VIDA VID VINO

TÍO PEPE CUATRO PALMAS, el Mejor Vino del Mundo

INSTINTO CARNÍVORO, la fascinación de la carne

VINOTECAS, viaje a los mostradores del vino

CINCO PLATOS ASTURIANOS

CORRAL DE LA MORERÍA, el duende de las tres almas

Brindis por el Vino

Vinos de González Byass, vestidos de Roberto Piazza y joyas de Lisi Fracchia.

NUEVE ENÓLOGAS DE GONZÁLEZ BYASS SE VISTEN DE GALA



MARIAN SANTAMARÍA. Enóloga de Beronia Rueda. Rueda (Valladolid).

MONTSE RAMI. Enóloga de Viñas del Vero, Secastilla y Blecua. Barbastro (Huesca).

SOFÍA ARAYA. Enóloga Jefe de Vinos Veramonte, Ritual, Primus y Neyen. Valle de Casablanca y Valle de Colchagua (Chile).

EVA PLAZAS. Enóloga de Cava Vilarnau. San Sadurní d'Anoia (Barcelona).

Fotografía realizada en el Salón Neptuno del Hotel Westin Palace de Madrid.
Vestidos de Roberto Piazza, joyas de Lisi Fracchia y peluquería y maquillaje a cargo de Escuela MD Image.

PARA CELEBRAR UN GRAN AÑO ELABORANDO VINOS



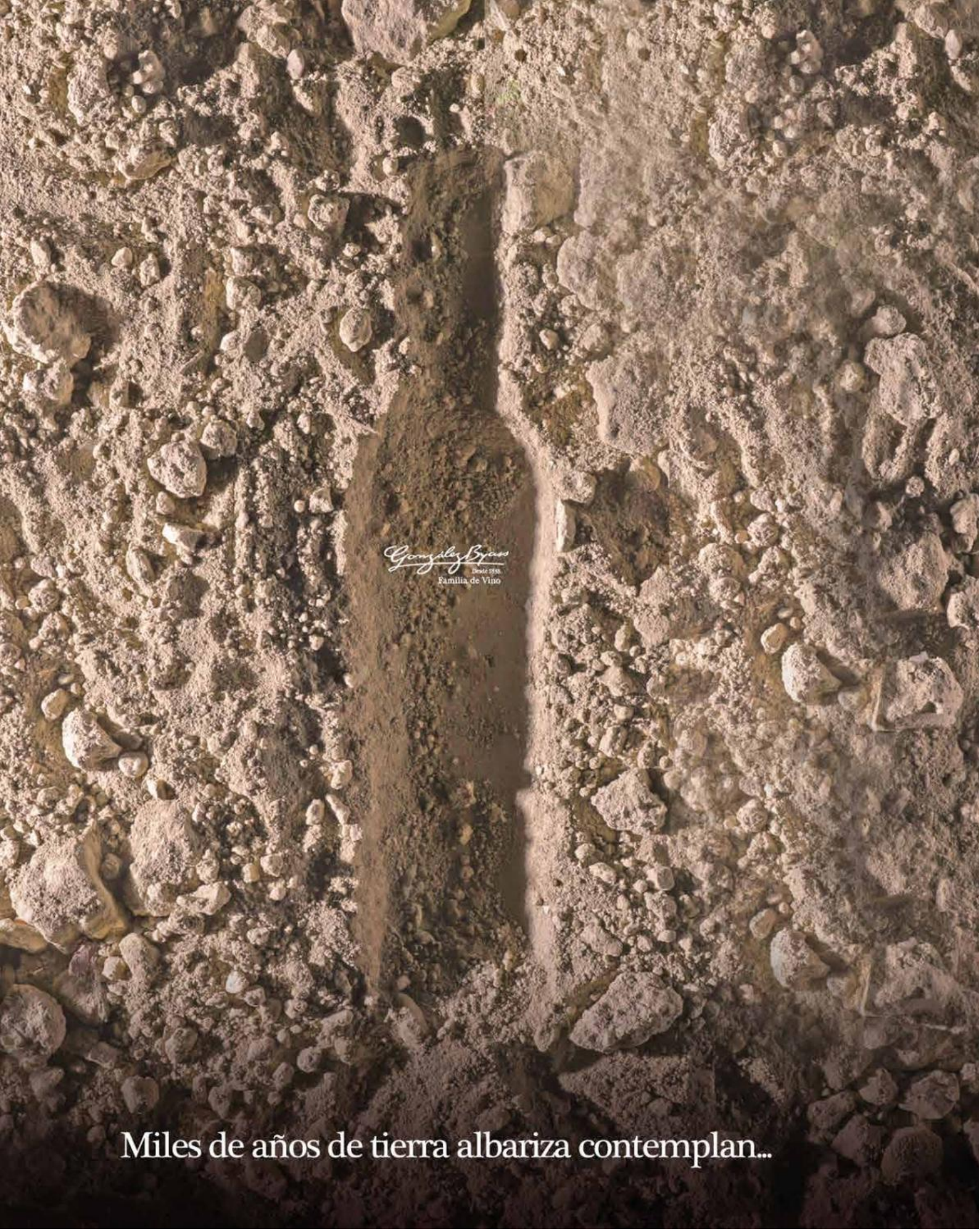
MARÍA JESÚS SÁEZ. Enóloga de Bodegas Beronia. Ollauri (La Rioja).

LAURA TERRAZAS. Enóloga de Dominio Fournier. Berlangas de Roa (Burgos).

BEATRIZ PANIAGUA. Enóloga de Finca Constancia. Otero (Toledo).

MARINA GARCÍA. Enóloga y márketing manager de González Byass. Madrid.

SILVIA FLORES. Asistente de enólogo en Bodegas González Byass. Jerez de la Frontera (Cádiz).

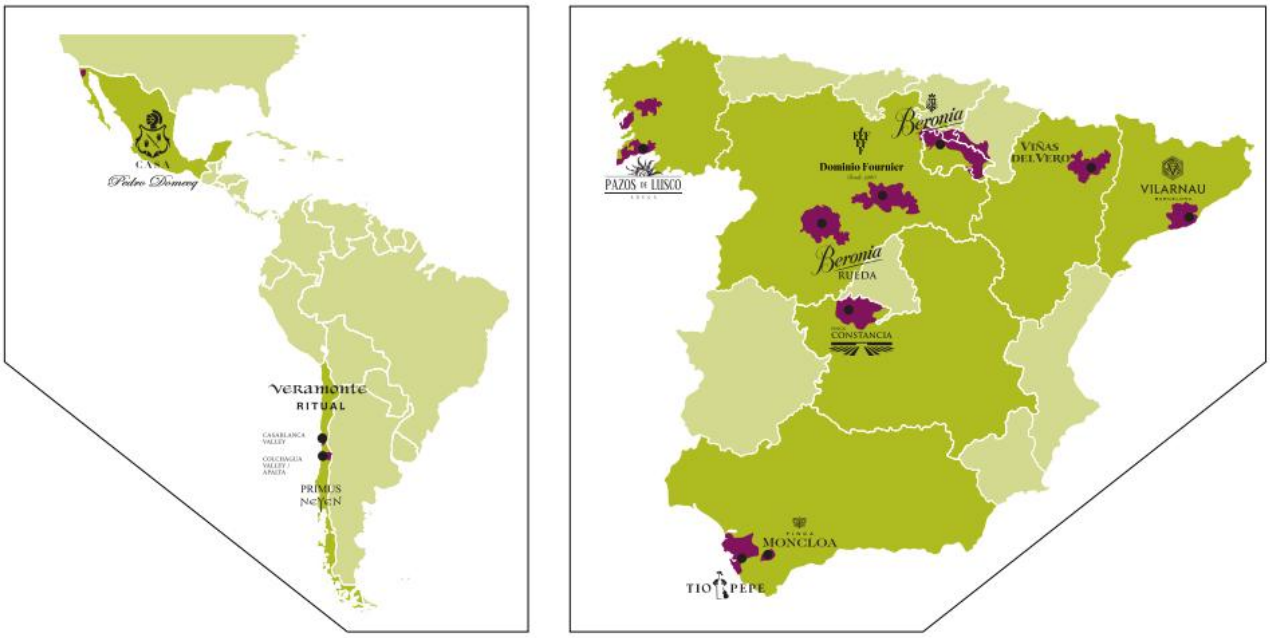

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino
Miles de años de tierra albariza contemplan...



TIO PEPE CUATRO PALMAS, EL MEJOR VINO DEL MUNDO

INTERNATIONAL Wine™ CHALLENGE 2019
CHAMPION OF CHAMPIONS

WineInModeration.pl



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

THE LONDON N°1

MOM
GOD SAVE THE GIN

NOMAD
OUTLANDWHISKY

DRUIDE
Mystical Vodka

LEPANTO

SOBERANO

VERMOUTH
LA COPA

Chinchón

GAMA GRAN



Mauricio González-Gordon
PRESIDENTE DE GONZÁLEZ BYASS

BRINDIS POR EL VINO

Un buen vino ayuda a conseguir que momentos importantes sean más íntimos y especiales. El entusiasmo y la sensibilidad de quienes lo elaboran marca la diferencia. Por eso "Brindis por el vino", el titular de la portada de este número, quiere ser un homenaje a quienes nos ayudan a construir nuestra gran Familia de Vino.

2019 ha sido un año apasionante, en el que muchas ideas y proyectos se han convertido en realidad. La Copa Jerez nos trajo una destacada reunión de expertos, que certificaron el avance de la #sherryrevolution. Poco después, nuestro Tío Pepe Cuatro Palmas era considerado "El Mejor Vino del Mundo" por el International Wine Challenge, un reconocimiento a la pasión y buen hacer de dos generaciones de enólogos.

En este número de Vida Vid Vino viajamos hasta la desembocadura del río Ebro para encontrarnos con la familia Balfegó, protagonistas de una gran historia, en la que nos muestran su impresionante técnica del cerco de atunes rojos; hemos recorrido varias vinotecas de diferentes ciudades españolas para dialogar con quienes llevan tantos años -en algunos casos generaciones- vendiendo vino en primera línea. También visitamos Asturias para conocer su naturaleza y el cultivo de sus ricas materias primas, ingredientes de sus platos más destacados. Ya fuera de nuestras fronteras, hemos dado un salto a Chile, donde los vinos de Viña Veramonte son protagonistas en las cartas de algunos de los mejores restaurantes de la capital, Santiago.

El vino también nos impulsa a llamar a la puerta de interesantes personalidades del mundo de la gastronomía. En estas páginas hemos cocinado con Sesé San Martín, fundadora de la Escuela de Cocina TELVA, que nos propone un rico menú de Navidad maridado con vinos de González Byass; hemos visitado al chef italiano Andrea Tumbarello, del restaurante Don Giovanni de Madrid, que tras catar un Alegra de Beronia eligió para acompañarlo un rico plato de pasta. También nos hemos contagiado de la magia flamenca de El Corral de la Morería, donde Manuel del Rey descorcha vinos de Jerez de su impresionante bodega-colección para ensalzar platos llenos de maestría. Y en Castellón, donde el chef-carnicero Juan Traver nos muestra su gran bodega; en ella atesora algunas botellas de Beronia 198 Barricas, que armonizan con los diferentes cortes de carne de la mejor calidad, que ha hecho famosa su tienda-restaurante Instinto Carnívoro.

No podíamos olvidarnos del marisco y los grandes platos de pescado que, en muchos casos, son estrellas de las celebraciones navideñas. Tres grandes vinos blancos, como Albariño Lusco, Viñas del vero Clarión y Finca Constancia Parcela 52, se han unido con algunos de los mejores restaurantes de Madrid para ofrecernos valiosas pistas con las que potenciar esta armonía.

Brindo por todos los retos alcanzados durante este año, al tiempo que os deseo una feliz Navidad que nos dé la oportunidad de compartir muchos momentos entrañables.



THE LONDON N°1
WITH THE
SPIRIT OF JEREZ



DRINK RESPONSIBLY. 43°

THE LONDON Nº1
AGED FOR THREE
MONTHS IN
SHERRY CASKS

DEGVSTEMOS

NÚMERO 18 / NOVIEMBRE 2019

8 La enología como argumento vital.

18 Tío Pepe Cuatro Palmas, el Mejor Vino del Mundo.

20 Cita en el Mediterráneo.

26 Andrea Tumbarello o la lección de entusiasmo y franqueza en la cocina.

28 Cuando Gin encontró a Sherry.

30 El producto local como argumento para coronar la cocina chilena.

40 Sesé San Martín. Fundadora y directora de la Escuela de Cocina TELVA.

42 Recetas de Navidad por Sesé San Martín.

44 Instinto Carnívoro, la seducción de la carne.

48 Bodegas y vinotecas, la historia del vino contada por sus tenderos.

56 Asturias, la naturaleza del sabor.

64 El Corral de La Morería, el obsequio del duende de las tres almas.

68 Grupo Cañadío, la tenacidad imparable de una cocina honesta.

70 La Santa Market, recreo del verano en colores pastel.

72 Pescados y mariscos en el "puerto" de Madrid.

78 ¿Es la #sherryrevolution una realidad?

84 Noticias.

90 Lanzamientos.

96 6 desastres de los que González Byass ha tenido que reponerse en su historia.

98 Equipo.

Fotos de portada: **Javier Estrada**



8

PORTADA

Nueve enológas de González Byass se visten de gala.



18. Tío Pepe Cuatro Palmas. El Mejor Vino del Mundo.



20. Atún Balfegó y los vinos de González Byass.



44. Instinto Carnívoro, el señor de la carne.



48. Vinotecas de España.



56. Cinco platos asturianos.



72. Marisco y pescado en Madrid.

40

"Las personas que son capaces de cocinar bien y reunir a los suyos alrededor de una mesa, hacen familias y amigos más felices"



SESÉ SAN MARTÍN. Fundadora y directora de la Escuela de Cocina TELVA.

LA ENOLOGÍA COMO ARGUMENTO VITAL

Nueve enólogas de González Byass se reúnen para celebrar y compartir el entusiasmo de su trabajo elaborando grandes vinos en diferentes Denominaciones de Origen. Se visten de gala para brindar por cada joya embotellada y su contribución a una gran Familia.

Texto y fotos: **Javier Estrada**



De izquierda a derecha: Eva Plazas, Beatriz Paniagua, Silvia Flores, Marina García, María Jesús Sáez, Montserrat Rami y Laura Terrazas.


Mª Jesus Sáez

María Jesús Sáez

ENÓLOGA DE BODEGAS BERONIA.
Ollauri. La Rioja.

"EN BERONIA HACEMOS VINOS MODERNOS DENTRO DE LA TRADICIÓN"

Nació en Briones, un pequeño pueblo de La Rioja que está a tan solo ocho kilómetros de Ollauri, donde trabaja en Bodegas Beronia. Sus estudios y primera vocación fue magisterio. Después, completó sus estudios con enología. Fue profesora de viticultura y enología, laboratorio y cata, uniendo así sus dos aptitudes, hasta que entró a trabajar en Bodegas Beronia, hace ahora 28 años.

Su ADN familiar lleva inscrito el vino y se define como apasionada de su trabajo porque "cada vendimia es diferente y, poco a poco, engancha".

Los vinos de Beronia conjugan muy bien tradición y modernidad. Además de venderse en medio mundo, cosechan grandes premios y altas puntaciones en las mejores guías desde hace muchas vendimias. "Cada vez más desarrollamos el respeto por las variedades, trabajamos mucho el campo bajo el concepto "menos bata y más bota", y parcelamos mucho el viñedo para tener un exhaustivo conocimiento de nuestra materia prima, desde donde comienza la selección. Además, con un nuevo parque de barricas como el que tenemos, se puede trabajar la fruta para elaborar vinos de La Rioja Alta modernos dentro de la tradición".

Para la enóloga de Bodegas Beronia trabajar con los colegas de otras bodegas y Denominaciones de Origen de González Byass es muy enriquecedor y positivo para los vinos que elabora cada bodega, además de tener mejor información para el desarrollo de planes futuros.

María Jesús Sáez elige Beronia Gran Reserva para recomendar estas Navidades y para cualquier comida, cena o celebración. "Un vino tradicional, con mucha intensidad, bien estructurado, con buenos taninos y elegante, para acompañar, por ejemplo, un cordero asado".

Muy pronto se inaugurará la nueva bodega de Beronia que, unida a la nueva especificación de Vinos de Viñedo Singular de la D.O., traerá más novedades y emociones.

Eva Plazas

ENÓLOGA DE CAVA VILARNAU
Sant Sadurní d´Anoia. Barcelona.

"LOS CAVAS DE VILARNAU SON LIMPIOS, AFRUTADOS Y COMPLEJOS"

Eva Plazas nació en San Sadurní d´Anoia y ha vivido toda la vida en la localidad del cava. A su generación y a muchas otras, se les bautizaba metiendo el chupete en cava. De pequeña, los fines de semana, acompañaba a su madre y hermanas a la vendimia donde se encontraba con los primos "y eso era una fiesta". Estudió Ingeniería Técnica Agrícola y pronto supo que el cava era su sitio. Durante seis meses aprendió enología en Alemania y lo redondeó con un Máster de viticultura y enología.

Desde 1996, trabaja en Vilarnau. "Lo más interesante para mí es que he crecido profesionalmente con la empresa", explica Eva Plazas, a quien le gusta estar vinculada a todo lo que rodea al cava, participando como miembro de la Asociación Catalana de Enólogos o en la Cofradía del Cava.

Sobre los cavas que elabora comenta que **"son muy limpios, afrutados y complejos**. Actualmente hay dos escuelas cavistas: una en la que el licor de expedición, hace envejecimiento en barricas, y da al cava su bouquet característico. Y otra, la que practica Vilarnau y en la que creemos, es la que **mantiene las particularidades de la uva y las características aromáticas de cada variedad**. Esto significa que hacemos un trabajo muy importante en el viñedo y en la recepción de la uva, para proteger estos precursores aromáticos y llegar a un producto que nos recuerde mucho a las uvas de donde procede".

Dentro de su trabajo, la sostenibilidad y la innovación son dos singularidades muy importantes en Vilarnau. Sus cavas son ecológicos y el cuidado de la tierra es parte fundamental de su día a día. **"Cuanto mejor tratemos la tierra y el entorno, mejores frutos obtendremos de nuestras viñas y mejor cava podremos elaborar"**, continúa Eva Plazas.

Descorchar un cava para acompañar una comida siempre dará un punto más de alegría. El cava y la pasta, los arroces, pescados, jamón ibérico y el marisco,


Eva Plazas.


Beatriz Paniagua.


Silvia Flores.

los quesos y por supuesto, los postres, son exquisitas realidades.

Beatriz Paniagua

ENÓLOGA DE FINCA CONSTANCIA.
Otero, Toledo

"ELEGIRÍA ENTRE LUNAS, UN VINO BIODINÁMICO PARA UNA NOCHE TAN MÁGICA CON LA NOCHEVIEJA"

Beatriz Paniagua nació en Mayorga (Valladolid) y estudió "Agrícolas". Siempre ha trabajado en el mundo del vino, y, como ella misma dice, "todo lo que sucede y rodea a Valladolid es vino. Es parte de nuestra cultura". Se crió viendo a su abuelo vendimiar y beber del porrón en cada cita familiar.

La parte creativa en la elaboración de los vinos es la que más le gusta de su trabajo. La innovación y la personalidad de los vinos en Finca Constancia son marca de la casa.

Sin estar sujeta a ninguna Denominación de Origen, la parte artística de Beatriz Paniagua es completamente independiente; "No hay ataduras, es libertad plena. Los viajes y la investigación del sector o las novedades del Nuevo Mundo, alimentan nuestro trabajo en la bodega", comenta.

Pero son los Vinos de Parcela los que dan nombre y personalidad a Finca Constancia. **"Cada parcela crea una historia diferente. Cada terreno se ve reflejado en una botella de vino que habla por sí misma de identidad y carácter"**, explica Beatriz Paniagua.

Trabajar en una empresa como González Byass, con tantos colegas enólogos y compartiendo sabiduría, "es una maravilla que tiene muchas cosas positivas en la parte técnica, además de compartir una red de ventas tan grande y profesional, nos da la posibilidad de tener una información diaria muy valiosa que te alimenta de forma infinita".

Para una comida o cena de Navidad, la enóloga de Finca Constancia elige Entre Lunas, "un vino elaborado desde la viticultura biodinámica, con todo su misterio y la circunstancia de volver a nuestros ancestros utilizando su sabiduría sí que unimos a los avances tecnológicos de hoy, para darle toda la magia a un vino que serviría en una cena tan extraordinaria como puede ser la de Nochevieja. Es ideal para acompañar un cochinillo o algo asado a fuego lento".

Silvia Flores

ASISTENTE DE ENÓLOGO EN BODEGAS GONZÁLEZ BYASS
Jerez de la Frontera. Cádiz.

"NUESTRO TRABAJO ES APASIONANTE PORQUE ESTÁ UNIDO A UN LEGADO"

Silvia Flores es hija y nieta de los enólogos del Fino Tío Pepe y los demás vinos de la bodega de González Byass en Jerez. Su vinculación sentimental y cultural le hicieron enfocar su profesión hacia el mundo del vino, y, hoy comparte jornada laboral con Antonio Flores, su padre, enólogo y master blender de la bodega. Tras un recorrido como sumiller en diferentes restaurantes de Madrid y Sevilla, se le presentó y aceptó la oportunidad de entrar en el equipo técnico de enología de González Byass. Actualmente su día comienza en el cuarto de muestras donde realiza test organolépticos a los diferentes vinos para que lleguen en perfectas condiciones al proceso final del embotellado. Toda la versatilidad y la tipología de los vinos de Jerez componen un mundo extraordinario de muchos estilos que cubren cualquier momento de consumo. **"Un trabajo cambiante cada día, cada temporada, y, sobre todo, emocionante porque estamos hablando de vinos únicos que comienzan a definirse por la uva** (Palomino Fino y Pedro Ximénez), la albariza en el suelo, el microclima de Jerez de la Frontera, el sistema de crianza oxidativa y


Sofia Araya.

biológica bajo velo de flor o el envejecimiento por el sistema de criaderas y solera, para así elaborar desde el vino más seco del mundo, como es el Fino Tío Pepe, al más dulce, vinificado con uva Pedro Ximénez. **Si unes a la herencia, la tradición y el paso del tiempo, hacen de nuestro trabajo algo enorme y apasionante"**, explica Silvia Flores, quien remarca otra de las particularidades de Jerez, "donde el enólogo está al servicio del vino, preocupado más de cuidar su legado en largas crianzas, que en dar cualquier sello personal".

Desde la bodega donde todo comenzó hace más de 184 años, González Byass mira al resto de España y países como Chile o México como productor de otros tipos de vino. "La importancia de pertenecer a esta gran familia, viajar y compartir trabajo con el resto de compañeros es absolutamente enriquecedora".

Pensando en una mesa de Navidad, Silvia Flores, la tercera generación de "hacedores" de vino en González Byass, **elegiría un Amontillado seco Viña AB para acompañar salazones de aperitivo. Para el plato principal, "acompañando un asado de piel churruscadita, abriría un Palo Cortado Leonor"**.

Sofía Araya

ENÓLOGA DE VIÑEDOS VERAMONTE.

Casablanca y Colchagua, Chile.

"LA SOSTENIBILIDAD MEJORA NUESTROS VINOS Y ASEGURA EL FUTURO DEL PROYECTO"

Nació en Santiago de Chile y es enóloga porque dice que le gusta trabajar con los sentidos del vino y con todo lo que una botella es capaz de generar. Sofía Araya siente una conexión especial con el viñedo y se emociona explicando todo lo que puede contar y representar un vino, desde su origen a su año de cosecha. En su día a día, su mayor motivación es planificar los procesos y mejorar la investigación que le llevará a mostrar todas las características de los vinos que elabora.

Sobre los vinos del Valle de Casablanca y de Colchagua, tiene claro que **"un Sauvignon Blanc del Valle de Casablanca debe siempre mostrar fruta y ser fresco; un Chardonnay siempre debe tener balance y cremosidad; un Pinot Noir carácter y elegancia. Un Carmenere de Colchagua siempre va a mostrar suavidad y profundidad; un Cabernet Sauvignon de Colchagua es intenso, frutal y estructurado"**.

Acerca de aspectos como tendencias de mercado y sostenibilidad, la enóloga de Viñedos Veramonte cree que el perfil del consumidor es un dato relevante, aunque no determinante a la hora de definir los vinos en su totalidad. Y sobre la sostenibilidad, Sofía Araya le otorga una gran relevancia, involucrando a todas las bodegas en una filosofía que va del viñedo a la copa. **"Le damos mucha importancia a las prácticas orgánicas que no solo se relacionan con la calidad de la uva y del vino, sino también con la sostenibilidad de nuestras viñas y con un proceso que asegura la trascendencia de nuestro proyecto a las futuras generaciones"**.

Para grandes celebraciones, Sofía Araya propone: comenzar una cena con un fresco Sauvignon Blanc Ritual y maridarlo con ostras o un cebiche. Luego un pavo relleno con chutney de damascos secos, que iría perfecto con nuestro Pinot Noir Ritual o nuestro Chardonnay Ritual Supertuga. Para terminar, un chocolate 60% o 70% cacao con Neyen, por supuesto".

