vidavidvino

NÚMERO NUEVE
DE MAYO A
NOVIEMBRE DE 2015

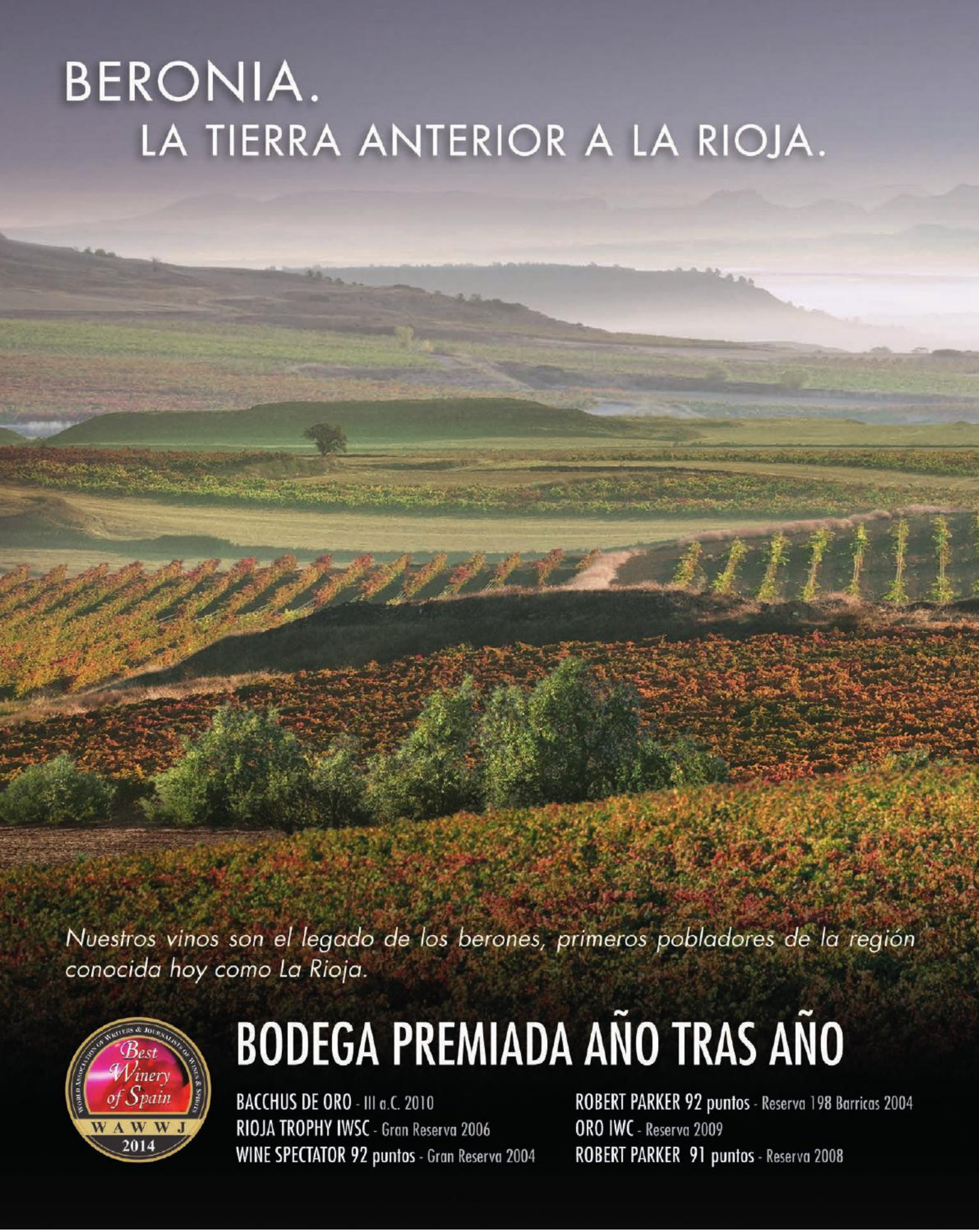
Mercados Gourmet
Beronia Rueda, 100% Verdejo
Shakespeare bebía Jerez
María Dueñas y Luis Piedrahita

#queenofthegins



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.

Best Winery of Spain
WAWWJ
2014

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

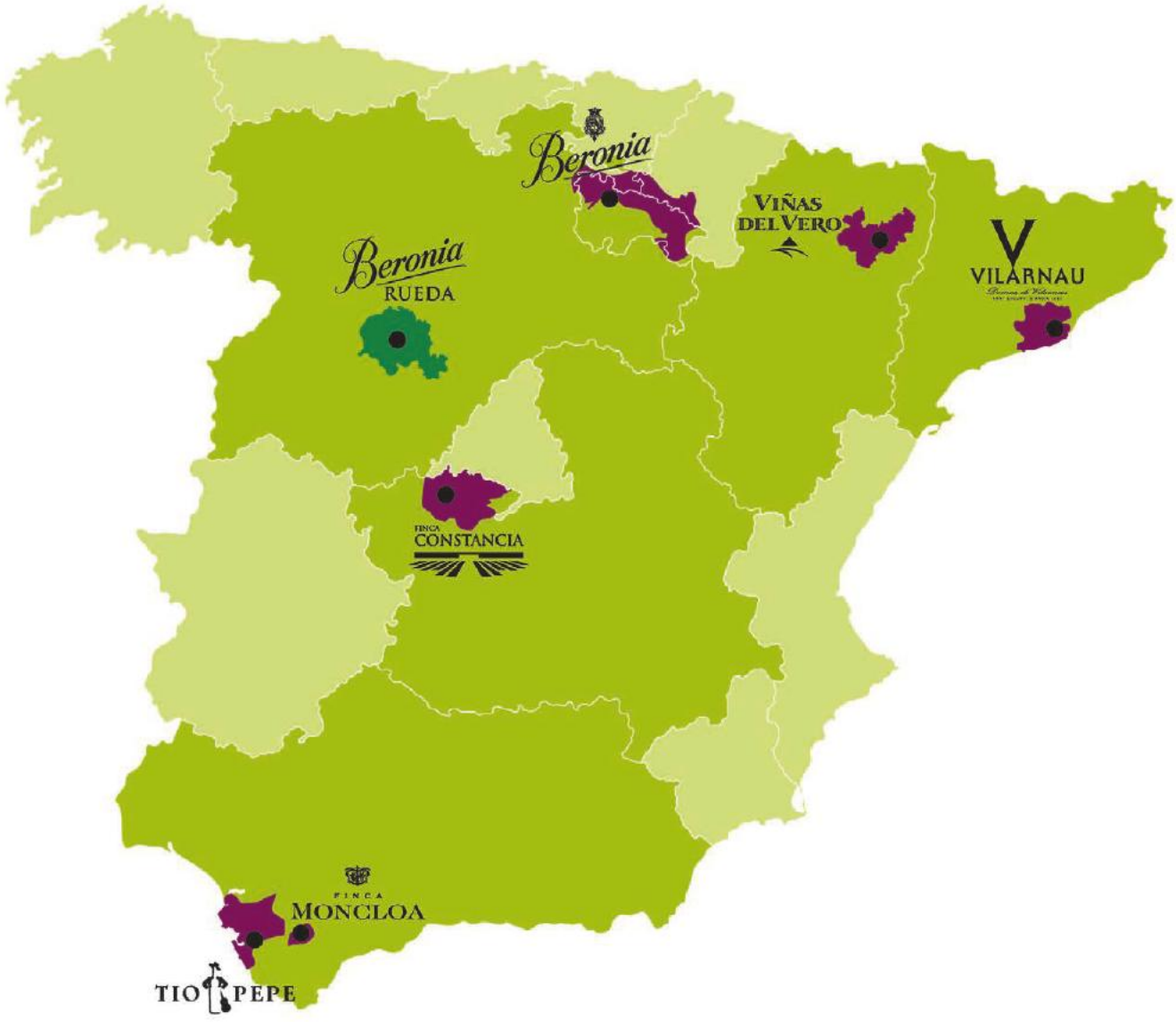


WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
El VINO solo se DISFRUTA con MODERACIÓN

González Byass

Desde 1835

Familia de Vino



UN VIAJE SOBRE "ALFOMBRA ROJA"

El número de Vida Vid Vino que tienes entre tus manos está repleto de novedades y se ha vestido con sus mejores galas para pasear sobre la "alfombra roja". El viaje comienza en Valladolid, que acogió el nacimiento de Beronia Rueda, la apuesta de esta Familia de Vino por Castilla y León.

La próxima parada es en Madrid, donde se ha presentado Mom, la nueva ginebra de González Byass. Elaborada en Gran Bretaña, nace para romper estereotipos. Y nada mejor que tematizando la suite Real del Ritz al carácter transgresor de Mom. El resultado, sorprendente y atrevido.

Para el público femenino, una visita a Zaragoza, donde Viñas del Vero organizó su primera Glam Night. Moda, música y vino se fundieron en una noche especial, llena de glamour y sofisticación. Una cita que dará mucho de qué hablar.

A continuación, nos montamos en el tranvía de Sevilla que, con motivo de la Feria de Abril, se ha vestido de lunares y puesto el sombrero de ala ancha de Tío Pepe. Una simpática manera de dar la bienvenida y ambientar a la capital en uno de sus momentos más importantes. También en la capital hispalense presentamos la nueva saca de Tío Pepe en Rama. Casa Guardiola sirvió de escenario para mostrar en sociedad la vida encerrada en una botella, la elegancia de un fino en rama que representa la flor de la primavera.

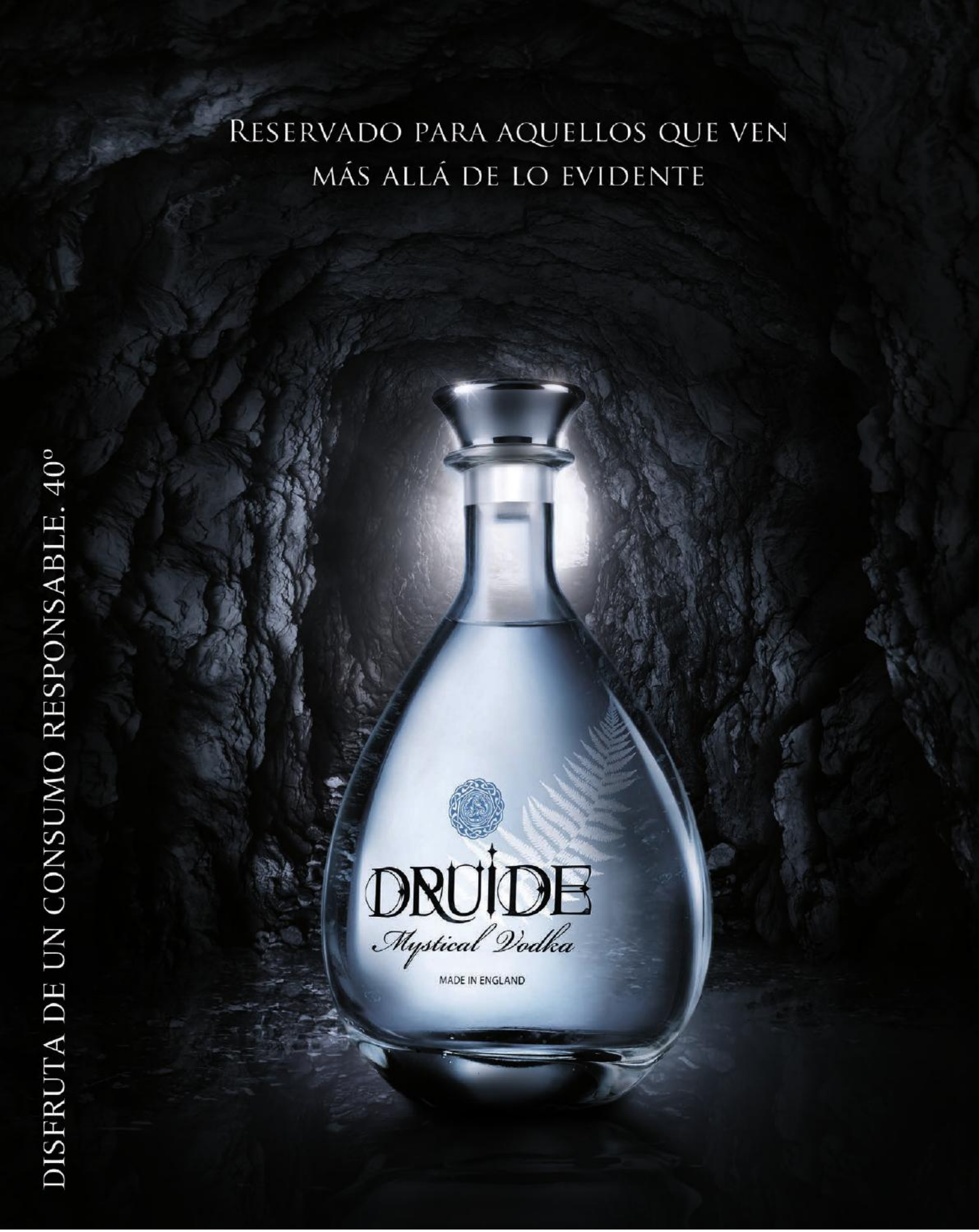
Pero el viaje no termina aquí. Proseguimos con la visita a algunos de los templos gastronómicos que hemos llamado "mercados gourmet". Y ya con la mochila llena de recuerdos, continuamos en Cáceres, que ostenta el título de "Capital Gastronómica 2015"; Conil, el paraíso del atún; San Sebastián, inaugurando el Txoco Beronia en el SS Food, del Hotel María Cristina; acabamos en Palencia, conversando con la gastrónoma Eva Celada.

No podemos olvidarnos de la cata histórica que ha acogido Barcelona: "Rioja toca las palmas". Vinos de añadas históricas de Bodegas Beronia se cataron junto a otras míticas de González Byass Jerez, de la mano de sus dos enólogos, Matías Calleja y Antonio Flores. Es difícil describir las sensaciones que allí se vivieron y que perdurarán en la memoria de los asistentes.

Y la despedida será en la Feria de Jerez, que este año despliega su "Alfombra Roja" para todos los que se acerquen a vivirla. Sin duda, el momento de mayor intensidad para la ciudad y donde los jerezanos ofrecemos nuestra hospitalidad. Brindemos.



Mauricio González-Gordon, Presidente de González Byass.

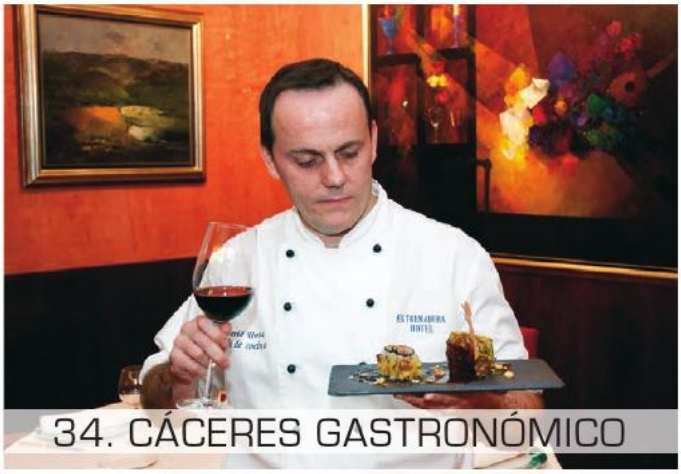

RESERVADO PARA AQUELLOS QUE VEN
MÁS ALLÁ DE LO EVIDENTE
DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 40º
DRUIDE
Mystical Vodka
MADE IN ENGLAND

SUMARIO

NÚMERO NUEVE. DE MAYO A NOVIEMBRE DE 2015.



24. BERONIA Y SAN SEBASTIÁN



34. CÁCERES GASTRONÓMICO



56. PALENCIA CON EVA CELADA



72. RESTAURANTES DE CONIL

08.MOM 14.MERCADOS GOURMET 24.JOSÉ FERRER, XABI DE LA MAZA, BERONIA Y SAN SEBASTIAN FOOD 34.CÁCERES CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA 2015 42.ENTREVISTA CON LUIS PIEDRAHITA 46.CIDIMA CUMPLE 60 AÑOS 50.BERONIA RUEDA 54.ENTREVISTA CON MARÍA DUEÑAS 56.PALENCIA, VIAJANDO CON EVA CELADA 66.ULTRAMARINOS QUINTÍN 68.RESTAURANTE ÁLBORA 70.RESTAURANTE RIVER HALL 72.VIAJE A CONIL, TIERRA DEL ATÚN ROJO DE ALMADRABA 80.ESTILO DE VIDA, NOVEDADES EDITORIALES 82.ANÁLISIS DE MERCADOS, APOYAR LA PROMOCIÓN DEL VINO 84.IMPRESCINDIBLES: TÍO PEPE EN RAMA 2015 86.NOTICIAS 96.MOMENTOS GB

PEFC
Certificado PEFC
Este producto procede de bosques gestionados de forma sostenible, reciclado y fuentes controladas
www.pefc.es

Fotografía portada de Blasini - Quintela


NEW
CONCE
GIN
MOM
GOD SAVE THE GIN
DISTILLED GIN

PT

La ginebra más transgresora que llega con todo el glamour londinense

Fotografías de
Blasini - Quintela



La Suite Real del Hotel Ritz fue el escenario elegido para presentar MOM en sociedad. El interiorista Jesús Cano redecoró con un toque británico y divertido de acuerdo con el rompedor concepto de la marca.

MOM DESTILA UN UNIVERSO FEMENINO, SOFISTICADO, ELEGANTE Y CONTEMPORÁNEO. ELABORADA EN GRAN BRETAÑA, REINTERPRETA LOS SÍMBOLOS DE LA TRADICIÓN BRITÁNICA CON UN TOQUE DE MODERNIDAD. SU NOMBRE, MOM, ES UN JUEGO TRANSGRESOR DE PALABRAS Y UN GUIÑO AL HUMOR BRITÁNICO.

GOD SAVE THE GIN!



“Cakes and pastries”, un cuidado after tea, frutos rojos, gominolas, toques rosas, flores a tono, un set musical a cargo de la DJ Tula Pones y dos barman de excepción que prepararon a los asistentes el “perfect serve de MOM”.





MOM, #queenofthegins, nace rompiendo estereotipos. Suave pero con carácter, aristocrática pero plebeya, elegante y rebelde. Su diseño, negro y magenta, revela la misma dualidad que el carácter británico: tradición y vanguardia.

El resultado, una ginebra Premium elaborada con frutos rojos y exóticos ingredientes botánicos que se materializan en un carácter extremadamente suave.





Su excitante personalidad es el resultado de infusionarla con frutos rojos tras cuatro destilaciones en alambiques de cobre.
El gin tonic, aromático y frutal.

PERFECT SERVE

COPA DE BALÓN

UN GIN&TONIC PERFECTO.
GINEGRA INGLESA.
ESTILO SECO Y CÍTRICO CON TOQUES DE FRAMBUESA Y FRESA.
TÓNICA DE GENGIBRE Y CARDAMOMO QUE AÑADEN TOQUES PICANTES Y EXÓTICOS.
... Y ALMÍBAR DE AMARENA, QUE APORTA DULCES Y AMARGOS.
AGITA LA MEZCLA (O NO): MÁS ROSA= MÁS DULCE, MÁS BLANCO=MÁS SECO.

DECORADO CON UNA BROCHETA DE AMARENAS






Todas gastro POTE
Los Pintxos
1º Euro y
ENSALADA RUSA
1'00
ENSALADA WALDORF
1'00



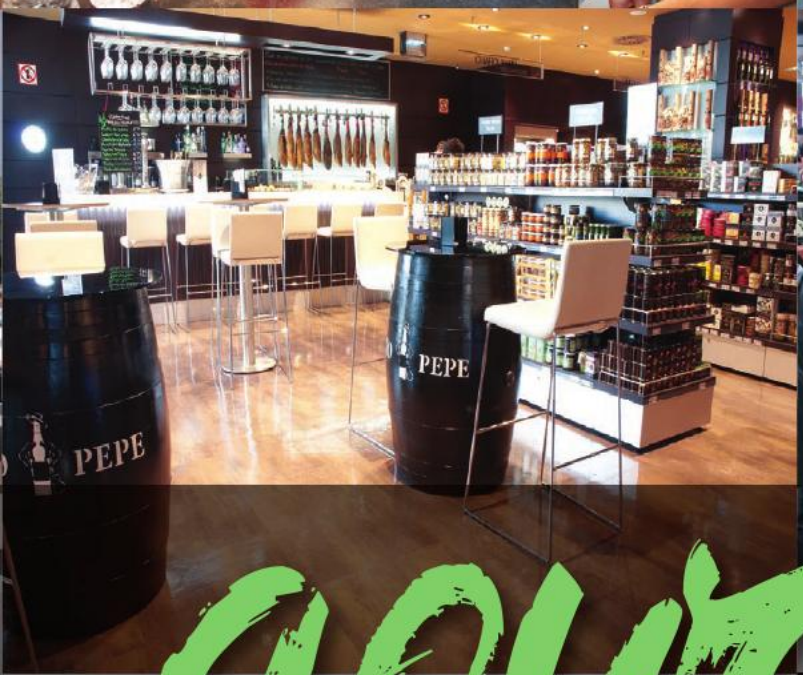
mercados


BASCABEL











gourmet

España se apunta al tapeo exquisito

Por Javier Estrada





efectivamente, podemos hablar de revolución gastronómica, de nuevos templos culinarios o de tendencia al alza. Sin duda está sucediendo, a la gente le gusta reunirse alrededor de un buen vino y una tapa (o pintxo) mientras disfrutan con sus amigos y descubren nuevos sabores y productos.

