

vida **vid** vino

NÚMERO OCHO.
DE NOVIEMBRE 2014
A MAYO 2015

Encuentros con The LONDON N°1

Pedro Larumbe
Ángel Schlessler
Kike Sarasola

PIRINEO
ARAGONÉS
La naturaleza
es la despensa

BRASIL
Un país, siete
restaurantes

COCINANDO
en la embajada de
EE.UU en Madrid

GONZÁLEZ BYASS
La mejor bodega
española del mundo

LA ALBUFERA
Lo que el arroz no
nos deja ver



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.



BODEGA PREMIADA AÑO TRAS AÑO

BACCHUS DE ORO - III a.C. 2010
RIOJA TROPHY IWSC - Gran Reserva 2006
WINE SPECTATOR 92 puntos - Gran Reserva 2004

ROBERT PARKER 92 puntos - Reserva 198 Barricas 2004
ORO IWC - Reserva 2009
ROBERT PARKER 91 puntos - Reserva 2008

OLLAURI - ESPAÑA



PRODUCT OF SPAIN


Beronia



RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
Product of Spain

RESERVA

*Nuestros vinos son el legado de los berones,
pobladores de La Rioja en el S. III a.C.*



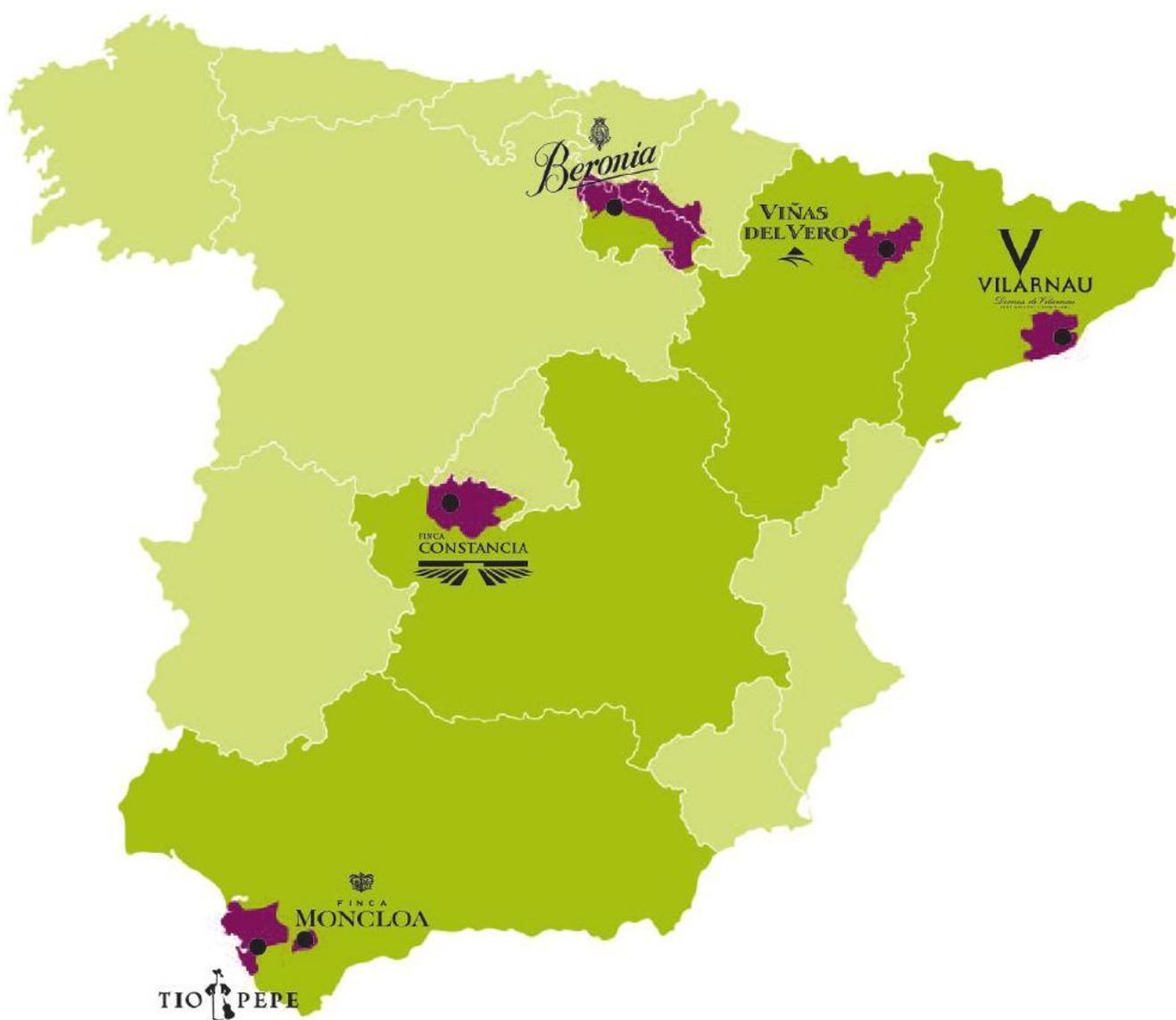
Embotellado por Bodegas Beronia
OLLAURI - ESPAÑA

75cl
14% vol

 **WINEinMODERATION.eu**
Art de Vivre

El VINO sólo se DISFRUTA con MODERACION

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



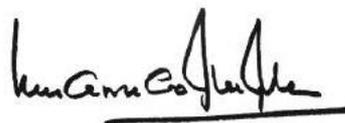
UN FUTURO PROMETEDOR

El 2014 finaliza con una noticia que nos impulsa a seguir mirando el futuro con optimismo: González Byass se erige como la primera bodega española y la sexta del mundo en el ranking de las "100 Mejores Bodegas de 2014", elaborado por los periodistas y escritores de vino que conforman la WAWWJ (World Association of wine writers and journalists). Este galardón supone el reconocimiento a un trabajo bien hecho y nos motiva a continuar por el camino que se emprendió hace ya casi 180 años.

En esta línea de mirar al futuro de las generaciones venideras hemos lanzado nuestro compromiso con la sostenibilidad en forma de decálogo. Son diez puntos que recogen nuestra contribución al cuidado del planeta, con la aspiración de que la gran familia González Byass pueda continuar disfrutando del entorno natural y los recursos de que hoy disponemos. Este objetivo constituye ya una responsabilidad para todos, que en no mucho tiempo será además una exigencia de nuestros consumidores.

Y quiero concluir estas líneas compartiendo algo que nos emociona y llena de orgullo. Nuestro icono mundial Tío Pepe corona ya la rotonda que lleva su nombre en Jerez de la Frontera. A la emoción al recibir este homenaje de los jerezanos se unió la alegría por el nombramiento de Jerez como ciudad europea del vino. Un rincón de nuestra geografía donde nacen estos vinos únicos en el mundo, embajadores en los cinco continentes y testigos de buena parte de nuestra historia.

Con ellos brindo por un 2015 lleno de oportunidades y mejoras para todos.

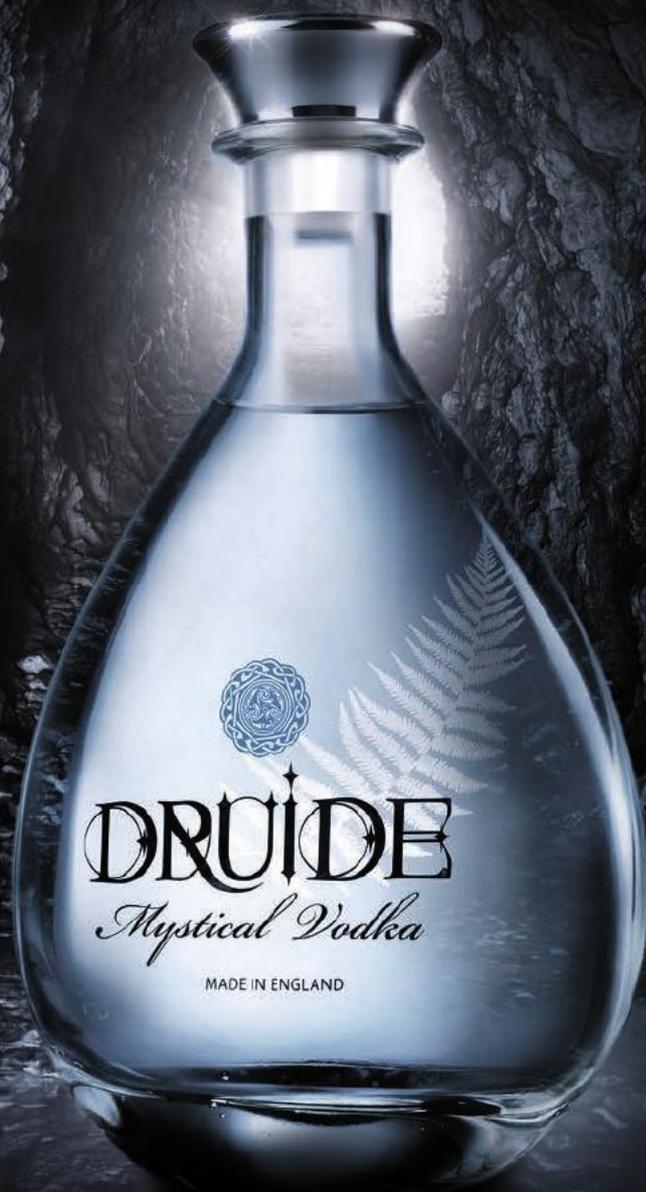


Mauricio González-Gordon, Presidente de González Byass.



RESERVADO PARA AQUELLOS QUE VEN
MÁS ALLÁ DE LO EVIDENTE

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 40°



THE LON

DON N°1

Tres personas.
Tres conversaciones.
Tres momentos.

Buscamos la esencia de la creatividad,
el instante de inspiración.
Acercarnos a la genialidad con un Gin&Tonic entre palabras.

POR JAVIER ESTRADA,
CON FOTOGRAFÍAS DE CESARLORENZO.NET

Ángel Schlessler

“Diseño desde la coherencia y la insistencia”

¿Cómo está siendo el camino?

Largo. La forma en la que comencé en el mundo de la moda, en cierto modo casual, me ha hecho ir afrontando todas las dificultades de ese camino, que han sido muchas, con una gran naturalidad.

¿Por qué dice que fue casual?

Acabé de estudiar Derecho, no sabía muy bien qué quería hacer -estuve perdiendo el tiempo un poco-. Cuando en casa me llamaron la atención un par de veces, comencé a trabajar en el Banco Santander y, muy poco tiempo después, un amigo diseñador me ofreció trabajo. En aquel momento todos mis amigos ya se movían en este mundo y así conocí lo que había detrás de la llegada masiva de ropa cada temporada.

¿Cuáles eran las expectativas de ese joven Schlessler?

En el inicio no había expectativas más allá de “a ver si vendo suficiente para vivir y para continuar”.

Y llega su primer desfile...

En ese momento ya no pensaba en solución de recambio. Quería seguir por ahí. Aquí es cuando comienza la angustia, los miedos: “se me exige esto, voy a defraudar, no sabré hacerlo, este es el último desfile, ...”

¿Angustia de creador o de empresario?

Diría que combinada y agravada por mi carácter, probablemente no sea muy positivo y, además, soy muy exigente.

¿Todavía lo pasa así de mal?

Sí, creo que es algo que no se pierde.

¿Cuándo sabe que es diseñador?

Todavía hoy, cuando termina el desfile me digo a mí mismo: “esta temporada no me quitan el título”.

Creo que diseñador lo fui el día de mi primer desfile. Siempre me lo tomé muy en serio, me enfrenté al escaparate de crítica y público y supe que me gustaría quedarme.

Acercándose a su trabajo, es indudable su sensibilidad y su vínculo con lo más elegante y lo más bello de la mujer.

¿Surge innato o se trabaja?

Seguramente existe esa sensibilidad. Pero mi aproximación a la mujer y a la moda es más reflexiva; saber cuál es el entorno en el que me muevo, saber cuál es la mujer a la que potencialmente me dirijo y cuáles son sus necesidades.

¿Cómo se crea y mantiene una personalidad como marca y como creador?

Fundamentalmente es coherencia y, luego, vendría la insistencia.

¿Hay que ser muy observador en su trabajo?

Sí soy observador. Probablemente de todo en general. De pronto en una película hay un ambiente que te sugiere algo o en un cuadro hay un color. Me gusta viajar a ciudades, soy muy urbano.

¿Cómo se gestiona una línea coherente de creación sin dejarse influenciar por modas, tendencias o actualidad?

Desde mi cabeza, agitando la coctelera. Cuando comencé estaba mal visto tener información sobre el trabajo de los demás. A mí siempre me pareció un error porque para evitarlo o para asomarte a él, hay que conocerlo.

Para crear una colección me apoyo en mi criterio formado por mis vivencias pero, al tiempo, estoy conectado con la actualidad para seguirla o para evitarla.

¿Puede recordarnos ese momento, ese hito en su historia de diseñador en el que sintió que cambiaba su forma de ver las cosas?

No, realmente ha sido un camino escalón a escalón. No recuerdo momentos de iluminación.

¿Cuando busca, se deja sorprender o su experiencia ya ha definido lo que hay que encontrar?

Siempre llevo en mente lo que quiero y lo que busco, pero me gusta sorprender.

¿Qué opina sobre esa nueva generación que compra ropa por muy pocos euros sabiendo que en su fabricación se emplean personas que, en muchas ocasiones, ven vulnerados sus derechos básicos?

No soy nada políticamente correcto en este tema. No me creo la postura ética de quien quiere defender a estos trabajadores porque, en general, acaba comprando o nunca han dejado de hacerlo. Pero es que, además, pienso que si no se favorece esa situación, esas personas seguramente no ganarían nada, no estudiarían y comerían peor. Para mí es complejo posicionarme. Hay mucho cinismo social sobre este tema.

¿Le gusta cocinar?

Mucho más ir a un restaurante.

¿Qué cocinas le gustan?

Me gusta mucho la cocina asiática y la tradicional. Sin embargo no me vuelve loco lo excesivamente nuevo.

¿Qué le gusta beber?

Gin&Tonic de aperitivo y mucha agua.

¿Cuál es el próximo trabajo que vamos a ver de Ángel Schlessler?

Uniformes para una compañía aérea.



"ME GUSTA BEBER
UN GIN&TONIC DE
APERITIVO Y AGUA
PARA COMER".

Pedro Larumbe

“Las creatividad me sale haciendo *footing*”

¿Qué ve cuando echa la vista atrás?

Una trayectoria muy natural, no ha habido nada preconcebido. Me he dejado llevar. Comencé de manera casual, pero puedo decir que, desde el principio, supe que ésta sería mi profesión.

¿Cómo fueron los comienzos?

Todos los períodos de vacaciones, durante los primeros diez años, los empleaba en trabajar en otros restaurantes. Experiencias todas ellas fabulosas. Lo complicado era volver de Francia y encontrar los productos con los que habías cocinado.

¿El comensal estaba igual de informado o era tan exigente como ahora?

El comensal siempre ha sido exigente. Antes tenían menos conocimiento porque había mucha menos información, pero existía el personaje al que le gustaba ir a restaurantes y quería descubrir cosas nuevas. No con la intensidad ni la velocidad con que suceden hoy los temas.

¿Qué es lo que mejor y más ha dominado en su trayectoria como cocinero?

Nací en un pueblo de Navarra (Lerín, 1953) y el contacto con las verduras es muy natural en mí. Después, en mi época en Santander, el pescado es lo que más trabajaba. El hecho de plantar un pimiento o una alcachofa, recogerlo, cocinarlo y comértelo te da un conocimiento distinto al que lo compra en el mercado.

¿Se lo enseñas a tus alumnos de tu Escuela de Hostelería?

Sí, la sorpresa es que pocos han visto un pescado entero, lo trabajan ya porcionado o nunca han escamado un pescado. Para cocinar mejor una lubina, hay que notarla en tus manos.

¿Y lo que más le ha costado?

La repostería y salir a sala a saludar como chef de mis restaurantes. No me ha gustado nunca, pero cuando conozco a un cliente estoy encantado en saludarle pero a mí lo que me molesta es salir a sala y saludar por las mesas a personas que no conozco.

¿Pero a la gente le gusta ver al chef y al chef debe enfrentarse a la crítica?

Sí, pero casi siempre pienso que molesto o que interrumpo algo. Es cierto que es importante saber el nivel de satisfacción de tu cliente. En el restaurante Cabo Mayor me hice un experto en interpretar los gestos de los comensales. Miraba desde cocina, por el ojo de buey, y observaba la expresión del cliente. Cuando le ponían el plato en la mesa, con el gesto sabía si le iba a gustar o no. Ahora no tengo ojo de buey e intento salir, porque está claro que cada día hay que agradecer a los clientes que han elegido tu restaurante.

¿Qué hace Pedro Larumbe cuando acaba una jornada de trabajo?

Me gusta llegar a casa, estar sólo y servirme una copa de vino tinto y comerme una ensalada, unos garbanzos o lo que sea. Son las doce, la una o las dos de la noche, me relajo un poco, y siempre me acompaña algo de música.

¿Es también el momento de pensar en un plato?

No, es el momento de olvidarme de todo, de relajarme. La mayoría de las decisiones importantes de empresa o creativas las he tomado haciendo *footing*. Es cuando veo las cosas con más claridad.

¿Cuál es su percepción sobre lo que está pasando hoy en la cocina española?

Cuando yo comencé lo más importante era la sala: “qué buen servicio tiene este restaurante”. Después irrumpe la nueva cocina vasca y llega a Madrid, en 1980, con la semana gastronómica en el restaurante Bogui. Luego el Amparo, y después, nosotros, en el 81, con Cabo Mayor.

La cocina despertó y los medios de comunicación comenzaron a interesarse de verdad. Las televisiones, Adriá, Internet... Y llegamos hasta hoy donde creo que se introduce el valor del marketing como algo fundamental en la cocina. Las redes sociales han venido a revolucionarlo todo y también nuestro trabajo. En un segundo sabemos lo que ha pasado en la otra punta del planeta, así que cómo no vas a comunicarte con tus clientes que viven en tu ciudad.

¿Qué le falta por hacer?

Sigo viviendo el día a día, me sigue ilusionando mi trabajo y, si llegan proyectos ilusionantes como lo fueron el de IFEMA o el de la Expo en China, los recibiré con energía y muchas ganas.

¿Qué es lo último que le ha sorprendido y gustado en la cocina?

El trabajo bien hecho y, concretamente, diría que la de la cocina francesa todavía hay mucho que aprender.

También de los ingredientes peruanos y tengo ganas de darme una vuelta por Estados Unidos. Para terminar diría que hay que hacer hincapié en los productos autóctonos de cada zona, porque al final es donde vas a ver la diferencia.

"EN LOS OJOS DE UN
COMENSAL PUEDO
ADIVINAR SI LE VA A
GUSTAR EL PLATO
DESDE SU PRIMERA
EXPRESIÓN".



Kike Sarasola

“Hace falta más pasión y ganas en este mundo”

¿Qué hizo con el *Business Plan* de *Room Mate* cuando supo que lo tenía terminado?

El proyecto de *Room Mate* nació con mucha pasión y dedicación y sobre todo sin miedo al fracaso. Fue en 2005 con un primer hotel en Madrid y en 2008 ya nos habíamos internacionalizado con dos hoteles en Estados Unidos (Nueva York y Miami). Ahora tenemos 20 hoteles en siete países y, en los dos próximos años, abriremos 10 nuevos hoteles.

El deporte me ha enseñado a plantearme objetivos cada cuatro años (Olimpiadas) y esta disciplina la he seguido aplicando en los negocios. La amplitud de miras es clave.

¿Qué quería ser de mayor?

Por la profesión de mi padre siempre he viajado mucho. Me encantaba que me contase historias sobre sus negocios, es por eso que cuando me preguntaban siempre decía que quería ser hombre de negocios.

¿Cuál fue el “click” en su vida que le dio la seguridad y le lanzó a ser un empresario de éxito?

Fueron varias cosas, sufrí una caída del caballo que me apartó de la competición. Fue entonces cuando me decidí a emprender, primero en diversos sectores como IT o el inmobiliario y, finalmente, en el hotelero. En los anteriores fracasé, por eso siempre digo que no hay que tenerle miedo al fracaso. Éxito y fracaso son efímeros

¿Qué ha aprendido de los fracasos?

De los fracasos siempre se aprende

más, de todos he aprendido a levantarme y a no rendirme. Creo que la gente que ha sufrido algún fracaso sabe afrontar mejor las cosas.

¿Cuándo y dónde piensa Kike Sarasola sus temas profesionales y personales?

En los aviones porque, como no tengo el móvil encendido, es el momento para desconectar y pensar tranquilamente.

También en la cama, un emprendedor trabaja 24 horas, los siete días de la semana... No puedo evitarlo.

¿Le gusta cocinar o prefiere ir a restaurantes?

Me encanta comer, es mi gran debilidad pero la cocina no se me da demasiado bien. Siempre intento conocer sitios nuevos, desde la cocina más tradicional a lo más creativo o exótico. El sushi es mi plato favorito y en general, la cocina japonesa me vuelve loco.

¿Cuándo es tiempo de un Gin&Tonic?

¡Siempre es buen momento para un Gin&Tonic! Aunque últimamente no tengo mucho tiempo para disfrutarlo, me encanta después de una comida o una cena con amigos. Es el mejor digestivo.

Además de crear hoteles, ¿qué le gusta hacer a Kike Sarasola?

No podía ser de otra forma: ¡viajar! A mí viajar me ilusiona, me apasiona bajarme de un avión y tener una ciudad a mis pies para descubrir, para pateármela.

Un consejo para un joven empresario abrumado por la situación económica

y política del país y del mundo.

Que no se deje vencer... Las cosas están difíciles pero no son imposibles. Hace falta más pasión y más ganas en el mundo en el que vivimos, hay mucho talento desaprovechado. Venzamos los miedos y lancémonos a la piscina. Las cosas, hechas con sentido común, siempre acaban saliendo bien. No todo está inventado.

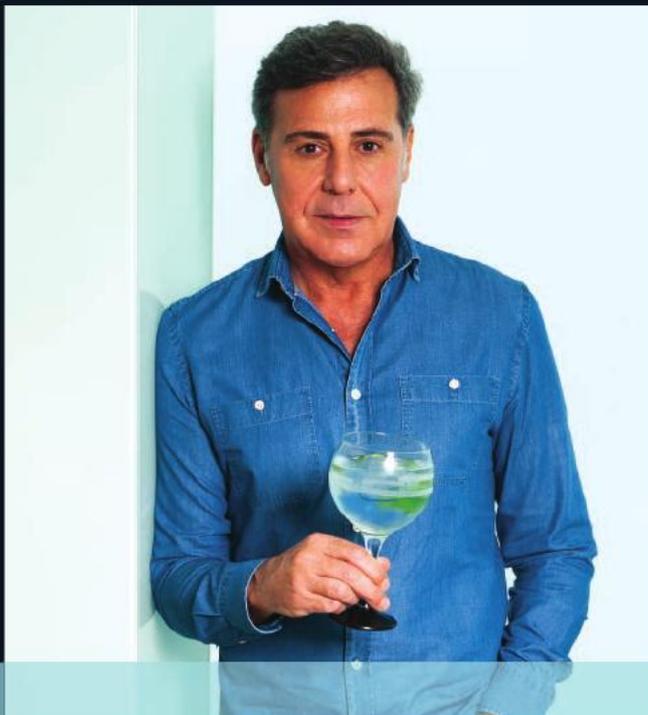
Y ahora nos propone *Be Mate* ¿Hacia dónde cree usted que va el negocio de los hoteles?

Quién sabe, lo que sí es cierto es que ahora hay una nueva realidad que es la economía colaborativa, que ha venido para quedarse y que no se puede frenar. El sector hotelero tiene que saber adaptarse a las nuevas necesidades del cliente, solo así logrará sobrevivir. Hemos lanzado *Be Mate* porque es un nuevo concepto turístico que el público estaba pidiendo a gritos. Es la solución a muchas familias que querían la libertad que ofrece alojarse en un apartamento sin renunciar a los servicios de un hotel.

Es una nueva forma de viajar, una comunidad colaborativa donde unimos a viajeros, propietarios de viviendas turísticas y servicios adicionales, como pueden ser los que prestamos en los hoteles. Todo el mundo que reserve a través de *Be Mate* podrá disfrutar de conserjería las 24 horas, consigna de maleta, entrega y recogida de llaves... Todo ello a través de los hoteles embajadores en cada ciudad.

“ SIEMPRE ES BUEN
MOMENTO PARA UN
GIN&TONIC. AUNQUE ME
GUSTA ESPECIALMENTE
DESPUÉS DE UNA
COMIDA O CENA CON
AMIGOS” .