Pese a la distancia, Sofía Araya siente la importancia de la historia de una empresa como González Byass. "Me gusta el compañerismo que he percibido y saber que hay muchas personas que han dedicado sus vidas profesionales enteras a trabajar con esta gran familia".

Marina García

ENÓLOGA Y MARKETING MANAGER DE GONZÁLEZ BYASS

Madrid

"RECOMIENDO DESCORCHAR UN ALBARIÑO, COMO LUSCO Y UN TINTO DE CÁDIZ, COMO FINCA MONCLOA"

Marina García no trabaja físicamente en ninguna de las bodegas de González Byass, pero está en todas. Su responsabilidad se centra en la formación del equipo de ventas, los equipos de bodega, restaurantes y empresas de distribución asociadas. Además, colabora en el enfoque, personalidad y elaboración de los vinos


Marina García.


Montse Rami.

en las bodegas más jóvenes de González Byass, como son Finca Moncloa, Pazos de Lusco y, ahora, Dominio Fournier. Otra parte importante de su día a día es su asistencia a ferias de vino y concursos. **Recientemente, su trabajo ha sido reconocido con el Premio Nacional a la Excelencia Empresarial. También ocupa el cargo de presidenta de la Asociación Sherry Woman y es miembro fundador de la Unión Española de Catadores.**

Un extraordinario perfil profesional que se inicia de niña cuando vendimiaba y pisaba la uva en la finca familiar situada en El Molar, en la Comunidad de Madrid. "Recuerdo probar el mosto con mi abuelo", explica Marina García.

La relación con los diferentes equipos de enología de cada una de las bodegas que conforman la Familia de Vino de González Byass es parte de su cotidianidad. Una riqueza inestimable si se tiene en cuenta la variedad de productos y Denominaciones de Origen que toca en su quehacer profesional, para aportar, en una de las tareas más importantes de su trabajo, el necesario enlace entre el producto final de bodega y el equipo comercial.

Con la llegada de la Navidad y la celebración de importantes fiestas gastronómicas, Marina García nos recomienda descorchar Lusco, "un Albariño 100% elaborado con uva de viñedos del Condado de Tea, zona interior y más cálida de la Denominación de Origen, por lo que tiene una maduración más equilibrada y los vinos no son tan ácidos. Además, la crianza sobre lías, sin prisas, que retrasa el embotellado, para enriquecer un vino con mucha personalidad, que marida con marisco y pescados o, incluso, carnes blancas".

Su segundo consejo es disfrutar de un tinto de Cádiz Finca Moncloa, "Un vino del sur con toques frescos atlánticos, que acompaña a una buena pularda o una carne asada".

Montse Rami

ENÓLOGA DE VIÑAS DEL VERO, SECASTILLA Y BLECUA

Barbastro. Huesca.

"PARA MÍ LOS VINOS DEBEN SER ESPACIOS DE LIBERTAD"

Montse Rami nació en Barcelona, aunque presume de tener ocho apellidos aragoneses, además de vivir junto a la bodega, en Barbastro, donde trabaja desde 1990. Estudió Ciencias Químicas y se formó en el laboratorio de Viñas del Vero. Después, trabajó en el control de calidad y, desde hace poco más de dos años, lleva la dirección de enología bajo las órdenes de José Ferrer, el enólogo jefe.

De su profesión destaca la interesante posibilidad "de relacionar lo que dice nuestro trabajo organoléptico con todas las tareas que se realizan en el campo. Te da la posibilidad de estar en todo este maravilloso proceso que es hacer vino".

En los primeros años de vida de Viñas del Vero (1988), la bodega planteó al Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Somontano introducir algunas variedades de uva "mejorantes", algo que se aceptó como viñedo experimental y dió complejidad y abrió un abanico aromático.

"Algo que nos caracteriza en Viñas del Vero es que hacemos muchas variedades de vino. Precisamente una diversidad unida por la idea de vinos afrutados, que define al Somontano", continúa Montse Rami, quien habla del consumo de vinos con una interesante y personal afirmación: "los vinos son espacios de libertad que no deben estar atados a demasiadas reglas. Creo que el consumidor debe dejar las normas estipuladas a un lado para beberse un vino; aunque creo también en la ciencia del maridaje".

El blanco de uva Gewürztraminer, traída del norte de Europa al Somontano, y Blecua, un complejo y exclusivo tinto que nace tras 15 años de trabajo entendiendo las variedades para llegar a ensamblar uva de ocho viñedos elegidos en un coupage diferente cada año, con una crianza de 20 meses en barrica nueva de roble francés, son dos grandes protagonistas de la historia de la Denominación de Origen y de la bodega. **"Un Blecua se defiende muy bien con carnes de caza y el Gewürztraminer es perfecto para maridar con patés y postres"**, concluye Montse Rami.


Marian Santamaría.


Laura Terrazas.

Marian Santamaría

ENÓLOGA DE BODEGA BERONIA RUEDA

Rueda. Valladolid.

"EL MEJOR MARIDAJE PARA UN VINO SIEMPRE ES UNA BUENA COMPAÑÍA"

Marian Santamaría, burgalesa de nacimiento, estudió ingeniería técnica agrícola y lo que más le interesó fueron los alimentos que tenían un valor añadido, como el vino o el aceite de oliva. **"Todo lo organoléptico y sensorial, me fascinó. Me atrajo el hecho de que nuestro trabajo no lo podía hacer una máquina"**, explica la enóloga de Beronia Rueda.

Con respecto a los retos diarios, Santamaría dice que "la nueva bodega de Rueda ha requerido un esfuerzo extraordinario basado en crear y elaborar un Verdejo poco corriente, con valor añadido y donde la personalidad de un equipo fantástico, joven y con una energía y disposición estupenda, se nota en el resultado".

La diferencia de este gran Verdejo que destaca por su personalidad, tiene otros puntos de apoyo fundamentales. **"Trabajamos en un edificio singular, sostenible y con mucha tecnología aplicada de otras partes del mundo que no se usan en el resto de bodegas de la D.O. Rueda**, como puede ser la cámara frigorífica, donde guardamos mosto durante seis meses para luego fermentarlo y tener, así, siempre vino muy fresco. También trabajamos con seis depósitos de hormigón, un material que hemos rescatado para hacer crianza sobre lías, que mejora mucho las bocas de los vinos".

Entre los objetivos más importantes de su trabajo es que nunca falle la calidad. "Buscamos la satisfacción del consumidor. Además, hacemos un gran esfuerzo para que estos vinos lleguen también al consumidor joven. Hablamos de un vino que va con el aperitivo, que acompaña muy bien a la tapa y es muy fácil de disfrutar en una barra".

Para Marian Santamaría, trabajar en una familia de vinos como González Byass es "un orgullo por ser una empresa centenaria cuya base es el vino y no otro tipo de negocios". **En momentos especiales, la enóloga de Beronia Rueda recomienda maridar el vino siempre con buena compañía.**

Laura Terrazas

ENÓLOGA DE DOMINIO FOURNIER.

Berlangas de Roa. Burgos.

"FOURNIER TIENE UN VIÑEDO MAGNÍFICO, UNA BOMBA"

La enóloga de la Dominio Fournier nació en Miranda de Ebro, estudió ingeniería técnica agrícola en Burgos y completó sus estudios en Palencia con enología. La experiencia de trabajar con la uva le enganchó y considera el día a día de una bodega como una aventura por "la cantidad de actividades a realizar y la sorpresa constante".

Según Laura Terrazas, un vino de Ribera del Duero tiene que diferenciarse. "En Dominio Fournier, los vinos que elaboramos son bastante concentrados. Algo que se produce gracias al viñedo que tiene la bodega. **Un viñedo que es magnífico, una bomba. 80 hectáreas, con diferentes tipos de conducción, vasos viejos, otros jóvenes con mucho vigor, así como zonas pedregosas y aluvionales, rodeadas por el río Duero. Más alejado del cauce del río, otras viñas tienen suelo arenoso, lo que confiere diferentes estructuras. Esa combinación es parte de la magia".**

Dominio Fournier, construida en 1979, está localizada en Berlangas de Roa, Burgos, y sus vinos han sido reconocidos en publicaciones internacionales de prestigio, como Wine Advocate, Decanter o Wine Spectator.

"González Byass tiene un plan y así es cómo se puede trabajar a gusto, continúa la enóloga de los vinos Dominio Fournier. Sacaremos al mercado un Crianza de 2016 y un Reserva y tras la vendimia de este año, como punto de partida de esta nueva etapa, sacaremos al mercado un Roble".

Laura Terrazas transmite su ilusión por el proyecto, asegurando que sus vinos están hechos con mucho amor. "Me gusta abrazarme a los depósitos esperando a que fermente", transmitiendo así su afecto y preocupación por el trabajo.

A la hora de servir estos vinos en una mesa de celebración navideña, la enóloga de Dominio Fournier asegura que **"los vinos de Ribera de Duero como mejor maridan es con un lechazo. No hay nada que acompañe mejor".**



RESERVA 2014 90 POINTS
WINE ENTHUSIAST

RESERVA 2014 92 POINTS
Wine Spectator

RESERVA 2014 91 POINTS
JAMESSUCKLING.COM

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

www.beronia.com

Beronia
RIOJA

Los cómplices necesarios

LA SEDUCCIÓN DEL VINO

SOBRE EL PAPEL, LA IDEA DE TRASLADAR TODO EL ATRACTIVO Y LA FASCINACIÓN DEL TRABAJO EN EL VIÑEDO Y LA BODEGA A UNA FIESTA LLENA DE GLAMOUR DONDE CELEBRAR CON UN BRINDIS LA ELEVADA CONDICIÓN DE UNOS VINOS Y LA PROFESIONALIDAD DE QUIENES LOS ELABORAN, NO PARECÍA TAREA FÁCIL. EL EQUIPO QUE HIZO POSIBLE SEMEJANTE RETO HABLA DE SU EXPERIENCIA.

María Isabel de Ortiz, Vizcondesa de Garci-Grande, amiga de González Byass y gran conocedora del mundo de la moda, donde trabaja desde hace más de 40 años, aceptó el desafío y se puso manos a la obra. Peluquería, maquillaje, vestuario y joyas fueron elegidas y coordinadas por ella.

Por otro lado, faltaba el escenario. La buena relación y admiración que existe desde hace muchos años entre el Hotel The Westin Palace y González Byass facilitaba esa decisión.

Paloma García, relaciones públicas y marketing del emblemático hotel de cinco estrellas inaugurado en Madrid en el año 1912, abrió las puertas del Salón Neptuno durante una jornada entera en la que las nueve protagonistas y todo el equipo pudo degustar un delicioso cóctel elaborado por el chef José Luque.

Reina por un día

Los "vestidos joya" del diseñador argentino Roberto Piazza impactaron en un principio a las nueve enólogas de González Byass. "Se trata de trajes hechos a mano, de súper lujo, con mucha pedrería y encanto", cuenta la Vizcondesa de Garci-Grande. "Me gustó mucho ver cómo muchas de estas mujeres de González Byass se acercaron asombradas y respetuosas al trabajo de Piazza, para enseguida y desde la ilusión, probárselos y comenzar a disfrutar de ese momento de celebración. Apenas tuvimos que arreglar o retocar los vestidos. Les quedaban muy bien y la magia surgió. Pasaron de estar en el viñedo, en su bodega, a sentirse como reinas por un día. Hay que agradecer el gran trabajo del peinado y el maquillaje a cargo de la Escuela MD Image"

Para los momentos de celebración de Navidad, María Isabel de Ortiz recomienda vestirse elegante y cómoda, advirtiendo que "si eres la anfitriona, jamás intentes empatar con tus invitados. Aunque tengas joyas maravillosas, ponte una discreta".



Sentada a la izquierda, María Isabel de Ortiz, Vizcondesa de Garci-Grande. A la derecha, Lisi Fracchia. De pie de izquierda a derecha: Walter Vázquez, Paloma García, Roberto Piazza y José Luke.

El Palace como escenario

Las paredes blancas del elegante salón Neptuno del hotel The Westin Palace de Madrid abren sus ventanales a la plaza de Cánovas del Castillo, donde reside la fuente que le da nombre. Los focos iluminan un escenario que acoge a nueve enólogas capaces de disfrutar de cada instante. Una fracción de segundo capta su alegría, honestidad y espíritu de equipo.

Para Paloma García, relaciones públicas y marketing del hotel, "fue sorprendente lo guapas y espectaculares que estaban todas las protagonistas y, sinceramente, las vi perfectamente integradas en esos maravillosos vestidos y ese marco tan distinguido".

En Navidad el Hotel Palace apuesta por un chef externo para la espectacular cena y fiesta de Nochevieja. Este año será Kiko Moya, Chef del restaurante La Escaleta, Alicante, el que cocine para los 340 invitados de todas las partes del mundo.

Una imagen perfecta

La diseñadora de joyas Lisi Fracchia resume su experiencia en la sesión de fotos del Hotel Palace como "espectacular". Su trabajo es apreciado en todo el mundo y ha recibido premios y reconocimientos tan importantes como el hecho de que la reina Letizia, la reina de Holanda o la mujer de Trump, primera dama de los Estados Unidos, lleven sus joyas.

Iguala el arte de crear vinos con el diseño de joyas. Dice inspirarse en la colorimetría de los vinos para elegir los pendientes, collares, sortijas y pulseras que cedió para la realización de la fotografía de portada de esta revista.

"Vi a las chicas como modelos profesionales porque sentían lo que llevaban puesto y el significado de la imagen. Me encantó verlas vestidas, peinadas, con mis joyas y con una copa del vino que ellas elaboran en la mano. Una imagen perfecta".

En Navidad, Lisi Fracchia cree que "es bonito e importante lucir las joyas heredadas, para homenajear así a los tuyos en unas fiestas que, precisamente, se celebran en familia".

Mujeres reales

La experiencia del diseñador Roberto Piazza y su colaborador Walter Vázquez, comenzaba meses atrás de la sesión fotográfica eligiendo, entre un repertorio impresionante, los vestidos para las enólogas en su nueva tienda de Madrid. Como apuntó Walter Vázquez, "Roberto Piazza es conocido por vestir a mujeres reales y aquí teníamos un precioso desafío".

El famoso diseñador argentino de alta costura Roberto Piazza cuenta que cada vestido elegido para esta fotografía es una pieza de arte con mucho trabajo detrás.

"No diseño mis vestidos pensando en fiestas o en Navidad, creo para una mujer idealizada que quiero que se sienta mágica cuando decida ponerse mi vestido".

Según ha declarado Piazza, "ha sido un honor vestir a estas mujeres y me ha gustado ver lo bien que armoniza el glamour de mis vestidos con estos vinos tan espectaculares".

TÍO PEPE CUATRO PALMAS

EL MEJOR VINO DEL MUNDO

EL INTERNATIONAL WINE CHALLENGE HA PREMIADO A TÍO PEPE CUATRO PALMAS CON EL "CHAMPION OF CHAMPIONS TROPHY", UN GALARDÓN QUE LO SITÚA COMO EL MEJOR VINO DEL MUNDO DEL AÑO.

Texto: **Alicia Tacheles**. Fotos: **Javier Estrada.**



Con este premio, España se sitúa en el centro mundial del panorama vitivinícola actual y, además, da un paso más en la #Sherryrevolution. Un movimiento global creado por González Byass que da conocer en todo el mundo la singularidad de estos vinos únicos, así como la cultura y la esencia de una de una las grandes regiones vitivinícolas del planeta: Jerez.

Considerada como la gran cita con el vino, este concurso, celebrado en Londres, reúne las mejores referencias de todo el planeta que compiten para convertirse en el mejor vino del mundo.
En la 36ª edición, su jurado, compuesto por Masters of Wine y profesionales del sector, ha valorado la calidad y singularidad de esta maravilla enológica de Jerez, que consigue este reconocimiento por primera vez en su historia.

Antonio Flores

"DURANTE MÁS DE 50 AÑOS HEMOS SELECCIONADO LO MEJOR DE LO MEJOR PARA TENER UN VINO ESTRATOSFÉRICO"

¿Qué es un Cuatro Palmas y cómo llega a esa excelencia?
Cuatro Palmas es un Amontillado viejísimo y llega a a la excelencia fundamentalmente por el origen. Con el tiempo, hemos ido concentrando el fruto de una gran vendimia, del cuidado del terruño, de la viña, una selección y una vinificación y crianza biológica que ha ido seleccionando primero las mejores botas de Tío Pepe, después las mejores botas de nuestra solera de



Antonio Flores, el enólogo y master blender de González Byass, ha ganado todos los premios que el mundo del vino puede otorgar. A partir de aquí, sólo le queda repetir premios y "ganar el cariño de todos", como comenta con buen humor.

"NO CREO QUE HAYA NADA MÁS EMOCIONANTE A NIVEL PROFESIONAL QUE PODER SER RECONOCIDO COMO LA EXCELENCIA"

Amontillado Fino y luego las mejores botas de la solera museo.
Durante más de 50 años hemos seleccionado lo mejor de lo mejor para tener un vino estratosférico.

¿Qué significa para González Byass este reconocimiento?
Un orgullo enorme porque ganar el concurso donde compiten todos los grandes vinos del mundo es muy grande. Además, el camino no es nada fácil y la exigencia es máxima.
Para llegar a competir en la última categoría "Champion of Champions" primero tuvo que ser elegido mejor Amontillado del concurso; luego, mejor Sherry, mejor fortificado. Finalmente, a lo más alto, a competir y ganar contra los mejores de cada categoría.
No creo que haya nada más emocionante a nivel profesional que poder ser reconocido como la excelencia.

Un gran empujón para la #sherryrevolution.
Es un gran espaldarazo que nos llena de ilusión para seguir trabajando en volver a colocar al vino de Jerez como uno de los grandes vinos del mundo.

¿Podrá volver a ganar este premio?
Es complicado pero hay que intentarlo. Recientemente hemos hecho la última selección de las Palmas de Tío Pepe 2019 acompañados, a pie de bota, por Peter Liem (crítico de vinos estadounidense y corresponsal senior de Wine & Spirits).



CITA EN EL MEDITERRÁNEO

EL ENCUENTRO EN ALTA MAR DEL ATÚN ROJO SALVAJE DE BALFEGÓ CON LOS VINOS DE GONZÁLEZ BYASS SE CONVIERTE EN UN INSTANTE DE AMISTAD, SABOR Y FRANQUEZA.

Texto y fotos: **Javier Estrada**



Vicky González-Gordon entre Manel (izq.) y Pere Vicent Balfegó en la cubierta del barco Tuna Tour.

Desde hace miles de años, el atún rojo salvaje (Thunnus Thynnus) emigra una vez al año de las aguas del Atlántico norte al Mediterráneo para reproducirse y desovar.

Con la llegada del mes de marzo, miles de ejemplares viajan en bancos hacia el estrecho de Gibraltar para alcanzar las templadas aguas de algún lugar entre las Baleares, Cerdeña y Sicilia.

En esta exigente travesía, de hasta 7.000 kilómetros, en la que son capaces de alcanzar velocidades de hasta 70 km/h., no se alimentan y solo se dejan guiar por su instinto para cumplir con el mandamiento de la proliferación de la especie.

A pricipios del siglo XVIII, pescadores de la zona de Benidorm y Valencia exploraban territorios marinos ricos para la pesca con sus barcas de vela. Así llegaron hasta la costa de la Comarca del Bajo Ebro, en Tarragona, donde el viento del Cierzo y la riquezas de sedimento y nutrientes que la desembocadura del río Ebro regalaba al Mediterráneo, convertían la zona en única para su actividad. Comenzaron a vivir en bahías abrigadas o calas, por los que se les llamó "caleros".

Manuel, el tatarabuelo de los primos hermanos Pere Vicent y Manel Balfegó, actuales dueños y presidentes de la empresa Balfegó, ancló su barca aquí durante los primeros años del siglo XIX. Detrás llegaron los artesanos que hacían las velas, los calafates -que fabricaban remos y reparaban embarcaciones de madera- y los comerciantes de la mercancía. Hasta que se fundó el pueblo de L´Atmella de Mar.

Casi al mismo tiempo, Manuel María González Ángel fundaba la bodega González Byass en Jerez y sus botas de vino Fino y Amontillado remontaban el río Guadalete para ser embarcadas en la bahía de Cádiz en grandes buques comerciales y ser vendidas con gran éxito en el mercado del Reino Unido.

El esfuerzo, la constancia y la pasión marcaban ya el devenir de estas dos familias tan alejadas geográficamente y tan cercanas en ideas y conceptos, como la importancia de la excelencia en su trabajo.



Las piscinas que Balfegó tiene en alta mar contienen más de 16.000 atunes al año. Miden 30 metros de diámetro y 50 de profundidad.

El mar era y es otro de los elementos que acercan la labor de estos linajes. En el caso de los Balfegó, está claro, son pescadores, en el caso de González Byass, el mar está presente en sus vinos desde la albariza de su terruño (originaria de aquella Andalucía sumergida de hace ya más de 60 millones de años), la humedad y salinidad de los vientos que mecen la uva palomino y las botas en su reposo y envejecimiento, hasta su comercialización por todo el mundo, donde llegaron embarcados o en épicas aventuras, como la vuelta al mundo de Magallanes y Elcano en la que el vino de Jerez servía como paga a los marineros.

Hoy, el maridaje perfecto de los diferentes cortes de atún rojo Balfegó y los vinos de las diferentes bodegas de la Familia de Vino González Byass se encuentran por fin en alta mar, en una cita esperada e ineludible.

"LA HIJA DEL TATARABUELO MANUEL SE CASÓ CON UN BALFEGÓ Y LA DOTE DE BODA FUE UNA RED DE ATUNES"

Vicky González-Gordon, International Marketing Manager de González Byass y miembro de la quinta generación de la familia bodeguera, viaja hasta L´Atmella de Mar con algunos de sus mejores vinos para conocer a Manel y Pere Vicent Balfegó, quinta generación de pescadores y artífices de haber transformado la tradición pesquera heredada en una de las más importantes industrias del atún rojo del mundo.

Fue el "Frau", el desfiladero entre las montañas que resguardan este litoral, el que canalizó el viento que empujó las velas de los pescadores y su historia. Se pescaban al arrastre, lenguados, merluzas y salmonetes que, a su vez, atraían a atunes rojos juveniles de no más de 40 o 50 kilos de peso.









1. Cava Vilarnau Gran Reserva Vintage con uramaki de toro, aguacate, flambeado y salsa de sésamo. 2. Beronia Rueda con sashimi de toro con kizami wasabi. 3. Finca Moncloa con tartar de akami, aceite de oliva, pimienta, parmesano y rúcula. 4. Tío Pepe con carpaccio con olivada negra.

VICKY GONZÁLEZ-GORDON DESCORCHA Y COMPARTE UN FINO TÍO PEPE, MIENTRAS COMENTA CÓMO LA PALABRA CONSTANCIA SIEMPRE HA SIDO UN COMPROMISO QUE HA RECORRIDO EL VOCABULARIO DE SUS ANTEPASADOS

El tatarabuelo Manuel comenzó a pescar estos atunes con el arte del tonaira (hoy desaparecida), consistente en una red que se dejaba a la deriva en noches de luna nueva para que la presa no la viera y quedara atrapada en ella. La hija del tatarabuelo se casó con un Balfegó (bisabuelo de Pere Vicent y Manel) y la dote de boda fue una red de atunes para pescar al tonaira. Continuando así la estirpe hasta nuestros días.

En 1976, los padres de los actuales presidentes de Balfegó deciden dedicarse a la pesca de cerco de atún rojo de manera temporal, para cubrir épocas de veda biológica de la pesca de arrastre. Pero solo hace menos de 40 años que se descubren los grandes atunes reproductores en zonas cercanas a las Islas Baleares. En el año 1995, Manel y Pere Vicent Balfegó llaman a una empresa australiana pionera en la cría en piscinas marítimas de atún rojo salvaje para que les forme en esta avanzada y sostenible industria. En el año 2000, siendo conscientes de la importancia de dar un valor añadido a su producto, comienzan a comercializarlo ellos por todo el mundo.

Embarcados rumbo a las 17 piscinas donde los Balfegó alimentan a sus más de 16.000 atunes al año, los platos de atún se sirven acompañados de los vinos de González Byass durante el trayecto de 2,5 millas naúticas que



Barco de pesca La Frau II atracado en el puerto de L´Atmella. Los Balfegó tienen dos barcos como este con los que salen a pescar por el arte del cerco cada año su cuota de atúnes.

ESTE AÑO, LOS BALFEGÓ HAN PESCADO 16.500 ATÚNES ROJOS SALVAJES, QUE SERÁN SACRIFICADOS A DEMANDA Y SIN SUFRIMIENTO, POR EL MÉTODO JAPONÉS IKE JIME



Dos generaciones de pescadores de atún rojo.

separan la costa de la espectacular estructura flotante de la empresa Balfegó. El sol luce espléndido sobre un sereno Mediterráneo, mientras los primos Balfegó explican entusiasmados lo que los ojos de Vicky González-Gordon comienza a divisar.

Cada año, un comité científico determina el número de ejemplares que cada barco puede capturar. Este año, los Balfegó han pescado 16.500 atunes rojos salvajes, que serán sacrificados sin sufrimiento por el método japonés Ike Jime, con un disparo certero de las luparas (escopetas subacuáticas) manejadas por buzos expertos para, inmediatamente después, desmedular y eviscerar en el mar, para conservarlo en frío y servirlo a demanda, así de fresco, en cualquier mes del año.