En el año 2009, los madrileños vieron cómo se reinauguraba El Mercado de San Miguel (imagen de la derecha), en pleno centro histórico de la ciudad. Un precioso edificio de 1916 se convertía en el primer mercado de este tipo del país, proponiendo una nueva forma de relacionarse con la cocina.

La clave es poder probar diferentes vinos y comidas, en pequeñas raciones, y degustarlas en un lugar común. Además, habría que añadir como condición *sine qua non* que el mercado ofrezca un programa de actividades a sus visitantes, que puede ser desde una cata de vino o quesos, a un concierto de música. A partir de aquí, ya son muchos los mercados gastronómicos que se han abierto en España. Así comenzó todo.

¿Gastrónomo o gourmet?

Gourmet se llama a la persona que sabe comer bien, que conoce los productos, se preocupa de su origen y entiende de vinos y de maridajes. Asimismo, es capaz de hablar de la historia de la cocina, de cocineros y de dos cosas fundamentales: es un buscador de recetas y restaurantes y le apasiona viajar para comer y disfrutar de la cocina de éste o aquel cocinero del que le han hablado.

La palabra gastrónomo aparece en el diccionario de la Real Academia Espa-





En la página anterior, arriba, de izquierda a derecha: Barra de StreetXO, Gourmet Experience de El Corte Inglés (Madrid); Bodega del Gourmet Experience Duque (Sevilla). Silvia Flores, en la imagen, es la responsable coordinadora. Mercado Victoria (Córdoba); Mercado San Martín (San Sebastián).
En la fila de en medio, de izquierda a derecha: Puesto en el Mercado San Martín (San Sebastián); Terraza del Gourmet Experience Duque, (Sevilla); Espacio de barra en el Gourmet Experience Duque (Sevilla); Mercado de San Miguel (Madrid).
En la fila de abajo, de izquierda a derecha: Restaurante Salón Cascabel, en Gourmet Experience de El Corte Inglés (Madrid); Terraza del Mercado de San Antón (Madrid); Mercat Princesa (Barcelona) y escenario de Platea (Madrid).

Mercado de San Miguel (Madrid).

ñola con la definición de: "persona entendida en gastronomía". Y como segunda acepción: "persona aficionada a las comidas exquisitas".
La palabra *gourmet* no aparece en el diccionario de la R.A.E. Evidentemente, todo el mundo acepta hoy la licencia de utilizar la palabra *gourmet*, procedente del vocablo francés *gourmand* que, a su vez, encuentra sus raíces en *gout*, gusto o sabor. Los antiguos diccionarios lo definían como un amor refinado y sin control por la comida.

El producto y no el chef
Una de las características más importantes de los mercados gourmet es que el protagonista siempre es la comida y casi nunca el cocinero. Con la excepción de algunas barras, como por ejemplo la del Gourmet Experience de El Corte Inglés de Madrid, donde el reclamo es la cocina de grandes chefs, como David Muñoz para StreetXo, Jordi Roca para la heladería Rocambolesc o Roberto Ruiz para Salón Cascabel.
A este tipo de mercados se va a disfrutar de momentos de ocio acompañados por buenos vinos y viandas.
Pero para divertirse y deleitarse en un mercado gourmet, no hace falta ser un sibarita. A los mercados gourmet se va a descubrir productos frescos, enlatados, a beber vinos por copas y a dejarse llevar. Son rincones llenos de personas curiosas con ganas de aprender y pasarlo bien. Además, estos lugares son espacios de atracción turística en los que aprender sobre cocinas locales.

Tradicional, moderno y actual
Otra de las características fundamentales de los mercados gourmet son los espacios. Habitualmente en zonas muy céntricas de las ciudades y en edificios







Detalle de un puesto de vinos de Jerez en el Mercado de San Miguel (Madrid). A la derecha, José, ofrece al visitante una tapa de aceitunas aliñadas Verdiales y Gordales. En su puesto se puede comprar comprar una lata y una botella de vino, para que la prepare y comerla en la barra o en cualquiera de las mesas comunes del Mercado Lonja del Barranco (Sevilla).
Debajo a la izquierda, una de las fachadas del Mercado de San Miguel en Madrid.
A la derecha, puesto del Mercado Victoria (Córdoba).

históricos recuperados o rehabilitados. Del edificio modernista del Mercado Colón en Valencia o la antigua lonja de pescado diseñada por Eiffel en Sevilla al moderno y espectacular edificio del Mercado de San Agustín en Toledo, los nuevos templos de la gastronomía combinan espacios tradicionales con cocinas modernas y viceversa.

Degustación

Las latas de conserva, por ejemplo, tras años de gloria en las estanterías de los bares, llevaban décadas escondidas en las despensas. Los mercados gourmet han rescatado la buena constumbre de abrir una buena lata (sector siempre en evolución) de zamburiñas o de mejillones, por ejemplo, y compartirla con un buen vino entre amigos.

Además, los productos frescos recién cocinados, cocinas del mundo o chacinería de calidad y dulces artesanos suelen llenar los mostradores de estos lugares.

Formar al consumidor

El juego de ver, probar, beber y volver a probar, encierra una clave muy importante para el mundo de la alimentación y bebidas. Está claro que el consumidor se forma de una manera lúdica y que cada vez aprende más y le gusta probar diferentes productos y elaboraciones.

Una tapa y un concierto

Pero aquí no acaba todo. Los mercados gourmet tienen en su ADN la necesidad de ofrecer un programa de actos y eventos importante. Desde una cata de vinos a un concierto de música a una clase magistral de cocina, todo es posible en un mercado gourmet.

En todo el mundo se abren y a todo el mundo le gusta. Son los nuevos espacios de ocio.







Arriba a la izquierda, imagen del Mercado de San Antón (Madrid)
A la derecha, Mercado de San Agustín, espectacular arquitectura y propuesta en la Plaza de Zocodover de Toledo.
Abajo a la izquierda, imagen del Mercado de San Ildefonso (Madrid).
A la derecha, Mercado Lonja del Barranco (Sevilla).





Arriba, primer plano de un lineal de productos en el Gourmet Experience Duque de El Corte Inglés (Sevilla). Debajo, Francisco, maestro quesero del puesto Cheese Tavern, del Mercado Lonja del Barranco (Sevilla).

MERCADOS GOURMET EN ESPAÑA

Madrid
Mercado de San Miguel
Mercado de San Antón
Mercado de San Ildefonso
Mercado de San Fernando
Platea Madrid
Barcelona
Mercat de La Boquería
Mercat de Santa Caterina
Mercat Princesa
Valencia
Mercado de Colón
Mercado Central
Córdoba
Mercado Victoria
Toledo
Mercado San Agustín
Valladolid
Estación Gourmet
Sevilla
La Lonja del Barranco
Granada
San Agustín Gourmet

Gourmet Experience. El Corte Inglés
Madrid Castellana, Madrid Goya, Madrid Gran Vía, Madrid Serrano, Alicante y Duque Sevilla.

En Zaragoza, se espera la apertura del Mercado Puerta Ciénaga y en Alicante se inaugura a finales de 2015 el Mercado Séneca.

**No mencionamos los grandes mercados españoles tradicionales de producto fresco. En el caso de La Boquería, por ejemplo, se menciona por dar la posibilidad de comer en alguno de sus puestos.*

EL MISTERIO DE LAS 9 BARRICAS



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

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
DISFRUTA DEL VINO CON MODERACIÓN

www.fincamoncloa.com

SAN SEBASTIÁN FOOD

CULTURA, ACCIÓN Y DIVERSIÓN EN EL TEMPLO DE LA GASTRONOMÍA

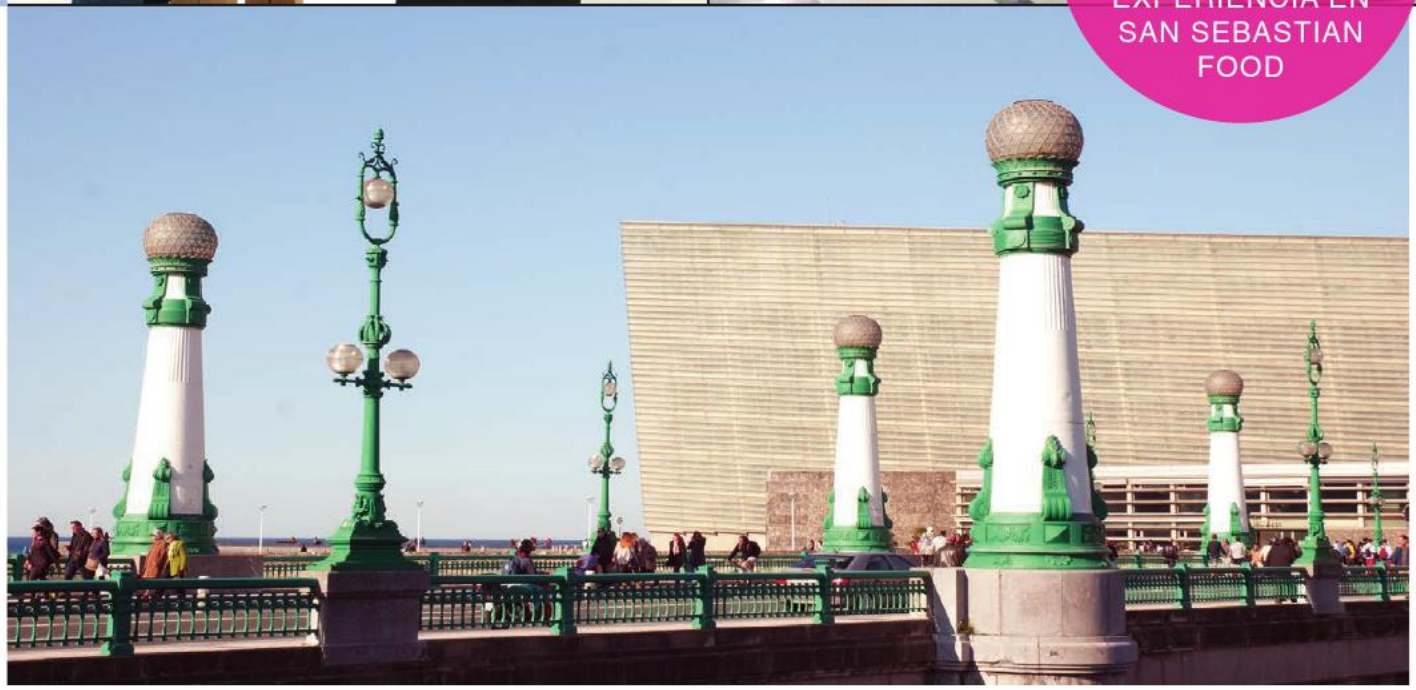
La gastronomía reúne a personas y regala momentos fascinantes. Si el escenario es la ciudad de San Sebastián, la experiencia se eleva a solemnidad y franqueza.
El periodista gaditano, José Ferrer y el empresario donostiarra, Xabi de la Maza, recorren, de la mano de Bodegas Beronia, la propuesta de San Sebastian Food (SSF).

El contador de historias gastronómicas José Ferrer, periodista y fotógrafo, apasionado y experto en temas del comer, viaja a San Sebastián para encontrarse con su amigo Xabi de la Maza, un empresario donostiarra creativo, dinámico y capaz de ganarle tiempo al tiempo.
El entusiasmo es la palabra que une a estos dos invitados de lujo que recorrerán bares de pintxos, disfrutarán de su estancia en el Hotel María Cristina, comprarán en el Mercado de La Bretxa y cocinarán en el Txoko Beronia espacio que la bodega riojana alberga en el Hotel María Cristina con la empresa San Sebastian Food.
El encuentro es en The Loaf, la panadería que de la Maza y sus socios, Andoni Munduate y Nacho Bueno (Equipo La Salsera), han abierto delante de la playa de Zurriola. El pan como arte,





EL PERIODISTA JOSÉ FERRER Y EL EMPRESARIO XABI DE LA MAZA COMPARTEN SU EXPERIENCIA EN SAN SEBASTIAN FOOD



El Kursaal y el puente del Kursaal, dos épocas, dos emblemas de la ciudad de San Sebastián. Arriba, hall del Hotel María Cristina.

el café y la repostería como esencia de un concepto que quiere condensar una vida dedicada a crear.

Ferrer presenta, enseña y ejerce de anfitrión, mientras Xabi de la Maza observa, sonríe y enseguida comienza a contar historias. Las suyas y muchas otras. En su naturaleza hay también un relaciones públicas nato.

El pasado mes de abril, la ciudad de San Sebastián celebró el I Foro Mundial sobre Turismo Gastronómico. Y no podía ser de otra manera. Se trata de la ciudad que más perfiles de viajero en busca de experiencias gastronómicas atrae del mundo, sin contar con que es el epicentro de una de las mayores acumulaciones de restaurantes con Estrella Michelin del planeta o que ha sido capaz de crear una universidad de la cocina de nombre Basque Culinary Center.



"PEOPLE TRAVEL FOR PEOPLE"

Aunque el porcentaje de turistas que llegan hasta San Sebastián lo hacen por motivos gastronómicos, una conversación entre Xabi de la Maza y el ciudadano neoyorkino Harold, del grupo de la masterclass SFF, desvela la clave del éxito de la ciudad. "People travel for people, and after comes every thing else, incluiding this wonderful food" (las personas viajan por las personas y después viene todo lo demás, incluido esta maravillosa comida).

EL FINO Y SUS ARMONÍAS

Dice José Ferrer, en la masterclass, cuando salen los espárragos con vinagreta: "Espárragos contra Tío Pepe. Cuando este fino madure con crianza biológica, comienza la batalla entre la vida y la muerte y se embotella el Viña AB que, para armonizar con estos espárragos, es todo un arte. Como diría mi amigo Antonio Flores".
Debajo, imagen de la tienda gourmet del Hotel María Cristina, punto de reunión de SSF.







Crónica de un "gastropaseo"
Una campana de cristal destapa un plato de percebes de Orio ahumados con madera de roble, mientras José Ferrer sirve un fino Tío Pepe bien frío en el **Kata 4 Oyster bar**. El periodista comenta: "el Tío Pepe potencia el sabor a yodo -a mar- de los percebes".
Xabi de la Maza, apunta enseguida: "comenzar con percebes y Tío Pepe puede descolocar a muchas personas a quienes se les diga que vamos de pintxos por San Sebastián, pero es buen ejemplo de que en Donosti la cultura del producto, su calidad y la importancia de los sabores son una religión".
Anchoas de Guetaria y mejillón francés, "con ese toque dulce que se viene arriba con el Tío Pepe", remata Ferrer.

"Topa" (brindando en Donostia)
En **Bernardo Extea,** la barra de pintxos clásica vasca es la protagonista. De un vivero de marisco, el cocinero saca un Txangurro de buey de mar para preparar un plato muy típico de la ciudad.
"El origen de la receta del Txangurro viene de la sociedad burguesa de San Sebastián que pide comer marisco de forma limpia y con cuchara", explica de la Maza. Para acompañar, jamón, revuelto de xixas -perretxikos- y una copa de cava Vilarnau.
En la **Taberna Gandarias**, una pizarra anuncia la posibilidad de beber vino de Jerez por copas. Ferrer tuitea esta magnífica idea. Mientras, los dos amigos ya están con el parrillero Albersoon hablando de chuletas, con una copa de Beronia Graciano en la mano.

"La cultura es tener curiosidad"
Dice Xabi de la Maza la mañana siguiente cuando un grupo variopinto, formado por aprendices de gastrónomos de Singapur, Suecia y Nueva York, se reúne en la tienda gourmet del Hotel María Cristina con Lourdes, la guía bilingüe de San Sebastian Food, que llevará al grupo a descubrir el Mercado de La Brexta.





Los primeros puestos del Mercado de La Bretxa están en el exterior, bajo techo. En ellos se pueden comprar productos de caseríos como acelgas, espárragos, tomates y otras verduras con un aspecto impresionante. También hay puestos de quesos donde comprar el rico Idiazábal.

José Ferrer y Xabi de la Maza conversan con Albersoon en la parrilla del restaurante Gandarias.

EL MERCADO DE LA BRETXA SE LLAMA ASÍ PORQUE, POR DOS VECES EN LA HISTORIA, TROPAS ENEMIGAS ENTRARON EN LA CIUDAD ROMPIENDO LA MURALLA EN ESTE LUGAR

DE PINTXOS

Y MUCHO MÁS

Comprar en el Mercado de La Bretxa y cocinar en la Masterclass de San Sebastian Food es una actividad que cualquier amante de la cocina debe probar.
Debajo, José Ferrer no deja pasar una buena escena. Su cámara, siempre al hombro.









VINOS DE JEREZ POR COPAS EN LOS BARES DE SAN SEBASTIÁN

En el Restaurante Gandarias, en el corazón de la parte Vieja donostiarra, además de una surtida y espectacular barra de pintxos, trabajan las carnes a la parrilla, ibéricos y pescados. Su carta es tradicional vasca y de calidad y su bodega es amplia, nacional e internacional. Aunque algo que llama la atención es la pizarra de vinos de Jerez por copa que cuelga de la columna principal de la zona del bar. Una decidida apuesta por descubrir al cliente la riqueza enológica de estos vinos.

"Efectivamente, cultura es tener curiosidad, y la gastronomía te abre muchas puertas para aprender y disfrutar".
Las "caseras" exponen sus frutas y verduras, flores o queso cuando llega el grupo al mercado. En la planta baja, puestos de carnes y pescados se disputan el protagonismo de hermosas piezas expuestas con tanta profesionalidad como respeto.
Hay que hacer la compra: guindillas, espárragos, merluza, anchoas y gambas.

Txoko Beronia en el María Cristina
Aquí la cocina es cultura en vena y, además, alrededor de este concepto la vida transcurre de forma más amigable.
Las instalaciones de la escuela de cocina San Sebastian Food son una maravilla y las cocineras que imparten y dirigen estas experiencias ayudan a que cada momento sea interesante y divertido.
Delantales puestos y cuchillos afilados, comienza el espectáculo.
Para empezar, una Gilda: filete de anchoa, aceituna verde, guindilla y palillo. José Ferrer cuenta la historia del nombre del pintxo más famoso de Donostia. "Por ser alto, verde y picante, se le comparó con la actriz Rita Hayworth en su interpretación en la película "Gilda", de 1946".
Sabores salados y amargos y una copa de Beronia Rueda.
Después, pelar espárragos y prepararlos en tres estilos; limpiar anchoas y cocinarlas al ajillo; cocer las gambas y flambearlas con Nomad Outland Whisky. Y freír la merluza con aceite, ajo, guindilla y un chorro de Beronia Rueda para terminar en el horno con una Pantxineta de postre.
A la mesa, Ferrer sirve el vino y Xabi de la Maza explica en inglés al resto de comensales qué es la morcilla y la chistorra que han aparecido por la mesa.

El viaje ha merecido la pena. La gastronomía y el vino son el vínculo de una experiencia inolvidable.



LA GILDA, EL PINTXO MÁS FAMOSO DE SAN SEBASTIÁN, ES UN HOMENAJE A LA ACTRIZ RITA HAYWORTH

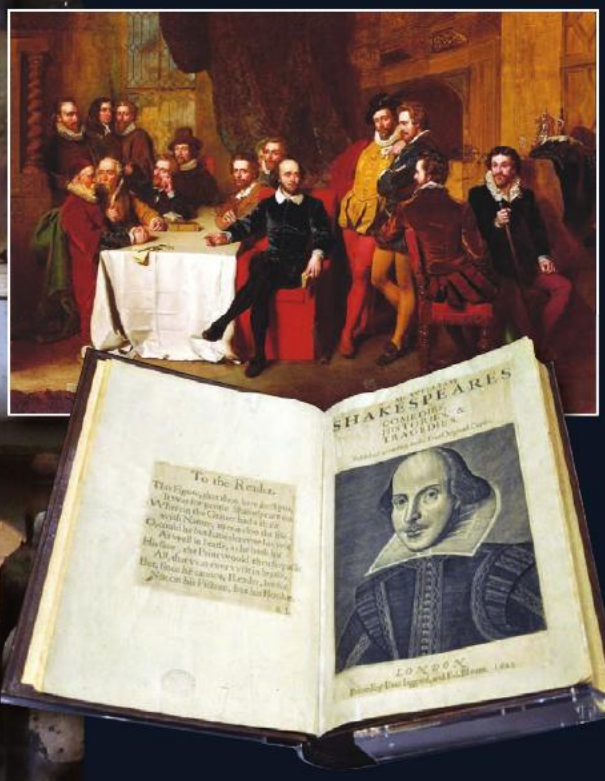
Arriba: Anchoas al ajillo listas para comer en la *masterclass* de la clase de cocina vasca de San Sebastian Food. En medio: Las anchoas recién pescadas. Debajo: José Ferrer sirve un Beronia Rueda a un estusiasmado Garey, que ha venido desde Nueva York para cocinar en San Sebastián.







