclub.








Jerez
GONZALEZ BYASS
TIO PEPE
TIO PEPE
GONZALEZBYAS


Jerez







Trabajos de subida de las letras e instalación del luminoso recién restaurado -por la empresa Spoluz- en su nueva ubicación en la Puerta del Sol, 11.
Madrid, madrugada del 21 de abril de 2014.

1888. GONZÁLEZ BYASS REGISTRA LA MARCA TÍO PEPE
1936. El jefe de propaganda de González Byass, Luis Pérez Solero, presenta por primera vez la botella vestida con chaquetilla roja y sombrero en la Plaza de Toros de Valencia. El día de la alternativa del torero jerezano Venturita.

EL LUMINOSO DE LA PUERTA DEL SOL
Se solicitan los permisos para instalar el luminoso en el año 1935.
En un principio no se utiliza el icono de la botella vestida,
sino que es un catavinos apoyado en la letra G de González y el lema: "Vinos, Jerez, Coñac".
En 1958, se cambia el luminoso por el actual y además de la botella de fino humanizada,
el slogan pasa a ser el ya famoso: "Sol de Andalucía embotellado".
El 3 de julio de 2009 González Byass obtuvo la correspondiente licencia publicitaria.
El 21 de abril de 2014 a las 12 de la noche comienzan a subir el luminoso a su actual ubicación, en el edifico Puerta del Sol, 11.
El 8 de mayo de 2014, se inaugura oficialmente y se vuelve a encender el neón del luminoso.



VIDEO DOCUMENTAL
LUMINOSO TÍO PEPE,
MÁS QUE UNA
RESTAURACIÓN.


TIO PEPE
GOL DE ANDALUCIA Y MEJILLADO

The Winemakers, Juancho Asenjo & Viña AB

"Este vino tiene dos lágrimas: la que deja en la copa y la tuya cuando se termina"

Un reportaje de Javier Estrada, con fotografías de ©mOnsclub.

La música, la noche, un local y una copa de vino. Una fórmula mágica que el grupo The Winemakers, el primero de la historia con sumiller entre sus componentes, pone sobre el escenario para interpretar Rock and Roll de los años 80 y 90 desde el oficio y la solera de músicos de leyenda.

La Movida fue su hábitat, el vino su reencuentro y ahora quieren hacer bailar a todos mientras en las barras se descorchan botellas de vino.

Pilar de Haya es la que imaginó esta historia y Juancho Asenjo el que se la creyó. Hoy relatan sus intenciones en una barra de bar, abriendo un Amontillado de nombre Viña AB.



De izquierda a derecha: Steve. Javier González (bajo), Juama del Olmo (guitarra), Pilar de Haya (cantante), Juancho Asenjo (sumiller) y Basilio Martí (teclados). The Winemakers lo completan: Charly Hens (batería) y Carlos Regueira (rockero sin instrumento).
La sesión de fotos se realizó en el Restaurante-Bar-Coctelería Granvía Uno. En C/ Gran Vía, 1. Madrid.

THE WINEMAKER ES UN GRUPO DE MÚSICA QUE TOCA VERSIONES GRAN RESERVA Y SALEN AL ESCENARIO CON UNA COPA DE VINO EN LA MANO.



JUANMA INSPIRADO

Juanma del Olmo, el guitarra de los Zombies y Los Elegantes, ahora de The Winemakers, imparte talleres de escritura creativa y es el encargado de la imagen del grupo. Una copa de vino fino TÍO PEPE le inspiró para vestir a la botella más internacional con los *looks* más rockeros.

“Viña AB es elegante, me hace soñar”

“Este vino es el que hace que la cena sea especial”



“Soy fan de los vinos de Jerez porque, además de ser unos vinazos y ser lo mejor que tenemos en España, aunque nos hayamos empeñado en otras denominaciones, Jerez es único”. Se arranca Pilar de Haya, vocal y alma de The Winemakers, con una copa de Viña AB en una mano y apoyada en la barra del bar de copas de Granvía Uno.
“Viña AB me transporta, me aporta muchas sensaciones y me hace soñar. Es especialmente elegante.
Los vinos de Jerez siempre están en mi casa y se sirven mientras cocino, los ultilizo para completar mis recetas, para el aperitivo y para la mesa y también para después. Perfectos para buenas sobremesas y van muy bien con cocinas internacionales como la georgiana, la húngara o la japonesa”, concluye la cantante, con más de quince años de andadura en el mundo del vino y la gastronomía.

Pilar de Haya y Juancho Asenjo eligen Viña AB, un vino Amontillado de color ámbar y aroma avellanado, suave y muy seco. Perfecto como aperitivo y para carnes blancas, pescados azules y quesos maduros.
En la imagen, en el bar coctelería Granvía Uno.

“Cuando cato este vino siento que estoy robando al productor”, comenta Juancho Asenjo tras el primer trago de Viña AB.
“Una sensación maravillosa para el cliente español”, continúa entre risas.
Sobre el Amontillado de González Byass, Asenjo explica que es “esencia del Mediterráneo, un vino con vida, que tiene dos lágrimas: la que deja el vino en la copa y otra la de tus ojos cuando se te termina la copa.
Viña AB es un vino para beberlo solo o acompañado. Es un vino de meditación que tiene todos los matices que se pueden pedir a un gran vino. Tiene profundidad, densidad, persistencia, es fino, no es cansino, invita a seguir bebiendo... Un vino que no termina nunca. Con la grandeza de la categoría y la humildad del precio.
Viña AB va maravilloso con una buena compañía y con platos imposibles como, por ejemplo, con alcachofas, allí donde no llegan los vinos tradicionales”, concluye el sumiller de The Winemakers.

El desafío es mayúsculo, aunque cargado de sentido y verdad. The Winemakers nacen para seguir disfrutando de la música, para volver al escenario y para decirle a todo el mundo que cantar y catar puede ser una composición perfecta.

Pilar de Haya sale al escenario con una copa de vino en la mano y comienza a cantar *Middle of the road*, de The Pretenders.

Es la voz, la musa y la creadora del grupo. En los 80 se estrenaba con un disco como Titania y lideró el *girl-power* madrileño durante una década en el mítico bar Honky Tonk. Ya lleva más de quince años en el mundo del vino y la gastronomía desde la revista Vinos y Restaurantes.

"La música entra sola, pero el vino hay que aprender a beberlo", dice Pilar como mensaje principal de la meta que se ha propuesto.

"En todos los locales de Francia o Italia hay vino. Nos tenemos que dar cuenta de que el consumo en la sociedad de hoy, el presente y el futuro, es de las mujeres y el 70 por ciento preferimos beber vino", continúa la *Winemaker*.

"Me bebería un Viñas del Vero con Lou Reed, que ya no está. Con Nick Lowe, que pasó en abril por Madrid, me hubiera encantado beber un Finca Moncloa. Y el resto del portfolio de González Byass, con mis chicos de The Winemakers".

La benjamina, entre tanto curtido rockero, vuelve a reunirse con sus viejos camaradas porque sabe que el *rock and roll*, como el vino y un buen bolso, cuanto más *vintage*, mejor.

A su lado está Juanma del Olmo, fabuloso y mítico guitarrista de los Zombies y Los Elegantes. Polifacético y multidisciplinar, compaginó la música con el derecho, las artes gráficas y la docencia. Hoy los singulares talleres de escritura creativa impartidos por este poeta encubierto tienen tanto predicamento como su guitarra y todavía le queda tiempo para divertimentos como la imagen de los The Winemakers.

Juanma Elegante comenta que "el mundo del vino se ha encriptado y será difícil sacarlo de su concha. También corre el peligro de perder su encanto, pero creo que es necesario que se abra y lo haga desde fórmulas como la que proponemos con The Winemakers".

Con grandes patillas y gafas de pasta negras, está Steve (Javier González), el bajo del grupo, que también lo fue de grupos como Rock Royce, El Refugio o Greenwich Village. Para Steve "el vino es una bebida que he ido entendiendo con el tiempo. A mi generación se nos transmitió que había que entender de vinos y nos pasamos al Jack Daniels".

The Winemakers toca temas Gran Reserva sobre el escenario. En su repertorio, siempre en inglés, canciones de The Cure, Tom Robinson, The Pretenders o ZZ Top. Cantan y catan sobre el escenario y hablan de música y vino.

"LA MÚSICA ENTRA SOLA, PERO EL VINO HAY QUE APRENDER A BEBERLO"

PILAR DE HAYA.

Basilio Martí toca los teclados, es compositor y pianista y ha sido miembro durante veinte años de la banda del desaparecido Antonio Vega. Con los Winemakers dice: "tocamos lo que nos mola, pero tan importante es lo que cantamos como lo que catamos -y reflexiona-. Nadie me ha explicado porqué en España no hay una fiesta nacional de la vendimia tan importante y famosa, por ejemplo como puede ser el *October First* alemán".

A los *Winemakers* les va el cuero, practican la patilla larga y se les conoce por viejos rockeros. Pero hay que desmontar tópicos: aunque se bebieron la música a tragos largos y cultivan los acordes con sabor a whisky mejor que nadie, lo suyo maduró en barrica y viene etiquetado como Gran Reserva. Los años a lomos de un escenario les han dado cuerpo, sus bajos y guitarras gastan color burdeos y se llaman The Winemakers. Leyendas de la movida y habituales de la escena musical madrileña de las cuatro últimas décadas han querido reunirse ahora para echarle un brindis a la vida y hacerlo con buen vino. Lo que suene entre tanto es cosa suya. Y de otros tantos ilustres de la *New Wave* y del *pop-rock* inglés cuyas versiones celebrarán que la música también se toma en copa.

ENSEÑAR EL VINO EN LA ESCUELA

Asenjo, periodista del vino, autor de libros especializados, formador de sumilleres y asesor de bodegas y restaurantes, concluye diciendo que "el problema es cultural. Lo que tenemos que hacer es lograr que el vino se enseñe en las escuelas. En pocas cosas somos el tercer productor del mundo (este año el primero) y el primero en extensión de viñedo.

Hay que crear una cultura de la bebida inteligente, beber moderadamente y disfrutarlo.

El vino es la bebida de la relación, de la conversación, de la amistad y es un producto de nuestra tierra y ligado a nuestra cultura.

La prensa ha echado a mucha gente del vino. Durante demasiado tiempo hemos explicado los vinos de una forma críptica y difícil, como si fuera un mundo al que no se puede llegar, cuando es y debe ser, lo más sencillo del mundo: servirlo en una copa, disfrutarlo y comentarlo.

El vino es la gran bebida de la madurez y hay que recuperar a esa generación que hoy tiene 45 años y educar a las que vienen".

Juancho Asenjo, elige a los Kings y Los Ramones para invitarles a un vino de Jerez, porque el *Rock and Roll* está pegado a la tierra y las soleras de Jerez también.

Además, invitaría a beber estos vinos al grupo Nuevo catecismo católico, un grupo donostiarra de rock que son el mejor grupo en directo que hay y ha habido en España.

¿Les gustarían los vinos de Jerez? No sé, pero les convencería".



Doña María Cristina Finucci, posa en el comedor de gala de la Embajada de Italia en España con el plato de cigalas con espaguetis, recién cocinado por ella misma.

LA VUELTA AL PLANETA TIERRA POR LAS COCINAS DE LAS EMBAJADAS DEL MUNDO EN MADRID

ARMONÍAS UNIVERSALES

Se trata de un acercamiento diplomático, un interesante reto que pretende poner a prueba la versatilidad de los vinos españoles con todo tipo de cocinas, a la vez que se captan las diferentes percepciones de ciudadanos de todo el mundo. Un viaje sin fin que número a número entrará en las cocinas de las diferentes embajadas del mundo en Madrid para cocinar con sus inquilinos y conversar sobre gastronomía, vinos y relaciones internacionales.

Un reportaje de Javier Estrada, con fotografías de ©mOnsclub.

El espectacular Palacio de Amboage, situado en la calle Lagasca del barrio de Salamanca de la ciudad de Madrid, fue construido en 1917 por el arquitecto Joaquín Rojí para los marqueses de Amboage y comprado por el Estado Italiano en 1939.

Hoy acoge la embajada y la residencia de los embajadores de Italia en Madrid. Doña María Cristina Finucci, embajadora consorte de Italia en España, arquitecta y artista (su marido Don Pietro Sebastiani es el embajador), baja ceremoniosa y sonriente la impresionante escalera curva que enlaza el segundo piso y zona de residencia con el hall del Palacio y Embajada de Italia.

La amabilidad de la embajadora, su gusto por la cocina italiana y el reto de catar un vino de Somontano, Viñas del Vero Gewürztraminer, y cocinar un plato, marcan esta interesante cita.

Más de 30 años como embajadores definen una trayectoria diplomática excepcional. Antes de llegar a Madrid, hace poco más de un año, los embajadores vivieron en Moscú, Nueva York, París o Bruselas.





EMBAJADA DE ITALIA

COCINA
DOÑA CRISTINA FINUCCI
EMBAJADORA DE ITALIA EN ESPAÑA

PLATO
CIGALAS CON ESPAGUETIS

VINO
VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER

Doña Cristina Finucci inicia la conversación hablando de Madrid: "me gusta muchísimo, es una ciudad alegre y bonita, y los españoles son fantásticos, muy afables y acogedores", para continuar comentando que "en Madrid me gusta disfrutar de sus museos, también de pasear por el precioso barrio de Salamanca, -donde está la embajada-, o la zona Centro o Chueca".
Pero Doña Cristina, nacida en la ciudad de Lucca, en La Provenza, de la que dice "es el mejor lugar del mundo para elaborar aceite de oliva por su radiante sol", apenas tiene un minuto libre en su agenda. A sus quehaceres como embajadora, se suma una frenética actividad como artista. Sus esculturas recorren las mejores galerías del mundo y, actualmente está inmersa en un gigantesco proyecto llamado The Garbage Patch State. Una intensa labor de contar los grandes perjuicios que causan las enormes islas de residuos plásticos, a veces tan grandes como el estado de Texas, que flotan a la deriva en nuestros mares.
La embajadora explica que no es complicado combinar diplomaticamente su posición de Embajadora con la de artista y denunciar con su obra los vertidos de plásticos. "Precisamente, por mi trabajo tengo muchas oportunidades de hablar de este tema tan preocupante con muchas personalidades que pueden cambiar las cosas".

Con los ingredientes preparados en la cocina de la parte privada de la Embajada, confiesa que le gusta muchísimo cocinar. "Mi madre ha escrito cuatro libros de cocina y esa influencia ha hecho que a toda la familia nos guste e interese mucho la gastronomía".

Cigalas con espagueti
Doña María Cristina explica mientras comienza a partir las patas de las cigalas que "es un plato sencillo, pero muy sabroso que nos gusta mucho.

CIGALAS CON ESPAGUETI

Caldo: con cabezas y patas partidas de cigalas, tomates cherry partidos a la mitad, un chorro de aceite de oliva virgen y vino Viñas del Vero Gewürztraminer, además de una cabeza de ajo y sal.