Sobre la mesa del barco, sashimi de toro con kizami wasabi (wasabi rallado fresco); tartar de akami, aceite de oliva, pimienta, parmesano y rúcula; uramaki de toro, aguacate, flambeado y salsa de sésamo; carpaccio con olivada negra; tataki de chutoro con sésamo negro y láminas de mango y tacos de akami con ikura, mayonesa picante servido con hojas de shiso.

Junto a ellos, vinos tan excepcionales como el sabor de este atún: Fino Tío Pepe, el tinto de Cádiz Finca Moncloa, un Verdejo de Beronia Rueda y un Cava Vilarnau Gran Reserva Vintage.

Los barcos de alimentación de los atunes se acercan a las piscinas, mientras algunos turistas se lanzan al mar para nadar entre atunes de 200 y 300 kilos que sortean a los curiosos humanos para alcanzar su sardina o caballa que un miembro de la tripulación lanza para atraer a estos bellísimos e impresionantes reyes del mar y así satisfacer el ansia de aventura de las personas que han contratado el Tuna Tour, otra actividad del universo Balfegó, digna de vivirse.

Entre bocados de atún crudo en sahimi o tartar, acompañados de los diferentes vinos de González Byass en perfecta armonía, la conversación entre herederos de tan importantes legados fluye amigablemente sobre los mensajes transmitidos generación tras generación.

Vicky González-Gordon descorcha y comparte un Fino Tío Pepe, mientras comenta cómo la palabra constancia siempre ha sido un compromiso que ha recorrido el vocabulario de sus antepasados. También la famosa frase del fundador, "no encuentro negocio más bonito que los vinos y a él exclusivamente me quiero dedicar", ha marcado a todas y cada una de las generaciones que llegaron después de Manuel María González Ángel.

Los anfitriones, Pere Vicent y Manel Balfegó, desempolvan sus recuerdos cuando el barco llega de vuelta al puerto de L´Atmella de Mar.

"En casa siempre hemos aprendido de nuestros padres y abuelos que el barco es igual, o incluso más importante, que la familia", comenta Pere Vicent. "La perseverancia, la paciencia del pescador y el respeto a los trabajadores, también han sido transmitidas en la familia desde hace muchos años", concluye Manel Balfegó.



WINE in MODERATION .eu
Art de Vivre
El VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN

ANDREA TUMBARELLO
UNA LECCIÓN DE ENTUSIASMO Y FRANQUEZA EN LA COCINA



Dibujo de Antón, amigo de Andrea Tumbarello.

EN EL RESTAURANTE ITALIANO DON GIOVANNI, EL EPICENTRO ES LA ENERGÍA Y CONTUNDENCIA DE SU CHEF, CAPAZ DE COCINAR PLATOS EXQUISITOS QUE SABEN A AMISTAD Y OFRECEN MOMENTOS CERCANOS A LA FELICIDAD.

Texto y fotos: **Javier Estrada**

Nació en Marsala, Sicilia, en 1964, y sus primeros recuerdos le hacen viajar hasta la cocina de su abuela, donde estaban los olores que hoy conforman su universo en el restaurante Don Giovanni.

Una extensa carta recorre más de 100 platos de la cocina italiana, bajo claras directrices: "los mejores proveedores, intentan hacer poco daño al producto y una cocina como si estuvieras en mi casa".

Andrea Tumbarello es el artífice de este templo de la calidad, sabor y verdad gastronómica. Fue economista en Milán, se enamoró de una madrileña, en Málaga, y abrió su restaurante en el año 2005 con el reto de hacerlo mejor que lo que había visto en la ciudad. Aprende cada día y persigue sus máximas como si fueran una religión.

"La actitud lo es todo. Lo bonito de la vida es cuando disfrutas de lo que haces y, así, lo he entendido siempre".

UNA MESA GRANDE DE AMIGOS

El premio le llega muy poco después, cuando sus nuevos comensales comenzaron a darse cuenta de que en Don Giovanni se cocinaba con cariño, con muy buen producto y lograba hacer sentir a sus clientes como si estuvieran sentados en una mesa grande de amigos.

A Tumbarello solo le gusta ver disfrutar a sus clientes. No le interesa siquiera la opinión que puedas tener de su cocina porque él siempre va a dar lo mejor para que todo salga perfecto. Tampoco ha dedicado ni un minuto de su vida a pensar en el reconocimiento de las estrellas Michelin.

Burrata, pasta fresca, carpaccio, pizzas, lasañas, carnes y trufa. "Es el rey de la trufa", blanca y negra, sin duda, una de sus señas de identidad. Apasionado experto en este delicioso y culinario hongo, muchas de sus recetas tienen el privilegio del sabor de la trufa, como siempre perfectamente equilibrada y compenetrada con los demás elementos. En temporada siempre ofrece un

> "LO BONITO DE LA VIDA ES CUANDO DISFRUTAS LO QUE HACES Y, ASÍ, LO HE ENTENDIDO SIEMPRE"



Andrea Tumbarello ha perdido 63 kilos en los últimos meses y dice encontrarse diez años más joven. Su restaurante ha recibido numerosos premios y reconocimientos, entre los que destaca los dos Soles de la Guía Repsol. Además del restaurante de Madrid, Andrea Tumbarello tiene otro restaurante en Málaga, el Don Giovanni del Hotel Finca Cortesín de Casares.

menú especial que se convierte en un homenaje y una cita ineludible de gastrónomos y amigos.

Serio, exigente y crítico con lo que no le gusta, se apoya en rotundas frases capaces de desmontar a cualquier interlocutor.

Cuenta que cuando llegó a Madrid no encontró ni una sola pasta carbonara de verdad. "Todo lo que probé era pasta 'cabronada'. Y todavía no ha cambiado mucho", comenta el chef de Don Giovanni.

Como escribió el crítico gastronómico Carlos Maribona: "la cocina italiana en los últimos años ha evolucionado mucho, pero el precursor ha sido Andrea Tumbarello".

El chef de Marsala elevó y dio a conocer la cultura de la trufa, la excelencia de productos, como la burrata, y comenzó a descubrir a los madrileños que la cocina italiana no era solo pasta y pizza.

EL HUEVO MILLESIMÉ

El plato que más satisfacción y reconocimiento le ha dado ha sido el huevo Millesimé, que inventó en pocos segundos en un *show cooking* en São Paulo (Brasil).

Yema de huevo de corral, caviar de trufa, láminas de trufa y crema de boletus. Un plato que, pese a su aparente sencillez, es absolutamente soberbio.

LOS VINOS DE TUMBARELLO

La bodega de Don Giovanni contiene muchos vinos de gran calidad, que viajan desde Sicilia al resto del mundo, pasando por España y con especial atención a Champagne, de donde guarda hasta 40 referencias.

Una cava vista diseñada por el periodista y enólogo Juanjo Asenjo y los caprichos del chef, al que solo le gustan los buenos vinos y dice "nunca miro la matrícula a los vinos, me da igual de dónde vengan si son excelentes".

Al catar el rosado Alegra de Beronia, el chef propone para el maridaje unos espaguetis a la vongole con almejas. Elegante Garnacha y Tempranillo. Un exclusivo vino D.O. Rioja redondo y persistente que armoniza muy bien con la deliciosa pasta al dente de sabores marinos y suaves picantes.

THE LONDON Nº1 SHERRY CASK GIN

CUANDO GIN ENCONTRÓ A SHERRY

NUNCA ANTES UNA GINEBRA *PREMIUM* TAN ATRACTIVA SE ATREVIÓ A REPOSAR EN BOTAS DE ROBLE AMERICANO DE JEREZ. PERO EL PODER DE SEDUCCIÓN DE TÍO PEPE ES UNIVERSALMENTE CÉLEBRE. EL RESULTADO ES EXCELENTE.

Texto: **Marc Ribas.** Fotos: **Javier Estrada.**

Fue el holandés Guillermo de Orange quien popularizó la ginebra en Londres cuando se convirtió en el rey Guillermo II de Inglaterra e Irlanda allá por el año 1689. En su tierra natal se destilaba una bebida llamada Jenever, todavía muy popular hoy en día y que cogía su nombre de la palabra francesa "genièvre", que significa enebro.

Casi de manera contemporánea, la exportación de los vinos de Jerez a Inglaterra y Flandes estaba muy extendida a partir del siglo XVI. Se guardan, en el Archivo Municipal de Jerez, protocolos notariales de los siglos XV y XVI de transacciones comerciales vinos de Jerez con ciudades como Plymouth, Bristol, en Inglaterra, o Galway, en Irlanda, lo que significa que los vinos de Jerez compartían barra con las ginebras en los bares de Londres y el resto del Reino Unido.

Ahora sale al mercado, de forma exclusiva y con una elaboración muy limitada, una nueva ginebra de elegantes tonos pardos llamada THE LONDON Nº1 Sherry Cask Gin y, efectivamente es el encuentro definitivo entre la ginebra y el vino de Jerez. Una ginebra de aroma fragante y muy agradable, con notas de bayas de enebro y mezcla de matices botánicos, completados por un sutil toque de madera con sensaciones vinosas. En boca es suave, elegante y compleja, con notas muy bien integradas de alcohol y madera.

Toda la actualidad y el ritmo de una ciudad como Londres se expone al legado del tiempo de una de las principales regiones vitivinícolas del mundo. De esta forma se embotella una ginebra con carácter y un peculiar y único proceso de elaboración que comienza con la destilación en Londres en alambiques de cobre de una maceración de 12 botánicos en alcohol de grano y continúa con un envejecimiento en botas de roble americano de Jerez, que previamente han contenido el Fino de Jerez más universal, Tío Pepe.

Tras este periodo de tiempo, THE LONDON Nº1 Sherry Cask adquiere un color amarillo pálido, debido a la extracción de los componentes de la madera de roble envinada con el vino. Asimismo, con este envejecimiento se alcanza el perfecto ensamblaje de todos y cada uno de los caracteres aromáticos de la ginebra, la madera y el vino.

Su creador, el master distiller de González Byass Luis Trillo, responsable también entre otros espirituosos del



THE LONDON N°1 Sherry Cask Gin
Se recomienda disfrutar en el aperitivo, sola con hielo o con un gin & tonic con 3 medias rodajas de manzana verde y 2 gotas de angostura de naranja.

"ES SUAVE A LA VEZ QUE INTENSA Y TIENE NOTAS AROMÁTICAS INCREÍBLES DONDE LA VINOSIDAD Y EL CARÁCTER DEL GIN SE FUNDEN EN UN POST GUSTO MUY LARGO Y PLACENTERO"

Brandy Lepanto, cree que "el universo de las ginebras es hoy algo casi infinito y se encuentra en constante proceso de investigación. Por ello nuestra THE London Nº1 Sherry Cask Gin es un paso adelante, un nuevo descubrimiento en el mundo de las ginebras premium".

Preguntado por el perfil del consumidor al que está dirigida esta nueva ginebra, Luis Trillo continúa diciendo que "THE LONDON Nº1 Sherry Cask Gin es para todo el que aprecie su calidad y su singularidad. Es suave a la vez que intensa y tiene notas aromáticas increíbles donde la vinosidad y el carácter del Gin se funden en un post gusto muy largo y placentero".

Pero, ¿quién gana en este encuentro, Londres o Jerez? "Y qué más da, responde con una sonrisa Luis Trillo. "Hemos elaborado una ginebra donde se funden los mejores valores de ambos master distillers. Cada uno ha puesto sus conocimientos para hacer de esta ginebra un espirituoso de máxima calidad. Carácter y buen destilado de gin unidos en una aventura muy singular".

EL PRODUCTO LOCAL COMO ARGUMENTO PARA CRECER

LA COCINA CHILENA

PESE A LA GRAN INFLUENCIA DEL RECETARIO PERUANO, LA ACTUALIDAD DE LA COCINA CHILENA PASA POR RECUPERAR SU EXCELENTE MATERIA PRIMA. SIETE RESTAURANTES DE SANTIAGO DE CHILE EVALÚAN EL MOMENTO ACTUAL DE SU GASTRONOMÍA.

Texto: **Alicia Tacheles**. Fotos: **Javier Estrada.**



Pizarra de vinos del restaurante La Tasca.



Aspecto de la sala del restaurante La Mar.



El chef Carlos Labrin.



Vino Ritual Pinot Noir.

Producto chileno, elaboración peruana

• LA MAR

Tras triunfar en ciudades como Lima, Buenos Aires, Bogotá. Miami o San Francisco, llegó a Santiago de Chile hace ahora 11 años para trabajar los ricos y variados pescados y mariscos de la costa chilena. Desde su concepto de cebichería, da un paso más en sofisticación con platos exquisitos, como el chupe de camarones de Arquipa, las preparaciones de la Amazonía, steak de atún o los cebiches del norte de Perú. Además de platos nikkei, bocados como erizos, ostras y ostiones en leche de tigre, tiraditos, niguiris y makis. Prestando especial atención al pescado fresco de cada día, cocinado de 10 diferentes maneras. Los arroces completan una amplia y excelente carta.

Sobre la mesa, estos productos se pueden acompañar con más de 280 vinos, "donde las cepas de variedades blancas son las que más se mueven. Aunque también hay variedades tintas como el Pinot Noir, que van muy bien con un pulpo o pescados más grasos. El cebiche, por la acidez, va muy bien con el Sauvignon Blanc o pescados más cremosos, con un Chardonnay", explica el chef Carlos Labrin, que además de vinos de su país, también ofrece vinos españoles y argentinos.

Hablan de un futuro esperanzador después de descubrir la mejor centolla de Punta Arenas o lo mejor de la pesca artesanal de la Costa Central con las que seguir innovando y ofreciendo una gastronomía chilena con preparaciones peruanas.

Sobre el panorama de la cocina chilena, Labrín es optimista, aunque considera fundamental sentirse orgulloso de la cocina chilena y darla a conocer más.

DIRECCIÓN: Avenida Nueva Costanera 4076, Vitacura, Santiago de Chile.

La pizza napolitana y el corazón de la "nonna"

• PIZZERÍA BRUNAPOLI



Vista del comedor de la pizzería Brunapoli.



Francesco Vannucci.



Plato de pasta acompañado por un vino tinto de la variedad Carménère del Valle de Colchagua.

Francesco Vannucci creció en Florencia viendo hacer pan a su abuela en el negocio familiar. El olor de la madrugada quedó tan mezclado en sus venas que, cuando ese niño abrió su restaurante, le puso el nombre de su "nonna": Brunna Poli. Junto a su socio y chef Raffaele Medaglia han abierto hasta cuatro establecimientos en cinco años, pero es aquí, en Brunapoli donde la esencia napolitana se puede disfrutar en el plato. Pizzas y pastas exquisitas maridan perfectamente con los vinos tintos de Veramonte. En la carta, y siempre desde el producto fresco y de calidad, pasta fresca como el tortelloni panna e prosciutto, una sabrosa selección de gnocchis, los sandwiches napolitanos, risotto de calamares, pulpo, camarones y mejillones, albóndigas con tomate o el tiramisú.

Él éxito del local se basa en saber cocinar muy rico y en haber conseguido transmitir el acogedor espíritu de la abuela que, sin saberlo, también amasó el futuro de su nieto.

Brunapoli llegará a Madrid en 2020, como parte del proyecto de expansión de un modelo testado que gusta. Vannucci sabe que, cuando la pizza es buena, merece un vino del mismo nivel. Su masa esconde tantos buenos recuerdos como calidad y cuenta que, desde que llegó a Chile, le sorprendió que se bebieran tan buenos vinos, pero que la gastronomía todavía tenía mucho recorrido por hacer. Apostó por lo que llevaba en el alma y supo que, si los chilenos ya sabían beber bien, enseguida elevarían su cocina. Acertó.

DIRECCIÓN: Avenida Nueva Costanera 3961, Vitacura, Santiago de Chile.



Sala del bar restaurante La Cava del Sommelier.



Ricardo Grellet con su pareja y chef, Isidora Sánchez.

Plato de carne acompañada de un tinto Veramonte del Valle de Colchagua de uva Carménère.



Un universo con 400 referencias de vino chileno

• LA CAVA DEL SOMMELIER

Inaugurada el 4 de septiembre de 2018, coincidiendo con la festividad nacional del vino, este bar de vinos con buena cocina nació con el firme propósito de homenajear y dar a conocer los vinos chilenos. La cocina, descrita por el dueño y sumiller Ricardo Grellet, está "enfocada en disfrutar la barra, aunque hemos ido evolucionando y afinando nuestra oferta de comidas para poder ofrecer una carta simple, sabrosa, con base en productos nacionales, logrando que el sabor sea lo esencial y distanciándonos de una gastronomía nacional algo ambiciosa, en términos de decoración versus contenido".

La temporada y su decisión de trabajar con pequeños productores marcan una carta donde destacan platos como calugas de pescado, tartar de vaca, pasta casera, chuletón o su delicioso lingote de chocolate, siempre servido con una sonrisa por su equipo de sala.

En la bodega, más de 400 referencias de vino chileno, dando hasta seis opciones por copas, que cambian cada semana.

Actualmente, trabajan en la creación de un club de gastrónomos para vender productos locales de calidad y vinos diferentes. Ricardo Grellet es crítico con la cocina actual de Chile, pero sabe que su despensa natural y el esfuerzo por aprender están consiguiendo, en general, una oferta dinámica que comienza a rescatar productos autóctonos. En cuanto al consumo del vino, el dueño de La Cava del Sommelier dice que "afortunadamente va aumentando", aunque le preocupa la falta de esfuerzo en educación "para generar bases sólidas".

DIRECCIÓN: Paseo Gral. Holley 109, Providencia, Santiago de Chile.

"Cuando puse Veramonte por copas, al público le encantó"

• KÖÖK BISTRÓ



Cocina vista, sala y terraza de Köök bistró.



La Pinot Noir del Valle de Casablanca marida muy bien con cebiches y tiraditos.



Catalina Valdés.

La cocina de Catalina Valdés fue un éxito desde que abrió en el año 2011. En su cocina internacional con toques latinoamericanos los cebiches, ensaladas, pastas, carnes y pescados son cocinados desde la creatividad y son presentados en una sala sencilla y amable que acostumbra a servir de anfitriona de buenos momentos. La terraza es otro espacio delicioso que se inauguró después de la apertura del restaurante, en el mismo momento en el que Köök estaba ya en boca de todos. Su atún yapingacho, la merluza austral, el atún o la plateada, así como los cebiches y tiraditos, también el sabroso risotto de camarón o su asado de tira guisado en su salsa y el congrio en tempura, forman parte de una sólida carta en la que hay platos que el público sigue aplaudiendo nueve años después. En su bodega, vinos escogidos chilenos, españoles, argentinos y un alemán, en una carta con 60 referencias. Entre sus planes más inmediatos, además de seguir cocinando tan bien, está abrir otro Köök en el plazo de un año. Cata Valdés sabe que su cliente es, cada vez, más exigente, "porque viaja y prueba más cocinas del mundo desarrollando así su paladar. Eso nos hace estar muy al día". De la misma manera, el consumo del vino también está cambiando. "En una década, el cliente ha pasado de ser clásico a buscar nuevas variedades y regiones. Cuando puse Veramonte por copas, al público le encantó", concluye la dueña de Köök.

DIRECCIÓN: Avenida Nueva Costanera 3986, Vitacura, Santiago de Chile.

Cada Parcela es una nueva historia.





Un pago dividido en 82 parcelas,
con características climáticas y orográficas propias,
que escriben la historia de nuestros
Vinos de Parcela.

FINCA
CONSTANCIA

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

www.fincaconstancia.es

Recetas clásicas para el mejor pescado chileno

• LA TASCA DE ALTAMAR

Aprendieron de sus padres, un pescadero y una economista, que entendieron el futuro haciendo felices a sus comensales con los mejores pescados y mariscos.
En La Tasca de Altamar el pescado es fresco cada día y "lo faenamos nosotros", explica Andrea Oettinger, una de las hermanas que, junto a Karen y Michael, llevan el negocio.
En la cocina, recetas clásicas de Chile con muy buen producto y mínimas elaboraciones. Entre los platos estrella, destaca el congrio frito, el erizo, las ostras, las angulas, y las machas parmesana, el pastel de jaiva o el chupe de locos.
"Últimamente se ve una preocupación importante por recuperar los productos típicos en las preparaciones y se siente en los nuevos cocineros el orgullo por mostrar lo nuestro y ser reconocidos por trabajar con productos locales", comenta Andrea Oettinger.
La selección de su cava de vinos la ha hecho el sumiller de La Vinoteca, distribuidor de Viñedos Veramonte, pensada desde los mejores maridajes posibles y actualizando la bodega con las novedades que merecen la pena.
Con respecto al consumo de vino, la dueña del restaurante La Tasca de Altamar dice que "se observa un interés por probar nuevos vinos y bodegas emergentes. Más pequeñas en su volumen, pero con orígenes definidos. Vinos como Veramonte y Ritual se ofrecen por copas y son verdaderos protagonistas de las cenas".
Como proyectos de futuro, trabajan en una línea de *delivery* de platos congelados y en abrir una terraza en el segundo piso del restaurante.

DIRECCIÓN: Calle Noruega 6347, Las Condes, Santiago de Chile.


Sala del restaurante La Tasca.



Rosé Syrah del Valle de Casablanca para acompañar un plato de marisco.


Andrea Oettinger, dueña del restaurante La Tasca.

"El impulso de la gastronomía chilena tiene mucho que ver con sus grandes vinos"

• HOTEL ECO BOUTIQUE BIDASOA



Luminosa y acogedora sala del restaurante del Hotel Bidasoa.



Veramonte Chardonnay del Valle de Casablanca.

Este hotel nace en el año 1988 con vocación de "boutique" y abre sus puertas con 30 habitaciones. Poco a poco fue creciendo y, en el año 2015, su éxito dio la oportunidad a la familia Sanz de hacerlo crecer hasta las 107 habitaciones actuales.
El restaurante Bidasoa llena todos los días haciendo gala de un ambiente muy agradable, cercano y familiar, además de ofrecer un excelente servicio y buena cocina llena de continuas novedades. En cuanto a los vinos, en la bodega de Bidasoa abundan los vinos naturales y orgánicos, apostando por lo que piensan que es vanguardia y futuro, sin olvidarse de que cualquier vino debe ser muy bueno y rico.
De la misma manera, la materia prima de su cocina se basa también en producto local de máxima calidad y lo más ecológico posible.
Su summiler propone constantemente vinos diferentes que pasan el control del chef y la aceptación de los clientes.



Mauricio Sanz.

Mauricio Sanz, uno de los tres hermanos que dirigen el hotel y los restaurantes de una familia que, desde hace casi 80 años, trabaja en el sector cree que "Chile está en un buen momento gastronómico y tiene mucho que ver con sus grandes vinos y el impulso de las cosas bien hechas, además de la recuperación de tanta buena materia prima. Hoy, la formación actual de los cocineros es muy importante, está totalmente profesionalizada. Creo que es el momento gastronómico de Chile".
En cuanto a la empresa familiar concluye: "Nuestro futuro lo veo espectacular. Igual que cambia la cocina y los vinos, la empresa lo hace también. Vamos a comenzar a tener más atención al descanso del cliente, al medio ambiente y los usos de energía. Este hotel ya es el más sostenible de Latinoamérica".
El próximo paso, un hotel en la playa, pero todavía no revelan dónde exactamente.

DIRECCIÓN: Avda. Vitacura, 4873. Santiago de Chile.

La magia de Gastón Acurio llega a Santiago

• RESTAURANTE PANCHITA



Aspecto del restaurante Panchita.



El chef Lenny Cruz.



Vino Veramonte Merlot del Valle de Casablanca.

Fue el gran chef peruano Gastón Acurio el que comenzó esta historia en su tierra hace 10 años. Se trataba de un restaurante de parrilla que, poco a poco, fue ensanchando su oferta con anticuchos, guisos y carnes.

En Santiago de Chile abrieron hace poco más de medio año con el chef Lenny Cruz, que lleva cocinando en el grupo desde sus comienzos.

En Panchita se ofrece una sabrosa cocina criolla, típica de Perú, donde los guisos como el seco de cordero, el asado de tira, el lomo salteado y los anticuchos de corazón de res, el tiradito de reineta, los ostiones en mantequilla de ajo y el de pulpo son indiscutibles favoritos. Sin olvidarse del refrescante pisco sour.

El cuidado reflejado en las elaboraciones y un buen servicio de sala, son las claves para ver este restaurante de Vitacura lleno a diario. Un negocio donde se consume mucho vino que acompaña a platos tan diversos como cebiches, mariscos, carne roja o los citados guisos.

En pleno posicionamiento del restaurante Panchita Chile, el grupo ya tiene nuevos proyectos en Colombia y Estados Unidos.

DIRECCIÓN: Avenida Nueva Costanera 3979, Vitacura, Santiago de Chile.

Veramonte

SOLO UNA UNIDAD POR COMPRA.



LIMITADO POR LA LÓGICA DE LA NATURALEZA.

Cuando trabajas de la mano de la naturaleza es ella la que pone los límites, y solo nos dará la mejor uva mientras respetemos sus tiempos. Por eso nuestra producción es limitada.

En Veramonte dejamos que el hábitat autóctono animal y silvestre viva en libertad entre nuestras parras enriqueciendo, protegiendo y nutriendo nuestros campos. No forzamos nada, es todo natural. Así obtenemos la mejor uva, aunque ello suponga obtener menos cantidad.