“BEBERÍA CON SHAKESPEARE LOS FINOS PALMAS Y LOS PALO CORTADOS QUE HACEMOS EN JEREZ”



Antonio Flores, copa en mano en el laboratorio de Manuel María González Ángel, fundador de González Byass, recrea un supuesto encuentro con William Shakespeare en las bodegas jerezanas. Arriba, cuadro del pintor escocés John Faed (1851), en el que se representa a Shakespeare en la Taberna de la Sirena, en Londres.

WILLIAM SHAKESPEARE BEBÍA JEREZ

¿DE QUÉ HABLARÍAN HOY SHAKESPEARE Y EL ENÓLOGO ANTONIO FLORES?

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

Sin duda es una quimera, un acontecimiento irrealizable, pero no por ello inimaginable. El escritor inglés y el enólogo de Tío Pepe se encuentran en estas páginas para hablar de vinos de Jerez. Se sabe que William Shakespeare salía con su amigo y también dramaturgo, Ben Jonson, a beber *sack* por las tabernas londinenses, allá en 1590, enfrascándose en eternas discusiones. Antonio Flores, enólogo y Master Blender de González Byass es además, un estudioso de la historia de los vinos que elabora. También se une al grupo José Luis Jiménez, jerezano del barrio de San Mateo, máximo experto mundial en el estudio de referencias a los vinos de Jerez en la obra y vida del dramaturgo inglés. El viaje comienza casi 200 años antes de que William Shakespeare llegara a Londres, concretamente cuando Falstaff, el personaje de su obra Enrique IV termina un glorioso monólogo diciendo: "Si yo tuviera mil hijos, el primer principio humano que les enseñaría sería el de abjurar de las bebidas flojas y entregarse al jerez".

WILLIAM SAKESPEARE fue el mejor publicista de los vinos de Jerez de la época. Los mencionó más de 40 veces en ocho de sus obras y los bebió en las tabernas londinenses.
"Shakespeare tendría que adaptar su paladar a los vinos de hoy, que poco tienen que ver con los que él bebía", explica ANTONIO FLORES. "En Jerez, -continúa el Master Blender de Tío Pepe- hoy domina la Palomino Fino, pero en la historia ha habido muchas otras variedades. En época de William Shakespeare y anteriormente, había, sobre todo, tintas, pero también vinos blancos y vinos oscuros.
Suponemos que los vinos blancos serían los equivalentes a los Finos de hoy y los vinos oscuros al Oloroso".

que esperaba en Lisboa para atacar Inglaterra-, había robado 3.000 botas de vino. Así que cuando el escritor llega a la ciudad, todas las tabernas de Londres están saturadas de vino de Jerez", recuerda Jiménez.

Sherrish sack

Shakespeare ya menciona el vino de Jerez en su primera obra de 1589. Y lo llama *sherrish sack*.
"El dramaturgo, poeta y actor inglés bebía vino de Jerez en las tabernas con sus amigos en 1590, pero hay documentos que confirman que ya en el siglo XV había ingleses afincados en Jerez comerciando con nuestro vino. Y en el siglo IX los vikin-





"Cuando Shakespeare se refiere en su obra al *sherrish sack* probablemente se referiría a un vino Oloroso. En esa época no existía el sistema actual de Criaderas y Solera. Así que serían añadas olorosas o añadas finas".
JOSÉ LUIS JIMÉNEZ, miembro de la Real Academia de San Dionisio de Ciencias, Artes y Letras, trabaja actualmente en el Archivo Municipal del Ayuntamiento de Jerez: "William Shakespeare se traslada a vivir a Londres alrededor de 1590, llegando de su ciudad natal, Stratford upon Avon.
Dos años antes, el pirata Drake -que había arrasado con todos los barcos en la bahía de Cádiz, recién cargados y dispuestos para zarpar con alimentos y vino para la Armada Invencible

gos saquearon Sevilla y llegaron hasta Córdoba, así que la ruta era conocida y, posiblemente, el vino también", concluye José Luis Jiménez.

Vinos de ida y vuelta

La mente de Antonio Flores recorre su memoria y cita el libro que escribió sobre los vinos de Jerez el fundador de la bodega, Manuel María González, para explicar la importancia de los vinos mareados: "ya que hay referencia de ellos casi desde el descubrimiento de América y, por supuesto, que en Londres se bebían estos vinos tan característicos. Eran vinos muy caros y apreciados -explica el enólogo de Tío Pepe-. Se embarcaban,

cruzaban el Ecuador y volvían sin haber sido tocados. Viajaban como lastre de los barcos, en la parte más baja de la bodega, con una temperatura media bastante apropiada, y volvían con un valor superior al que tenían los que no se movían de la bodega de Jerez.
En los blancos, había una incipiente crianza biológica o una crianza biológica sumergida -cuando el velo de flor se sumerge y acelera la crianza biológica- que en los vinos mareados se producía de una forma natural gracias al movimiento del barco.
Por otra parte a los vinos oscuros, los Olorosos de hoy, que ya no tienen velo de flor, el viaje les provocaba una aceleración de la oxidación".

características y su presencia en Reino Unido más de un siglo antes de que él los comenzara a beber.

La caza y el Jerez
La gastronomía de la época de Shakespeare armonizaba perfectamente con estos vinos de elevado contenido en alcohol. Vinos con mucho poder y estructura.
El Master Blender de Tío Pepe comenta: "Shakespeare llega del pueblo de Stratford a una sofisticada ciudad como Londres y se encuentra con platos de cacería, salmón de Escocia o empanada -comida que se preparaba para los viajes. Los vinos de Jerez encajaban a la perfección con esta cocina".







Antonio Flores muestra el detalle de una anotación en el primer libro de inventario de González y Dubosc de 1838 sobre el embarque de botas de Fino de González Byass rumbo a Manila y donde se puede leer: "Vinos en viaje de ida y vuelta".

A la izquierda, tres momentos de la conversación sobre Shakespeare y los vinos de Jerez entre José Luis Jiménez y Antonio Flores. En el Archivo Histórico, en el laboratorio de Don Manuel María González Ángel y junto a la bota firmada por Orson Wells.

Recorriendo la amplia gama de vinos de Jerez que Antonio Flores elabora en las Bodegas Tío Pepe, busca entre las botas aquellos que cree más se parecerían a los que William Shakespeare bebía en las tabernas de Londres.
"Creo que serían parecidos a los vinos Pata de gallina, los Palos Cortado, Amontillados o nuestras añadas. Pero si tengo que elegir uno, diría Apostoles, un Palo Cortado muy viejo".

Shakespeare estudioso del sherry
Podemos asegurar que a William Shakespeare no sólo le gustaba beber vinos de Jerez, sino que los estudió ya que para escribir Enrique IV tuvo que investigar sobre estos vinos, sus

Falstaff y Orson Wells
De las tabernas londinenses del Jabalí y de la Sirena salieron decenas de ideas para la obra del escritor de Stratford.
Antonio Flores cierra los ojos y bebe de su copa para volver a pensar en ese encuentro imposible. Tras una pausa, dice en voz baja: "Sería muy emocionante".
Falstaff -interpretado por Orson Wells en el cine y que, en 1961, visitó y firmó una bota de Fino en las Bodegas González Byass, en Jerez- arengaba a las tropas del príncipe en la novela de Shakespeare aludiendo al poder del vino de Jerez, de la misma manera que Flores concluye muchas de su catas diciendo: "los vinos que curan el alma y alegran el corazón".

CÁCERES

CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA 2015

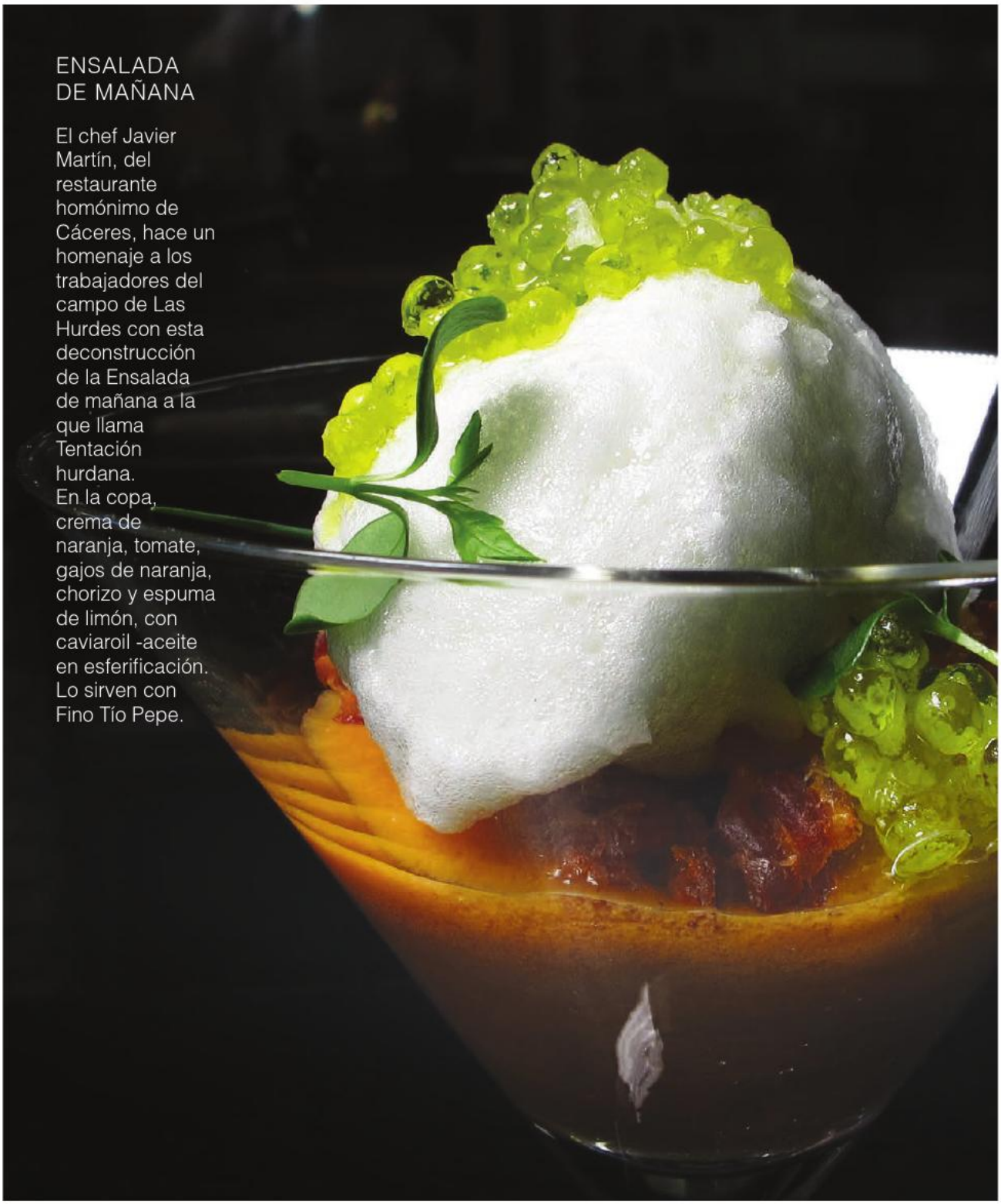
UN INSTANTE PARA MOSTRAR INGENIO Y PRODUCTO

Es su momento. Los chefs que trabajan en la ciudad de Cáceres sienten como recompensa y oportunidad el foco de interés que la Capitalidad Gastronómica les concede durante el año 2015. La calidad es alta, el compromiso con sus productos también.
Ocho cocineros de Cáceres desvelan sus mejores platos y expectativas.

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

Cáceres ha sido elegida Capital Española de la Gastronomía 2015, tomando el relevo de Vitoria-Gasteiz.
Las palabras del jurado, tras anunciar el fallo, se refirieron a la importancia que Extremadura concede al turismo gastronómico y, en concreto, a la fusión que la ciudad de Cáceres realiza entre cultura, turismo y gastronomía.
Cáceres fue declarada por la UNESCO Ciudad Patrimonio de la Humanidad, en 1986, por su excepcional conjunto urbano de la Edad Media y del Renacimiento. Es miembro de la Red de Judías y parada obligada de la Ruta de la Plata.
Extremadura cuenta con ocho Denominaciones de Origen Protegidas: Jamón ibérico D.O.P. Dehesa de Extremadura, Quesos La Torta del Casar, Queso Ibores, Aceite Gata-Hurdes, Pimentón de la Vera, Cereza del Jerte, Miel Villuercas-Inores y Vino de la Ribera del Guadiana. Más dos Indicaciones Geográficas Protegidas: Ternera de Extremadura y Cordero de Extremadura (CorderEx).

Las Hurdes como inspiración
Javier Martín cocina desde que terminó el colegio, se forma en cocinas de restaurantes madrileños y vuelve hace 12 años a Cáceres para abrir, con su pareja Esther Rodríguez -los dos de pueblos de la comarca de Las Hurdes- su primer restaurante.
Su cocina está basada en productos de calidad con referencias constantes a Extremadura: "A ser posible, con productos de la tierra y en busca de sabores que recuerden nuestras viviencias. Son sabores limpios y naturales desde una cocina tradicional, con un toque de modernidad", explica el chef Martín.
En el restaurente Javier Martín gusta mucho el Cabrito de Las Hurdes, el Arroz con bogavante y los Pescados salvajes.
Sobre la capitalidad gastronómica, Javier Martín opina que "va a haber un antes y un después de este año. Ya seremos siempre una potencia gastronómica reconocida".



ENSALADA DE MAÑANA

El chef Javier Martín, del restaurante homónimo de Cáceres, hace un homenaje a los trabajadores del campo de Las Hurdes con esta deconstrucción de la Ensalada de mañana a la que llama Tentación hurdana. En la copa, crema de naranja, tomate, gajos de naranja, chorizo y espuma de limón, con caviaroil -aceite en esferificación. Lo sirven con Fino Tío Pepe.

REFOLIO, EN EL CORREGIDOR, VUELVE A LAS RECETAS CLÁSICAS INTERNACIONALES Y LAS FUSIONA CON EXTREMADURA



Francis Refolio (37 años) posa en la sala de su restaurante El Corregidor.



Javier Martín y Esther Rodríguez en la sala del restaurante Javier Martín. Emplatan un salmonete a la parrilla con tierra de quesos y ensalada de brotes de la dehesa. Acompañada con un viño Viñas del Vero Gewürztraminer Colección.

Fotografía de Carlos Allende.



Dos Estrellas Michelin coronan al restaurante Atrio como el mejor de Cáceres. La creatividad del chef Toño Pérez es un espectáculo gastronómico siempre pendiente de los productos locales.
La bodega de Atrio es uno de los templos del vino más interesantes para visitar en el mundo.



Juan Fernado Santisteban es el dueño del restaurante Santisteban.



Juanma Zamorano, el cocinero del restaurante El 13 de San Antón.



Pablo Medrano Ruiz de Loizaga es el cocinero y dueño del restaurante Oquendo. Su origen donostiarra y su formación vasca, le han hecho ser uno de los pioneros en Cáceres en hablar de la calidad de los productos. Su merluza de pincho le hizo famoso.

Siempre Atrio (dos Estrellas Michelin)

Dice José Polo refiriéndose a Atrio que: "estamos en nuestro mejor momento y seguimos adelante con fuerza".

El chef Toño Pérez presenta este año un menú espectacularmente creativo con referencias locales actualizadas, en 14 pases. Una maravilla que comienza con Macarons de remolacha rellenos de apio y nabo, Guisante falso de wasabi con cochinillo crujiente, Ostra frita con papel de frutos rojos,... Hasta llegar a un Solomillo retinto en dos pases y los postres como traca final. Es difícil contarlo, la experiencia es intensa y emocionante. Cáceres gastronómico es Atrio... y también los que le acompañan. De la capitalidad creen en Atrio que "aportará mucha visibilidad a nivel internacional y ello conlleva un aumento de viajeros".

Joven y dinámico

El bar restaurante Satisteban (2006) propone una cocina joven y sencilla. Juan Fernando Santisteban abrió en 2006 un local moderno con una buena barra, donde se cuidan mucho los vinos, ofreciendo mucha rotación y una sala de diseño muy práctica, espontánea, luminosa y agradable.

En la cocina está Ibán Reguero (28 años). Y como platos que representan su cocina, la tapa de Manitas de cerdo deshuesado con miga y la Milhoja de bacalao de Islandia, con crema de pimentón de la Vera.

Los arroces de Juanma

Juanma Zamorano se independiza y abre el restaurante El 13 de San Antón. Una arrocería donde, además, se cuidan los pescados salvajes. "Mi maestro ha sido un cocinero vasco y me emociona trabajar los pescados de calidad". Además, su carta recupera recetas cacereñas de toda la vida a partir de productos como la Presa ibérica y los Boletus o platos como el Gazpacho de espárragos trigueros de campo. De postre hay que probar los Repápalos en leche. -pan rallado mezclado con huevo y azúcar, frito y hervido en leche. Guadalupe Bravo, la *maitre* del restaurante, se encarga de los vinos: "el cacereño se interesa por probar buenos vinos y el dispensador por copas funciona muy bien".

El vasco que exaltó el producto

Pablo Medrano Ruiz de Loizaga es el chef del restaurante Oquendo. Un cocinero vasco que, con 14 años, entró en las cocinas de San Sebastián y llegó a Cáceres para apostar por el producto de calidad. "Quiero que las cocochas sepan a cocochas", dice Medrano. Y nada más abrir Oquendo, su merluza del Cantábrico de anzuelo causó una revolución en Cáceres. "La gente no estaba acostumbrada".

Pero también ha descubierto los productos de Cáceres que cocina con pasión. "Aquí están los mejores aceites del mundo, me fascina la manzanilla cacereña de la Sierra de Gata, los higos de Almoharín o la chacinería, porque tenemos unas dehesas que se cuidan mucho".

"LA CAPITALIDAD GASTRONÓMICA ES UN PREMIO A CÁCERES POR MUCHOS AÑOS DE BUEN TRABAJO"
MANUEL ESPADA



Manuel Espada entró las cocinas de Eustaquio Blanco cuando tenía 14 años. Hoy es el jefe de cocina del restaurante que lleva el nombre de su maestro, fallecido hace pocos años.
En el plato, una perdiz estofada.



Chef y sumiller comparten un vino Finca Constancia Selección 2011 con el Lacado de presa ibérica que David Ureña ha preparado para el menú Gastronómica 2015 que el restaurante Orellana ha preparado para conmemorar la capitalidad gastronómica de la ciudad.

El restaurante se encuentra en el Hotel Sercotel Extremadura. Un magnífico hotel (151 habitaciones) de cuatro estrellas a 15 minutos andando del casco histórico. El hotel dispone de diez salones para celebraciones y eventos.



PABLO MEDRANO, CHEF DE OQUENDO, HA SIDO PROTAGONISTA DE LA EVOLUCIÓN DEL COMENSAL CACEREÑO

Perdiz estofada al modo de Eustaquio cocinada por Manuel Espada en el restaurante, tapería y cafetería Eustaquio Blanco.

Slow food, pasado y vanguardia

Francis Refolio (37 años) es el chef del restaurente El Corregidor (2007). Cocinero por tradición familiar, es también un experto y enamorado del Aceite de Oliva Virgen. Su padre abrió el restaurante en 1979. Propone cocina muy personal que fusiona recetas universales con productos estremeños.

"Nos hemos singularizado volviendo al pasado, cocinando Steak tartar, Piña master you o Crepes souzete, reversionado y adaptado a nuestros días con producto local". Espectacular su plato de Criadilla de tierra (hongo subterráneo) salteado con almejas y un *fumet* de rape.

"Lo que aprendí de Esutaquio"

Manuel Espada es el jefe de cocina del restaurante Eustaquio Blanco. Con 14 años entró en las scocinas de El Figón y aprendió la cocina que su maestro Eustaquio Blanco le enseñó.

El restaurante trabaja una cocina para el público local, tradicional, con alguna técnica y presentación más moderna. Siempre con producto de Extremadura. Los platos más importantes son la Perdiz estofada, las Migas, el Cordero extremeño, los pescados salvajes y las Berenjenas fritas con miel.