Cocemos media hora.

Tras reducirse el alcohol del vino, se vierte agua y se añade perejil.

En un Wok (o sartén) se fríen los cuerpos de las cigalas, -tras quitarles el intestino- con aceite, ajo y vino. Cuando se reduce el alcohol, se añade calabacín blanco italiano (Succhini Romane).

Se cuece la pasta espagueti nº5 unos 9 minutos. Pero se saca antes para que se termine con el calabacín, las cigalas y el caldo.

Se retiran las patas de cigala y se cuela el caldo.

Se sirve con una cigala cocida entera, uno o dos cuerpos de cigala pelados y un toque de perejil.

Cuando probé el vino Viñas del Vero Gewürztraminer en seguida pensé en esta receta. Yo cocino mucho con vino, me parece un ingrediente interesante y que aporta mucho a los platos. Además, en Madrid -continúa la embajadora- se puede encontrar un marisco y un pescado muy fresco y bueno.
"Recuerdo también que conocí hace tiempo en Londres, el vino fino Tío Pepe, me parece excelente como aperitivo, también como acompañante de algunos platos y para cocinar, por supuesto. Me ha alegrado saber que González Byass tiene otras bodegas por otras regiones de España".
Como embajadora de Italia en España, Doña María Cristina Finucci se encarga por ejemplo de organizar la fiesta nacional de Italia (2 de junio). Una de las citas más esperadas de la temporada en Madrid, a la que invita a 2.500 personas y en la que el regalo gastronómico que se ofrece es tan apreciado que ha hecho correr la voz de que el mejor restaurante italiano de la ciudad no es otro que la Embajada.
Anécdotas aparte, la embajadora piensa que: "hay mucho restaurantes italianos de buen nivel en Madrid".
Como testimonio culinario, Doña María Cristina cuenta que: "en Italia, cada pasta se cocina con unas salsas determinadas y cada tipo de pasta acompaña siempre a un tipo de producto. Por ejemplo, un pescado nunca se sirve con pasta corta. Esto no se estudia, simplemente el italiano lo sabe por tradición", declara la Embajadora.

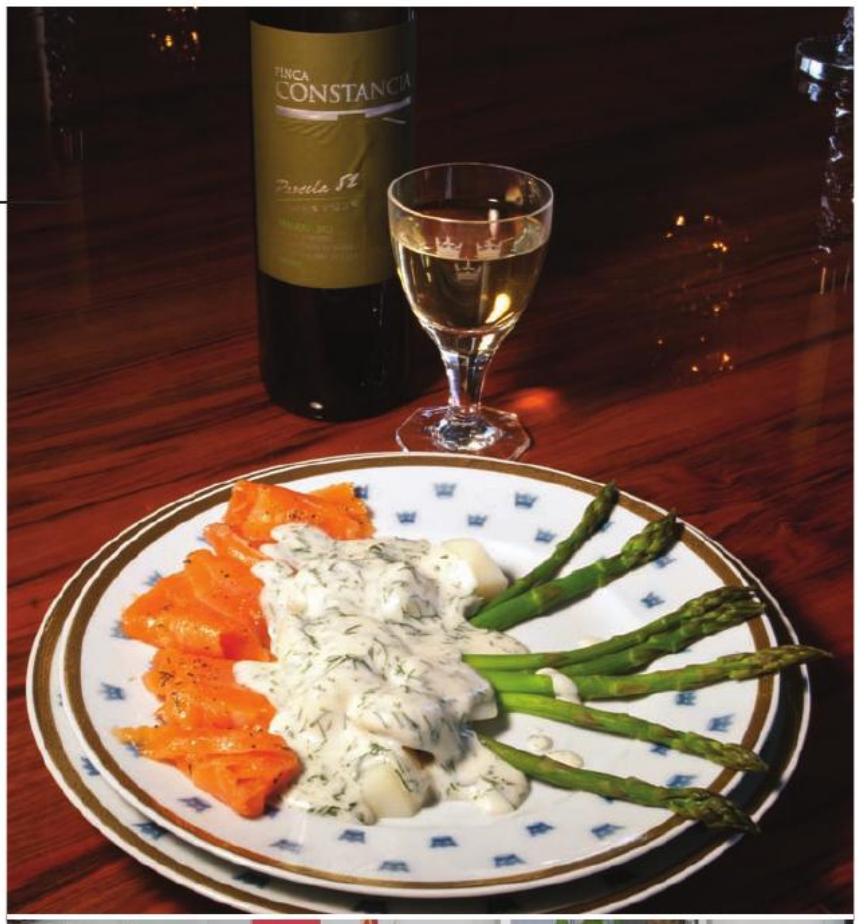
"Me interesa viajar por las diferentes regiones de España. Me gustan mucho los vinos tintos, italianos por supuesto. He nacido en la Toscana. Para mi la tierra de los mejores vinos del mundo. También me gustan los tintos españoles, y tengo que confesar que estoy loca por el gazpacho y por la sopa fría de ajoblanco", concluye amable y perfecta anfitriona, Doña María Cristina Finucci.

EMBAJADA DE SUECIA

COCINA
DOÑA CECILIA JULIN, EMBAJADORA
Y SU MARIDO DON ANDERS JULIN

PLATO
SALMÓN MARINADO

VINO
FINCA CONSTANCIA PARCELA 52 VERDEJO





Un pequeño trayecto recorriendo algunas manzanas de Madrid lleva hasta suelo sueco. La embajada de Suecia en Madrid se encuentra en la calle Caracas, en una de las calles más bonitas del barrio de Chamberí. Su edificio es un palacete que pertenece, desde hace más de cien años, al gobierno sueco. En su interior, habitaciones y salones con los altos techos decorados con grandes arañas de cristal tallado, que contrastan con modernos y coloridos cuadros de artistas suecos.
La luz inunda cada instancia de la residencia de la Embajadora Doña Cecilia Julin y de su marido el Embajador Consorte Don Anders Julin.
Un vino blanco de la Tierra de Castilla llamado Finca Constancia Parcela 52 Verdejo, ejerce de vínculo diplomático con los embajadores. Su propuesta, armonizarlo con un salmón fresco sueco marinado.



El Embajador Consorte Don Anders Julin, sirve dos copas de Finca Constancia Parcela 52 Verdejo para armonizar una comida con salmón sueco marinado.
A su lado, la Embajadora de Suecia en España, Doña Celilia Julin.

"El pescado y, en este caso, el salmón -también el arenque- es lo más tradicional de la gastronomía sueca. -explica Doña Cecilia Julin, embajadora de suecia en España.
Quien va a cocinar es Don Anders Julin.
"Elegimos preparar el salmón marinado porque aunque el salmón ahumado es también muy representativo de nuestra cocina y cultura, quizás el marinado es menos conocido en España", explica la embajadora.
Uno de las identidades gastronómicas más importantes del país escandinavo es el bufé sueco o *smorgasbord* donde se combinan platos calientes y fríos, carnes y pescados, con el salmón y el arenque como grandes protagonistas muy por encima del resto de los ingredientes, y siempre acompañados por una importante variedad de panes y mantequilla. Esta fórmula familiar y centenaria, se popularizó en el siglo XIX en hoteles del país como aperitivo de mantequilla, queso y arenque, para más tarde viajar a todo el mundo tras los Juegos Olímpicos de Estocolmo de 1912.
Suecia tiene una gran industria de salmón fresco y salvaje, que se pesca en el Mar Báltico y en el Mar del Norte, en la costa oeste del país.
El salmón es un plato muy tradicional que, sin embargo, ha sabido fusionarse muy bien con la nueva cocina de vanguardia y otras influencias, árabes o asiáticas, venidas con la inmigración.
Los frutos salvajes (en mermelada, compota o frescos) y los postres son otros de los grandes pilares de la dieta sueca.
Son también pioneros en los conceptos de ecología, sostenibilidad y kilómetro cero (utilizar productor cercanos).
También la carne de reno, de las ganaderías de la comunidad Sami, en el norte del país (Laponia), es un plato típico que la Embajadora de Suecia sirve como tapa o aperitivo enrollada, con rábano picante, en un pan delgado (Tunnbröd), acompañado del fino Una Palma. Una armonía diferente y acertada.
"Suecia no es productor de vinos. Importamos todo el vino. Sólo hay algunos viñedos en el sur, pero no es representativo".
En Suecia existe un monopolio de venta de alcohol que depende del gobierno. Solamente si se es importador extranjero se puede vender directamente a restaurantes, pero es el estado el que vende alcohol al público.
"Hasta hace pocos años, fue el Estado sueco el cliente de vino más importante del mundo para España y Francia", explica la Embajadora.

SALMÓN MARINADO

Marinado de dos lomos de salmón fresco.

Se deja la piel, pero se quitan las espinas y se corta y retiran los trozos del lado más estrecho de cada pieza (esta parte tiene un sabor más fuerte).

Se añade pimienta blanca y se masajea las piezas con unas gotas del destilado escandinavo akvavir (aquavit) y limón.

Para cada kilo de salmóm se prepara una mezcla de cilantro, sal y azúcar que, mezclado, se vierte sobre los lomos.

Encima, se pone eneldo fresco en abundancia hasta cubrir completamente cada lomo de salmón.

Se montan los lomos, uno sobre otro con la piel hacia fuera y se mete en una bolsa de plástico.

Se pone peso encima y de deja 48 horas en la nevera, dándole la vuelta una vez a las 24 horas.

Después, se limpia y se filetea para servir.

Pimientos de Padrón
Doña Cecilia y Don Andres Julin llevan poco más de dos años y medio en su destino madrileño. La Embajadora dice que le gusta mucho Madrid, aunque "me hace falta el mar. Me gusta Mallorca, donde vive un hermano".
Gastronómicamente han descubierto y disfrutan las carrilleras de cerdo, el Jamón Ibérico o los pimientos de Padrón, los favoritos de la Embajadora.

En el plano más profesional, la Doña Cecilia cuenta que el ciudadano sueco viaja cada vez más a España, alcanzando la cifra de 1,7 millones de turistas en 2013.
Barcelona y Palma de Mallorca siguen siendo los destinos estrella, pero aumentan las visitas a Madrid.
"El reto ha sido hacer una buena promoción de Suecia y de nuestros productos en años difíciles para España, con una importante crisis económica y complejas reformas estructurales.
También hemos trabajado en el sector de la salud, colaborando para asesorar, para ser más eficaces y aportando algunas soluciones, o como es habitual poniendo en contacto a empresas, como en el sector de las telecomunicaciones", concluye.

VINOS DE PARCELA





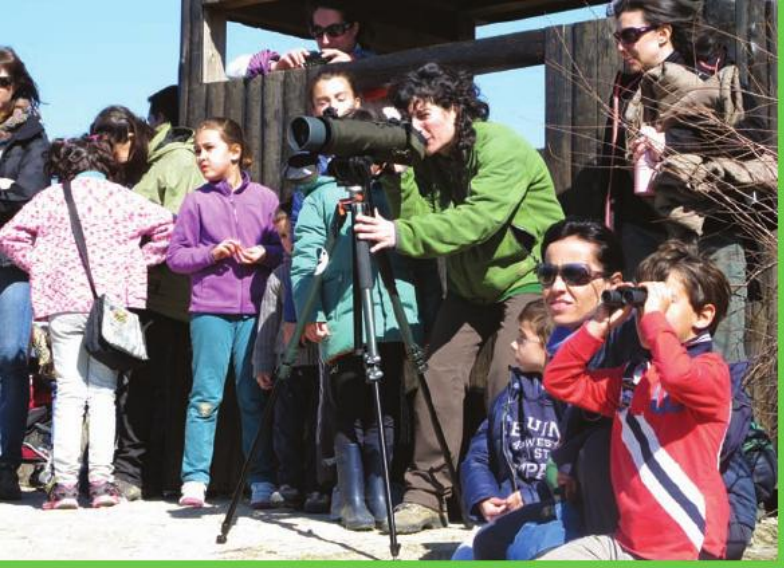
FINCA
CONSTANCIA

VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA.
OTERO (TOLEDO)

Carretera de Extramadura km. 86
www.gonzalezbyass.com

Visítanos

WineinModeration.eu
Art de Vivre
El VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN



















5+5 Representa las cinco generaciones de la familia González, que han logrado llevar a la empresa al siglo XXI, y las próximas cinco generaciones, que seguirán construyendo sobre el trabajo que ya se ha hecho.

WFCP *Wineries for Climate Protection* se creó en 2011 por la Federación Española de Viticultores y fue firmada por las bodegas españolas preocupadas por el medio ambiente, entre las que se incluye González Byass.



5+5 CUIDANDO EL PLANETA

Como un paso más en el histórico compromiso y preocupación por el medio ambiente, el pasado 22 de febrero, González Byass, con la colaboración de WWF, celebró su primera Jornada de Voluntariado Corporativo.

Desde 1955, González Byass ha tenido su propio centro de investigación medioambiental conocido como CIDIMA (Calidad, Investigación y Desarrollo, Innovación y Medio Ambiente) que trata el control de calidad, desarrollo e innovación del proceso enológico y la gestión de las políticas mediambientales.

Los diferentes certificados de gestión Mediambiental y de Control de Calidad se han implementado en todas las bodegas de González Byas. En 2011 se firmó, en la Declaración de Barcelona, el WFCP*, documento por el que un grupo de bodegas españolas acordaron buscar y trabajar en diez principios de sostenibilidad, tales como reducir la huella de carbono por botella o utilizar energías renovables.

El Proyecto 5+5* implica el nivel de compromiso de González Byass con el medio ambiente y la forma de canalizar prácticas sostenibles desde los viñedos hasta las oficinas, pasando por la red de distribución, diseño y empaquetado.

Un domingo del pasado mes de febrero, se celebró la primera cita con la naturaleza, como resultado de un proyecto de innovación que convierte en realidad una de las ideas ganadoras.

El Proyecto 5+5 nace con los objetivos de fomentar la cultura de sostenibilidad, conseguir un impacto positivo en el medio ambiente en línea con la "misión de compañía", para reforzar el valor del trabajo en equipo.

En esta iniciativa se ha contado con la participación de WWF (World Wildlife Fund), una de las organizaciones de conservación de la naturaleza más importantes del mundo, presente en más de 100 países y que cuenta con el apoyo de 5 millones de personas de todo el mundo. A su lema de "por un planeta vivo" se une González Byass con esta iniciativa de sostenibilidad y su lema "5+5 cuidando el planeta".

La acción realizada tuvo lugar en Madrid, en el Parque Regional del Sureste, -Soto de las Juntas-, y consistió en la plantación de diferentes especies de árboles autóctonos de la zona, con objeto de ayudar en la mejora forestal y recuperación del entorno.

En esta primera jornada colaboraron un gran número de empleados de González Byass junto a sus familias, demostrando que el cuidado del medio ambiente está presente en el ADN de la compañía.