Creemos que todo el mundo merece el mejor vino aunque, a veces, solo se pueda disfrutar de una única botella por compra.

Veramonte, suelos vivos.

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre



Sesé San Martín, posa para la revista VidaVidVino en la Escuela de Cocina TELVA de Madrid.

SESÉ SAN MARTÍN

Fundadora y directora de la Escuela de Cocina TELVA

"ES TIEMPO DE RECUPERAR LOS VALORES DE ESA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA QUE DURANTE AÑOS HAN ESTADO DIFUSOS ENTRE LO EXÓTICO Y LO EXTRAORDINARIO"

Texto y fotos: **Javier Estrada**



A LOS 16 AÑOS SABÍA QUE QUERÍA SER COCINERA, POCO DESPUÉS, DEDICARÍA SU VIDA A ENSEÑAR Y 32 AÑOS MÁS TARDE, LA HISTORIA DE SESÉ SAN MARTÍN Y LA ESCUELA DE COCINA TELVA ES EL RELATO DEL ÉXITO Y LA VOCACIÓN.

¿Por qué eres profesora de cocina?
Desde muy pequeña, con 10 años, recuerdo hacer repostería con mi abuela, con la que compartía los veranos.
Con 16 años, comienzo a dar mis primeras clases de cocina como profesora. Era autodidacta. Un año después, iba al colegio por las tardes y a trabajar al restaurante La Gabarra por las mañanas.

Está narrando el principio de una vocación.
Sin duda. Tras un año en el restaurante, donde aprendí mucho, me di cuenta de que la profesión era durísima, incompatible con vida familiar y se vivía con unos picos de estrés tremendos.
Tras cursar un año de publicidad en la universidad, lo dejé y me fui a París a estudiar Le Cordon Bleu. Tenía 19 años. Fui la mujer más joven española en tener el gran diploma de cocina y pastelería.
Trabajé en la pastelería Fauchon de París y, a la vuelta a España, probé el *catering*, pero tampoco me gustó. Mis opciones en cocina se iban reduciendo. Hasta que me di cuenta de que el contacto con las personas me encantaba y que la opción de crear una escuela de cocina era lo más ilusionante.
Diseño mi proyecto y, con 20 años, me presenté en la revista TELVA para preguntarles si querían ser mis socios. Han pasado 32 años y puedo decir que es una historia bonita y de éxito.

¿Cuál es la filosofía de la escuela?
Creo en la idea de que las personas que son capaces de cocinar bien y reunir a los suyos alrededor de una mesa, hacen familias y amigos más unidos y felices. Yo siempre he querido ser la persona que dé esas herramientas a las personas para generar esos momentos.

¿Cómo ha evolucionado la cocina en estas tres décadas?
La cocina es un reflejo de lo que sucede en la sociedad. Aunque el lenguaje de lo que pasa en la Escuela de Cocina TELVA es doméstico, sí que influye y se tiene en cuenta lo que sucede en la calle.

¿Cuáles son los objetivos y preocupaciones de los alumnos?
Obviamente aprender a cocinar (tienen cursos para todos los niveles), pero es cierto que, por ejemplo, la nutrición es un factor que ahora se tiene más en cuenta, aunque luego se quiera aprender a cocinar una tarta Sacher. Todas nuestras recetas se trabajan ya revisadas en este sentido. Se han rebajado las grasas que no son buenas o se reducen mucho los fondos.

¿Qué significa el vino en la cocina y en qué momento lo sitúa?
El vino es parte de la cocina y para mí siempre suma, aunque también pienso que es muy personal.
En la última década, el mundo del vino se ha sofisticado, se ha popularizado y, cada vez, es más cercano y genera una gran curiosidad. Por supuesto que el vino o los brandies siempre han estado vinculados a las grandes recetas y también como armonías de los platos en la mesa. En la escuela siempre acabamos la clase ofreciendo y comentando un vino.

¿Cómo disfruta de los restaurantes y las cocinas de otros colegas?
Tengo dos formas muy diferentes de vivirlos. Me gusta entrar relajada sin pensar en lo que voy a comer, solo poniendo el foco en los amigos con los que voy a compartir ese momento, o cuando voy a aprender, que sufro y disfruto a partes iguales. Lo paso mal cuando tengo que opinar sin haber visto todo el proceso. Soy capaz de ver si técnicamente está bien hecho, pero no me gusta etiquetarlo, tengo mucho respeto al trabajo de otras personas.

¿Cuál es su diagnóstico sobre la siguiente tendencia?
Estamos en un momento de renacimiento de la cocina en el que vamos a volver a meternos dentro de nosotros mismos, de nuestras casas y a cuidar la alimentación valorando productos, salud y medio ambiente. También es tiempo de recuperar los valores de esa gastronomía española que durante años ha estado difusas entre lo exótico y lo extraordinario.
Me encantaría que se comenzara a dar premios a las amas (amos) de casa porque todo el legado gastronómico está en sus manos y no lo podemos dejar solo en manos de los cocineros profesionales. Si en cada casa se pierde la cocina, se pierde mucho de nuestra historia.

> "LAS PERSONAS QUE SON CAPACES DE COCINAR BIEN Y REUNIR A LOS SUYOS ALREDEDOR DE UNA MESA, HACEN FAMILIAS Y AMIGOS MÁS FELICES"



CONOS RELLENOS DE MOUSSE DE FOIE Y GELÉE DE PERA CON COULIS DE FRUTOS ROJOS

MODO DE HACERLO

GELÉE DE PERA: Disolver el Agar Agar con el zumo y hervir durante 2 minutos. Dejar solidificar en una bandeja. **MOUSSE DE FOIE:** Suavizar el foie, incorporar la nata montada y salpimentar. Pasar a una manga con boquilla estrellada y reservar. **COULIS DE FRUTOS ROJOS:** Poner en un cazo los frutos rojos, el oporto y el azúcar, llevar al fuego y reducir hasta que tenga textura de almíbar. Colar y reservar.

PRESENTACIÓN

Derretir el chocolate en microondas y pintar el interior de los conos. Rellenar la base de los conos con un poco de gelée de pera. Añadir con mousse de foie a modo de helado. Poner unos hilos de coulis como topping y decorar con una guinda de grosella. Servir recién montado.

MARIDAJE

VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER

Vino blanco D.O. Somontano, 100% uva Gewürztraminer. En boca presenta una amplia gama floral que recuerda a pétalos de flores de tocador y fruta exótica. Gran aroma y untuosidad para un vino realmente singular.



BOCADO DE VIEIRA SOBRE FONDUE DE PUERROS CON AIRE DE VAINILLA Y LIMON

MODO DE HACERLO

FONDUÉ DE PUERROS: Limpiar y cortar los puerros en rodajas. Pochar en la mantequilla, salpimentar y cocer lentamente 10 minutos. Agregar el vino blanco y el caldo. Seguir cociendo hasta reducir los líquidos y queden los puerros bien cremosos. **VINAGRETA:** Mezclar los distintos ingredientes y emulsionar. Reservar. **CHIPS DE BONIATO CRUJIENTES:** Laminar el boniato y freir en abundante cantidad de aceite a fuego medio. Retirar y dejar sobre papel absorbente. **AIRE DE VAINILLA Y LIMÓN:** Preparar un almíbar con el agua y el azúcar y cocer unos minutos. En un recipiente profundo poner el almíbar, el zumo de limón, el agua, la lecitina de soja y la esencia de vainilla. Cubrir el recipiente con film. Introducir una máquina de cuchillas y trabajar sobre los ingredientes hasta que se forme una espuma en la superficie. Dejar reposar la espuma y retirarla con cuidado. Dorar las vieiras por ambas caras, en una sartén bien caliente con un poco de aceite de oliva.

PRESENTACIÓN

Disponer 2-3 vieiras sobre la fondue de puerros caliente y encima colocar una quenelle de aire de vainilla y limón. A un lado, servir los chips de boniato y regar con la vinagreta alrededor del plato. Decorar con los germinados frescos.

MARIDAJE

LUSCO

Albariño 100% con crianza de 9 meses sobre lías en barrica. En boca es seco, con matices cítricos como pomelo y piña que le confiere gran vivacidad. Amplio y untuoso.



SOLOMILLO EN COSTRA DE PARMESANO CON JUGO DE FRUTOS ROJOS

MODO DE HACERLO

TRITURAR EL QUESO Y LA MOSTAZA. Mezclar con el panko y disponer en una fuente alargada. Salpimentar los solomillos y marcar a fuego vivo en una sartén con un poco de aceite de oliva hasta dorar. Pasar los solomillos por la mezcla de panko, queso y mostaza y después por el huevo batido. Volver a rebozar por la mezcla anterior. Colocar los solomillos en la bandeja de horno y hornear a 200º unos 15-20 minutos. **JUGO DE FRUTOS ROJOS:** En un cazo poner a calentar el vinagre, la pimienta y las chalotas bien picadas. Reducir e incorporar el fondo de carne, Oporto, salsa perrins y el zumo de naranja. Al final incorporar la mermelada de frutos rojos y cocer todo junto unos minutos. **CHAMPIÑONES RELLENOS:** Cortar y limpiar los champiñones. Mezclar el jamón, la cebolla frita y la salsa de tomate. Rellenar los champiñones y regar con un poco de aceite de oliva. Espolvorear con el queso de gratinar y meter en el horno. Hornear unos 20 minutos a 180º hasta que los champiñones estén hechos.

PRESENTACIÓN

Servir los solomillos laminados acompañados de los champiñones rellenos y regado por el jugo de frutos rojos.



MARIDAJE

ALTOS DE LA FINCA. FINCA CONSTANCIA

Vino de la Tierra de Castilla. Crianza:18 meses en barricas nuevas roble. Elaborado con 60% Petit Verdot y 40% Syrah. En boca muestra un tanino envolvente y longevo y recuerdos a arándanos y caramelo.



CRUMBLE DE AVENA Y CRUJIENTES SOBRE SALTEADO DE FRUTAS DE TEMPORADA CON CREMA INGLESA DE AGUA DE AZAHAR

MODO DE HACERLO

CRUMBLE DE AVENA: Mezclar los ingredientes en un bol y trabajar con las manos. Disponer sobre una bandeja de horno. Hornear a 180º durante unos 20 minutos hasta que quede crujiente y dorado. Reservar y enfriar. Cortar los mangos, los caquis y la piña natural en cuadrados regulares. Saltear en mantequilla y añadir el azúcar moreno. Es importante que no se deshagan. Crema inglesa de agua de azahar: Rehidratar la hoja de gelatina en agua fría durante unos 5-6 minutos. En un cazo, calentar la nata con la leche y la miel. Blanquear las yemas y agregar a éstas la mezcla de leche ya caliente. Volver a poner el cazo al fuego y calentar a temperatura media, sin exceder los 82º, hasta formar una crema suave. Agregar la hoja de gelatina bien escurrida y el agua de azahar. Pasar a un baño María invertido y reservar. Mezclar el puré de mango con la ralladura de limas.

PRESENTACIÓN

En un plato hondo disponer en la parte central el puré de mango y lima. Sobre éste repartir la fruta salteada y templada. Volcar encima el crumble de avena y servir la crema inglesa de agua de azahar en una jarrita. Decorar con unas hojas de menta fresca.



MARIDAJE

CAVA VILARNAU BRUT RESERVA ORGÁNICO

Un cava con más de 24 meses en botella y tres variedades de uva: 50% Macabeo, 35% Parellada y 15% Chardonnay. Notas frutales y florales, bollería, frutos secos y mieles.

INSTINTO CARNÍVORO, LA SEDUCCIÓN DE LA CARNE

JUAN TRAVER, EL CARNICERO-CHEF, HA CONSTRUIDO UN PALACIO PARA SUS SUEÑOS EN CASTELLÓN, SU TIERRA NATAL. LA CARNE COMO PASIÓN, LA CALIDAD COMO OBLIGACIÓN Y EL PLACER COMO COMPROMISO.

Texto y fotos: **Javier Estrada**

Una elegante boutique revestida de cerámica negra, luces indirectas y suelos de acogedora madera oscura, guardan cortes de carnes exquisitas, magníficos vinos y una selección de quesos. Tras el cristal, un hombre trabaja sobre un gran costillar de vaca vieja rubia gallega que acaba de llegar.

Con su chaquetilla negra impecable, Juan Traver Gómez levanta la cara para atender a sus invitados y, sin preguntarle, comienza a explicar qué es "Instinto Carnívoro", una tienda gourmet y restaurante abierta en el año 2003 en la Ciudad del Transporte de Castellón.

Un paso atrás el escenario es un polígono industrial; un paso adelante, un templo de la carne creado por un entusiasta del sabor y la calidad que, tras 25 años de trayectoria como carnicero, ha levantado su catedral particular a la excelencia. Se llama Juan y le conocen como el Carnicero-Chef. Es miembro de la cuarta generación de una familia que siempre tuvo "parada" en el Mercado de Burriana, además de un bar donde la cocina ya era importante.

Después del deleite de los cortes de carne expuestos y otras delicias cárnicas, una distinguida habitación con dos butacas y una cámara frigorífica de cristal que muestra chuletas en diferentes estados de maduración, recibe al comensal que comienza a sentir excitarse sus papilas gustativas y a sospechar que la experiencia va a ser muy especial.

Frente a las butacas, una cava de cristal con grandes vinos. Más de 300 referencias, muchas en formato magnum, aguardan en la penumbra alguno de los maridajes más alucinantes que un restaurante puede ofrecer.

Por los techos del comedor se han quedado los raíles con los ganchos de la carnicería, que contrastan con un ambiente tenue y acogedor completado por un gran jardín vertical, manteles de hilo y copas Riedel que esperan elegantes el acontecimiento que saben sucederá.

Juan Traver sale a la sala y su expresión y conversación transmiten dos cosas claramente: Tiene muy claro de lo que habla y tiene muchas ganas de que todos lo pasen muy bien. Él juega con ventaja, sabe el resultado. Su experiencia, su casta de carnicero heredada y sus muchas horas de investigación, le dan esa seguridad fácil de contagiar.

"Mi pasión es hacer de la carne una experiencia gastronómica inigualable", comenta el director de esta orquesta en busca del sabor, los aromas y la ternura.

Tanto Juan como su equipo de sala terminan de preparar cada plato delante del comensal en una delicada coreografía llena de emociones.

Han sido pioneros en envejecimiento y maduraciones de la carne en la Comunidad Valenciana y, ahora, ofrecen joyas gastronómicas que en todo momento han sido controladas por ellos. Desde el pasto a la mesa.



Juan Traver en la sala de su restaurante Instinto Carnívoro.



Juan Traver terminando en la sala un lomo alto de Black Angus con Bourbon.



INSTINTO CARNÍVORO ES UN TEMPLO DE LA CARNE CREADO POR UN ENTUSIASTA DEL SABOR Y LA CALIDAD QUE TRAS 25 AÑOS DE TRAYECTORIA COMO CARNICERO HA LEVANTADO SU CATEDRAL PARTICULAR A LA EXCELENCIA. SE LLAMA JUAN Y LE CONOCEN COMO EL CARNICERO- CHEF

Los años de experiencia les han hecho recorrer diferentes caminos para aprender que no todas las carnes son adecuadas para largas maduraciones o que los añejamientos o envejecimientos dependerán de cada tipología de carne.

A Juan se le puede leer la verdad en sus ojos cuando habla de las vacas, de la selección que hace personalmente, la trazabilidad, de la confianza que tiene, tras muchos años de relación, con los ganaderos y los mataderos, así como del afinado de cada pieza, de cada corte y de cada plato que sale a su sala en Instinto Carnívoro.

Ha viajado por el mundo conociendo y compartiendo sabiduría cárnica con los mejores carniceros del mundo. Australia, Perú, Francia o Italia han sido testigos de enriquecedores encuentros que hoy traspasan fronteras para estar en el templo de Castellón.

Y por fin, los platos. Comienza el vals de la carne, el momento sublime.

Las copas ya han acogido un excelente Beronia 198 Barricas 2011, un prodigioso coupage de Tempranillo, Graciano y Mazuelo, envejecido en barrica nueva durante 24 meses, más dos años en botella, que armonizarán toda la comida perfectamente con las viandas de Juan Traver.

Diferentes cortes, españoles, argentinos, brasileños y norteamericanos para diferentes carnes de vaca vieja, ternera y buey. La rubia gallega más joven se sacrifica cuando tiene entre seis y diez meses y su carne madura 21 días.

Las 8 claves de Juan Traver







La vaca vieja, rubia gallega se sacrifica entre cinco y 13 años y tiene 60 días de maduración. Y el buey (macho castrado mayor de cuatro años), se sacrifica con un mínimo de nueve años y su carne se madura 90 días.

Ágil con el cuchillo, Juan Traver, corta pequeños trozos crudos y madurados de una pieza de cuadril de vaca vieja. Al comensal le hace entender la calidad del producto. Todavía no ha comenzado a cocinar y los clientes ya saben que están ante algo muy especial. "De lo que más disfruto en mi trabajo es de ver la cara del cliente", comenta el gerente de Instinto Carnívoro.

Después, unos callos caseros, mollejas de ternera, tomate pelado y relleno con crema de bonito sobre salmorejo y su foie, elaborado en casa, como todo lo que tiene en la carta.

En sala aparece una picanya de Wagyú australiano, y una entraña de Black Angus americano aromatizado, que se termina de hacer en la mesa quemando durante pocos segundos un ramillete de tomillo y orégano.

Y aparece el rey de la casa, el plato estrella: lomo alto de Black Angus con Bourbon. Una vez más, la ceremonia del fuego en la sala. Un golpe de flameado le da el último toque a la carne.

Para terminar, nada de dulce. El postre es una carne. Una costilla cruda de T-Bone de Rubia Gallega en forma de carpaccio envuelve un helado de aceite de Oliva Virgen Extra y sal.

Final del espectáculo. Las sonrisas de Juan y su mujer Adriana se cruzan con la de sus comensales en una despedida alegre porque todos saben que se volverán a ver y, como en las buenas obras de teatro, las sensaciones se mastican durante horas y los recuerdos afloran días después para intentar recuperar esos momentos únicos.

BODEGAS Y VINOTECAS

LA HISTORIA DEL VINO CONTADA POR SUS TENDEROS

Texto y fotos: **Javier Estrada**













AMAN EL VINO Y ESTÁN EN LA PRIMERA LÍNEA DE VENTA. TIENEN TODA LA INFORMACIÓN SOBRE CONSUMO Y TENDENCIAS. UN VIAJE POR DIFERENTES CIUDADES DE ESPAÑA QUIERE APRENDER DE SU SABIDURÍA.



Julián Marroquín en La Monumental de Vinos.

LA MONUMENTAL DE LOS VINOS

Haro

La Rioja

En la capital riojana del vino, junto a la plaza de toros de Haro, un gran ventanal deja entrever grandes estanterías repletas de botellas de buen vino. Hasta 300 referencias, casi todas de La Rioja. Julián Marroquín (Haro, 1959) se sube a una escalera para alcanzar un Reserva por el que le pregunta un turista alemán. El 80% de las ventas las hacen a extranjeros y personas de fuera de La Rioja. Además, vende conservas, embutidos, como el chorizo casero de Haro, y artículos del vino como copas, botas o sacacorchos. Son la tercera generación que se dedica a la venta de vino y saben de la importancia del chiquiteo en barrios como la Herradura, donde los turistas prueban diferentes vinos que, después, querrán comprar.

Lo que más se vende, por goleada y lógica, son vinos de La Rioja Alta, "Reserva, los extranjeros y Crianza, los españoles", explica Julián.

En los últimos años se han vendido muy bien vinos rosados y claretes pero, desde hace un año, los blancos están muy de moda.



Pedro Castro y Alberto Valderrama en Vinos Castro.

VINOS CASTRO

Santo Domingo de la Calzada

La Rioja

Esta vinoteca estuvo, desde 1952, junto a la catedral. Hace poco más de seis meses, abrió en su nueva ubicación de la calle Mayor. Más de 200 referencias de vino y 100 de licores. Alberto Valderrama ha confeccionado su bodega con vinos de La Rioja Alta y Alavesa, de bodegas pequeñas y vinos especiales de grandes bodegas. También con destilados y vermouth que asegura", están de moda".

Además, tiene alguna rareza como vinos elaborados en ánfora de barro o vinos de autor, así como Champagne y vinos de Jerez, como Tío Pepe. En su exposición se pueden ver algunas joyas enológicas, que no vende.
"Ahora mi cliente busca vinos menos habituales, cosas difíciles de encontrar. La edad media ha bajado y el público femenino compra mucho vino blanco", comenta Alberto, mientras Pedro Castro, el fundador de la vinoteca, añade que "la uva Tempranillo es la que mejor hemos sabido hacer por aquí".

MUSEO DEL VINO

Pamplona

Navarra

Fue Javier, el padre de Mila Sagasti, quien, en 1984, fundó esta vinoteca. Los principios estuvieron relacionados con la venta de vino a granel y, en poco tiempo, fueron los vinos de Rioja los más vendidos. Mila heredó la vinoteca con 100 referencias de vino y, hoy, vende más de 600. Además de aceites, vinagres, licores, destilados y alimentación *delicatessen*.
Sobre las tendencias de sus clientes, la actual dueña del Museo del Vino dice que "antes, cuanto más viejo era el vino, mejor. Ahora es lo contrario, prefieren los vinos jóvenes".
Actualmente son los vinos navarros los primeros en ventas. "Como los blancos con carácter, con crianza sobre lías y con madera", continúa Mila, quien asegura que la venta evoluciona en las barras de los bares, cuando las cuadrillas salen a potear, prueban los vinos y vienen a comprar. Es una tienda como la suya, el "cara a cara", el asesoramiento en directo, es un valor añadido.
Sus joyas enológicas sí las vende, "aunque advirtiendo de que no se hace responsable de su estado", concluye Sagasti.


Mila Sagasti, a la derecha, y Amaia Remírez en Museo del Vino.



Ignacio Murillo en Vinoteca Murillo.

VINOTECA MURILLO

Pamplona
Navarra

Una preciosa fachada de madera de color rojo vino hace esquina, desde 1890, en una calle peatonal de Pamplona, muy cerca de la Plaza del Castillo. Su fachada reza: "Vinos, Cavas y Licores" y, en su interior, Ignacio Murillo atiende tras un mostrador de mármol blanco. Fue un tío de su padre Aniceto quien fundó esta bodega, en una época en la que se vendía vino a granel, aceites y licores. Cuando en 1940 el padre de Ignacio se hace cargo, el vino comenzaba a venderse embotellado. Era la época de los Rioja. "Entonces solo había tres bodegas en Navarra, pero ahora, los vinos de aquí son los más vendidos", comenta Ignacio que comenzó a trabajar con su padre a los 14 años haciendo recados. "Ahora que los vinos son de mucha más calidad se bebe menos vino y ni los jóvenes se acercan al vino, ni el vino se acerca a los jóvenes", sentencia el actual dueño de Vinoteca Murillo, quien concluye afirmando que "el blanco ya gana al rosado. Pero el mejor vino que he bebido en mi vida es Blecua".

LA VINOTECA

Pamplona
Navarra

Una enorme mesa redonda es el epicentro de una vinoteca mítica de la ciudad de Pamplona. Construida a partir de las duelas de una barrica de 22.500 litros traída de Francia en 1864, sirve de reunión de amantes y curiosos del vino que atienden a Luis Fernández Olaberri y a su hijo Rubén, dueños de La Vinoteca desde que abrió sus puertas en 1980.
"Nunca se han hecho mejores vinos que hoy", comenta Luis Fernández, alma y transmisor de la cultura del vino y su venta a Rubén. Fundador del club de amigos del vino más antiguo de España, primer presidente de la Cofradía del Vino de Navarra y promotor de innumerables viajes a bodegas y zonas vitivinícolas, catas y talleres del vino. También creador de la Fiesta del Rosado en Pamplona. Más de 500 referencias de vinos y destilados. En una época en la que ya se vende más vino navarro que riojano en su tienda y los treintañeros entran buscando información sobre denominaciones de origen y novedades.



Luis Fernández Olaberri en La Vinoteca.


Bernardo Anabitarte en la bodega Ezeiza.

EZEIZA VINOS Y LICORES

San Sebastián
Guipúzcoa

Bernardo Anabitarte ha cumplido 82 años y lleva más de 60 trabajando en esta bodega situada en el centro de San Sebastián, en un bello edificio de 1900.

En sus comienzos vendían a granel moscatel, oporto, anís, coñac y vino de Rioja. Todo lo aprendió de su tío Manuel Ezeiza. "Hoy ya hay más interés por el vino de Ribera de Duero", comenta Bernardo, que vende más de 300 referencias de vinos y mucho Champagne. "Tenemos el morro fino por aquí", dice con una sonrisa. "En esta vinoteca se vende mucho rosado en verano y, cada vez más, blanco gallego, que está más de moda que el Verdejo.

En sus interminables estanterías de madera oscura habitan entre vinos, joyas enológicas y más de 70 ginebras, además de rones y whiskies, "que vuelven a la carga por la curiosidad que han generado los premios a los japoneses. La ginebra ya ha tocado techo, ahora le toca el turno al vermouth. La gente busca menos grado y otras horas de consumo", concluye Bernardo.