Sobre la capitalidad, Espada cree que: "es un premio que nos ha llegado tras muchos años de trabajo y ahora son los jóvenes cocineros los que tienen que coger el relevo y seguir con mucho trabajo y calidad, porque ya viene el 2016, el 17 y el 18".

El menú que Manuel Espada ha elaborado para celebrar este año de capitalidad tiene: Ensalada de hongos, Bacalao frito con Pimentón de la Vera, Cordero relleno de ciruelas y, de postre, Biscuit de Higos pajareros de Almoharín.



Lacado de presa ibérica del restaurante Orellana.

Todo Extremadura en la cocina del restaurante Orellana

David Ureña (39 años) dirije las cocinas del restaurante Orellana, abierto en el año 2000. Pertenece al hotel Sercotel Extremadura, un cómodo cuatro estrellas muy recomendable.

En la cocina de Ureña, materia prima autóctona sin manipular, con un toque moderno en busca de mostrar sabores extremeños. Su menú "Gastronómica 2015" es un espectáculo de creatividad contenida: Ensalada de queso de cabra Granadilla al pimentón de la Vera con láminas de piña caramelizada al ron y vinagreta agridulce de cerezas del Jerte; Lacado presa ibérica con miel de las Villuercas y fruto secos, tatín trufado de patata, cristal de queso del Casar y jugo de vino tinto; Quebrado de chocolate y praliné de higos de Almoharín con helado cremoso de coco y sopa sinfónica de frutas de la Vera.

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.**

VILARNAU
BARCELONA



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

WINE in MODERATION .eu Art de Vivre

Síguenos en:

luis piedrahita

"He viajado hasta el otro lado del mundo sólo para comer en un restaurante"

Dice que todas las ideas que tuvo de niño le han servido para construir su vida de mayor. Luis Piedrahita (La Coruña, 1977) es un genial humorista, mago y escritor capaz de lanzar una botella de vino al aire, hacerte reír y volver a cogerla, descorcharla y disfrutarla. Un instante para demostrar que la vida puede ser mucho más divertida de lo que a veces se empeñan en complicar. En esta entrevista, además, se descubre su lado más *foodie*.

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

¿Cómo vive una mente como la suya en un mundo como éste?
Al decir un mundo como este, parece que existiera una definición común que todos tuviéramos en la cabeza. Pero este mundo es tan complejo, que al decir "como este" no queda claro a lo que nos referimos. Sin embargo, yo, en este mundo en concreto, como propietario de mi mente y usuario plenipotencial, disfruto mucho. Es decir, soy un tipo feliz.
Por supuesto que hay motivos para la tristeza y para la reflexión, pero me considero un tipo optimista. Creo que la cantidad de buenas noticias puede ser la misma que la suma de las malas noticias, aunque quizás en estos últimos años las malas noticias sean unas pocas más.
Lo que pasa es que las buenas noticias están como codificadas y hay que saber verlas. Está en la mente de cada uno el ver sólo lo malo o poder ver también las buenas noticias.
Sin embargo, este mundo y sus noticias es lo que alimenta su trabajo de monologuista. Así que tiene que estar muy pendiente de lo bueno y de lo malo.
Yo me dedico a olisquear la vida y la realidad y con eso elaboro mi trabajo, pero realmente cualquier persona que tenga una actitud artística lleva ese chip puesto. Un escritor, un director de cine o, en mi caso, un mago, un humorista... tiene que estar pendiente de lo que pasa en la vida.
¿Cómo de beneficioso es mirar a la vida para sacarle el lado más humorístico?
Es verdad que el humor no ayuda a entender la vida. No te la puede explicar, pero lo que sí hace el humor es hacer la vida llevadera. Por eso en un mundo como éste, una cabeza como la mía está a gusto.
¿Cómo y cuándo se da cuenta de que usted viviría sobre un escenario?
Me fuí dando cuenta. No lo decidí un día y a una hora. Realmente creo que en la vida decidir, decidir, decides poco. Uno improvisa con lo que te van poniendo delante, que en mi caso fue mi actitud, una tendencia irrefenable a hacer humor. Pero no tenía que haberme dedicado profesionalmente, podría haber sido un tipo chistoso con otra profesión. Sin embargo, se fue dando y fui aprovechando. Me formé como guionista en la Universidad de Navarra, salí de allí, brotó la oportunidad de escribir en un programa de televisión que era de humor, "El Club de la Comedia", y comienzan a suceder las cosas. Un día alguien entra en la redacción y pide que alguno de los que estábamos allí se presente a un certámen de monólogos, ahí yo ya no decido nada, las cosas van sucediendo... Me presento y me dieron

"MI MADRE HACE UNA EMPANADA GALLEGA QUE BAJAN LOS DIOSES A PROBARLA PORQUE ARRIBA NO ESTÁ TAN BUENA"



Esta fotografía no tiene ningún truco. Es sólo un instante más de genialidad del humorista, mago, escritor y director de cine Luis Piedrahita que, en un momento de la entrevista, cogió esta botella de Beronia Rueda y la lanzó al aire esperando que la cámara recogiera el momento. Su habilidad de prestidigitador hizo posible la instantánea.



un premio. Después, fui aceptado por el público y eso fue creciendo.

¿Cuándo entra la magia en su vida?

La magia siempre me gustó. Yo la veía en la televisión y disfrutaba como paciente. Siempre pensaba que después de una actuación de Juan Tamariz, Pepe Carrol o René Lavand, el mundo era un poquito mejor. Lo mismo me pasaba con Gila o con Tip y Coll, y siempre he pensado que estos tipos mejoran el mundo.

Unas gafas de pasta, un flequillo imposible, una presencia cercana en el escenario o una voz descosida con leve acento gallego... Está claro que mucho de la personalidad viene con los genes, pero, ¿cómo ha redondeado al personaje?

La personalidad de uno es la que le toca y no se puede hacer mucho, pero sí que es cierto que uno elige sus lecturas y sus compañeros de viaje y ahí vas aprendiendo, y ahí te vas completando.

Siendo usted un amante de las cosas pequeñas (tiene monólogos sobre este tema), qué pequeña es una uva y cuánto nos puede llegar a dar, ¿verdad?

Bueno... De una uva no sale una botella de vino, ¡amigo mío! Los que hemos vendimiado lo sabemos y sabemos lo que cuesta. Sabemos que una botella de vino es un milagro.

"LAS MEJORES O MÁS DIVERTIDAS CONVERSACIONES SIEMPRE SON CON UNA BOTELLA DE VINO DELANTE"

Cuando has vendimiado te puedes llegar a creer que una botella de vino cueste 60.000 euros. ¡Me parecería barato! No sabes el sufrimiento que hay ahí.

Ha presentado un programa de cocina en la televisión, ¿cuáles son sus primeros recuerdos de un plato o una cocina?

Mi madre es una artista, un talento, un prodigio de la cocina. Artista de verdad, de los que no necesitan muchos elementos. Hace una tortilla de patata que explota el mundo cuando la pruebas y tiene algunos *hits* como su empanada gallega, que bajan los dioses del cielo a probarla porque arriba no es tan buena.

Mi abuela valenciana hacía una paellas también muy espectaculares. Y eso es lo que yo he vivido desde pequeñito.

¿Cocina usted en casa?

Un poquito. El problema es que la cocina buena lleva tiempo. Por supuesto que hay atajos, pero no me interesan. Un bacalao a pil-pil lleva tiempo y hay que estar ahí.

¿Cuando le toca elegir restaurante, es usted clásico o le gusta descubrir y disfrutar también de otras cocinas?

Me gustan las cosas ricas. Tengo mis restaurantes favoritos. Pero lo que más me gusta es, que como por mi profesión viajo mucho, asesorarme de dónde comer.

Confesaré aquí que me gusta mucho la cocina. Tanto que yo me he hecho un viaje al otro lado del mundo sólo para comer en un restaurante. Viajé a Shanghai (China) para comer en el restaurante Ultraviolet y disfruté muchísimo.

¿Se lo recomiendan y allá que se va usted?

Me lo recomiendan, me dicen dónde está...Uff, me pilla un poco mal... Bueno, me fío de ti y preparo el viaje.

¿Qué le gusta beber?

Me gusta comer todos los días con una copa de vino. A veces por trabajo no lo hago, pero siempre hay una botella de vino abierta en casa.

¿Su plato favorito?

Soy muy amigo del jamón ibérico, del salmorejo y los quesos.

¿Entrarían en su "mundo mejor" la buena cocina y los buenos vinos, junto al humor y la risa?

Las mejores o más divertidas conversaciones siempre son con una botella de vino delante. Podemos decir que las cosas suceden cuando se abre una buena botella de vino.

wwwinos

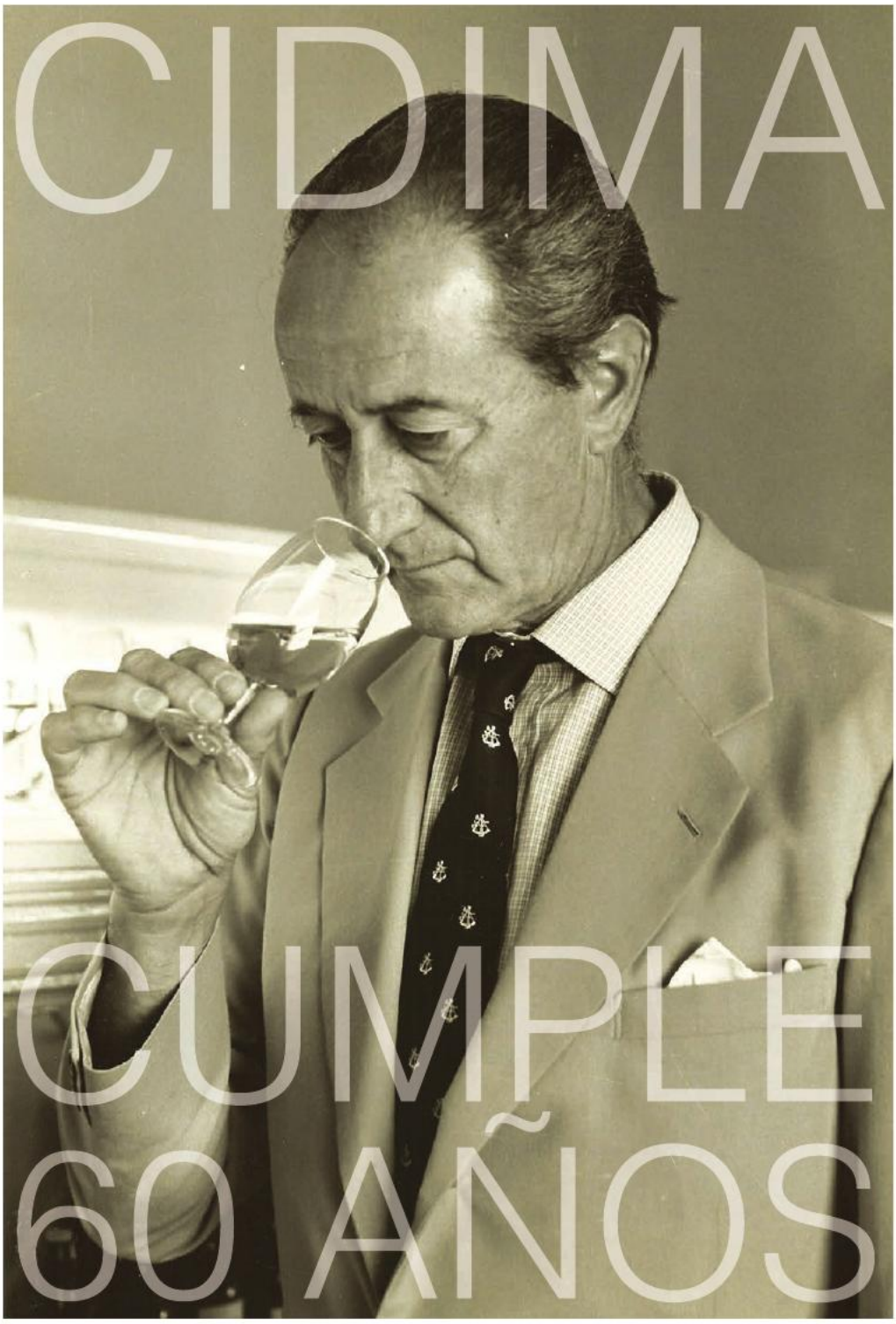
tiendagonzalezbyass.com



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

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

CIDIMA CUMPLE 60 AÑOS



Mauricio González-Gordon Díez, impulsor y fundador del CIDIMA en 1955.

Mauricio González-Gordon Díez, expresidente de González Byass, fallecido a los 89 años de edad en el año 2013, compartía su pasión por el mundo del vino de Jerez con la del medioambiente y la investigación.
A finales de los años 40, vuelve de una larga estancia en California con la idea de abrir un centro de investigación; había estado colaborando con las Universidades de Berkeley y Davis en San Francisco, concretamente con un departamento científico que prestaba servicio a viticultores y bodegueros del estado.

En 1955, funda en Jerez el Centro de Investigación Enológica, CIE, para resolver las dudas que las bodegas tenían en Jerez, siendo el primer primer centro privado de este tipo en España.
En ese momento contrata a Justo Casas Lucas, Doctor en Ciencias Químicas, con título de enólogo de Asti (Italia), que trabajaba en el Consejo Superior de Investigaciones Científicas de Madrid (CSIC) y llega a Jerez para dirigir el Centro de Investigación trayéndose como colaborador a Jesús Arnedo, también químico.

CIDIMA cumple 60 años
Para rememorar la trayectoria de seis décadas de intenso y beneficioso trabajo científico, Vida Vid Vino entra en el laboratorio actual del CIDIMA para entrevistar a José Alberto Casas Asín (Madrid, 1954), Gerente de Calidad, Investigación, Desarrollo e Innovación y Medio Ambiente (C.I.D.I.M.A.) de González Byass e hijo de Justo Casas Lucas.

¿Cuáles son los objetivos primordiales del CIDIMA?
La mejora de los procesos y el desarrollo de nuevos productos. El CIDIMA es un departamento de servicios, que da apoyo a otros departamentos y centros de la compañía.
¿Y cuáles fueron los primeros cometidos del CIDIMA hace ahora 60 años?
Una de las primeras investigaciones fue la de resolver el problema que surgía cuando los vinos que iban a países fríos del extranjero precipitaban cristales de bitartrato que daban mala imagen. En aquellos años el equipo de Justo Casas desarrolló aquí la fórmula para tratarlo por frío en la bodega y tenerlo controlado para que pudiera viajar sin problemas.



Arriba, Justo Casas Lucas, Doctor en Ciencias Químicas, en una imagen de los primeros años del Centro de Investigación. Debajo, el equipo del CIDIMA. En el año 2007 y por 50 años de investigación, se convierte en el primer centro que consigue el Premio Martínez Moreno otorgado por la Fundación García Cabrerizo y la Universidad de Sevilla.

RECUPERAR LA TINTILLA DE ROTA

La Tintilla de Rota es una uva autóctona de la zona de Cádiz que se vinificaba en dulce, proceso descrito en el libro de Don Manuel María González. En un momento de la historia se deja de elaborar vino con esta variedad, posiblemente por el boom de la Palomino Fino.
Muchos años después, cuando González Byass decide ir por la línea de tintos de Cádiz, se compra en Arcos de la Frontera los terrenos de nombre Finca Moncloa y dedica una parcela a plantar Tintilla de Rota. Los primeros plantones vienen de la colección de plantas de El Rancho de La Merced, propiedad de la Junta de Andalucía, y hoy, González Byass tiene productos excelentes, como Finca Moncloa, Colección Barricas y Tintilla de Rota.
En todo el proceso, el CIDIMA colaboró para recuperar esta variedad y ponerla de nuevo de moda y en el mercado.

¿Quién compone hoy el CIDIMA?
Actualmente somos 11 personas, repartidos en control de calidad y en el laboratorio, en control de rutina (solera, embotellado, producto terminado, clarificaciones). Al mismo tiempo, hacemos investigación.
¿Cuáles han sido algunos de los hitos del CIDIMA bajo su dirección?
Se han hecho muchas cosas que han mejorado los productos que tenemos. Por rescatar alguna de ellas, citaría cuando en 1989 trabajamos en acelerar el tratamiento normal de frío que se hacía en España. Implantamos un proceso por el que lo que antes se hacía en una semana, nosotros lo logramos hacer en un día. Esto ayudó a mejorar la respuesta comercial.
También, González Byass fue la primera empresa que utilizó en Jerez un filtro tangencial que te ahorraba hacer el proceso de clarificaciones y filtro de placas. Por ejemplo, el vino en rama lo pasabas por este filtro y ya lo tenías preparado para entrar en el sistema de soleras.
No hay que olvidar que González Byass es la única bodega que está destilando en Jerez vinos elaborados en el Marco.
¿Se forma a otros trabajadores de la empresa desde CIDIMA?
Sí, porque los problemas los resolvemos codo con codo y todos aprendemos. También es una cantera de profesionales para la empresa. Desde este laboratorio ha habído técnicos que han trabajado en producción o han sido directores técnicos.
¿Cuáles son los retos del futuro?
Es muy importante e interesante todo el trabajo que hacemos en el Plan de Sostenibilidad 5+5. Aunque González Byass siempre se ha preocupado por el Medio Ambiente, nos parece fundamental invertir más en este aspecto para mejorar nuestro entorno y, a la vez, los productos.



"INVERTIR EN INVESTIGACIÓN Y SER MUY CONSCIENTES DEL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE MEJORA LOS PRODUCTOS"

Hace muchos años que González Byass realizó análisis de las aguas utilizadas en bodega para ver si era viable verterlas al alcantarillado de la ciudad. Una inciativa que surgió de la propia bodega. De la misma forma que hace años nos certificamos de la ISO 14001 (Gestión medioambiental) y, recientemente, hemos calculado la huella de carbono de la organización.
Para cualquier trabajador de González Byass, el futuro siempre es algo apasionante y lo entendemos como una oportunidad. Pienso que en temas de vino tenemos que ver todavía muchas cosas. Ahora, por ejemplo, estamos trabajando en nuevos proyectos, tanto de vinos (bebidas de baja graduación, nuevos procesos de vinificación, ...) como de bebidas espirituosas (licores base brandy, ...).
Y como tema personal, me gustaría ver resurgir al brandy Lepanto. "Y es que el combinado de brandy está espectacular".

TÍO PEPE KOSHER

Desde 1990, Tío Pepe es el único vino de Jerez que se elabora para la Comunidad Judía.
El requisito más importante es que cualquier manipulación del proceso tiene que estar hecha por un rabino.
La comunidad judía de Londres, en este caso, tiene su propia solera. Cuando se vendimia, es la comunidad judía la que manipula la uva, incluso tiene que ser el rabino el que levante el remolque que descarga la uva. Todos los productos que se utilizan en su elaboración, como la levadura, tienen que ser kosher certificado. Este proceso está supervisado siempre por el CIDIMA.

TÍO PEPE VEGANO

Tradicionalmente en Jerez los vinos se clarificaban con albúmina (clara) de huevo.
Aquí hay que citar como anécdota que esta circunstancia provoca, desde hace cientos de años, que las yemas se regalen a las monjas, creadoras del Tocino de cielo, un dulce típico de Jerez.
En el año 2010 el huevo y sus derivados se consideran alérgenos y si son utilizados debe constar en la etiqueta del vino.
El CIDIMA hace una serie de pruebas con distintos clarificantes. Los resultados dieron a la gelatina de cerdo y a la de origen vegetal, concretamente la proteína de guisante, como óptimos.
La decisión final fue utilizar guisante porque se entendió que la demanda de productos aptos para veganos es hoy muy importante. Así que, desde finales de 2014, todo el fino Tío Pepe está clarificado con proteína de guisante y es un vino Fino apto para veganos.



WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

TIO PEPE

JEREZ
CAPITAL MUNDIAL DEL MOTOCICLISMO
WWW.JEREZCMM.ES

GONZÁLEZ BYASS APUESTA POR LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RUEDA

100% VERDEJO

González Byass presenta su primer vino de Castilla y León: Beronia Rueda. La apuesta por esta región vitivinícola, donde se elaboran algunos de los grandes vinos blancos del mundo y con mayor proyección internacional, se materializa con el nacimiento de este 100% Verdejo. Asimismo, esta incursión incluirá la compra de un viñedo y la construcción de una bodega.

Por Leticia Sánchez Lara

Esta nueva andadura de González Byass en Castilla y León, una de las comunidades autónomas con mayor tradición vitivinícola de España, se inicia de la mano de la marca Beronia. Esta bodega es original de La Rioja y elabora uno de los vinos más premiados internacionalmente desde que se fundara hace más de 40 años. En la actualidad, la marca se exteinde a otra Denominación de Origen, Rueda, para seguir los mismos pasos con una de las variedades de uva más apreciadas de España, la Verdejo.