El maestro chocolatero Laurent Gerbaud posa con una copa de Oloroso de más de 30 años, Matusalem, y su última creación, delicioso chocolate negro con arándanos iraníes, en su tienda de Bruselas.



Bruselas

LABORATORIO DE TENDENCIAS

Un reportaje de Javier Estrada, con fotografías de ©mOnsclub.
Agradecimientos a Turismo de Flandes y Bruselas. www.flandes.net

Bruselas es una ciudad multicultural, moderna y abierta que representa muy bien el perfil europeo. Las opiniones de un heterogéneo grupo de profesionales del vino y la gastronomía acercan a la realidad actual de hábitos de consumo que marca Europa para el futuro más proximo. La radiografía es optimista, el vino gana adeptos sin parar y las bodegas foráneas son la curiosidad que alimenta la máquina que tira del tren del sector.

El chef David Martín posa para VidaVidVino en uno de sus restaurantes, Bozar Brasserie. En la imagen de abajo, una espectacular puesta en escena para una oreja y manos de cerdo, que sirve en su otro restaurante La Paix, una estrella Michelín.









Viñas del Vero es uno de los protagonistas del "Tram Experience"

La restauración belga de primera división se sube a un tranvía para proporcionar la experiencia conjunta de la visita turística y degustar menús gastronómicos de diferentes chefs con estrella Michelín. Un inmaculado vagón blanco, con fotos de la ciudad, una pantalla de televisión con vídeos turísticos e informativos acogen a unos 30 comensales, en un divertido ambiente y excelente cocina.

Los vinos de Viñas del Vero son protagonistas de esta experiencia, demostrando la internacionalidad de su carácter y el optimista futuro de su exportación, con la buenísima acogida por chefs locales y turistas multiculturales.

Europa marca tendencia y muestra el camino a los mercados.

En la Unión Europea las ciudades más cosmopolitas y ricas nos hablan de hábitos de consumo y si nos centramos en vino y gastronomía llama mucho la atención los esfuerzos que, en la última década ha hecho Bruselas, la capital de Bélgica. Se habla de que un país que no es productor de vino, y que apenas cuenta con 30 sumilleres reconocidos entre sus casi doce millones de habitantes, es capaz de poner en marcha, en 2012, el año gourmet bajo el nombre de *Brusselicious* y se inventa el Tram Experience para hacer rodar su moderna gastronomía con chefs estrella Michelín. Un proyecto en el que ha participado la bodega del Somontano, Viñas del Vero, y que alarga su presencia por la gran notoriedad que ha adquirido este viaje gastronómico por Bruselas.

Además, hay que añadir que el afamado Concurso Mundial de Bruselas cumple 20 años buscando y premiando los mejores vinos del mundo.

Desde el punto de vista más turístico y tópico, en seguida sobresalen los obradores de chocolate y las rutas donde probar decenas de cervezas. Pero existe otra realidad menos manida, aunque igual de real, y no es otra que al bruselense le gusta comenzar la comida con una copa de vino blanco y continuarla con otra de vino tinto; que en la costumbre de quedar después del trabajo con los amigos, el vino cobra especial protagonismo; que las mujeres consumen más vino que los hombres; que existe un auge del vino rosado y los "sin alcohol" o que, definitivamente, los jóvenes paladares europeos quieren descubrir, probar y sentir nuevos vinos. Pero todo esto lo ratifican chefs, maestros chocolateros y sumilleres de Bruselas en este reportaje que comienza en

el barrio de Waterloo, en el restaurante **En Face de Parachute,** con el chef Cyril Jolivet, mencionado, como recomendado, por la Guía Michelín en los último cinco años y que define su cocina como "bistronomi", de la sencillez de un bristró y su toque de erudición gastronómica.
Un local estupendo, de suelos de madera, grandes ventanales, estanterías repletas de botellas de vino y una pizarra donde proponen y recomiendan vinos diferentes cada día. El Beronia Reserva 2009 (a 30 euros la botella y 6 euros por copa) es uno de los vinos no francese, con más salida y que más gustan. "La calidad de los vinos españoles y su buen precio les hacen muy interesantes para nuestros comensales", explica el chef Jolivet.
Fabien de Konink, sumiller del restaurante En face de Parachute, comenta que "al cliente cada vez le gusta más aprender de vinos y cada día proponemos tres vinos tintos y tres blancos y nuestra carta no para de crecer".

Bruselas, con poco más de un millón de habitantes, pertenece a la parte francófona del país, también en su elección de vinos, así que los Burdeos y los Borgoña mandan en las cartas, pero también es verdad que esta definición se queda en el cliente clásico, ya que la influencia de una ciudad tan internacional hace que los restaurantes sugieran cada vez más vinos de las mejores regiones vitivinícolas del mundo.

En el Palacio de las Artes de Bruselas se encuentra el restaurante **Bozar Brasserie**, del chef de origen español, David Martín. Pero quien realmente cocina aquí es el chef armenio de 34 años, Karen Torosyan, ya que Martín lo hace en el otro restaurante de su propiedad llamado **La Paix** (una estrella Michelín).
El padre de David Martín nació en Laredo y muy joven emigró a La Alsacia donde conoció a su mujer.
El sur de Francia fue el hogar del chef hasta los 18 años cuando supo que quería ser cocinero. Su abuelo fue el chef del restaurante Au



El chef Cyril Jolivet, del restaurante En Face de Parachute, sirve una copa del cava Vilarnau para uno de sus platos basado en espárragos blancos.


VILARNAU






Ce midi au
Soupe du Jour: Velouté
Entrée du Jour: Carpaccio de boeuf, Roquette
et parmesan.
Plat du Jour: Poussin Rôti, sauce estragon
avec Pommes Rissolées et Salade
Déguster notre vin espagnole
Parcela 52 Finca Constancia







De izquierda a derecha y de arriba a abajo: el propietario de Le Clan des Belges comparte un Finca Constancia Parcela 52 con su cocinero Djenkis y su famoso carpaccio de salmón. Imagen de uno de los rincones del restaurante. Pîerre escribe en la pizarra todas las mañana un vino recomendado. La chuleta de ternera de Le Clan des Belges se sirve con un hueso de unos 20 centímetros y su médula. Se recomienda comerlo con un tinto de La Rioja, Beronia Crianza.

pied de cochon, en París -el primer restaurante del mundo que abrió 24 horas- y Martín comenzó como repostero. De ahí que sus postres en La Paix sean absolutamente geniales. Aunque un restaurante muy conocido por sus carnes, en el menú degustación destacan los platos de influencia francesa con ascendente japonés. David Martín es un enamorado de la precisión oriental y un ilustrado a la hora de crear combinando productos este-oeste.

Llegó a Bruselas tras dos años cocinando en el tres estrellas Michelín parisino L´Arpege, con el chef Alain Passard, cuando el hotel Le Meridien de Bruselas le fichó para renovar su concepto de cocina. Después despegó sólo con toda la energía y, como él dice: "a lo bruto, desde la experiencia". No hay fotos ni recetas en su cocina, nunca hay un plato igual que otro, siempre improvisa y define su cocina como personal, japonesa con influencia vasca y donde, cada vez más, menos es más.

"He creado un restaurante Jekyll y Mr. Hyde, donde el comensal viene a participar de mi estado de ánimo y creatividad", continúa el chef francés afincado en Bruselas.

Sobre el consumo de vino, el chef Martín comenta que no trabaja con sumilleres. "Pienso que el comensal es suficientemente inteligente para elegir el vino que quiere beber y si pregunta, somos perfectamente capaces de recomendarle el vino que mejor armoniza con la comida que ha elegido".

Martín defiende que el verdadero viaje es ver cómo se comporta un mismo vino con diferentes platos y productos.

"Me parece una barbaridad abrir diez vinos para un menú degustación de dos horas. Me gusta pensar que la gente es libre y sabe elegir el vino",concluye.

Las pizarras de los restaurantes de Bruselas recomiendan a diario vinos españoles. Encontramos a Pierre con una botella en la mano de Finca Constancia Parcela 52, en el restaurante **Le Clan des Belges**, en la tranquila y bonita plaza de San Bonifacio. El chef Djenkis y el propietario Nicolas Auffray se sientan a diario para descorchar vinos y hablar de la propuesta de cocina. Se trata de un restaurante de



El sumiller español César Román gestiona la histórica bodega del restaurante Comme Chez Soi de Bruselas. Tiene 30 años, una trayectoria excepcional y ya ha sido nombrado mejor sumiller de Bélgica. En la imagen, en la bodega del restaurante con una botella de Vosne Romaneé.

precio medio donde la música de jazz suena entre paredes decoradas con librerías y fotos en blanco y negro de la época del Chicago de la prohibición.

Los platos más demandados son el carpaccio de salmón con espagueti de calabacín y el chuletón de ternera de un kilo con un pedazo de hueso enorme y su médula. Espectacular plato que sirven con Beronia Reserva. El resto de la carta, platos típicos belgas como croquetas de camarón, *fondue* de queso o el estofado de ternera flamenco.

Auffray cuenta que "se sigue bebiendo mucho vino francés, pero hoy (tiene dos restaurantes de éxito) los vinos de España, Chile, Argentina o Italia ya representan más de un 25% de las ventas y la tendencia parace clara: el vino puede llegar a competir con la cerveza", concluye el propietario de Le Clan des Belges.

Hay un genio en Bruselas que ha destrozado todos los moldes de la tradición chocolatera de su país para inventar y crear casi compulsivamente otros chocolates de máxima calidad. Se llama **Laurent Gerbaud** (43 años), es maestro chocolatero y está totalmente enamorado de los vinos de Jerez.

Una larga estancia en China le abrió los sentidos hacia otras misceláneas como la deliciosa fruta Kumquats, -unas pequeñas y sabrosas naranjas dulces- que hoy mezcla con chocolate negro y fue la puerta de muchas otras combinaciones que le han hecho famoso. Su secreto se basa en utilizar los mejores chocolates del mundo, nada de azúcares añadidos y trabajar de una forma totalmente artesanal con tiempo para crear y elaborar. Proviene de una familia de larga tradición chocolatera bruselense y dice (entre risas): "que su caracter creativo y amigable nace por tener unos padres que siempre han sido unos *Party Animals*".

Gengibre, crema de avellanas, frutas exóticas -como los arándanos agrios iraníes-, especies de todo el mundo, praliné con avellanas de Piamonte, semillas de cacao horneadas o vinos de Jerez, Oportos y también vinos blancos dulces, rones y whiskies ahumados, son algunos de los ingredientes fundamentales de este maestro chocolatero que además defiende la opción de compartir sus chocolates con buenos vinos, sobre todo ahora que trabaja en un proyecto de aperitivos y tapas.

Dice **César Román**, sumiller español del restaurante **Comme chez soi** (hoy dos estrellas Michelín con el chef Lionel Rigolet, aunque es detrás de Paul Boucosse, el restaurante que más tiempo ha tenido tres estrellas en el mundo) que "El vino es un viaje" y así lo demuestra su espectacular currículo que, con tan sólo 30 años, es abosultamente deslumbrante.

Román gestiona un templo, una bodega con más de 1.600 referencias (30.000 botellas), algunas con más de 140 años de antigüedad que representan la historia bebible del vino, con algunos toques de modernidad.

"Trabajo en un restaurante único con platos y vinos únicos", dice César Román mientras recorre los pasillos de la bodega. Propone y defiende los vinos de Jerez, "no solamente en el aperitivo" y aunque Burdeos y Borgoña siguen reinando, concluye afirmando que "el cliente internacional y el carácter multicultural de Bruselas marcan, sin duda, la tendencia de abrirse a otras regiones".

Un buen amigo de Román es **Christine Swaelens**, director comercial de la empresa distribuidora de vinos Cinoco (nacida en 1691) que frente a una colección preciosa de decantadores, en un salón privado del restaurante Comme chez soi, explica que Bruselas es una ciudad multicultural y muy abierta, que sabe de vinos y en la que, sin duda, "el futuro es del vino y España hace deliciosos vinos a muy buen precio".



VIÑAS DEL VERO

GEWÜRZTRAMINER

SOMONTANO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
El VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN



Ensalada de alcachofas con perrechicos, pimientos rojos y tomate, acompañada con fino Tío Pepe. Servido en el restaurante Conde de Álava. Vitoria.

VITORIAJEREZ

Cuando Tío Pepe descubrió la alubia pinta alavesa

No es sencillo recorrer los más de 900 kilómetros que separan Jerez de la Frontera de Vitoria aunque sin duda, uno de los motivos que podría iniciar este viaje sería el interés gastronómico.

El año 2014 une a estas dos ciudades con la titularidad de Ciudad Europea del Vino, para Jerez, y Capital Española de la Gastronomía para Vitoria. Ya no hay excusa.

El sur y el norte se sientan a comer y a beber y los vinos de Jerez, viajeros e internacionales, se acercan a la cocina vasca en un encuentro que sólo demuestra todo lo que queda por disfrutar.

Un reportaje de Javier Estrada,
con fotografías de ©mOnsclub.

Vitoria-Gazteiz posee un casco histórico que conserva intacto su trazado medieval y que fue nombrado Conjunto Monumental en 1977. Además de los induscutibles atractivos turísticos de la ciudad, Vitoria tiene una importante tradición del cuidado medioambiental. Es una ciudad verde donde, además, la alta calidad de vida está considerada como una referencia a nivel europeo.
Aunque uno de los pilares más importantes del País Vasco, y también de esta ciudad, es la gastronomía.
Aquí, excelentes productos de la tierra tienen un corto trayecto a la mesa de los comensales y en la cultura de sus gentes aparece significativamente grabada la historia de la tradición de la cocina y la reunión alrededor de una copa de vino.
En Vitoria hay 321 restaurantes y 1.230 bares.

El bar restaurante Albéniz lo fundó Eustasia Gastaminza y su marido, Moisés Albéniz, en los años 20. Hoy es la tercera generación la que cuida del legado, se trata del restaurante más antiguo de Vitoria.
Ya han pasado 25 años desde que Chicho Albéniz, nieto de Eustasia y Moisés, junto a su mujer Mayte Zúñiga, que se encarga de la cocina, recogieran el testigo.
En el ADN de la casa no se ha tocado nada, las recetas siguen siendo las tradicionales, los productos siempre lo mejor que se encuentre en el Mercado de Abastos y la alegría y el trato amable con los clientes y amigos siguen siendo marca de la familia Albéniz.
El plato estrella son las alubias con almejas, pero también las cocochas, el cordero asado o la merluza en salsa han hecho muy famoso este lugar en el casco viejo de la capital de Álava.
Desayunos, comidas, bocadillos, cenas y celebraciones llenan a diario un local con barra de bar a la entrada y salón comedor al fondo.
El Albéniz es uno de los puntos claves del poteo de la ciudad. Es la puerta del Casco Viejo, donde las cuadrillas comienzan a alternar de bar en bar, tomando un vino, para enseguida ir a otro y otro local. Así, hasta que en muchas ocasiones, una o dos horas después, vuelven a sentarse para disfrutar de esas Alubias con almejas que muchas veces Chicho propone con un vino de Jerez.