BENTA ALDEA TIENDA DE VINOS Y ASADOR

Tolosa
Guipúzcoa

Fermín Garmendia, hijo de un labrador casero con ocho hijos, trabajó duro vendiendo vino de Jumilla a granel hasta que pronto comenzó a vender el vino cosechero de Rioja, después llegó la buena época del embotellado y los vinos de Ribera del Duero y del Somontano.

Hoy la familia tiene un fabuloso espacio en el polígono de Tolosa en el que todo gira alrededor del vino y su excelente servicio. 800 referencias diferentes, un rincón especializado en cavas y Champagne, conservas, embutidos , aceite y productos *delicatessen*, como alubias locales, anchoa quesos o ventresca. Además, un restaurante fabuloso donde Aratz, uno de los hijos de Fermín, trabaja de lujo la chuleta. En la vinoteca, mano a mano con su padre está Unai, un gran trabajador de sonrisa amable que nos desvela el orden de preferencia del consumo en Guipúzcoa: Rioja, Ribera del Duero, Toro y Somontano, "con más de un 20% de aumento de blancos en el último año", añade. Tienen otra tienda en Anoeta y, hace seis años, abrieron una elegante vinoteca en Tolosa.


Fermín Garmendia y su hijo Unai en la vinoteca Benta Aldea.



Ainhoa Martínez y Luis Menéndez en Vinos Martínez.

VINOS MARTÍNEZ

San Sebastián

Guipúzcoa

En la parte vieja de San Sebastián, abierta como despacho de vinos desde 1925, está Vinos Martínez. Una pequeña y encantadora vinoteca regentada por Ainhoa Martínez y Luis Menéndez desde 1996. "Entonces lo que había en esta ciudad era riojitis", comenta Ainhoa, que vende un 70% de sus más de 300 referencias de vino a turistas atraídos por una ciudad puramente gastronómica. "Actualmente, Rioja y Ribera han perdido el reinado. Se vende mucho vino de La Rioja Alavesa, pero también Txakolí de Guetaria, Sherry, Oporto y Cava Brut Nature que, con los blancos, han supuesto una gran eclosión en el último año".

El asesoramiento y el buen trato son fundamentales en espacios de tanto entusiasmo.

Ainhoa tiene la buena costumbre de tomarse, "todos los días de mi vida, una copa de Fino Tío Pepe con jamón ibérico", para después ir a atender a sus clientes "que cada vez son más jóvenes, saben mucho y comienzan a preguntar por vinos naturales", concluye.



Vicente Gabarda en Bodegas Baviera.

BODEGAS BAVIERA

Valencia

Es un espacio diferente, cuidado y donde el vino tiene un protagonismo casi religioso.

Bodegas Baviera se fundó en 1870 sobre otra anterior bodega de 1796. Fue el padre de Vicente Gabarda, actual dueño, el que trajo a su familia desde el pueblo de Villar del Arzobispo en 1970, donde la abuela tenía una cantina, y el que en traspaso adquirió Bodegas Baviera para continuar con la ininterrumpida actividad de venta de vinos, aceites y licores.

Erudito, amable y reservado, Vicente ya ha cumplido los 74 años y habla "como una locomotora didáctica", como él mismo aclara. Las diferentes estancias de la bodega van descubriendo un mundo casi secreto, un museo dedicado al vino y a la profesión, lleno de romanticismo.

"Después de los años 70 se forman en España los primeros enólogos y esto lo cambia todo. En Valencia comienza a venderse vino embotellado de las bodegas del Grao. Después llegó La Rioja y vinos de mucha calidad de todas partes, también de Utiel Requena", comenta Vicente, que en su día a día se preocupa de ofrecer a sus clientes vinos de producciones poco conocidas y hasta desconocidas, catarlos y defenderlos a capa y espada.

Hoy trabaja con su hija Cuca, quien ha aprendido a vender vino, "de forma amable, prudente y profesional", como la define Vicente.

WINE in MODERATION .eu
Art de Vivre
El VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN





VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

GEWÜRZTRAMINER



El Cenador del Convento
Verdinas con compango y Beronia Crianza.



ASTURIAS
LA NATURALEZA DEL SABOR

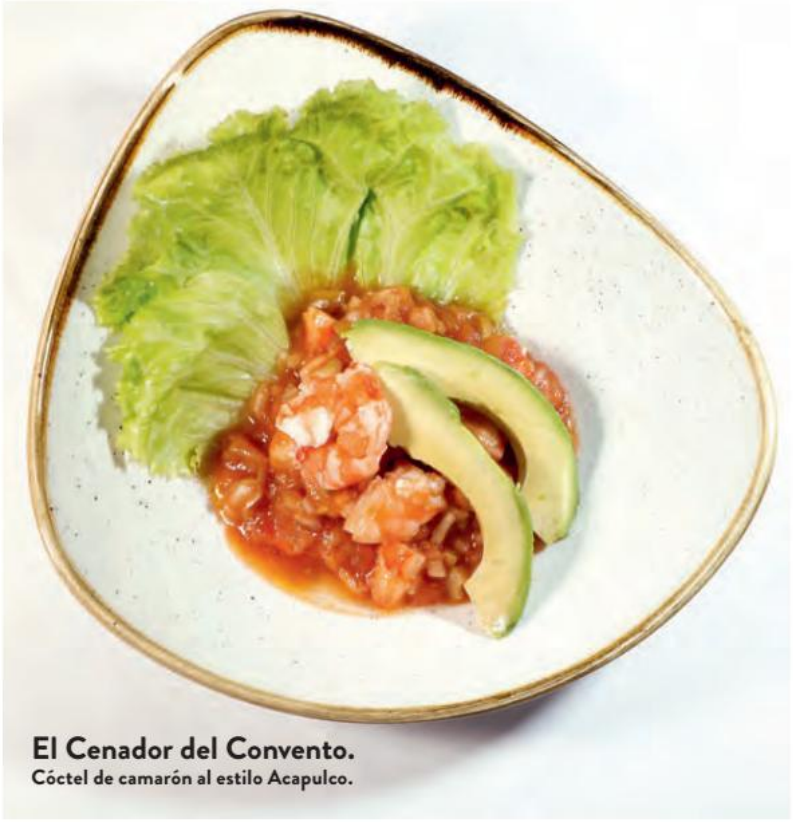
LA GASTRONOMÍA DEL PRINCIPADO RESUMIDA EN CINCO PLATOS ÉPICOS QUE DESBORDAN TRADICIÓN. ES LA HONESTIDAD DE UNA TIERRA GENUINA.

Texto y fotos: **Javier Estrada**

Descender desde la Cordillera Cantábrica, atravesando extraordinarias montañas verdes, picos nevados y fértiles valles, para llegar a la costa y respirar el Mar Cantábrico es vivir Asturias y acercarse del todo a la naturaleza. El Principado es, como reza su frase más turística, un paraíso y se muestra gigante y hospitalario desde una geografía portentosa.
Entre todos los abrazos que esta tierra puede ofrecer está el de su gastronomía. Una despensa generosa que pesca en un mar frío y bravo, pasta en verdes "praos" y afina quesos en húmedas cuevas.

LA COCINA DE ÁNGEL

En su parte más oriental, muy cerca de los Picos de Europa, se encuentra Llanes, un bonito pueblo de pescadores que ostenta el título de "muy noble y leal villa", representado en una arquitectura imponente, variada y de rico valor, que recorre la historia desde basílicas góticas de origen Románico, fortalezas y palacios medievales, hasta modernistas y casonas de indianos.
El convento Barroco de La Encarnación data del siglo XVII y, además, de un buen hotel, guarda el secreto de la co-



El Cenador del Convento.
Cóctel de camarón al estilo Acapulco.

cina de Ángel Fernández en el restaurante **El Cenador del Convento**. Un virtuoso del sabor, que mima el producto como nadie. Un chef parco en palabras porque sabe que te emocionará con el toque de sus guisos.

La antigua capilla del convento es el comedor del restaurante. Sus altos arcos de piedra guardan los ecos de los rezos de la Madre María de Santo Tomé, 300 años atrás, y sirven de escenario para platos deliciosos como las verdinas del Valle de Ardisana con compango y pastroque, un panecillo de harina de maíz con cebolla y tocino, típico de la zona. Servido con un tinto de La Rioja como es el Crianza de Bodegas Beronia.

Entre sus especialidades también está el salpicón de marisco, el arroz con bogavante, la marmita de patatinas redondas, en temporada de bonito, o los lomos de merluza a la sidra. En su carta podemos encontrar toques caribeños en algunos platos, como su cóctel de camarón al estilo Acapulco o los tacos de costillas ibéricas adobadas al horno. La explicación de esta interesante intromisión está en la historia de Benito Amable, hijo de Llanes que emigró a México para trabajar y triunfar en la hostelería. Era el abuelo de Jaime y José Alberto Concha, actuales propietarios y directores del Hotel Don Paco y del restaurante. Hoy, El Cenador del Convento es un destacado centro gastronómico asturiano, además de ser lugar de celebraciones locales en las fiestas patronales del bando de la Magdalena, San Roque y La Guía, todas en verano, cuando el pueblo está lleno de turistas.

Otros platos que merecen mención de este restaurante abierto en 1969, es su fabada desgrasada y servida con tempura de verduras, gambas y mejillones o las carrilleras ibéricas cocinadas al Pedro Ximénez. En su bodega, Albariños, como Lusco, Riojas de Ollauri, como Beronia, y los vinos de Jerez, capaces de encontrarse con quesos como el Cabrales y quedarse a vivir en Llanes. Los platos marineros de Ángel son la merluza de pincho a la marinera con almejas de San Vicente de la Barquera y el rollo de bonito a la llanisca.

> "ÁNGEL FERNÁNDEZ ES UN CHEF PARCO EN PALABRAS PORQUE SABE QUE TE EMOCIONARÁ CON EL TOQUE DE SUS GUISOS"

EL "PIXÍN" DE LA CUEVA

La carretera de Llanes a Gijón por la costa pasa por Ribadesella, Colunga y Villaviciosa. 90 kilómetros de paisajes infinitos de mar y montaña hasta llegar a la playa de Gijón donde, hace 20 años, cinco amigos abrieron el **restaurante Ciudadela** con la idea de ofrecer una cocina de mercado, con buena materia prima y alguna licencia a las nuevas técnicas. Buen servicio, atención especial a los vinos y maridajes, y espacio para convertirse en centro de reunión. Una espléndida barra recibe al cliente con capacidad suficiente para llegar en grupo y chatear con sidra o vino,



Restaurante Ciudadela
Pixín con risotto de setas y langostinos, servido con el Verdejo de Beronia Rueda.

además de degustar las ricas y elaboradas tapas, como las albóndigas de Ibérico con puré de manzana, parmentier y foie; las zamburiñas a la plancha con boletus y jamón Ibérico o la ensalada de centollo, guacamole y bugre (bogavante).
El siguiente paso es "mesa y mantel" en el comedor o en las cuevas, bajando por unas escaleras, donde se ha recreado un ambiente de tierra excavada, decoración rural, con aperos de labranza, y una iluminación tenue que ayuda a disfrutar de platazos como el pixín con risotto de setas y langostinos, servido con el Verdejo de Beronia Rueda, que marida a la perfección con esos sabores a mar y la melosidad de un arroz en su punto.
En la sala, Herminio Suárez, primera promoción de sumilleres de España, y toda la sabiduría y el cariño en el trato.

"UNA ESPLÉNDIDA BARRA RECIBE AL CLIENTE CON CAPACIDAD SUFICIENTE PARA LLEGAR EN GRUPO Y CHATEAR CON SIDRA O VINO, ADEMÁS DE DEGUSTAR LAS RICAS Y ELABORADAS TAPAS"

En la carta, otros platos dignos de mención como el pulpo a la parrilla, foie fresco, las carnes exóticas o el atún rojo. Una carta que atiende a la temporada y que tiene su momento álgido con la caza y el bonito.
En la bodega, "vinos para todos los gustos", explica Herminio, al que le gusta escuchar a su cliente para detectar tendencias. "Ahora me preguntan mucho por vinos de finca o de Pago". Su observación la resume en que actualmente está vendiendo más Ribera de Duero que Rioja; más sidra, más blanco y Cava. Menos rosado y, poco a poco, más vino de Jerez.

PITU DE CALEYA

A poco más de media hora de Gijón, está Manzaneda, un pequeño pueblo rodeado de verdes cerros, huertas y casas dispersas, donde destaca una casona pintada en verde oscuro que guarda en sus fogones la tradición clásica del recetario asturiano. Es **Casa Belarmino**.
Sobre la mesa, un delicioso arroz con *Pitu de Caleya, maridado con un Albariño criado sobre lías, llamado Lusco.
El 1 de enero de 2020 cumplirán 90 años y su trabajo se ha reconocido con un Sol Repsol, han sido elegidos para competir por la "Mejor croqueta del mundo" y estarán en Madrid Fusión, además de la recompensa del aplauso de tantos y tantos comensales a lo largo de este último siglo. Felicidades.
Juan Luis González y la chef Ramona Menéndez son tercera generación al frente del restaurante Casa Belarmino. En 1930, Herminia y Belarmino abren un pequeño local que fue tienda y bar. Con el tiempo, incorporaron un estanco y, después, una panadería. Todos



Casa Belarmino
Arroz con Pitu de Caleya, maridado con un Albariño, con crianza sobre lías, llamado Lusco.

éstos negocios perduran hoy en Casa Belarmino.
La casa de comidas, como le gusta llamarla a Juan Luis González, actual propietario, maitre y sumiller, ofrece en su carta toda la franqueza del recetario rural de la zona. Desde la cocina de subsistencia y aprovechamiento, basada en los animales y las hortalizas, trasmitida entre generaciones, a platos tan importantes como el bombón cremoso de callos.
Los platos primitivos siguen en su carta, no en vano, Ramona pertenece al Club de Guisanderas, guardianas de la cocina tradicional en Asturias y España.
Entre los más admirados, el arroz con Pitu de Caleya es un plato que antaño solo se permitían en días de fiesta y que, por la cocina de aprovechamiento, servía para hacer un arroz al día siguiente. También hacen el rollo de carne relleno, cocina lenta para ensamblar la carne con una tortilla de patata, jamón ibérico y pimento rojo. Además del pote asturiano, que fue el primer plato de Casa Belarmino, hoy cocinado con embutidos caseros de cerdos ibéricos de Joselito. El plato estrella de temporada es el rollo de bonito, aclamado por críticos gastronómicos y comensales. Como entradas, Casa Belarmino ofrece el pastel de puerros y tres tipos de croquetas: de compango, de jamón y el bombón meloso de callos.
En la evolución de su cocina, Juan Luis y Ramona han recuperado la Pita Pinta, una gallina autóctona, con grasa infiltrada que hace que su carne sea muy jugosa y suave. Vanguardia desde la tradición, como su homenaje al Cantábrico, desde un arroz blan-

"EL POTE ASTURIANO FUE EL PRIMER PLATO DE CASA BELARMINO. HOY LO COCINAN CON EMBUTIDOS CASEROS DE CERDOS IBÉRICOS DE JOSELITO"



Casa Tataguyo
Longaniza blanca de Avilés.

co en salsa marinera (con algas codium), con almejas y brécol. La bodega de Casa Belarmino es la mayor de la comarca con más de 400 referencias. Guarda vinos españoles y extranjeros, "aunque lo que más se vende es Rioja y Ribera, y nos gusta trabajar con vinos blancos, que le van muy bien a nuestros guisos, como Lusco, que pega de película" , explica Juan Luis.
En las elaboraciones artesanales de los postres hay un histórico llamado leche presa, (entre requesón y quajada) y los borrachinos, de miga de pan rebozado, cocido con vino blanco, canela, azúcar y limón. En la parte moderna, cabe destacar su brazo de gitano relleno de turrón.
***Pitu de Caleya**: es un gallo criado en libertad, sacrificado después de cumplir un año, de carnes prietas. Guisado sobre cebollas durante cuatro días. Se sirve deshuesado, junto a un muslo (o zanco) y con un arroz elaborado desde los jugos del guiso.

"RESTAURANTES DE GUISOS TRADICIONALES, PESCADOS Y MARISCOS SELECCIONADOS EN EL PUERTO DE AVILÉS Y SU AFAMADA LONGANIZA BLANCA CASERA"

LONGANIZA CASERA

La ría de Avilés nos deja en **Casa Tataguyo**, un restaurante con solera e historia que se remonta al año 1845, cuando era una popular fonda llamada Casa Campanal. En 1905 adquirió su nombre actual y, desde entonces, la buena cocina y el cariño de María la Tata han forjado la leyenda de este restaurante de guisos tradicionales, pescados y mariscos seleccionados a pie de Ría y su afamada longaniza blanca casera con patatas del cocido de garbanzos que, junto a la milhojas caramelizada (de foie, anguila ahumada y manzana), son los platos estrella, conservados hoy por Juan Rivero, propietario de Casa Tataguyo desde 1985.



Las Tablas del Campillín
El mejor cachopo de Asturias 2019.

Paredes y vigas de madera y una acogedora luz dan la entrada en el comedor a esa longaniza única acompañada de un Cava Vilarnau Brut Nature Vintage Reserva. Fresco y con cuerpo, de aromas frutales, bollería y mieles, para un bocado con recuerdos al compango de un cocido, y la carne tierna de la longaniza de Avilés. Espectacular.

EL MEJOR CACHOPO

En Oviedo se cocina el mejor cachopo de Asturias. Lo hacen en el restaurante **Las Tablas del Campillín** que en su cocina atesora varios premios y reconocimientos, como el "Mejor Cachopo 2019", el tercer mejor Pote de Asturias o el tercer mejor cachopo de España. Frente a los jardines que le dan parte de su nombre, el restaurante sirve sus recetas en grandes tablas de madera, con lo que completa así su denominación, nombre y apellido.

"ESTE AÑO HA GANADO CON UN CACHOPO HOMENAJE A LOS MINEROS ASTURIANOS, COINCIDIENDO CON EL CIERRE DE LAS ÚLTIMAS MINAS DE CARBÓN DEL PRINCIPADO"

Una bonita arcada de piedra oscura hace inclinarse a la luz del norte para llegar hasta un comedor funcional, con barra de bar y mesas de madera que soportan las grandes raciones que su dueño, Juan José Cima, decidió que serían parte de la personalidad del restaurante cuando abrió en 2006, después de desestimar la opción de ser una estrella del Rock and Roll, eligiendo su otra pasión, la gastronomía.

El cachopo siempre ha estado en su carta y, desde 2014, ha ganado concursos de los mejores cachopos y cachopines. Un plato "que tiene su origen en la montaña asturiana, cuando los pastores rellenaban la carne con lo que tenían en su despensa y se apoyaban en un "chopo" (madera) para comérselo", cuenta Juan José.

Este año ha ganado con un cachopo homenaje a los mineros asturianos, coincidiendo con el cierre de las últimas minas de carbón del Principado. La receta, carne de ternera asturiana, relleno de jamón serrano, queso asturiano de Vidiago y todo oscurecido con tinta de calamar. Para llevarlo a la mesa, una tabla y maquetismo para representar la entrada a un pozo minero, con raíles y vagoneta. A su lado, un gran tinto de La Rioja, un Beronia Reserva de 2013. Maridaje perfecto de fuerza y postgusto.

Además, en Las tablas del Campillín se puede disfrutar de cuatro tipos de escalope, la novedad mundial del burguerchopo, así como de ensaladas, platos vegetarianos y tablas de diferentes carnes, pescados y mariscos. Todo en un buen ambiente de barrio, cercano y con buen servicio.


LUSCO
LUSCO
Albariño
RIAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIXE
EL SECRETO MEJOR GUARDADO
PAZOS DE LUSCO
ADEGA
WINE in MODERATION .eu
El VINO todo lo DISFRUTA con MODERACIÓN

EL CORRAL DE LA MORERÍA

EL DUENDE DE LAS TRES ALMAS

INAUGURADO POR MANUEL DEL REY EN EL AÑO 1956, EL CORRAL DE LA MORERÍA ES UN ESCENARIO DE EMOCIONES. JUAN MANUEL DEL REY, JUNTO A SUS HERMANOS BLANCA Y ARMANDO, HAN CONSEGUIDO INTEGRAR, EN UN SOLO FIRMAMENTO, ARTE FLAMENCO, COCINA Y VINOS PARA OFRECER AL MUNDO EL ENTUSIASMO ÚNICO DE LAS RAÍCES MESTIZAS DE LO AUTÉNTICO.

Texto y fotos: **Javier Estrada**

Un tablao flamenco, dos restaurantes y una gran bodega, ¿qué pasa cada día en el Corral de la Morería?
La filosofía del Corral de la Morería es buscar la excelencia en todos los ámbitos, tanto a nivel gastronómico, en vinos y flamenco; nuestras tres grandes pasiones, que se completan con la parte humana, el servicio.

¿Cuál es el hilo conductor?
Uno es la emoción. La cocina de David se basa en platos con alma. Platos de vanguardia con ese enorme complemento de la tradición, quizás representado en sus fondos y caldos, que son el cariño del plato.
En la parte de los vinos, tenemos en carta todo tipo de vinos, además de Jerez -por los que tenemos una pasión muy especial que nos ha llevado a tener más de mil referencias- también hay vinos de casi todas las Denominaciones de Origen de España y muchos vinos extranjeros, dado el tipo de cliente que tenemos.
Y en la parte artística, la emoción del flamenco es un claro componente.
Otro ejemplo de hilo conductor sería también esa relación entre vanguardia y tradición que está en los platos de David, en los vinos de Jerez porque aunque tradicionales, ahora son tendencia y, sobre el tablao, porque los artistas que programamos son la vanguardia del flamenco actual, evidentemente con un componente de tradición enorme.

Entre flamenco y gastronomía, ¿cómo se puede describir la experiencia que se lleva su cliente?
Diría que es única en el mundo porque a la gastronómica se incluye una



“LA COCINA DE DAVID SE BASA EN PLATOS CON ALMA DONDE LA VANGUARDIA SE COMPLEMENTA CON LA TRADICIÓN, QUIZÁS REPRESENTADO EN ESOS FONDOS Y CALDOS, QUE SON EL CARIÑO DEL PLATO”

Juan Manuel de Rey cata un vino de Jerez Amontillado sobre las tablas del escenario del Corral de la Morería.



En las cocinas del Corral de la Morería frente a un lenguado menier, receta de 1956. De derecha a izquierda: el chef David García, Juan Manuel del Rey y el sumiller, Santiago Carrillo.

EL PALO, EL PLATO Y EL VINO

ARMONÍAS DEL CORRAL DE LA MORERÍA, SEGÚN JUAN MANUEL DEL REY.

1. **Una seguidilla, un Pichón y un Oloroso.** La Seguidilla es un palo complemamente desnudo, el pichón es un plato desnudo, también. Y el pichón y el Oloroso son una armonía perfecta. Además, el Oloroso, como la Seguidilla han sido olvidados y poco atendidos en algún momento de su historia.
2. **Una soleá, tallarines de calamar y un Amontillado.** Un Amontillado es para mi poesía, como lo es la soleá.
3. **Unas Alegrías, cocochas y un Fino.** Para mí el Fino es alegría y cuando hay alegría el Fino no puede faltar.



Maridaje con estrella Michelin: tallarines de calamar con toque picante y caldito de chipirón, acompañado de una joya enológica embotellada por el enólogo y master blender de González Byass, Antonio Flores: Viña AB en Rama de la bota 32.

David García: "Si no fuera por el flamenco, estaría cocinando en Bilbao"

Todo lo que vio, comió y olió de niño en su casa de Bilbao le afianza a una tradición tan auténtica como la magia que le hace volar cuando descubre el flamenco.

David García (1975) se formó en las cocinas del chef Martín Berasategui y, en el año 2014, consiguió una estrella Michelin como jefe de cocina del restaurante Álbora de Madrid.

Blanca, Juan Manuel y Armando, los hermanos del Rey, apuestan por la excelencia en El Corral de la Morería cuando piensan en él y son capaces de mezclar arte y gastronomía de tan alto nivel. Pero fue el de Bilbao el que escuchando un rasgueo de guitarra, una gitana bailar y una voz flamenca entendió, desde la emoción, "la exigencia de la expresión" y supo cocinarla para acompañar al inmenso espectáculo que El Corral de la Morería pone sobre su escenario.

La bodega, creada y cuidada por Juan Manuel del Rey, es un viaje al infinito, un espacio (dividido en dos estancias) extraordinario e inimitable por la variedad, calidad y toneladas de cariño y pasión depositadas en las estanterías.

Santi Carrillo es el sumiller de El Corral de la Morería y ha visto la exaltación y el júbilo del primer sorbo de Jerez desde muy cerca en muchos clientes que, sentados en silla de enea, descubren estos vinos al son del relato flamenco.

experiencia artística. Esto es diferente, aquí se junta una cocina de estrella Michelin con premios nacionales de flamenco. Nuestro cliente no se espera todo lo que le pasa y le impacta, porque las emociones le llegan.

¿De dónde parte la cocina de David?

David es un artista más en El Corral de la Morería, y como a todos, le pedimos que sea libre y feliz para crear y expresar al cien por cien de lo que siente.

¿Qué aprendió de sus padres?

Que nuestro trabajo consiste en que los clientes y el equipo estén siempre felices. Mi padre me enseñó muy pronto a ponerme en el lado del cliente para aprender a entenderle.