Ángel Schlessler
-diseñador de moda-

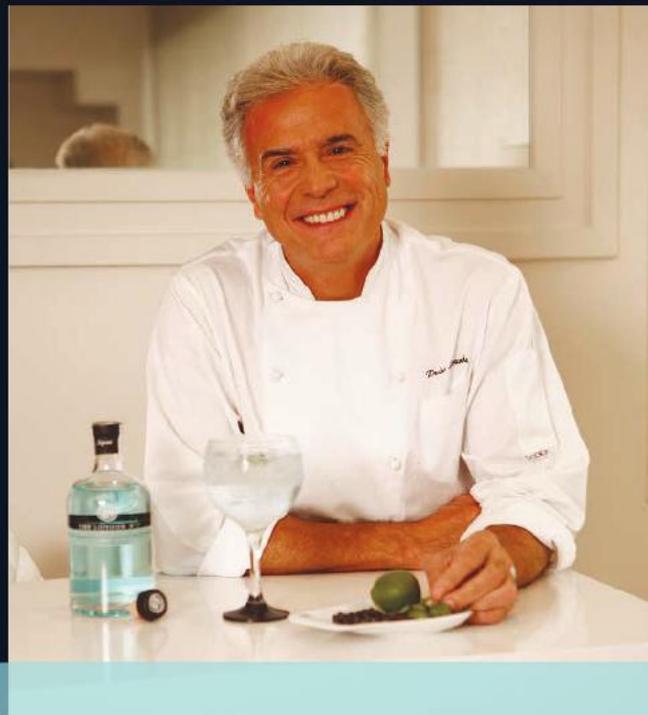
Nacido en Santander, comenzó su carrera de la mano de Juan Rufete en 1983 y, desde 1990, sus colecciones desfilan en la madrileña Pasarela Cibeles.

Además de ropa para mujer, diseña fragancias, joyas, zapatos y otros accesorios de moda, como bolsos y cinturones.

Ha participado en importantes proyectos cinematográficos y museísticos.

Tiene tienda en Madrid, Palma de Mallorca, Valencia y Santander.

Ha sido reconocido con importantes premios de moda: el T de la revista Telva, premio Hanoi, Mejor diseñador 2002 y 2005 por la revista Arte de Vivir, Mejor diseñador Nacional para la revista ELLE, Mejor diseño de la *London Fashion Week* o Diseñador del Año VOGUE, entre otros.



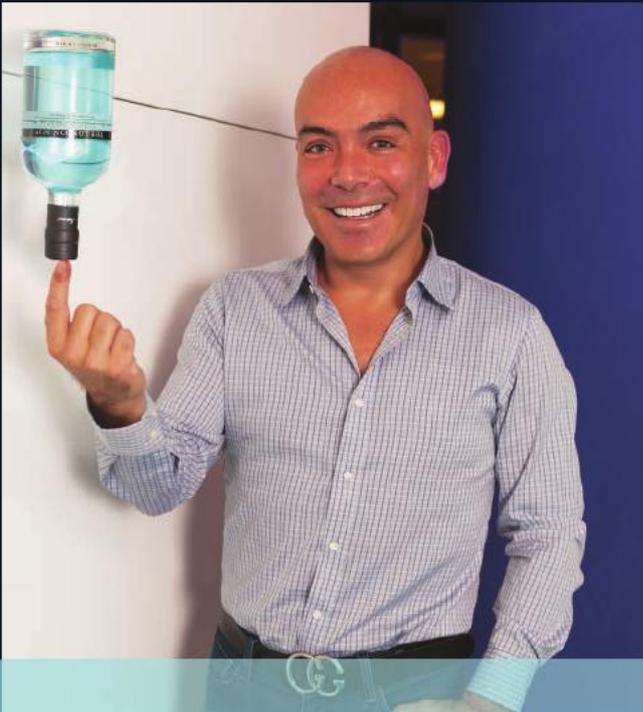
Pedro Larumbe
-chef-

Nace en Lerín, Navarra. Después de trabajar en Navarra y Santander, llega a Madrid en 1981. Premio Nacional de Gastronomía en 1984. Presidente de la Asociación de Jóvenes Restauradores de Europa (1990 – 1995).

En 1991 pone en marcha todos los servicios de hostelería del Parque Ferial Juan Carlos I de Madrid. En 1996 inauguró el restaurante que lleva su nombre en el C.C. ABC Serrano. En 2003 inaugura la Finca del Valle en Madrid.

En 2010 se le otorga el Concesionario Oficial del Pabellón de España en la Expo Universal de Shanghai. En 2011 crea la Escuela de Hostelería Pedro Larumbe en el Salón Andaluz.

En 2011 inaugura su nueva sede a pie de calle en Castellana 38.



Kike Sarasola *-empresario hotelero-*

Se define como emprendedor; entusiasta y actor como vocación frustrada.

Kike Sarasola es el fundador y presidente de la cadena hotelera *Room Mate Hotels*, fundada en Madrid en junio de 2001.

Sarasola ha sido cuatro veces campeón de España de hípica, medalla de bronce en el Campeonato Europeo de Concurso Completo y tres veces diploma olímpico (en Barcelona, Atlanta y Sidney).

Actualmente su empresa gestiona 18 hoteles en todo el mundo y ha creado una nueva categoría de alojamiento llamada *Be Mate*; una comunidad colaborativa que pone en contacto a propietarios de viviendas y viajeros.

Recientemente ha sido premiado en los *Hostelco Awards* con los premios a la Mejor Expansión nacional e internacional y a la Mejor Aplicación de Nuevas Tecnologías.

The London N°1 nace en 2006, en Londres, como una ginebra *Premium*, con un proceso artesanal de triple destilación, bajo supervisión de un maestro destilador.

Hoy sigue siendo elaborada en la capital inglesa, y su sabor único viene dado por la calidad de las materias primas utilizadas.

La bebida tiene una exclusiva y refinada mezcla de 12 botánicos, minuciosamente seleccionados, procedentes de todo el mundo: enebro de los montes dálmatas, casia china, canela de Ceilán, pieles de limones y naranjas, raíz de lirio y bergamota de Italia, raíz de angélica y ajedrea de los Alpes franceses, almendras griegas, regaliz turco y cilantro marroquí.

González Byass, la mejor bodega española del mundo

Beronia (D.O.Ca.Rioja), Viñas del Vero (D.O.Somontano), Tío Pepe (D.O. Jerez), Vilarnau (D.O.Cava), Finca Constanca (V.T.Castilla) y Finca Moncloa (V.T. Cádiz) constituyen la mejor Familia de Vinos española del mundo, según el ranking de las "100 Mejores Bodegas de 2014".

González Byass se ha situado como la primera bodega española y la sexta del mundo en el ranking de las "100 Mejores Bodegas de 2014", elaborado por los periodistas y escritores de vino que conforman la WAWWJ (World Association of writers and journalists of wines and spirits).

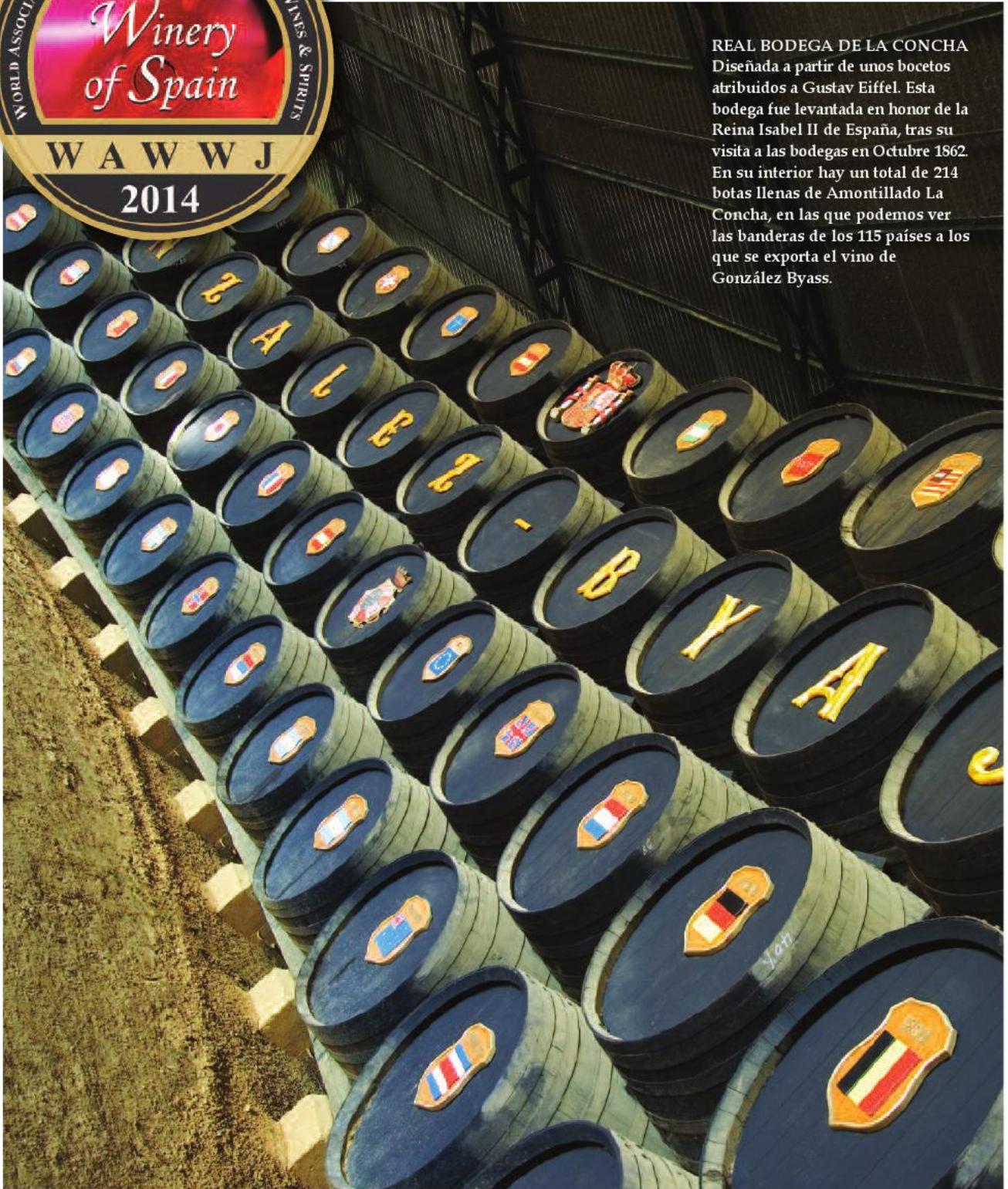
Con un total de 2.853 puntos y 167 premios obtenidos en certámenes y concursos internacionales, González Byass ha vuelto a situarse como la mejor bodega de España en el mundo, por segundo año consecutivo. Los éxitos cosechados por Beronia Gran Reserva en el International Wine & Spirits Competition, Tintilla de Rota Dulce en Decanter World Wine Awards, Altos de la Finca en el Concurso Internacional de Vinos Bacchus, los VORS de González Byass en el International Wine Challenge o Vilarnau en Korea Wine Challenge y Viñas del Vero en el Japan International Wine Challenge, mejoran los resultados obtenidos en los ranking de 2011 y 2013, donde González Byass también se situó como la mejor bodega española.

Este galardón reconoce la apuesta por la calidad y la sostenibilidad de la Familia de Vinos González Byass, que representa la riqueza enológica de España en el mundo. Todos sus vinos son reflejo del terroir en el que nacen, mostrando personalidades diferenciadas y enriqueciendo el panorama vitivinícola de España.

Sobre el Ranking de la WAWWJ

La WAWWJ asocia libremente a periodistas, escritores, comunicadores sociales, autores de páginas de Internet y afines de todos los países del mundo. Desde 1996, esta asociación elabora un ranking que clasifica ordenadamente los vinos y sociedades vitivinícolas en base a los resultados que se obtienen en los principales concursos internacionales previamente definidos por la WAWWJ. Para ser incluidos en este ranking es condición básica que los concursos estén bajo el control de la OIV, de organismos públicos del vino, la WAWWJ, la Asociación Internacional de Enólogos u organismo competente.

Para determinar la puntuación, la WAWWJ otorga los puntos por concurso según un cuestionario de preguntas específicas que garantizan una puntuación determinada para cada uno. La WAWWJ califica con 9 puntos al concurso con más valor y con 4,50 al de menos. Asimismo, la WAWWJ asigna una puntuación al resultado logrado en cada concurso. De esta forma, la medalla Doble Oro son 6,5 puntos; Oro, 5 puntos; Plata 2,5 puntos; Bronce 1,6 y los recomendados, 1,2. Por tanto, la puntuación final se obtendrá al multiplicar el resultado logrado en un concurso por el valor dado a ese concurso por la WAWWJ.



REAL BODEGA DE LA CONCHA
 Diseñada a partir de unos bocetos atribuidos a Gustav Eiffel. Esta bodega fue levantada en honor de la Reina Isabel II de España, tras su visita a las bodegas en Octubre 1862. En su interior hay un total de 214 botas llenas de Amontillado La Concha, en las que podemos ver las banderas de los 115 países a los que se exporta el vino de González Byass.

Primera edición del Tío Pepe Festival



La pianista Márquez y la bailaora Leonor Leal en un momento de la actuación.

Lírica, flamenco y vino de Jerez se dieron cita, el 14 de agosto, en la Bodega González Byass de Jerez en el primer Tío Pepe Festival "El arte de las musas". La pianista Rosa Torres-Pardo, la bailaora Leonor Leal, la soprano Ruth Rosique y la cantaora Rocío Márquez ofrecieron un espectáculo exclusivo en el escenario de estas bodegas centenarias jerezanas.

La música, el canto y la danza—el arte de las musas—, unidas al misterio y complejidad de los vinos de Jerez, despertaron los sentidos a través de tres

conciertos íntimos y únicos, que se celebraron en tres espacios singulares: la bodega Los Gigantes, la bodega Los Apóstoles y la Real Bodega de La Concha. A continuación, se ofreció una cena especial en los Jardines de Villa Victorina, seguida de un concierto final de las cuatro artistas.

Tío Pepe Festival ha nacido con vocación de continuidad y con el objetivo de convertirse en la cita obligada para los amantes de la música y los vinos de Jerez.

Tintilla de Rota de Finca Moncloa, un pequeño gran vino dulce



Tintilla de Rota Dulce de Finca Moncloa 2011 ha obtenido un *Chairman's Trophy* en el "Ultimate Wine Challenge" de EE.UU al ser elegido, con 98 puntos, mejor vino dulce de este concurso. Asimismo, los *Decanter World Wine Awards*, certamen de referencia internacional celebrado en el Reino Unido, premió, por segundo año consecutivo, con la medalla de Oro a este vino de elaboración artesanal y producción muy limitada de Finca Moncloa (V.T. Cádiz).



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

Los hogares españoles prefieren vinos con D.O.

El consumo de vino con Denominación de Origen ha crecido en los hogares españoles un 2,2% en valor hasta situarse en 288,14 millones de euros entre los meses de enero y agosto de 2014. Los datos facilitados por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente también reflejan un creci-

miento del consumo en volumen en un 1,5% en litro que se sitúa en 82,6 millones. Según el Observatorio Español del Mercado del Vino, los vinos con Denominación de Origen son los que "mejor comportamiento" han registrado entre los consumidores españoles a pesar de su mayor precio medio.

Jornada de "Viticultura y cambio climático"

La jornada "Viticultura y cambio climático" ha reunido a los principales actores del sector vitivinícola y agrario. Durante esta jornada en la que estuvo presente Isabel García Tejerina, Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, se puso de manifiesto el papel fundamental que juega

el sector vitivinícola en la lucha contra el cambio climático. Entre las novedades anunciadas, cabe destacar la inclusión del sector vitivinícola, de un modo específico, en el futuro Plan de Impulso al Medio Ambiente (PIMA) cuyo objetivo es apoyar todos los esfuerzos que se realizan contra el cambio climático.

Los vinos de Jerez triplican su presencia en medios

Durante los ocho primeros meses del 2014 los vinos de Jerez han triplicado su presencia en los medios de comunicación. Este aumento ha colocado la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar, como la segunda denominación más mediática de España durante este periodo.

El nombramiento de Jerez como ciudad Europea del Vino 2014, unido a otros eventos de gran relevancia mediática, como el inicio de la Vuelta Ciclista a España en Jerez de la Frontera o la *International Sherry Week*, han contribuido a este aumento de notoriedad de los vinos de Jerez.

Ahora que tanto se habla de la marca España, y tan conscientes somos de la necesidad de ir por el mundo vendiendo nuestro país como un lugar turístico en el que disfrutar de una buena climatología, una excelente gastronomía y una rica historia de la que nos hablan sus numerosos monumentos; parece lógico alegrarse de que el luminoso del Tío Pepe haya vuelto a la emblemática Puerta del Sol de Madrid.

No me parece exagerado decir que su reinstalación sería comparable a la recuperación de las pantallas luminosas de Time Square en Nueva York, o la reapertura de la Fontana di Trevi en Roma tras su restauración. Son puntos de visita obligada para cualquier turista, porque su imagen ha traspasado la barrera de lo corriente, para situarse en el parangón de las mitologías. Aunque quizá lo que más me gusta de su vuelta sea lo que no se muestra. Ese valor intangible de la marca y que parece como si quisiera haber regresado cuando la economía española intuye haber encontrado la senda de una recuperación basada en la exportación y el turismo. Como si con sus brazos en jarras y esa nueva iluminación quisiera ser testigo y protagonista de una recuperación del consumo que ponga fin a esta reciente etapa de nuestra historia. Incluso llego a ver en él la imagen de ese personaje alegre y desenfadado que con sencillez nos da la bienvenida a su casa y nos invita a que disfrutemos de sus vinos. El Tío Pepe que con humildad, pero gran orgullo del que se sabe tenedor de grandes tesoros vinícolas, nos ofrece sus vinos más generosos.

Ahora ya solo falta que esos más de sesenta millones de personas que nos visitaran este año se conviertan en los mejores embajadores de nuestros vinos en sus países de origen. Que su estancia en España les haya resultado inolvidable y que la degustación de nuestros vinos les anime a seguir buscándolos para sus consumos cotidianos. Y para cuando quieran volver a vivir esos momentos felices, aquí les estará esperando el Tío Pepe.

La Rotonda de Tío Pepe de Jerez de la Frontera ya tiene Monumento



Momento de la fiesta de inauguración.

El Monumento de la Rotonda Tío Pepe, diseñado por el escultor Chiqui Díaz, ya da la bienvenida en una de las principales vías de Jerez de la Frontera. Inaugurado en un acto presidido por la Alcaldesa de Jerez, María José García-Pelayo Jurado, y el Presidente de González Byass, Mauricio González-Gordon, este monumento quiere devolver a la ciudad de Jerez su gentileza por la concesión de la titularidad de una las principales vías de la ciudad. De acero inoxidable de alta calidad y

con nueve metros de altura, esta escultura da forma a la mítica botella de Tío Pepe, dotándola de elegancia y movimiento. Gracias a la técnica de "patinado", empleada únicamente por este escultor, se consigue dar vida al acero inoxidable a través de diferentes colores y brillos. Además, y gracias a las zonas de pulido espejo, se logra que el Monumento de Tío Pepe interactúe con lo que sucede a su alrededor reflejando su transcurrir.

Vilarnau Brut Reserva entre los mejores champagnes y espumosos del mundo

Vilarnau Brut Reserva ha logrado la medalla de Plata en el concurso *The Champagne & Sparkling Wine World Championships*, organizado por el mayor experto en Champagne y vinos espumosos del mundo, Tom Stevenson.

Más de 650 vinos procedentes de 16 países han participado en la primera edición de este certamen, que solo otorga medallas de Oro y Plata. Hay que destacar que el jurado de este concurso, compuesto por los principales especialistas en Champagne y vinos espumosos a nivel mundial, tan solo premió 185 vinos de la totalidad de los presentados a concurso.

González Byass en la Gira de los Roca "Roca & Roll World Tour"

La gira "Roca & Roll World Tour 2014" ha llevado a los hermanos Joan, Josep y Jordi Roca a ciudades como Houston y Dallas (Estados Unidos), México D.F. y Monterrey (México), Lima (Perú) y Medellín (Colombia). Acompañados por su equipo de El Celler Can Roca, los hermanos mostraron a lo largo de esta innovadora iniciativa diferentes propuestas gastronómicas preparadas para cada país. El Fino Tío Pepe y el Brandy Lepanto estuvieron presentes en esta gira mundial.

Bodegas Tío Pepe, primera bodega que incorpora la realidad aumentada en sus visitas



Imagen de un momento de la visita en la que se incorpora la realidad aumentada.

Bodegas Tío Pepe propone una nueva forma de visitar estas bodegas centenarias con la aplicación para dispositivos móviles, Guideo App. Esta APP, joven e innovadora, permitirá a quienes visiten las bodegas disfrutar de una experiencia diferente gracias a las últimas tecnologías de geo posicionamiento y realidad aumentada puestas al servicio del turismo.

Durante el recorrido por la bodega, el visitante podrá acceder con su dispositivo móvil a una serie de informaciones, imágenes y vídeos que irán localizados en cada punto de interés permitiendo interactuar con ello. De este modo, todos los elementos se convertirán en un complemento de infor-

mación a las visitas tradicionales.

Estas experiencias, pioneras a la hora de descubrir una bodega, enriquecerán la visita con curiosidades y anécdotas que permitirán visualizar acontecimientos históricos ocurridos en diferentes espacios de la bodega, fotografiarse y pasear con visitantes ilustres a vivir momentos claves de la vida de la bodega y experimentar el futuro. Todo gracias a las últimas vanguardias en la tecnología de realidad aumentada.

La aplicación se encuentra disponible tanto en la App Store como en Google Play de manera gratuita para los dispositivos de iOS y Android.

Los imprescindibles de la tapa y el vino de Jerez de Sevilla

Sevilla ya cuenta con 20 bares considerados como "imprescindibles" de la tapa y el vino de Jerez. Recomendados oficialmente por el Consejo Regulador de la D.O. Jerez-Xérès-Sherry, los 20 bares seleccionados han sido elegidos a partir de más de 30.000 votos de consumidores. Con esta distinción se pretende ofrecer a todos aquellos amantes de las tapas, establecimientos de referencia que cuenten con una amplia gama de vinos de Jerez. Una placa que se colocará en los bares seleccionados, informará de dónde se podrá disfrutar de las mejores propuestas mientras disfrutan de algunas de las variedades de los vinos de Jerez.

“El Misterio del Palo Cortado” llevará el Jerez al cine

“El Misterio del Palo Cortado” es el título del documental sobre el vino de Jerez que está elaborando el director de cine José Luis López Linares y que cuenta con la coproducción de Antonio Saura Medrano. El documental, cuyo estreno está previsto para el año 2015, mostrará todo lo que rodea al mundo del vino de Jerez a través de las experiencias personales de algunos de sus protagonistas como Antonio Flores, enólogo y master blender de Bodegas Tío Pepe.

Trivino, primer juego *online* sobre el mundo del vino

Trivino es el primer juego *online* del mundo del vino cuyo objetivo es aumentar el conocimiento sobre todo lo que le rodea como son, por ejemplo, las variedades de uva, denominaciones de origen, consejos sobre cómo servirlo, tipos de vino, así como fomentar su consumo responsable y moderado. Trivino es una de las grandes novedades de la campaña "Quien sabe beber, sabe vivir".

Tercera edición "Diseña las chapas de Vilarnau"



Vilarnau ha vuelto a convocar una nueva edición de "Diseña las chapas de Vilarnau", un concurso que ha contado con una amplia participación en Facebook, con más de 3.000 visitas. De las más de 40 ideas presentadas, el ganador de esta edición ha sido Suso Cirajas Damas, cuyo diseño irá destinado a una serie limitada de Vilarnau Brut Rosé.

Viñas del Vero emplea drones en la vendimia de 2014

Viñas del Vero ha presentado, en la vendimia 2014, novedades tecnológicas tan relevantes como el uso de drones. Dotados con cámaras térmicas, multispectrales, capaces de "ver" en longitudes de onda que no percibe el ojo humano, estos aparatos poseen una potencia de visualización increíble que, a partir de fotografías aéreas, permite examinar todos los rincones del viñedo.

Con estas herramientas se ha permitido, de un modo más sencillo, analizar las diferentes calidades de la uva y su estado de maduración. Asimismo, pueden reproducir, con una gran resolución (el tamaño de la pantalla de un *smartphone* medio), la situación real

de las hojas del viñedo. De este modo, se ha podido analizar el estado sanitario de cada hoja, su estrés hídrico, su contenido en clorofila o antocianos, la producción potencial o la calidad inherente al fruto que está alimentando el racimo.

Esta tecnología al servicio de la viticultura de precisión permite a Viñas del Vero realizar labores de control sobre el viñedo, como poda individualizada, dosificación variable de abonos y fitosanitarios, así como un profundo conocimiento de la producción y calidad potencial de la vendimia para poder separar calidades en el momento de la recolección.

Abusar del alcohol puede causar demencia y beber con moderación puede evitarla

Un estudio realizado por investigadores de la Universidad de Exeter del Reino Unido y publicado en la revista *American Journal of Geriatric Psychiatry*, demuestra que el abuso de bebidas alcohólicas en personas de mediana edad podría derivar en demencias o pérdidas de memoria en el futuro. Según los investigadores, un elevado nivel de consumo de bebidas alcohó-

licas aumenta el riesgo de futuras demencias ya que, según sugieren los investigadores, "el excesivo consumo de alcohol inhibe la función de células glutaminérgicas que afectan a la función de los neurotransmisores".