El factor de personalidad de Beronia Verdejo Rueda radica en la auténtica unión entre la variedad Verdejo y los típicos terrenos "cascajosos" de esta tierra. El viñedo, con unos suelos pardos y pedregosos, bien aireados, ricos en calcio, magnesio y con un excelente drenaje, confieren a Beronia Rueda unas características únicas.
Este Verdejo Beronia Rueda, es el resultado de un coupage de dos elaboraciones procedentes de dos vendimias: una más temprana y otra tardía. El resultado es un vino aromático, fresco, sabroso y complejo en boca.


Beronia
RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
VERDEJO 2014
RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
ESPAÑA

BERONIA RUEDA 2014

SECO, SABROSO, CON ENTRADA GOLOSA Y LARGO RECORRIDO

Vino blanco elaborado a partir de uvas seleccionadas de viñedos de la variedad Verdejo, cultivados en terrenos con suelos pardos, muy pedregosos, bien aireados, ricos en calcio, magnesio y con un excelente drenaje.

Beronia Rueda 2014 es un vino excepcional fruto de un exhaustivo trabajo de los enólogos Matías Calleja, Beatriz Paniagua y Marina García, con el que la prestigiosa marca riojana Beronia se vincula con la D.O. Rueda.

VENDIMIA

La vendimia 2014 en Rueda ha proporcionado unos parámetros ideales para la elaboración de vinos blancos de calidad.

La vendimia del Verdejo comenzó en su punto óptimo de madurez el 9 de septiembre, de una forma rápida y ordenada, concluyendo el día 19 del mismo mes.

Este año, el ciclo vegetativo de la vid se adelantó en torno a 15 días debido a las temperaturas benignas del final del invierno. En julio, se realizó la poda en verde para adecuar el potencial productivo en busca de la máxima calidad. Es importante destacar que también el envero de las uvas tuvo lugar con un adelanto de dos semanas respecto a las fechas habituales.

Durante la maduración de la uva, los días frescos y las noches frías fueron determinantes para que este año la acidez tuviera un excelente nivel.

BERONIA RUEDA ES UN COUPAGE DE DOS ELABORACIONES, UNA MÁS TEMPRANA Y OTRA TARDÍA



El mago y humorista, Luis Piedrahita, en un momento de la presentación de Beronia Rueda en Valladolid.

ELABORACIÓN

El factor de personalidad de Beronia Verdejo Rueda radica en la auténtica unión entre la variedad Verdejo y los típicos terrenos "cascajosos" de esta tierra. El viñedo, con unos suelos pardos y pedregosos, bien aireados, ricos en calcio, magnesio y con un excelente drenaje, confieren a Beronia Rueda unas características únicas.

Este Verdejo es el resultado de un coupage de dos elaboraciones procedentes de dos vendimias: una más temprana y otra tardía. El resultado es un vino aromático, fresco, sabroso y complejo en boca.

Beronia Rueda se presenta brillante, de un bonito color amarillo-pálido con matices verdosos. De gran intensidad aromática, posee matices de hinojo, flores blancas y hierba fresca y un rico fondo de frutas de hueso. En boca es seco, sabroso, con una entrada golosa y largo recorrido, de acidez equilibrada y cierto amargor propio de la variedad, que le confiere persistencia.

SERVICIO Y MARIDAJE

Ideal para acompañar pescados en sus diferentes elaboraciones, así como carnes blancas y poco grasas.

Pasta, arroces y quesos maridan perfectamente con este vino.


Beronia
RUEDA
Denominación De Origen
VER EL VÍDEO DEL
EVENTO DE
PRESENTACIÓN
DE BERONIA RUEDA
Beronia
RUEDA
Denominación De Origen

Entrevista de Leticia Sánchez Lara, con fotografías de Luis Serrano.

MARÍA DUEÑAS



La escritora, María Dueñas, sentada junto al Archivo Histórico de las Bodegas Tío Pepe en Jerez.



La Templanza es la tercera novela de María Dueñas, doctora en filología inglesa, que en el año 2009 irrumpe en el mundo literario con "El tiempo entre costuras", a la que sigue en 2012 "Misión Olvido". Ambas éxitos editoriales. "La Templanza" está editado por Planeta y tiene 530 páginas.

LA ESCRITORA CONCLUYE LA TRAMA DE SU NOVELA EN JEREZ

"El reto siempre es volver a seducir a los lectores"

María Dueñas (Puertollano -Ciudad Real- 1964) ha cautivado por igual a lectores y crítica, con traducciones de sus libros a 35 idiomas y más de cinco millones de ejemplares vendidos. Para presentar "La Templanza" eligió las Bodegas Tío Pepe de Jerez y VidaVidVino tuvo la oportunidad de hacerle esta entrevista.

"Nada hacía suponer a Mauro Larrea que la fortuna que había levantado tras años de tesón y arrojo se le derrumbaría con un estrepitoso revés..."

Así comienza "La Templanza", la tercera novela de María Dueñas. De la joven república mexicana a la radiante Habana colonial; de las Antillas al Jerez de la segunda mitad del XIX, cuando el comercio de vinos con Inglaterra convirtió la ciudad andaluza en un enclave cosmopolita y legendario. Por todos estos escenarios transita "La Templanza", una novela que habla de glorias y derrotas, de minas de plata, intrigas de familia, viñas, bodegas y ciudades soberbias cuyo esplendor se desvaneció en el tiempo. Una historia de coraje ante las adversidades y de un destino alterado para siempre por la fuerza de una pasión, que terminará con su protagonista retirado en La Templanza y aprendiendo con humildad el oficio de bodeguero. Hasta que una mañana de septiembre, en plena vendimia, cuando creía perdida la esperanza de recomponer el desgarro de su corazón, ve llegar de nuevo a una mujer.

"EL LIBRO DEL JEREZ, DE MANUEL MARÍA GONZÁLEZ GORDON, ME HA AYUDADO A INSPIRARME Y DOCUMENTARME"

¿Qué le toca el corazón a María Dueñas?

Mi familia, los más vulnerables, las causas de la gente anónima que se enfrenta a las adversidades de la vida con coraje y dignidad…

Después del éxito de sus dos novelas anteriores ("El Tiempo entre costuras" y "Misión Olvido"), ¿qué reto se plantea con "La Templanza"?

Volver a seducir a los lectores con una trama envolvente, personajes humanos y atractivos, y escenarios cargados de encanto.

Sus obras muestran un gran trabajo de investigación. ¿Dónde se documentó en esta novela en la parte que aborda el mundo bodeguero de Jerez?

A través de todo tipo de recursos: libros, artículos académicos, memorias, ficciones… Por citar algunas referencias esenciales, me han resultado enormemente interesantes los trabajos de los profesores de la Universidad de Cádiz Javier Maldonado Rosso y Alberto Ramos Santana, y los legendarios títulos Sherry, de Julian Jeffs, y Jerez-Xérez-Sherish, de Manuel María González Gordon.

¿Qué vínculo tiene con Jerez, en general, y con González Byass, en particular?

Siempre me ha parecido enormemente interesante el mundo del vino de Jerez y su relación con Gran Bretaña, de lo cual tengo constancia gracias a mi vertiente profesional en el mundo de la Filología Inglesa. Conocí la bodega de González Byass en una visita anónima hace unos quince años, y en los últimos tiempos he tenido la oportunidad de volver a ella con una acogida enormemente personal y cálida. En ella presentamos La Templanza primero a la red comercial del grupo Planeta y después a la prensa; debo decir que todos los asistentes quedaron entusiasmados.

¿Con qué plato y vino maridaría "La Templanza"?

Con cualquier plato que traiga evocaciones de México, de La Habana o de Jerez, los tres escenarios de la novela. Y respecto al vino, con cualquier buen jerez, por supuesto.



Un secreto…
Si lo cuento, dejará de serlo.

Una virtud…
La tenacidad.

Un defecto…
Muchos, pero mejor me los reservo, para no desacreditarme yo misma.

Un rincón que le inspire…
Para encontrar la inspiración solo necesito sentarme a trabajar, a ser posible en mi estudio, frente a mi mesa y con el horizonte lleno de pinos, palmeras y cielo que veo tras mi ventana.

Un olor…
El del mar.

Un sabor…
El salado.

Un vino…
En este momento, por supuesto, un jerez.

Un recuerdo gastronómico…
El descubrimiento de la comida mexicana, en mi primer viaje a México hace casi treinta años.

DESCUBRIENDO PALENCIA GASTRONÓMICA

CON EVA CELADA

Si se menciona a la periodista y crítica gastronómica, Eva Celada, y a su ciudad de nacimiento, Palencia, la combinación sólo puede surgerir una idea. Es la mejor oportunidad de acercarse a la realidad gastronómica de la provincia castellana de la mano de su mejor conocedora. Un viaje trazado desde el afecto y el conocimiento.

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

La carretera es cordial y amable cuando se acerca a la provincia de Palencia. Los chopos en primavera reciben al viajero flanqueando el camino. Las rectas y grandes llanuras, Tierra de Campos, parecen advertir el carácter pausado y el temperamento amable de la provincia.
Los ojos de la periodista y escritora, Eva Celada, escudriñan con anhelo cada paisaje. Se acerca a la tierra que la vio nacer y de la que conoce bien su historia, sobre todo la de sus cocinas, gentes y productos.

La primera parada es en el pequeño pueblo de Villoldo, al norte de la ciudad de Palencia. Un gran ventanal descubre un agradable y moderno comedor. Alguien plancha los manteles sobre las mesas del RESTAURANTE ESTRELLA DEL BAJO CARRIÓN -2 Soles Repsol y recomendado por la Guía Michelin-. Es Paula Pedrosa, una de las tres hermanas -con Pilar y Mercedes- que desde 1975 trabajan duro al frente de este delicioso restaurante que también cuenta con un hotel de habitaciones diseñadas con el alma de quien quiere hacer bien las cosas.
En la cocina está Alfonso Fierro, -37 años, hijo de Pilar- que mientras cocina Pluma de cerdo ibérico a la parrilla con salsa de lemon grass, acompañada con un bouquet de verduras y una emulsión de jugo de maracuyá, comenta que se considera un guisandero. "No me gusta el término chef. Yo soy de galeras. Hago cocina de mercado, con productos frescos de temporada y me gusta que en mis platos se vea y reconozca el género".



En el luminoso comedor del restaurante Estrella del Bajo Carrión (Villodo), Eva Celada -a la izquierda- conversa con Paula Pedrosa y Alfonso Fierro, con un saco de alubias de Saldaña como protagonista.



Sardina ahumada con pimiento de Torquemada y ajo blanco.
Debajo, Milhojas de cochinillo con manzana caramelizada y sidra. Del restaurante Ticiano, en Villallano (Palencia).





El chef José Fossati y la directora de la revista gastronómica digital "Con mucha gula", Eva Celada, en la cocina del restaurante Ticiano. Debajo, Canutillos de crema de mantequilla.



En su carta, una cocina llena de matices y cariño en la que Palencia está presente en platos como el Lechazo Churro entreasado, Pichones de Tierra de Campos o los Pimientos de Torquemada. También en las Alubias, el Guisante de la huerta o en la Trucha y la Tenca, entre otros.
Destacar también, la Menestra de verduras seleccionadas, las Alubias blancas viudas de la Vega de Saldaña o las Manitas de cerdo rellenas de cebolla trufada y setas de temporada.
Antes de abandonar Villoldo, Eva Celada saluda a Carmen, de la CONFITERÍA HIJOS DE EMILIO PEDROSA (1913) donde compra una caja de amarguillos -dulce de almendra, con azúcar y clara de huevo-.

Los montes del norte de Palencia guardan un pequeño tesoro en forma de sabores y pasiones. Es el RESTURANTE TICIANO, del chef José Fossati y de Elena Montiel, que en el año 2007 decidieron volver a la esencia del mundo rural y abrir en Villallano un magnífico restaurante, recomendado desde 2012 por la Guía Michelin, en lo que fuera la cuadra del señor Ticiano.
Trato exquisito, salón rústico con detalles de calidad y gran trabajo de una cocina renovada con productos de primera de la zona, con un punto de relectura propia llena de personalidad y mucho respeto.
La temporada manda y su programa de Jornadas merecen atención. Sabores, texturas y temperaturas acompañan al comensal. Desde la tapa de Lengua de vaca, las Anchoas del Cantábrico con pimiento asado, la Sopa castellana con jamón ibérico, Ensalada de codorniz escabechada a los platos mayores como el Chuletón de vaca, la Pierna de lechazo confitada con crema de queso y tomates al pesto o el bacalao con crema de trufa y perrochicos y el Rodaballo al pil-pil con su falsa cococha. Para terminar, Canutillos de crema de mantequilla. Gran trabajo. En las copa, vino Beronia Crianza de 2010.

Para Eva Celada, la materia prima que su tierra palentina ofrece es de una calidad excelente y siempre ha sido divulgadora de sus virtudes. A la periodista y escritora -ha escrito 19 libros, casi todos relacionados con la cocina, aunque cuenta en su currículo con dos libros de cuentos y uno de poesía- le gusta acercarse al productor y aprender de su trabajo, sus dificultades y su entusiasmo.
No es muy común que el queso que se elabore en Palencia sea de cabra, pero los hermanos Merino, Santiago y Fernando, han apostado por elaborar quesos artesanos de cabras alpinas y pastos naturales desde QUESOS CANTARILLOS, en Salinas de Pisuerga. Su queso fresco, que caduca a los 10 días, es delicioso, el tierno tiene una curación de 25 días y el maduro recuerda a los quesos más antiguos de la zona, con gran sabor. También hacen yogures y cuajada artesanal.

Eva Celada recorre Palencia desde sus recuerdos y conocimiento experto de gastrónoma, aunque el afecto no le aparte nunca de expresar de forma contundente su opinión sobre el trabajo de cada cocina. El objetivo es hacer mejorar cada plato desde una conversación profesional. El respeto mutuo, igual que el cariño, flotan en el aire de cada encuentro.
La periodista dibuja en su ruta el RESTAURANTE - HOTEL LA CONCORDIA (1968), en la localidad de Monzón de Campos, allí donde en el siglo X sus pobladores comían nabos que crecían silvestres en la vega del río Carrión.
David y Beatriz Martínez, jefe de cocina y jefa de sala, hermanos y dueños del hotel y restaurante, continúan la tradición familiar desde un acogedor restaurante en el que el nabo es el actor principal de su cocina. Aquí hay que probar el Timbal de nabos con foie, la Milhoja de nabos y la Teja de morcilla de Villada. También señalar el Codillo asado al horno y los Canutillos de salmón o el Erizo con pastel de cabracho. En verano hay que pedir mesa en su coqueto patio y preguntar por Purificación López, la madre de David y Beatriz, para tomarte una copa y escuchar sus entretenidas historias.

Antes de llegar a la capital, la premiada crítica gastronómica, visita a Enrique de Prado Gairaud, dueño y director de SELECTOS DE CASTILLA, empresa de elaboración artesanal de productos deribados del pato, como foie gras, micuit, patés, confit o jamón de pato. Aquí lo interesante es que el pato Mular se cría en libertad, al aire libre, junto a la Laguna de la Nava y se alimenta de maiz de grano entero y engorda respetando los ciclos migratorios que naturalmente le hacen crecer su hígado. El origen francés de la familia de Prado Gairaud y su formación como ingeniero agrónomo han conseguido obtener un foie único en España.

Eva Celada llega a su ciudad y pasea frente a al Ayuntamiento y Mercado de Abastos, para llegar a la calle Mayor y callejear hasta la imponente catedral gótica -con vestigios visigodos y románicos-, llamada la Santa Iglesia Catedral Basílica de San Antolín.
En Palencia hay que probar la tortilla de patatas de Ciri en el RESTAURANTE ASADOR LA ENCINA, dicen que la mejor de España; con huevos caseros, patata de Palencia, sal, cebolla, aceite de oliva y el punto de la cocinera que desvela el secreto de 25 años de paladares entusiasmados, diciendo que: "la patata debe estar frita y nunca cocida".
En el horno de leña de encina está su hijo Alberto, experto reconocido en asar lechazo churro de Cerrato, un manjar.
En el Asador La Encina hay que disfrutar también de las carnes de Cervera, los guisos caseros como los callos y morros y volver siempre en temporada de cangrejos, caracoles y setas.



Eva Celada junto a los hermanos Santiago y Fernando en Quesos Cantarillos, en Salinas de Pisuerga (Palencia).











A la izquierda, Milhojas de nabos del Restaurante La Concordia, en Monzón de Campos. Sobre estas líneas, la tortilla más famosa de España y Ciri González cocinándola en su restaurante asador La Encina de Palencia. A la derecha, arriba, espectacular Sopa de trufa con hojaldre, acompañada de un tinto de Beronia, en el acogedor comedor del restaurante Casa Pepe´s de Palencia. Y el ingeniero agrónomo, Enrique de Prado, en su explotación Selectos de Castilla con un pato mullar en sus manos.



Lechazo churro asado al estilo tradicional con cava Vilarnau en el Restaurante Mesón del Cerrato.

La barra del RESTAURANTE CASA PEPE´S, en Palencia, es uno de los puntos neurálgicos de la capital castellana. La empanada de bonito y boquerones en vinagre, las cocochas con gambas al ajillo y su tortilla de tres sabores reinan en el tapeo junto a vinos de Beronia y Viñas del Vero.
José Luis de Bustos, el dueño de este restaurante de cocina castellana tradicional apuesta por el "producto, producto"; las verduras de la huerta palentina y los platos de siempre, como el estofado de rabo o de pollo de corral.
De su carta sobresale la sopa de trufa, la menestra palentina o la ensalada de pediz escabechada. Pero "lo que más vendemos es pescado -explica de Bustos- lo traemos de Galicia y es tan bueno que no le hacemos nada". Exquisita la lubina a lo Frank Sinatra, o sea "a mi manera", concluye el dueño del restaurante.

Finalizan las sugerencias de Eva Celada para este viaje gastronómico en el RESTAURANTE MESÓN DE CERRATO (1977), en el pueblo Tariego de Cerrato. Una bodega escavada en la tierra -típico de la zona-, donde la familia González Caballero cocina, atiende a sus comensales, conservan el vino y curan queso de oveja.
Aquí el lechazo churro asado al estilo tradicional es la insignia de la casa, pero desde que las tres hijas, Yovana, Patricia y Vanesa, se incorporaran al negocio el clásico comedor castellano ha dado muchas agradables sorpresas a sus clientes. Del Guiso de alubias de Saldaña, las Verduras a la plancha o el Bonito de elaboración propia, al canelón de pato con Pedro Ximénez y los excelentes postres de Yovana, se dibuja un recorrido paciente, que evoluciona desde el ímpetu, sin perder la tradición y asegura el futuro.


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

ULTRAMARINOS QUINTÍN

ENTREVISTA CON SANDRO SILVA

"Los pasos los damos cuando la ciudad nos lo pide"

Marta Seco y Sandro Silva han demostrado dominar los tiempos y el pálpito de la ciudad de Madrid. Tras El Paraguas (2004) y Ten con Ten (2011), el 15 septiembre de 2014 abrieron la tienda restaurante Ultramarinos Quintín, un espacio muy acogedor y lleno de luz, donde conviven la tienda de frutas y quesos, la barra de vino por copas y los guisos de Concha. La sorpresa es que ya tienen su cuarto restaurante casi listo para abrir.

Un reportaje de Alicia Tacheles,
con fotografías de ©mOnsclub.

¿Cuáles han sido las claves para explicar la magnífica trayectoria de aperturas y éxitos?
Los pasos los damos cuando la ciudad nos lo pide. Teníamos El Paraguas y, en el peor momento de la crisis, pensamos en dar un paso más y abrir un sitio divertido. Así aparece Ten con Ten: copas, música, gente guapa y cocina internacional. La clave serían los tiempos. Ten con Ten nace en el momento justo, en una circunstancia de tristeza en la ciudad, cuando faltaba algo y era Ten con Ten.

¿Y por qué nace Ultramarinos Quintín?
Buscamos todo lo contrario al Ten con Ten. Un sitio más tranquilo en un momento en que la ciudad comienza a estar más sosegada, recuperando el encanto de las tiendas de ultramarinos de antes, la tienda del barrio y donde se puede venir a cualquier hora del día a comer, desayunar o celebrar cumpleaños de amigas y comprar buenos productos.

Pero aquí el comedor le quita cada día espacio a la tienda.
Es verdad. La idea inicial era al revés, pero la gente nos pide más cocina y menos frutería. Pero todo convive muy bien. Quintín, como nosotros, expresa un poco la ciudad, su evolución y lo que está pasando.

De la cocina asturiana de El Paraguas a la cosmopolita de Ten con Ten se dio un paso. ¿Qué planteamiento se hace en la carta de Quintín?
La cocina de Ultramarinos Quintín es una cocina más antigua que la de Ten con Ten. Aquí hemos vuelto a los guisos de Concha y sus Patatas con langostinos, por ejemplo. También algunos platos diferentes como la Pizza de colmenillas, la Lasaña de alcachofas o el Cuscus de quinoa.