El Corral de la Morería es el "Mejor tablao flamenco del mundo", según el Festival Internacional del Cante de las Minas. Tiene el Premio Nacional de Gastronomía, otorgado por la Real Academia de Gastronomía. Ha sido galardonado con una estrella Michelin y un Sol de la Guía Repsol. Además, es Premio de Ciudad de Madrid, concedido por el Ayuntamiento, y seleccionado por el New York Times como uno de los 1.000 lugares que ver antes de morir.

DRINK RESPONSIBLY 37,5° / 39,5°





NOBODY LOVES YOU MORE THAN

(NOT EVEN SANTA)



MOMGIN.COM

GRUPO CAÑADÍO
LA TENACIDAD IMPARABLE DE UNA COCINA HONESTA

TRES DÉCADAS CON LOS CONCEPTOS GASTRONÓMICOS MUY CLAROS EN SANTANDER HAN SERVIDO DE MUNICIÓN PARA LA EXPLOSIÓN EN MADRID DE UN FENÓMENO EN LA RESTAURACIÓN. LOS RESTAURANTES DEL GRUPO CAÑADIO TRIUNFAN DESDE SU GENIO E IDENTIDAD.

Texto: **Alicia Tacheles.** Fotos: **Javier Estrada.**

Toda la energía de la jefa del grupo Cañadío se transmite en la firmeza y el dinamismo de un proyecto gigante que parte de una sólida base como son los 38 años de experiencia del Chef Paco Quirós y el restaurante origen, Cañadío Santander.

Teresa Monteoliva es, "capaz de venderte lo que sea, siempre que me lo crea", le gusta decir cuando se presenta.

Actualmente es la directora de operaciones de todo el grupo, que cuenta con seis restaurantes. Además, sigue ejerciendo de jefa de sala y sumiller.

Paco Quirós revolucionó muy joven la restauración en Cantabria y no ha parado de evolucionar y de adelantarse a su tiempo sin perder su identidad y teniendo claro que el producto debe ser el gran protagonista.

El restaurante de Santander es la joya de la corona y desde donde todos los conceptos fluyen en sus restaurantes de Madrid.

La luz y la impresionante fachada solo son el marco perfecto para lo que le espera al comensal en el interior. Primero, una barra de pinchos épica; después, un comedor agradable y cómodo para disfrutar de una cocina de primera.

Cañadío Santander y Cañadío Madrid tienen la misma carta: pinchos y raciones, pastel de perdiz con salmorejo; rabas, croquetas de chorizo; almejas de Pedreña; albóndigas de bonito y calamar; el rape Cañadío; buñuelos de merluza; solomillo "buena mujer"; manitas de cerdo rellenas de cigala; rabo de vaca con mollejas o el asado de ternera. De postre tarta de queso, arroz con leche o la tarta fea de Torrelavega.

Materia prima, sabores de siempre y técnica de vanguardia elevan estos platos a un nivel muy alto que, además, es apoyado por un gran servicio de sala.

Teresa Monteoliva conoció a Paco Quirós hace ahora 28 años y enseguida salió a sala para palpar el negocio.

La decisión de su hijo Javier de marcharse a estudiar la carrera a Madrid provocó la idea de abrir un restaurante en la capital.

En el año 2011, abre el restaurante Cañadío en Madrid (C/ Conde de Peñalver, 86.) y un golpe de clic lanzando la noticia a sus clientes de siempre en Santander, llena el restaurante.

Poco después se presenta la oportunidad en forma de precioso local en la calle Velázquez, 54. Se llamará La Maruca, como su querida playa santanderina.

Aquí el concepto cambia, cocina y conceptos con el alma de Cañadío, pero con los precios más bajos en busca de clientes a los que les guste comer esas recetas de la madre o la abuela. Otro éxito desde el primer día.

El grupo crece y la experiencia refuerza la confianza de cada miembro del equipo. "Trabajamos desde la humildad y admirando a quien lo hace muy bien, pero resguardando nuestra identidad y salvaguardando lo que somos", deja claro Teresa Monteoliva.

Madrid hervía en nuevas propuestas y

EN EL AÑO 2011 SE ABRE EL RESTAURANTE CAÑADÍO EN MADRID



Teresa Monteoliva cata un Finca Moncloa 10 Barricas acompañado de un plato de manitas de cerdo con carabineros. Junto a ella, está el chef José Manuel de Dios (izq.) y el sumiller Gonzalo San Martín, en el restaurante La Bien Aparecida.

la calle Jorge Juan era el eje de la restauración de lujo en la ciudad.

La Bien Aparecida (C/ Jorge Juan, 8.), el nuevo restaurante con el nombre de la patrona de Santander, sería la cuarta apertura del grupo, esta vez elevando el tiro para plantear un restaurante gastronómico con José Manuel de Dios en la cocina, Gonzalo San Martín como sumiller y una rehabilitación y decoración a cargo de Sandra Tarruella.

¡No va más! El chef venía de las cocinas de Michel Bras y, tras empaparse de la sensibilidad de Paco Quirós, comienza a volar solo.

De su cocina sale un recetario tradicional, producto de temporada y esa vanguardia que elevan platos como la terrina cremosa de foie caramelizado, la purrusalda o el cachón guisado en su tinta con huevo frito y trufa, así como sus arroces, el cocido montañés, la merluza en salsa verde o las manitas de cerdo al horno con carabineros (en la imagen) maridada con el vino Finca Moncloa 10 Barricas, un poderoso tinto de Cádiz.

> "TRABAJAMOS DESDE LA HUMILDAD Y ADMIRANDO A QUIEN LO HACE MUY BIEN, PERO RESGUARDANDO NUESTRA IDENTIDAD Y SALVAGUARDANDO LO QUE SOMOS"

La empresa es ya un gran buque de renombre y con bandera de victoria, los platos reconocibles, ricos y sabrosos con un toque afinado de técnica marcan la diferencia y les empuja a seguir abriendo restaurantes en Madrid.

Llega el turno de La Primera, (Gran Vía, 1.). Otra vez será la diseñadora de interiores Sandra Tarruella, la que dibuja en esta ocasión un espacio que nos lleva al Nueva York de los años 50 y, en cocina, los platos más vendidos de los demás restaurantes del grupo. Era la primera vez que salían del Barrio de Salamanca y lo vuelven a hacer. El comedor se llena y la cocina auténtica de aquel joven cántabro conquista el centro de Madrid. Y cuando parecía que en tan poco espacio de tiempo ya no cabía más, compran la Cafetería Santander, en Alonso Martínez, su último proyecto. Un clásico madrileño que reabrirá sus puertas el próximo mes de febrero.

Teresa Monteoliva lo cuenta todo con una sonrisa y la satisfacción del trabajo bien hecho. "Yo soy la constancia y Quirós la creatividad", concluye.



LA SANTA MARKET
RECREO DEL VERANO EN COLORES PASTEL

SI CAMINAS DESCALZO SOBRE LA HIERBA FRESCA HUELES A VERANO Y TE DESPIERTAS, LO MÁS SEGURO ES QUE ESTÉS EN LA SANTA MARKET, UN LUGAR ATEMPORAL QUE DEJA UNA HUELLA PERMANENTE.

Texto: **Marc Ribas.** Fotos: **Javier Estrada.**

Si entras no es sencillo salir porque lo que allí sucede es simplemente mágico. Se llama La Santa Market y, en su tercer año de vida, se ha convertido en la cita del verano de la Costa Brava.

Durante 35 días, una parte de la finca del Santa Cristina Horse Club -en Santa Cristina d´Aro, Girona- las luces de colores, las barras de madera, una vegetación exuberante, las sonrisas y un buen ambiente acampan en un entorno trendy, cool e instagrameable. La Santa Market es un centro de ocio y entretenimiento aliado con el atardecer y el inicio de la noche de la Costa Brava (abierto de 18 a 1 h.) pensado para la familia, adolescentes y jubilados con ganas de diversión. Un espacio y una forma diferente de entender el entretenimiento, diseñado por Julio Rico, un emprendedor empedernido vinculado toda su vida al deporte hípico, la política local, los negocios de asesoría en el extranjero y desde hace tres años, a esta "niña de sus ojos" como le gusta decir, que ha llamado La Santa Market. Y lo hace con pasión, aprendiendo de cada rayo de luz que el Mediterráneo deja sobre sus folios en blanco, atento a cada color de moda, a la calidad de un bocado, a la actualidad o a la condición de los humanos y su carga genética. Porque Julio Rico se divierte dibujando sueños que, después, es capaz de contar y poner en marcha.

La Santa Market ha sido un éxito porque Julio y su equipo no han parado de aprender y de empeñarse en ser únicos.

¿QUÉ PASA EN LA SANTA? Más de 200 artesanos mostraron y vendieron sus diseños de moda, sus complementos de cuero o sus artesanías y obras de arte. También hubo gastronomía local, productos naturales de belleza e increíbles espacios dedicados a la gastronomía de muchas partes del mundo, así como

Julio Rico conversa con el chef Agustín Herrera en el Bar Restaurante Coctelería El Clásico (C/ Pontejos, 9. Madrid) frente a un arroz seco de almejas, langostinos y jamón ibérico, acompañado de una copa de Cava Rosé Delicat Reserva de Vilarnau.





diferentes barras de coctelería y música en directo. Todo en un escenario encantador donde el protagonista era siempre el atardecer, la cálida noche de la Costa Brava y una jaima lumínica que ya se ha convertido en emblema del verano de la zona.

El punto de partida, como explica Julio Rico, es la idea de "un mercado medieval donde existía una interacción tremenda entre las personas". Un bosque encantado en el que todo estaba pensado al milímetro. Su inventor explica cómo una lectura sobre costumbres ancestrales le dio la idea de bajar los mostradores, hacer que las cocinas estuvieran en el centro y que la gente comiera con las dos manos, alrededor del cocinero. "Y funciona, porque el 99,9% o de nuestra existencia ha sido así y lo tenemos grabado en nuestro ADN, cuenta Julio Rico".

El primer año entraron en La Santa Market 48.000 personas, este verano la tribu a aumentado hasta los 152.000.

TENDENCIA GASTRO. Un restaurante libanés que cocinaba un exquisito sabarna, con filetes traídos de Turquía y pan de pita de Israel, una parrilla argentina y un espeto malagueño han sido los reyes de esta edición.

"La gastronomía forma parte fundamental de los *markets* y del *life style*. A la gente le encanta reunirse para descubrir sabores y nuevas propuestas en entornos preciosos y bien atendidos.

Si hablamos del vino y el cava, la sorpresa es que ha crecido su consumo (en 35 días se han vendido 2.500 botellas de vino). Pero hay que incentivar su consumo porque creo que tiene mucho recorrido", continúa Julio Rico. "En La Santa hemos puesto el vino en cubiteras a la vista y lo hemos servido por copas. Si hablamos de destilados, el rey es el ron. Hemos vendido 10.000 mojitos".

LAS LUCES DE COLORES, LAS BARRAS DE MADERA, UNA VEGETACIÓN EXUBERANTE, SONRISAS Y BUEN AMBIENTE ACAMPAN EN UN ENTORNO TRENDY, COOL E INSTAGRAMEABLE

Pero el lugar que más marcó la diferencia fue Las Palmeras Gastro Cocteleri Terrace, un proyecto alucinante de La Santa y González Byass que ofrecía una experiencia gastro única y diferente: el maridaje de productos excepcionales con una coctelería exclusiva. A los mandos estaban el chef Frederic Toppin y el bartender Coque Alonso. De su imaginación salieron bocados de atún, salmón, jamón ibérico, foie, anchoa y seis quesos franceses galardonados, que se servían con un cóctel creado para la ocasión.

Un fiesta para los sentidos, una oportunidad exclusiva que se convirtió en la armonía para una noche de verano.

PESCADOS Y MARISCOS EN EL "PUERTO" DE MADRID

TRES RESTAURANTES DE MADRID QUE VENERAN Y HONRAN MARISCOS Y PESCADOS. Y TRES GRANDES VINOS PARA ACOMPAÑAR PRODUCTOS QUE HACEN DE LA CAPITAL UNA LONJA EXCEPCIONAL.

Texto: **Marc Ribas**. Fotos: **Javier Estrada.**





Óscar y Juan Manuel Sánchez, tercera generación de restauradores de la Marisquería que lleva su apellido en Meco, Madrid.

Percebes de Cedeira con Albariño Lusco

RESTAURANTE MARISQUERÍA SÁNCHEZ. Meco, Madrid.



Lusco Albariño con percebes del restaurante Marisquería Sánchez.

La plaza Ramón y Cajal de Meco es una tranquilo y pequeño lugar peatonal donde destaca, frente a una pequeña fuente, una agradable terraza con toldo azul marino, que da paso a la Marisquería Sánchez.

Una cava de cristal separa la zona de bar, donde se exponen los productos en peceras y en vitrina refrigerada, del comedor.

Su historia se remonta a 1939, cuando en Meco apenas vivían 600 personas, Niceto Sánchez, el abuelo de Juan Manuel y Óscar abría una taberna donde se servía vino y algún humilde aperitivo. El pueblo vivía de la agricultura y la ganadería. Faltaban unos años para que El Corredor del Henares cobrara la fuerza económica que tiene hoy.

Poco a poco se incorporan a la carta chacinas y conservas, hasta que en el año 1973 se comienza a vender marisco, comprado a diario en Legazpi, en el Mercado de La Cebada.

Los hermanos Segundo y Juan Manuel toman el relevo y es la mujer de Juan Manuel, Mª Jesús, la que borda el toque de cocción del marisco.

Desde el año 2000, Juan Manuel y Óscar Sánchez, hijos de Juan Manuel y Mª Jesús, son los que se hacen cargo, y Ana, la mujer del primero, es la que hereda los secretos de la cocina.

EN SU CARTA, GRANDES PLATOS DE PESCADOS A LA BRASA O CON SALSA BILBAÍNA, COMO EL VIRREY, EL BESUGO, EL RODABALLO Y LAS COCOCHAS DE MERLUZA

BULA PAPAL

La calidad del producto y el constante trabajo se unen a la enseñanza familiar de "no disfrazar el sabor del marisco".

Hoy una marisquería de referencia en un pueblo que, en 1772, recibió la Bula papal del entonces Papa Clemente XIV, que les permitía no ayunar ni tener que comer pescado en tiempo de Cuaresma, por ser la villa más alejada del mar de toda la Península Ibérica y no poder ser abastecida de pescado fresco.

La familia Sánchez ha hecho, y hace, todo lo posible para que nunca más falte marisco y pescado de primera calidad en Meco.

Desde que se levantan a las cuatro de la madrugada para traer el mejor marisco de Mercamadrid, hasta que termina el último servicio del día, Juan Manuel y Óscar miman productos tan sabrosos como los percebes de Cedeira, el pulpo a la brasa, la gamba roja de Garrucha, el camarón, la langosta, los angulas, los langostinos de trasmayo de Sanlúcar, el bogavante o la nécora y la centolla, cuando la veda lo permite.

En su carta, grandes platos de pescados a la brasa o con salsa bilbaína, como el virrey, el besugo, el rodaballo y las cocochas de merluza. De la bodega, eligen Lusco, un Albariño criado sobre lías, con la potencia adecuada para acompañar a cualquiera de plato de esta gran Marisquería.

Cabracho de Vigo con Finca Constancia Parcela 52.

RESTAURANTE EL SEÑOR MARTÍN. Madrid.

Toda la luz del madrileño barrio de Alonso Martínez inunda la planta calle del restaurante El señor Martín, donde una espléndida barra gastronómica hace el entreacto del espectáculo que espera a continuación. El mar y el fuego, el producto de primera y la parrilla, se encuentran a las órdenes de las manos del chef Alfonso Castellanos.

En la planta baja está el comedor, un espacio tranquilo y elegante presidido por una cava espectacular donde aguardan más de 120 referencias de vino y en la que los de Jerez y los champagnes cobran cada vez más protagonismo.

Nacieron en 2008 como pescadería gourmet en mercados tradicionales, ganándose el respeto de sus clientes y varios premios importantes por la calidad de su trabajo.

El señor Martín se inaugura en junio de 2018 y apuesta por abrir sus cocinas para que el comensal disfrute del producto y la parrilla de carbón vegetal donde, a diario, la interacción de la cocina con el cliente provoca que sucedan experiencias interesantes, como tapear partes de la cabeza de un mero de Marín. Producto de primera, comprado por videoconferencia con el barco pesquero a diario, para ofrecer platos como el borriquete aliñado o pucheros como las fabes con berberechos o garbanzos con bogavante; pulpo, lubina salvaje, el San Martín de Muros o el lomo de atún rojo de Tarifa.



Un cabracho de tres kilos acompañado de un vino blanco Finca Constancia Parcela 52 espera su turno en la parrilla del restaurante El señor Martín.

DOS RECETAS DE CABRACHO

Sobre la mesa, un cabracho de tres kilos a la parrilla servido con los lomos y la espina separados y acompañados de las partes nobles de la cabeza como son el paladar o las cocochas.

Otra receta con cabracho de El señor Martín es la olla marinera, un guiso cocinado con una bullabesa de base, fumé, cangrejo, verduras y patata, al que se le sirven unas almejas justo antes de servir en mesa.

En la copa, Finca Constancia Parcela 52, un Verdejo 100% producido a partir de tres elaboraciones diferentes de la misma uva: en barrica, en tina de madera y en depósito de acero inoxidable. Elegante, sabroso e intenso con gustos a fruta y leves notas tostadas.

EL MAR Y EL FUEGO, EL PRODUCTO DE PRIMERA Y LA PARRILLA, SE ENCUENTRAN A LAS ÓRDENES DE LAS MANOS DEL CHEF ALFONSO CASTELLANOS

Cigalas y carabineros con Clarión de Viñas del Vero

RESTAURANTE LA TRAINERA. Madrid.

Antes de ser restaurador, Miguel García fue pescadero, asentador y mayorista. El padre de Juan Miguel, el actual dueño del restaurante La Trainera, Los Remos, el restaurante del Club de Golf La Herrería, en el Escorial, y el puesto al por mayor de Mercamadrid.

En 1966 abren el restaurante La Trainera que tenía 17 mesas y el mejor producto posible. Hoy tiene 78 mesas, ha sufrido diferentes ampliaciones y reformas, pero sus cocinas siguen ofreciendo pescados y mariscos de primera. Clave de su éxito.

Cada mañana, el señor Moreno se encarga de montar el espectacular escaparate de mariscos que tiene junto a la gran barra donde tapear su ensaladilla rusa especial de la casa, almejas de Carril a la sartén, gamba blanca de Huelva o mejillones gallegos a la Trainera.

Estudiando Económicas, un joven Juan Miguel ya ayudaba a su padre en Mercamadrid y en el restaurante, aprendiendo a amar la profesión. "Una de las premisas que me repetía mi padre era que cuidara siempre el producto y que si entraba en la sala, saludar a todas las mesas para que nadie se sienta de menos", explica el dueño de La Trainera que añade: "nuestro trabajo tiene que conseguir el mejor servicio, desde que



Cigalas y carabineros del restaurante La Trainera armonizados con el vino blanco de Somontano Clarión de Viñas del Vero.



Juan Miguel García, propietario La Trainera junto al escaparate de marisco de su restaurante.

el aparcacoches le recibe, hasta que el cliente sale y recoge su abrigo en el guardarropa; dejando claro la importancia de la calidad del marisco y los pescados y de cada persona en la cocina y en la sala".

SINCERIDAD Y PRODUCTO

Traineras, timones y elementos de barcos salpican la decoración de este gran restaurante de cocina tradicional que ha sabido cumplir años apostando por la excelencia y la sinceridad. "Hay que ser sincero con el cliente. Es una clave fundamental para mantenerse tantos años", asegura Juan Miguel García.
Entre sus platos más representativos y aclamados está el rodaballo a la plancha, una maravilla, y el lenguado, también a la plancha. Además de las angulas, percebes, cigalas, salpicón de carabinero, centollos, nécoras y langostinos o langosta.

ENTRE SUS PLATOS MÁS REPRESENTATIVOS Y ACLAMADOS ESTÁN EL RODABALLO Y EL LENGUADO A LA PLANCHA

Sobre la mesa, Clarión de Viñas del Vero, un vino blanco elaborado desde la selección de los mejores viñedos de uvas blancas del Somontano. Carnoso y denso en boca, potente y largo, con aromas de fruta de hueso madura, pétalos de árboles frutales y semillas de matalahúga. A su lado, unas cigalas y unos carabineros de primera. La Trainera recibe hoy a padres e hijos que valoran la buena cocina, reforzando el popular dicho de que el mejor puerto de mar está en la capital. Aquella estrella Michelin, de los años 80, al primer restaurante marisquería de España elevó su nombre al nivel que merecía y el esfuerzo diario es hoy celebrado por diferentes generaciones que quieren acercarse a una buena gastronomía basada en el mar.

¿ES LA #SHERRYREVOLUTION UNA REALIDAD?

UNA CITA EN EL TIEMPO, EN LA QUE LOS MAYORES EXPERTOS DEL MUNDO EN JEREZ SE REUNEN SOBRE EL ESCENARIO DEL TEATRO VILLAMARTA DE JEREZ. ES UN BUENA OCASIÓN PARA INDAGAR SOBRE EL MOMENTO ACTUAL DE LOS VINOS DE JEREZ EN EL MUNDO.

Texto y fotos: **Javier Estrada**

Durante los días 28 y 29 de mayo de este año, se celebró en Jerez la final de la VIII edición de Copa Jerez, una emocionante competición en la que siete equipos finalistas de todo el mundo, formados por un chef y un sumiller, cocinan en directo y de forma simultánea diferentes menús maridados con vinos de Jerez y ante un exigente y muy experto jurado.
El ganador de esta edición fué el equipo danés compuesto por el sumiller **Jonathan K. Berntsen** y el chef **Martin Sørensen**, procedentes de Dinamarca, del restaurante Clou (1 estrella Michelin), situado en pleno corazón de Copenhague. El menú elegido fue: vieira, pan de centeno danés y aromas verdes, maridado con un Fino; pichón madurado, confit de cítricos, nueces e hígado, maridado con un Oloroso, y plátano, mantequilla dorada, regaliz y aceite de oliva, maridado con un Pedro Ximénez.

Recientemente, el International Wine Challenge ha premiado Tío Pepe Cuatro Palmas con el "Champions of Champions Trophy". Un galardón que lo sitúa como el Mejor Vino del Mundo del año. Fue el creador de este vino, el genial enólogo y master blender de las bodegas González Byass de Jerez, **Antonio Flores**, quien acuñó hace cinco años el término #sherryrevolution, como movimiento global para dar a conocer en todo el mundo la singularidad de estos vinos únicos y reunir a un grupo cada vez mayor de amantes de los vinos de Jerez y su cultura.

¿QUÉ ESTÁ SUCEDIENDO HOY CON LA #SHERRYREVOLUTION?

"Los clientes cada día quieren conocer más vinos de Jerez"

Según **Miguel Ángel Millán**, sumiller del restaurante DiverXO (3 estrellas Michelin): "Sí creo que existe una #sherryrevolution, pero no estoy seguro de que mi visión se corresponda con el mundo real. En los grandes restaurantes sí está pasando. Los clientes cada día quieren conocer más vinos de Jerez".

"No hay revolución, la clientela no ha traspasado el umbral"

Por su parte, **Juancho Asenjo**, periodista del vino, divulgador y profesor de sumilleres, no cree que esté sucediendo ninguna revolución. "La clientela no ha traspasado el umbral. No es nada fácil y, aunque el Consejo Regulador y las bodegas lo intentan, no es suficiente".

"Es un crecimiento ascendente lento, pero se está consolidando"

Paqui Espinosa, dueña del Restaurante Palo Cortado de Madrid, opina que: "Está pasando algo. Mirando alrededor veo mucha gente joven y eso es fundamental. Es un crecimiento ascendente lento, pero se está consolidando. Son vinos que tienen mucho que decir, tienen alma y van con todo. Si los bebes solos son los que mejor te acompañan".



De izquierda a derecha: José Carlos Capel: periodista y crítico gastronómico; Sarah Jane Evans: Master of Wine, galardonada escritora y periodista de vinos, copresidenta de los Decanter World Wine Awards y presidenta del 2018 IMW Symposium; Beltrán Domecq: Presidente del Consejo Regulador de las DD.O. Jerez- Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez; Josep Roca: sumiller, jefe de sala y copropietario del célebre Celler de Can Roca* y François Chartier: considerado internacionalmente uno de los mayores expertos en armonías gastronómicas y Mejor Sumiller del Mundo 1994 (Grand Prix Sopexa).**

"No podemos imaginar el brillante futuro que le espera a los vinos de Jerez"

En la misma línea está **José Ferrer**, Embajador de Vinos de Jerez y maestro de ceremonias de Copa Jerez. "Sí está sucediendo. Desde hace años se están poniendo unos buenos cimientos para vivir un futuro brillante para Jerez que, creo, no somos capaces de imaginar".