El mismo estudio destaca, igualmente, que un consumo moderado de alcohol pueda aportar efectos beneficiosos sobre la memoria y cognición.



Fernando Urucharri
Presidente de la Unión
Española de Catadores UEC

Aumentan las exportaciones de vino español, pero a precios más bajos

El vino español sigue aumentando su presencia en los mercados internacionales. Según datos del Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV), durante los primeros ocho meses de 2014 las exportaciones de vino español han alcanzado la cifra de 1.464 millones de litros, lo que supone un aumento del 24% con respecto al mismo periodo de 2013. En cuanto al precio de venta, éste ha sido inferior en comparación con el mismo periodo del año pasado. La abundante cosecha de 2013 ha sido la consecuencia de la caída de la factura-

ción en los mercados internacionales durante estos meses, situándose en 1.616 millones de euros – un 1,1% menos. Los vinos que más éxito tienen fuera del territorio español son aquellos con Denominación de Origen, Indicación Geográfica o de variedad, así como los cavas y los vinos generosos, que representan, en su conjunto, 1.078 millones de euros del total – un 4,3% más que en 2013. Los países que más demandan este tipo de vinos son Reino Unido –con un crecimiento del 5,6%–, Bélgica, Holanda y Finlandia.

Viñas del Vero conquista Alemania

Viñas del Vero ha conseguido, por primera vez en su historia, cuatro medallas de Oro en Mundus Vini, el concurso de vinos de referencia en Alemania. Viñas del Vero Chardonnay Colección 2013, Viñas del Vero Clarión 2012, Viñas del Vero Gran Vos 2007 y Secastilla 2009 han sido los vinos premiados en Mundus Vini, el concurso más importante de Alemania que recoge vinos procedentes de todo el mundo. Este país es uno de los principales en cuanto a consumo de vinos españoles en el mundo se refiere y representa un mercado

clave para la bodega.

Las especiales características agroclimáticas del Somontano, su terroir y diversidad facilitan que en esta zona se elaboren vinos con una personalidad propia y bien diferenciada, como así lo demuestra la frescura y tipicidad del Viñas del Vero Chardonnay Colección, la complejidad y delicadeza del Viñas del Vero Clarión, la intensidad y elegancia del Viñas del Vero Gran Vos y la excepcionalidad de las Garnachas del Valle de Secastilla de donde procede el vino que lleva su nombre.

Señalaba Albert Einstein en una de sus innumerables y siempre provechosas citas que en tiempos de crisis, solo la imaginación es más importante que el conocimiento; . Imaginación para innovar, para experimentar con nuevas iniciativas a la búsqueda de tiempos mejores, pero también imaginación para invertir en causas vinculadas a un fin solidario, donde el beneficio económico pasa a un segundo plano, y generoso con todos aquellos que dedican su esfuerzo a apoyar a los colectivos que más sufren esta, para muchos eterna, crisis que todavía persiste.

Resulta por ello siempre gratificante y motivador comprobar que en una sociedad tan global, y egoísta como en la que vivimos, a n nos quede tiempo para disfrutar del nacimiento de no pocos proyectos que respeten este generoso modelo de cooperación que antes mencionaba. Afortunadamente, el mundo del vino, un alimento que históricamente ha estado asociado a la cultura del ser humano, no ha sido ajeno a este ilusionante movimiento.

Propuestas de autor, de grandes grupos bodegueros y de firmas de larga tradición, distribuidas a lo largo y ancho de nuestra geografía vinícola, dirigidos a organizaciones tan dispares como la Asociación Española Contra el Cáncer o la Fundación Síndrome de Down, en las que llegan a participar activamente colectivos con discapacidad intelectual, muestran el lado más humano de nuestra vitivinicultura, modelos que más allá de sus virtudes organolépticas considero merecen nuestra atención y difusión mediática por lo valioso de sus fines. Siempre he visto al vino como una bebida convivencial y para compartir, y por lo tanto estos proyectos resaltan los mejores aspectos de él. Desde este espacio que me brinda periódicamente onzález yass, también protagonista en no pocas campañas en este sentido, dejo mi modesta pero sincera felicitación a sus autores, además de mi agradecimiento por elegir para ello algunas de sus mejores cuvees.

González Byass materializa su compromiso con la sostenibilidad: “5+5 cuidando el planeta”



Vista de la Bodega Finca Constanca. En Otero, Toledo.

“5+5 Cuidando el Planeta” es la nueva realidad de sostenibilidad de González Byass, que cuenta con bodegas y destilerías en las principales denominaciones de origen de la geografía española. En todas destaca el compromiso por el cuidado del medio ambiente, a través del consumo responsable de los recursos naturales, dirigido hacia un crecimiento equilibrado que aporte beneficios al entorno de manera local y global. Siempre mirando al futuro, con una visión a largo plazo.

“5+5” representa las cinco generaciones de la familia González que han conducido a la empresa hasta el siglo XXI y las próximas cinco generaciones que continuarán esta misión a partir del trabajo ya hecho. Implica el nivel de compromiso de González Byass con la naturaleza mediante el empleo de prácticas

sostenibles en todas las áreas de la compañía, desde el viñedo a la bodega, pasando por los proveedores, el diseño de los productos y hasta la distribución al cliente.

Desde que Manuel M^a González fundó la compañía en 1835, González Byass ha sido consciente de la importancia de la protección de su entorno natural. Esta conciencia medioambiental se ha transmitido de generación en generación, extendiéndose a todos los empleados de la compañía. El resultado es una filosofía de cuidado del medio ambiente, prevención de la contaminación y conservación del medio natural, basados en el principio de Mejora Continua. Se trata de “5 generaciones cuidando el Planeta para que las 5 siguientes continúen esta misión”.

Decálogo Sostenible de González Byass

1

Reducción de las emisiones generadas a la atmósfera. Con la disminución del consumo de fuel de los tractores empleados en las viñas, el uso de vehículos eléctricos dentro de las bodegas, el fomento de las vídeo-conferencias para reducir desplazamientos y la plantación de 10.000 árboles de especies autóctonas en los viñedos en los próximos 5 años.

2

Disminución del consumo energético. Con la sustitución por luminarias de alta eficiencia en las bodegas, instalación de detectores de presencia para la iluminación en bodegas, regulación de la temperatura de los equipos de aire acondicionado, uso de controladores automáticos de temperatura en los depósitos, realización de vendimias nocturnas, auditorías energéticas periódicas y sustitución de equipos por otros más eficientes.

3

Incremento del uso de energías limpias. Se dispone de calderas de biomasa para la reutilización de los residuos orgánicos del viñedo, transformándolos en energía y placas solares para calentar agua en las bodegas.

4

Ahorro del consumo de agua. Mediante balsas para la recogida de agua de lluvia, el uso de técnicas de “riego deficitario controlado” para el riego de la vid, recogida y reutilización del agua de limpieza de las máquinas cosechadoras, recuperación del agua de refrigeración de los depósitos de fermentación y de las enjuagadoras de las plantas de embotellado. Además, se realiza una correcta gestión de los vertidos en todos los centros, que cuentan con plantas de tratamiento de aguas.

5

Reducción de la cantidad de residuos generados por la actividad. Recuperando los subproductos de la vinificación y destilación, realizando el compostaje de los raspones de las despalladoras con estiércol vacuno para usarlo como abono orgánico y reciclando el 100% de los residuos de papel, cartón, vidrio y plástico generados en las instalaciones.

6

Compromiso con los proveedores y apuesta por el ecodiseño. Con la reducción del peso de vidrio en las botellas, empleo de envases y embalajes de materiales reciclados, compra de cajas de cartón y madera que provienen de bosques certificados PEFC y dando apoyo técnico y formación a los proveedores para conseguir una mejora de su comportamiento ambiental.

7

Desarrollo de prácticas de agricultura sostenible en los viñedos. Con técnicas de producción integrada y ecológica, abonado orgánico, producción ecológica en algunos viñedos y sustitución del tratamiento químico por la lucha biológica siempre que sea posible.

8

Conservación de la biodiversidad en el entorno. Conservación de la biodiversidad en el entorno. Con la recuperación de variedades viníferas autóctonas y ancestrales, protección de la fauna en peligro de extinción y conservación de jardines y especies autóctonas.

9

Compromiso con la sociedad. Con una gama de productos sostenibles y respetuosos con el medio ambiente; con el CIDIMA (“Calidad, Investigación, Desarrollo e Innovación y Medio Ambiente”), el primer centro de investigación privado de España fundado en 1955 y con formación y organización de jornadas de voluntariado corporativo. En este sentido, y en colaboración con WWF, se está llevando a cabo la plantación de especies autóctonas para la recuperación de la conectividad del paisaje a través de la mejora forestal.

10

Compromiso social con los empleados. Con ciertos beneficios como flexibilidad en jornada laboral, concesión de ayudas a estudios universitarios para hijos, un fondo social para protección de situaciones de especial necesidad y preocupación por el desarrollo profesional de los colaboradores con gran hincapié en la formación de los mismos.

LO QUE EL ARROZ ESCONDE

EL PALMAR, DONDE LA ANGUILA GANA AL ARROZ

UN REPORTAJE DE JAVIER ESTRADA,
CON FOTOGRAFÍAS DE @MONSCLUB.

La pedanía de El Palmar, situada a orillas del Parque Natural de la Albufera, en Valencia, es una pequeña comunidad de pescadores y arroceros que habita esta isla delimitada por acequias, a la que hasta 1939 sólo se podía acceder por barca.

Fue en los años 70 cuando algunas familias abrieron los primeros bares y comedores. Más tarde, en los 80, con el impulso de la famosa serie de televisión "Cañas y Barro", basada en la obra homónima de Blasco Ibáñez, los restaurantes de El Palmar proliferaron. Hoy, son guardianes de sus tradiciones y la calidad de sus recetas y producto se corresponde con el genio de su trabajo.

Pero no todo son arroces y paellas, en su carta reinan platos como el *All i Pebre*, un guiso de anguila considerado como el más característico y que mejor define su linaje y origen.





Imagen del Canal de la Acequia de El Palmar a principios del siglo XX. Fotografía cedida por Jesús y Miguel, del restaurante Planta Azul.

Antes de la conquista de Valencia por el rey Jaime I de Aragón, ya existía una pequeña comunidad rural árabe (alquería) en la isla de El Palmar. Pero fue en 1250, en Morella, cuando se otorgó el real privilegio del Lago, por el cual, "cualquier vecino o habitante de la ciudad o reino de Valencia podía pescar a cambio de dar al monarca la quinta parte franca, quedando las cuatro partes restantes para los pescadores".

Existe un lugar especial, diferente y genuino a tan sólo diez kilómetros de la ciudad de Valencia. Es el Parque Natural de La Albufera, un “pequeño mar”, como lo llamaron los árabes. El humedal más importante y valioso de la Comunidad Valenciana del que el mismísimo Francisco de Goya dijo: “pensaría que estoy en el Edén si no fuera por tanto mosquito”.

Pasaron muchos años desde esta afirmación del genio aragonés, en los que pescadores, cazadores y arroceros trabajaron y poblaron esta zona privilegiada de regadío, hasta que la novela del escritor, periodista y político valenciano, Vicente Blasco Ibáñez (1867-1928), “Cañas y barro” (1902), llegó a las pantallas de Televisión Española en forma de serie (1978), con actores tan conocidos como Alfredo Landa, Victoria Vera o José Bódalo. Entonces todo cambió.

La pequeña pantalla descubrió este paraíso cercano y el turismo comenzó a interesarse por conocerlo. Al mismo tiempo, las familias de trabajadores comenzaban a dar de comer los platos típicos que ellos mismos cocinaban históricamente. Esta generación inaugura restaurantes y comienza a derivar su actividad hacia la hostelería, al tiempo que la zona se pone, inevitablemente, de moda.

La Albufera

Este paraje de 21.000 hectáreas fue nombrado Parque Natural por la Generalitat Valenciana el 23 de julio de 1986 y comprende la Albufera, su entorno húmedo y el litoral mediterráneo.

Uno de los usos tradicionales más importantes de la zona ha sido y es la pesca, reconocida legalmente en el año 1250, cuando se data la presencia de los primeros pescadores en El Palmar:

Las aguas limpias del lago de La Albufera ofrecían abundancia de peces como *gambeta*, *pexinot*, anguila o lubina.

Actualmente la pesca de la lubina y la anguila han disminuido bastante y ha



Lola Bru, del restaurante El Rek, descorcha sobre una barca de recreo, frente a su establecimiento, un Beronia Tempranillo para beber con un *esgarract*.





Rosa Roig, de pie, junto a su familia, en su Restaurante Bon aire. Sobre la mesa, una *llisa* al horno, un *esgarret* y dos vinos: Beronia III a.C. y Beronia Reserva.



aumentado la captura de cangrejo americano -introducido en los años 80- y de la *llisa* o mújol.

El arroz es el otro cultivo tradicional de La Albufera. Plantado desde el siglo XVIII, sirve como motor económico de las familias de la zona y siempre ha sido el rey de la mesa. La paella valenciana o el arroz a banda son aquí religión, pero es el *all i pèbre* (ajo y pimentón) el plato más típico de La Albufera y el que mejor identifica la gastronomía y las tradiciones de sus gentes.

Detrás del arroz

Es inevitable pensar en arroces, en cualquiera de sus preparaciones, cada vez que escuchamos hablar de Valencia. Pero de la misma manera, este descomunal prestigio, absolutamente merecido, eclipsa sin pretenderlo otras muchas cocinas. En La Albufera, es la anguila guisada con ajo, guindilla, pimentón, aceite de oliva virgen y patatas, el plato que ha conseguido una total supremacía sobre el resto. Pero hay más.

En este recorrido entre canales, campos de arroz, barracas, atardeceres majestuosos, barcas de vela latina, colonias de garzas y patos de *collverd*, y amables gestes trabajadoras, se descubre la gastronomía que el arroz no deja ver.

Esgarraet

El restaurante El Rek, fundado en 1973, está a orillas de La Albufera, en pleno corazón del Parque Natural. A su terraza ajardinada se acerca María con su barca típica de la zona para pasear turistas por los canales y el lago. Lola Bru, dueña del restaurante, descorcha un tinto Beronia Tempranillo de Elaboración Espacial, mientras recuerda el segundo puesto en el concurso de *all i pèbre* de este año. Casi todos sus clientes -tiene un comedor con capacidad para 400- vienen a comer paella pero, en esta ocasión, armoniza el Rioja con un *esgarret*, una receta que mezcla en frío a modo de ensalada: bacalao en salazón, pimiento asado, en

tiras, ajo y unas aceitunas negras. Acompañan en este emplatado, cuatro lonchas de mojama y un buen chorro de aceite de oliva virgen.

Esgarraet de Llisa

Rosa Roig dirige la cocina del restaurante Bon Aire, junto a su marido Raúl Magraner y sus sobrinos Borja y Elena Marco. Todos trabajan en la esencia que un día Francisco y Rosa, padres de Rosa y abuelos de Borja y Elena, pusieron en marcha.

Arroces, como el nativo arroz meloso *amb fesols i naps*, con pato de caza, cerdo, ternera y alubias y nabos, o mariscos como las *tellinas*, son algunas de sus especialidades. Como lo es el *esgarraet de llisa*, un plato local con historia muy cercana a cada una de las familias que pueblan La Albufera y, en concreto, la isla de El Palmar, ya que se trata de un desmigado del pescado cocinado al horno que se sirve como ensalada, con cebolla picada, pimiento morrón asado, *oliveta* negra del Cuquillo y un chorro de aceite de oliva virgen. Antiguamente era el almuerzo de mucho pescadores que aprovechaban las sobras de la *llisa* asada del día anterior.

En Bon Aire, Raúl Magraner es el guardián de los conceptos y el inventor de los platos. Experto cazador y pescador, tiene también huerta y arrozales propios. Entre tradición y calidad, le gusta sorprender, y no es extraño que proponga un revuelto de chipirones con morcilla de cebolla o alguno de los deliciosos postres caseros de la casa.

La bodega es otro de sus dominios. En esta ocasión recomienda dos vinos: un Beronia III a.C., equilibrado y fresco, con mucha fruta y recuerdos de cacao, y un Beronia Reserva Selección de 198 barricas, elegante en nariz, con frutas y notas minerales sobre fondo de tabaco en boca.

El *all i pebre* de Conchín

En el restaurante Cañas y Barro se reunía el equipo de rodaje y los actores de la



Concha Dasi y Francisco Serrano -Conchín y Paco-, propietarios del Restaurante Cañas y Barro, posan junto a su *All i pebre* y un Beronia Graciano.





Vicente y Alicia, dueños del Restaurante L'Andana, brindan en una acequia de El Palmar con un Beronia Gran Reserva. Debajo, Alicia cocina *Espardenyá*.



mítica serie de finales de los 70. Francisco Serrano Marco es uno de los hosteleros pioneros en El Palmar: Ha sido el ganador de este año del Concurso de All i pebre y fue, hace unas décadas, Primer Premio Nacional de Paellas. Y la mano no se pierde, al revés, se gana y se transmite.

En la cocina, su mujer, Concha Dasi Peris, prepara la anguila y el *peroi de ferro colat* para cocinar el plato.

Su hijo Fran, cocinero y relevo generacional, fotografía a sus padres mientras charlan sobre el maridaje del plato y lo publica en las redes sociales.

El restaurante Cañas y Barro se inauguró en 1972. Comenzó siendo un bar, el sexto que se abría en El Palmar. Poco a poco la gente decía que “se come bien en El Palmar y es económico”. Así se puso de moda.

También tuvo mucho que ver la serie “Cañas y Barro”, que “se rodó en nuestra barraca”, añade Concha.

La familia también planta arroz en La Albufera y almendro, aceitunas y viñedo, en Utiel.

“El *all i pebre* es el plato principal de esta zona”, comenta Concha, que explica la receta: “Primero se sofríe el ajo, la guindilla y el pimentón. Agua -que no cubra la anguila-, la anguila y la patata. 25 minutos que se vaya haciendo”.

Sobre la mesa, acompaña al guiso clásico un tinto Beronia Graciano, complejo en nariz, con intenso aroma a frutos rojos con flores de violeta y amplio y carnoso en boca, de equilibrada acidez, de tanino dulce y redondo, perfecto para armonizar con el *all i pebre*.

La *espardenyá*

Llaman en Valencia una *espardenyá* cuando alguien mezcla palabras del castellano con el valenciano. De ahí el origen del nombre de este plato típico de La Albufera. Su receta mezcla anguila con pollo, conejo, pato y patata, pimentón, ajo, guindilla, aceite. En los últimos estertores de la cocción se escalfa un huevo por comensal.

Alicia Marco cocina este succulento y desconocido plato fuera de Valencia, en el restaurante L'Andana (nombre que hace referencia a la parte alta de las casas, donde se guardaban los utensilios de trabajo). Su marido Vicente Dasí, hijo de los fundadores, nació en esta casa que, desde 1969, es restaurante.

"El Palmar se convierte, en los años 80, en el comedor de los valencianos -explica Vicente. Y después, siendo yo un chaval de 10 años, cuando se rodó la serie de Blasco Ibáñez, se notó que España se interesó de pronto por La Albufera".

Su carta, como la de todos los restaurantes de la zona, está dominada por los arroces. El que más piden en L'Andana es la paella y el arroz a banda, pero bordean también el meloso de bogavante, el de *fesols y nab*, el arroz negro o la fideuá. De su bodega, Vicente abre un vino tinto Beronia Gran Reserva de compleja y elegante nariz y paladar amplio y carnoso, que deja percibir matices de fruta madura y regaliz que armoniza muy bien con la potencia del sofrito y los ingredientes de la *espardeñá*.

Suquet de rape

La terraza del restaurante L'Establiment es un lugar delicioso, tranquilo y con bonitas vistas a las acequias y los arrozales. En la cocina, Silvia Giner prepara un *suquet* de rape.

El restaurante lo inauguraron los padres de Silvia e Isabel en 1982. Isabel Doñate, la madre, sigue ejerciendo de jefa con 81 años. "Guisa que te mueres y viene todos los días a trabajar", dice Isabel Giner.

Fundamentalmente, la carta de L'Establiment se basa en el arroz y, además, sugieren platos como el *esgarraet*, con pimientos asados en leña, *suquet* de rape, croquetas de bacalao, *titaina* -pimiento, tomate, *tonyina* (lomo de atún al salazón) y piñones; y su exquisita milhoja de crema.

Para beber, José Luis abre una botella



Isabel Giner, José Luis González y Silvia Giner, propietarios del Restaurante L'Establiment, catan un Beronia Reserva. Debajo, Suquet de rape.





Soledad Estevens cocina *all i pebre* en la cocina del Restaurante Planta Azul y lo armoniza con un tinto de Rioja Beronia Mazuelo.



de Beronia Reserva, vino goloso, carnoso y afrutado, donde la cereza y la fresa acompañan al regaliz del tempranillo. Largo y elegante. Perfecto para acompañar al rape.

El *all i pebre* de Soledad

En los mejores restaurantes de El Palmar las cartas se repiten y compiten, a decir verdad, siempre con una calidad realmente excepcional.

En el restaurante Planta Azul cocina Soledad Estevens, que trabaja junto a los hermanos Jesús y Miguel Marco Alexandre. El negocio lo abrieron Jesús y Teresa, padres de los hermanos Marco, en 1974. La abuela cedía parte de un chamizo para que agricultores y pescadores lo utilizaran de merendero y zona de descanso. Un día les cocinó un *all i pebre* y, desde entonces, ha sido lugar de referencia en El Palmar.

Entre sus platos más reconocidos, arroces, -siempre hay que nombrarlos-, como el del señoret, arroz con raya y gambas o el meloso con bogavante. También la anguila frita con ajos tiernos, *sepionet* y los postres caseros como el turrón con chocolate caliente o el pastelón, con crema de vainilla, galleta y chocolate.

También invitan a probar nuevos arroces, sin vinculación con la zona, como el arroz seco de boletus y foie. Toda una novedad, casi un atrevimiento, frente a tanta tradición. Pero es evidente que El Palmar respeta, guarda y sirve en sus mesas las mejores recetas locales y aunque su fama haya trascendido fronteras y sus comensales hablen en todas las lenguas del mundo, tímidamente evoluciona sin perder nunca la mirada al pasado.

Con el *all i pebre* en la mesa, Soledad dice: "esto es la cuna gastronómica de El Palmar y quien prueba, repite".

Jesús sirve un Beronia Mazuelo mientras comenta: "con vino tinto es como está bueno este plato. Todo con vino está mejor".



Sergio Estevens, del restaurante La Sequiota, nos muestra una imagen de principio del siglo XX cuando las redes *-mornells-* para pescar anguilas se colgaban del revés para secarse, ya que eran de algodón y se pudrían fácilmente.

Langosta con verduras

Carlos Estevens lleva 22 años cocinando en el restaurante La Sequiota, nombre común de la acequia más famosa de La Albufera, que se menciona en la novela "Cañas y barro".

En su restaurante platos como la Paella valenciana de pollo y conejo, *tellinas*-coquinas-, cigalas, el *all i pebre*, el arroz del señoret y la caldereta de buey de mar, los pescados o la crema quemada, de postre, son protagonistas y solicitados por sus clientes.

El guiso de langosta es otro de los manjares de La Sequiota. Se hace con ocho verduras trituradas, fumé de marisco, langosta y espárragos. La textura y el sabor de este plato es una sorpresa maravillosa.

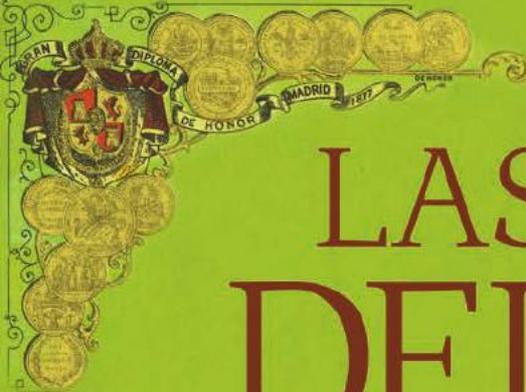
Acompañando al guiso de langosta, Sergio, el hijo de Carlos, abre un Beronia Crianza.

La ruta concluye aquí, pero el arroz volverá a florecer en La Albufera y los protagonistas de estas páginas continuarán cocinando lo que su tierra les obsequia.



Sergio Estevens, jefe de sala del Restaurante La Sequiota, mira una antigua fotografía de sus tíos merendando entre barracas en El Palmar. En la mano, una copa de Beronia Crianza.





LAS EDADES DEL TIO PEPE

SELECCIÓN FINOS PALMAS 2014



*Elegancia y carácter.
La selección en bodega.*

Tras un estío suave en el que han predominado los vientos atlánticos de poniente, llegó el trabajo de la selección en Bodega de los Finos Palmas.

Antonio Flores, Master Blender de Tio Pepe, preselecciona las botas en las que el vigor de la "flor" ha otorgado un intenso carácter a fino.

La tiza y la venencia fueron protagonistas en la cata final en la que las botas de la presente edición fueron escogidas.

Jaime Goode, reconocido blogger del mundo del vino, fue invitado para acompañar a Antonio en ese incesante ir y venir por los umbríos cascos de la Bodega de la Constancia, la Cuadrada o la Reservada en busca de los Finos Palmas.