"UN TÍO PEPE BIEN FRÍO VA DE MARAVILLA CON UNAS BUENAS POCHAS CON ALMEJAS UN POCO PICANTES", DICE CHICHO ALBÉNIZ.

"Le pega mejor que el vino tinto"
"El Amontillado Viña AB va de maravilla, -comenta Chicho-. Lo conocemos todos en nuestra cocina y, la verdad, es que es un contrapunto estupendo a esas alubias con un punto picante. Le pega mejor que el vino tinto".
La receta, con casi cien años de antigüedad, se basa en la calidad de los productos protagonistas.
"Se hace un refrito de ajo, se suelta la almeja para que se abra. Entonces le echas el vino amontillado.
Tienes la pocha (alubia) cocida y guardada y la pones a templar. Cuando va pochando, se vierte un poco de caldo para hacer masa. Luego se añaden tiritas de piparra (guindilla verde vasca en vinagre), perejil y un poco de callena", desvela Chicho.

¡Cómete Vitoria!
Vitoria, sede del Parlamento y de las instituciones comunes del País Vasco, ostenta durante todo el año 2014 el título de Capital Española de la Gastronomía.
En una ciudad con algo más de 240.000 habitantes y una tradición culinaria extraordinaria, más de 140 bares y restaurantes se unen a este momento para hacer realidad un año de autopromoción y proponen pintxos y menús basados en productos autóctonos.
Chicho Albéniz piensa que "todos los títulos que le den a la ciudad son buenísimos, y el de Capital Gastronómica era necesario, porque nos había comido mucho San Sebastián y Bilbao.
Hasta hace pocos años -continúa Albéniz- casi todos los buenos cocineros salían fuera, pero ahora se están quedando y la oferta de Vitoria es muy buena. El turista hoy disfruta de una ciudad muy amable y bonita, pero sobre todo de sus rutas gastronómicas".

Más allá de la Rioja Alavesa
El vino más consumido con mucha diferencia en Vitoria es el tinto cosechero, de año. Pero poco a poco, aunque sigue siendo un consumidor tradicional, las cartas de los bares y restaurantes crecen en referencias y los blancos comienzan a aparecer con fuerza en las barras de Vitoria.
Chicho corrobora el auge del vino blanco y nos cuenta que "en el Albéniz se bebe mucho fino. Hace años comencé a sacar Tío Pepe y algunas manzanillas y ahora es bastante normal que se consuman".



Pochas con almejas y una copa de Viña AB en el Bar restaurante Albéniz, el más antiguo de Vitoria.



Chicho Albéniz en la barra, en el comedor de su restaurante Albéniz y con Zuriñe, una compañera de trabajo, en la puerta del local.

"HASTA HACE POCOS AÑOS -CONTINÚA ALBÉNIZ- CASI TODOS LOS BUENOS COCINEROS SALÍAN FUERA, PERO AHORA SE ESTÁN QUEDANDO Y LA OFERTA DE VITORIA ES MUY BUENA. EL TURISTA HOY DISFRUTA DE UNA CIUDAD MUY AMABLE Y BONITA, PERO SOBRE TODO DE SUS RUTAS GASTRONÓMICAS".



Jesús Sánz sirve una copa de Tío Pepe para probar con José Luis Díez, la ensalada de alcachofas. Un Palo Cortado acompaña el estofado de jabalí.

EL CARIÑO CON QUE CADA TEMPORADA PONEN EN SERVIR UNAS SENSACIONALES ALCACHOFAS, LOS CARACOLES POR SAN PRUDENCIO -PATRÓN DE ÁLAVA- O UNOS SABROSOS PERRECHICOS, LES CONCEDE UN LUGAR RECONOCIDO EN LA CIUDAD.



Bienvi Batanete posa en su tienda, La Blanca Delicatessen, junto a un bodegón de vinos de Jerez.

Jerez Ciudad Europea del Vino

Coincidiendo en el tiempo con el momento gastronómico de Vitoria, Jerez de La Frontera, después de Palmela (Portugal) y Marsala (Sicilia, Italia) es la tercera ciudad que ostenta el honor de ser Ciudad Europea del Vino, una oportunidad única para que las ciudades del vino (800 ciudades de nueve países integran esta red de ciudades vinícolas llamada RECEVIN) puedan potenciar el desarrollo de la riqueza, la diversidad y los rasgos comunes de la cultura del vino a nivel europeo del territorio. Ofreciendo un mejor conocimiento del paisaje, la economía, la gastronomía y el patrimonio para una mejor comprensión mutua entre los ciudadanos de la Unión Europea.

De alguna manera, Vitoria y Jerez se unen como núcleo de interés y esencia del vino y la gastronomía. Por lo que parece lógico aprovechar el momento para unir a las bodegas del sur con los restaurantes del norte.

Más alejado de la la Plaza de España, están Jesús Sanz y José Luis Díez, sumiller y cocinero, además de dueños, desde 1996, del restaurante Conde de Álava, con casi 50 años de tradición en buena cocina vasca con producto de la tierra y de temporada. La ensalada templada de pulpo o el revuelto de setas y langostinos con fondo de piperrada de tomate, además del estofado de jabalí o su merluza en salsa verde y el cuidado y el cariño con que cada temporada ponen en servir unas sensacionales alcachofas, los caracoles por San Prudencio -Patrón de Álava- o unos sabrosos perrechicos, les concede un lugar reconocido en la ciudad.

En su bodega, desde hace muchos años, vino de Jerez. Que proponen y armonizan con su trabajo de cocina. Jesús Sanz es un experto sumiller, que cuenta sincero que "aquí, abrir una botella que no sea de La Rioja Alavesa es casi un milagro, incluso un crianza de aquí. Tenemos mucha costumbre de beber vinos cosecheros, (jóvenes, del año)".

Aunque ratifica, como su colega Chicho Albéniz, que el vino blanco está creciendo en consumo.

Disfrutar de otra manera

El sumiller se declara enamorado de los vinos de Jerez. Su interés por formarse le llevó hace muchos años a descubrir en una cata estos vinos. "Donde muchos tintos ya no llegan, puedes abrir un vino de Jerez para disfrutar de otra manera", explica.

"En el restaurante intento sacarlo, pero estamos en una de las zonas más complicadas. También es verdad que estos vinos sólo hay que ayudar a descubrirlos. Después, a todo el mundo les gustan.

Ahora hay una generación que tiene 30 o 35 años que sí te comienzan a pedir otros vinos", concluye Jesús Sanz.



Bodegón de sugerencias de la tienda gourmet La Blanca Delicatessen.
Diferentes vinos de Jerez con queso Idiazábal, pimientos rellenos de atún y un salmón ahumado con alcaparras.

Con respecto a la capitalidad gastronómica, Sanz cree que "se trata de sembrar y de seguir. Hay que aprovechar la oportunidad para comunicar y decir bien alto que en Vitoria se come y se vive muy bien y a buenos precios".
De la cocina sale José Luis Díez con una espectacular ensalada de alcachofas acompañadas de tomate, pimiento rojo y perrechico, aceite de oliva virgen y balsámico. En la mesa, una copa de Tío Pepe muy frío.
Después, un elaborado estofado de jabalí con patata panadera y verduras al dente, llega a la mesa acompañado de una botella de un Palo Cortado, Leonor.
Las armonías entre la cocina de Vitoria y los vinos de Jerez resultan un éxito, incluso comensales de otras mesas se acercan curiosos a probar.
De Vitoria la alubia pinta alavesa, que se cultiva en las comarcas de Montaña y Añana, también la patata Gorbea, muy redonda y de piel amarilla clara, brillante y de carne blanca, es muy apreciada en gastronomía.
La miel del Gorbea, la variedad de aceite de oliva virgen extra de Arróniz o el queso Artzai gazta, D.O. Idiazabal, la trufa negra de Álava, el mencionado hongo de primavera, perrechicos y la sal de Añana, son los productos autóctonos más importantes y reconocidos.
En Jerez, la enorme gama de vinos únicos en el mundo se recogen en tres Denominaciones de Origen y una Indicación Geográfica Protegida, como son Jerez-Xérez-Sherry, Manzanilla y Sanlúcar de Barrameda; el Vinagre de Jerez; en Brandy de Jerez y la IGP Vinos de la Tierra de Cádiz.
Las posibilidades de encuentro son casi todas las que la imaginación de cocineros y enólogos sean capaces de poner sobre la mesa.

Solera 1847 con Idiazábal

Trabajando en el mundo de la distribución de vinos y licores, Bienvi Batanete sabía que necesitaba un espacio abierto al público para enseñar otros productos, otros vinos y otras sugerencias que un buen gastrónomo como es el vitoriano, sabría apreciar. Así nace La Blanca Delicatessen, una impresionante tienda con productos gourmet y una bodega que va más allá de LaRioja.
Más de 150 referencias de vinos distintas son el alma de este lugar donde el jamón sigue siendo lo más demandado pero en el que, cada vez más, el cliente busca novedades y otras experiencias culinarias.
"Aquí sí se conoce el Tío Pepe pero en general no se sale de La Rioja Alavesa, aunque quien entra en esta tienda gourmet es verdad que busca otras cosas. Y aunque muy poco a poco creo que la curiosidad se igualará con la tradición".
Explica Bienvi Batanete, que armoniza un Tío Pepe con una ración de ahumados; con un Solera 1847, un queso Idiazábal; un Néctar con queso de trufa y con Palo Cortado Leonor comería unos pimientos italianos (peperonccini) rellenos de atún y anchoa.
"Porque hay que ofrecer también otros maridajes para que también se acerquen a otros vinos", concluye la dueña de La Blanca Delicatessen.



José Argudo, -a la izquierda-, Brand Manager de Tío Pepe y Antonio Flores, Enólogo y Master Blender de Tío Pepe.

El vino de Jerez está de moda en el mundo

SHERRY FESTIVAL MADRID

Está sucediendo. El mundo entero está descubriendo los vinos de Jerez y las diferentes gastronomías lo acogen como algo excepcional. ¡Ya se habla de Sherry Revolution!
El Sherry Festival, organizado por el Consejo Regulador, mostró en Madrid el valor de estos vinos únicos en el mundo y promocionó la designación de Jerez como Ciudad Europea del Vino de 2014. González Byass, principal divulgador de los vinos de Jerez en el mundo, brindó su apoyo a estas jornadas que trasladaron el espíritu de Jerez a la ciudad de Madrid en el Hotel Wellington.
Además, González Byass participaó en las "Experiencias Gourmets" donde se ofrecieron exclusivos menús maridados con vinos de Jerez para demostrar las infinitas posibilidades.

EL MISTERIO DE LAS 11 BARRICAS



11 BARRICAS “rebeldes” hacen que el vino evolucione de forma excepcional en su interior. ¿Por qué?. Quizá el bosque de origen, el ritmo de crecimiento del árbol, la madera más próxima al suelo o la de mayor altitud, el tostado del roble o, simplemente, la naturaleza, son los artífices de este milagro. Un misterio.

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
DISFRUTA DEL VINO CON MODERACIÓN

www.fincamoncloa.com

Embassy

La filosofía de calidad en todos los detalles

Lugar emblemático de la capital madrileña, Embassy nació como un Salón de Té en 1931. En la actualidad, el negocio sigue manteniendo su esencia y ha diversificado su oferta contando, además, con cuatro tiendas delicatessen, una empresa de catering y un restaurante. En manos de la tercera generación, los productos que ofrece mantienen las recetas de antaño, con ese toque que el paso del tiempo no ha logrado diluir. El secreto de su éxito, la búsqueda incesante de la calidad en la materia prima y el servicio.

Un artículo de Leticia Sánchez Lara
Fotografías cedidas por Embassy

Era el año 1931 cuando Margarita Kearney Taylor fundaba Embassy como un Salón de Té. Esta dama irlandesa, afincada en Londres y separada de un multimillonario americano, se estableció en Madrid para trabajar en la factoría de General Motors. Cuando llegó a la capital, se percató de la falta de lugares en los que una señora pudiera ir a tomar el té sola, al estilo de los clubes londinenses. Su carácter emprendedor y el empuje de sus amigos la animaron a lanzarse. La idea comenzó a fraguar en su cabeza y dio forma a lo que bautizó como Embassy. Para ello, escogió el local que se encontraba debajo de su casa, en el Paseo de la Castellana, zona que le recordaba a los Campos Elíseos.

Con esta privilegiada y estratégica ubicación entre embajadas, no es de extrañar la trama de espionaje que se forja a su alrededor y que quedó plasmada en el libro de Patricia Martínez de Vicente, "La clave Embassy". En él se cuenta la historia real del doctor Eduardo Martínez Alonso, padre de la autora, que, durante la Segunda Guerra Mundial, ayudaba a la evacuación de refugiados europeos hacia Gibraltar y Portugal. Esta colaboración con el Servicio Secreto Británico contó con dos piezas fundamentales: Margarita y Embassy. A través de los pasillos subterráneos que comunicaban el domicilio particular de la Señora Taylor con el Salón de Té, se proporcionaba asilo a aquellos que querían huir, que entraban al establecimiento como meros clientes.

Este capítulo histórico no es más que una anécdota de Embassy en sus comienzos porque la base de su filosofía se encuentra en la personalidad de su fundadora. Margarita, que amaba la gastronomía y el buen comer, estableció la calidad como el pilar fundamental de su Salón de Té. Su carácter exigente y meticuloso en los detalles, se plasmaba en las recetas culinarias traídas de todas partes del mundo donde ella había viajado y en el servició que daba a sus clientes. Ambos aspectos fueron las piezas claves del negocio y cuya responsabilidad pasó a los actuales dueños, íntimos amigos de la fundadora y que ya constituyen la tercera generación.

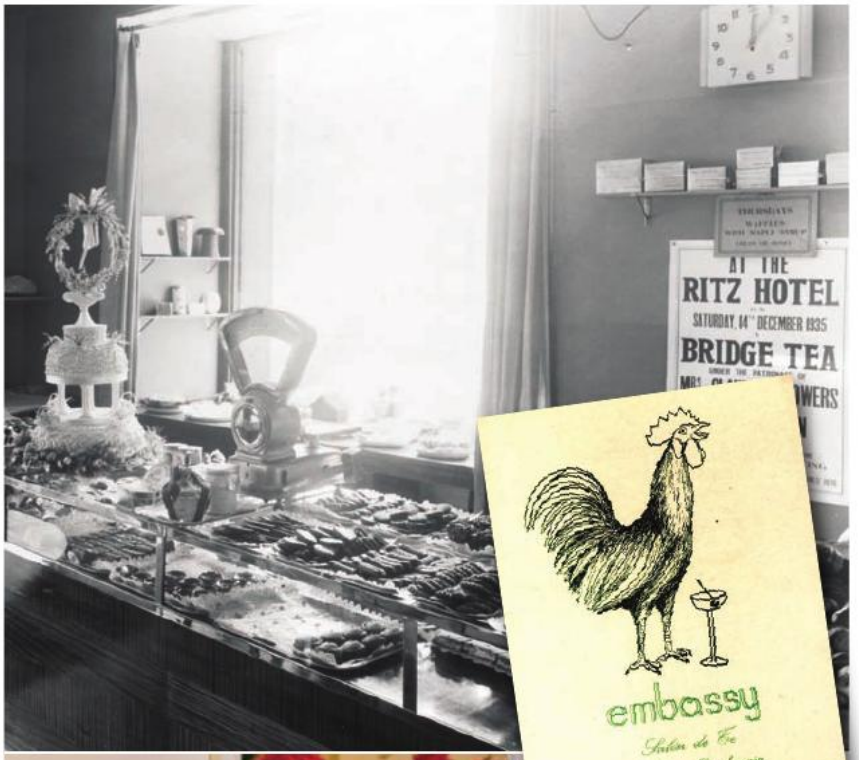
En la actualidad, en Embassy prima la calidad frente a todo. Los productos de pastelería y bollería se elaboran en el día y, al cierre de la tienda, se manda a comedores sociales aquello que no se ha consumido. Las recetas son originarias de la época de Margarita con pequeñas innovaciones como la tarta de queso, la de chocolate con naranja y el tiramisú. Entre los clásicos más demandados de Embassy se encuentran la tarta de

limón, el cocktail de champagne y los sandwiches "planchados".
En su restaurante, los platos que cuentan con tradición son el filete vienesa, el cocido, el rabo de toro, el solomillo con foie y los chipirones en su tinta. Recetas que cuentan con el saber de la tradición y el clasicismo, perfectamente reconocidos por una clientela que busca los sabores originales.

TODOS LOS PRODUCTOS SON ELABORADOS EN EL DÍA.

LA TARTA DE LIMÓN ES UNO DE SUS CLÁSICOS.

Su carta de vinos es clásica y se basa, fundamentalmente, en tres Denominaciones de Origen: Ribera, Rioja y Rueda. La razón se encuentra en su público, que busca en Embassy un lugar donde comprar un regalo que sea una apuesta segura. Para complementar su oferta, en la tienda se organizan catas, cursos y degustaciones para los clientes. Y en el Salón de Té, copas de vinos de Jerez que también acompaña su popular consomé.
En verano, la terraza de Embassy se convierte en el punto de encuentro de todo tipo de público. Ejecutivos que terminan su jornada laboral, gente joven que se reúne con los amigos, personas de avanzada edad que frecuentan a menudo el Salón de Té,… Este ambiente variopinto, entrañable y dispar es buscado por aquel que reconoce en Embassy un lugar perfecto para disfrutar con los detalles. Porque, si de algo puede presumir este Salón de Té, es de inspirar recuerdos en la mayor parte de los madrileños.





Su sencillo logo es inconfundible, al igual que el color verde, elegido por su fundadora al ser el color de Irlanda.
En cuanto al nombre existen dos teorías. La primera que le relaciona con la misma denominación del club inglés al que acudía Margarita. Y la segunda que se centra en la palabra "embajada", traducida al inglés, por la ubicación del establecimiento que se encuentra rodeada de estas oficinas diplomáticas.



FLOR DE CAÑA es una empresa familiar que lleva más de 120 años produciendo el ron más galardonado en el mundo. Los rones Flor de Caña premium y súper premium son los únicos que pasan 100% por el proceso de añejamiento o "añejamiento lento", lo que garantiza que la edad impresa en la botella representa la edad real del ron. Para asegurar el más alto nivel de calidad y uniformidad, Flor de Caña nunca mezcla rones de diferentes edades. Los rones Flor de Caña se destilan y elaboran artesanalmente con la caña de azúcar que cultiva la empresa en sus propias tierras y en instalaciones autosuficientes en Nicaragua.

LA MARCA DE RON NICARAGÜENSE, QUE SE COMERCIALIZA EN MÁS DE CUARENTA PAÍSES Y ESTÁ ENTRE LAS DIEZ PRIMERAS MARCAS DE RON PREMIUM DEL MUNDO EN VOLUMEN DE VENTAS, RENUEVA SU DISEÑO DE ETIQUETAS Y BOTELLAS, POR PRIMERA VEZ DESDE EL AÑO 2000.

La conocida marca de ron Flor de Caña lanza su nueva imagen, más atractiva y moderna. Con este cambio en el diseño, la firma nicaragüense busca reforzar su posicionamiento premium y destacar mejor sus elementos esenciales: origen, exclusivo proceso de añejamiento natural, la tradición artesanal y los galardones internacionales obtenidos, ya que, no en vano, Flor de Caña es la marca de ron más premiada del mundo. Una imagen moderna para continuar su expansión internacional.

Se trata de un rediseño completo, que comprende tanto las etiquetas como las botellas y las cajas individuales que contienen las referencias más altas de la gama. De esta forma, todas las etiquetas de Flor de Caña adoptan una forma inspirada en la silueta del volcán San Cristóbal " que también aparece dibujado en la etiqueta" y que está situado en Chichigalpa, localidad donde se encuentra el ingenio de la marca, y todo un símbolo del país centroamericano.

Asimismo, las nuevas etiquetas, en las que se ha aumentado el tamaño del logo y de la declaración de edad, plasman el legado del ron, el método exclusivo de añejamiento (*Slow Aged*), los principales premios que ostenta y la tradición artesanal. Igualmente, a cada etiqueta se le ha dado un color diferente, según los años de añejamiento.

De la misma forma se han introducido grandes novedades en el diseño de las botellas. Además, dependiendo de la referencia " las botellas de cuatro, cinco y siete años de añejamiento son altas y estilizadas, mientras que las de doce y dieciocho son más bajas y anchas" se ha añadido en sobre-relieve una caña de azúcar que recorre el cuerpo de la botella y se ha elevado el fondo.

EL RON MÁS PREMIADO DEL MUNDO

FLOR DE CAÑA ESTRENA IMAGEN

En los dos rones más añejos de Flor de Caña, el tapón es ahora de corcho, adornado con motivos de caña y el logo en relieve.



El packaging de las referencias más altas de la gama ha sufrido modificaciones en línea con la nueva imagen. Se han mantenido los colores, con pequeñas variaciones: azul para Flor de Caña 12 y dorado para el 18 (en la imagen), aunque se le ha dado un acabado mate.

www.flordecana.com

FLOR DE CAÑA, el único ron que se produce en Nicaragua y el más popular en toda Centroamérica, ofrece una amplia selección de productos añejos, así como rones de 5, 7, 12 y 18 años de añejamiento. Los rones se pueden disfrutar solos, con hielo o en una gran variedad de cócteles y bebidas mezcladas.




THE LONDO












THE LOND
N°1 ORIGINAL
70 CL









THE LONDON N°1

la capacidad de crear

El inconfundible universo de THE LONDON N°1, en su afán por inventar sensaciones exclusivas y momentos irrepetibles, invita a embarcar en un viaje musical orquestado por el sumiller y periodista de Radio 3, Orlando Lumbreras. A través de cuatro exclusivos cócteles creados por Pablo Giudice, del restaurante Sudestada, y con la colaboración de Manuel Cáceres, bartender del Magnum Bar - el espacio más cosmopolita del emblemático hotel Villa Magna de Madrid - se retrata un recorrido sensorial que revela el alma de una ginebra única.

El listado de temas musicales que acompañan a estas creaciones líquidas es el punto de partida de este maridaje. Este juego armónico, creado por Lumbreras, a través del alma de esta elegante y sofisticada ginebra, comienza con la degustación del cóctel London to Hokaido. Una insinuante mezcla elaborada con THE LONDON Nº1, aromatizada con jarabe de pomelo, lima Roses y con el toque del pomelo asiático envuelto en una hoja de shiso .

Los acordes se vuelven más seductores para recibir y degustar el Negroni Perfumado, un cóctel clásico que en las manos de Pablo Giudice adquiere un toque de sofisticación: la mezcla de la ginebra turquesa con los aperitivos Cynar y Dubonnet se realza con la piña fresca y el romero que decoran esta combinación.

La sesión musical continúa a ritmo de soul. Las notas musicales se vuelven más pasionales para maridar la llegada del London Collins, un excepcional cóctel con ginebra, soda, azúcar y el toque exótico del lichi; el color lo ponen las perlas de granada y la menta.

La trayectoria de este maridaje musical llega a su fin con el emblemático Gin & Tonic, un cóctel clásico que seduce por sus refrescantes notas balsámicas y de enebro. El perfect serve de THE LONDON Nº1 concluye esta experiencia para los sentidos. Un trago final largo y redondo.

Jaime Cantizano

“Elijo los objetivos más difíciles, me gustan los retos”

Hacer bailar a medio plató de televisión y sonreír por la mañana a más de un millón de españoles es a lo que se dedica este comunicador jerezano al frente, en televisión, de “Mira quién baila” y, en radio, de “Atrévete”. Tras muchos años de éxito en el late nigth DEC, Jaime Cantizano, quien confiesa no ponerse nervioso ante los retos profesionales, parece haber cogido definitivamente las riendas de un futuro enfocado a divertir y divertirse, sabiendo que su estrella siempre le concede una buena audiencia.

Una entrevista de Alicia Tacheles.

Su último trabajo ha sido presentar el programa de televisión “Mira quién baila” (TVE), todo un éxito de audiencia y también de diversión...
Me apetecía mucho volver a la televisión pero quería que fuera un programa en directo, para todos los públicos y, además, de entretenimiento. Lo he pasado muy bien, efectivamente ha sido muy divertido y todos estamos muy satisfechos.

Parece que ha apostado por pasarlo bien y por el humor. También ha vuelto a la radio con “Atrévete” (Cadena Dial).
Hace ya tres años hablaba de volver a la radio. Desde el principio tuvimos muy claro que, además de hablar de la actualidad, el programa tenía que enfocarse a despertar a ese más de un millón de atrevidos y atrevidas, desde un sentido positivo de la vida y creo que lo hemos conseguido. Hacemos un programa con cantidad de contenidos regado con buen humor.

¿Pero esto es casi una elección de vida?
Desde luego mi opción ha sido continuar con esta idea de, en tiempos de crisis, mirar de manera positiva y con una sonrisa, sin crispación y sin alboroto excesivo.

¿Le hacía falta distanciarse precisamente de tantos momentos de alboroto?
Quiero recordar que en mi etapa anterior, en Antena 3 TV, con el programa “¿Dónde estás corazón?”, estuve siete años y medio en antena y, en las dos primeras horas de ese programa, pasaron grandes nombres de la interpretación, de la música, del humor... Y eran cuatro horas de televisión en directo. Estoy de acuerdo en que llaman siempre más la atención algunos momentos que se han podido vivir, pero fundamentalmente era un programa de entrevistas. Y lo que hago ahora no tiene nada que ver porque, como profesional, tomo decisiones y tomo otros caminos. Son etapas totalmente diferentes.

Usted ha bailado sevillanas en un plató de televisión. Pero sólo le hemos visto medio tango en un anuncio de “Mira quién baila”.
El problema ha sido que no he tenido tiempo para ensayar esos bailes, pero me hubiera gustado. Habrá más oportunidades.

¿Qué ha sido lo más complicado y lo más sencillo de presentar “Mira quién baila”?
A mi me encanta la televisión en directo, es lo que más me hace disfrutar.
Lo más complicado de hacer un programa nuevo siempre es el aterrizaje y, en esta ocasión, hemos sabido engranar muy bien las piezas para que todo haya salido tan bien.

¿Pone muy nervioso hacer un directo?
Yo no soy una persona que se ponga nerviosa en los estrenos o ante el reto de un nuevo programa. Suelo templar bastante bien los nervios.



NACIÓ en Jerez de la frontera el 22 de junio de 1973.
Con 17 años, presenta *Los 40 principales* en su ciudad natal.
Luego pasa a la emisión regional de la *Cadena SER* y, poco después, a *Onda Cero Radio*, mientras colabora con *El Correo de Andalucía*.
En el año 2001 pasa de la radio a la televisión, presentando un programa matinal en *Localia Televisión*.
Ficha por *Antena 3 TV* y comienza a colaborar en el programa nacional de Ana Rosa Quintana, *Sabor a ti*.
Después presentará durante casi ocho años el *talk show ¿Dónde estás corazón?*

"SOY DE LOS QUE CREEN EN EL "VIVE Y DEJA VIVIR" Y NO SUELO MIRAR MUCHO AL ESPEJO RETROVISOR"



"PARA MÍ JEREZ ES UN PASEO POR LA CALLE LARGA, EL OLOR A BODEGA Y AL PUCHERO DE MI CASA"

¿Qué le sucede cuando escucha la palabra Jerez?
Lo primero que me viene a la cabeza sería un paseo por la Calle Larga, también mi familia, porque toda sigue en Jerez. El olor a bodega que sigue existiendo en algunos puntos de la ciudad y la cercanía de la playa que echo mucho de menos.

¿A qué huele su primer recuerdo de una cocina?
Mis recuerdos siempre huelen a sábado por la mañana, a eso de las doce, a un puchero en una olla.

¿Le gusta cocionar?
Tengo poco tiempo para cocinar pero he sido de los que me he sabido hacer unas buenas lentejas o unos garbanzos con verduras muy ricos. Aunque ahora, por los tiempos que toca, estoy más de menú de hotel.

¿Qué cocina es la que prefiere?
Creo que soy clásico en mis gustos. Durante muchos años se nos ha vendido una cocina de diseño que era un poco burbuja y a la que no he hecho mucho caso. Siempre he apostado por la cocina andaluza, que creo que es una gran desconocida, frente a otras que con razón, tienen mayor empaque. La cocina andaluza puede aparentar ser sencilla, pero creo que tiene calidades muy, muy, muy importantes.

¿Para comer qué se sirve en la copa?
Cuando llega la hora del aperitivo siempre un fino y luego paso a un tinto.

¿Qué ha sucedido para que los vinos de Jerez sean más conocidos en Londres que en Madrid?
Hay que mirarse el ombligo y mirar qué no se ha hecho bien y darlo a conocer porque el producto es tan bueno, que sólo hay que darlo a probar una vez. Sinceramente pienso que los vinos de Jerez son unos clásicos eternos que están demostrando que pueden ser perfectamente protagonistas de la realidad actual.

¿En qué momento personal se encuantra?
Estoy en un momento en el que todas las piezas están encajadas, estoy disfrutando con mi vida, con mi trabajo y, además, soy optimista y creo que el 2014 va a ser un buen año para mí, en todos los terrenos.

Se le ve feliz.
Para mí la felicidad es conseguir un estado de serenidad y tranquilidad. Por lo tanto, estoy en un momento bastante feliz.

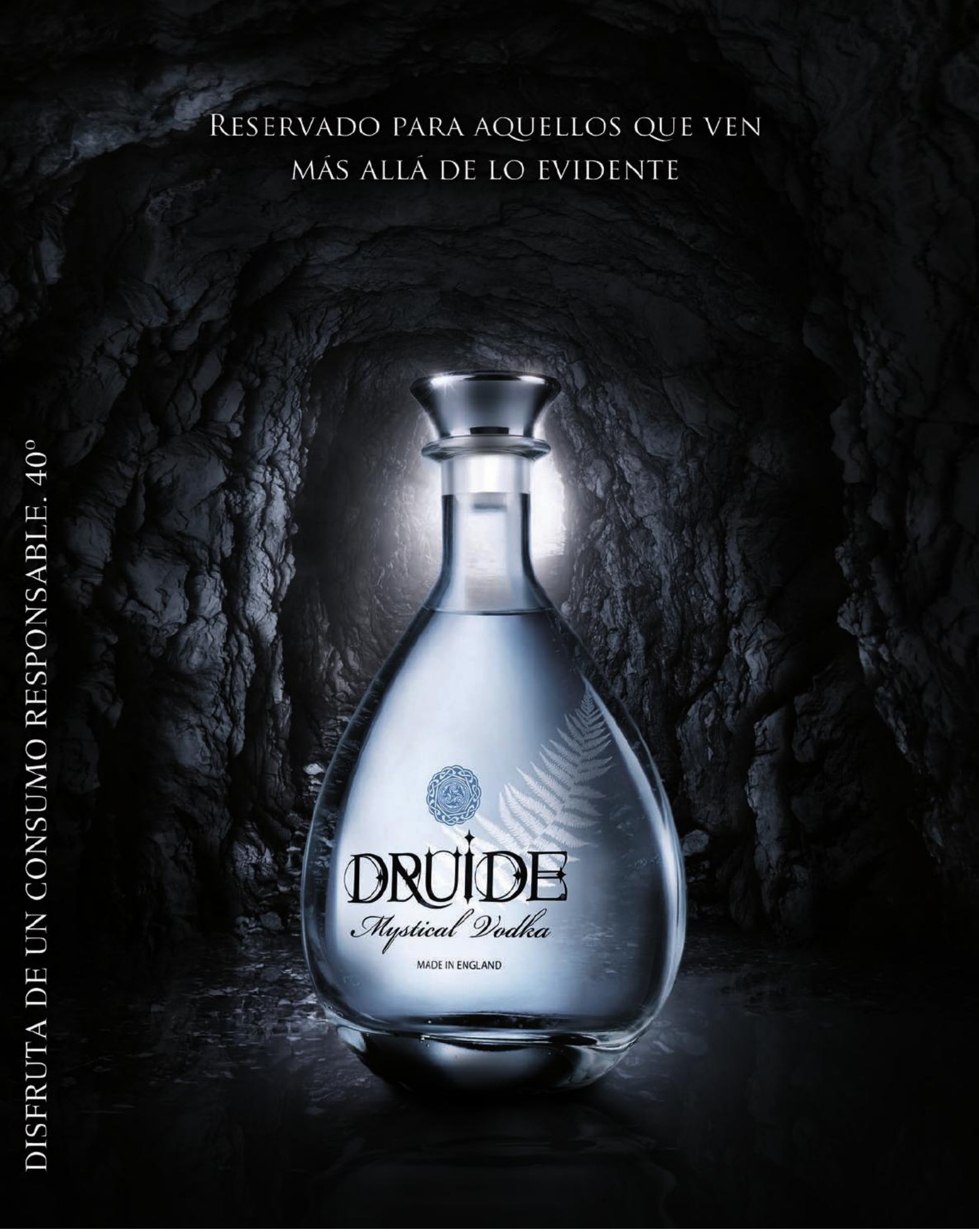
¿Tiene algún miedo?
No, siempre en mi vida he elegido los objetivos más difíciles. Me gustan, me divierten y necesito los retos. Soy una persona con carácter competitivo, pero sin codazos. Me gusta la actividad y sentir que evoluciono.

¿Tiene algún lema que rija su vida?
Lema no, pero soy de los que pienso en aquello de "vive y deja vivir". Y no suelo mirar mucho al espejo retrovisor.

¿Cuál es su posesión más preciada?
En este momento, mi tiempo libre y el sofá de mi casa, porque soy una persona de salir poco y disfrutar en privado de los amigos.

Confiese alguna extravagancia.
Se me ha visto a lo largo de todos estos años de exposición pública en la televisión que llevo una vida muy discreta, no soy de salidas de pata de banco.
Me gusta viajar, me interesa la pintura, el diseño y la arquitectura, pero nada extravagante.

¿Cómo cuida su salud y su imagen?
Comencé nadando en Jerez y cuando llegué a Madrid lo cambié por el *running*, que practico en el Parque del Retiro, uno de los lujos que te permite esta ciudad. No es una cuestión de estética sino de equilibrio mental, porque ayuda a eliminar toda la tensión, porque mi trabajo no es tanto de esfuerzo físico, como de esfuerzo mental.


RESERVADO PARA AQUELLOS QUE VEN
MÁS ALLÁ DE LO EVIDENTE
DRUIDE
Mystical Vodka
MADE IN ENGLAND
DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 40º

Tintilla de Rota, el vino dulce de las viñas de Arcos de la Frontera, perfecto para postres y sobremesa.

La uva que volvió a crecer en Cádiz y fascinó al mundo

Un histórico libro de inventario de 1841 de González Byass, refleja la compra de más de 18 arrobas de uva Tintilla de Rota, por la que se pagan 50 Reales de vellón. A principios del siglo XX, se deja de producir en Cádiz y casi se extingue esta variedad autóctona. Hoy, el empeño de la familia González y el equipo liderado por el enólogo de la bodega Finca Moncloa, José Manuel Pinedo, están a punto de embotellar la tercera añada de este elegante y exclusivo vino tinto dulce, insuperable cuando acaricia postres, helados y tartas y sublime y efusivo si acompaña a una variada tabla de quesos.

Un reportaje de Javier Estrada,
con fotografías de ©mOnsclub.

El punto de partida de Finca Moncloa fue el año 1999 a partir de unas pocas barricas de tinto que contenían Syrah, Cabernet y Tempranillo.
Fue el canadiense Michael Palij, *Master of Wine*, quien cató el primer vino elaborado para decir después que le daba la máxima puntuación.
Ese fue el punto de partida. Así nace Finca Moncloa y el trabajo de elaboración de tintos gaditanos que González Byass describe como la recuperación de la "memoria perdida".

En el año 2001 se comienza a plantar en diferentes parcelas en altura en la zona de Arcos de la Frontera. Syrah, Cabernet y Tempranillo serían las primeras variedades elegidas y, en seguida, se decide recuperar la variedad Tintilla de Rota. Una uva autóctona muy famosa y renombrada sobre todo en el siglo XIX y principios del XX en Cádiz y en el Reino Unido.

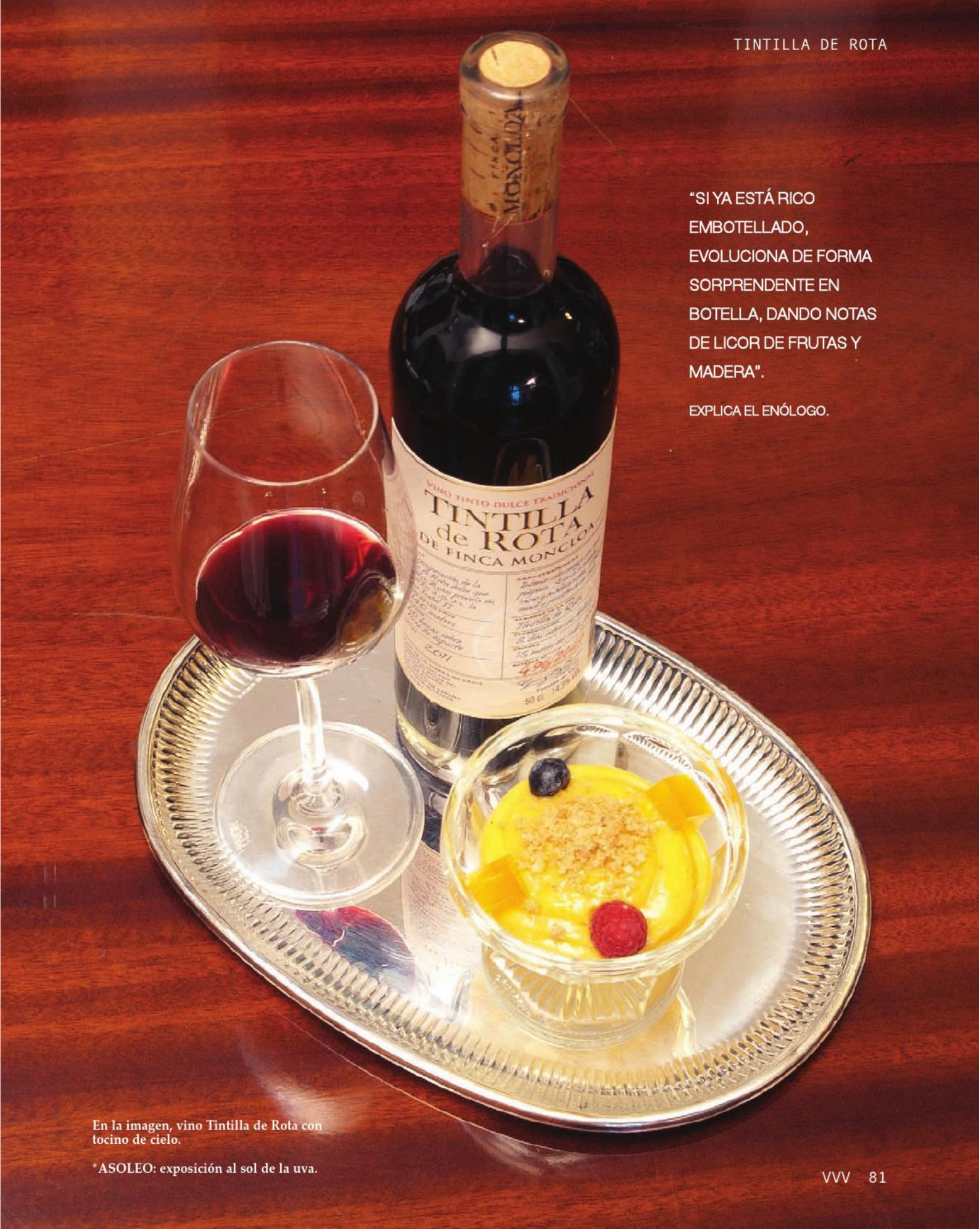
Del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria de Jerez (IFAPA), que realiza un gran trabajo de recuperación de variedades, salieron las primeras yemas de Tintilla de Rota, que fueron el origen de las tres hectáreas plantadas en la actualidad.

La Tintilla de Rota renace en el siglo XXI entre depósitos de acero inoxidable y prensas neumáticas, dejando en el recuerdo escenas de pisa tradicional.
José Manuel Pinedo, enólogo de Finca Moncloa, y su equipo logra la primera añada de este vino tinto dulce, en el año 2009.
"Hicimos la sobremaduración en la planta y el asoleo* y nos encontramos con el problema de que al ser muy pequeña la uva, el asoleo era muy irregular. Había una uvas que se pasificaban más y otras menos -explica Pinedo-. Al final se consigue ese punto óptimo de pasificación y así salió un vino que, al principio, no nos atrevíamos a sacar a la luz porque no sabíamos cuál iba a ser la respuesta del consumidor. Pero nos lo empiezan a requerir como muestra, para enviar a diferentes concursos -sobre todo internacionales-. Y fue grande nuestra alegría cuando esas primeras botellas de Tintilla de Rota ganan el Premio *Decanter Spanish Fortified Trophy*, por encima de 15 Libras".

Actualmente está en el mercado la añada 2011 de Tintilla de Rota y la 2012 lleva ya algo más de un año en barrica y, en breve, saldrá al mercado.
"Este vino de Cádiz tiene una evolución en botella muy sorprendente. Si ya está rico recién embotellado, evoluciona dando notas de licor de frutas y madera noble".

"SI YA ESTÁ RICO EMBOTELLADO, EVOLUCIONA DE FORMA SORPRENDENTE EN BOTELLA, DANDO NOTAS DE LICOR DE FRUTAS Y MADERA".

EXPLICA EL ENÓLOGO.



En la imagen, vino Tintilla de Rota con tocino de cielo.

*ASOLEO: exposición al sol de la uva.

El enólogo de Finca Moncloa, José Manuel Pinedo, cata un Tintilla de Rota de 2011 con el chef jerezano, Paco Figueroa, en el Archivo histórico de las bodegas de González Byass en Jerez.
Trabajan para descubrir armonías con diferentes postres.





Según José Manuel Pinedo: "El Tintilla de Rota dulce es un vino que sorprende por su intenso color grosella con notas de cereza madura y violeta, intenso aroma a frutas rojas muy maduras, especias y un marcado aroma a roble francés. En boca es suave, sedoso y persistente, con retrogusto a mermelada de frutos rojos, miel, café y notas de madera que lo hace un vino de postre ideal".

A la derecha, leche frita.
Bajo estas líneas, milhoja
de crema de queso.



Tintilla de Rota en la mesa
El terreno que este vino de la Tierra de Cádiz domina es el de los postres, pero no solamente el dulce acompaña a esta uva pasificada, también los quesos armonizan muy bien con Tintilla de Rota. Un vino andaluz, autóctono de la provincia de Cádiz que tiene la particularidad de ser el único Tintilla de Rota dulce que se elabora sin adición de arrope*.
La elaboración del vino dulce natural a partir de la variedad de Tintilla de Rota se realiza de forma tradicional, dejando sobremadurar la uva y sometiéndola a asoleo durante unos días hasta alcanzar el grado de dulzor adecuado. Los granos de uva, una vez estrujados, son sometidos a maceración y fermentación durante varios días antes de ser prensados. Después de unos meses de reposo en depósitos, el vino envejece durante 18 meses en barricas de roble francés antes de su embotellado.



Tres postres y una copa de vino
Con la ayuda del joven chef Paco Figueroa(Jerez, 1981), José Manuel Pinedo ha seleccionado tres postres de estirpe andaluza, que armonizan y complementan con el Tintilla de Rota dulce.

LECHE FRITA
Un postre muy típico de Cádiz, que Figueroa cocina con harina de maíz que liga con leche perfumada, cáscara de limón y naranja. Deja enfriar en reposo absoluto y fríe con aceite de girasol, para terminar emborrizando en canela y azúcar.

*ARROPE: caramelización de una parte del mosto. Antiguamente, un tercio del mosto se concentraba con fuego para obtener una masa muy caramelizada de tonos marrones muy oscuros, que se añadía al vino para incrementar su dulzor, pero modificaba totalmente las cualidades aromáticas y gustativas de la uva.



Paco Figueroa espolvorea con azúcar *glacé* la milhoja de queso. Debajo, el enólogo José Manuel Pinedo observa como Figueroa termina el emplatado de la leche frita adornandola con un trazo de Tintilla de Rota.





TOCINO DE CIELO
Un postre elaborado a partir de la receta tradicional, -ya en el año 1324 está documentado que las monjas del Convento de Espíritu Santo de Jerez de la Frontera hacían este postre a base de yema de huevo caramelizada-.
Aunque el chef Paco Figueroa la termina con más jarabe y, en vez de cuajarlo al baño maría, se licua y se termina como una mousse con gelatina de fruta de la pasión.

MILHOJA DE QUESO
Desde una antigua receta de galletas que hacían las monjas en Jerez, este chef crea las capas desde claras de huevo, azúcar y mantequilla en pomada que se hacen muy finas al horno y luego monto con queso cremoso y leche.

Tintilla de Rota es un vino de postre ideal, elegante, de intenso color cereza con tonos púrpura y un aroma a ciruelas, cacao y madera noble. Un vino suave y persistente en boca que realmente armoniza con la milhoja de queso, leche frita o el tocino de cielo.
Tintilla de Rota se presenta en botella de medio litro de cristal trasparente (Anti U.V) para disfrutar de los colores de la fruta al mismo tiempo que se protege su contenido.
Se etiqueta con un diseño escrito a mano que quiere recordar el cariño con que se elabora, la cercanía de la bodega con las tierras de Cádiz y lo artesanal del proceso.
Se vende con tapón cilíndrico y colgando de su cuello un tapón cabezudo para conservar en la nevera.

bienvenidos al *espíritu* vilarnau





El espíritu de la tierra, de nuestra gente. En Vilarnau respetamos la tradición y el medio ambiente. Este es nuestro espíritu, el que hace que nuestros cavas, elaborados con mimo y esmero, se conviertan en pequeños tesoros con los que compartir emociones. **Únete al espíritu Vilarnau y ven a conocernos, te obsequiaremos con una cata de nuestros mejores cavas.**

V VILARNAU *tu cava*





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

WINEinMODERATION.eu Art de Vivre

Síguenos en:



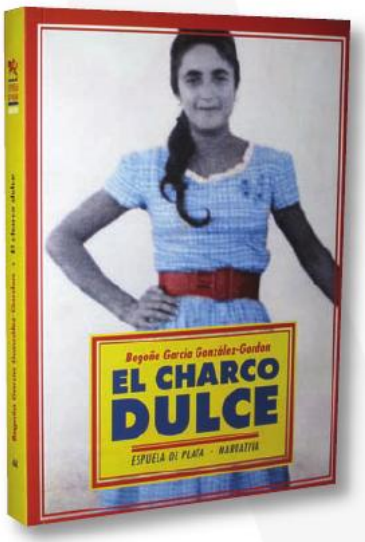
> **Los vinos de tu vida** Meritxell Falgueras, quinta generación de la tienda de vinos el Celler de Gelida -Barcelona-, ayuda con su guía de vinos a elegir el mejor para cada situación.
(Cuadrilátero de libros)

> **Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana 2014** El periodista gastronómico Antonio Vergara pone nota a restaurantes y vinos de toda España, entre cómics y brillantes textos.
(Posdata)

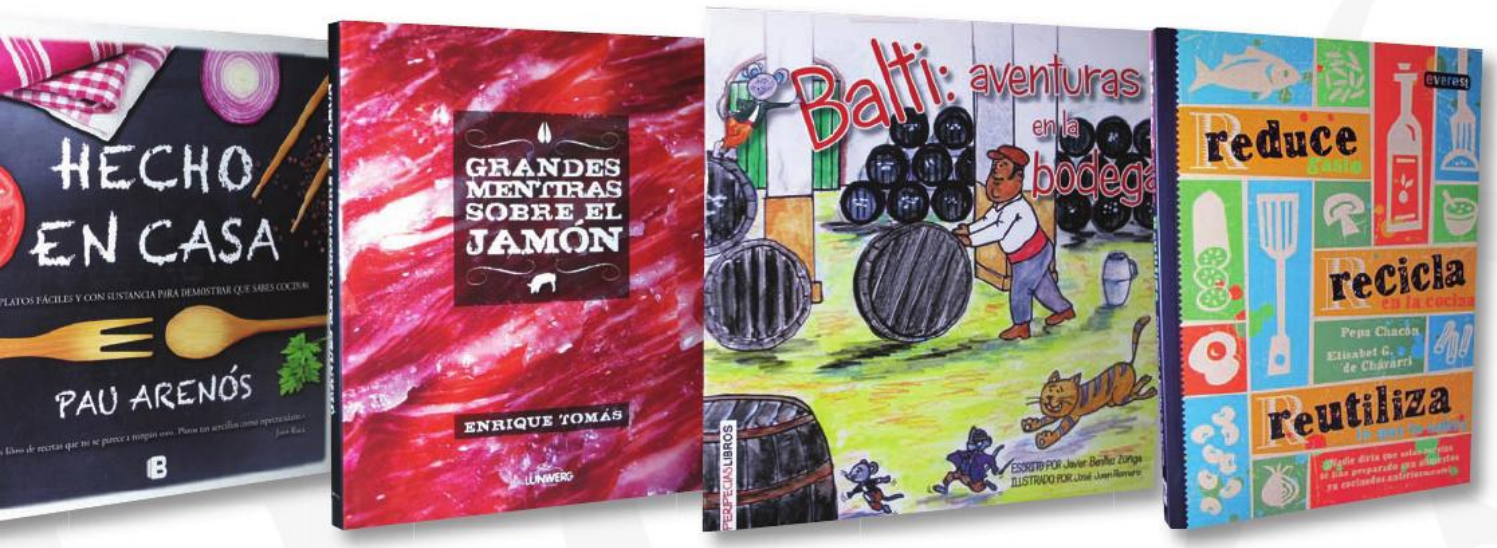
> **El rincón de Bea** La coruñesa Bea Roque presenta en este libro 80 recetas de repostería. La bloguera lo pone fácil, con un libro completo y muy bien ilustrado.
(Planeta)

> **Cocinar, una historia natural de la transformación** Michael Pollan nos explica los fundamentos de la cocina a partir de los principios más básicos.
(Debate)

ESTILO DE VIDA



> **El charco dulce**
Este es el último libro de Begoña García González-Gordon (Jerez, 1955), miembro de la quinta generación de la familia. Es éste un cariñoso y entretenido relato real sobre Carmen, una mujer andaluza que vivió y trabajó en casa de la autora y a la que dejó profundos recuerdos y enseñanzas. "Tiene un lugar principal en mi corazón", dice Begoña García. El charco dulce es la historia de una mujer que ha sufrido mucho pero que también ha reído. Que ha sabido ponerse el mundo por montera cuando ha hecho falta y que representa ese mundo de las personas de mirada limpia, carente de cualquier resentimiento.
Una lectura sencilla y amena de pequeñas anécdotas que se entrelazan, acompañadas de fotografías, y que enganchan al lector.
(Espuela de plata, Narrativa)



> **Hecho en casa**
El periodista y escritor Pau Arenós, Premio Nacional de Gastronomía, recoge las recetas caseras que durante años se ha inventado.
100 recetas fáciles y con sustancia.
(B Grupo Zeta)

> **Grandes Mentiras sobre el Jamón**
Enrique Tomás nos desvela ¿Cuánto tiempo tarda en hacerse un jamón? o ¿Cómo se mantiene el jamón una vez cortado?
(Lunwerg)

> **Balti: aventuras en la bodega**
Una divertida y mágica historia escrita por Javier Benítez e ilustrada por José Juan Romero, sobre cómo se produce el vino del Marco de Jerez.
(Peripecias Libros)

> **Reduce, recicla, reutiliza**
La periodista Pepa Chacón y la doctora en veterinaria Elísabeth G. de Chávarri han escrito un libro de cocina en el que la clave está en diferentes trucos y técnicas para transformar un alimento cocinado en un plato renovado.
(Everest)



> **Cocina con Joan Roca, técnicas para cocinar en casa**
Una obra que nos descubre técnicas de cocina de la mano de Joan Roca de una forma visual y didáctica, detallada paso a paso.
(Planeta)

> **Las mejores rutas por los viñedos de España**
Este libro pretende descubrir la España del vino, con historias de cada bodega, su arquitectura, sus vinos o la vida de los que cuidan los viñedos. También restaurantes, hoteles y museos.
(Anaya Touring)

> **Carlos Delgado**, además de catar, beber y escribir sobre vinos en El País desde hace treinta años, hace incursiones literarias algo más ambiciosas bajo el nombre de Carlos Boves. Ahora, acaba de publicar una novela, "**El dolor acaricia como una madre**", donde el mundo del vino tiene lógica presencia, incluido un pasaje ambientado en la bodega de González Byass de Jerez.
En la novela se mezclan distintos estilos literarios para describir un mundo -tanto interior como exterior- donde el amor es un bálsamo difícilmente inalcanzable en la sociedad actual y el dolor, un peaje obligado.
Puede adquirirse en Amazon.



Bosco Torremocha, director de FEBE y FAS.

“Hay un déficit de educación que genera problemas de consumo de alcohol en menores”

Bosco Torremocha relata en este encuentro la historia, el trabajo y la situación actual del método y el titánico esfuerzo del programa “Las caras del alcohol”. Tras 14 años de estudio científico se ha conseguido llegar a dos millones de menores en España y obtener una cantidad de valiosísimos datos sobre hábitos de consumo de alcohol que indican tendencias preocupantes y que definen el futuro del programa para seguir informando y formando a menores, educadores y padres.
Sin duda, un ejemplo de cómo un sector se preocupa seriamente de la sociedad con la que convive.

Entrevista de Marc Riba.

Para llegar a crear y elaborar campañas como “Menores ni una gota” -presentada recientemente junto al Ministerio de Sanidad-, tanto la Fundación Alcohol y Sociedad, como la Federación Española de Bebidas Espirituosas trabajan desde hace años muy cerca de la sociedad, analizando hábitos y formando nuevas generaciones. Todo comienza muchos años atrás cuando la importancia de tener datos fiables se evidencia como una necesidad y se comienza a investigar.

Bosco Torremocha recuerda que “la industria de bebidas espirituosas, en el año 2000, detecta una serie de pautas en el consumo de alcohol muy complejas y difíciles de analizar y comprender. A partir de ese momento, entiende y promueve un observatorio de estas conductas que, entendemos, son siempre problemáticas, y a las que queremos adelantarnos y dar respuesta, sobre todo en materia de prevención, porque creemos que la educación es la mejor herramienta y solución”.
Según Torremocha, “en los primeros años del siglo XXI se detecta una pérdida de identidad de los jóvenes, una pérdida de valores educacionales y un preocupante abandono de responsabilidad por parte de los padres que habían dejado tan importante obligación en manos de la escuela.
Desde el principio hemos sido pioneros en impartir cursos sobre los peligros del alcohol, porque ya detectamos entonces que el consumo de alcohol en menores de edad podría llegar a ser un problema”.

La macro-investigación

Manos a la obra y con lo objetivos claros, se embarcan en elaborar el estudio más importante realizado jamás sobre hábitos de consumo de alcohol en menores. “Hicimos el mayor esfuerzo que se ha hecho desde cualquier sector público o privado y, me atrevería a decir que a nivel mundial, haciendo un trabajo de investigación basado en dos grandes encuestas. Un inmenso trabajo de investigación a nivel nacional, con más de 44.000 menores, de entre 12 y 16 años. Este macro estudio trataba de saber si consumían alcohol, con qué frecuencia, en qué cantidades y si eso derivaba en problemas relacionados con ese consumo.
Se editaron dos libros blancos -continúa el director de FAS y FEBE- con los estudios donde se publicaban los primeros datos para ponernos a trabajar y se comienzan a desarrollar y potenciar programas de educación y formación dirigidos a menores, que hablaban de conductas responsables que pudieran corregir un cambio de hábitos”.

Bosco Torremocha, director de la La Fundación Alcohol y Sociedad (FAS) y de la Federación Española de Bebidas Espirituosas (FEBE).

La Fundación Alcohol y Sociedad es una institución sin ánimo de lucro volcada en responsabilidad social.

La Federación Española de Bebidas Espirituosas es la forma de vertebrar empresarialmente el sector. Defiende los intereses de los productores de bebidas espirituosas y cuenta entre sus fines con velar por mantener unas condiciones operativas del mercado, defender los intereses del sector ante las administraciones, cuidar las marca o luchar contra el fraude.

FAS promueve un consumo cero y FEBE un consumo moderado, que entiende que es perfectamente compatible con una vida sana.

"A LOS MENORES LES EXPLICAMOS DE UNA FORMA MUY GRÁFICA Y VISUAL QUÉ OCURRE EN SU CUERPO Y CON SU VIDA CUANDO BEBEN ALCOHOL. ELLOS REACCIONAN EN POSITIVO CUANDO TIENEN ESA INFORMACIÓN EN SUS MANOS"



Bosco Torremocha, abogado madrileño de 40 años, es el director de la Federación Española de Bebidas Espirituosas y de la Fundación Alcohol y Sociedad.

"La suma de menores y alcohol tiene que ser cero".

Los datos sobre la mesa no dejaban lugar a dudas, revelaban una triste realidad a la que había que dar respuesta.

"La realidad que nos encontramos en el primer estudio fue muy preocupante ya que, científicamente demostrado, supimos que la edad de inicio de consumo de alcohol era de 13,7 años o que el 60% decían que en alguna ocasión, se habían emborrachado, entre otros muchos otros datos".

El segundo estudio ratifica que existía una peligrosa tendencia de chavales menores de 18 años que cada vez veían más normal salir a emborracharse y donde aparecían consumos abusivos.

La evidencia es que teníamos que desarrollar un programa integral de prevención y nos ponemos a trabajar.

Nos vamos al ámbito universitario y elaboramos un método y un programa al que llamamos "Las caras del alcohol".

Se trataba de ponerlo en práctica en todas las escuelas del país y en volver uno o dos años más tarde para evaluar cómo el menor había retenido y actuado con la información facilitada, y si eso había ayudado a cambiar su percepción sobre consumo de alcohol".

Éxitos y aspectos a mejorar.

Torremocha hace balance: "El primer objetivo era retrasar la edad de consumo y podemos decir que se ha conseguido: estamos en los 14 años.

Quisimos reducir la cantidad de menores que consumieran alcohol, y tuvimos éxito, pero en estos dos últimos años, han aumentado los menores que beben. Podríamos hablar de que los datos son positivos si esta cifra la comparamos con los de los primeros años del estudio y no con los inmediatamente anteriores al último estudio, pero sin duda hay que seguir trabajando.

El tercer objetivo era reducir la cantidad de alcohol que beben los menores. Este punto sigue siendo un reto, pero podemos decir que los programas han sido efectivos. Tenemos un porcentaje de menores abstemios superior a la media europea, aunque los que beben, beben más".

Tras 14 años desarrollando estos programas, Torremocha concluye diciendo que "tengo claro que hay un gran déficit en educación y que eso genera estos problemas. Y diría que el resumen de todos estos años de trabajo es que los programas están funcionando, pero nos queda hacer un mayor esfuerzo en el acercamiento a los padres.

El reto actual es terminar la metaevaluación de un estudio de diez y catorce años de programa, -con dos millones de niños formados-, e intentar rebajar la edad de inicio en estos programas de doce a diez años", concluye Bosco Torremocha.

Grandes productores de vino y grandes comercializadores

España se ha encaramado en 2013 al primer puesto mundial en la producción de vino. El paso siguiente es ser los primeros vendedores.



Por Rafael del Rey,
director del OEMV
Observatorio Español del Mercado del Vino.

Entre los aficionados y los profesionales del vino ha corrido como la pólvora, en los últimos meses, la noticia de que España se convertía, en 2013, en el primer productor mundial de este extraordinario alimento. Tras los primeros momentos de alegría, por sentirnos los primeros en algún sector de la economía mundial – un toque de optimismo en esta España nuestra que parece despertar de cinco largos años de crisis–, han surgido luego algunas señales de preocupación pues, como para cualquier otro producto agroalimentario, lo fundamental es que haya un equilibrio entre lo que producimos y lo que somos capaces de vender bien.

Esta idea del equilibrio en las producciones es extraordinariamente importante en todos los productos que se producen a cielo abierto. Cuando las producciones dependen en gran medida de la climatología, unas veces tenemos mucho producto y otras poco; y se hace difícil ajustar lo que producimos a lo que necesitamos en cada momento y para el conjunto de los mercados. En el caso del vino, en España, la climatología es la que ha hecho que pasemos de una media muy estable entre 2005 y 2011 de unos 40 millones de hectolitros de vino y mosto, a una cortísima producción de poco más de 35 millones, en 2012, y un record al alza de 52,6 millones, en 2013. Este subidón del pasado año lleva a dos preguntas importantes. En primer lugar, ¿pueden repetirse en el futuro producciones tan elevadas o es una cosa coyuntural? En segundo lugar, ¿cómo vamos a vender todo este vino que se ha producido?

Factores estructurales

Las producciones de vino y otros productos vitivinícolas, como el mosto o el alcohol vínico, en España tienden a ser ciertamente elevadas. Cuánto se produzca depende esencialmente de dos tipos de factores: unos coyunturales y otros estructurales. Coyunturalmente y como hemos comentado, que haya mucha o poca producción de uvas y vinos depende cada año de la climatología. Sobre estos factores, poco puede hacer la mano del hombre y se trata de factores que pueden cambiar cada año.

Pero también hay unos factores estructurales sobre los que sí puede incidir más el productor y que, en nuestro caso, parecen apuntar hacia producciones cada vez mayores. La plantación de viñas más productivas, pasando del sistema de vaso al de espaldera y añadiendo riego, fertirrigación y otros tratamientos y sistemas de cuidado de la viña, pueden fomentar una mejora sensible de la productividad del viñedo, que, además, no esté reñida con su calidad. Y todo esto se ha hecho de forma muy considerable en España en los últimos años. España ha invertido 464 millones de euros de dinero europeo entre

2009 y 2013 para la restructuración y reconversión del viñedo; un 21% del total de lo invertido por los países de la UE en esta materia y un 31,5% del total de lo que la UE ha dado a nuestro país estos últimos años para el sector del vino. Ha sido, por lo tanto, el capítulo en el que más dinero público ha invertido nuestro país en este período. Y es normal que tenga sus efectos, tanto a corto como a medio y largo plazo.

EN ESPAÑA, LA CLIMATOLOGÍA ES LA QUE HA HECHO QUE PASEMOS DE UNA MEDIA MUY ESTABLE ENTRE 2005 Y 2011 DE UNOS 40 MILLONES DE HECTOLITROS DE VINO Y MOSTO A UNA CORTÍSIMA PRODUCCIÓN DE POCO MÁS DE 35 MILLONES, EN 2012, Y UN RÉCORD AL ALZA DE 52,6 MILLONES EN 2013

El primer viñedo del mundo

Luego parece que, independientemente de las variaciones que puedan resultar de la climatología, sí hay una tendencia a que España mantenga esta posición de liderazgo en la producción mundial de vino durante los próximos años. Lo que por otra parte podía preverse, puesto que llevamos muchos años siendo el primer viñedo del mundo, con rendimientos muy inferiores a los de nuestros competidores italianos y franceses. De hecho, el liderazgo español en la producción mundial de vino se produce tras unos años en los que se ha reducido sensiblemente la cantidad de hectáreas plantadas en nuestro país. Luego, producimos más con menos superficie. Y así puede seguir ocurriendo en los próximos años.



Los vinos españoles aparecen desde hace años como recomendación en restaurantes de todo el mundo.

¿Cómo se vende toda esa producción?

Pero lo importante ahora es cómo se vende toda esa producción para que no se produzcan desequilibrios. La buena noticia es que nuestros principales competidores andan escasos de vino estos años. En 2012, Francia e Italia se sumaron a la escasez de cosecha que también sufrimos en España. Pero en 2013, la abundancia española no ha sido compartida por nuestros principales competidores europeos, por lo que se nos presenta una gran oportunidad para vender en los mercados que ellos dejan de abastecer, además del vino que ellos mismos necesiten comprar en nuestro país. Hay demanda de vinos, mostos y, en menor medida, alcoholes para la producción española.

Lo primero ha sido una producción sustancialmente superior de mosto este año que puede cifrarse en unos 7,8 millones de hectolitros, muy por encima de la media de 5 millones. Además, sabemos que algo se recuperarán las ventas de alcoholes vínicos para hacer vinos generosos, para la industria del brandy y la exportación, como también mayor cantidad de vino disponible puede facilitar el crecimiento del consumo interno en los hogares españoles, resentido tras las subidas de precios del pasado año. Pero el mayor crecimiento se dará sin duda en los mercados internacionales, facilitando las ventas de nuestros vinos con denominación de origen y otros envasados, aunque, a corto plazo, lo que quizás más rápidamente crezca sean las ventas de vinos a granel. Es en la mejora de nuestra capacidad de comercialización de vinos envasados, con marcas y prestigio donde queda por hacer todavía un notable esfuerzo y donde más preocupación comenzamos a generar en nuestros competidores mundiales.



Visita su página web:

dynamic code

TIO PEPE en Rama 2014

Durante seis meses se ha seguido de cerca la evolución de la flor en las botas correspondientes a las soleras fundacionales: Tío Pepe Constancia y Tío Pepe Rebollo.
Después de un invierno templado y húmedo, que ha favorecido el desarrollo del velo y el metabolismo de la levadura, no ha sido fácil seleccionar las mejores 60 botas de las soleras de González Byass. El nivel de este año ha sido altísimo y Tío Pepe en Rama ha logrado superarse a sí mismo.
Elegante, fresco, intenso, complejo, salino y muy expresivo.
Se puede afirmar que es puro zumo de flor.



Lo último de Viñas del Vero

Un nuevo rosado de Pinot Noir

Se trata de un vino delicado, sutil y muy rompedor, que viene a completar la serie de vinos de Colección que Viñas del Vero elabora.
José Ferrer, enólogo de Viñas del Vero y *alma mater* de este nuevo rosado, describe este vino como: "muy especial, con una baja intensidad de color, muy pálido y con una nariz fina y seductora por sus aromas sutiles. Ofrece una textura amable por su baja tanicidad, así como un paso sencillo y armónico por su bajo contenido alcohólico a la vez que armónico. Va a gustar mucho y va a ser una de las grandes sorpresas enológicas de esta primavera 2014".

Caja gourmet Fragantia

¡Qué buen regalo! Una armonía perfecta para disfrutar de estos vinos de baja graduación de Finca Constancia, con productos recomendados por Petra Mora, Mejor Tienda gastronómica Metrópoli 2013 y Premio Madrid Fusión de Diseño e Innovación Tecnológica.



Torta de queso elaborada con leche pasteurizada de cabra y cuajo de cabrito.



Muslos traseros de pato Mulard, cuidadosamente cocidos a fuego lento en su propia grasa

Fuet elaborado en la zona de Vic a partir de magros de primera calidad del cerdo (espalda) mezclados con tocino troceado, sal y pimienta negra molida.





Mini crackers con semillas de sésamo y aceite de oliva.





Cookies de mantequilla hechas a mano.

Corazón de jengibre confitado en almíbar con cobertura de chocolate negro.





"Viña Canariera" fue el escenario elegido para la presentación de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo en la Provincia de Cádiz. (Diciembre 2013).



Los vinos de Finca Constancia estuvieron presentes en el *showroom* de presentación de la colección de María Barros, que se inspiró en el mundo del vino. (Noviembre 2013).



Solera 1847 volvió a ser el Vino del Carnaval. De la mano del Comandante Luis Lara, el ingenioso "Pica, Pica", animó a dejar el coche en casa y usar el transporte público para disfrutar de la fiesta. (Febrero 2014)



El Espacio González Byass de Madrid acogió la presentación a medios de comunicación del concierto solidario de Juan Losada, "Esto es otra historia". (Abril 2014).



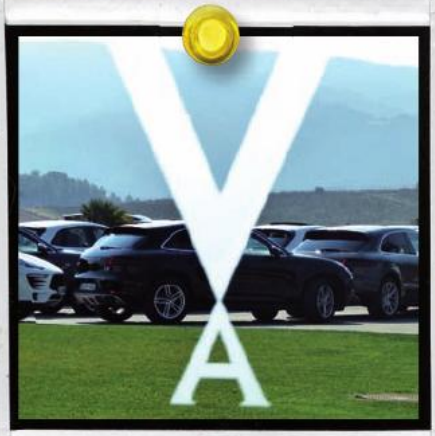
Viñas del Vero organizó el "Encuentro con la variedad Gewürztraminer", que reunió a periodistas y especialistas del mundo del vino en el restaurante del Hotel Villa Magna de Madrid. (Noviembre 2013).



RAC1, una de las emisoras líderes en Cataluña, retransmitió en directo desde Vilarnau el programa magazine de las mañanas del fin de semana, "Via Lluire".



Medios de comunicación de Toledo y Talavera de la Reina asistieron a Finca Constancia para conocer el nuevo sistema de poda en Sprawl en la parcela de Petit Verdot. (Enero 2014).



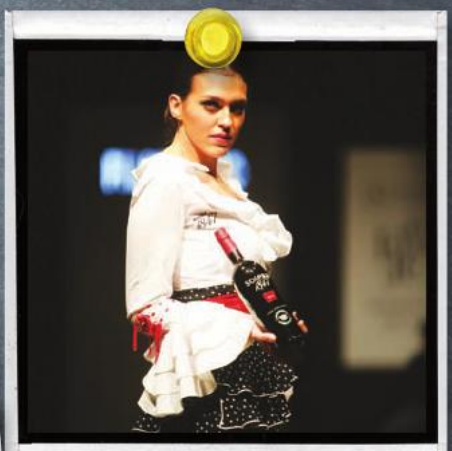
Más de 300 personas se dieron cita en la cava Vilarnau con motivo de la presentación del nuevo Porsche Macan. (Marzo 2014).



Vinos de González Byass, Viñas del Vero, Vilarnau y Finca Moncloa maridaron las sorprendentes propuestas gastronómicas de las jornadas "A Cuatro Manos", que juntaron a 14 Estrellas Michelín. (Febrero 2014).



El restaurante Pedro Larumbe de Madrid acogió la presentación del "Perfume de Gewürztraminer", una innovadora y pionera iniciativa en el mundo del vino. (Enero 2014).



Tío Pepe, Solera 1847, Viñas del Vero Gewürztraminer y Fragantia protagonizaron la VII edición de la Pasarela Flamenca 2014, que unió vino y moda en un maridaje perfecto. (Febrero 2014).

COMUNICANDO



Viñas del Vero fue protagonista en "Food Inspiration Days", un espectacular evento que presentó las últimas tendencias y creaciones gastronómicas en la ciudad de Eindhoven. (Noviembre 2013).



Vilarnau Brut, Finca Constancia Parcela 52 y Néctar PX son los protagonistas de "Las noches Bocuse d´Or", menú que propone el restaurante La Rotonda de The Westin Palace (Madrid) para la primavera. (Abril 2014).



González Byass ha participado en la I edición del Sherry Festival, que exhibió en Madrid el increíble mundo de los vinos de Jerez durante 10 días. (Abril 2014).

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

Revista Vida Vid Vino. Publicación semestral.
Esta revista terminó de escribirse el 30 de abril de 2014

vidavidvino

CONSEJO EDITORIAL

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

DIRECTORA: Leticia Sánchez Lara
DIRECTOR ADJUNTO: Javier Estrada Gutiérrez

ASESORES EDITORIALES: Eugeni Brotons
Juan Carlos Zorío
Charlotte Hey

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

COLABORAN EN ESTE NÚMERO: Amparo Cuellar, Anders Julin, Ángeles Alonso-Misol. Turismo de de Flandes y Bruselas, Antonio Flores, Basilio Martí, Beatriz de la Calle, Beatriz Vergara, Bienvi Batanete, Bosco Torremocha, Carlos Sainz – Rozas, Cecilia Julin, César Román, Chicho Albéniz, Cyril Jolivet, Cristina Finucci, Cristina García Menéndez, David Martín, Djenkis, Eva Arinero, Fernando Gurucharri, Granvía Uno Restaurante - Bar - Coctelería, Irene de Castro, Jaime Cantizano, Javier González (Steve), Jesús María Roca., Jesús Sanz, José Argudo, José Luis Díez, José Manuel Pinedo, Juan M. Terceño, Juancho Asenjo, Juanma del Olmo, Laurent Gerbaud, Marina García, Mario (ZombieBar), Mónica Iglesias, Nicolas Auffray, Pablo León, Paco Figueroa, Pilar de Haya, Rafael del Rey, Salvador Manjón, Spoluz, Tamy, Vicente (Vides vinoteca).

DISEÑO: mOnsclub© , de Placetcity.
IMPRIME: Printing Media.
EDITA: Placetcity para González Byass.

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

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

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

VILARNAU
Ctra. d' Espiells, km. 1.4 "Fican Can Petit"
08770 Sant Sadurní d'Anoia
(BARCELONA)
T: 93 891 23 61
www.vilarnau.es
@CavesVilarnau

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

VIÑAS DEL VERO
Ctra. Barbastro-Naval, km. 3,7
22300 Barbastro (HUESCA)
T: 974 30 22 16
www.vinasdelvero.es
@VinasdelVero

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

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

GONZÁLEZ BYASS Madrid
C/ Alcalá, 21, 6ª planta
28014 Madrid
T: 91 490 37 00

www.gonzalezbyass.com
elrincondegb@gonzalezbyass.es

@gonzalez_byass



Disfruta de un consumo responsable. 35° y 43°

Es natural
que te guste

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