"Jerez tiene esa diversidad que permite estar en todas las cocinas del mundo"

Muy de cerca lo vive **José Argudo**, Global Brand Manager de Tío Pepe. En su opinión "la #sherryrevolution es una realidad y se entiende por increíble interés mundial por el vino de Jerez, como podemos ver en el rodaje de varias películas, libros editados en diferentes idiomas, salones y eventos por España y todo el mundo con una receptibilidad increíble. Colas para entrar en las catas que da nuestro enólogo Antonio Flores en Estados Unidos, con entradas a 75 dólares, catas en *streaming* que se agotan en las entradas o un Sherry-Master de González Byass con plazas limitadas que se acaban antes incluso de publicar el programa. También, como momento de recuperación de marcas históricas y salidas al mercado de bodegas, que antes eran almacenistas, o la llegada del enólogo danés **Peter Sisseck** a Jerez (ha comprado bodega y viñedo) y en eventos como la Sherry Maratón, donde los jóvenes salen a correr por las viñas. Para mi #sherryrevolution debe ser visto como un grito de guerra común en el que debe estar todo el sector del Vino de Jerez.

Hoy, la gastronomía y la coctelería, a los que Jerez ha apoyado desde hace muchos años, deben tender la mano a los Vinos de Jerez para dejarnos acompañarles en esa cumbre. Los grandes chefs ya lo hacen y, ahora, comenzamos a estar presentes en esa restauración más joven y aspiracional.

Jerez tiene esa diversidad que permite estar en todas las cocinas del mundo. Por otro lado, hay que decir que la mixología trata con un respeto especial a Jerez porque ha sido, y es, uno de los grandes vinos del mundo".

"Soy escéptico porque en España no se bebe vino"

El crítico gastronómico de El País, **José Carlos Capel**, tiene una visión poco optimista: "#sherryrevolution es un bonito término para expresar el creciente interés que hay por los vinos del Marco de Jerez en España y en el mundo. Una nueva oportunidad que se brinda a los vinos de Jerez. Ahora hace falta que

se aproveche como es debido, ya que el Jerez ha tenido oleadas de apreciación a lo largo de la historia. Pero no soy optimista, soy escéptico porque en España no se bebe vino. Pese a ser el primer productor de vino del mundo, con el mayor viñedo del mundo y una calidad altísima, resulta que somos el último de Europa en consumo. No soy pesimista con el vino de Jerez, soy escéptico con cualquier cosa que tenga que ver con el vino en España. Se habla mucho, pero no se consume. Me niego a la alabanza fácil. No, todo no va bien. Los vinos de Jerez deberían ser Patrimonio de la Humanidad, vamos a ver qué es lo que hay que hacer delante de la UNESCO para conseguirlo y que no se nos adelante Oporto.

La Denominaciones de Origen y los sumilleres españoles lo están haciendo bien, pero hay que agitar las cabezas de los españoles para que despierten".

"Los jóvenes de todo el mundo están mirando hacia estos vinos"

Carlos Maribona, crítico gastronómico de ABC, habla del acierto de las nuevas generaciones de bodegueros de Jerez. "Hay un grupo de personas que están poniendo en valor una importante pasado. Una nueva generación ha buceado en la historia y han descubierto que había otro Jerez. Gracias a que desde Jerez se ofrece un modelo diferente, los jóvenes de todo el mundo están mirando hacia estos vinos".

"Jerez ha sido un vino infravalorado que no ha sabido hace un buen marketing"

Para **Beltrán Domecq**, Presidente del Consejo Regulador de las DDO. del Marco de Jerez, la #sherryrevolution le lleva hasta su "amigo Antonio Flores". Cree que desde hace unos años "a cualquiera que le hables de la crianza biológica y oxidativa se vuelve loco de ilusión. Pero también ha sido un vino infravalorado que no ha sabido hacer un buen *marketing* como sí ha hecho siempre Champagne".



Alan bednarski sumiller y el chef Karl Odell.



Equipo Dinamarca elaborando su menú en la Copa Jerez 2019.

"La calidad y el bajo coste de estos vinos seguro que protagonizarán una revolución"

Sebastian Schaan, sumiller del restaurante Wild x Berg, de Birkenau (Alemania), quien presentó en el concurso un postre maridado con Fino de Añada de González Byass, comenta que: "En Alemania estamos comenzando actualmente desde lo más básico del Jerez, pero con gran atención e ilusión. Después de conocerlo y entenderlo, estamos en la primera fase de darlo a conocer a nuestro cliente. La calidad y el bajo coste de estos vinos seguro que protagonizarán una revolución".

"Todo viene acompañado del disfrute junto a nuevos tipos de cocina de todo el mundo y otros momentos de consumo"

Para **Silvia Flores**, Assistant Winemaker de Tío Pepe, "la #sherryrevolution es Jerez alrededor del mundo, es acercar Jerez a la gente joven para que entiendan lo que significa tener una copa de Jerez en la mano, porque es mucho más complejo de lo que parece. Todo viene acompañado del disfrute junto a nuevos tipos de cocina de todo el mundo y otros momentos de consumo. Detectamos que de la misma manera que vivimos muchos cambios que van a gran velocidad, la sociedad también aprecia lo contrario, lo auténtico, lo artesanal, los productos con historia y corazón. Y el vino de Jerez lo tiene".

"Son los mejores vinos para crear maridajes"

François Chartier, Mejor Sumiller del Mundo en 1994 y experto en armonías, cree que la #sherryrevolution está a punto de llegar. "El Jerez es un mundo totalmente aparte de todos los vinos del mundo y he escrito muchas veces en mis libros que los Vinos de Jerez son los mejores vinos para crear maridajes. Todo es posible con Jerez".

"La revolución ya ha sucedido"

La periodista y escritora de vinos, la inglesa **Sarah Jean Evan**, Master of Wine, afirma que la revolución ya ha sucedido. "Han pasado cinco años y hoy es algo más complicado y complejo porque ha tomado varias direcciones. Hablamos de una renovación de Jerez, estamos hablando de Pagos distintos, de introducir uvas históricas o vinos sin encabezar. Sin duda hay un movimiento que acapara a todos aquellos que se interesan por el mundo del vino y Jerez ha sabido mostrarnos un camino interesante. Cuando disfrutábamos del Fino Tío Pepe, nos descubren el Fino en Rama y, después, las añadas. Durante 20 años Jerez fue algo estático, hoy es un mundo mucho más diverso"



Silvia y Antonio Flores.



Pitu Roca y Sebastian Chaan.



Francois Chartier.

"Los vinos de Jura están llegando antes a Bélgica que los de Jerez"

François Vandecasteele, sumiller del restaurante Le Polori, en Eucaussinnes, Bélgica, que presentó en Copa Jerez un Pichón con setas, puré de batata y zanahoria, maridado con un Amontillado del Duque VORS, la #sherryrevolution no existe en su país. "Para que exista una revolución hay que tener primero un conocimiento y, hoy, en Bélgica, todavía no lo hay. Actualmente, los vinos de Jura están llegando antes que los de Jerez".

"El Jerez está haciendo muy bien su trabajo recorriendo todas las etapas de consumo"

Por su parte, el sumiller del restaurante Texture de Londres, **Alan Bednarski**, que compitió con un tartar de vieira, wasabi y pepino, acompañado por un Fino Tío Pepe en Rama 2019, dice que: "para mí la #sherryrevolution es luces, brillo y sensibilidad. El Jerez está haciendo muy bien su trabajo recorriendo todas las etapas del consumo que van del aperitivo al postre, grandes restaurantes o barras de bar".

"Un vino con tanta historia es porque ha sabido reinventarse y lo seguirá haciendo"

César Saldaña, Director General del Consejo Regulador del Jerez y la Manzanilla, declara que "la #sherryrevolution me lleva hasta Antonio Flores. Además, creo que en cada país si está sucediendo algo diferente, pero siempre positivo. Un vino con tanta historia es porque ha sabido reinventarse y lo seguirá haciendo.

Soy optimista, hay muchas cosas que nos reafirman en que estamos en la buena dirección. Copa Jerez sería una de ellas, chefs y sumilleres muy jóvenes que vienen de todas las partes del mundo con sus propuestas de maridajes. Han descubierto Jerez sin prejuicios y avanzan en el conocimiento para ir abriendo puertas al consumo, en el maridaje o en la coctelería".

"El Jerez es una de las locomotoras que utilizamos en nuestro trabajo de divulgación"

Desde otra perspectiva habla **María Naranjo**, Directora de Alimentos, Vinos y Gastronomía del ICEX.

Para ella, "claramente está pasando algo. Lo notamos en mercados emergentes como los del sudeste asiático, donde los vinos de Jerez están empezando a tener mucho interés porque combina muy bien con su recetario.

El Jerez es una de las locomotoras que utilizamos en nuestro trabajo de divulgación de alimentos y vinos españoles por ser un producto absolutamente genuino y propio de la despensa española".

"La #sherryrevolution es una energía positiva de capacidad de crecimiento para conectar con una nueva generación"

Para concluir, **Pitu Roca**, sumiller del Celler de Can Roca, (3 Estrellas Michelin), jurado de Copa Jerez y gran apasionado y divulgador de los vinos de Jerez en todo el mundo. "Soy muy optimista, pienso que tenemos que tener esa actitud en la vida, en las ideas y las propuestas porque si no nos lo creemos nosotros, no se lo creerá nadie.

La #sherryrevolution es una energía positiva de capacidad de crecimiento, de oportunidad para conectar con una nueva generación. La ventaja es que la gastronomía abraza al vino de Jerez, no solo en España sino en el mundo, y que esa versatilidad se ha convertido en una singularidad muy especial.

Es el momento de mostrar al mundo los vinos Generosos con criterios de calidad, pero también con una mirada distinta, fresca, relajada, en la que haya también esa oportunidad de mostrar los vinos de esencia, los vinos de anticuario, los vinos nobles que están estampados en el vientre de las botas y guardados como tesoros callados.

La revolución tiene que seguir con imaginación y dinamismo, elaborando vinos más fáciles y accesibles; más dicharacheros, que nos hagan conectar con la juventud y momentos de fiesta".

NOVEDADES EDITORIALES



1. **¿Quiénes elaboran los vinos españoles aupados a las cimas de las guías enológicas?** Este libro te da muchas respuestas. Prólogo escrito por Josep "Pitu" Roca y Rafael Ansón.

2. El sumiller **Juan Muñoz** recoge y relata en un solo libro todo el universo del rey del aperitivo, una bebida de moda.

3. 100 ricas recetas del universo **"Hygge"** (estilo de vida sencillo) basadas en la cultura gastronómica de la capital danesa.

4. Este libro refleja la conversación entre dos sabios del **vino y la gastronomía.** Un diálogo sobre la alta cocina y la importancia de los vinos.

5. **Un valioso libro informativo, muy visual y bien esquematizado** para hacer fácil el reto de comer sano. Ofrece 80 recetas light, divididas en menús semanales y la promesa de cocinarlos en dos horas.

6. **Rocío Arroyo,** cocinera y profesora, desvela las recetas de los dulces más tradicionales de España, desde el buñuelo de viento al brioche.

7. El chef **Enrique Olvera** comparte en este libro 100 recetas de la cocina casera mexicana, desde tortillas y tamales a moles y frijoles.

8. ¿Qué diferencia los fideos ramen, soba, udon y somen? Esta y otras muchas preguntas son contestadas por el chef japonés afincado en Barcelona, **Mutsuo Kowaki.** Un libro de técnicas y preparaciones de comida japonesa.

9. Recopilatorio de la vida y obra de 50 chefs de España y el mundo. Una radiografía sobre la filosofía de los más influyentes, con interesantes retratos de la autora **Murnau Den Linden.**



10. Recetario de **pizzas gourmet**, desde la elaboración de la masa a clásicas, veganas y varias homenaje a sus autores. Magnífica fotografía y prólogo de Carme Ruscalleda.

11. "Desatornillando criterios para alcanzar mayores libertades", dice entre otras muchas cosas interesante el chef **Andoni Luiz Aduriz** en este libro de búsqueda, conversación y recetas.

12. Este libro contiene la historia (y recetas) de los **40 mejores chef** que trabajan con productos de su propio huerto. Desde Gastón Acurio a Michel Bras, pasando por Aduriz o Atxa.

13. El autor de este libro, **Jonathan Silverstown**, profesor de ecología evolutiva en la Universidad de Edimburgo, nos invita a comprender los orígenes de nuestras dietas y los alimentos.

14. "Diccionario de Gastronomía". 7000 términos definidos en cuatro idiomas, para aprender lo que es un shichimi o la técnica de empomar.

15. El imparable e increíble cocinero y comunicador **Karlos Arguiñano** publica un nuevo libro de recetas. Casi 800 páginas con más de mil recetas y menús, divididos por estaciones del año y para cada día de la semana.

16. El chef **Toni Rodríguez** muestra en este libro las recetas más ricas que ofrecen los alimentos vegetales. 70 recetas veganas que incluyen estofados o patés.

17. Un valioso libro informativo, muy visual y bien esquematizado para hace fácil el reto de comer sano. Ofrece 80 recetas light, divididas en menús semanales y la promesa de cocinarlos en dos horas.

18. Un manual fácil y sencillo que abarca todo tipo de recetas de la **gastronomía japonesa,** desde guarniciones a postres.



AÑADA 1991, UN PALO CORTADO DE 97 PUNTOS PARKER

Los vinos de Jerez de González Byass han brillado en la publicación The Wine Advocate, donde Palo Cortado Añada 1991 ha sido reconocido con 97 puntos. Creada por Robert Parker en 1978, esta revista ha premiado la singularidad de este vino exclusivo procedentes de uvas de cosechas selectas y del que solo hay disponibles 992 botellas. De color ámbar intenso y brillante, Añada 1991 ofrece en nariz finos aromas de frutos secos, piel de naranja confitada, vainilla, tabaco y maderas nobles. En boca se muestra envolvente, aterciopelado y dotado de un gran equilibrio.

Esta publicación de EE. UU. también ha otorgado excelentes calificaciones al Mejor Vino del Mundo, **Tío Pepe Cuatro Palmas, que ha alcanzado los 96 puntos**. Por su parte, **Tío Pepe Tres Palmas, Tío Pepe Dos Palmas y Tío Pepe Una Palma**, han logrado **92 puntos**. Completan estos resultados **Tío Pepe en Rama** con **91**.

TRIUNFO EN WINE SPECTATOR

Las buenas noticias también han llegado de **Wine Spectator**, otra de las grandes cabeceras especializadas de Estados Unidos. El mejor resultado ha sido para la Solera Exclusiva **Noé Pedro Ximénez Muy Viejo V.O.R.S**, con **94 puntos**. Le siguen **Néctar Pedro Ximénez y Viña AB Amontillado**, con **93 y 91** puntos, respectivamente. **Tío Pepe en Rama y Leonor Palo Cortado**, con **90**, cierran las puntuaciones.



VILARNAU BRUT RESERVA ORGÁNICO, PREMIADO COMO EL MEJOR CAVA DEL AÑO

Vilarnau Brut Reserva Orgánico ha sido reconocido con el premio de Mejor Cava en The Champagne & Sparkling Wine World Championships. Esta distinción, unida a la de Mejor Cava Orgánico, Mejor Cava Brut Non Vintage y a la Medalla de Oro logradas en este concurso que reúne a los mejores champagnes, cavas y vinos espumosos a nivel internacional, sitúa a este Brut Reserva como el mejor cava del año. Este cava de Vilarnau se elabora a partir de uvas procedentes de viñedos certificados como ecológicos y sigue el método tradicional de fermentación secundaria de botella y crianza extendida en sus lías durante más de 15 meses.



VIÑAS DEL VERO CHARDONNAY, EL FAVORITO DE LOS LECTORES DE LA GUÍA DE VINOS GOURMETS

Anualmente, la Guía de Vinos Gourmets recibe los votos emitidos por sus lectores para elegir los mejores vinos del año. En 2019, el más votado en la categoría de "Mejor blanco joven" ha sido Viñas del Vero Chardonnay. Estos galardones, que se entregarán durante la celebración del 34 Salón Gourmets, permiten conocer las preferencias de los consumidores y las tendencias del mercado vitivinícola. Entre ellas se encuentra este singular 100% Chardonnay de Viñas del Vero, la bodega líder del Somontano.

BERONIA RESERVA 2014 TRIUNFA EN ESTADOS UNIDOS

Wine Spectator ha otorgado 92 puntos y situado entre los "Top Values from Spain" a Beronia Reserva 2014. El comité de la publicación norteamericana, que cata a ciegas cada año más de 15.000 vinos procedentes de todo el mundo, ha premiado la personalidad de este Reserva D.O. Ca. Rioja elaborado a partir de la selección de los viñedos de más edad de Tempranillo, Graciano y Mazuelo. "Rico y expresivo" son algunos de los comentarios que Wine Spectator ha empleado para describir Beronia Reserva, un vino que ha llevado a cabo una maceración prefermentativa en frío y una fermentación controlada con remontados periódicos para extraer el color y los aromas deseados. A continuación, ha permanecido durante 20 meses en barricas mixtas de roble francés y americano, para conseguir una evolución pausada y armónica.





Pelayo Cortina Koplowitz; Jack Ma, presidente de Alibaba Group; Pedro Rebuelta, vicepresidente de González Byass y Carlos del Río González-Gordon, accionista de González Byass.

JACK MA FIRMA UNA BOTA TÍO PEPE

El ex presidente de Alibaba Group ha visitado González Byass y firmado una bota Tío Pepe. Los miembros de la 5ª generación de la familia, Pedro Rebuelta y Carlos del Río González-Gordon, vicepresidente y accionista de González Byass, respectivamente, han acompañado al cofundador de Alibaba Group en su recorrido por los rincones históricos de esta casa jerezana.

BODEGAS BERONIA ES "VIÑEDO SINGULAR"

Bodegas Beronia ha obtenido la certificación de "Viñedos Singulares", la nueva calificación de la D.O. Ca. Rioja. La bodega de Ollauri ha sido una de las primeras en lograr este sello que reconoce aquellos **pequeños parajes vitícolas** dentro de la Denominación que se **diferencian** y **distinguen** de otros de su entorno por sus **singulares propiedades agrogeológicas** y **climatológicas**. "Viñedos Singulares" supone el nacimiento de una nueva indicación de vinos de rasgos únicos procedentes de estos viñedos, que deberán superar rigurosos criterios de cata para alcanzarla.

La edad mínima del viñedo de **35 años**, una **producción por hectárea reducida** y la aplicación de técnicas **respetuosas con el medioambiente** han sido algunos de los elementos para que Beronia sea considerado un viñedo singular de esta región vitivinícola.



ITALIA SE LLEVA EL TÍO PEPE CHALLENGE 2019

Marco Masiero, barman de Sottovoce de Bergamo (Italia), ha sido el ganador de Tío Pepe Challenge 2019 con su propuesta "El Beso de la Flaca". El cocktail del barman italiano ha sorprendido al jurado de la competición, compuesto por expertos del mundo del Jerez y la coctelería, que ha reconocido la originalidad de esta propuesta elaborada a partir de Fino Tío Pepe.

"El Beso de la Flaca"

60 ml de Fino Tío Pepe.
50 ml de vino blanco Chardonnay infusionado con albaricoque.
17,5 ml de agua de tónica casera.
2 dashes de bitter de naranja

En la imagen, Marco Masiero con el cocktail "El Beso de la Flaca".



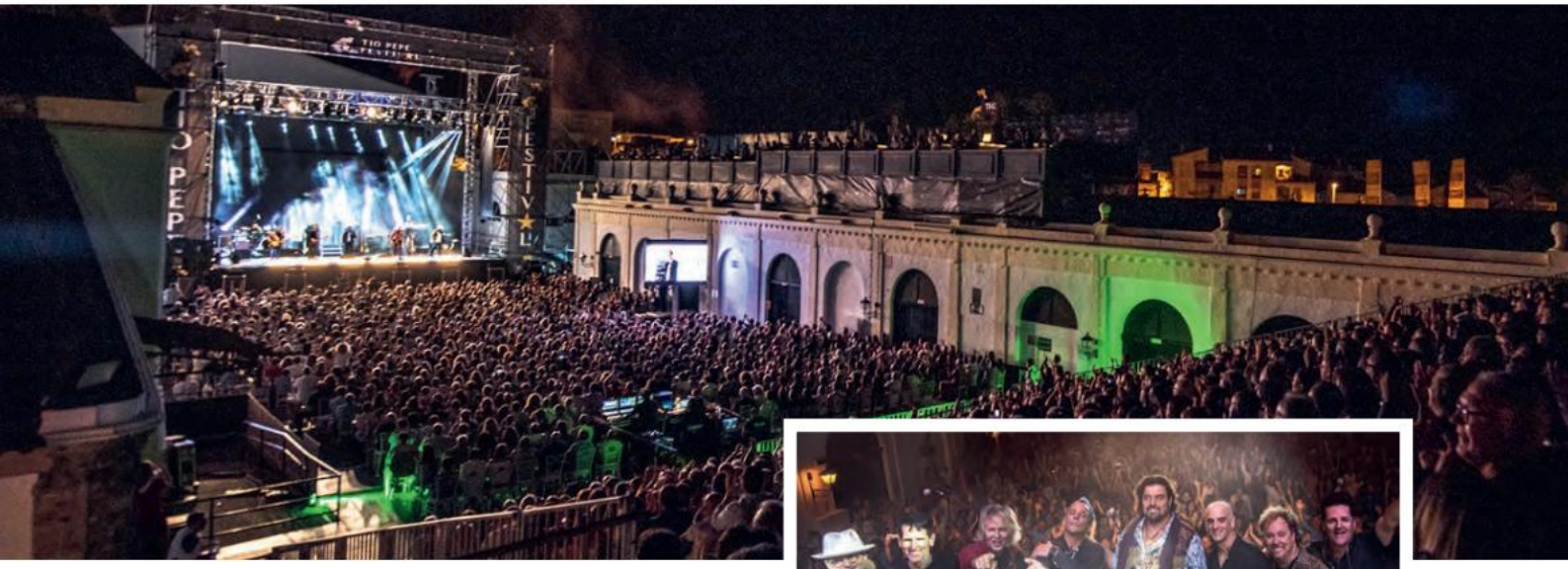
"Toño Perez, chef del restaurante Atrio (**), aplica los últimos detalles en su propuesta de "La Cena de las Estrellas".

"CUIDEMOS EL MAR Y SIGAMOS MIRANDO CON LA PROA HACIA EL FUTURO"

"Jerez, el vino que mira al mar"

González Byass ha estrenado este micro documental que relata la estrecha relación que existe entre el mar y el vino de Jerez. "Jerez, el vino que mira al mar" sintetiza la participación de esta Familia de Vino en el "Encuentro de los mares", un foro que ha mirado al mar desde la óptica de la historia, la alta gastronomía, la ciencia, el conocimiento y la sostenibilidad.
El fomento y respeto de estos pilares, a través de planes sostenibles como "5+5 Cuidando el Planeta", resulta fundamental para alcanzar la máxima calidad en estos vinos y velar por el futuro del mar y la tierra. El mar ha sido, y es, vehículo de civilizaciones, culturas, conocimientos y, también, el canal por el que estos vinos han llegado a todos los rincones del planeta. Su relación no es casual. Y es que la zona del Marco de Jerez, al abrigo del Mediterráneo y el Atlántico, era una región inundada por estos mares que, tras su retirada, dio paso a una de las claves en el devenir de estos vinos únicos: la Albariza. Una tierra en la que los fenicios, civilización que llegó a través del mar, comenzaron a plantar con vides y construir lagares como los que aún perduran en el Yacimiento de Doña Blanca del siglo IV a.C.

Escanea este código QR para ver "Jerez, el vino que mira al mar".





TÍO PEPE FESTIVAL, UNO DE LOS MEJORES "FESTIVAL EXPERIENCE" DE ESPAÑA

Nueve conciertos de destacados artistas del panorama musical nacional e internacional; tres exclusivas propuestas culinarias en "Las Cenas de las Estrellas", diseñadas por cuatro reconocidos chefs españoles con estrella Michelin, y miles de amantes de la música y la cultura, el vino y la gastronomía, han protagonizado la VI edición de Tío Pepe Festival.

El encargado de su inauguración, el 7 de agosto, fue el tenor peruano Juan Diego Flórez, quien estuvo acompañado sobre el escenario por Christopher Franklin, la soprano Ruzan Mantashyan y la Orquesta Filarmónica de Málaga. El 8 de agosto fue el turno de Melendi y, dos días más tarde, llegó el momento de escuchar al mexicano Carlos Rivera, que no defraudó a nadie e hizo vibrar a los espectadores. Al día siguiente, se pudo disfrutar de la inmensa voz de Pastora Soler. El 12 de agosto, Carlos Baute y Marta Sánchez cantaron a dúo sus temas más exitosos. Por su parte, el público más joven no paró de bailar al ritmo de los temas de Álvaro Soler el 13 de agosto y una jornada después, llegó a Tío Pepe Festival la elegante voz de Ana Belén. Este año,



En la imagen, Beatriz Vergara, directora de enoturismo de González Byass, junto a Francisco Camas, Teniente de Alcaldesa de Dinamización Cultural del Ayuntamiento de Jerez.

las dos citas con la música internacional se produjeron los días 15 y 17 de agosto con Jethro Tull, liderados por Ian Anderson, y Alan Parsons Live Project, respectivamente.

Tío Pepe Festival ha proporcionado, además, momentos muy especiales gracias a "Las Cenas de las Estrellas". La sexta edición ha contado con cuatro de los chefs más prestigiosos de España: Toño Pérez del restaurante ATRIO (**), el valenciano Ricard Camarena (**) y los chefs Óscar García del restaurante Baluarte (*) y Víctor Martín del restaurante Trigo (*), que protagonizaron un mano a mano en la cocina





ofreciendo una cena exclusiva bajo el título "Dos Estrellas en la cocina".