Todo esta evolución no sería posible sin el componente del éxito. Quintín no hubiera sido posible si no hubiera triunfado, como lo ha hecho, Ten con Ten. ¿Cuál es su lectura?
Le echamos mucho corazón. Todo lo hacemos con cariño y cuidamos cada detalle. Nos gusta mucho lo que hacemos.
Los proyectos tienen que tener alma y dar felicidad, y el comensal lo percibe: "¡aquí pasa algo!".

Ya podemos decir que Quintín es un éxito, así que pronto, por la filosofía Marta-Sandro, ¿tendremos novedades?
Pues sí, ya lo puedo contar. Hemos cogido el local de Pan de Lujo (Jorge Juan, 20. Madrid) para abrir un restaurante de carnes. Y con éste, ya paramos.

¿Cómo se ha comportado su cliente a la hora de consumir vinos?
Hemos pasado por una fase horrible. La crisis llevó a mucha gente a beber vino por copa. Sólo los extranjeros han consumido buenos vinos en estos años. Ahora la gente está más animada y lo vemos también en Quintín, donde se vuelve a hablar de vino y a querer aprender. Hay un poco más de vidilla.



"VAMOS A ABRIR OTRO RESTAURANTE EN LA CALLE JORGE JUAN 20, DEDICADO A LAS CARNES"

Restaurante
Ultramarinos Quintín

C/ Jorge Juan, 17
917 86 46 24
Madrid

RESTAURANTE ÁLBORA 1* MICHELIN

ENTREVISTA CON JOSÉ Mª MARRÓN

"Ahora el cliente te pide más experiencias"

Una conversación en la barra del restaurante Álbora con su sumiller y jefe de sala, José María Marrón, comienza siempre con un brindis y felicitación por haber recibido su primera Estrella Michelin. Después, a disfrutar de un gran jamón en la barra y del menú de David García en la sala. Pero, ¿cómo ha sido el camino y las consecuencias? De todo esto se habla en esta entrevista.

Un reportaje de Marc Riba,
con fotografías de ©mOnsclub.

¿Qué ha sucedido en Álbora para alcanzar esa importante y merecida Estrella Michelin?
Tras dos años desde la reinauguración del antiguo restaurante Sula, bajo el nombre de Álbora (misma propiedad y diferente gestión) nos llega el reconocimiento de la Estrella Michelin y nuestro ordenador se colapsa de reservas. Hemos tenido que aprender a gestionar el éxito.
Sin duda, en España hay un foco muy importante sobre la gastronomía que no pasaba hace pocos años.

¿Qué se hizo bien para llegar hasta aquí?
Básicamente dos cosas: el producto y la combinación de cocina tradicional, en la que conviven unas Cocochas de merluza en salsa verde, con platos mucho más elaborados gastronómicamente hablando, platos con investigación de sabores. En el menú de Álbora hay unos Callos a la vizcaína y un hígado de rape, con navajas, algas y regaliz.

¿Cuál es su tipo de cliente?
Ha cambiado, y ahora es un cliente más informado, que conoce y quiere probar. Un cliente que está dispuesto a disfrutar del menú degustación (Once pases. Nueve platos y dos postres) con diferentes vinos.

¿Qué papel ha jugado la sala y la sumillería en éxito?
Los cocineros son los verdaderamente mediáticos, pero todo el mundo sabe que la sala tiene que funcionar y tener clase, igual de la gestión y extensión de la bodega. Además, el comensal que viene a Álbora se fija en todo.

¿Y su labor (como la de Jorge Dávila, director y sumiller), ha cambiado mucho?
Sí, ahora vendemos más vino y el cliente te pide más experiencias, que nosotros aportamos con un manejo de la bodega diferente, mucho más exigente, más divertido y agradable porque la interacción es mayor.

¿Cuáles serían las estrellas de la barra y de la sala?
En la barra hay dos productos: las chacinas Joselito y las conservas de La Catedral de Navarra (ambos, propietarios de Álbora). Jamones de añada, salchichón, chorizo y las carnes a la brasa. Así como las alcachofas, espárragos o los pimientos del Piquillo, además de las gastrotapas y el vino por copas.
En sala, se busca tener dos líneas, dos menús gastronómicos y una carta para el cliente que viene a diario.

¿Qué plato está triunfando?
Los Tallarines de calamar con caldo de chipirón (menú degustación largo) y la Cabezada ibérica, el cabecero del lomo de cerdo ibérico, un corte diferente de una carne muy entreverada que se sirve con un caldo de manzana y menta.

Entonces, ¿se lo está pasando bien?
Sí, es muy reconfortante llegar hasta aquí y disfrutarlo.

¿Cuáles son los retos de futuro inmediato?
Lo bueno es que te den la Estrella, pero que te la quiten debe ser horroroso. Así que ahora toca mantenerse y creo que con el buen equipo que tenemos no tiene que ser complicado.
A largo plazo, nos gustaría abrir un local más grande.



Restaurante Álbora

C/ Jorge Juan, 33
917 816 197
Madrid

RESTAURANTE RIVER HALL

ENTREVISTA CON IVÁN ACEDO

"La vanguardia y la calidad nos diferencian"

Aura es la nave nodriza y el restaurante River Hall, la sala de mandos. La espectacular arquitectura del complejo de eventos Aura de Zaragoza encierra buen trabajo, ambición y profesionalidad.

Un reportaje de Alicia Tacheles,
con fotografías de ©mOnsclub.

Los hermanos Igor e Iván Acedo son los propietarios del complejo Aura de Zaragoza. Su familia regentó el restaurante Hispanidad en 1969 y desde niños han vivido y sentido el trabajo de hosteleros. Su padre y sus tíos han sido la referencia en bodas y banquetes de la ciudad durante muchos años.

"Siempre hemos trabajado con mi padre y teníamos toda la información de cómo evolucionaba el mundo de la boda y el evento y lo que el cliente pedía. Tras años de esfuerzo y pensar muy bien el proyecto empresarial, en el año 2012 hicimos realidad nuestro sueño abriendo Aura", relata Iván Acedo.

¿Qué es Aura?

Aura es un complejo de 7.000 metros cuadrados en el centro de Zaragoza, con unas vistas sobre el Pilar, el río Ebro, frente a las Torres Mudéjares y la zona Expo, increíbles. Conseguimos financiación y creamos este edificio pensado para el mundo del evento.

¿Qué elementos componen este complejo?

Queremos que cada actividad tenga su propia identidad. Así, la sala de fiestas la hemos llamado Súper Nova: mil personas de media (aforo 1.600) las noches de los sábados y fiestas muy potentes, con DJs nacionales e internacionales, y mucha teatralización.

En la planta cuarta está el espacio gastronómico River Hall, que va muy de la mano con Aura, que sería todo lo relacionado con eventos.

El River Hall ya es un restaurante premiado, ¿cuál es el concepto y los objetivos?

Buscar esos reconocimientos y crear una marca. Pensamos en calidad y vanguardia como ideas para diferenciarnos.

La sala es muy espectacular, con un concepto arquitectónico muy moderno, panorámico-acristalado, techo de terciopelo y suelo de moqueta, buscando máximo confort. Un nivel alto de cocina de mercado con lo mejor que encontremos cada temporada y mucha técnica y presentación moderna. Algo más evolucionado que la cocina que se estaba haciendo hasta ahora en Zaragoza. Defendemos el producto de la zona, -borraja, ternasco de Aragón, cebolla de Fuentes de Ebro, ...- pero no nos cerramos sólo a kilómetro cero.

¿Cómo se pasa de una cocina como la del restaurante Hispanidad a esta apuesta por la vanguardia en el River Hall?

Ese fue el reto. Viajamos por el norte de España visitando restaurantes hasta encontrar a Nandu Jubay, en Vic. Eduardo Serrano, chef de River Hall y Manel García, chef ejecutivo de Aura, redondearon su formación y trabajaron en el concepto durante unos meses en las cocinas de Can Jubany.

¿Cuáles son los platos estrella de River Hall?

La Coca de hojaldre caramelizada con manzana y azúcar moscobado, láminas de foie, micromezclum, pasas, piñones, queso rulo de cabra, fresas, un aceite de trufa y aceite de parmesano. O los Huevos rotos (sin patatas) con boletus, setas de temporada y trigueros, por ejemplo.

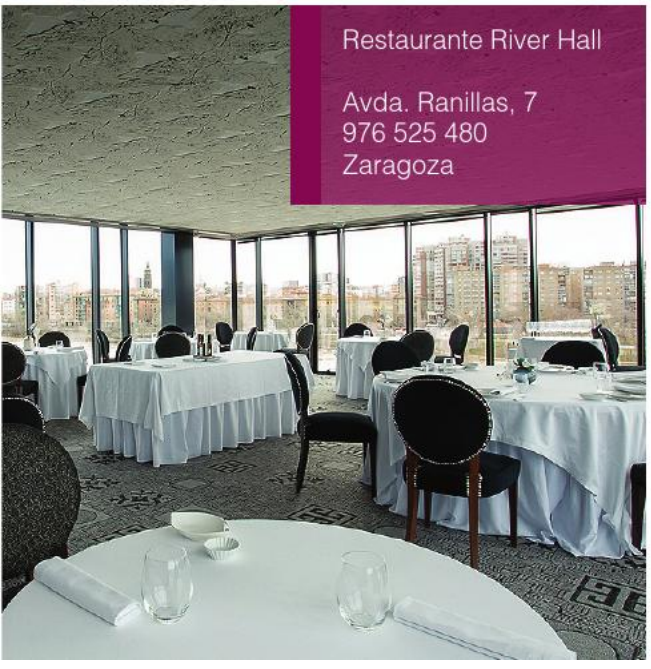
¿Qué bebe su comensal?

En Zaragoza se defiende mucho los vinos de Aragón y Viñas del Vero es el top. Creo que Somontano está a la cabeza, Campo de Borja se está acercando y Cariñena y Calatayud se han quedado atrás.



"EN ZARAGOZA SE DEFIENDEN LOS VINOS DE ARAGÓN Y VIÑAS DEL VERO ES EL TOP"





Restaurante River Hall

Avda. Ranillas, 7
976 525 480
Zaragoza



Nuez de foie con gelatina de Oporto y pan de nueces. Con una copa de Viñas del Vero Gran Vos.



Carabinero flambeado con Leonor Palo Cortado, sobre crema de puerros, trufa y setas.
Al fondo el mar Atlántico.
Restaurante La Ola.

CONIL
CÁDIZ

ATÚN, REY QUE CREASTE UNA CULTURA

El río Salado deja a un lado las huertas y las vacas retintas, y el pueblo de Conil de la Frontera al otro, para verter sus aguas en el Atlántico. Mientras, los pescadores esperan la primavera, cuando llega el atún rojo para desovar en el Mediterráneo y capturarlo en la almadraba. En los restaurantes de la zona se sirven todos los cortes del atún y otros pescados, como urtas, pargos o salmonetes, que son y han sido los responsables de que se levantaran pueblos enteros y hasta del carácter de las gentes de esta parte de la costa gaditana.

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

Almadraba significa en árabe andalusí "lugar donde se golpea o lucha" y es la técnica de captura del atún que emplean los pescadores de Cádiz desde tiempos prerromanos.
El atún rojo ha forjado pueblos y la raza de hombres íntimamente ligados al mar desde hace miles de años.
Hoy, los pescados de la Lonja de Conil son reconocidos en los mejores mercados y restaurantes de Europa, pero donde mejor se entienden y se cocinan es en los restaurantes que tocan la arena de las playas gaditanas. Pescados, carnes y productos de la rica huerta de Conil que conforman la gastronomía autóctona y que, por su calidad, tradición y empeño, son extraordinarios y únicos en el mundo.



Los hermanos Lorenzo y José Manuel Amaya dirigen el RESTAURANTE LA OLA, un privilegiado y agradable lugar en la playa de la Fontanilla que ofrece en su carta de temporada de atún rojo de almadraba diferentes cortes y preparaciones, además de otros pescados de la Lonja de Conil.
La fritura también tiene que ser un arte. Aquí la Tortillita de camarones, el Choco frito, el Boquerón y el Cazón en adobo, arrancan comidas acompañadas por los buenos vinos que guardan en su cuidada bodega.
En su cocina también se permiten toques creativos como combinaciones de foie y trufa que dan una vuelta a la carta y complementan muy bien a los platos más tradicionales. El Tarantelo de atún gratinado al horno con queso de tetilla o envuelto en alga y los Carabineros flambeados con Palo Cortado, son otros ejemplos de la cocina de los Amaya.
Pero el indiscutible rey es el Tartar de atún. También son apreciados platos como Sashimi o la Brocheta de atún con foie de pato con reducción de Oporto.
Los techos decorados con duelas de botas de Jerez dan paso a un suelo de madera recién restaurado y, en pocos metros, la arena de la playa, el sonido de las olas y la música Jazz hacen el resto. Una barra de bar, donde se sirve Tío Pepe muy frío y otros cócteles, espera la llegada del verano para acoger a sus clientes.



Tres generaciones contemplan a Bartolomé Alba, que se afana por montar la barca de exposición de pescado freco que preside el comedor de su restaurante FRANCISCO DE LA FONTANILLA. "Luego los alemanes me escriben para decirme que no se ven mis pescados por la webcam", dice entre risas.
Aquí, recetas clásicas y producto de primera. Huerta, pescado y atún de almadraba. También arroces y la evolución que poco

Bartolomé Alba prepara la barca de pescados frescos en su restaurante Francisco de la Fontanilla.
Un plato de atún crudo con Beronia Rueda, del restaurante Francisco de la Fontanilla.
Paco Ureba y Angel Lobón, del restaurante Playa, emplatando una ventresca de atún a la sal con un tinto de Finca Moncloa.
Paco Ureba, del restaurante Playa, presenta una chuleta de vaca retinta y otra gallega frente a la parrilla de encina.









a poco pide el cliente. "Así que vamos desde la cocina de mi madre a los tatakis y los sashimis que están ahora tan de moda".
Un amplio salón y una gran terraza cubierta sobre la playa, con mesas de color azul, recibe un plato que el cocinero Jesús Alba llama surtido de crudos: Tartar, macerado con Oloroso Alfonso, tataki, carpaccio y sashimi de barriga.
De segundo, una Corvina al Tío Pepe con almejas, gambitas y guarnición de pimientos.

A su lado el RESTAURANTE LA FONTANILLA, de Pedro Pérez, hijo de Fernanda, quien comenzó en los años 60 con un "chozo" de playa a dar comidas, mientras su padre Pedro ronqueaba en la conservera de Sancti Petri.
Pedro habla de la Urta al horno con papas de su madre y dice que todavía hoy es uno de los platos estrella.
También en su carta platos de atún que recorren desde el clásico Atún encebollado, el Taco de atún al aceite de oliva, a los Pimientos rellenos de atún. Además, el Salmonete de Conil, las Albóndigas de corvina en salsa de puerro, Choco en su tinta con alioli, el Arroz con carabineros que, como dice Pedro, "es de Champion League".
Mantel blanco, terraza cubierta en la playa y el ruido de las olas acompañando unos ricos vinos de Viñas del Vero.

Pegado al final de la famosa calle en pendiente donde termina el pueblo de Conil junto al mar está el RESTAURANTE PLAYA, abierto en 1977. Paco Ureba está desencofrando una ventresca de atún rojo a la sal, envuelta en panceta ibérica al horno. A su lado, el cocinero Ángel Lobón, y una copa de Finca Moncloa.
En la cocina, pescado artesanal del día, como bocinegros, lenguados, urtas y salmonetes. En la carta, frituras de pescados de la bahía y ventresca y morrillo de atún, cocinados con diferentes recetas.
En el Playa tienen, además, un horno de leña y una parrilla de encina donde preparan chuletón de vaca retinta de la zona, cochinillos y lechazos o cortes de cerdo ibérico, como la presa y el secreto.
Conil sueña a mar, sol y atún rojo de almadraba, pero también es huerta. Sus tomates, pimientos y las habichuelas pías, de primavera, o las cebollas y lechugas de verano, son muy apreciadas. Todos los años los restaurantes de la zona preparan un plato para promocionar la Ruta de la Verdura. Esta año, Paco Ureba ha hecho una Croquetas de coliflor en fondo de crema de calabaza.

Una impresionante barra en forma de proa recibe al comensal del RESTAURANTE CABO ROCHE. Al frente, Pedro Pérez y Manuel Vela. En la cocina, Diego, hijo de Pedro, y en la sala, Manuel Jesús, hijo de Manuel. De su cocina salen platos de





El chef Diego Pérez cocina una almejas salteadas con Tío Pepe en el restaurante Cabo Roche.
Pedro Pérez sujeta una Urta en su restaurante La Fontanilla.
Tartar de atún rojo de almadraba con salsas japonesas del restaurante El Timón de Roche.
Súper Paco y su hija, María del Mar, en la bodega de su restaurante El Timón de Roche, con una botella de Tintilla de Rota en la mano.









atún, -dos veces premiados en concurso de cocina de Conil-, pescados del litoral, marisco y arroces marineros. Tiene una amplia bodega y unos espléndidos salones y reservados a los que llaman camarotes.
Pedro Pérez fue uno de los pioneros de la Ruta del Atún de Conil hace ya 18 años y cuenta que hoy lo que más se consume del Atún rojo de almadraba en su casa es la ventresca, el tarantelo y el atún crudo.
En la cocina su hijo prepara Almejas gallegas al Tío Pepe con fondo de refrito de ajo, acompañadas de jamón juliana y gamba pelada, y un Tataki de Atún (Tarantelo) marcado en la plancha y servido con salsa de soja y wasabi, que acompaña con una copa de Beronia Rueda.

En la Playa de Roche está Súper Paco y su RESTAURANTE EL TIMÓN DE ROCHE. Figuras de piratas a tamaño natural custodian el restaurante con la mejor puesta de sol de la zona.
Atún rojo de almadraba, pescados, marisco y buenas verduras son la base de una carta muy extensa que encabeza el plato estrella llamado Gloria bendita o "el jamón del mar", como también le llama el chef Juan Antonio Alzaga: un plato de atún crudo con reducción de vino tinto Finca Moncloa, con aceite oliva virgen extra, ajonjolí y salsa de soja.
También los cortes crudos estilo tartar y sashimi son excelentes, con gran trabajo en salsas orientales creadas en su cocina.
Producto de primera: suelen comprar siempre los primeros atunes de la temporada de almadraba y celebran una fiesta del ronqueo (despiece del atún). También tienen pez espada fresco.
En la sección mariscos, langostino de Sanlúcar, gamba de Huelva, cigalas gallegas, ostras o percebes. Muy rico está el Borriquete al horno, los Tacos de salmón marinado o la lubina encamada en crema de espárrago triguero y blanco con reducción de Tío Pepe.
En la Bodega, SuperPaco sirve una copa de Fino y comenta: "Después de un Tío Pepe, te lo comes todo".

EL RESTAURANTE EL ROQUEO está sobre la playa del mismo nombre. Su Jefe de cocina José Sánchez Pérez es un veterano en los fogones y un inquieto conilero, amante de su tierra, cocina de maravilla el atún, los pescados, las verduras y los arroces marineros o la carne de retinto. Le gusta la urta, el pargo, la lubina y el salmonete y elaborar platos que le diferencian un poco del resto de sus colegas. En su carta hay platos como la Parpatana con salsa de mantequilla de 21 ingredientes y pil-pil de puerros con vizcaína negra o el Escabeche suave de atún con verduras de la huerta y otros igual de llamativos y ricos, como el Paté de ostiones (ostras) con cangrejo, salicornia y Croft, la Croqueta de carabinero con jugo de rabo de toro y Arroz negro con choco de trasmayo. Para terminar, un gran Flan de piñones.

José Sánchez Pérez sirve una copa de Tío Pepe para acompañar su Paté de ostiones. Debajo, plato de parpatara de atún rojo de almadraba con pil-pil de puerros, con vizcaina negra.







VIÑAS DEL VERO

GEWÜRZTRAMINER

SOMONTANO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



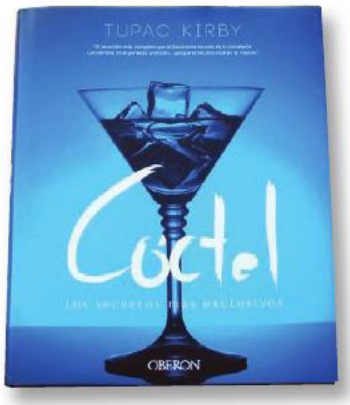
WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
El VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN



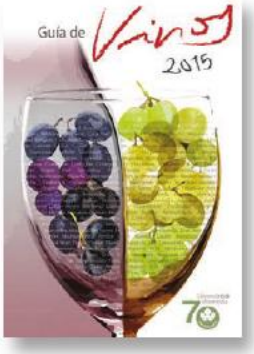
50 tapas para disfrutar el vino.
Campaña: "Quien sabe beber, sabe vivir".
Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.