Finos elegantes, punzantes, con carácter y que en su evolución van marcando Las Edades del Tio Pepe.



LOS ENRIQUES, TÍO PEPE Y LA COCINA DE JULIO ZHANG

“Me parece una idea excelente que Tío Pepe nos pueda acompañar toda una comida”

Se llaman Enrique del Río, padre e hijo, y son los fundadores de *Diario de Gastronomía*. Alrededor de un fino Tío Pepe y la cocina de Julio Zhang, en el restaurante Soy Kitchen, nos acercamos al interesante proyecto para indagar en las claves de su éxito y sus planes de futuro.

UN REPORTAJE DE JAVIER ESTRADA,
CON FOTOGRAFÍAS DE @MONSCLUB.

Un castizo bar madrileño hace esquina en la Plaza de los Mostenses. Nada hace sospechar lo que te puedes encontrar dentro. Su nombre: Soy Kitchen significa en español “Cocina Soja”, pero también se puede entender como un divertido juego de palabras o declaración de intenciones de su cocinero, diciéndonos que “él es la cocina”. La primera planta, un bar madrileño, de austera decoración, amplio e iluminado de día con luz natural desde sus grandes ventanales. Pero la magia comienza arriba, en un pequeño comedor con ventanas con terrazas a la calle. La propuesta del jefe de cocina Julio Zhang recorre Tailandia, Japón, Malasia, Singapur, Hong Kong y Corea. No hay carta, se come lo que Julio dice. Él es la cocina, el alma del local y el responsable del éxito de este buen restaurante.

En una mesa se sientan por primera vez, Enrique del Río, padre e hijo, fundadores, hace poco más de tres años, de *Diario de Gastronomía*. Un diario *online* que arrancó sin hacer mucho ruido y con las ideas editoriales muy claras. Hoy alcanza cifras importantes, como 150.000 vistas únicas al mes, a 193.000 seguidores en Twitter, ratificando su buen trabajo.

Buscando el germen de esta aventura, Enrique (Madrid, 1984) nos cuenta que su padre tuvo restaurantes y una empresa de catering. Él ganó sus primeros euros como camarero.

Enrique del Río, padre, (Sevilla, 1952) ha sido y es un publicista reconocido, con más de 30 años de experiencia y gastrónomo apasionado “cuando la cocina era mucho menos divertida que ahora”, comenta.

Enrique hijo termina la carrera de Historia del Arte y comienza a colaborar en diferentes revistas. Funda, con 21 años y tres socios, el portal hoyesarte.com

“Con el tiempo y la experiencia apropiada detectamos un nicho de información por elaborar y explorar dentro del mundo de la gastronomía. Parece increíble, pero no había un diario para un sector tan potente como es éste. Y gastronomía no engloba sólo restaurantes, recetas, vinos y cocineros. Es mucho más: productores, políticas, nuevas tecnologías, emprendedores, etc.”, explica Enrique hijo.

A Enrique padre siempre le ha gustado disfrutar de los restaurantes, conocer a los cocineros y sus cocinas, los productos y las tertulias que una buena comida provoca. Así que se apuntó junto con su hija Nayra, la única periodista de la fa-



Enrique del Río, padre e hijo, catan un fino Tío Pepe antes de comenzar a comer en el restaurante Soy Kitchen.

milia, y se puso manos a la obra. “Para mí fue una alegría formar parte de este proyecto. Nosotros la gastronomía la hemos vivido desde el otro lado, como restauradores y fue una etapa que me ha gustado muchísimo y ahora también lo estoy pasando muy bien”.

Un publicitario, una periodista y un historiador del arte, emprendedor y experto en Internet, crean un buen equipo y comienzan la aventura familiar de fundar Diario de Gastronomía. De pronto, irrumpe en nuestro país sorprendiendo primero al propio sector de periodistas especializados, donde eran unos desconocidos, y luego a muchos amantes de la gastronomía interesados en tener información diaria sobre cocina, restaurantes y mucho más.

Sobre la mesa, una botella bien fría de Tío Pepe como prelude de una comida

asombrosa y una buena conversación. En la cocina espera Julio (Yong Ping Zhang), el chef de origen pekinés que combina de manera brillante su profesionalidad en cocina, un amplio conocimiento del recetario de diferentes cocinas asiáticas, una creatividad desbordante y una presencia en sala arrolladora.

Comienza a desfilarse el menú degustación diseñado para ese día. Langostinos con wakame, tartar de salmón con picantón de huevo de codorniz y una salsa con huevas de pescado, ensalada tailandesa de papaya, rollito de pechuga de pollo, espárragos y mango (receta de Malasia).

El Tío Pepe juega estupendamente con estos sabores y texturas.

Enrique padre dice: “siempre me ha encantado la versión aperitivo de Tío Pepe y ahora me parece una idea excelente

pensar en que acompañe toda una comida.

En este menú degustación oriental con tanta fusión, funciona de maravilla. Me encanta. Me ha parecido divertido, diferente y, seguro, que repetiré”.

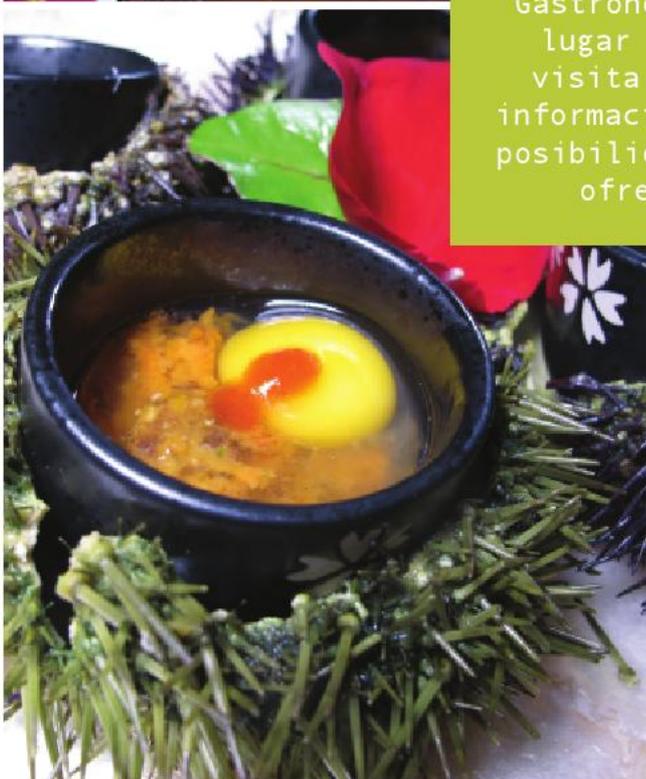
Enrique hijo, toma el relevo, copa en mano y dice: “dentro de mi total ignorancia, lo más importante es mi afán de aprender. Me ha llamado mucho la atención descubrir este fino. Me ha gustado la temperatura tan fría a la que nos han servido el Tío Pepe. Por ahí me ha ganado. Además, creo que a la cocina de Julio le va perfectamente.

Yo no suelo pedir estos vinos, pero seguro, que a partir de ahora, lo haré”.

Julio sirve y canta, un chupito de erizo y un solomillo con salsa de cacahuete, soja, salsa de pescado, sésamo picante, con espinacas y raíz de loto.



Enrique hijo: "no sé lo que es hoy un medio. Prefiero llamar plataforma a Diario de Gastronomía: un lugar que se visita por su información y las posibilidades que ofrece".





Fino Tío Pepe. Criado en soleras durante un período aproximado de cuatro años.



Home de Diario de Gastronomía



Julio Zhang con Enrique del Río, padre e hijo, en el restaurante Soy Kitchen.

La conversación fluye protagonizada por el entusiasmo de Enrique hijo, que nos cuenta que la idea inicial de Diario de Gastronomía surgió cuando “vimos el nicho. Nos pusimos a escribir sin estudiar la línea editorial. Simplemente damos la información que a nosotros nos gustaría leer”.

Enrique padre apoya las palabras de su hijo: “aplicamos también la filosofía que utilizábamos en el restaurante: que nos sirvan como nos gustaría ser servidos. Con todo el respeto del mundo, pero con sensibilidad y naturalidad. Pensando que a nosotros nos gustaría acceder a este tipo de información, donde encontrar de todo, que se entienda a la primera, evitando muchos detalles y lenguaje que ni me interesan, ni entiendo”.

Han pasado más de tres años

Las expectativas se están cumpliendo. “En Internet la información va muy rápida, pero los proyectos crecen lentos”, explica Enrique hijo.

“Para ser un verdadero medio de comunicación el primer paso fue conseguir público. Una vez definidos los contenidos, de calidad y siempre que se pueda propios, hemos trabajado muy bien las redes sociales”.

No hablan en primera persona, no son blogueros y no atienden a todos los eventos o invitaciones... No dan opinión, sólo información.

Gastronomía y periodismo

En el camino, Enrique hijo dice haber disfrutado mucho aprendiendo “lo poco que se de gastronomía. He descubierto un universo de creación y de sabores que no conocía”.

Para Enrique padre, el punto de mira está en el otro lado: “En mi caso, diré lo contrario: he aprendido algo de periodismo”.

Objetivos

“La primera meta es que comience el

negocio. Estamos desarrollando una tienda *online* muy especial.

La gastronomía es por sí misma muy comercial. ¿Y por qué no venderles ese vino o ese queso del que ha leído en una noticia? Buscamos el valor añadido desde un medio, que realmente no entiendo como tal. No sé lo que es un medio -explica Enrique hijo- y prefiero llamarles plataformas. Lugares que se visitan porque gusta la información y las posibilidades que ofrecen”.

El momento de la gastronomía

“Ha habido un *boom* de afición, gusto, y pasión por la gastronomía”, comenta Enrique Padre. “Cuando la cocina vasca comienza a revolucionar todo esto, era muy minoritaria. Luego llega Karlos Arguiñano y nos lo cuenta desde la televisión y aparece Adriá, en un momento económico fabuloso... y luego Twitter... Hoy es un muy buen momento. Y no solo de la cocina, sino que también de todo lo que hay alrededor de ella”.

Julio sirve un foie de pan de gamba, con sésamo quemado, salsa de rabo de buey y granada y un calamar son salsa tártara y soja con reducción de Pedro Ximénez y miel. La uva Palomino fino sigue colándose entre los sabores de medio mundo. El Tío Pepe no para de sorprender y armonizar con lo que se le ponga por delante.

Para concluir, Enrique hijo llama la atención sobre la importancia de los nichos en Internet: “En la gastronomía hay muchos nichos que a la gente les gusta abanderar. Desde productos y productores o tendencias de nutrición. “Pero lo más importante siempre será las muchas posibilidades que tiene la cocina para sorprender y evolucionar. Tenemos material y noticias para no aburrirnos jamás”, concluye Enrique padre.

Un delicioso helado de sésamo remata y finaliza la conversación.

EMBAJADA DE ESTADOS UNIDOS EN MADRID

“NOS ENCANTA EL VINO ESPAÑOL”

Prosigue el viaje de Vida Vid Vino por las cocinas de las diferentes embajadas del mundo en Madrid. Esta vez en la residencia del Embajador de los Estados Unidos en España: James Costos y su pareja, el diseñador de interiores, Michael Smith. Alrededor de una excepcional carne de Arkansas, la conversación gira en torno a la gastronomía.

UN REPORTAJE DE JAVIER ESTRADA,
CON FOTOGRAFÍAS DE @MONSCLUB.

¿Se puede definir en pocas palabras o adjetivos la gastronomía estadounidense?

Debido a que Estados Unidos es tan grande y, realmente es un crisol de culturas, la cocina es muy variada. En un día determinado, se puede encontrar de todo, desde pan hawaiano pasando por sushi hasta queso alemán.

¿Nos pueden descubrir algunos de sus productos gastronómicos estadounidenses favoritos?

El queso es una de nuestras comida favoritas. Recientemente, algunas tiendas en Madrid han comenzado a traer maravillosos quesos americanos a España, incluidos los de leche de vaca procedentes del norte de Utah, o el azul de Oregón y un queso de estilo Comté de Wisconsin. España también tiene unos quesos increíbles.

¿Y cuáles serían sus platos preferidos?

Una ensalada de col rizada con semillas de calabaza que hace el cocinero de nuestra casa en Los Ángeles, Chris Kidder, con productos de mercado de los agricultores de Santa Mónica, en California.

¿Cuál es el plato o producto que más le ha sorprendido en su vida?

Un risotto blanco que probamos en un pequeño restaurante de las afueras de Parma, hecho con trufas blancas italianas locales y parmesano que se producen en la propiedad.

¿Sabían cocinar?

Cocino bien -contesta Michael Smith. Trabajé en un restaurante cuando era adolescente, y lo disfruté mucho. Para mí, no hay nada tan satisfactorio como hacer unos buenos huevos revueltos.

¿Cuáles son los platos más interesantes que se han encontrado en España?

El gazpacho es nuestro favorito. Nos encanta que la gente lo consuma tan a menudo. Nos quedamos siempre bastante tristes cuando termina la temporada de gazpacho.

¿Les gusta acompañar sus comidas con vino?

Sí. Y aunque me encanta la tradición española de beber vino con el almuerzo, no siempre lo hacemos así, porque entonces nos resulta difícil volver a trabajar.

¿Pueden recomendarnos alguna región vitivinícola estadounidense?

Por supuesto que nos encantan los vinos de California, del Valle de Napa y el condado de Santa Bárbara. También nos encanta el Pinot Noir de Oregón y del estado de Washington porque son fáciles de asociar a la comida y muy ricos. Y amamos el champán que, en la actualidad, se está alabando en Virginia y que se inspira en el presidente Thomas Jefferson.

En nuestra casa en Madrid, tratamos de promover el mayor número posible de vinos de Estados Unidos para mostrar la maravillosa calidad que ofrecen los viticultores estadounidenses.

Y de España, ¿qué región vitivinícola prefiere?

Hemos tenido la oportunidad de viajar extensamente por todo el país y probar el vino de muchas regiones. Nos encanta el vino español y nunca hemos encontrado con un vino malo.



Hasta su nombramiento, el Embajador Costos - en primer término-, fue un alto directivo empresarial en los sectores del comercio minorista internacional y la industria del entretenimiento, principalmente en Tod's y HBO, donde fue responsable de posicionamiento internacional, relaciones externas, marketing y comunicación.

Su pareja, Michael Smith, -en segundo término en la imagen- es uno de los más importantes diseñadores de interiores de EE.UU. La propia Primera Dama, Michelle Obama, le encargó la decoración de la parte privada de la Casa Blanca.

FOTO CEDIDA POR LA EMBAJADA DE EE.UU.



Cocinando chuletón de Black Angus

El chef ejecutivo de la Embajada ha escogido cocinar un plato de carne de buey Black Angus.

Byron Hogan (34 años, natural de Detroit) presenta para este encuentro uno de los productos gastronómicos más interesantes y de mayor calidad de los Estados Unidos.

Considerada una de las mejores carnes del mundo, se comenzó a exportar a los Estados Unidos desde Escocia en 1878

Estos animales tienen el pelo corto y negro y no tienen cuernos.

Son criados en libertad durante el primer

año y medio, para luego ser alimentados con cereales, y sobre todo, con maíz para conseguir una penetración de la grasa en sus músculos y un punto de dulzor. El resultado es una carne muy sabrosa, de sabor fuerte y jugosa.

Byron Hogan es el chef de la residencia del Embajador. Entró a trabajar hace poco más de un año, tras haber cocinado en diferentes restaurantes de Los Ángeles, California, Nueva York, Aranjuez, Madrid y Córdoba. Su experiencia define la cocina de la residencia, "cocina californiana, con toques mediterráneos", explica el cocinero.

El trabajo de Hogan es cocinar a diario para dos personas, el Embajador Costos y su pareja, pero también dirige las recepciones privadas, llegando a servir eventos de hasta 500 personas.

"Todo lo hacemos artesanalmente en la embajada. Como dice el Embajador -continúa Byron Hogan- si tenemos invitados de Estados Unidos, tengo que cocinar pisto, gazpacho y productos de temporada de España. Sí, por el contrario, los in-

vitados son españoles, cocina americana: black angus, salmón de Alaska, pavo o tarta de manzana".

Las comidas más privadas, el día a día, están marcadas por la opción ovo-lacto-vegetariana del Embajador, además de ecológica.

En la parte exterior de la residencia, Hogan ha plantado una pequeña huerta, siguiendo el consejo de la primera Dama de los Estados Unidos Michelle Obama, que comenzó haciéndolo en la mismísima Casa Blanca.

En suelo norteamericano del Paseo de la Castellana de Madrid crecen tomates, pimientos del piquillo, acelgas, puerros, lechugas o cebollinos y, también, salvia, romero, ajos y remolachas.

En su amplia y bien preparada cocina, el chef salmimenta un chuletón de dos kilos de buey de Arkansas y, tras esperar a que atempere 10 minutos, lo cocina a la plancha durante tres minutos por cada lado, para terminarlo en el horno 15 minutos. Le acompañan en el plato boletus y chanterellas y una patata gratinada con sal de salvia y chalotas.



A la izquierda, el chef Byron Hogan recoge unos pimientos del Piquillo en la huerta privada de la residencia del Embajador. Sirviendo en el salón - comedor privado. Serie del proceso de cocinado de la carne Black Angus.



Presentación final del plato con vajilla y cristalería de la Embajada de Estados Unidos.

EXPERTA EN MERCADOS Y DISTRIBUCIÓN

“Estados Unidos se interesa por los vinos españoles más potentes y robustos”

Elisabeth Wilcox es una profesional experta en trade marketing y su trabajo actual consiste en abrir mercados de vino entre Estados Unidos y Europa. Trabaja como colaboradora de la Embajada de Estados Unidos en Madrid y completa este artículo con datos y opiniones del momento actual y las tendencias de futuro.

¿Cómo definiría la situación actual del consumo de vino en los Estados Unidos?

¡Creciendo por todos lados! Un enfoque en los vinos de media y alta gama compaginado con la fuerte oferta de vinos de todo el mundo, hace un mercado muy interesante para el consumidor. Los consumidores más jóvenes (les llamamos *Millennials*) están descubriendo el mundo del vino y disfrutando mucho del vino como elemento gastronómico.

¿Qué está sucediendo en Estados Unidos con respecto a los hábitos de consumo?

El país es muy grande, por eso el volumen de base siempre ha sido importante. En cuanto al aumento en el consumo *per capita*, diría que el mundo se hace cada vez más pequeño. El efecto internacional e intercambio de personas y costumbres tiene su importancia. Hace unos años también la moda de la dieta Mediterránea se implantó muy fuerte en Estados Unidos y el vino como elemento sano de la dieta. Éste también fue un estímulo.

¿Quién es, cuándo bebe vino y cuáles son los vinos más apreciados a día de hoy por el consumidor estadounidense?

Son los *Millennials* y *Generation X*.

Beben casi todos los días, no sólo en ocasiones especiales.

Los vinos más apreciados son los de precio medio y alto y, sobre todo, de California. 2/3 del consumo es de vino doméstico y 95% de California. Existe también una tendencia de buscar pro-



Elisabeth Wilcox, Regional Manager Western Europe. Constellation Brands

ductores pequeños, los *garage producers*, con calidades extraordinarias y de zonas vitivinícolas nuevas.

¿Cómo habría que presentar los vinos europeos en Estados Unidos?

Para mí el mercado de EE.UU está muy abierto a los vinos europeos. Los consumidores buscan calidad/precio y no se asustan por el precio si un vino lo vale. Europa debe presentar sus vinos en

EE.UU como lo hace en sus propios países, reflejando su *terroir* y ofreciendo un producto excelente por su precio. Eso para mí es la clave. ¡No habría que cambiar el nombre de Rioja por Tempranillo jamás! Yo diría que lo más complicado es encontrar la red de distribución adecuada.

¿Y al contrario? Explíquenos cuál es el conocimiento en Europa (y en España) de los vinos elaborados en EE.UU.

California lleva exportando casi 50 años y hay un crecimiento medio de 15% durante los últimos 25 años. 50 años no son muchos, pero el boom de California ocurrió en los años 60, así que nada más empezar ya mirábamos fuera.

En España los consumidores saben que los vinos de California existen. Es nuestra lucha hacerles llegar al vino.

¿Qué tal lo están haciendo las bodegas españolas en Estado Unidos?

Las cifras reflejan que los vinos españoles representan el 6% del valor total del mercado, con un crecimiento del 6% en el último año. Hay interés en EE.UU por los vinos de España, sobre todo los de estilo más potente y robusto.

¿Qué consejos daría usted para mejorar la imagen de las bodegas españolas en Estados Unidos?

No diría que España tiene que mejorar su imagen, pero creo que pueden conseguir mucho más si España es capaz de promocionarse como un país único y unido bajo la marca España.

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.



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



Síguenos en:





Brasil

PASIÓN,
MESTIZAJE,
COCINA
Y VINO

UN PAÍS, DOS CIUDADES Y SIETE RESTAURANTES COMPONEN ESTA PEQUEÑA HISTORIA DE GRANDES PROFESIONALES CAPACES DE VIVIR ENTRE FOGONES EN BUSCA DE SU MEJOR CREACIÓN, A LA ESPERA DEL SUBLIME MOMENTO DEL APLAUSO DE SU COMENSAL, A LA VEZ QUE EVOLUCIONAN ARMONIZANDO CULTURAS, TÉCNICAS Y PRODUCTOS. LA RICA COCINA BRASILEÑA SE ENCUENTRA CON LOS VINOS DE ESPAÑA PARA EVIDENCIAR LA UNIVERSALIDAD DE AMBOS Y EL ÉXITO DE LOS QUE NO DEJAN DE BUSCAR Y NUNCA UNA FRONTERA SUPUSO UN OBSTÁCULO.

UN REPORTAJE DE ALICIA TACHELES, CON FOTOGRAFÍAS CEDIDAS POR LOS RESTAURANTES

Juca Duarte, chef del restaurante Clos de tapas, de la ciudad de Sao Paulo, recuerda con mucha intensidad el día que vio llorar de emoción a una persona después de probar lo que había cocinado. Hoy, su plato *namorado* (pez de gran tamaño de las costas tropicales brasileñas) con costra de almendras acompañado con *risotto* de alcachofas y salsa de naranja es un el más conocido y aplaudido de su trayectoria.

La propuesta de Clos de tapas se define como comida española contemporánea. Hablamos de un restaurante único, agradable y exclusivo que tiene su identidad en una gastronomía mediterránea con elementos brasileños que propone contrastes y semejanzas para acentuar la calidad del producto.

Duarte menciona la influencia de la cocina japonesa por su delicadeza y cuidado del producto.

Idealizado por Marcelo Fernandes, el nombre del restaurante hace referencia a los "dos", los *terroirs* europeos conocidos por producir las mejores uvas de cada añada, por la exclusividad y calidad de la producción.

En la bodega de Clos de tapas se encuentra gran variedad de vino españoles y portugueses. Destacan los vinos de Jerez y Cava. Pese a que definen al consumidor brasileño como poco aventurero a la hora de probar vinos, comentan que "sin embargo, desde que incluimos vinos de Jerez, como Tío Pepe y Solera 1847, en la carta de nuestro restaurante, los clientes comenzaron a buscar más sugerencias y a descubrir otros vinos".

Clos de Tapas fue elegido por la Guía de e la Folha de São Paulo como mejor novedad de 2011.

"EL HECHO DE QUE NUESTROS CLIENTES DESCUBRIERAN VINOS COMO TÍO PEPE O SOLERA 1847 HIZO QUE QUISIERAN CONOCER NUEVOS VINOS"

"LA FIDEUÁ ES UN PLATO LIGERO DONDE ES PRECISO TENER UN CUIDADO ESPECIAL CON LAS VIEIRAS Y LOS CAMARONES, QUE SON SOLAMENTE SELLADOS. EL FRESCOR DE VILARNAU BRUT LIMPIA EL PALADAR Y PREPARA LA BOCA PARA EL PRÓXIMO BOCADO".



CLOS
DE TAPAS
SAO PAULO



Rodrigo Stella, Gerente, y Juca Duarte, Chef.
Fideuá marinera.

Posiblemente, el mejor restaurante de pescados y mariscos de Brasil. Su sumiller, Raphael Zanon, participó en la Feria de Jerez en el año 2012 y, recientemente, ha sido elegido como mejor sumiller de Brasil.

Satyricon es puerto seguro para quien busca el frescor y la calidad de la auténtica cocina mediterránea. Pescados, crustáceos, moluscos, mariscos y carnes especiales, todos fresquísimos, son seleccionados con gran criterio por los propietarios, la pareja Marly y Miro Leopardi.

Este restaurante de cocina mediterránea destina, además, una importante parte de su local al Sushi Bar.

Los platos son elaborados con excelente producto de una forma simple y cuidada, usando técnicas que preservan el verdadero sabor de los ingredientes.

Los clientes que buscan una dieta vegetariana o prefieren optar por carnes cuentan con deliciosas pastas, *risottos* y succulentos cortes.

Zanon vivió en Italia durante seis años, en los cuales conoció lo mejor de su gastronomía y sus armonías.

Desde Vida Vid Vino se pide a Raphael Zanon que destaque algunos de los platos más representativos de la cocina del Satyricon y habla de *carpaccios* y del tartar de pescados variados, todos ellos marinados con una salsa especial. Como plato principal "Fantasía del mar a la brasa": un plato con diversos crustáceos y mariscos a la plancha, acompañado del tradicional arroz de limón siciliano y salsa de finas hierbas.

Cuenta con una impresionante bodega climatizada con más de 900 botellas en tres cavas diferentes y 500 referencias.

"NOS LLAMA LA ATENCIÓN EN PRIMER LUGAR LA COCINA ITALIANA, AUNQUE LA JAPONESA TAMBIÉN NOS SEDUCE. COMO BUEN BRASILEÑO NO PODÍA DEJAR DE CITAR NUESTRA GASTRONOMÍA LOCAL".

"MI MENÚ PERFECTO SERÍA: TÍO PEPE PARA ABRIR EL APETITO, ACOMPAÑADO DE UNA PEQUEÑA ENSALADA, BERONIA VIURA PARA LOS *CARPACCIOS* DE PESCADO, VIÑAS DEL VERO CLARION PARA LA "FANTASÍA DEL MAR A LA BRASA" Y, PARA FINALIZAR, EL OLOROSO DULCE MATUSALEM, COMO EL PROPIO POSTRE".

SATYRICON
RÍO DE
JANEIRO



Raphael Zanon, Sumiller, y Sergio Athaide, Chef. Aperitivos acompañados de ensalada, *carpaccios* de pescado y fantasías del mar a la brasa.

Casa típicamente carioca, el restaurante Palace es la más tradicional churrasquería de la ciudad de Río de Janeiro. Fundada en 1951 en la siempre efervescente Copacabana, nació junto con la bossa-nova y la forma de ser carioca.

Internacionalmente famosa por su *rodízio* que incluye carnes nobles, mariscos y pescados. Entre las carnes, destacan la *picanha borboleta* – corte creado por el Palace en los años 80, la pierna de cordero al Duero y la chuleta *prime*.

El sushi-bar del restaurante, con *sashimis*, *hots* y *temakis*, también es una marca de la casa, pionera en la introducción de la comida japonesa en los churrascos-rodízio. Un variado bufet de ensaladas complementa el viaje gastronómico, donde se encuentran diariamente ostras frescas, bacalao, *moqueca* de pescado (guiso de pescado típico del Nordeste de Brasil), paella y una selección de quesos y embutidos. En el salón, fotos del barrio de su época de esplendor y, al fondo, el panel “Santa Cena de la Bossa-nova” en homenaje al estilo musical que nació en el barrio. La forma de ser de los cariocas (gentilicio de los habitantes de Río de Janeiro) también se refleja en su gastronomía y en la atención informal.

El chef Josafá Rodrigues busca la innovación para dar valor a la tradición de su cocina y el sumiller Vasconcelos resalta la cocina sudamericana como inspiración y referencia.

Su bodega está pensada para el bebedor de vino diario, por ello el 80 % de las referencias tienen precios por debajo de los 100 reales (aprox. 30 euros). La carta se divide por uvas y tiene una selección mundial de aguas.



Josafá Rodrigues y
Marcelo Vasconcelos.
Chef y Sumiller del
restaurante
Churrasquería Palace,
de Río de Janeiro.

CHURRASQUERÍA
PALACE
RÍO DE
JANEIRO



“LA *PICANHA BORBOLETA* -QUE SIGNIFICA MARIPOSA- ES UN CORTE QUE CONSISTE EN ABRIR LA *PICANHA* AL MEDIO DEJANDO LA GRASA A LOS DOS LADOS”

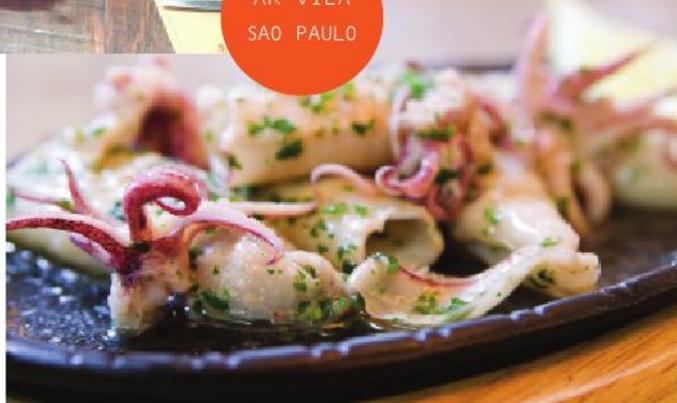
“LA ACIDEZ DEL BERONIA CRIANZA EQUILIBRA MUY BIEN CON LA GRASA DE LA *PICANHA BORBOLETA*. LOS TANINOS ATERCIOPELADOS CASAN A LA PERFECCIÓN CON EL SABOR FUERTE DE LA CARNE”.

“LOS CLIENTES DE AK VILA VIENEN EN BUSCA DE NUEVAS EXPERIENCIAS Y ESTÁN ABIERTOS A PROBAR VINOS QUE NO CONOCEN”

“LA TAGLIATELA DE BIFE ANCHO ESTÁ ASADA Y CUBIERTA CON PASTA DE AJO Y SU PROPIO JUGO. ESTE PLATO MARIDA A LA PERFECCIÓN CON LA ESTRUCTURA Y LA ELEGANCIA DE FINCA CONSTANCIA SELECCIÓN”.



AK VILA
SAO PAULO



Marcos Antonio Campelo es el sommelier del restaurante AK Vila. Frente a él, una Tagliata de *bife ancho*.

Andrea Kaufmann es una chef reconocida mundialmente. La iniciales de su nombre sirvieron para nombrar, junto al nombre del barrio donde se ubica, su restaurante, que se encuentra localizado en el barrio bohemio de Vila Madalena.

Este restaurante carioca ofrece un menú variado que va cambiando en función de los productos que se encuentran dependiendo de la época del año. Su plato más famoso es el Fidelity con pesto y calamar (en la imagen). Fue premiado en 2011 como “Mejor restaurante Variado” por la publicación *Veja São Paulo*, una de las más prestigiosas guías del país que elabora un ranking anual con los mejores bares y restaurantes de la capital gastronómica brasileña.

Su sommelier, Marcos Antonio Campelo cuenta emocionado cómo su reciente viaje a las bodegas Tío Pepe en Jerez de la Frontera marcó un antes y un después en su carrera como sommelier. En sala, Campelo explica que le apasiona viajar en busca de nuevos vinos y más sabiduría y encontrar el madidaje perfecto de cada plato que sale de una cocina que trabaja la innovación constante.

Entre las cocinas y los productos que más le llaman la atención e inspiran su trabajo es la mediterránea, de la misma manera todo lo relacionado con el mundo de las especias y los platos elaborados con pescados y mariscos como protagonistas.

La bodega del AK Vila es pequeña pero con una buena representación de las principales regiones vitivinícolas del mundo.

Localizado en el barrio de Itaim Bibi, uno de los más exclusivos de la capital paulista. El restaurante Cantaloup fue fundado hace 15 años. Su nombre viene de un tipo de melón muy apreciado.

Su carta contemporánea recorre una gastronomía multicultural, delicada y sin fronteras. Es también un reconocido espacio de formación de grandes chefs brasileños.

Cantaloup tiene a la renovación y el intercambio cultural como aspectos fundamentales de su cocina y ha traído a São Paulo a chefs internacionales como Émile Jung, Roger Jaloux, Jacques Lameoise y Bruno Oger.

Su cocina es el resultado de constantes investigaciones, con la idea de rescatar elementos de otras culturas para crear una gastronomía breve y elegante.

Fue de los primeros restaurantes de la ciudad en tener una bodega enteramente incorporada en el salón. La premiada carta de vinos está cuidadosamente realizada por su socio y enófilo, Daniel Sahagoff, y es una de las más completas de la ciudad en términos de oferta y relación de calidad precio. La selección contempla más de 540 referencias de 13 países diferentes, con mapas e indicaciones de las regiones vinícolas.

Valdir Oliveira, asumió el papel de chef principal hace cuatro años, tras 12 trabajando en la cocina y define su cocina como una gastronomía sin fronteras desde la que siempre mira, como referencia, a la cocina francesa.

El local es una antigua panadería y en su día a día destaca también la importancia de la tecnología y la búsqueda de nuevos ingredientes.

EL PLATO ESTRELLA
ES EL NAMORADO CON
COSTRA DE
ALMENDRAS, *RISOTTO*
DE ALCACHOFAS Y
SALSA DE NARANJA

“EL EQUILIBRIO DE UN
BERONIA RESERVA
ARMONIZA A LA
PERFECCIÓN CON UN
PLATO GRASO, CON SALSA
CONCENTRADA COMO EL
COSTILLAR DE CORDERO”



CANTALOUPE
SAO PAULO



Daniel Rolim Sahagoff, propietario del restaurante, y Valdir Oliveira, Chef. Costillar de cordero relleno de foie y *risotto* de mini arroz.

Frecuentado por grandes intelectuales, políticos y artistas como Caetano Velloso, Carlos Lessa, Antonio Cícero, Eucanaã Ferraz, José Neumâne, Anselmo Góis o José Mário Pereira, entre otros, este tradicional restaurante de carnes de Río de Janeiro cumplió 50 años en 2013.

Edvaldo Neves, gerente de la churrasquería Majórica nos cuenta que: “en nuestro restaurante, sin duda, la protagonista es nuestra parrilla. De ella salen los mejores cortes de carnes de buey y cerdo (y también de pescados) de Río de Janeiro”.

El plato más conocido del restaurante es el propuesto para este encuentro con el vino de Rioja: la *picanha* noble acompañada con patatas *soufflé*.

“La *picanha* es un corte de carne bovina típicamente brasileño, que corresponde a lo que se conoce como tapa de cuadril, un corte que se encuentra en la zona de la grupa y que presenta una jugosidad excelsa, siendo una carne perfecta para la elaboración en horno o parrilla. La *picanha* tiene forma triangular y está cubierta por una gruesa capa de grasa blanca”, explica Neves. Sobre los vinos de la carta, el gerente de Majórica cuenta que: “poseen una bodega climatizada en la que almacenamos todo nuestro stock. Tenemos una carta con aproximadamente 200 referencias de 11 países diferentes, con sus principales regiones y productores”.

En la cocina, predomina la calidad del producto y la tradición brasileña, aunque también mira a la francesa “por su complejidad” y a la española “por las raíces españolas del restaurante”.

“MAJÓRICA ES UN RESTAURANTE TRADICIONAL DONDE EL BERONIA RESERVA ES UNO DE LOS VINOS MÁS CONOCIDOS Y DE ÉXITO ENTRE LOS CLIENTES”

“LA *PICANHA NOBLE* MARIDA PERFECTAMENTE CON UN BERONIA GRAN RESERVA. LA SUCULENCIA DE LA CARNE CASA PERFECTAMENTE CON LA ACIDEZ Y LOS TANINOS REDONDOS DE ESTE VINO”



MAJÓRICA
RÍO DE JANEIRO



Edvaldo Neves, gerente de la Churrasquería Majórica. Abajo, su plato más famoso, la Picanha noble.



LA
FIDUCIA
RISTORANTE
RÍO DE
JANEIRO



Rogério Aguiar, Maitre y Antonio Rogerio, Chef.
Imagen de la sala principal del restaurante italiano de Río de Janeiro, La Fiducia.

EN LA FIDUCIA SE
TRABAJAN LAS
ELABORACIONES
SOFISTICADAS, EL
SABOR Y EL PERFUME
NATURAL DE LOS
INGREDIENTES

“AVESTRUZ ASADO A LA
SALSA DE FINAS
HIERBAS, ACOMPAÑADO
DE PATATAS ROSTIE.
MARIDAJE CON BERONIA
RESERVA, DEBIDO A QUE
ES UN VINO PERFECTO
PARA ESTE TIPO DE
CARNES”

Su menú ha sido reconocido por la *Accademia Italiana de la Cucina*, a través de su sello de calidad. La fiducia ristorante tiene un equipo formado por los mejores profesionales de la ciudad y una excelente y ecléctica carta de vinos, hecha con cariño y aprecio, paseando por las diversas regiones de los más variados países, valorando los mejores *terroirs* y los más honestos y comprometidos productores de vino.

“Tenemos como directriz proponer y hacer alcanzar las mejores sensaciones y experiencias enogastronómicas a nuestro público”. Explica Antonio Rogerio, profesor en el SENAC -la mayor escuela de gastronomía de Brasil- y chef de La fiducia ristorante. Enamorado de la cultura gastronómica italiana que considera: “la cuna de la cocina occidental. Me gusta cómo los italianos ejecutan las elaboraciones sofisticadas, valorizan el sabor y el perfume natural de los ingredientes de su tierra, considerados algunos de los mejores de Europa, y que complementan con salsas y especias de exquisita factura”. Rogerio es un defensor de lo que llama Gestión Participativa, que define la forma de crear nuevos platos en función de lo que el cliente sugiere al *maitre*, unido al cuidado de la salud.

En La fiducia ristorante el plato estrella es el ravioli de langosta al queso brie. En su bodega, 200 referencias distintas y una capacidad para 1.500 botellas. Para terminar, Antonio Rogerio destaca que sus clientes adoran recibir sugerencias sobre vinos nuevos que armonicen con los platos de su carta y, por ello, la formación de camareros y sumilleres es constante.

EL ERMITAÑO Y BOTELLERÍA Y FOGÓN SACHA. RECETAS DE FIESTA

MENÚ DE NAVIDAD

LA RECETA ES LA EXCUSA, LA PROXIMIDAD DE LA NAVIDAD TAMBIÉN. LO INTERESANTE ES METERSE EN EL ALMA DE ESTOS DOS SOBERBIOS RESTAURANTES Y TENER LA OPORTUNIDAD DE CONVERSAR CON SUS CREADORES. LOS HERMANOS PÉREZ Y SACHA HORMAECHEA HABLAN DE COCINA Y VIDA.

UN REPORTAJE DE JAVIER ESTRADA,
CON FOTOGRAFÍAS DE @MONSCLUB.

PEDRO MARIO Y ÓSCAR MANUEL PÉREZ EL ERMITAÑO

Dos hermanos y un restaurante en Benavente, Zamora. Esta historia ya ha cumplido 25 años y merece la pena contarla.

“No ha sido un camino fácil”

Sus padres no pertenecían al gremio, así que la vena hostelera se puede encontrar en los abuelos maternos, que tenían un bar en Moratones de Vidriales. Su padre compró la finca y la casa solariega que hoy es el Restaurante El Ermitaño.

En 1987 Pedro Mario abre un pub y su padre le comenta que le gustaría abrir un merendero en la finca, que finalmente deriva en un mesón castellano. El mayor de los hermanos comienza a

involucrarse y a “envenenarse” con la cocina. Óscar Manuel tenía entonces 14 años.

“Arrancamos haciendo una cocina muy tradicional y pronto empecé a sentirlo muy nuestro. Aprendiendo de forma autodidacta llegó la pasión por el producto y por hacerlo cada vez mejor”. Explica Pedro Mario.

Cuando Óscar Manuel cumple 18 años, se incorpora a la cocina y seguimos aprendiendo “engordando el cubo de la basura”, como les gusta repetir, hasta llegar a conseguir lo que hoy son.

En este proceso se dan cuenta de que al cliente le gusta lo que cocinan y comienza a llegar mucho cariño y agradecimiento.

“Y cuando estábamos más ilusionados, comenzando a funcionar muy bien, reconocidos y viajando por todo el mundo representando a la cocina de Castilla y León, se nos quema la casa, y el varapalo es tan grande que nos hace

pensar si seguir o no seguir. Pero fue tan grande y emocionante el apoyo de clientes y amigos que rehacemos El Ermitaño y el 13 de marzo de 2001 volvemos a abrirlo”.

Es en este momento cuando comienzan a hacer una cocina con parámetros diferentes, que definen como: “una cocina castellana con la evolución que consideramos, sin llegar nunca al límite de tener que adjuntar un texto añadido explicando al comensal qué está comiendo”. Pertenecen más al equilibrio creativo que a los extremos y su casa solariega está hoy en el grupo de los mejores restaurantes de nuestro país.

La despensa de Castilla y León

El 80 o 90 % del producto que utilizan es de su tierra, aunque también les gustan los guiños foráneos.

“Los dos pensamos que Castilla y León tiene una gran despensa y para nosotros es más importante vender el



Óscar Manuel termina de emplatar el postre leche, cacao, avellanas y azúcar. (sorbete de leche fresca, bizcocho de cacao al vapor, cacao líquido, crujiente de cacao, mousse de avellanas, gelatina de licor de avellanas y algodón de azúcar).



Turrón de hígado de pato al PX con praliné de almendras, gellé de verdejo, frutas y maíz tostado.

Pechuga de pichón asada con su jugo, soja y huerto de verduritas en tierra de cebolla.

mejor pichón de Tierra de Campos, que hacer el bogavante”, cuenta Óscar Manuel. “Nos gusta vender nuestra cultura, el producto y nuestra tierra”.

Felicidades por esos 25 años

Para celebrar el camino, este año han diseñado un menú degustación que es pura fiesta con su historia.

“Hay un plato por año. A partir de aquí el cliente puede hacer el menú a su gusto”.

Con Marcelino Calvo, Sumiller, llega el momento de las armonías:

Turrón de hígado de pato al PX con praliné de almendras, gelée de verdejo, frutas y maíz tostado.

“Aprovechando dos caracteres similares como son la sensación salada del maíz tostado y el salino del *cream* del oloroso, para que armonice al principio, y pasar después a la parte golosa de la Pedro Ximénez con la grasa del hígado”.

Pechuga de pichón asada en su jugo, soja y huerto de verduritas en tierra de cebolla.

“La idea es la potencia de sabor de las dos partes. El dato relevante sería llamar la atención sobre el sabor metálico de este tipo de carnes, muy parecida a la de los vinos de Rioja, por los taninos y la manera de criarse. Busco esa sensación tan curiosa al paladar de una carne sangrante”.

Leche, cacao, avellanas y azúcar (sorbete de leche fresca, bizcocho de cacao al vapor, cacao líquido, crujiente de cacao, mousse de avellanas, gelatina de licor de avellana y algodón de azúcar).

“El Tintilla de Rota lo que hace de maravilla es prolongar el sabor del postre. No solamente combina bien con los chocolates, si no que, con ese dulce muy, muy equilibrado que tiene, también tiene una parte fresca y ácida que le hace más sensible al paladar”.

Beronia III a.C. con la pechuga de pichón asada con su jugo.



Solera 1847 para acompañar el turrón de hígado de pato al PX.



Tintilla de Rota para el postre: leche, cacao, avellanas y azúcar.



SACHA HORMAECHEA BOTILLERÍA Y FOGÓN SACHA

Carlos Hormaechea y Pitila Mosquera abren la Botillería y fogón Sacha en el año 1972 y utilizan el nombre de su hijo para bautizar el restaurante de su vida.

Hoy es su hijo el que está al frente del restaurante. Un lugar para conversar, agradable, confortable y con una cocina prodigiosa que combina perfectamente lo más tradicional con las inquietudes de Sacha Hormaechea.

“De mis padres heredo un lugar emocional, no un restaurante. Una forma de vivir”, explica Sacha.

Y han pasado más de 40 años en los que la luz del barrio de madrileño Chamartín ha inundado día tras día el comedor tranquilo de la Botillería y Fogón Sacha.

“Lo único que hemos hecho ha sido continuar una forma de pensar, de algo que era absolutamente novedoso en los años 70 cuando se monta. Nunca fue un restaurante de verdad, es una botillería (lugares donde se vendía vino de calidad) o una taberna, un lugar para compartir antes que para cocinar”, insiste Sacha.

Pitila, la madre gallega

Todo nace del trabajo de una madre gallega de carácter, de nombre Pitila Mosquera, y su marido, Carlos Hormaechea. “Y ahí estaba la referencia de Emilia Pardo Bazán. Todo en cocina hasta los años 70 tenía la referencia francesa. La capital del mundo era París y, además, es donde se conocieron Carlos y Pitila, mis padres”.

Las referencias y la historia moldean el aire a *bistrot* del restaurante, mientras en el ambiente se cuelan los aromas de pucheros a fuego lento.

“Yo soy de aquella cultura cuando las casas olían a madres y a abuelas y no

a marcas, como ahora”, continúa el cocinero.

Su primer sueldo lo gana trabajando en la sala del restaurante y lo invierte en una máquina de escribir. Un año después se compra una cámara de fotos (Sacha es Premio Nacional de Gastronomía por sus fotografías).

Después, no se queda en la cocina de sus padres y comienza a trabajar como fotógrafo en la revista Cambio 16.

Su integración en la cocina viene más por el placer hacia la mesa que por la obligación de los fogones, pero le toca vivir el *boom* de la cocina en España y parte de esa revolución sucede en Madrid, donde se encuentra con una generación irrepetible de nuevos cocineros (Carmen Guash, Ramón Ramírez, Abraham García, Tomás Arranz, El Duque de Gastronomía, Los Oyarbide...) que, además, “eran divertidos, golfos, inteligentes, cultos y les gustaban las mismas cosas que a mí”, comenta Sacha Hormaechea, que desde entonces se ha quedado en una eterna tertulia con sus amigos que dura hasta hoy.

“Fue la época cuando Pedro Larumbe hacía aguacate con anchoas y Tomás Herranz nos decía que los platos no tenían porqué ser blancos... Enseguida entendí que sería un viaje muy divertido”.

Comienza a pasárselo bien en la cocina y viaja para hacer cine, fotografía y descubrir otras cocinas. “Decidí que me lo tenía que pasar bien con lo que sabía hacer y no meterme en cosas que no me emocionaban”. En su trayectoria hay muchas emociones atrapadas en sus manteles, también amigos y momentos únicos, además de premios y reconocimientos. “Me gusta marcar a mí el ritmo. Somos

Sacha Hormaechea es cocinero, fotógrafo y cineasta. Su restaurante en un delicioso *bistrot* con 40 años de historia donde predominan las emociones, la mejor materia prima y las recetas clásicas con la modernidad e influencias que Sacha decide.

Una anécdota: en esta sesión de fotos lucía una camiseta negra que rezaba, en grandes letras blancas, “EusCádiz” capital Lisboa” y un mapa de la Península Ibérica.

En la cazuela, gallo de Moz. En la copa, un tinto de Cádiz como Finca Moncloa 2011. Con Syrah, Cabernet Sauvignon, Tintilla de Rota, Merlot y Petit Verdot. 9 meses en barricas nuevas de roble americano y francés.







Ostra escabechada. Una receta gallega con más de 100 años de tradición.

muy sencillos cocinando y fácilmente afectables por lo que nos emociona, más que por lo que está de moda”.

Sigue compaginando sus dos facetas de fotógrafo y cocinero, y aclara: “Disfruto mucho cuando me sale una buena fotografía. De la misma forma me emociona cuando alguien que aprecio, le gusta lo que he cocinado”.

“Diseño mi bodega a partir de emociones”

“No tengo todos los vinos en carta, me gusta contarlos como si fueran secretos. No soy mejor por tener 200 referencias, lo soy por saber jugar con ellas.

En el caso de Finca Mondloa -continúa el chef- lo que me sedujo fue que era un tinto de Cádiz que podía entenderse muy bien con la cocina que hago y sorprender al comensal.

Sobre los vinos de Jerez diré que incomprensiblemente uno de los mejores vinos del mundo, no está considerado como tal. Tenemos que contar que Shakespeare escribía con una copa de Jerez en la mano”.

“SOMOS SENCILLOS
COCINANDO Y
FÁCILMENTE
AFECTABLES POR LO
QUE NOS EMOCIONA,
MÁS QUE POR LAS
MODAS”

Recetas de Navidad

La Navidad es esa fiesta en la que la gastronomía se convierte en algo imprescindible y Sacha precisa: “Desde el hecho gastronómico, la Navidad a mí me parece divertida y emocionante. Tengo mis manías: en mi casa me obligan a hacer una sopa que tardo un día y pico en cocinar y que desaparece en muy poco tiempo. También me gusta recuperar la costumbre de cocinar un ave, por el hecho navideño de trinchar y compartir en la mesa.

La Navidad tiene esa parte emocional, que a través del olfato, el sentido que más desarrollado que tenemos, necesita encontrar algo de ese aroma que no sea de marca y que sea auténtico de tu familia y tus recuerdos”.

Ostras escabechadas

Marca de la casa. “Es una receta original de un libro escrito por el cura de Rianxo en el siglo XVIII que Pitila rescató. Está documentado que le gustaba y guardaban su receta Oscar Wilde y Dickens. Si hay algo de verdad navideño es la obra de Dickens.

Esta receta, que tiene Jerez y vinagre, está unida a dos temas que me gustan y preocupan: dar a entender más el Jerez en España y en el mundo entero. Y reaccionar y vender de una vez como se merecen los buenos vinagres de Jerez.

La otra sugerencia, un **gallo de Mos** (gallego) con vino tinto, “con una receta muy antigua, muy de *bistrot*”, concluye Sacha Hormaechea.

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 47°

Elementary,
my dear
ONE



twitter.com/ginlondon1



facebook.com/thelondon1

One & Only
www.thelondon1.com



VIÑAS DEL VERO CRIANZA. Elaborado con Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

CORDERO DE AÍNSA A LA BRASA, CON CEPS Y CALABAZA.

PIRINEO ARAGONÉS, GASTRONÓMICO EL VALOR LOCAL ES EL CONCEPTO

Cuenta la leyenda que en el año 724, musulmanes y cristianos batallaban por la conquista de la ciudad amurallada de Aínsa cuando apareció una cruz en llamas sobre una carrasca (encina) que impulsó a los cristianos hasta la victoria. Hoy, Josep y Ramón, reinterpretan en su cocina del restaurante Callizo aquella epopeya en un plato de *carré* trufado de cordero, medias lunas de *ceps* y cruz de calabaza, acompañado de un vino Viñas del Vero Crianza, materializando en un sólo acto, todo lo que el Pirineo Aragonés quiere expresar: identidad, tradición, creatividad y calidad.

UN REPORTAJE DE JAVIER ESTRADA,
CON FOTOGRAFÍAS DE @MONSCLUB.



VILLA DE AÍNSA,
EN LA COMARCA
DE SOBRARBE,
(HUESCA).
Situada en la
confluencia de los
ríos Cinca y Ara,
fue declarada, en
1965, Conjunto
Histórico-Artístico.



En la Plaza Mayor del precioso pueblo de Aínsa se celebra cada dos años La Morisma, fiesta que conmemora la batalla ocurrida en el siglo VIII entre el rey Garci Ximeno y los musulmanes. En el centro de la plaza, como se puede ver en la imagen, se planta una encina con una cruz en su copa. A la izquierda, plato del restaurante Callizo basado en este hecho histórico de la Villa de Aínsa.



CEBICHE DE TRUCHA
ASALMONADA DEL RÍO
CINCA, LECHE DE TIGRE Y
JUGO DE LIMA Y AJÍS Y UN
VIÑAS DEL VERO ROSADO.
Fotografiado en el río Cinca,
con la Villa de Aínsa al fondo.
Plato del restaurante Callizo.

susurro de los ríos les cuentan y su imaginación les dibuja.

Sólo hay que sentarse en una de las mesas del acogedor restaurante Callizo para saber entender que el entorno es la inteligencia de su expresión y su trabajo la realidad de vanguardia.

Sobre la mesa, Procesionaria, un merengue seco con manzana y queso azulete Manuel Monclus, de la comarca de Sobrarbe, envuelto en algodón de azúcar y presentado con hojas de pino.

Un Viñas del Vero Rosado elaborado por maceración y posterior sangrado de uvas de Tempranillo y Cabernet Sauvignon acompaña a un fabuloso cebiche de trucha asalmonada del río Cinca, con

Jabalí al chocolate

A poco más de una hora en coche, la comarca de Ribagorza nos descubre el pequeño pueblo de Roda de Isábena y su catedral románica, construida dos veces (956 y 1030), sobre un promontorio que domina el valle y que esconde el restaurante La Catedral. Entre los muros de piedra se habla el Patués -dialecto entre aragonés, gascón y catalán- y sus gentes trabajan la ganadería y llevan hasta sus mesas piezas de caza desde hace miles de años.

El claustro de la catedral da paso a la sala del restaurante, un antiguo receptorio de canónigos y Montse, la cocinera, describe el menú más típico que se sirve entre res-

Embajadores de su tierra y con la despesa del Pirineo Aragonés los restauradores de esta extraordinaria zona de la geografía española llevan muchos años ofreciendo

lo mejor de su naturaleza.

Conscientes de la calidad de sus productos, la importancia de la identidad y el cuidado de su futuro, cierran el círculo apoyándose unos a otros, sabedores del valor local y el privilegio de ser ciudadanos de estas tierras calizas, antiguo Mar de Tetis, hoy dominadas por el Monte Turbón (2.492 m).

Agricultores, viticultores, ganaderos y cocineros están a la altura de lo que Huesca es, ofrece y representa. Su tierra les ha dado las pistas para llegar a lo que hoy son.

La trucha del Cinca

Mirando a la Peña Montañesa y sobre el río Cinca, las copas de los pinos alcanzan la piedra medieval de la Villa de Aínsa. Allí, dos cocineros jóvenes, Josesxo Souto y Ramón Aso, repletos de energía y argumentos, encienden cada día sus fogones escuchando lo que el

LOS RÍOS
ALTOARAGONESES BAJAN
DESDE LAS CUMBRES
PIRENAICAS APORTANDO
CAUDAL AL EBRO.

EN SUS AGUAS HABITA
LA TRUCHA
AUTÓCTONA, QUE LLEVA
EL SOBRENOMBRE DE
ASALMONADA O REY.

leche de tigre, cilantro, cebolla y jugo de limas y ajís.

En tercer lugar, aparece un plato llamado El vino y el costumbrismo, homenaje también al Pirineo y a su paisaje.

Media botella cortada en vertical sirve de plato para presentar una papada de cerdo asada, con agua de garnacha, fruta de la pasión, flores y una reducción de vino. En la copa, un tinto Secastilla, de viñedos muy antiguos de Garnacha.



Detalle del plato "El vino y el costumbrismo", del restaurante Callizo, un homenaje al Pirineo y a su paisaje.

tos de frescos góticos, estandartes, cuadros y mobiliario del siglo XVIII.

Judías pochadas con morcilla, morro, pata y guindilla.

A continuación, una ensalada de canónigos con lechuga *radicchio*, sabrosos tomates, higos, piñones, pasas y nueces, además de una vinagreta de café y queso de cabra gratinado.

Cada ingrediente de estos platos está elegido minuciosamente de entre la oferta que el entorno ofrece.



Vista del comedor del restaurante La Catedral, en Roda de Isábena.



Detalle del claustro que antecede a la entrada al restaurante La Catedral.

Así, los montes de caza llevan al recetario popular el jabalí que en La Catedral se sirve al chocolate con una receta personal que incluye coñac de trufas y un sofrito de cebolla, almendras y galletas María, además de otros ingredientes que la cocinera guarda con reserva.

También en su carta destacan las carnes a la brasa (de ganadería propia), la perdiz escabechada y las distintas recetas de ciervo.

De su bodega especializada en el Somontano, un Secastilla y un Viñas del Vero Rosado Pinot Noir Colección, que acompañan perfectamente la propuesta de cocina de La Catedral.

Caldereta de cordero

El paisaje alpino envuelve al viajero entre las paredes gigantes del Congosto del Ventamillo, que actúa como puerta y bienvenida del Valle del Esera -donde nace el glaciar del Aneto-, para llevar hasta Benasque.

En la Avenida de los Tilos está el restaurante El Fogaril. Estrella, Dionisio y José María llevan cocinando más de 26 años para turistas y esquiadores en el Valle Escondido, que ofrece nieves perpetuas en su cumbres más altas, estaciones de esquí, senderos y paisajes preciosos donde compiten los bosques de hayas, abetos y pinos negros.

Una cúpula de granito rodeada de un banco de madera -cadiera- rodea las llamas de una chimenea central donde conversar y tomar una copa, *-anaís d'araños* o patxarán casero, típico de la zona- después de comer o cenar.

Pero antes, en la cocina, el chef Dioni Ciria ya prepara una tapa de cecina de jabalí, embutidos de ciervo y quesos del valle.

De su carta destacan los judiones con oreja de cerdo, la caldereta de cordero, las carnes de la ganadería que pasta muy cerca del restaurante, los guisos como el pollo al chilindrón o el guisado de jarrete con setas, el asado de cabrito lechal al horno de leña o los canelones con seta y trufa.

EL TERNASCO DE ARAGÓN ES EL EMBLEMA Y EL PRODUCTO ESTRELLA DE LA GASTRONOMÍA ARAGONESA. PROBABLEMENTE ES LA MEJOR CARNE DE CORDERO DE ESPAÑA.



Jabalí, judías pochadas y ensalada de canónigos en el restaurante La Catedral.

Como platos más innovadores, el lomo de corzo con salsa de trufa y colmenillas rellenas de foie, la perdiz encebollada o el caramelo crujiente relleno de corzo y queso fresco del valle con salsa agridulce y crudités de verdura. Espectacular.

Todos sus postres son caseros, como el flan de queso de cabra de Radiquero o el sorbete de cítricos.

El Fogaril es también pionero en la defensa a ultranza de los productos que el valle ofrece. Su carta se trabaja desde la realidad y variedad de productos locales. Además, la familia Ciria tiene su propio huerto ecológico a las afueras de Benasque, donde se cultivan gran parte de los frutos y verduras que se sirven en su restaurante.

También crían gallinas, patos y conejos que viven sueltos en una pradera y son alimentados de forma natural.

La recolección de los bosques cercanos también define el trabajo gastronómico de Dionisio. Las temporadas marcan los platos que salen a sala y frambuesas, fresas o arándanos, así como setas o trufas del mercado de Graus, están siempre muy presentes.

Entre los vinos sugeridos, nunca falta en su bodega el blanco Viñas del Vero Clarión Reserva y el tinto Viñas del Vero Gran Vos Reserva.

José María enciende la rama de tomillo que acompaña siempre al asado de cabrito en El Fogaril, -consiguiendo un aroma y un sabor verdaderamente especial que acerca la naturaleza a la mesa-, mientras Estrella descorcha un Viñas del Vero Gran Vos, un vino producto de la creatividad de los enólogos de la bodega de Barbastro, lleno de personalidad tras envejecer 18 meses en barricas de roble francés del bosque de Allier.

Para los canelones de setas y trufa, los Ciria eligen un Viñas del Vero Clarión, proponiendo una interesante armonía entre los sabores de su plato y los toques de notas de pomelo, piña, lácteos y tostados del blanco del Somontano.

Hojaldre de manzana

132 kilómetros separan Benasque de Jaca. En la comarca de La Jacetania, en la Canal de Berdún, a la salida del Valle de Canfranc está el restaurante La Cocina Ara-

gonesa, referente de calidad en la zona. Comparte edificio con el Hotel Conde Aznar, ambos propiedad de la familia Abós. Hoy, tras tres generaciones, representadas por Mainer Abós y Pepe Pérez, quienes han continuado haciendo cocina de producto, prolongando así una larga tradición de buen y reconocido oficio.

Entre sus líneas maestras, dos claros conceptos: cocinan dejándose llevar por las temporadas y trabajan para dignificar el producto de su tierra.

La Cocina Aragonesa cambia tres veces al año la carta y, entre sus platos más reconocidos, está el hojaldre casero de manzana, que es el más longevo de la carta, ya que se cocina y sirve desde el primer día allá en los años 50. También el cordero lechal Tensino, de ganadería sostenible, o las bandejas de marisco y buen pescado traído de San Sebastián por la influencia de la familia, originaria del País Vasco.

De cuchara destacan los boliches de Embun -judías blancas- estofados con verdura, manitas o panceta.

Los tomates rosa de Jaca o las setas apa-



Camelo Bosque, chef del restaurante Lillas Pastia (Huesca), comienza a emplatar su huevo poché con trufa laminada, con base de crema de champiñón y boletus salteado. Debajo, terminando de presentarlo y acompañándolo con un vino Viñas del Vero Merlot Colección.



Rafael Abadía, del restaurante Las Torres -Huesca-, sirve un Viñas del Vero Gewürztraminer Colección junto al postre de migas de zanahoria, cremoso de chocolate y maracuyá. Debajo, un Blecua acompaña al Pichón-Torrija.





José María y Estrella, propietarios del restaurante El Fogaril junto a Dionisio Ciria, presentan diferentes platos típicos de Benasque y el Valle del Esera, que resumen su cocina desde hace más de 26 años. Debajo, lomo de corzo, pan de pacharán y colmenilla negra con Viñas del Vero Gran Vos Reserva.



recen en los meses de temporada en la mesa de este restaurante de Jaca, en platos tan sofisticados y ricos como el aperitivo de ferrero de foie; la ensalada de escarola, sardina de cubo y queso O Xortical; la trucha del Cinca ahumada con haya, con melocotones asados al horno con vino rancio; la hamburguesa de ciervo, patatas de mango y chutney de frutas rojas; el ravioli de chilindrón en su salsa o el solomillo a la parrilla con mojo de cilantro, tomate y piñones.

La decoración de la sala, fiel al estilo tradicional aragonés, conserva el techo de viga de madera, el suelo de barro cocido y piedra, y se complementa con jarros, tinajas y mobiliario popular como las tres *cadieras* que presiden el comedor principal. Famosa es también su terraza con cúpula acristalada donde se puede ver nevar mientras se cena en el restaurante. En su bodega, presencia absoluta de vinos del Somontano y una constante búsqueda de novedades sin salir de la zona. Para Pepe Pérez, los vinos de Viñas del Vero Clarión y Gran Vos “no son mejorables”.

La ciudad de Huesca es la puerta del Pirineo Aragonés. Siguiendo el cauce de los ríos Isuela y Flumen, y sintiendo la presencia de la Sierra de Guara, aparece la capital, centro neurálgico de una provincia privilegiada por sus paisajes y naturaleza que ha sabido situarse en la escena gastronómica, precisamente, por el trabajo con materias primas de calidad que el entorno local ofrece, convertidas en concepto y protagonistas de su oferta.

Son platos típicos de la tierra las migas a la pastora, la sopa oscense o de ajo, las ensaladas, las legumbres o verduras (cardo, borraja...), el salmorejo, el pollo al chilindrón, la trucha o el bacalao ajoarriero, el cordero a la pastora, las chiretas, los productos derivados de la caza, embutidos variados, morcillas, tortetas y el plato estrella que, sin duda, es el ternasco asado. Los postres artesanos de la ciudad reclaman una especial atención, materializada





Vista de la Peña Montañesa desde la localidad de Aínsa.



Espectacular paisaje de bosque de pino negro en el Embalse de Eriste, llegando a Benasque.

A la izquierda, un plato de Camelo Bosque-Lillas Pastia-tartar de tomate y atún con raifort (rábano) y chapadillo (Anguila del Ebro).

en la "Ruta Dulce", un recorrido por las pastelerías de Huesca donde poder degustar exquisiteces reconocidas a nivel nacional como la trenza de Almudévar, glorias de Huesca, campanas, coca de nata tarta de Loreto, pastel ruso o las deliciosas castañas de mazapán.

Pero antes de entrar en las cocinas, hay que pasear por Huesca, caminar por el Coso Alto y Bajo, visitar el Parque de Miguel Servet y subir caminando por la luminosa y bonita Plaza López Allué, hasta la Catedral gótica y descubrir el soberbio retablo de escultura renacentista esculpido en alabastro.

Pichón torrija

Como punto de referencia en Huesca hay que disfrutar del restaurante Las Torres, que cumple este año 25 años de magnífico trabajo.

Los tres hermanos, Fernando, Alfredo y Rafael Abadía, pusieron en marcha este proyecto. Recuerda Rafael a su hermano Fernando, (1958-2006) Premio Nacional de Gastronomía, quien cocinó desde la pasión y marcó el genio y el temperamento de Las Torres, recuperando la herencia de la abuela, guisandera de las fiestas de los pueblos de Huesca, y logrando elevar hasta reconocidos premios y reconocimientos la cocina y el servicio del restaurante familiar. En sala está Rafael, sumiller y perfecto arfitrión. Habla de ilusión, de productos del terruño y de la continuidad de la cocina de Fernando.

A los 10 años, consiguieron la Estrella Michelin, siendo autodidactas, creando desde la personalidad y su estrecho conocimiento de las posibilidades gastronómicas del Alto Aragón.

Actualmente, Rafa es el director de orquesta. Él transmite y David Fernández e Inma Martín ejecutan en la cocina con el objetivo claro de "enloquecer a los clientes". No es raro ver a Rafa escaparse de la ciudad a recoger té de roca para luego hacer helados o infusiones para sus clientes. "La naturaleza es lo que me seduce", repite Rafael Abadía.

En la mesa, un plato impresionante: Pichón-torrija, acompañado con un Blecua, vino icono de Viñas del Vero, elaborado a partir de una triple selección de viñedos, racimos y barricas. La mesa de triage selecciona los mejores racimos, cada variedad fermenta por separado en foudres de roble francés y envejece por separado en barricas nuevas de roble francés del bosque de Allier. Pasados 12 meses, se seleccionan las mejores barricas de cada variedad y se prepara en ensamblaje definitivo, que pasará a barrica durante ocho meses más.

“ PUEDE SER QUE
ESTEMOS COCINANDO
DONDE TODOS QUISIERAN
ESTAR ” ,
DECLARA CARMELO
BOSQUE, CHEF DEL
RESTAURANTE LILLAS
PASTIA, TRAS REPASAR
EN VOZ ALTA ALGUNOS
DE LOS PRODUCTOS
GASTRONÓMICOS DE LA
ZONA Y SU COCINA.

La trufa de Carmelo

El edificio modernista del Casino de Huesca acoge el restaurante con una Estrella Michelin, de Carmelo Bosque.

Su nombre, Taberna de Lillas Pastia, fue elegido de entre los textos de la novela de Mérimée, Carmen, inspiradora después, del libreto de la ópera homónima de Bizet.

El chef describe su ADN de forma contundente asegurando que se basa en los recursos del Somontano, siendo la trufa el elemento más importante en su propuesta gastronómica.



Detalle del acogedor comedor del restaurante La Cocina Aragonesa, en Jaca.

En el plato, pechugas de pichón, con torrija de sus menudillos y manzana, y licor de Oporto.

Le toca el turno a un gran blanco monovarietal: Viñas del Vero Gewürztraminer Colección, elaborado mediante proceso de maceración en frío con uvas recién vendimiadas. Su fruta en boca, su paso sedoso y las notas florales, le hacen ser el elegido por Rafael Abadía para armonizar con su postre de migas de zanahoria, cremosos de chocolate y maracuyá.

Cuenta Bosque que “al conocer cada vez mejor mi entorno cultural y geográfico, supe que en Graus, en el invierno, se comerciaba con la mejor trufa negra que se podía pensar. Ahí, tan cerca de mi pueblo. Y tuve la fortuna de percibir el aroma de unas trufas, recién “cazadas” y jamás he podido olvidarlo”.

Agricultura, cereal, olivo, vid y la ribera del Ebro, son los escenarios para comenzar a crear unos platos que se asientan en la tradición local, para alcanzar sublimes momentos de vanguardia que tienen que

responder a dos máximas: sabor y temporada.

“La borraja, los tomates, las habas, el guisante o el brócoli pelado, las carnes, como el ternasco, o las setas y la ternera del Pirineo”... Tanta materia prima cercana y de calidad, le hacen declarar a Carmelo Bosque que: “puede ser que estemos cocinando donde todos quisieran estar”.

Aragón, efectivamente, tiene la suerte de alcanzar con la mano suficiente naturaleza para cocinar con honestidad. En su cocina, el plato más famoso son sus croquetas de fiesta, -receta de su madre, que las hacía con hongo de patata trufada y yema de huevo-, y el arroz trufado.

Sobre la mesa, un espectacular y vistoso plato de tartar de tomate y atún con raifort (rábano) y chapadillo (anguila del Ebro).

Continúa el chef de Lillas Pastia con un huevo poché con trufa de verano laminada, con base de crema de champiñón y boletus salteados. Uno de los platos más representativos de la cocina actual de Carmelo Bosque.

Para cerrar el círculo de este intenso resumen de la cocina del cocinero nacido en el Somontano, lentejas beluga (de Canadá), con papada de cerdo, royal de foie y trufa.

En la bodega de Lillas Pastia buenos vinos, pero destaca el chef los de Viñas del Vero: “Hoy son excelencia y conquistan paladares. Lo veo todos los días en mi restaurante. Además, la lucha en bodega es constante por ser los mejores del Somontano”.

Concluye aquí esta ruta gastronómica excepcional, una invitación más de entre las muchas que cada viajero puede diseñar, ya que valles, sierras y picos del Pirineo Aragonés guardan en completo equilibrio la sintonía de sus gentes, la tradición, los productos y la sabiduría de saber guardar y ofrecer lo mejor que la naturaleza obsequia, sin dejar de mirar al futuro.



VIÑAS
DEL VERO
GEWÜRZTRAMINER

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

 WINEinMODERATION.eu
ATI DA VIVERE
EL VINO sólo se disfruta con MODERACIÓN

RESTAURANTE MONTIA

El paisaje en el plato

Luis Moreno y Daniel Ochoa han conseguido su primera Estrella Michelin y fueron el premio Cocinero Revelación 2014 que otorga Madrid Fusión. Se trata del éxito de una cocina creativa que ha decidido establecerse en San Lorenzo de El Escorial y cocinar únicamente con el producto que son capaces de recolectar en la sierra madrileña. En el restaurante Montia, la identidad es tan importante como la elaboración.

UN REPORTAJE DE JAVIER ESTRADA.

Sus platos huelen como el campo que les rodea. Su restaurante es un santuario de agradecimientos y reflexiones sobre lo que el entorno obsequia. Su trabajo es a la vez respetuoso y creativo: "¡Que el comensal sepa dónde está comiendo!", resume Daniel Ochoa en un momento de la entrevista.

Daniel Ochoa y Luis Moreno son los cocineros revelación del año 2014 en España.

El reconocimiento está más que justificado por su gran trabajo en cocina. Pero además, es un premio a la opción más difícil, al tesón y a las ideas claras.

Abrieron en noviembre de 2012 y han llegado muy alto.

Fueron ellos mismos los que hicieron la obra y pintaron el local de su restaurante mientras la prima de riesgo subía y la crisis parecía no tener fin. "¿Y si se va todo a la mierda y nos pilla aquí con el mono de trabajo?", declaran ahora recordando los muchos miedos que pasaron.

Pero tenían las ideas claras. "Queríamos



hacer una cocina muy limpia, muy respetuosa con el producto. De la zona, sin complicarnos excesivamente en las elaboraciones. Una cocina muy directa". Y lo han conseguido. En Montia ofrecen un menú degustación brillante, sorprendente y muy rico. Un menú que nunca está escrito porque les gusta tener la libertad de cambiarlo cada día, según mande la naturaleza. "Trabajamos con muchas pequeñas

huertas y con carniceros de la zona, con mucho producto silvestre y peces de los ríos Guadarrama o Guatel", explica Luis Moreno.

Daniel (36 años) y Luis (32 años) se declaran amantes de la sierra madrileña. El primero nació en Madrid pero se crió entre Pelayos y San Martín. Luis Moreno es también de Madrid y se ha criado en Miraflores.

Tras estudiar cocina y recorrer algunos de los mejores restaurantes del país se encuentran en Valladolid y vienen juntos a cocinar al Palacio de Miraflores, donde pasan tres años. Es en este tiempo cuando la idea de Montia se fragua.

“Comenzamos a trabajar con proveedores locales, a conocer el producto del entorno y nos dimos cuenta que había llegado el momento de abrir nuestro restaurante. Sin duda podemos decir que estábamos seguros de que era el momento emocionalmente, aunque no estábamos nada seguros de que lo fuera racionalmente. Todos los aspectos económicos nos parecían insalvables.

Pero nos pusimos a trabajar -cuenta Daniel- y hoy, como dicen nuestros amigos, Montia es El Dorado de la cocina, porque realmente hacemos lo que queremos”.



Luis Moreno (izquierda) y Dani Ochoa en la sala del restaurante Montia, en San Lorenzo de El Escorial. En la imágenes de abajo, de izquierda a derecha, tres platos de su último menú degustación: conejo al ajillo a la royal, crema de remolacha y suflè de zanahoria. Arroz en costra abunda de liebre y pie azul. Paté de pularda y cerveza castaña. FOTO ©mOnsdub.



Corriente naturalista y Kilómetro 0

Podemos enlazar o definir su cocina como naturalista y de proximidad o kilómetro cero. Las setas son parte importante de sus propuestas, en temporada. Les gusta mucho trabajar la caza, sobre todo caza menor, como la perdiz, codorniz, liebre o conejo y son grandes conocedores de las verduras locales, como las escorzoneras, los tomates o calabacines, así como de los

productos silvestres como la boruja (planta que inspira el nombre del restaurante, ya que su nombre científico es Montia Fontana), los espárragos, bayas, flores y moras. También de los peces de río como la trucha, lucio, barbo, carpa o el cangrejo de río.

“Nuestro cariño al monte y al mundo silvestre define parte de nuestro trabajo. Cuando diseñamos una receta tenemos muy presente que queremos

meter el paisaje en el plato”, explica Ochoa.

“También trabajamos con algas, moluscos, pero los actores principales son los productos de esta tierra”, concreta Luis Moreno.

En su trayectoria de poco más de dos años los platos que más han gustado han sido sus callos tradicionales. “Que ya siempre están en nuestro menú, como las setas en otoño”.



El regajo, boruja, coruja, pamplina o marusa es la *Montia fontana*. Una planta de la familia de las portulacáceas.

Sala del restaurante Montia.

Dirección: C/ Calvario, 4.
San Lorenzo de El Escorial.
Teléfono: 911 33 69 88
Horario: de martes a
domingo de 13:00 a 15:30 h.
y de 20:30 a 22:30 h.

El tándem Dani y Luis

El éxito, sin duda, tiene su fundamento en saber trabajar en tándem. Aunque como ellos mismos dicen: “no está todo tan organizando. Las ideas van apareciendo y, poco a poco, se van tuneando hasta que al final, aparece el plato definido”.