TÍO PEPE FESTIVAL, "PREMIO CIUDAD DE JEREZ A LA PROMOCIÓN"

Este festival experiencial, que trasciende las fronteras del mero espectáculo, ha sido galardonado con el "Premio Ciudad de Jerez a la Promoción". Con estos premios que entrega el Ayuntamiento de Jerez se reconoce a aquellas entidades que han destacado y llevado el nombre de esta ciudad por numerosos lugares. Tío Pepe Festival, uno de los mejores festivales de España, ha sido elegido en 2019.



Por **Salvador Manjón**
DIRECTOR DE LA SEMANA VITIVINÍCOLA
www.salvadormanjon.com

La sostenibilidad en las bodegas

Dentro de todo que el sector vitivinícola puede hacer por sí mismo, está precisamente devolverle a la sociedad un poco de lo mucho que le ha dado, acercarse a sus consumidores y enseñarles lo que representa social, económica y medioambientalmente. Pilares sobre los que se basa la sostenibilidad y que puede considerarse como un elemento básico en el diseño de estrategias de marketing y producciones alternativas.

Por definición, el sector vitivinícola es un sector sostenible, respetuoso con el medio ambiente y comprometido con su supervivencia, fuertemente apegado al origen y con una alta participación humana en todos sus procesos y objetivos. Aseveraciones que solo admiten discrepancias si no se conoce a los vitivinicultores que lo componen y se centra la mirada en espalderas infinitas, grandes producciones y rendimientos escandalosos.

Claro que el viñedo se ha transformado en las últimas décadas, multiplicando sus rendimientos y haciendo posible que con un tercio menos de superficie produzcamos un tercio más de vino. Pero nunca a costa de maximizar la producción con la explotación ilimitada de los recursos naturales. Lo ha hecho manteniendo las características fundamentales para su supervivencia.

Tan solo un tercio de nuestro viñedo dispone de algún sistema de riego. Somos el país productor del mundo con el rendimiento medio de kilos de uva por hectárea más bajo, el que más barato vende sus vinos y el de mayor superficie ecológica registrada, sin tener en cuenta aquellos productores cuyo cultivo es respetuoso con las prácticas de cultivo ecológico, pero no tienen registradas sus hectáreas como ecológicas.

El viñedo es, en sí mismo, un cultivo de fijación de población, ayuda a mitigar los efectos de la España despoblada con la generación de puestos de trabajo, actúa como cubierta vegetal que evita la desertificación del suelo y representa un futuro para las nuevas generaciones.

El propio cultivo plurianual de la planta, la calidad de sus vinos, condicionada a la edad del viñedo y rendimientos bajos; y los valores de pureza y respeto al fruto del que provienen hacen de este sector un ejemplo claro de lo que se define conceptualmente como sostenible.

Satisface las necesidades básicas como es la alimentación (el vino es catalogado como alimento), genera bienestar social, empleando un considerable nivel tecnológico, y preserva la riqueza y variedad basada en el respeto ecológico.

Así es que no nos extrañemos si desde los departamentos de marketing de las bodegas se intenta aprovechar la alta sensibilidad de los jóvenes por los temas relacionados con la sostenibilidad para llamar su atención, porque ellas son las primeras interesadas en que prospere ese concepto de sostenible, va en su propio ADN.

Tampoco nos enredemos en buscar en el vino cualidades que van más allá de su propia concepción. Ha nacido para ser disfrutado y compartido, fuente de emociones y experiencias. Reconocerle sus atributos, utilizarlos para llegar a los nuevos consumidores no es más que una estrategia inteligente de poner en valor sus características.



BOTRAN COBRE LLEGA A ESPAÑA

Botran Cobre es la perfecta combinación de artesanía, calidad suprema y exclusividad. Es un ron cuyo aroma y espíritu se inspiran en sabores tradicionales de Guatemala, tales como el cardamomo, la canela, el clavo y el jengibre. Se elabora siguiendo un delicado proceso de destilación en una micro destilería a través de alambiques de cobre, en cuyo interior se coloca una cesta de jengibre, cardamomo, canela y clavo. En este periodo, el vapor se nutre de matices especiados que dan a este ron no solo su nombre, sino también su carácter.



VIÑAS DEL VERO CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA

La barrica y el trabajo en bodega de José Ferrer, enólogo de Viñas del Vero, otorgan a la última novedad de la bodega líder del Somontano su singular personalidad. Reposa sobre sus lías durante 6 meses en barricas nuevas de roble francés *pièces bourguignones* de 228 litros y se aplica un meticuloso trabajo del *batonnage* en su elaboración. El resultado es un vino sutil, de color amarillo dorado, con aromas de mantequilla, cítricos y fruta tropical, junto a un agradable *bouquet*, amplio y untuoso.



MOM LOVE GIN Y MAMÁ FRAMBOISE, UNA PROPUESTA DIFERENTE

Christmas Love

- 5 cl Mom Love gin.
- 6 cl de zumo natural de arándanos.
- 2 cl de zumo natural de lima.
- 2 cl de sirope de azúcar de caña.
- Tops Soda.
- Hielo pile.
- Grosella con sticker.

PUEDES DISFRUTAR DE ESTE MARIDAJE en Mamá Frambois.
Calle Fernando VI, en Madrid, los sábados y domingos, del 7 de diciembre al 5 de enero.



DULCE NOMBRE

Singularidad, expresión del terroir, finura y elegancia para Dulce Nombre, el último Vino Finito de González Byass, que ha permanecido en crianza estática durante 33 años. Esta joya procede de las últimas uvas de Palomino Fino que se vinificaron en dulce en los lagares de viña La Canariera, y que hoy vuelven a estar operativos en el corazón del Pago Carrascal. Contundente y ligero a la vez, su elegante dulzor hace de Dulce Nombre una delicia única.



LEÓN XIII

León XIII recupera la tradición de la familia González de seleccionar y embotellar vinos en honor a los papas recién elegidos. Pedro Nolasco González de Soto, hijo del fundador, dedicó un viejo Jerez al Papa León XIII en 1878. Hoy, 141 años después, González Byass ha recuperado este Pedro Ximénez de Jerez de mediados del siglo XIX, elaborado antes de la llegada de la filoxera.

MOM ROCKS!

Llega Mom Rocks, una ginebra clásica al más puro estilo London Dry Gin que sorprende por su suavidad y un sabor que va más allá de lo establecido. God Save the Gin!





En la imagen, Fernando Torres, Alcalde de Barbastro, junto a Jose Ferrer, Gerente de Viñas del Vero.

VIÑAS DEL VERO, UNA BODEGA COMPROMETIDA CON EL DESARROLLO DE SU ENTORNO

El Ayuntamiento de Barbastro ha otorgado a Viñas del Vero el Galardón Germana de Foix en la categoría "Agroalimentaria". Estos premios reconocen la labor de empresas u organismos locales que contribuyen a la promoción y desarrollo de la ciudad. En el caso de Viñas del Vero, para el jurado han resultado decisivos varios aspectos, entre los que se encuentran el uso exclusivo de uva cultivada en el territorio de la denominación, que permite la permanencia de viticultores en la zona; la creación de más de 60 empleos directos; el fomento de buenas prácticas y la sostenibilidad.

GONZÁLEZ BYASS SE UNE A LA COMUNIDAD #PORELCLIMA

17.137 ciudadanos, instituciones y empresas forman la comunidad #PorElClima. Entre ellas se encuentra González Byass, una de las dos bodegas presentes en esta iniciativa que tiene como objetivo impulsar a la sociedad a actuar de una forma conjunta en la defensa del medio ambiente.



BERONIA MARIDA, UN AÑO MÁS, "THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS"

Singapur se ha convertido en la capital mundial de la gastronomía con motivo de la celebración de "The World's 50 Best Restaurants". Los chefs de los mejores restaurantes del mundo han conocido los resultados del prestigioso ranking que reconoce los principales destinos gastronómicos del planeta. Como ya sucediera en 2018, lo han hecho acompañados, en exclusiva, de la calidad y carácter de los vinos D.O.Ca. Rioja y D.O. Rueda de Beronia.

"EL VERANO QUE VIVIMOS" RUEDA EN GONZÁLEZ BYASS

El Festival Internacional de Cine de San Sebastián ha acogido la presentación de las primeras imágenes en exclusiva de "El verano que vivimos", la película que, entre otras localizaciones, se ha grabado en las bodegas de Jerez de González Byass. Blanca Suarez, Javier Rey y Pablo Molinero protagonizan esta historia ambientada en el Jerez de 1958 y que llegará a las salas de cine en 2020.





Por **Rafael del Rey**
DIRECTOR DEL OEMV. OBSERVATORIO ESPAÑOL DEL MERCADO DEL VINO
www.oemv.es

El vino español en Europa

De entre las ventas internacionales del vino español, que ascendieron en 2018 a casi 3.300 millones de euros y un total (incluidos mostos, vinagres y vermut) de 2.539 millones de litros, las que se dirigen a la Unión Europea representan, aún, una parte muy importante: 60% del valor total y más del 75% del volumen. Proporción mayor en euros que en litros, que indica que el precio medio al que vendemos en esta zona del mundo es algo inferior al de otras zonas.

Porque se trata, entre otras cosas, de algo que expertos del sector y la propia normativa consideran que no debe llamarse exportación, sino un intercambio dentro de la misma zona o expediciones; más similares a las que se realizan entre provincias espa-ñolas que entre países diferentes. Y dentro de estas "expediciones" intra europeas, una parte importante son ventas que se realizan entre países productores para que otros los distribuyan o los mezclen con los propios en el propio proceso de elaboración. Esto último, la mezcla, es lo que da lugar a los "vinos procedentes de la Unión Europea", que es mención relativamente frecuente en las ventas de muchos de nuestros vecinos.

La parte del león de estas ventas de vino español a la UE son vinos con denominación de origen que, sumando tanto vinos tranquilos como espumosos, a los que deben añadirse los vinos generosos, suponen la mitad de la facturación total, aunque apenas un 17% del volumen. Son vinos que van principalmente a Alemania y Reino Unido, Países Bajos y, en menor medida a Francia, Bélgica, Suecia y Dinamarca, y que, en el pasado año 2018, todavía afectado por la pequeña producción de la vendimia anterior, tuvieron una evolución ligeramente negativa del -7% en valor y del -13% en volumen.

Tienen también importancia y de forma creciente, los vinos envasados sin denominación de origen, ya sean varietales o con otra indicación geográfica o sin ningún tipo de indicación. Suponen menos de una tercera parte del valor de los vinos con DOP (250 millones de euros frente a los 845 millones de los vinos con denominación) pero dos tercios de los litros, con 223 millones de envasados sin DOP frente a los 310 millones de los que la tienen. Y van bien. En un año difícil como fue el 2018 crecieron en euros, aunque se vendieron menos litros.

Y, sin embargo, el grueso de nuestras expediciones de vino a la UE en volumen, prácticamente la mitad, son las ventas de vinos a granel, particularmente concentradas en Francia, Alemania, Italia y Portugal. Ventas a precios medios muy inferiores a las de vinos envasados y que muestran estos años enormes variaciones: les vendemos mucho cuando tenemos cosechas altas y ellos necesitan nuestro vino y poco cuando la vendimia ha sido corta, o tienen sus propias producciones para cubrir sus necesidades. Este tipo de ventas están generando una creciente sensación de dependencia y una tendencia creciente hacia (i) diversificar ventas en mercados de mayor valor y (ii) mejorar sensiblemente la capacidad de comercialización de los vinos y las marcas españolas, con más vinos envasados en cada vez más países, de los que ya estamos presentes en 190.





* Grado Baumé: unidad que se utiliza en la bodega para medir la riqueza en azúcares de un mosto en función de su densidad. Grado dulce. Inventada por el químico francés Antoine Baumé en 1780.

GONZÁLEZ BYASS RECUPERA EL CULTIVO Y LA VINIFICACIÓN DE LA UVA PEDRO XIMÉNEZ

De las tres variedades de uva del Marco de Jerez, Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel, es la Palomino Fino la que representa el 98% de la producción en la zona. La variedad de Pedro Ximénez fue perdiendo viñedo durante años, mientras la reglamentación comunitaria permitía traer mostos de esta uva de la Denominación de Origen Montilla Moriles para envejecerlos en el Marco de Jerez.

En el año 2006, González Byass decide recuperar el cultivo de la variedad Pedro Ximénez, convirtiéndose así en la primera bodega en dar este paso para volver a traer de nuevo esta variedad que prácticamente, se había perdido, al Marco de Jerez.

Durante los años 2006 y 2007, González Byass planta 27 hectáreas de Pedro Ximénez y rehabilita un lagar de vinificación en la Finca La Canariera, donde se dejaron de elaborar "dulces" en 1986. En el año 2018 se vendimió, por primera vez, y la vendimia de 2019 ha sido la segunda que González Byass ha recogido su propia uva, que requiere de un doble prensado, horizontal y vertical, para extraer toda la esencia de la pasa. La uva Pedro Ximénez es una variedad blanca que madura igual que la Palomino, pero que se deja un poco más de tiempo en la cepa pasificando, hasta que alcanza 13 grados *Baumé. Se corta a mano y se extiende en el suelo sobre superficie de esparto, durante 10 o 15 días para solear la uva y lograr que alcance mayor contenido de azúcar. Cuando alcanza entre 25 y 27 grados Baumé, se vinifica.

THE LONDON Nº1 EN EL AEROPUERTO MADRID BARAJAS-ADOLFO SUÁREZ

The London Nº1 ha llevado, en colaboración con Dufry, la esencia de Londres al Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas. Durante el mes de agosto, los viajeros que han recorrido su Terminal 4 han podido disfrutar de un gin tonic de esta ginebra única, sofisticada y elegante, así como trasladarse al ambiente londinense y fotografiarse con sus característicos taxis y paradas de metro.



EL LUMINOSO DE TÍO PEPE EN "LA CASA DE PAPEL"

El histórico luminoso de la Puerta del Sol de Madrid aparece en la tercera temporada de "La casa de papel". Este icono de la capital de España se puede ver en el comienzo de la última temporada de esta serie emitida el mundo. Continuará.


Se elabora siguiendo el método tradicional de destilación de Chinchón y empleando
exclusivamente ingredientes naturales obteniendo un producto de muy alta calidad.
Chinchón
DE LA ALCOHOLERA
SECO ESPECIAL
DULCE
SECO
INDICACIÓN GEOGRÁFICA
CHINCHÓN
DESDE
1911
DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 74º / 35º / 43º
DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA
CHINCHÓN
ORIGEN: ESPAÑA
cocinaconchinchon
cocinaconchinchon
www.cocinaconchinchon.com

6 DESASTRES EN LA HISTORIA DE GONZÁLEZ BYASS

Mantenerse con garantías y prestigio en el negocio del vino más de 184 años implica trabajo, constancia y la pasión por la profesión elegida y heredada. Pero en el camino siempre hay momentos complicados que esa misma actitud ayuda a superar.
En la historia de González Byass estos han sido los momentos más complicados, las situaciones catastróficas más difíciles de su historia.



Pedro Nolasco González de Soto visita la bodega de la Aguada tras el incendio de 1908.

1895. Vuela el techo de zinc.

Un temporal con fuertes vientos levantó la cubierta metálica de la actual sala de exposiciones de la bodega González Byass en Jerez y la hizo volar hasta la Alameda Vieja. No hubo heridos.

1896. Llega la filoxera a Jerez.

Ya se sabía que llegaría y cuando lo hizo, causó el quebranto económico más grande de la historia de la compañía. Se replantaron todas las viñas con nuevas cepas con injerto americano. González Byass tuvo un gasto permanente dedicado a esta actividad, reflejado en el libro de inventario, hasta 1920.

1908. Incendio en la bodega de la Aguada.

Un grupo de trabajadores se encontraba trasvasando grandes cantidades de alcohol cuando una de las vasijas explotó. Dos personas murieron y otras dos sufrieron graves quemaduras. El incendio destrozó la bodega de la Aguada, dejando solo los flejes amontonados por miles, sin rastro del resto de las botas y del edificio que, tras su reconstrucción, se llamó bodega Nueva Aguada. Las pérdidas se calcularon en 500.000 pesetas. González Byass conserva una duela salvada del incendio con el nombre de los fallecidos y los heridos en este accidente.

1940. Bombardeo de las oficinas de González Byass de Londres.

El 10 de mayo de 1940, en plena II Guerra Mundial, las oficinas de González Byass situadas en High Tower Street, en Londres, fueron alcanzadas por una bomba alemana. El primer Ministro Winston Churchill había mandado bombardear Berlín en represalia a

un ataque contra civiles del ejército alemán. El contrataque de los nazis contra Gran Bretaña, conocida como la Campaña "Blitz" (relámpago), duraría casi un año.
Fue en el último bombardeo cuando la oficina de González Byass ardería en llamas. No se produjo ninguna víctima, ya que el pueblo londinense era avisado con tiempo suficiente para refugiarse. Solo se conservan tres libros, medio quemados, en el archivo histórico de González Byass en Jerez.

1962. Incendio de la tonelería.

El fuego destruyó la tonelería o el trabajadero, como se conocía a esta parte de la bodega de González Byass en Jerez.
La crónica cuenta que el hecho de que ese día hubiera, además muchas cajas de madera para preparar los envíos, facilitó que el incendio fuera muy virulento. Por suerte no hubo ningún herido.

1984. Incendio en el nuevo tren de embotellado.

El 28 de noviembre de 1984 un cortocircuito provocaba un gran incendio en la recién estrenada planta de embotellamiento de Las Copas, en las bodegas González Byass de Jerez.
Las llamas también alcanzaron el almacén de Brandy, donde se perdieron 11 millones de botellas. No hubo heridos ya que se produjo de madrugada.
Sucedió en plena campaña de Navidad y, por suerte, no se había desmantelado la antigua planta de embotellado, que tuvo que volver a utilizarse hasta reconstruir la nueva.
Se tardó tres días en apagar el fuego y fue considerado por la compañía aseguradora como el mayor siniestro del siglo XX en Europa ya que se estimó que las pérdidas habían ascendido a los 4 mil millones de pesetas.



Escena del incendio de la tonelería de 1962.



Imagen del incendio de la nueva planta de embotellado en 1984, en pleno trabajo de extinción.



Calle de Londres tras uno de los bombardeos alemanes de 1940.

"EN 1940, EL EJÉRCITO ALEMÁN BOMBARDEÓ LAS OFICINAS DE GONZÁLEZ BYASS DE LONDRES"

VIDA VID VINO

Publicación semestral.
Esta revista terminó de escribirse el 10 de noviembre de 2019.

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

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

COLABORADORES
Rafael del Rey, Director del OEMV
Salvador Manjón, Director de la Semana Vitivinícola.

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

DIRECTOR DE ARTE: José Manuel González
FOTOGRAFÍA: Javier Estrada

IMPRIME: Jomagar.

EDITA: Javier Estrada Gutiérrez
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.

ESPACIO GONZÁLEZ BYASS MADRID	C/ Alcalá, 21, 6ª planta 28014 Madrid Tel. 91 490 37 00 www.gonzalezbyass.com elrincondegb@gonzalezbyass.es @gonzalez_byass
BODEGAS BERONIA	Ctra. Ollauri-Nájera, km. 1,8 26200 Ollauri (La Rioja) Tel. 941 338 000 www.beronia.es @BodegasBeronia
BERONIA RUEDA	Camino de la Peña, s/n. Finca La Perdiz. 47490 Rueda (Valladolid) 983 664 460 @Fincaconstancia
CASA PEDRO DOMECQ	Avenida Presidente Masaryk 275, Colonia Polanco, Miguel Hidalgo, Ciudad de México. C.P. 11560, México
FINCA CONSTANCIA	Camino del Bravo, s/n 45543 Otero (Toledo) Tel. 925 86 15 35 www.fincaconstancia.es
FINCA MONCLOA	C/ Manuel María González, 12 11403 Jerez de La Frontera (Cádiz) Tel. 956 357 000 www.gonzalezbyass.es @FincaMoncloa
DOMINIO FOURNIER	Finca El Pinar Berlangas de Roa 09316, Burgos España
GONZÁLEZ BYASS	C/ Manuel María González, 12 11403 Jerez de la Frontera (CADIZ) Tel. 956 357 000 www.gonzalezbyass.es @bodegadastiopepe
PAZOS DE LUSCO	Lugar de Grixó - Alxén 36458 Salvaterra de Miño (Pontevedra) Tel. 986 659 102 www.lusco.es @PazosdeLusco
VERAMONTE	Ruta 68, Km 66 s/n Casablanca (Chile) Tel. +56 32 23 29 955 www.veramonte.cl
VILARNAU	Ctra. d' Espiells, km. 1.4 "Fican Can Petit" 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) Tel. 93 891 23 61 www.vilarnau.es @CavesVilarnau
VIÑAS DEL VERO	Ctra. Barbastro-Naval, km. 3,7 22300 Barbastro (Huesca) Tel. 974 30 22 16 www.vinasdelvero.es @VinasdelVero



CHANGING THE RULES

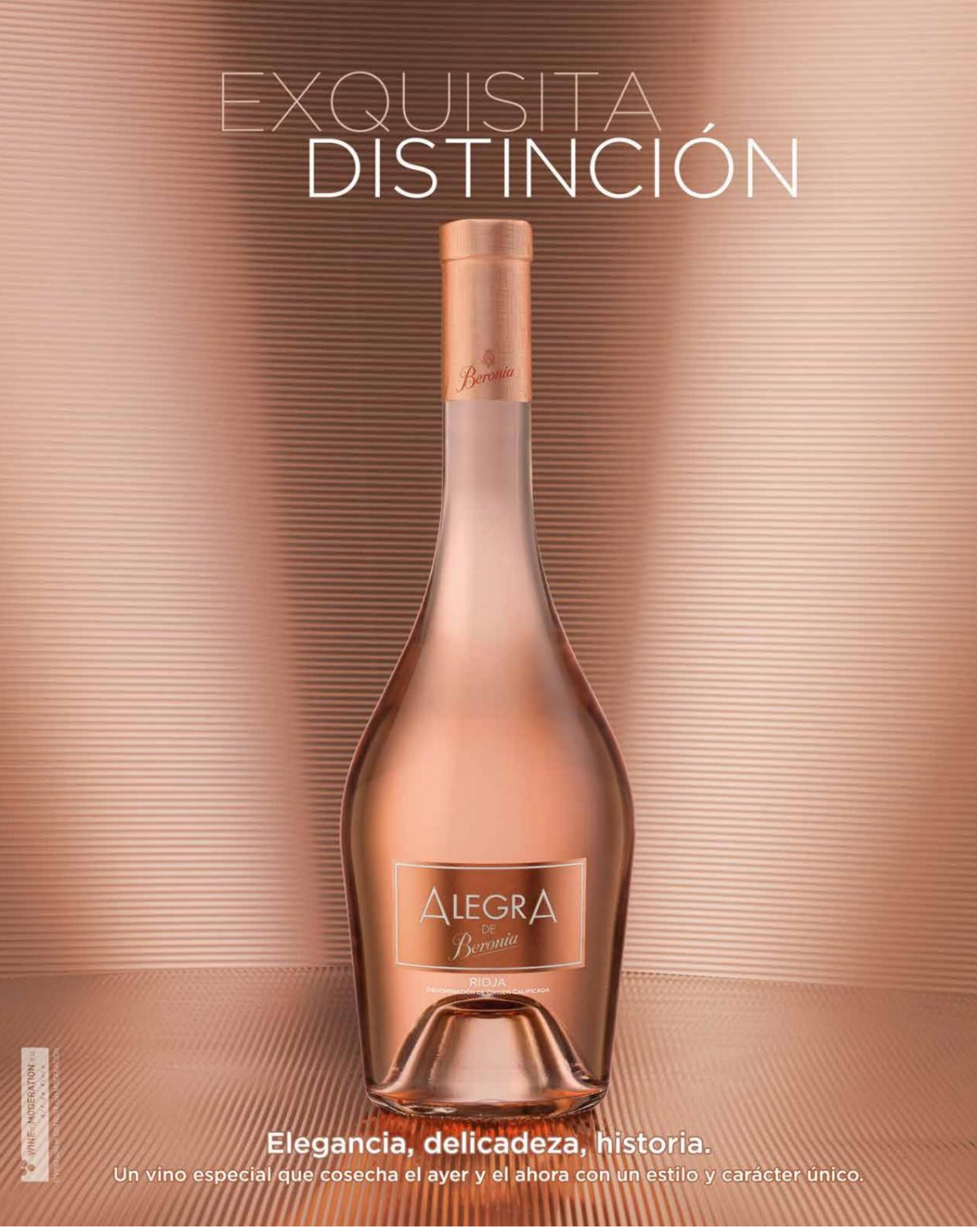


BORN IN SCOTLAND **RAISED IN JEREZ**

SU SINGULAR PROCESO DE ENVEJECIMIENTO EN ESCOCIA Y AFINADO EN JEREZ,
EN BOTAS DE P.X. DE GONZÁLEZ BYASS, HACEN DE ESTE WHISKY UNA AUTÉNTICA RAREZA

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 41,3º

EXQUISITA DISTINCIÓN



Elegancia, delicadeza, historia.

Un vino especial que cosecha el ayer y el ahora con un estilo y carácter único.

WINE IN MODERATION