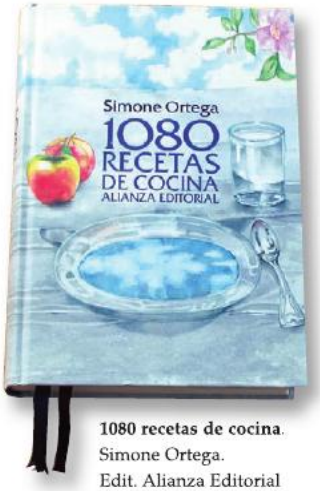
200 tapas de España.
Alberto de Jesús Acosta.
Edit. Coolinary



Cóctel, los secretos más exclusivos.
Tupac Kirby. Edit. Oberon



La guía de vinos de la Semana Vitivinícola 2015.
Edit. Semana vitivinícola



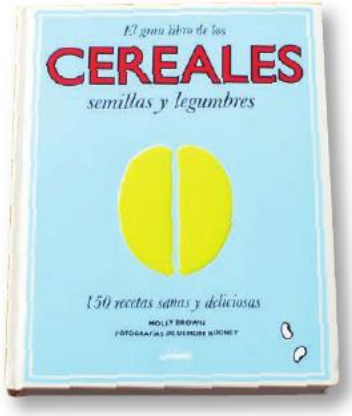
1080 recetas de cocina.
Simone Ortega.
Edit. Alianza Editorial



El chef en casa.
Magda Carlas.
Edit. Planeta



Kit Cata. Juego de cata a ciegas creado por la sumiller Clara Isamat. Vinos compartidos.



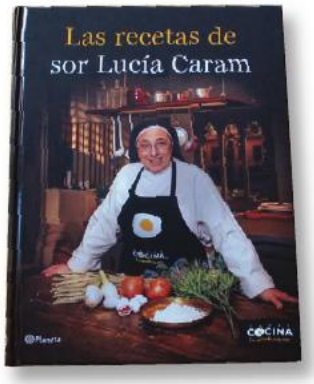
El gran libro de los cereales, semillas y legumbres.
Molly Brown. Edit. Lunwerg.



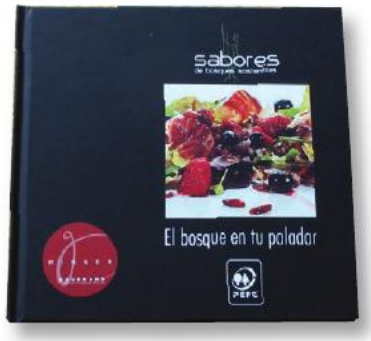
Estar bien para vivir mejor.
Ramón P. Villaamil.
Edit. Planeta.



El rincón de Bea: delicias para compartir.
Bea Roque. Edit. Planeta



Las recetas de sor Lucía Caram.
Canal Cocina. Edit. Planeta



El bosque de tu paladar.
Sabores de bosques sostenibles.
Edita PEFC.

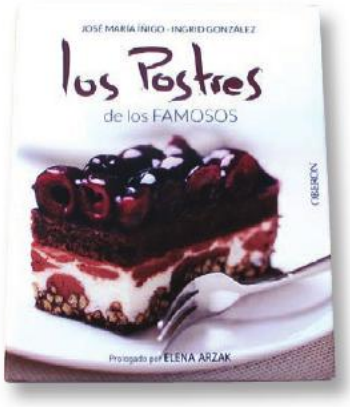


Lo que diga Mimi... Memorias de Manuel Mª González Gordon.
Edita Fundación González Byass.

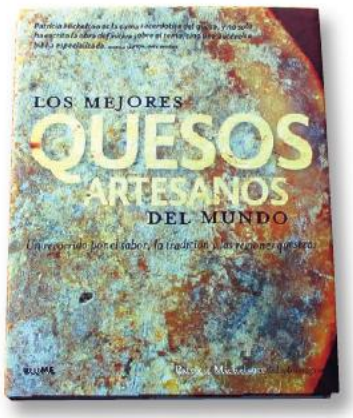
ESTILO DE VIDA



¡Súbete a las nubes!
Carmina Núñez Cañas. Edit. Everest.



Los postres de los Famosos.
José Mª Íñigo e Ingrid González.
Edit. Oberon.



Los mejores quesos artesanos del mundo.
Patricia Michelson.
Edit. Blume.



Vino y Diseño..
Carlos Delgado. Edit. Udyat.

Apoyar la promoción del vino, ahora más que nunca

Frente a los intentos de limitar las ayudas a la promoción del vino, es ahora cuando más se está invirtiendo en ello y más conviene a la expansión de los vinos españoles en el mundo



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

Una iniciativa del Parlamento Europeo, como antes otras medidas que de vez en cuando surgen, pretende limitar las ayudas públicas a la promoción del vino, con el argumento de que no debe darse apoyo a bebidas que contengan algo de alcohol. Una vez más, se contraponen la visión asustada y defensiva de quienes intentan evitar cualquier consumo de vino y otras bebidas por considerar que, sea como sea la forma de beber, siempre será negativo, con quienes llevamos milenios conviviendo sin problemas con consumos razonables, inteligentes y responsables de un producto como el vino que siempre ha formado parte de nuestra dieta alimentaria. Y en esta ocasión, la iniciativa busca limitar las ayudas públicas a la promoción del vino y otras bebidas, cuando precisamente se está notando que su reciente desarrollo a nivel europeo ha sido uno de los grandes impulsores de la internacionalización del vino español en los últimos años.

"La apuesta fue un éxito"

Cuando en 2006-2007 se negociaba la nueva Organización Común de Mercado (OCM) europea del vino, España consumía internamente unos 13,4 millones de hectolitros de vino y exportaba 14,6 millones; prácticamente la misma cifra de ventas dentro que fuera, cuando pocos años antes el consumo interior era muy superior. Entonces y a la vista de los desequilibrios entre lo que se producía y lo que se vendía de vino desde Europa, se planteó la posibilidad de impulsar el sector añadiendo medidas de promoción exterior a las tradicionales de control de la producción. Con acierto, se buscó lograr el equilibrio entre producción y ventas, no solo limitando la primera, sino impulsando también las segundas, particularmente hacia fuera de la propia Unión Europea. Con este argumento, la OCM recogió por primera vez una medida de apoyo a la promoción internacional de los vinos, las marcas y las regiones europeas. Durante la negociación se plantearon dos cuestiones importantes. A nivel europeo, la posibilidad de que estas ayudas se dirigieran también a las empresas y las marcas y no se quedaran sólo en actividades de carácter colectivo o general de productos y zonas. Dentro de España interesaba además definir el importe del presupuesto global de ayudas europeas al vino que iría destinado a esta medida. En esos años, las ayudas oficiales que en España se destinaban a la promoción en países terceros apenas superaba los dos millones de euros. La apuesta, sin embargo, fue fuerte y se planteó destinar del nuevo presupuesto una cantidad media anual de 40 millones de euros, confiando en que las empresas, asociaciones e instituciones serían capaces de invertir la misma cantidad, dado que las ayudas debían ser al 50%. La apuesta fue un éxito. Cinco años más tarde, el



DE 2.836 EMPRESAS VITIVINÍCOLAS QUE EXPORTABAN EN 2007, HEMOS PASADO A 3.897 EN 2014

presupuesto se ha subido a 50 millones de euros anuales, como consecuencia del gran efecto beneficioso que el primer quinquenio supuso. De 14,6 millones de hectolitros hemos pasado a exportar, desde España, 22,5 millones, lo que nos ha permitido compensar la ligera caída del consumo interno y la disminución de las destilaciones de vino. Además, de 2.836 empresas vitivinícolas que exportaban en 2007, hemos pasado a 3.897 en 2014; un crecimiento de más de mil bodegas exportando, de las que las pequeñas bodegas, hasta 50.000 litros por año, han aumentado en más de 620. Y gran parte de este crecimiento se ha producido, precisamente, en nuevos mercados, fuera de la Unión Europea a los que iban destinadas esas ayudas, con el consiguiente beneficio en términos de diversificación de riesgos y mejora de la imagen y presencia de los vinos españoles en el mundo.

Las ayudas han sido extraordinariamente positivas

En definitiva, el apoyo europeo a la promoción en países terceros de los vinos ha ayudado de forma notable a muchas bodegas para tomar sus decisiones primeras de exportar o intensificar una trayectoria internacional ya iniciada. Ayudas, que han venido en un momento fundamental para la internacionalización del vino español y que han permitido convertir en 2014 a nuestro país en el primer exportador mundial en términos de volumen, adelantando a Italia. Está claro que las ayudas públicas no deben considerarse como una fuente permanente de ingresos, pero es innegable que éstas, en concreto, han tenido y mantienen un efecto extraordinariamente positivo en el sector vitivinícola español y, con él, en los miles de personas que cuidan de las viñas, las bodegas y la distribución del vino. Por eso deben mantenerse.

El vino no puede ser tratado como producto pernicioso

Como positivas son también las campañas de información y difusión del vino como producto, especialmente en relación con sus buenos hábitos de consumo, que se pueden realizar dentro de la UE con fondos públicos. Campañas como la de Wine in Moderation, impulsada por la Federación Española del Vino (FEV) y la Conferencia de Consejos Reguladores (CECRV), que se encuadra en las medidas "horizontales" de información y apoyo a la promoción de productos agroalimentarios dentro de la propia Unión Europea.

Este tipo de medidas, sin embargo, tanto hacia el exterior de la UE como dentro de sus fronteras, son las que pueden ponerse en riesgo si avanzan las iniciativas políticas para eliminar las ayudas públicas a cualquier tipo de bebida por el hecho de contener algo de alcohol. Riesgo inasumible por todos los que trabajan o disfrutan del vino en España y otros países europeos, tanto por el efecto económico que pueda tener, como por no compartir que el vino deba ser tratado como un producto pernicioso. El problema, en el vino como en tantos otros alimentos, no está en su contenido. Hay suficiente base científica para demostrar que el vino, como producto, no es malo por sí mismo. Como en tantos otros casos, todos los contenidos pueden llegar a ser perniciosos si se consumen de forma excesiva, desordenada o desaconsejada. La cuestión fundamental es cómo se consumen tales alimentos. Y, como decíamos al inicio, el vino, históricamente y también en la actualidad, es un producto con el que llevamos milenios conviviendo, como producto perfectamente compatible con una vida sana, dentro de una dieta equilibrada.



Fino en Rama es Tío Pepe sin clarificar ni filtrar, obtenido de la parte central de la bota durante la primavera, momento en que la levadura de "flor" es más activa.

Esta es la sexta saca de Tío Pepe Fino en Rama. Como en las ediciones anteriores, la etiqueta se basa en un diseño original descubierto en el Archivo Histórico de González Byass.

Es el maridaje perfecto para pescados, mariscos, queso, carnes blancas y, por supuesto, tapas.

VER VÍDEO DEL EVENTO DE PRESENTACIÓN DE TÍO PEPE EN RAMA

TÍO PEPE EN RAMA 2015



"Este año se presenta con un nivel nunca antes alcanzado"

Tío Pepe en Rama 2015 es una maravilla enológica que simboliza la máxima expresión de la crianza biológica.

Tío Pepe en Rama 2015 se presentó coincidiendo con la fiesta más importante de Sevilla: la Feria de Abril.
Antonio Flores, enólogo y master blender de Bodegas Tío Pepe, descubrió los aromas y sabores de Tío Pepe en Rama, un vino que es "Pura Vida", acompañado de Pedro Rebuelta, vicepresidente de González Byass y miembro de la quinta generación de la familia.



#PURAVIDA



Antonio Flores, enólogo de Bodegas Tío Pepe.

Llega Tío Pepe en Rama 2015, un vino vivo y emocionante, procedente de las mejores botas de las soleras históricas de Bodegas Tío Pepe: Tío Pepe Constancia y Tío Pepe Rebollo. De edición limitada, esta delicadeza embotellada se extrae de aquellas botas que destacan por sus singulares características organolépticas y que Manuel María González, fundador de González Byass, calificaba como "botas excepcionales de crianza".

Tío Pepe en Rama 2015 es un vino único, que este año ha logrado superarse a sí mismo. De color amarillo pálido con reflejos verde oliva y oro, es elegante en nariz, donde destaca el carácter distintivo de la 'flor', intensificado por su naturaleza no refinada. Sus aromas a almendra y levadura están acompañados por un paladar fresco, intenso y complejo, con un final salino y muy expresivo.

NOTICIAS

Redacción Vida Vid Vino

La Unión Europea aprueba un nuevo sistema de plantación de viñedos

La Comisión Europea ha publicado nuevas normas sobre plantaciones de viñedo que tienen como objetivo facilitar que el sector vitícola de la Unión Europea pueda satisfacer, con mayor flexibilidad, la creciente demanda mundial de vino. La nueva normativa entrará en vigor el próximo 1 de enero y permitirá un limitado aumento anual de la superficie en la UE.

El Misterio del Palo Cortado se estrenó en el Festival de Berlín

La 65 edición del Festival de Cine de Berlín fue el escenario para el estreno mundial de "El Misterio del Palo Cortado". José Luis López Linares, director y coproductor, y Antonio Saura, productor, muestran en esta cinta, de un modo detallado y preciso, el mundo del vino de Jerez a través de las experiencias personales de algunos de sus protagonistas. Entre ellos, Antonio Flores, enólogo de González Byass.

Tío Pepe le pone sombrero al Tranvía de Sevilla



Imagen del tranvía de Sevilla con el sombrero de ala ancha de Tío Pepe.

Tío Pepe ha vestido el tranvía de Sevilla con traje de lunares y sombrero de ala ancha coincidiendo con una de las principales citas de la ciudad: La Feria de Abril.

Durante un mes, el tranvía de esta ciudad ha lucido la mejor indumentaria para celebrar la cita sevillana más internacional. Los usuarios de este medio de transporte pudieron disfrutar de una campaña original y creativa, que puso un toque de color e inundó de aire festivo la ciudad del Gualdalquivir.

Enclaves singulares de Sevilla, como La Catedral de Santa María de la Sede o La Giralda, fueron testigos de honor de un viajero muy especial: el tranvía vestido de lunares y sombrero de Tío Pepe. Este perfecto embajador andaluz protagonizó miles de instantáneas en las calles de la capital hispalense y generó un gran impacto en las redes sociales.

Finca Moncloa ya es miembro de "Grandes Pagos de España"



Un total de 182 barricas de roble francés y americano, nuevas y de segundo uso, se emplean para la crianza de los vinos de Finca Moncloa.

Finca Moncloa (V.T. de Cádiz) ya forma parte de la asociación "Grandes Pagos de España", que agrupa aquellos vinos de personalidad inconfundible. Desde su fundación en el año 2000, esta asociación reúne aquellos vinos que encierran en cada botella la expresión del terruño. Entre ellos, los de Finca Moncloa, unos vinos expresivos, únicos e irrepetibles, reflejo de su procedencia: la Tierra de Cádiz.

Situada en Arcos de la Frontera, Finca Moncloa representa la recuperación de tradiciones olvidadas: la elaboración de un vino tinto de calidad en la Tierra de Cádiz y de una variedad autóctona, casi desaparecida, como es la Tintilla de Rota, que aporta a los vinos carácter y originalidad.

Asimismo, las singulares características del viñedo de Finca Moncloa, ubicado en un enclave particular, sin la presencia de otros viñedos en varios kilómetros a la redonda, y con la obtención de uva de gran calidad convierte a este viñedo en único.

La filosofía de Finca Moncloa entronca con la de Grandes Pagos de España, que se basa en la singularidad de los viñedos y la calidad en las elaboraciones dando, como resultado, unos vinos que expresan la esencia de la tierra de la que proceden y la pasión por el trabajo bien hecho.

Mauricio González-Gordon, nombrado presidente de la APD Zona Sur



El consejo de la Zona Sur de la Asociación para el Progreso de la Dirección (APD) ha nombrado a Mauricio González-Gordon, Presidente de González Byass, máximo responsable de la Zona Sur. Sucede en el cargo a Braulio Medel, que seguirá siendo integrante del consejo rector de esta asociación en calidad de presidente de honor.

La Asociación para el Progreso de la Dirección, fundada en 1956, tiene como objetivo contribuir al bien común a través del desarrollo profesional y personal de directivos y empresarios. A lo largo de su historia, ha conseguido ser uno de los más prestigiosos foros de debate y contactos a nivel nacional.

Glam Night de Viñas del Vero en Zaragoza



El Palacio de los Torrero fue el escenario de la primera edición de la Glam Night de Viñas del Vero, que reunió a las principales bloggers, periodistas, empresarias e "influencers" de la capital aragonesa. Una cita exclusiva para el público femenino más incondicional de la marca en la que los asistentes disfrutaron de Viñas del Vero Gewürztraminer Colección 2014, Viñas del Vero Pinot Noir Rosado Colección 2014 y Viñas del Vero Gran Vos Reserva 2008. La velada contó con un desfile de modelos vestidas de firmas de moda tan emblemáticas como Kenzo, Chloé o Prada. Y todo ello, acompañado de la música en vivo de *The Chinese Birdwatchers* y una sugerente propuesta gastronómica.

Bodegas Tío Pepe y *City Sightseeing* dinamizan el turismo de Jerez de la Frontera

Todos aquellos que visiten Jerez de la Frontera podrán conocer esta ciudad de un modo distinto. Bodegas Tío Pepe y *City Sightseeing* han alcanzado un acuerdo para ofrecer un nuevo paquete turístico que mostrará los hitos culturales de la ciudad de una forma más dinámica. Con un ticket conjunto se podrá recorrer la ciudad gaditana desde los autobuses panorámicos de *City Sightseeing* y podrán visitar las míticas Bodegas Tío Pepe.

De la mano de esta nueva experiencia turística, se descubrirán los atractivos de la ciudad a través de un tour que permite detenerse en cada punto del recorrido gracias al sistema *hop-on hop-off*. Asimismo, se adentrarán en la cultura del vino de Jerez recorriendo los rincones únicos de Bodegas Tío Pepe, como la bodega de Los Apóstoles, de Los Reyes o la inconfundible Real Bodega de la Concha.

El acuerdo alcanzado entre Bodegas Tío Pepe y *City Sightseeing* aporta un valor diferencial al turismo de Jerez de la Frontera. El patrimonio cultural de esta ciudad se complementa con uno de sus mayores reclamos: las Bodegas Tío Pepe. Pasear por sus rincones y calles es hacerlo por la historia de la ciudad y descubrir el mundo de los vinos de Jerez. Con más de 200.000 visitas al año, estas bodegas son las más visitadas de Europa.



Hugh Hudson, director de películas como "Carros de fuego", ha visitado Bodegas Tío Pepe y ha firmado una de sus botas. Mauricio González-Gordon, Presidente de González Byass, y Carlos del Río, ambos miembros de la quinta generación de la familia, acompañaron al director británico en un paseo por los rincones emblemáticos de la casa jerezana.



Vilarnau presenta la cuarta edición de su concurso en Facebook, "Diseña las chapas de Vilarnau". Con esta iniciativa, la cava propone a sus fans de la red social diseñar las chapas que lucirán algunos de sus cavas. Como novedad de esta cuarta edición, los fans de Vilarnau se convertirán en jueces y decidirán cuál es la chapa más original.



Palo Cortado de Añada 1982 ha sido elegido "Mejor Vino Generoso español del año 2014" en los #PremiosVerema 2014. Los "foreros" de Verema han premiado la calidad de este Palo Cortado único procedente de un número muy reducido de botas de roble americano que conforman la colección privada de González Byass.



Antonio Flores, master blender de Bodegas Tío Pepe, responde la dudas sobre el mundo de los vinos de Jerez a través de las redes sociales. El @Hacedordevinos contesta a través de micro vídeos, que se publicarán en el canal de YouTube de Tío Pepe. Cualquier usuario encontrará un amplio repertorio con información de los vinos de Jerez.

Tío Pepe aterriza en el Aeropuerto de Madrid



Imagen de la tienda World Duty Free en la Terminal 4 el día de la inauguración.

La mítica botella de Tío Pepe llega a las tiendas de World Duty Free de la Terminal 4 del Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas con dos esculturas de gran formato.

Estas dos esculturas recibirán y despedirán a los miles de viajeros que transitan diariamente por este aeropuerto.

Situadas en las tiendas Madrid Duty Free de la Terminal 4 y 4 Satélite, la inconfundible botella humanizada de Tío Pepe, vestida con chaquetilla, sombrero y guitarra, aportará un toque especial a la principal puerta de entrada y salida de España hacia el mundo.

LA BOTELLA HUMANIZADA DE TIO PEPE MIDE 2,58 METROS

Desde el pasado mes de abril, estas esculturas de Gonzalo Martín Munera estarán presentes en el aeropuerto madrileño. Elaboradas a partir de poliestireno expandido, madera y resina de poliuretano, estas esculturas de Tío Pepe, que cuentan con unas dimensiones de 2.58 metros de altura y 1.40 metros de ancho, serán los mejores embajadores en el mundo y protagonizarán un sinfín de fotos con los viajeros.