En la cocina de Montia hay cuatro cocineros más ellos dos. Y todas las ideas se ponen en común. Es una norma vital. Daniel y Luis comenzaron con una filosofía muy clara. Arriesgando con platos muy poco comunes para un lugar más clásico como San Lorenza de El Escorial.

Los dos primeros meses fueron muy duros. “Había días que no pasaban ni las águilas por la puerta”, recuerda Luis Moreno.

“A partir de enero de 2013 comenzamos a salir en los medios y las críticas eran buenas y eso nos dio la vida”.

No había una estrategia, se trataba de trabajar y trabajar, cocinar y crear sin abandonar la senda marcada que define su filosofía. “Lo que se ve en nuestro trabajo es lo que somos. El reflejo del cariño por la sierra de Madrid y el oficio.

Estamos donde queremos, lo hacemos como queremos y podemos hacerlo tranquilos. Y eso también se transmite en nuestro menú”.

Dentro de esta filosofía también cabe su vida privada. “Vivimos también fuera del restaurante, con la familia y amigos. (Montia abre entre semana sólo comidas y los fines de semana dan comida y cena). Todo intenta encontrar el equilibrio”.

El premio

En la última edición de Madrid Fusión fueron galardonados con el premio Cocinero Revelación 2014. Todos los esfuerzos y la línea escogida de trabajo se vieron recompensados.

Daniel Ochoa declara: “Lo recibimos con ilusión y alegría. Ves que se te



Luis Moreno y Daniel Ochoa con el Premio Cocinero Revelación 2014, otorgado por Madrid Fusión.

“LA EVOLUCIÓN LA
ENTENDEMOS COMO EL
NO PARAR.
INVESTIGANDO EN
PRODUCTOS Y
PRODUCTORES LOCALES”

abren nuevas vías y te sirve para reafirmarte en tu trabajo y convencerte de que no estábamos tan locos.

A nivel personal no es una cosa que nos importe especialmente, no somos orgullosos, ni egocéntricos”.

Luis Moreno acompaña a su amigo y compañero de cocina, diciendo que: “creo que somos muy humildes. Pero valoramos mucho y sabemos que es importante estar en ese grupo de cocineros, entre esos diez restaurantes que están haciendo ruido”.

Evolución

La planta Montia, tiene pequeñas ramas frágiles, pero es perenne y sobrevive junto arroyos, de manera sil-

vestre. Una buena analogía con su trabajo, que parece encaminado a recoger muchos aplausos.

Cuando se les pregunta sobre la evolución en cocina, ambos contestan: “No somos tan *frikis*... No buscamos, ni estamos pendientes de ninguna tendencia. Lo que hacemos es muy personal, es nuestro y es el cliente el que nos busca y el que crea las necesidades.

Nosotros intentamos seguir en nuestra dinámica. La evolución la entendemos como el no parar, siempre queriendo hacer un poquito más, seguir investigando en producto, productores y artesanos”.

“Nos gusta mucho comer - advierte Daniel-, y la cocina. Vamos a restaurantes, leemos y viajamos pero eso no tiene por qué influir en nuestro estilo. Creo que seguimos, o nos construimos, nuestra propia evolución.

Es cierto que nos podemos encajar en la corriente naturalista, de Michael Bras, la cocina del Noma, de Mugaritz, ... Son restaurantes que nos influyen.

Lo que queremos es que cada uno intenta mirar desde dentro, desde lo más cercano, intentar ver tu paisaje, las gentes y sus costumbres o su historia, para reflejar todo eso en un plato.

De esta manera, entendemos que hay tantos tipos de cocina como pueblos o ecosistemas”

En la bodega casi exclusivamente vinos naturales. “Son vinos más allá de los ecológicos. Hablamos de vinos sin sulfurosos, sin nada de química en la bodega, con levaduras autóctonas. Vinos muy limpios,.... muy punkis”, dice Luis.

Estamos hablando de cocina portentosa, de ecología, sostenibilidad, naturaleza o biodinámica (un concepto de agricultura que les interesa mucho).

Todo en Montia es reflejo de una filosofía que aún alma y cariño.

Se trata de un concepto que respeta al medio y potencia al buen productor local.

DESCUBRIENDO EL JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Una bella historia de animales, hombres y naturaleza

¿Sabemos cuál es la esencia del mejor jamón del mundo? Este interesante recorrido por las cuatro Denominaciones de Origen del cerdo ibérico se acerca a su realidad para comprender mejor la importancia de un producto gastronómico absolutamente exclusivo.

UN REPORTAJE DE JAVIER ESTRADA,
CON FOTOGRAFÍAS DE @MONSCLUB.

Fue en el Neolítico cuando se data la aparición del cerdo y al Imperio Romano como el primero que habló sobre él. Pero el cerdo ibérico existe desde antes de los romanos y ha quedado documentado en referencias gastronómicas, artísticas y literarias. Como tal, su hábitat durante siglos ha sido el Suroeste de la Península Ibérica y hoy es poblador y soporte tradicional de su dehesa arbolada.

Apoyado en su garrote, espera junto a una encina Juan Castro, de 77 años de edad. A los ocho, ya cuidaba de las piaras de cerdos ibéricos en el Valle de Los Pedroches, en Córdoba, y veía cómo los empresarios de Guijuelo venían a las ferias a comprar los cochinos, como le gusta llamarlos. Acaba de comenzar la montanera. Son días de finales de octubre en la finca de cría Navaluenga y los cerdos 100% ibéricos viven tranquilos, comiendo hasta 12 kilos de bellotas al día, engor-

dando para su sacrificio, que será en dos o tres meses, cuando hayan alcanzado las quince arrobas, unos 170 kilos.

La producción de jamón de alta calidad se basa en una trilogía de excepción, en la que el cerdo ibérico, la dehesa y el hombre han sobrevivido a la historia en una integración perfecta: la bellota cae madura y la hierba crece a principios de otoño, cuando el cerdo engorda y corre entre encinas y alcornoques esperando sin saber, su final. Después, el despiece y el salazón de sus jamones y paletas en los meses más fríos del año, que evita su deterioro microbiano y facilita su estabilización mientras la sal se difunde por toda la pieza. Más tarde, la primavera y la subida de temperaturas y, paulatinamente, llegará el verano, seco y caluroso en las zonas del suroeste de la Península para activar diferentes reacciones que irán afinando durante muchos meses, hasta 36 ó 48, o incluso más, los jamones en bodega.





Juan Castro Díaz tiene 77 años y desde los ocho trabaja en el campo con los cochinos. Hoy es accionista de la empresa IBESA y sigue cuidando de la piara en esta dehesa llamada Navaluenga, en Los Pedroches, (Córdoba), donde cada cerdo ibérico engorda comiendo bellota de encina, en fincas extensivas de más de una hectárea por cerdo.

Cada explotación extensiva cumple una estricta normativa de calidad y los ganaderos se unen y apoyan en asociaciones y reglamentos de Denominaciones de Origen protegidas para hacerlo mejor, evitar el fraude y cuidar más y más el producto.

Elena Diéguez es la Secretaria Técnica de AECERIBER (Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico), que integra ganaderos a nivel nacional -911 asociados con 2.400 explotaciones. Cree fundamental hacer un esfuerzo en hacer cumplir las normativas y comunicar al consumidor la grandeza de este producto gastronómico único.

Sobre las variedades del cerdo ibérico, explica que "el Retinto es el más conocido y extendido. Se trata de un animal rústico, de buena calidad y buen crecimiento. El Lampiño está en peligro de extinción, no tiene pelo, es muy oscuro y tiene poco crecimiento. El Entrepelado es el cruce de Retinto y Lampiño, y el Torbiscal es una variedad que hizo un ingeniero agrónomo en Oropesa, (Toledo), y es el que mejor rendimiento tiene de todos".

Como curiosidades, apuntar que el Manchado de Jabugo está también en peligro de extinción, aunque existe un grupo muy reducido de 300 madres, o que otras variedades, como el Cano campinés o el Dorado gaditano, ya se han perdido.

El cerdo ibérico es un animal muy rústico, lo que significa que aprovecha recursos naturales, es muy lento de crecimiento y tiene una muy alta calidad de carne.

El ganadero Juan Castro es uno de los accionista de la empresa IBESA, fundada en 1988 en Los Pedroches. Actualmente sacan al mercado algo más de 5.000 jamones y paletas de bellota 100% ibérico al año. En 2011, en una cata a ciegas promovida por el maestro loncheador y "activista mundial del Jamón de bellota"

Florencio Sanchidrián, 15 prestigiosos gourmets, eligieron un jamón de esta casa, que representaba a la D.O. de Los Pedroches, como el mejor jamón del mundo.

Al frente de IBESA, con sede en Villanueva de Córdoba, está Alfonso Blanco, que habla de sus jamones con entusiasmo y es consciente de la importancia de comunicar y contar mejor qué es el Cerdo Ibérico.

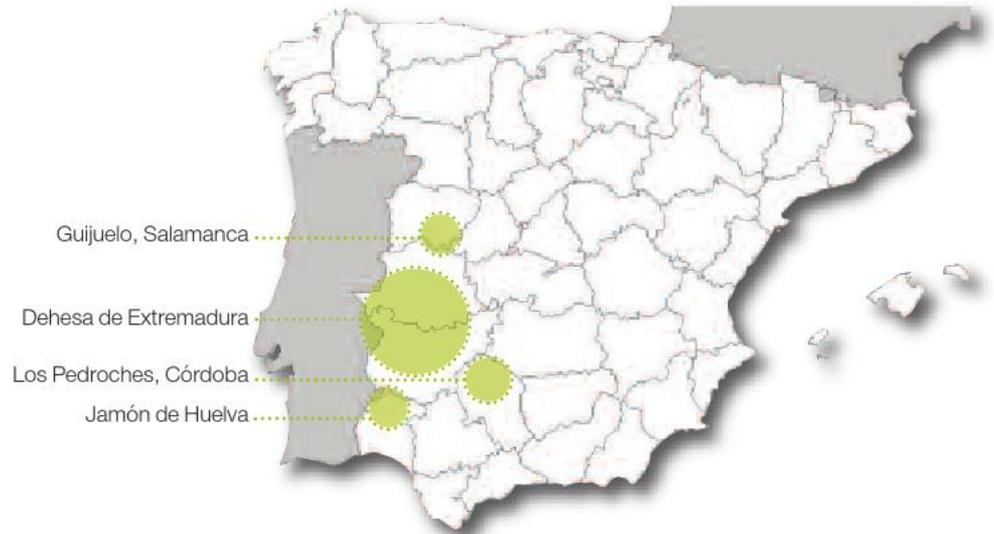
A 700 metros sobre el nivel del mar, la altiplanicie de Los Pedroches proporciona una bellota de encina de muy alta calidad. "Hablamos de la dehesa de encina continua más grande del mundo, donde los cochinos -por norma de calidad- tienen que vivir y engordar en montanera con ratios de espacio de más de una hectárea por animal", explica Blanco.

Después llega el sacrificio, en los meses de enero o febrero, cuando el cerdo ya ha alcanzado el peso de 15 arrobas, para dar paso al proceso de elaboración de jamones y paletas que concluirá aproximadamente 48 meses después -algunos hasta 5 años de curación-, con veranos calurosos de hasta 38 grados durante el día y 21 por la noche. Este jamón de bellota 100% ibérico de Los Pedroches, tendrá la evidente sapidez salada, pero algo más dulce que el de sus compañeros de las otras tres Denominaciones de Origen

Y como en todos estos jamones veteados de color rojo oscuro, su grasa será fluida e infiltrada, de color blanquecino. El brillo del magro debe anunciar su calidad en el aroma y ser jugoso en boca, con fragancia intensa a curado y recuerdos a su alimentación de bellotas.

Se deshace en la boca y presenta una "rancidez matizada" que debe ser persistente, permaneciendo incluso varios minutos después de haberlo comido. Para beber, Alfonso Blanco propone Cava.





El mapa muestra las cuatro Denominaciones de Origen que avalan y amparan jamones y paletas ibéricas. A la izquierda, un lechón de la finca Los Valhondos, de la empresa BEHER, en Guijuelo. Debajo, la mano del porquero Cecilio muestra bellotas de alcornoque y de encina, las más verdes, todavía sin madurar, en la finca El alcornocal, en Badajoz, propiedad de la empresa Señorío de Montanera. Bajo estas letras, el actual cortador de jamón subcampeón de España, Emilio Rubio, lonchea un Jamón de bellota 100% ibérico de IBESA, en Los Pedroches, (Córdoba).



“Existen cuatro Denominaciones de Origen, -continúa Elena Diéguez-, y todas ellas amparan Jamones y Paletas exclusivamente. No existe una D.O. ni para carnes, ni para lomos o cualquier tipo de embutido”.

Cronológicamente la primera fue Guijuelo (1987), zona con tradición, ubicada en la provincia de Salamanca.

Después llegó Dehesa de Extremadura. A continuación surgió Jamón de Huelva; -ahora en negociaciones para pasar a denominarse Jabugo- y la última fue Los Pedroches.

Para comprender mejor el funcionamiento de esta industria, la Secretaria Técnica de AECERIBER, dice que: “el ámbito que tienen las D.O es distinto en función de la zona donde se elabora el producto y de dónde procede el cerdo. Así, Guijuelo tiene una zona muy reducida de elaboración y la D.O. le permite utilizar toda la zona de producción de cerdo ibérico.

En Dehesa de Extremadura, la zona de elaboración y producción coincide y es toda la Comunidad Autónoma.

Jamón de Huelva se abastece de cerdo Ibérico de la parte occidental de Andalucía y Extremadura y seca en sus sierras.

Los Pedroches, al igual que Extremadura, solamente pueden criar y elaborar jamones y paletas en la zona del Valle de Los Pedroches.

Todas amparan únicamente cerdo 100% ibéricos y 75% ibéricos (cruce 25% con raza Duroc-Jersey)” -continúa Diéguez-, que concluye declarando que: “las diferencias entre D.O son muy pequeñas. Solamente podemos resumirla en detalles como que la reposición en montanera (el peso que alcanzan en la dehesa) sea un poco más o un poco menos, o que la edad de sacrificio varíe unos meses arriba o abajo”.

Un cerdo de bellota que se precie, sea ibérico o cruzado, no va a tener nunca menos de 13 arrobas (1@ = 11,5 Kg.) ni menos de 14 meses antes del sacrificio.

El viaje continúa por la provincia de Huelva, por los pueblos de Sierra de Aracena y Picos de Aroche, donde el nombre de Jabugo ha reinado, reina y es sinónimo de excepcionales jamones y paletas. En la localidad de El Repilado -un pueblo metido en un valle con veranos muy calurosos, donde de noche refresca- encontramos la empresa CUYAR (fundada en 1989) y a su maestro jamonero, Manuel Luis Cabeza.

“Aquí, la clave es no acelerar nunca el proceso de curación. Jugamos al límite con la sal y los tiempos de secado.

Yo abro poco las ventanas de la bodega”, cuenta Cabeza, que cala en mano, habla de aromas y fragancias y de esa grasa beneficiosa que se presenta en vetas y le confieren un aspecto marmorizado al jamón que, a su vez, le proporciona jugosidad y fina textura.

La característica organoléptica que describe y aúna a los jamones de bellota 100% ibéricos de la D.O. Jamones de Huelva sería el punto perfecto de salado. Para comer uno de estos jamones o paletas, Manuel Luis recomienda acompañar una loncha fina y cortada a mano con un pico de pan y un vino tinto.

Tras el despiece del cerdo (enero, febrero), el jamón se perfila para eliminar parte de la grasa y la piel. Mediante presión se hace el sangrado interior. Después vendrá el paso denominado como salazón, en el que se colocan los jamones uno encima de otro hasta alcanzar como mucho, el metro y medio de altura, y se cubren de sal marina reutilizada en salas con temperatura entre 1 y 3 grados. Aquí estarán tantos días como kilos tenga cada pieza.

Tras este período, llega el lavado de las piezas y el postsalado, fase en la que se persigue la penetración paulatina de la sal en la masa muscular, a la vez que se aclimatan lentamente los jamones. Tras 80 o 90 días, pasarán por primera vez a





Junto a estas líneas, Elena Diéguez, Secretaria Técnica de ABCERIBER, y Francisco Espárrago, director general de Señorío de Montanera, visitan a los cerdos de este último, en sus primeros días en montanera en la Finca El Alcornocal, (Badajoz).

A su lado, Manuel Luis Cabeza, maestro jamonero de la empresa Cuyar, de El Repilado, (Huelva), cala un jamón.

Debajo, Francisco Espárrago, evalúa un salchichón en una de las bodegas de Señorío de Montanera.

Debajo de estas líneas, Javier García, jefe de comunicación e informático de BEHER, revisa los jamones en la bodega que la empresa tiene en Guijuelo.



los secaderos, estarían ya en el primer verano, donde se produce el sudado de los jamones. En este punto se vigila la circulación de aire, la temperatura y la humedad de la sala, abriendo y cerrando ventanas.

Los jamones permanecen colgados entre tres y siete meses, logrando la estabilización final del jamón.

La fase final será la de maduración y envejecimiento en bodega, que se puede alargar tres, cuatro y hasta cinco años.

En grandes salas bajo tierra se controla constantemente la temperatura y la humedad ambiental para conseguir la lenta maduración de cada pieza. Durante todo este tiempo, la atención es incesante, controlando los hongos naturales que aparecen sobre la parte exterior de los jamones y que aportarán el aroma final y realizando inspecciones visuales y olfativas, mediante la cala.*

Francisco Espárrago es un ingeniero agrónomo extremeño de 56 años que, en 1992 heredó una finca de su madre. Comenzó vendiendo cerdos ibéricos a otras empresas hasta que decidió, junto a otros socios, montar la suya propia, Señorío de Montanera, perteneciente a la D.O. Dehesa de Extremadura, con el claro objetivo de elaborar productos de máxima calidad procedentes de cerdos ibéricos puros alimentados con bellota.

Se trata de un empresario convencido de que la transparencia y la comunicación son los caminos a seguir en el mundo del cerdo ibérico. Activo, crítico, trabajador y peleón, Francisco Espárrago dirige una empresa con 65 personas, divididas entre las oficinas de Badajoz, la fábrica de Salvaleón -donde los vientos son muy similares a los de Jabugo- y las diferentes fincas. Actualmente pone en el mercado unos 24.000 jamones de bellota al año.

Acerca del Jamón de bellota 100 % ibérico nos da algunas claves sobre su morfología y cómo debemos afrontar una cata: "Pezuña negra o ligeramente veteada, caña muy fina y forma larga o estilizada.

Corte serrano en V, grasa de cobertura amarilla y exudados naturales de mohos. Para disfrutar de este jamón -continúa el director general de Señorío de Montanera- hay que cortarlo a mano en lonchas muy finas, servirlo a 20 grados de temperatura aproximadamente y apreciar que tenga tocino y carne. Se come con los dedos, se huele y en boca tiene que estar jugoso, tener su punto de sal y dejar un rastro un poco rancio. El sabor y las sensaciones deben perdurar en boca".

Para concluir, Espárrago recomienda acompañar con un buen fino o un Rioja, y unas regañás.

Al norte, en la provincia de Salamanca, se encuentra la Denominación de Origen Guijuelo.

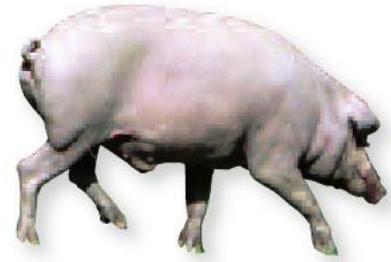
Las frías temperaturas y el menor tiempo de salazón confieren a estos jamones y paletas un sabor algo dulce y poco salado.

En la localidad de Guijuelo (a 1.000 metros sobre el nivel del mar), está Bernardo Hernández BEHER, una empresa familiar con tres generaciones de experiencia en el sector dedicada a la crianza del cerdo 100% ibérico y elaboración de productos ibéricos de máxima calidad. Una de sus frases promocionales hace referencia a que es "el jamón más premiado del mundo".

Actualmente procesa 30.000 cerdos al año. En sus tres fincas, que suman más de 1.100 hectáreas, las madres -más de 2.000 en total- paren 2 veces al año y en un ciclo continuo, traen entre 10 y 14 lechones por temporada.

Las sierras de Gredos y Béjar someten a la climatología del lugar y dirigen sus vientos hasta tocar, en secaderos y bodegas, a los jamones hasta 44 meses, antes de ser comercializados por todo el mundo.

El trabajo de cada una de estas empresas y sus Denominaciones de Origen es una joya gastronómica altamente apreciada, que, cuando se entiende su proceso y dedicación, parece hacerse más accesible y mejor valorada.



EL CEBO O FASE FINAL DE ENGORDE

Todo animal tiene tres últimos meses de cebo: donde come *ad libitum* (a placer, a voluntad).

El control de calidad de las D.O divide esta fase, previa al sacrificio, en tres tipos y calidades:

- Bellota o montanera: el cerdo sólo come lo que le da el campo.
- Cebo de campo: el animal está medio suelto en un terreno de tierra y come sólo pienso.
- Cebo: el cerdo está en una nave estabulado comiendo pienso.



*LA CALA

Herramienta fundamental de los maestros jamoneros elaborada a partir de hueso de vaca o de caballo, que se introduce en los jamones para determinar su calidad en el proceso de maduración.

wwwinos

tiendagonzalezbyass.com



ARACENA JOSÉ VICENTE

El maestro José Vicente abrió su restaurante en Aracena, en diciembre de 1986. Propone cocina local y producto autóctono de temporada.

Ha enseñado a cocinar y a querer el jamón y los diferentes cortes del cerdo ibérico a muchos cocineros japoneses que han viajado durante los último cinco años hasta su casa. Hoy es un chef respetado que sale en las guías gastronómicas y cómics de Japón.

En su restaurante, el buen servicio precede a platos exquisitos como el jamón, caña de lomo o la presa a la plancha. Además de la carrillera, la castañeta guisada con vino de Jerez Alfonso, el espinazo al horno con boletus o sus postres de castañas en almíbar o compota de membrillo.



DÓNDE COMER EL MEJOR CERDO IBÉRICO



JABUGO MONTESIERRA

Al entrar en el bar restaurante y tienda Montesierra, en la localidad de Jabugo, (Huelva), se lee: "Jamón y porrón hacen buena reunión". Sin duda es un buen lugar para tapear y degustar su alcachofa montanera, la presa, la pluma, el lagarto o la carrillera en salsa. En la imagen, Johnny Muñiz corta jamón.



BADAJOZ GALAXIA

Es un restaurante famoso por sus pescados y mariscos, pero cocina también muy bien la presa y el revuelto Pepehillo, que, sin huevo, mezcla merluza, rape, gambas y jamón. En la imagen Miguel, el camarero. En BADAJOZ, también recomendamos los restaurantes Marchivirito y La Toja. Y Percor, en CORIA, (Cáceres).



POZOBLANCO EL RINCÓN DE JUAN

Juan Dueñas abrió su restaurante en 1993. El jamón, el cerdo ibérico y otras carnes de Los Pedroches -como cordero, ternera o choto (cabrito)- son la base de su cocina de éxito. (También pescados y mariscos). Su lomo al Rincón, al horno con almendra, tomate y cebolla, la carrillera asada con salsa de orégano y especias de caza o la presa en cuatro versiones, merecen la pena un viaje.



Juan Dueñas, del restaurante El rincón de Juan, en Pozoblanco, prepara presa a la plancha en cuatro versiones: sola, con foie, con reducción de arropo y con crema de ajo tostado.



RESTOBAR

Alfredo Dueñas y Gloria Fernández son los dueños del restaurante Restobar, en Pozoblanco, (Córdoba). Calidad y creatividad con mención de la Guía Michelin, y buen trabajo, resumido en esta frase: "Hacemos moderno al cerdo ibérico".

En VILLANUEVA DE CÓRDOBA: Restaurantes La puerta falsa, Las columnas y La encina.



GUIJUELO DURÁN SÁNCHEZ

Además de buenos jamones y paletas, merece la pena su morcón y los patés.

También en GUIJUELO, restaurante El Pernil. En BÉJAR, se recomienda los restaurantes Casa Pavón, La Plata y la tienda especializada, Ibérico y vino.

ALMA DE IBÉRICO

Josefina Herrera dirige la tienda gourmet Alma de Ibérico. Una antigua bodega de secado de jamón familiar. Entre sus piezas más apreciadas, los jamones, las paletas y recomienda probar el lomito, cabecero de lomo adobado a mano. Siempre abre un fino Tío Pepe para acompañar un jamón.

LA LONJA DE GUIJUELO

Ventura Sánchez Marcos (a la izquierda) y el camarero Alberto, del bar restaurante La lonja de Guijuelo, proponen tapas como jeta (morros) y torreznos ibéricos, y el secreto al horno en su jugo o las carrilleras ibéricas estofadas al Pedro Ximénez, entre una amplia carta.



Hermanos Torres. De la Tierra al cielo (Planeta)

Una selección de los 50 productos más representativos de la gastronomía nacional y 100 sabrosos platos.

En familia con Karlos Arguiñano (Planeta)

En este libro Arguiñano reúne 350 recetas de platos sencillos de preparar para disfrutar en casa. Cocina casera y económica.

La cocina de La Moncloa (Espasa)

Julio González de Buitrago fue el jefe de cocina de la residencia del Presidente del Gobierno de España durante 30 años. En este libro cuenta su historia y muchas anécdotas.

Guía y App de Vinos Gourmets 2015.



Guía Proensa de los Mejores Vinos de España 2015.



Guía Peñín de los Vinos de España 2015.



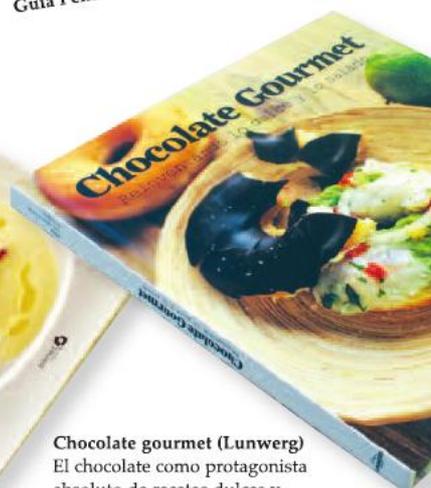
La mesa del pecado (Larousse)

Ocho reconocidos gastroblogueros te incitan a pecar sin remordimientos. ¿Qué plato asocias a la pereza? Incluye maridajes.



Pescados y mariscos (Baineit)

100 recetas de cinco grandes cocineros: Karlos Arguiñano, Enrique Fleishmann, Iwao Komiyama, Bruno Oteiza y Ramón Roteru.



Chocolate gourmet (Lunewerg)

El chocolate como protagonista absoluto de recetas dulces y saladas creadas por Chöck The Chocolate Kitchen. Atención al Gin&Tonic con chocolate.



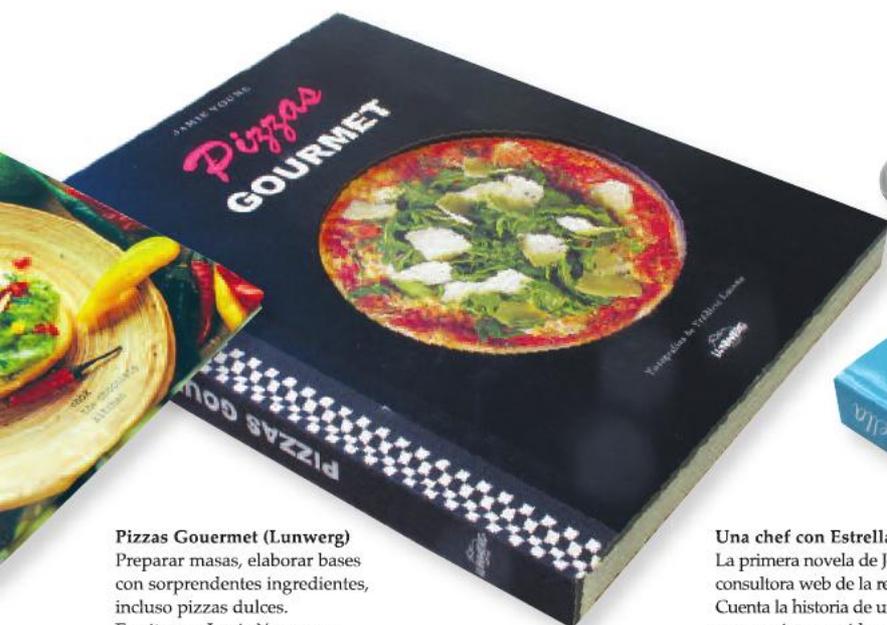
Chips caseras (Lunweg)
Las mejores recetas de patatas, remolacha, cebolla o calabacines.
Escrito por Orathay con fotografías de Charlotte Lascève.

El pequeño gran libro de Jerez (Consejo Regulador)
Un maravilloso libro con ilustraciones que resume de una forma didáctica los 30 siglos de historia de los vinos de Jerez.

De la cepa a la copa. Guía del vino para torpes (Oberon)
Una sencilla y divertida guía para convertirse en un experto. Escrito por David Noel Ghosn e ilustrado por el mismísimo Forges.

ESTILO DE VIDA

POR MARC RIBA.



Pizzas Gourmet (Lunweg)
Preparar masas, elaborar bases con sorprendentes ingredientes, incluso pizzas dulces.
Escrito por Jamie Young con fotografías de Frédéric Lucano.

Una chef con Estrella (Maeva)
La primera novela de Jenny Nelson, consultora web de la revista Vogue. Cuenta la historia de una famosa cocinera que ve cómo su vida perfecta se derrumba y tiene que comenzar de nuevo.



Termómetro para carnes con temporizador (Claudia&Julia)
Te avisa cuando el punto de cocción está listo y dispone de tiempos y temperaturas para diferentes recetas.

Un vino para cada consumidor

Diversidad de gustos, hábitos y momentos de consumo exigen una oferta diversa.



POR RAFAEL DEL REY,
DIRECTOR DEL OeMV
OBSERVATORIO ESPAÑOL DEL MERCADO DEL VINO.

No hay un solo tipo de consumidor de vino, ni un solo vino para todos los momentos de consumo de los distintos consumidores. Con esta sospecha en la cabeza, el Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMV) encargó hace unos años un completo estudio sobre los consumidores españoles y sus diversidades con respecto al vino. Sabíamos que España es uno de los principales productores mundiales y que cada vez más el destino de nuestros vinos es el mundo entero, donde abundan tipos de consumidores distintos de los que tradicionalmente consumían nuestros productos en las proximidades de las zonas de producción. Sabíamos que una persona de Dusseldorf, Bruselas, Londres o Hong Kong se acerca al vino de forma distinta a como lo hace alguien de Tomelloso, Haro, Jerez o in-

cluso Madrid, Sevilla o Barcelona. Teníamos claro que para enfrentar esos nuevos consumidores en países más o menos lejanos debíamos averiguar que vino les gusta, como lo toman y que esperan de él.

El genoma del vino

Pero la creciente preocupación por los mercados internacionales no podía hacernos olvidar que España sigue siendo nuestro mercado más próximo y donde todavía se vende más de una cuarta parte de todo el vino que producimos. Y no nos resignamos a que el vino se consuma cada vez menos. De ahí surgió el proyecto al que, en referencia a otro similar realizado por la empresa Constellation en Estados Unidos, llamamos "Genoma del vino en España": un mapa completo de cómo son los consumidores de vino en nuestro país, con la sospecha de que no todos son iguales con respecto al vino, ni buscan

las mismas cosas ni, por lo tanto, se les puede ofrecer el mismo tipo de vino. Aunque han pasado ya algunos años desde su ejecución, este trabajo nos dejó algunas ideas que se han convertido en herramientas básicas para las bodegas españolas cada vez que se plantean como acercarse mejor al consumidor español de vino. De entrada, pudimos cuantificar aproximadamente el número de consumidores, que ciframos en 22,4 millones de españoles, de los que hay más hombres que mujeres, y más de 35 años en adelante que jóvenes. Muchas otras características sobre preferencia por el consumo de vinos tintos o momentos principales de consumo en torno a las comidas podían ser anticipadas.

Seis grandes grupos de consumidores

Pero lo más novedoso de este estudio fue la caracterización de los consumidores de vino españoles en seis grandes

grupos, clasificados en función de su conocimiento del vino, su aprecio y frecuencia de consumo, el gasto que a él dedican y otros factores relevantes que indican distintos grados de proximidad. Desde el consumidor al que llamamos “tradicional” con una media de 56 litros per cápita y año, habituado a comer y cenar todos los días con una copa de vino, hasta el consumidor – o más bien, la consumidora – “social”, con apenas un consumo de menos de 20 litros por persona y año y que básicamente lo prueba en celebraciones familiares, hay todo un abanico de distintas formas de aproximación al mundo del vino. Entre los distintos grupos identificados, y aparte del “tradicional” que pudiera ser el más conocido por los propios productores de

“LO EXTRAORDINARIO ES QUE HAY UN TIPO DE VINO PARA CADA CONSUMIDOR, PARA CADA MOMENTO DE CONSUMO Y ÉPOCA DEL AÑO”

vino, quizás los dos más relevantes para entender la forma en que ha ido cambiando el consumo de vino en España eran el “urbanita inquieto” y el “trendy”. El primero, se caracterizaría por estar abierto a probar nuevos vinos, descubrir nuevas regiones productoras, conocer más sobre las uvas y las añadas y, por lo tanto, aunque es un buen consumidor de vino tiende a ser poco fiel con las regiones y las marcas. El segundo, quizás sobre el que más interesa profundizar, es el que parece interesado en el mundo del vino, sabe algo de su cultura, las uvas, las comidas con que debe tomarse cada tipo de vino, pero, en el fondo, tampoco lo consume tanto como pudiera parecer. Dos tipos de consumidores, relativa-

mente novedosos en la sociedad española cada vez más urbana, que, junto con el consumidor “rutinario” que lo toma de vez en cuando, particularmente cuando sale con amigos o en celebraciones, representan el núcleo duro del consumo y llevan a pensar en la necesidad de innovación también en el mercado español.

Diversificar y ampliar la oferta

Son muchas más las conclusiones e ideas que pueden sacarse de este estudio y que nos permiten conocer mejor

elaboración, con distintos grados de crianza, para distintos momentos de consumo y distribuidos a través de diferentes canales de comercialización. De aquí que gran parte de las bodegas españolas vengan desde hace años diversificando y ampliando su oferta. Ya no es extraño ver vinos tranquilos de empresas que siempre elaboraron cavas, o vinos de Rioja entre quienes tradicionalmente elaboraban vinos de Jerez; nuevos vinos blancos de distintas regiones vendidos por quienes siempre hicieron tinto;

TIPOS DE CONSUMIDORES DE VINO EN ESPAÑA

	Consumo medio litros /persona /año	% consumidores	% gasto
TRADICIONAL	56,0	6,9 %	9,2 %
URBANITA INQUIETO	54,7	7,6 %	11,3 %
TRENDY	39,8	26,4 %	29,5 %
RUTINARIO	37,4	21,5 %	20,1 %
OCASIONAL INTERESADO	34,4	24,5 %	23,0 %
SOCIAL	19,8	13,0 %	6,8 %

Fuente: OEMV ObservatorioEspañol del Mercado del Vino.

lo que el consumidor busca al pedir una copa o una botella de vino. Pero hay una idea que se ha extendido entre los distintos profesionales del sector y que no debe abandonarse: también en España, hay distintos tipos de consumidores. Y, lo que es más importante, puesto que son distintos y esperan y buscan cosas distintas al pedir una copa de vino, debemos ofrecer productos diferenciados: vinos de distintos precios, con distintas etiquetas y presentaciones, unos más frescos y otros más tradicionales, de distintas zonas de

tos; espumosos, vinos semi dulces y muchas otras categorías de vinos, distribuidos por empresas que entienden que hay distintos tipos de consumidores y distintos momentos de consumo y buscan satisfacer las necesidades de sus clientes.

Lo grande del vino como producto y como sector es que es de una riqueza extraordinaria y hay un tipo de vino para cada consumidor y para cada momento de consumo y cada época del año. Muchas formas de disfrutarlo, pero siempre un placer.



Vilarnau Brut Rosado Reserva y Vilarnau Brut Reserva, un nuevo estilo

Vilarnau se ha convertido en una bodega que elabora, exclusivamente, cavas de categoría Reserva y Gran Reserva. Vilarnau Brut Rosado Reserva y Vilarnau Brut Reserva han aumentado el tiempo de su crianza en contacto con las lías en más de 15 meses. El resultado, un vino espumoso de calidad Reserva que presenta un carbónico perfectamente integrado y una textura mucho más cremosa.

Vilarnau con *sleever* Trencadís

“Trencadís” es un tipo de mosaico utilizado en el movimiento artístico modernista catalán, creado a partir de pequeñísimos fragmentos de piezas rotas de cerámicas, como azulejos, tejas y vajillas. Esta técnica también se conoce como “pique assiete”. Los arquitectos catalanes, Antoni Gaudí y Josep María Pujol, utilizaron “trencadís” en muchos de sus proyectos, entre los cuales destaca el “Parc Güell” de Barcelona. La cercanía de Vilarnau a Barcelona –no solo geográfica sino también de espíritu– ha hecho que fuera natural compartir este recurso artístico con la bodega.

Llevarán este *sleever* Vilarnau Brut Nature Vintage, la esencia de esta cava, Vilarnau Brut Reserva, un clásico con gran intensidad, y Vilarnau Demi-Sec, mezcla de frescor y dulzor.



Colección Finos Palmas 2014

Tras un estío suave en el que han predominado los vientos atlánticos de poniente, llegó el trabajo de la selección en bodega de los Finos Palmas. Antonio Flores, Master Blender de Bodegas Tío Pepe, pre-selecciona las botas en las que el vigor de la “flor” ha otorgado un intenso carácter a fino.

La tiza y la venencia fueron protagonistas para la cata final en la que las botas de la presente edición han sido seleccionadas por Jaime Goode, reconocido blogger británico del mundo del vino, que fue invitado para acompañar a Antonio en ese incesante ir y venir por los umbríos cascos de la Bodega de la Constanza, la Cuadrada o la Reservada en busca de los Finos Palmas.

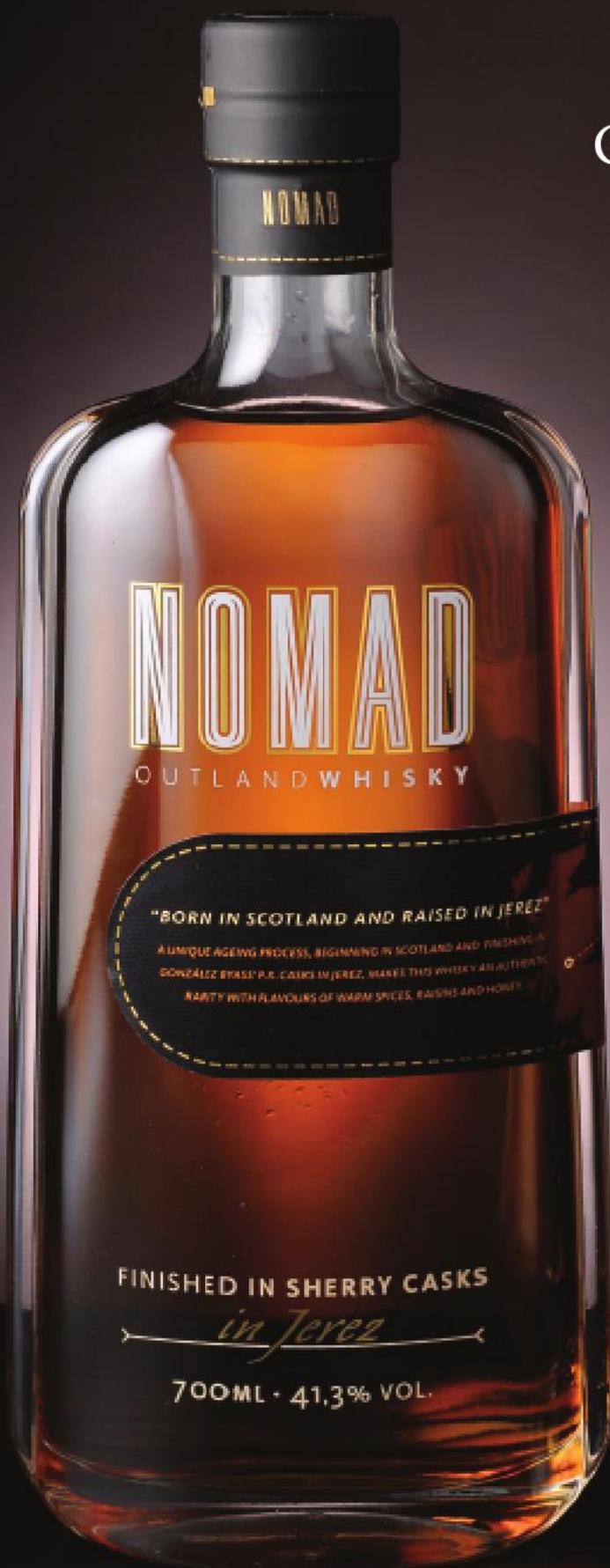
Finos elegantes, punzantes, con carácter y que en su evolución van marcando “Las Edades del Tío Pepe”.

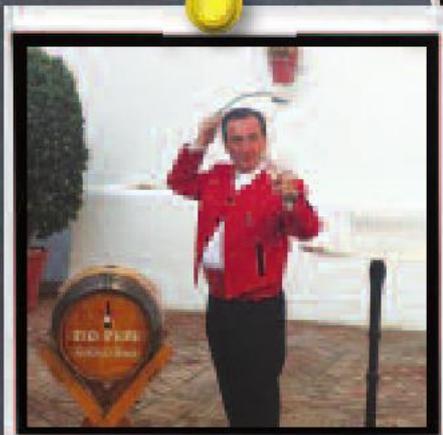
González Byass rompe las reglas del whisky

Nomad es uno de los whiskies más innovadores del mercado mundial. La mayoría de los grandes whiskies de malta tienen su crianza en botas de sherry que se envían a Escocia desde Jerez. Nomad es el primer whisky del mundo en el que, tras su envejecimiento en Escocia, termina su afinamiento en la bodega de González Byass en Jerez de la Frontera, rompiendo así las reglas no escritas del whisky.

NOTA de CATA

Whisky de color topacio con reflejos muy brillantes. Presenta un aroma muy personal, notas de malta y recuerdos de madera y sherry. En boca es muy suave y elegante, destacando las sensaciones de pasas, miel y un bouquet inconfundible por su afinado en botas jerezanas que contuvieron Pedro Ximénez. Final de boca largo y placentero con notas de vainilla y frutos secos pasificados. Un whisky muy elegante y con profundo retrogusto.

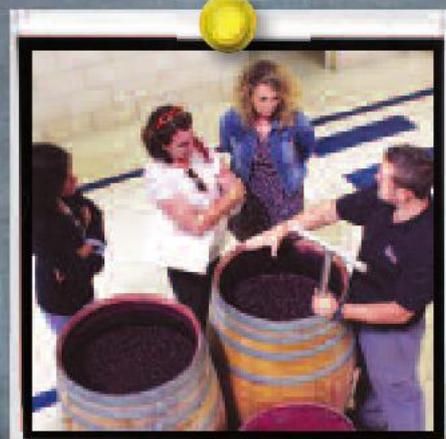




Vinos de Viñas del Vero, Bodegas Beronia, Vilarnau y Tío Pepe se sirvieron en el cocktail previo para los asistentes de la zona VIP de "Gitano", el espectáculo organizado por Joaquín Cortes en Marbella. (Julio 2014).



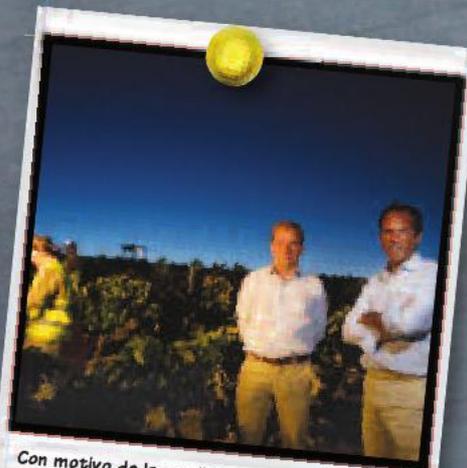
El Restaurante Altrapo, ubicado en el madrileño Hotel de las Letras, acogió la primera "Cena a 4 manos" de Paco Morales y Rodrigo de la Calle que fue maridada con vinos de Viñas del Vero, Finca Moncloa y Bodegas Tío Pepe. (Julio 2014)



Medios de comunicación de Toledo y Talavera de la Reina asistieron a Finca Constanza para descubrir diferentes tareas artesanales realizadas durante la vendimia. (Octubre 2014)



Un verano más, Tío Pepe ha sido protagonista en la Copa de Plata en el Santa María Polo Club, prestigioso torneo de polo y una de las grandes citas del verano en Sotogrande. (Agosto 2014).



Con motivo de la vendimia nocturna realizada en Bodegas Tío Pepe, el Diario de Jerez acudió al Pago de Macharnudo para presenciar cómo se realizan estas tareas que busca preservar la mayor calidad en la uva. (Agosto 2014).



Radio Huesca se desplazó a Viñas del Vero para retransmitir su programa especial de la vendimia, en directo desde la bodega. (Septiembre 2014).



Vinos de Jerez de González Byass y cante flamenco se unieron en la Bienal de Sevilla a través de la "Flamenco & Sherry Experience by Tío Pepe". (Septiembre 2014).



Beronia Crianza ha sido uno de los vinos presentes en la fiesta organizada por el Consulado de España en São Paulo celebrada con motivo del Día de la Hispanidad. (Octubre 2014).



Tío Pepe participó en la entrega de los premios Pesquera 2014 donde se dieron cita algunas de las personalidades más destacadas de la vida social española. (Octubre 2014).



La ciudad francesa de Cannes acogió el Salón Internacional del Duty Free donde estuvo presente The London N°1. (Octubre 2014)



London Wine Fair. González Byass ha estado presente, un año más, en la cita del mundo del vino más importante del Reino Unido (Junio 2014).



Apóstoles Palo Cortado Muy Viejo, Matusalem Oloroso Dulce Muy Viejo, Nomad Outland Whisky y Lepanto PX han compartido protagonismo con los bombones artesanales belgas, Neuhaus, en una **cata maridada** en el Gourmet Experience de El Corte Inglés. (Noviembre 2014).

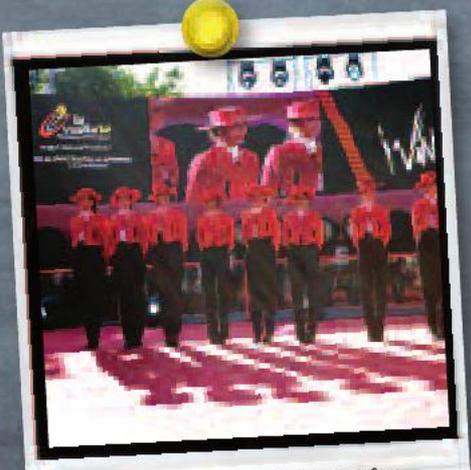


Sherrymaster. González Byass organizó la segunda edición del Sherrymaster by Tío Pepe, una iniciativa exclusiva que supone una inmersión total en el universo del vino de Jerez. (Septiembre 2014).

COMUNICANDO



Por tercer año consecutivo, Vilarnau fue el cava oficial del Festival Internacional de Cine Fantástico de Cataluña, una de las citas culturales de España de mayor difusión internacional. (Octubre 2014)



El Monumento de la Rotonda Tío Pepe fue testigo del inicio de la 69ª Vuelta Ciclista a España que tuvo lugar en Jerez de la Frontera. (Agosto 2014).



Visita de Sumilleres para vivir la vendimia en los viñedos de Secastilla. Además, visitaron Blecua acompañados de José Ferrer, enólogo de la bodega. (Octubre 2014).



Revista Vida Vid Vino. Publicación semestral.
Esta revista terminó de escribirse el 10 de noviembre 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:

Alfonso Blanco, Alicia Marco, Amparo Cuéllar, Ángel Schlessler, Antonio González Palacios, Bernardo Hernández, Byron Hogar, Carolina Villar, Christopher Canale-Parola, Concha Dasí, Concha Marcos, Cristina García Menéndez, Daniel Ochoa, Daría Moreno, Daría Romero, Elena Diéguez, Enrique del Río, padre e hijo, Embajador James Costos y su pareja, Michael Smith, Francisco Espárrago, Fernando Aparicio Porteros, Fernando Guruchani, Francisco Serrano, Isabel Giner, Ismael Díaz Yubero, Javier García, Jesús y Miguel Marco, José Luis González, José María Salas, José Salavert, Kike Sarasola, Lola Bru, Luis Moreno, Manuel Luis Cabeza, Mauricio Sánchez Rubio, Pedro Lanumbe, Pedro Maño y Óscar Manuel Pérez, Rafael del Rey, Rosa Roig y familia, Sacha Hommaechea, Salvador Marjón, Sergio Estevens, Sergio Fiorentini Marique, Silvia Giner, Soledad Estevens, Vicente Dasí, Vicente Ramos Rivero.

DISEÑO: mOnsclub© - 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 Peti"
08770 Sant Sadurní d' Noya
(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. Barbastró-Naval, km. 3,7
22300 Barbastró (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
@FincaMondoa

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

www.gonzalezbyass.com
elrincondegb@gonzalezbyass.es

@gonzalez_byass

VINOS DE PARCELA



FINCA
CONSTANCIA



VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA.
OTERO (TOLEDO)

Carretera de Extramadura km. 86
www.fincaconstanza.es

Visítanos

 WINE in MODERATION.eu
Art de Vivre

EL VINO sólo se DISFRUTA con MODERACION

Gracias



JUNTOS HEMOS CONSEGUIDO SER LA PRIMERA BODEGA ESPAÑOLA DEL MUNDO*



D.O. JEREZ



D.O. CA. RIOJA



VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ



VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA



D.O. SOMONTANO



D.O. CAVA

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

WINE in MODERATION es el

Arte de Vivir

EL VINO solo se disfruta con MODERACIÓN

* Asociación Mundial de Periodistas y Escritores de Vinos y Licores