Presente en la actualidad en más de 100 países, este fino de Jerez es uno de los vinos más demandados en los aeropuertos españoles y el Fino más internacional del mundo.

Campaña contra el consumo de alcohol en menores

La Federación Española de Bebidas Espirituosas (FEBE) ha presentado junto con el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad la primera campaña realizada entre estas dos instituciones destinada a luchar contra el consumo de alcohol en menores de edad. Bajo el lema, "Menores: ni una gota. Más de 100 razones para que un menor no beba alcohol", esta campaña tiene como objetivo luchar contra el consumo de alcohol en menores desde un punto de vista preventivo y educativo.

Los vinos de Jerez de González Byass triunfan en The Wine Advocate

Seis vinos de la mítica bodega de Tío Pepe han obtenido excelentes puntuaciones en la última edición de la revista de Robert Parker, The Wine Advocate. Esta publicación, una de las más influyentes en el panorama del vino internacional, ha puntuado con 98 y 96+ el Palo Cortado Añada 1982 y el Amontillado Cuatro Palmas. Asimismo, las joyas enológicas Fino Tres Palmas ha obtenido 93+, Fino Dos Palmas 92, Fino Una Palma 91 y Tío Pepe en Rama 2014, 91+.

González Byass distribuye en España el Champagne Deutz

González Byass distribuye, de forma exclusiva en el mercado español, el champagne Deutz, uno de los más antiguos y preciados champagnes procedentes de viñedos "Grand Cru Terroir". Considerado como uno de los champagnes más reconocidos, Deutz elabora de modo tradicional una amplia gama de vinos espumosos a partir del ensamblaje de su exclusiva colección de "vins de Réserve", que le aportan consistencia, finura, elegancia y sofisticación.

Procedentes de AY, región donde están situados los más antiguos y preciados "Grand Cru Terroir" de Francia, la Casa Deutz, con más de 170 años de historia, aplica toda su experiencia en la elaboración de estos vinos espumosos únicos.

Paciencia y cuidado marcan el ritmo en la elaboración de estas joyas del viñedo de Champagne. El uso de un modelo de botella único y exclusivo de Deutz certifica que los vinos base se elaboran en esta casa y no proceden de otras regiones.

El resultado es una sofisticada y variada gama de champagnes compuesta por dos clásicos, como Deutz Brut Classic y Deutz Brut Rosé, y tres champagnes con carácter, como Deutz Brut Millésimé, Deutz Brut Rosé Millésimé y Deutz Blanc de Blanc Millésimé. Culmina la gama con tres champagnes de personalidad única como Cuveé Willian Deutz, Cuveé Willian Deutz Rosé y Amour de Deutz, que reposan entre siete y diez años sobre sus lías.

Tío Pepe pone "la Alfombra roja" a la Feria de Jerez 2015



Tío Pepe pone la "alfombra roja" a Jerez y la viste con sus mejores galas para dar la bienvenida a los miles de visitantes que acuden a la Feria.

Tío Pepe, el vino más mediático de 2014

Tío Pepe ha sido el vino que ha contado con mayor número de apariciones en medios de comunicación en España durante 2014, según Castro Galiana, consultora especializada en comunicación del vino. Este estudio, que excluye toda aparición publicitaria, ha analizado un total de 20.079 noticias relacionadas con el sector del vino, firmadas por 1.325 autores, que citaron a 1.525 bodegas en 52 revistas y en más de 300 ediciones territoriales de 97 diarios. El resultado, este vino fino de Jerez, una de las marcas españolas más reconocidas en todo el mundo, ha sido el más citado.

Finca Constancia Selección, mejor Vino de la Tierra en Alemania

Finca Constancia Selección 2013 triunfa en Alemania donde ha sido premiado con la Medalla de Oro y se ha erigido como el Mejor Vino de la Tierra en la cata de primavera del concurso internacional de referencia de este país, Mundus Vini. Con un jurado compuesto por 150 expertos del mundo del vino, este reconocido concurso ha premiado la labor de Finca Constancia, una bodega vanguardista que marca un nuevo estilo enológico basado en el concepto de "Vinos de Parcela".

TIO PEPE Festival

Tío Pepe Festival es un certamen ineludible en la agenda de los amantes de la música y el vino de Jerez. Su segunda edición, "Estrellas en la intimidad", ya está calentando motores. Durante los días 13 y 14 de agosto, destacadas figuras internacionales de la lírica, como Nancy Herrera o la nominada a un Grammy latino, Estrella Morente, ofrecerán espectáculos únicos en los rincones mágicos de Bodegas Tío Pepe.

Viñas del Vero Gran Vos, “Mejor Vino Tinto” en la Guía de Vinos OCU 2015



Tras una cuidada elaboración envejece durante dieciocho meses en barricas de roble francés del bosque de Allier.

La guía de vinos que edita la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) ha elegido Viñas del Vero Gran Vos Reserva 2007 como el mejor vino tinto.
Exhaustivos análisis y diferentes sesiones de cata, realizadas por expertos del mundo del vino, han situado a este vino del Somontano como el mejor vino tinto entre 300 vinos de calidad procedentes de las principales Denominaciones de Origen de España.

ELEGIDO ENTRE 300 VINOS DE LAS PRINCIPALES D.O DE ESPAÑA

Elaborado a partir de la selección de las mejores uvas tintas de cada vendimia, Viñas del Vero Gran Vos Reserva envejece durante 18 meses en barricas de roble francés. Tras esta crianza en bodega, se obtiene un armonioso vino de color rubí profundo, de gran complejidad aromática con un tanino muy equilibrado. “Gran Vos” significa “gran vino” en aragonés antiguo. Este tinto único fue el primer vino de reserva que elaboró Viñas del Vero y se creó para conmemorar la inauguración de la bodega.
Hay que destacar que en la edición de 2015 de la Guía de Vinos OCU, que celebra su décimo aniversario, se han analizado y catado aquellos vinos de calidad con mayor presencia en todo el territorio nacional. Los expertos que conforman el comité de cata han seleccionado los mejores vinos dentro de tres categorías: blancos, espumosos y tintos –donde Viñas del Vero Gran Vos Reserva 2007 ocupa el pódium.

El vino de La Rioja fortalece su posición en el mercado de vinos de calidad

Tras años de descenso, el consumo de vino en España ha experimentado un ligero crecimiento en 2014. Según el estudio realizado por la consultora Nielsen, el consumo de vinos en España ha frenado su descenso, lo que supondría un cambio de tendencia que se ha notado más entre los vinos de La Rioja. Durante el 2014, los vinos de esta zona aumentaron las ventas de los vinos con crianza y revalorizaron su oferta. Asimismo, fortalecieron su presencia en el canal de hostelería, donde los vinos de esta región han aumentado su liderazgo.

Acuerdo de cooperación entre China y la Unión Europea

Las principales bodegas de la Unión Europea facilitarán asistencia técnica a profesionales de empresas de esta industria en China, a cambio de la promoción del consumo del vino comunitario en el mercado del gigante asiático. A través de este acuerdo sin precedentes, bodegas de la Unión Europea, entre las que se encuentra González Byass, formarán a profesionales de China de este ámbito en diferentes áreas como la viticultura, la vinificación y los controles de calidad.

Los Wine Tourism Awards premian a Bodegas Tío Pepe

Los "Wine Tourism Awards 2015", premios enoturísticos de referencia mundial que entrega la revista especializada "The Drinks International", han premiado, de manera doble, a Bodegas Tío Pepe. Por un lado, con el "Best Wine Event", por la iniciativa Tío Pepe Festival, y por otro, con la "Best Digital & Social Media Initiative", por la incorporación de la realidad aumentada en sus visitas.

Calificado como experiencia enoturística "muy recomendable", Tío Pepe Festival propone un espectáculo exclusivo que une, en un mismo escenario y a través de varios conciertos, lírica, flamenco y vinos de Jerez. Esta propuesta, que fusiona diferentes artes, se consolida como una de las citas de referencia en el enoturismo de España.

El segundo de los galardones recibidos premia la búsqueda de innovación de esta bodega jerezana. Con la incorporación de la realidad aumentada, Bodegas Tío Pepe se posiciona en la vanguardia del enoturismo, convirtiéndose en empresa pionera en el sector. El resultado se materializa en visitas interactivas, experienciales, únicas y diferentes.

Rioja toca las palmas: razón, corazón y ser



De izquierda a derecha, Antonio Flores, enólogo de Bodegas Tío Pepe, Jorge Grosse, Director General de González Byass y Matías Calleja, enólogo de Bodegas Beronia.

Barcelona ha sido testigo de "Rioja toca las palmas: razón, corazón y ser", una cata a dos manos, única y sin precedentes, que ha acercado dos mundos: Jerez y Rioja. Guiados por la pasión y saber hacer de Matías Calleja, enólogo de Bodegas Beronia, y Antonio Flores, enólogo de Bodegas Tío Pepe, se han catado vinos emblemáticos como Beronia Gran Rerserva 1973, Beronia Gran Reserva 1982 o Tío Pepe en Rama y la Colección Finos Palmas.

A los chinos les gusta más el vino que el sol



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

Por extraño que pueda llegar a resultarle a alguien como usted, que está dedicándole unos minutos de su escaso tiempo a ojear y leer esta revista, el sector vitivinícola sabe mucho más de cultivar la viña y elaborar vino, que de vestirlos adecuadamente y, aún menos, de venderlos. Consecuencia de todo ello, el consumo nacional de vino ha caído hasta niveles inimaginables, obligando a las bodegas a tener que buscar fuera lo que no encuentran dentro: consumidores.

Esa necesidad les ha llevado a realizar importantes (y numerosas) campañas de promoción, que les han permitido posicionar sus vinos en un ámbito comercial mundial, con reconocimientos generalizados en los más prestigiosos concursos y excelentes críticas de los más influyentes expertos. Hasta tal punto ha sido la evolución del mercado exterior que, en la actualidad, estamos vendiendo fuera dos botellas por cada una que la que consumimos en nuestro territorio.

Venir a España a visitar la Sagrada Familia de Gaudí, o la Puerta del Sol de Madrid presidida por el emblemático luminoso del Tío Pepe, se ha convertido en una razón más a la que sumar el turismo de compras o gastronómico. Disfrutar de nuestras playas y montañas en las que combinar buen tiempo y cultura, ha permitido a las bodegas desarrollar actividades turísticas con las que ofrecer la posibilidad, a esos mismos consumidores a los que visitaron en sus casas para hablarles de sus vinos, que nos conozcan de primera mano. Que pisen la tierra donde crece esa Tempranillo, Verdejo o Palomino; que conozcan las bodegas donde se elaboran, y compartan con sus propietarios una experiencia inolvidable con una copa en la mano.

No es de extrañar, pues, que el turismo enológico en España se haya desarrollado en los últimos años de manera exponencial, proliferando rutas por toda nuestra geografía y siendo cada vez más testimoniales aquellas bodegas que no dedican una parte de sus instalaciones a la recepción de turistas. Disfrutarlas ya es cuestión de cada cual.

Cavas Vilarnau emplea biomasa como nueva fuente de energía calorífica

Dentro de su compromiso medioambiental, Vilarnau pone en marcha una caldera de biomasa para la obtención de energía calorífica.





A la izquierda, momento de la construcción de la caldera de biomasa. A la derecha, primera decarga de restos orgánicos de la poda.

Vilarnau pone en funcionamiento una caldera de biomasa que emplea los restos orgánicos de la poda del viñedo como fuente de energía renovable. Esta medida eliminará el consumo de combustibles fósiles (25.000 litros al año de gasoil) empleados en la generación de energía calorífica, que supone el 22% del consumo total de esta cava. Asimismo, se disminuirán las emisiones contaminantes a la atmósfera, no contribuyendo al efecto invernadero.
Para la obtención de la biomasa, Vilarnau emplea máquinas "prepoda" que cortan los sarmientos sobrantes del viñedo, los trituran y depositan en silos.
El resultado es la obtención de energía calorífica sostenible y libre de humos que servirá para los circuitos de agua destinados a la esterilización de materiales y líneas de embotellado -que emplea agua que alcanza 80ºC y que supone un gran consumo energético-, limpieza de filtros, barricas o estabilizadores de los vinos base, así como los circuitos de calefacción de las instalaciones de la cava.

Esta medida de "Vinyes per calor" se enmarca dentro del programa europeo Life.

#VilarnauSostenible
Esta cava artesanal da un paso más para convertirse en 100% sostenible. Desde su fundación, Vilarnau ha basado todas sus actividades en el respeto y cuidado del medio ambiente, la tierra y la naturaleza, con el fin de ofrecer unos cavas elaborados con el menor impacto posible sobre el medio ambiente.
Siguiendo esta máxima, Vilarnau aplica medidas para el autoabastecimiento del agua, recuperándola mediante balsas que recogen la de la lluvia y la reciclan con un sistema de purificación. También, fomenta la utilización del corcho natural, informando y mentalizando al consumidor sobre su uso y reciclaje a través de la campaña "Tú reciclas, Vilarnau Transforma".





González Byass celebra su segunda Jornada de Voluntariado Corporativo

González Byass ha celebrado la II Jornada de Voluntariado con la colaboración de WWF (World Wildlife Fund), una de las mayores organizaciones mundiales dedicadas a la conservación de la naturaleza.

La acción tuvo lugar en El Arroyo de la Rocina (Huelva), en el Espacio de Doñana y a 5 minutos de la Aldea del Rocío. La jornada se centró en la plantación de diferentes especies de árboles autóctonos para la reforestación y recuperación de la zona.

Con esta iniciativa, González Byass fomenta la cultura de sostenibilidad, cumpliendo así una de las misiones de la Compañía con su lema "5+5 cuidando el planeta". Asimismo, refuerza el valor del trabajo en equipo y el orgullo de pertenencia de los empleados.

El luminoso de Tío Pepe con la #horadelplaneta



El luminoso de Tío Pepe de la Puerta del Sol de Madrid se sumó a "La Hora del Planeta". Organizada por WWF (World Wildlife Fund), esta iniciativa tiene como fin luchar contra el cambio climático.

El luminoso de Tío Pepe de la Puerta del Sol de Madrid se apagó el sábado 28 de marzo a las 20:30 h. El famoso rótulo se unió a "la hora del Planeta" de WWF que pretende resaltar que la lucha contra el cambio climático es posible. En esta campaña, la mayor iniciativa global en defensa del medio ambiente, millones de personas de todo el mundo apagaron sus luces para mostrar su compromiso con el planeta.

Como ya sucediera en el año 2009, las luces del histórico luminoso dejaron de alumbrar la Puerta del Sol de Madrid para apoyar esta simbólica acción de impacto global. Gobiernos, ciudadanos y empresas de todo el mundo se unieron para tratar de concienciar a la sociedad sobre los efectos del calentamiento global y reclamar actuaciones para controlar las emisiones de CO_2.

Monumentos y edificios tan representativos como La Puerta de Alcalá de Madrid, la Alhambra de Granada, la Sagrada Familia de Barcelona y el Museo Guggenheim de Bilbao, entre otros, se convertieron en un escenario de celebración y homenaje al planeta.



Solera 1847 volvió a ser el "vino del Carnaval de Cádiz" vinculándose a los populares "tangos de Carnaval".

#SetasyTioPepe fue el nombre del blog trip organizado por Bodegas Tío Pepe a través de una magnífica experiencia micológica en el corazón del Parque Natural de Los Alcornocales.





El Delegado del Gobierno en Castilla-La Mancha, Jesús Labrador, visitó Finca Constancia acompañado por Pedro Rebuelta, vicepresidente de González Byass y Beatriz Paniagua, enóloga de la bodega.



Viñas del Vero Gewürztraminer Colección, Beronia Rueda, Tío Pepe y Solera 1847 protagonizaron la VIII edición de la Pasarela Flamenca 2015, que aunó vino y moda en un maridaje perfecto.



Beatriz Paniagua, enóloga de Finca Constancia, participó en el desayuno organizado por la Cadena COPE Castilla-La Mancha, "El vino en positivo".



El conocido chef de Tomelloso, Jesús Marquina, presentó una cena en la que se armonizaron pizzas y con vinos de Jerez de González Byass.



Durante las últimas fiestas navideñas, Viñas del Vero y Beronia estuvieron muy presentes en las calles de Zaragoza y Sevilla a través de una llamativa e innovadora campaña de publicidad de "mupis".



El maridaje entre el brandy Lepanto y una cuidada selección de quesos, recorrió algunas de las cocinas más punteras del norte de España.

El equipo de "Bandidos de la Hoya", de Radio Huesca, protagonizado por personas con discapacidad, emitió uno de sus programas desde Viñas del Vero.





Varios vinos de González Byass armonizaron la cena de gala de la 13ª edición del Concurso Internacional de Vinos Bacchus.





El Espacio González Byass de Madrid acogió la presentación del libro de Carmina Núñez Cañas, "Súbete a las nubes. Deliciosas recetas para hacer nubes de azúcar".





MOM, la nueva ginebra de González Byass, fue protagonista en la presentación de "Despacito y buena letra", primer disco del grupo "Cambio de Tercio".



Tío Pepe ha estado presente en la Feria de Sevilla con una Caseta en el Mercado Lonja del Barranco.



La presentación de Tío Pepe en Rama 2015, contó con una nutrida representación del panorama social sevillano. El acto en Casa Guardiola fue presidido por Pedro Rebuelta, Vicepresidente de González Byass y miembro de la quinta generación de la familia (tercero por la izquierda), y Antonio Flores, enólogo de la bodega (cuarto por la derecha).

MOMENTOS GB



Del Duque Amontillado Muy Viejo V.O.R.S. ha estado presente en las jornadas gastronómicas organizadas por el chef Dani García, "A Cuatro Manos".



La bodega de Los Apóstoles acogió la retrasmisión del programa conducido por Carlos Alsina, "La Brújula" de Onda Cero, quien firmó una bota en la bodega jerezana de González Byass.



Tío Pepe ha patrocinado la XXI Edición del Circuito Hípico del Sol en Montenmedio, una cita que congrega en Vejer de la Frontera a más de 1.600 caballos en una de las competiciones de hípica más importantes del mundo.

Un año más, Viñas del Vero apoya al CAI Zaragoza, principal equipo de baloncesto de Aragón.



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

Revista Vida Vid Vino. Publicación semestral.
Esta revista terminó de escribirse el 24 de abril de 2015

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:

Alberto Fernández, Alfonso Fierro, Amparo Cuéllar, Antonio Flores, Bartolomé Alba, Beatriz Guerrero, Carolina Villar, Ciri González, Cristina García, David y Beatriz Martínez, David Ureña, Diego Mur, Diego Pérez, Eduardo Peña, Enrique de Prado, Eva Celada, Esther Rodríguez, Fernando Aparicio, Francis Refolio, Héctor Corres, Ignacio Meynet, Isabel López Espinós, Iván Acedo, Javier Martín, Jon Warren, José Alberto Casas, José Argudo, José Fernando Santisteban, José Ferrer, José Luis de Bustos, José Luis Jiménez, José Fossati, José María Salas, José María Marrón, José Sánchez Pérez, Juan Gil, Juanma Zamorano, Lorenzo Amaya, Luis Piedrahita, Luis Trillo, Marta García Gadea, Manuel Espada, María Dueñas, Marina García, Matías Calleja, Pablo Medrano, Paco Ureba, Paula Pedrosa, Pedro Pérez, Rafael del Rey, Salvador Manjón, Santiago y Fernando Merino, Toño Pérez, San Sebastian Food Cooking School, Sandro Silva, Súper Paco, Vicente Ramos, Xabier de la Maza, Yovana González.

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 Petit"
08770 Sant Sadurní d'Anoia
(BARCELONA)
T: 93 891 23 61
www.vilarnau.es
@CavesVilarnau

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

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

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

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

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

www.gonzalezbyass.com
elrincondegb@gonzalezbyass.es

@gonzalez_byass

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

Presenta:

II TIO PEPE Festival

Bodegas
GONZÁLEZ BYASS
Jerez, 13 y14 de agosto

2015 íntimo y personal

"Carmen y yo"
Con Mercedes Ruiz,
como bailaora invitada
Coro del Teatro Villamarta
Joan Cabero Director
Rubén Fernández Aguirre
Piano
Jueves 13 de agosto
21'30 h.
Cocktail y Concierto



Nancy Fabiola Herrera
Mezzosoprano



"En concierto"
viernes día 14 de agosto
21.30h
Copa bienvenida,
concierto y opción a cena

Estrella Morente
Cantaora

Información y compra de entradas:
www.bodegastiopepe.com
tiopepefestival@gonzalezbyass.es
956 357 016

Aforo Limitado

JEREZ
CAPITAL MUNDIAL DEL MOTOCICLISMO
www.jerezcmm.es


Beronia
RUEDA
más que un
VERDEJO
Beronia
RUEDA
VERDEJO 2014
RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
ESPAÑA
WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre