GASTRONOMÍA Y VIAJES

CLUB DE GOURMETS

44 AÑOS



Nº 529 MAYO 2020 4 € CANARIAS 4,15 € GOURMETS.NET

Cocineros Emergentes / **La brújula del norte** 34
Restaurante Arrea! / **Regreso al futuro** 12
Solidaridad gastronómica / **Simplemente gracias** 40
Vinos Liga'99 / **Lucha de gigantes** 56

GG Grupo Gourmets

150 Aniversario

FAMILIA
TORRES
Desde 1870

Guardianes del paisaje durante cinco generaciones

Durante 150 años, hemos aprendido a escuchar a la naturaleza.
Este vínculo personal con los paisajes del vino nos ha inspirado a preservar viñedos históricos y a recuperar variedades ancestrales casi extinguidas cultivadas por nuestros antepasados.

Hoy, más que nunca, creemos que hay que devolver a la naturaleza todo lo que nos ha dado, por ello cuidamos nuestros viñedos ecológicos y luchamos activamente contra el cambio climático.

Gracias por recorrer este camino juntos.

Miguel A. Torres



WINEinMODERATION.com
Art de Vivre
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

www.torres.es

INTERNATIONAL WINERIES FOR CLIMATE ACTION

PRIMUM FAMILIAE VINI
www.pfv.org









ENTREVISTA NAZARIO CANO
06. Humildad y talento
Con una larga trayectoria y una Estrella Michelin a sus espaldas el chef Nazario Cano capitanea en Murcia el espacio gastronómico Odiseo.
— Andoni Sarriegi

RESTAURANTE ARREA!
12. Regreso al futuro
Edorta Lamo vuelve a sus raices y comparte en Arrea! un nuevo concepto gastronómico desarrollado en plena montaña alavesa.
— Pepe Barrena

VIAJE JORDANIA
18. Paisajes de arena
Su riqueza arqueológica, espectaculares paisajes y reservas naturales lo convierten en uno de los países más fascinantes de Oriente Medio.
— Andrés Campos

VINOS CALIDAD-PRECIO (II)
26. Los definitivos
Segunda entrega de los vinos que han destacado por su excelente relación calidad-precio en la 35 Guía Vinos Gourmets.
— Ignacio Crespo

MERCADOS DE BARCELONA
50. Pasen y vean
Barcelona cuenta con 40 mercados municipales entre los que se encuentran La Boquería, El Ninot, Sant Antoní y Santa Caterina.
— Emilio Molines

En portada
Chefs emergentes / La Brújula del Norte. ©Borja Hernández



Fuera de Carta

Chefs emergentes. Pepe Barrena 34. **Solidaridad gastronómica.** María Pérez-Pla / Lara Sanjuán 40. **Vinos Liga'99.** Ignacio Crespo 56. **Carne de Lidia.** Ismael Díaz Yubero 64. **París, al ritmo de las modas.** Óscar Caballero 68. **Bodega del mes: Tridente Viñas Viejas Tempranillo.** Paloma Menéndez-Ondina 72. **Latidos Gourmetour.** VVAA 74. **Bodega Plus: Bodegas Palacio Reserva Especial 2014 / Bodegas Palacio Reserva Especial 2015.** Paloma Menéndez-Ondina 78. **Novedades Barcelona.** Emilio Molines 80. **Novedades Francia.** Óscar Caballero 84. **Mesa Revuelta.** Redacción 88. **Catas Gourmets.** Mario Martín 94. **La Ley del Gourmet.** Andrés Sánchez Magro 97. **Próximo número junio 2020.** Redacción 98.

GOURMETS

Edita
Grupo Gourmets

Directora
Reyes López
reyes@gourmets.net

Director de arte
Borja Hernández Alesanco
borja@gourmets.net

Redactora jefe
Paloma Menéndez-Ondina
paloma@gourmets.net

Redacción
María Pérez-Pla
perezpla@gourmets.net
Lara Sanjuan
lara@gourmets.net

Comunicación
Raquel Castellanos
raquel@gourmets.net

Suscripciones
Antonio Calvo
suscripciones@gourmets.net
T. 91 548 96 51

Tarifa suscripción
10 números/año 28 €

Coordinadora de Publicidad
Laura Sánchez
laura@gourmets.net

Servicios editoriales
Redacción, Administración y Publicidad
Aniceto Marinas, 92
28008 Madrid
T. 915 489 651
F. 915 487 133
gourmets@gourmets.net
gourmets.net

Corresponsales
Óscar Caballero
París

Helio San Miguel
Nueva York

Colaboradores en este número
Pepe Barrena
Andrés Campos
Ignacio Crespo
Ismael Díaz Yubero
Ana Marcos
Emilio Molines
Carlos R. Zapata
Eufrasio Sánchez
Andrés Sánchez Magro
Andoni Sarriegi

Fotógrafos
Carlos Allende
Kymera
Valerii Piataiev
Pablo Plaza
Carlos Terreros
Ana Valenzuela

Impresión
Monterreina
Cabo de Gata, 1–3
Área Empresarial Andalucía, sector 2
28320 Pinto
Madrid

Distribución
SGEL
Av. Valdelaparra, 29
Pol. Industrial 28108
Alcobendas. Madrid
ISSN 0210170 X
Depósito legal M-11-002-1976

Grupo Gourmets
Presidente de honor y consejero asesor
Francisco López Canís

Presidente y CEO
Francisco López–Bago

Consejero asesor
Fernando Jover

Director Salón Gourmets
Fernando Balmaseda

Comité de cata GG
Coordinador
Ignacio Crespo
icrespo@gourmets.net

Juan García
juan@gourmets.net

Francisco López–Bago
lopezbago@gourmets.net

Mario Martín
mmartin@gourmets.net

Volver a empezar

¿Y ahora qué vamos a hacer? ¿Cómo podremos enfrentarnos a esta nueva situación sin las personas que perecieron en el camino?
Cómo podremos afrontar esta etapa ante un horizonte incierto, con un nuevo compañero de viaje, el miedo, una sensación perversa que ha venido para quedarse y que, difícilmente, podremos olvidar. No ha venido sólo, le acompaña la incertidumbre, un sentimiento que desemboca en la pérdida de rumbo, la intranquilidad, la ansiedad y el desasosiego, factores fundamentales que ayudan a sembrar el caos vital.
Pues Señores, no queda otra que dar gracias por estar vivos, todos los días, cada día, algo que antes dábamos por hecho, como si fuéramos los reyes del mambo, y sólo cuando alcanzamos la edad tardía o padecemos alguna enfermedad, nos empezamos a dar cuenta que la vida se nos escapa de los dedos de nuestras manos y tendemos a aprovechar cada día como si fuera el último. La vida ha sido generosa con los que aún seguimos y, es de ley, corresponder.
Debemos esforzarnos más, trabajar sin descanso para intentar recuperar lo perdido, aunque en algunos casos, sea imprevisible. Y seguir dando gracias por poder trabajar, por poder ejercer nuestra profesión, por mantener nuestras aficiones, privilegios que, desgraciadamente, no todo el mundo va a tener, aunque ganas no les falten.
En el caso del Grupo Gourmets, el avance del Covid-19 ha obligado a posponer la 34 edición del Salón Gourmets a la primavera de 2021 (12 al15 de abril). Una decisión tremendamente difícil, pero, en la actualidad, resultaba imposible celebrar la feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más importante de Europa con las garantías suficientes.
Toca ser generosos, como lo ha demostrado ser la cadena alimentaria que se ha comprometido con el momento y ha ayudado en lo que estaba en su mano, ha puesto sus instalaciones al servicio de la situación, ha donado producto, etc...
La hostelería, un sector tremendamente afectado por esta situación con unas perspectivas realmente ambiguas y ávido de ayudas, ha demostrado su nobleza también, al apoyar a los más necesitados en estos duros momentos.
Toda crisis tiene su lado positivo, aunque cuando se vive una de este alcance humanitario y económico, resulta difícil ver la luz. Pues ahí está, al final del túnel. Qué duda cabe que en estos días nos hemos “humanizado”, hemos cambiado, los valores que teníamos en marzo ya han dejado de ser. La vida ha cambiado y nosotros con ella. Seamos solidarios, generosos y comprometidos, se lo debemos a los que ya no pueden acompañarnos.

A consecuencia del avance de la crisis sanitaria derivada del COVID-19 y de su impacto transversal, nacional e internacional, Grupo Gourmets ha decidido aplazar la realización de la 34 edición del **Salón Gourmets** el **12** al **15** de **abril** de 2021.

HUMILDAD Y TALENTO

Pocos cocineros suscitan tanta curiosidad y admiración como Nazario Cano, chef de Odiseo. Mente en constante ebullición, sus ocurrencias culinarias, que discurren entre lo chocante y lo genial, le han convertido en un cocinero de culto. Texto–Andoni Sarriegi Fotos–Odiseo



HIJO de cocinero y nieto de salazonero, Nazario Cano (Alicante, 1973) empezó a cocinar a los nueve años y, tras una larga y errante trayectoria, en 2018 cosechó una estrella Michelin para El Rodat. Desde marzo, es en el nuevo Odiseo, de Murcia capital, donde piensa, imagina, ensaya y, sobre todo, guisa. Los platos de este chef tranquilo y de imaginación incesante pueden adoptar una apariencia excéntrica, pero encierran una naturalidad y una sutileza casi orientales. Ahí está su caldo de médula de atún o los etéreos chips de pulpo seco. Todo parte, en su caso, de un diálogo sostenido, paciente y respetuoso con los productos, casi todos del mar. A ratos desconcertante, a ratos hermético o extremista, en su cocina hay tanta reflexión como intuición. Lo suyo es vanguardia conceptual desde el guiso: delirio suculento.

¿Cuáles son los recuerdos más antiguos que guarda en relación a la cocina?
Los más antiguos, que se remontan a mi infancia, serían los olores a puerto y a salazones, que siempre relaciono con mi abuelo paterno. Y ya a partir de los nueve años, cuando entro de ayudante en La Goleta, donde mi padre era cocinero, el olor a carbón y también a los caldos de pescado para los arroces marineros, como el de salmonetes y cebolla, que se hacía en barro.

¿Qué fue lo primero que tuvo que hacer como pinche?
Cada día, a las ocho de la mañana, tenía que alimentar de carbón la cocina y luego afilar bien los cuchillos de toda la brigada. ¡Ah, y a los jefes les escondía siempre entre sus cosas una copita de brandy! Eso era a principios de los 80. Ahora se echa un poco en falta ese ambiente de naturalidad, más humano y más espontáneo.

¿Quiénes han sido sus maestros?
Como cocineros más influyentes, además de mi padre, que fue arrocero jefe de El Delfín, he de citar a Martín Berasategui, con quien entré a trabajar antes de cumplir los veinte. Me acuerdo muy bien de varios platos, como la liebre a la royale con puré de ciruelas. Aprendí mucha técnica y a ser detallista, meticuloso... El tercero sería Manolo de la Osa, con el que descubrí el mundo de los guisos antiguos, bien trabajados y suculentos. Cocinar en Las Rejas era como estar en un centro I+D pero con ollas.

Pero hay muchos más en su carrera...
Sí, claro, desde mis inicios con Ramón Roteta, que me descubrió la nueva cocina vasca, hasta Ferran Adrià, con quien aprendí a valorar la constancia mental y el tener siempre espacio para pensar. Tampoco puedo olvidarme de lo que me aportaron Jean-Louis Neichel, sobre todo a efectos de disciplina laboral, y Norberto Jorge, con quien tuve ocasión de visitar los mejores restaurantes de Francia, un país que siempre ha sido un gran referente para mí. En Casa Benigna teníamos una espléndida biblioteca culinaria y cada noche me dormía leyendo en una silla mientras los clientes alargaban hasta las tantas su sobremesa.

Todo eso más su estancia de cuatro años en Lima, ¿no? ¿Por qué escogió Perú?
Mi obsesión por aprender me llevó hasta allí. Necesitaba parar y salir, tomar distancia y vivir una experiencia gastronómica. Veía el potencial de la alta cocina peruana y me atraía mucho su increíble despensa. Quería renovarme como cocinero.

¿Y qué enseñanzas se trajo de allá?
Sobre todo, el respeto con que tratan al producto. Es una cocina muy natural, con

ES IMPORTANTE NO PERDER DE VISTA QUE LA COCINA ES UN OFICIO ARTESANO Y ES BUENO QUE SE TE QUEMEN LAS COSAS, PROBAR, TRABAJAR, EQUIVOCARSE...

1. En cada una de sus elaboraciones cuida al máximo el detalle.
2. Nazario Cano en pleno proceso creativo junto a su equipo.
3. Falsas piedras de fresols i nabs.



1



2



3

—

ODISEO
Av. Juan de Borbón, 224
Churra (Murcia)

muchísimo sabor y en que la técnica siempre está supeditada a los ingredientes. Aprendí que hay cosas que apenas hace falta tocar, ingredientes humildes que hablan por sí mismos. Yo ahora busco también en mi cocina esa naturalidad.

¿Qué importancia le da al territorio?
¡Toda! Para mí, el Mediterráneo es una forma de ser, es mi documento de identidad. Me inspiran mucho el mar y el mercado, que es de lo que más me motiva: ver esos pescados increíbles, los salazones... Y también me estimula el hecho de que tengamos tantos cocineros buenos en esta orilla.

¿Cómo se inspira para crear un plato?
Bueno, la creatividad depende mucho del estado de ánimo: no puedes forzarla. En ese sentido, creo que es mejor trabajar sin ansiedad. Por ejemplo, yo dejo una cáscara de ostra en una mesa de la cocina, a la vista, durante cuatro días, y durante todo ese tiempo la voy viendo, paso por delante y la observo... y lo más probable es que al final me inspire y se me ocurra algo.

Confía firmemente en el producto...
Sí, sí, es como cuando un escultor te dice que la propia piedra –o la madera o lo que sea– es la que le guía. La materia prima te va dando pistas, te dice por dónde ir y lo que puedes extraerle.

¿Qué le ha contado esa concha de ostra?
Se está gestando un plato con tendones, que siempre se han desechado y tienen una textura peculiar y un sabor increíble. ¡Vamos un momento a la cocina a probarlos!

¿Dónde sitúa entonces la técnica?
¡Hay que tener mucho cuidado con la alquimia! Para mí, la técnica significa freír, asar, cocer, saltear... Secar un tomate, o un pescado, es una técnica. Es importante no perder de vista que la cocina es un oficio artesano. Y es bueno que se te quemen las cosas, probar, trabajar, equivocarse... Además, lo imperfecto también puede inspirarte y puede surgir algo nuevo de un error.

¿Tiene mucho apego por la tradición?
Claro, no hay que perder nunca las raíces: si no fuera por mis orígenes, yo hoy no sabría guisar. Además, basta entrar en mi cocina, donde siempre hay pescados colgados que te hablan de toda esa tradición local de la curación de alimentos.

¿Qué cualidades destaca en un cocinero?
Yo valoro que su cocina, su estilo, tenga una identidad personal. Y a la hora de trabajar, aprecio rasgos como la constancia, la dedicación y la humildad. Creo que así como hay escuelas de cocina, tendría que haber también escuelas de humildad.

Cuando está creando un plato, ¿hasta qué punto tiene en cuenta al comensal?
Por un lado, soy consciente de que el cliente, que acude a lugares como Odiseo, busca experimentar, comer algo distinto, que le sorprenda... Pero por otro, no quiero perder esa cocina del sabor, que a todo el mundo le llega de forma tan inmediata. Hay que buscar el equilibrio. El objetivo es hacer feliz al comensal y darle de comer. Para conseguirlo, también es importante que el cocinero disfrute con su oficio.

¿Qué espera de este proyecto en Odiseo?
Odiseo tendrá tres espacios con propuestas gastronómicas diferentes, así que como cocinero, me hace ilusión tocar varios palos y estilos de cocina, desde lo más tradicional a lo más creativo. Y espero que esos puntos de venta se equilibren y puedan ayudarse entre sí para que el negocio prospere. ●

CADA DÍA, A LAS OCHO DE LA MAÑANA, TENÍA QUE ALIMENTAR DE CARBÓN LA COCINA Y LUEGO AFILAR BIEN LOS CUCHILLOS DE TODA LA BRIGADA



BANCO DE ALIMENTOS
MADRID

ANTE LA CRISIS DEL COVID19

Necesitamos Ayuda Urgente

#quedateencasa
y HAZ TU DONACIÓN ON LINE

Dona ahora en
www.bamadrid.org

1. El cocinero Edorta Lamo junto a Julián Foronda Zurbano, el último furtivo de la montaña Alavesa.



Regreso

La cocina de pueblo del chef Edorta Lamo, también conceptuada como cocina furtiva, recupera productos y rituales de antaño. Su restaurante es un ejemplo modélico de cómo revalorizar gastronómicamente un área deprimida.

Texto—Pepe Barrena **Fotos**—Restaurante Arrea!



al futuro

2. El chef en una de las carboneras cercanas.
3. El luminoso comedor acristalado de Arrea!.
4. Rincón del restaurante decorado con elementos simbólicos.

Rústico y sentimental. Con esos dos adjetivos se podría resumir la excitante experiencia que el viajero encontrará en la Montaña Alavesa, en un municipio encorsetado como tierra de nadie y fronterizo con Navarra y La Rioja. Aquí, en esta encrucijada de paisajes, es donde ha vuelto a sus orígenes familiares Edorta Lamo, cocinero con importante bagaje creativo, para demostrar que el futuro de los restaurantes más "naturales" puede estar en recuperar el pasado, aliñarlo convenientemente con dosis de modernidad y servirlo con la ceremonia de la autenticidad. No solo eso; lo grandioso de un sitio como Arrea! y el trabajo del chef es que en apenas un año de aventura está revalorizando la geografía circundante, hasta hace nada olvidada por las administraciones. Un aparente lugar perdido y alejado del mundanal ruido que gracias a este cocinero montaraz se ha destapado como una geografía repleta de tesoros naturales para llevar a la mesa. Lo cinegético de calibre, con el jabalí a la cabeza y los cérvidos, se pasa por el matadero de Murieta para total garantía; pueblos como Meano o Azáceta proveen panes gloriosos; las trufas de Urbiso ya son de las más requeridas por los grandes de la restauración; el Ega esconde en su cauce fluvial cangrejos y truchas (también el cercano pantano de Yesa) y el bosque animado que cobija el pueblo es un magnífico hábitat para aves sibaríticas. Esta despensa es la que Edorta Lamo recrea con su imaginación y plasma en sus dos menús degustación (30 y 70 €).

Cocina de pueblo

Gente como Edorta Lamo o Luis Alberto Lera (Lera, Castroverde de Campos, Zamora) simbolizan ahora mismo el movimiento que arrasa y, se cree, será la tendencia que va a imperar ante la globalización y falta de carisma que asola en la restauración gastronómica. Lera con su dedicatoria a la caza y los pichones en Castroverde de Campos, como experto y practicante de lo que predica; todo con el placentero añadido de poder refugiarse en su hotel, contemplar los cielos anchos castellanos y hasta sorber unas lágrimas de sus vinagres de autor en medio de un silencio arrebatador. Lamo en su casona de Santa Cruz de Campezo con toda la iconografía que revela su pasión por lo rural. Arrea! en una casa de tres plantas de la que se ha habilitado inicialmente la parte baja con taberna, borda y comedor principal. Los elementos decorativos pertenecen a este universo de cazadores, de furtivos de antaño, de labriegos, tipo las lámparas con cuernos de ciervo, marmitas y boles de servicio, cucharas de boj, frascas de cristal y damajuanas para las bebidas.

Nidos y trueque

La carta abre con el texto de una secuencia de la película Tasio (Montxo Armendáriz), film referencial para el chef como podría haber sido Furtivos de Borau o incluso algunos de los majestuosos libros del Miguel Delibes más rural. En este diálogo de Tasio se deja bien claro que hay que dejar crías en los nidos para que la evolución de la caza respetuosa continúe. Sabio discurso como el de tantos furtivos reales que paraban por la zona en los años duros de la posguerra. Aún queda alguno de estos personajes en el pueblo para narrar, por ejemplo, la excelencia de los lirones (mitxarros) y su trueque por carne de vaca; o la captura obligada por la supervivencia de tejones, gatos monteses o ginetas que se comían las colmenas. "El monte nos lo daba todo", asegura, hasta las dañinas urracas, que se comían las tórtolas, las perdices, las crías, los huevos. Un destrozo. La gastronomía de subsistencia que quiere reinterpretar Lamo, también inspirador y promotor del "A Fuego Negro" donos-

2



3



4



Lamo está generando una expectación que hacía tiempo no se conocía por su autenticidad, su forma de entender la vida y el trabajo con la soledad como bandera

4. Edorta Lamo encuentra inspiración en la naturaleza.
5. La caza es una de sus herramientas para revalorizar la cultura propia.
6. Trucha a la navarra con láminas de piel y jamón.

tiarra, templo de la modernidad del pintxo y local al que sigue ligado como socio, se manifiesta en su estado más lúdico y adaptado en algunos de los vinos de su cava. El vino era uno de los productos intercambiables de aquella época y así lo constata ofertando el "Trueke" del viticultor riojano Roberto Oliván, el de Tentenublo, una de las figuras jóvenes que encarnan el movimiento hacia unos vinos de Rioja pegados al terruño, con sus esencias, y no tanto a las tradiciones más anquilosadas de elaboración. Un vino para saborear con calma la primera tabla de Arrea!, compuesta por embutidos recios de paloma (pechuga), jabalí (pastrami) y ciervo (chorizo y salchichón). Es la previa de la salida a escena de algunos platos sensacionales.

Trucha y trufa

La primera gran colección de platos para recordar se inicia con un tartar de trucha con pil-pil de espirulina, flores de siempreviva y gotas cremosas de ajo-puerro. La elegancia del pez de río sobre la mesa que contrasta con la singular y crujiente trucha a la navarra con láminas de piel y jamón. Memorable es la patata trufada, con el tubérculo casi vaciado y relleno de huevo líquido y láminas de trufa para posterior asado con salida de su piel tostada, rugosa y similar a las que se asaban antaño en la lumbre. Un plato que reconforta en su inspiración con la pobre cocina de la trufa en nuestro país, ceñida en la mayoría de los casos a rallar el diamante encima de cualquier cosa olvidando la regla de oro de su tratamiento: los platos de trufa siempre deben salir a la mesa tapados para conservar su exclusivo aroma. Imagínense la importancia del de Lamo con su cobertura de patata a modo de horno y conserva de fragancias. El pescado, como se sabe, no fue protagonista de los condumios de antaño aunque el preparado de ajoarriero con bacalao siempre goteó por estas geografías, más teniendo Navarra tan cerca.

El chef hace una versión soberana y delicada con su juego de texturas para el socorrido menú del día y otra para la carta enjoyada con cangrejos y holandesa de su jugo.

La leña, la paloma y el asado

Carbón, maderas apiladas en el patio, jaulas de pajarillos, carta de vinos de la barra en tacos de madera. La simbología filosófica preside cualquier rincón de la casa. El cénit de los placeres cárnicos se otorga aquí al endiablado jabalí, animal que se repudia por invasivo pero que en sus manos provoca la rendición de la gula. La culpa es de sus impresionantes asados sin prisas. El costillar de jabalí con el aperitivo de su corazón en brocheta aporta lo sabroso y contundente con un punto de la chicha que uno no recordaba, fundente y herbácea con un marinado perfecto. La sutileza llega con la paloma de paso (tierra ésta mitificada para los cazadores), su consomé y guarnición de castañas. La despensa del bosque felizmente recuperada. Otras sugerencias amplían este mapa de sensaciones camperas: la menestra de la huerta del Ega con jugo de cordero y huevos fluidos, la ensalada de perdiz escabechada con hierbajos y frutos del monte, las lechugas Martina que deben el nombre a su agricultora, el "entrañable" patorrillo, los licores y digestivos elaborados con agraces, manzanas silvestres o aranes. Dulce paso a la repostería aldeana de autor: nísperos de la montaña para acompañar quesos crudos; bizcocho fluido de manzana con helado de sidra; sorbete de zurrakapote con frutas asadas; suflé del Casino con su merengue, flambeado, pastel borracho y helado. ¡Qué recuerdos! Edorta Lamo está generando una expectación que hacía tiempo no se conocía en el mapa culinario por su vuelta a la autenticidad, a la envidiable forma de entender la vida, el trabajo con la soledad como bandera y los principios éticos gastronómicos como aliño de sus cocinas. Lo rústico al poder. Es el regreso al futuro. ●

Lo grandioso de Arrea! es que en apenas un año de aventura está revalorizando la geografía circundante, hasta hace nada olvidada

ARREA!
Subida al Frontón, 46
Santa Cruz de
Campezo (Álava)
A 38 km de Vitoria.
Cierra martes,
miércoles y noches
de domingo, lunes y
jueves.
arrea.eus

4



5



6



1. Petra, uno de los enclaves arqueológicos más importantes de Jordania.

PAISAJES DE ARENA



Texto—Andrés Campos Fotos—Carlos R. Zapata



DE LAS IMPRESIONANTES RUINAS DE AMMÁN Y GERASA A LOS CORALES DEL MAR ROJO, PASANDO POR EL MAR MUERTO, PETRA Y EL DESIERTO DE WADI RUM, DONDE RIDLEY SCOTT RODÓ EL MARCIANO, SON ALGUNAS DE LAS MUCHAS SORPRESAS QUE DEPARA JORDANIA.

Un lago endorreico inmenso, tan salado que es imposible hundirse en él y en el que no se aprecia casi ningún atisbo de vida. Su nombre lo dice todo: Mar Muerto. Una ciudad esculpida por los nabateos en los cortados y recovecos de cañones rocosos, que fue abandonada y estuvo perdida durante mil y pico años, Petra. Un desierto que pasmó a Lawrence de Arabia y que fue el escenario perfecto, precioso e inhumano, de la película El marciano, de Ridley Scott: Wadi Rum. Sal, ruinas y paisajes de otro planeta. La verdad es que Jordania es un país estremecedor, terriblemente bello, pero no parece el mejor lugar para ir de picnic, ni para comer nada extraordinario, a menos que uno haya pasado los últimos cuatro años alimentándose con patatas abonadas con detritos de sus compañeros de tripulación, como hacía Matt Damon en la película de marras. Pues nada más lejos de la realidad.

Ammán, la Filadelfia romana

Ammán, capital y puerta de entrada a Jordania, tiene ruinas para aburrir a un arqueólogo en la colina de la Ciudadela, considerado uno de los lugares continuamente habitados más antiguos del mundo, desde el Neolítico hasta los omeyas, pasando por la Filadelfia romana. Y tiene dos museos espectaculares: el Jordan Museum, que atesora varios rollos (manuscritos) del Mar Muerto, y el Real Museo del Automóvil, donde se exhiben más de 70 supercoches y motocicletas clásicas del rey Hussein, que fue un fanático del motor y buen piloto de carreras. Pero lo que más sorprende no es lo que se ve en la ciudad, sino lo que se huele al pasear por ella, emanando de sus puestos callejeros y sus restaurantes. Una pituitaria entrenada reconoce platos de los distintos países y continentes que se tocan en esta esquina oriental del Mediterráneo: como el hawarma (pan de pita con verduras y pollo, cordero o ternera) de Egipto, la carne picante de Irak o los pasteles baklava de Turquía. Una familia turca lleva desde hace más de 50 años el restaurante Hashem, donde se come el mejor falafel de la ciudad. Merece la pena visitar en Ammán Tawaheen al-Hawa para probar el tradicional mansaf, guiso beduino de cordero elaborado con jameed (yogur seco) y servido con arroz o bulgur, ingredientes todos fáciles de conservar y de transportar por el desierto. Presente en todas las fiestas jordanas, el mansaf se come a la manera nada sofisticada de los beduinos: la fuente sobre la mesa y los comensales de pie alrededor, usando solo la mano derecha para hacer bolas de arroz y carne y llevárselas a la boca.

Grandezas de Gerasa

A 50 kilómetros al norte de la capital se hallan las deslumbrantes ruinas de Gerasa, ciudad que formó parte, al igual que Filadelfia/Ammán, de la Decápolis, la frontera oriental del Imperio romano. Gerasa tenía 20.000 habitantes y lujos exagerados, como el granito importado de Asúan, en el sur de Egipto. En el yacimiento se ven los restos de un hipódromo, dos teatros, dos termas, dos templos dedicados a Zeus y a Afrodita, 15 iglesias bizantinas, una calle mayor porticada de 800 metros y una plaza oval (el foro) rodeada de 63 gigantescas columnas jónicas. Un terremoto en 747 asoló Gerasa, que permaneció mil años sepultada bajo la arena, intacta e inmensa.

Madaba y el monte Nebo

Vuelta a la capital para continuar el viaje con rumbo sur, empezando por Madaba. Aquí, en el suelo de la iglesia ortodoxa de

2. Las ruinas romanas de Gerasa son unas de las mejor conservadas del mundo.
3. Palacio Omeya en la ciudadela de Ammán.
4. El Teatro del Sur con un aforo de más de 3.000 espectadores en Gerasa.

2



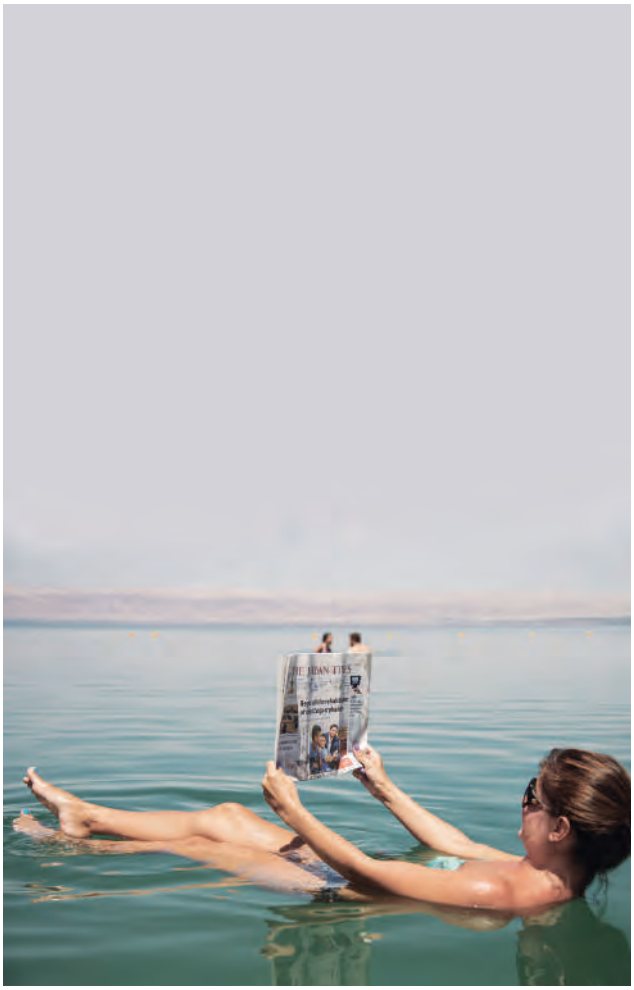
3



4



5



6



7



8



5. El Mar Muerto contiene diez veces más sal que el resto de mares del mundo.
6. El té es la bebida más popular del país.
7. El khubz, típico pan jordano, y el cordero asado, son algunos de sus platos tradicionales.
8. Beduino en el imponente Desierto de Wadi Rum.

EL MANSAF SE COME A LA MANERA DE LOS BEDUINOS, LOS COMENSALES DE PIE ALREDEDOR DE LA MESA, USANDO LA MANO DERECHA PARA HACER BOLAS DE ARROZ Y CARNE

San Jorge, hay un gran mapa-mosaico del año 560, donde aparecen 157 enclaves bíblicos, de Egipto a Palestina, con leyendas en griego. Es el mapa más antiguo de Tierra Santa. Cerca, a 817 metros de altura, descuella el monte Nebo, desde donde Moisés avistó la Tierra Prometida; una tierra de la que, según Yahvé, mana leche y miel.

Betania, donde fue bautizado Jesús

Otro paraje bíblico curioso es el lugar de Betania, a orillas del río Jordán, donde Jesús fue bautizado. Por doquier hay ruinas interesantes –la cueva de Juan Bautista, la casa de María Egipcíaca, iglesias paleocristianas...–, pero la atracción número uno es el Jordán, donde los visitantes se remojan la cabeza o el cuerpo entero, en bañador o entunicados, con o sin asistencia sacerdotal. Enfrente, en la orilla ocupada por Israel, hay otro complejo bautismal que compite con el jordano. Militares armados vigilan, o protegen, según se mire, a los bañistas. El sendero que recorre el parque arqueológico está cubierto cuan largo es (dos kilómetros) por un techado de cañizo. No conviene salirse por dos buenas razones: porque el sol cae como una piedra y porque hasta 1994 esta zona fronteriza estuvo minada.

Imposible hundirse en el mar Muerto

Al poco de pasar por Betania, el Jordán muere en el mar Muerto, un formidable lago endorreico –sin salida a un auténtico mar– que ocupa el punto más bajo de la superficie terrestre (-424 metros) y, a causa de la intensa evaporación, tiene una salinidad extrema (cercana al 30%) y una densidad tan alta, que es imposible hundirse en sus aguas. Tampoco es posible bañarse libremente, porque no hay playas públicas. Sí hay varias privadas en la orilla nororiental, la más próxima a Ammán, donde pagando entrada (a partir de 10 euros) se puede pasar el día flotando sin ningún esfuerzo y rebozándose en el barro, que dicen que es bueno para la piel. Una opción mucho más interesante (y cara) es el hotel Kempinski Ishtar, que además de su propia playa, tiene spa y tres piscinas de fantasía. Y para comer o cenar, el restaurante Ocean, cuya paradójica especialidad es el pescado, aquí, junto a un mar sin peces, sin vida.

Petra, de sol a sol

Mil años estuvo perdida Petra, la capital del antiguo reino nabateo, hasta que en 1812 visitó sus ruinas el explorador suizo Johann Ludwig Burckhardt. Para visitarla hoy hace falta dedicar un día entero, de sol a sol. ¡Solo tumbas, hay medio millar! Lo ideal es ver cómo los primeros rayos iluminan la fachada del Tesoro y cómo los últimos doran las Tumbas Reales. Para ver el Monasterio (Ad-Deir, para muchos, la verdadera joya de Petra), lo más razonable es alquilar un burro, porque a pie son 45 minutos de subida y 30 de bajada. El hotel Mövenpick, pegado a la taquilla, es el lugar perfecto para descansar tras la visita. Puede que Petra fuera un oasis en tiempo de los nabateos, lleno de embalses y cisternas... Hoy, no hay otra fuente que el grifo de cerveza del bar Al Maqa'ad, junto al vestíbulo del hotel.

Desierto de Wadi Rum

A Lawrence de Arabia le alucinaron los horizontes del desierto de Wadi Rum, con los peñascos de arenisca aflorando como islas de oro. Pero aún más el ascetismo de los beduinos, cuyos modos de vida "resultan incluso duros para quien se ha criado entre ellos y son terribles para los extranjeros: una muerte en vida". Para apreciar toda la belleza del desierto, pero ninguno de sus rigores, está el Captain's Camp, un hotel de quita y pon que ofrece a los huéspedes jaimas con baño, paseos en camello, en todoterreno y en globo, y al acabar el día, un banquete a base de zarb, un horno cavado a un metro de profundidad en la tierra y con unos 60 centímetros de diámetro. Las paredes se cubren con ladrillos y el suelo se deja tal cual. Es (o debió de ser) el primer horno del mundo. Es también el nombre del cordero asado en él.

Mar Rojo: peces para ver y comer

El viaje acaba en Áqaba (un nombre muy apropiado), en el extremo sur de Jordania, a orillas del mar Rojo. A diferencia del Muerto, el Rojo es un auténtico mar, está lleno de vida y se puede bucear para verla. El agua, además, está fresca. Así que es el final perfecto, después de recorrer tanta ruina y tanto desierto. La empresa Sea Guard Aqaba ofrece por 50 euros salidas de un día en barco para hacer snorkel en los arrecifes que bordean la costa hasta la frontera saudí. Los peces de colores son muy monos, pero los que se comen a bordo, hechos a la parrilla, gustan todavía más. ●



9

9. Las mujeres beduinas comercializan sus artesanías en Petra.

Cómo llegar

Vuelo directo con Royal Jordanian (rj.com) a Ammán, desde Madrid y Barcelona, a partir de 256 y 236 € (ida y vuelta), respectivamente y con Iberia (iberia.com) desde Madrid, a precios algo más elevados.
Con escalas, se puede volar con compañías low-cost por unos 200 € (ida y vuelta).

Dónde comer

Hashem
Ammán
Precio medio: 7,5 €

Lebanese House
Gerasa
lebanesehouse-restaurant.com.
Precio medio 20 €

Ocean
Sweimah, mar Muerto
oceanjo.com
Precio medio 25-30 €

Sea Guard Aqaba
Aqaba
c-guard.net
Precio desde 50 € (incluye comida a bordo, refrescos, navegación y material para practicar snorkel).

Tawaheen al-Hawa
Ammán
Precio medio 25 €

Dónde dormir

Captain's Desert Camp
Desierto de Wadi Rum
captains-jo.com
Hab. doble desde 107 €

Crowne Plaza
Ammán
crowneplaza.com.
Hab. doble desde 102 €

Kempisnski Isthar
Mar Muerto
kempinski.com.
Hab. doble desde 157 €

Mövenpick
Petra
movenpick.com
Hab. doble desde 290 €

PLAN CRUZ ROJA

RESPONDE

EMERGENCIA CORONAVIRUS

Si puedes ayudar, **COLABORA**

www.cruzroja.es

900 104 971

bizum

Donativo con el código **00087**

SMS

Envía CORONAVIRUS al **28092** dona 1,20€

Envía CORONAVIRUS al **38088** dona 3,00€

Envía CORONAVIRUS al **38092** dona 6,00€

Válido para Movistar, Vodafone, Orange, Yoigo y Euskatel. El importe íntegro del mensaje será donado a Cruz Roja. IVA incluido. Servicio prestado por ALTIRIA S.L. Teléfono de Atención al Cliente **900 104 971**. Correo Electrónico **donativos@cruzroja.es**. Consulte la Nota Legal en: https://www.cruzroja.es/principal/web/cruz-roja/nota-legal

Cruz Roja



LOS DEFINITIVOS

Etiquetas más modernas, diseños en botellas singulares, aparición de nuevos varietales de uva, progresión en la metodología de elaboración de vinos ecológicos son algunas de las nuevas tendencias que siguen las bodegas para captar la atención.

Texto–**Ignacio Crespo**

Aunque los consumidores y amantes del buen beber investigan, prueban nuevas opciones vinícolas y estilos diferentes, bien sean blancos, rosados, tintos, espumosos o generosos al final, la gran mayoría, vuelven a decantarse por zonas o marcas de vinos que se podrían denominar como clásicas, al verlas como un valor seguro. Así, denominaciones españolas como Rioja, Ribera del Duero, Rueda o Rías Baixas, son algunas de las que gozan de mayor demanda.
Eso sí, el consumo per cápita en España sigue estancado tal y como marcan las últimas estadísticas que señalan en algo más de 11 litros/habitante año. Es digno de estudio comprobar que algunas de las zonas de mayor producción de vino son las de menos consumo, como es el caso de La Rioja, Navarra o Castilla-La Mancha, cuya media por persona al año es inferior a los seis litros.

Vinos con sello

Antaño se pensaba que sólo los denominados vinos de mesa, aquellos que no cuentan con el sello de calidad de un órgano de control o Consejo Regulador de una Denominación de Origen, eran los más baratos, pero hoy en día es posible localizar interesantes referencias con marchamo a precios ajustados. Algunas comunidades como Castilla-La Mancha, Navarra, Murcia, Galicia o Valencia son las que tienen más fama de contar con vinos a precios muy asequibles, sin embargo, en cualquier Denominación de Origen o indicación de origen del estilo Vino de la Tierra es posible localizar referencias a precios ajustados. En muchos casos, suelen ser vinos jóvenes o que han contado con algún leve proceso de crianza en barricas de madera.

Los vinos.es

Al igual que ocurre con diversos sectores industriales, productores y bodegueros han encontrado en el comercio on-line un gran escaparate de venta para mostrar en cualquier parte del globo terráqueo sus vinos. Las ofertas se multiplican en este mareante mundo digital, pero hay que ser exigentes y vigilantes con la avalancha de promociones que nos llegan a través de ciertos establecimientos digitales. No siempre es oro todo lo que reluce puesto que, en ocasiones, algunas tiendas lanzan anzuelos para entrar en sus plataformas, pero a la hora de realizar el pedido de uno de esos vinos exclusivos a precios increíbles no les quedan existencias o, directamente, dicha página ha cesado en el negocio.

Los recomendados

Siguiendo el capítulo anterior publicado en el pasado mes de marzo, los 24 vinos que se citan a continuación, aparecen reseñados en la 35 Guía Vinos Gourmets 2020. Para escoger los vinos se ha tenido en cuenta aquellos con una calificación igual o superior a 94 puntos sobre una escala de 100 y con un precio medio de venta al pública en establecimientos –tanto física como del mundo on-line– no superior a 15 €.



Jané Ventura DO Vintage 2013

Jané Ventura
DO Cava
Brut nature gran reserva
Macabeo, parellada, xarel·lo.
12,5% vol.
15 €

Paja alimonado. Complejo e intenso, aromas de manzana asada, cidra, hinojos, mentoles, ahumados, hinojos, piedra de río, avellanas, tarta de limón y crema pastelera. Cremoso, sápido, fresco, elegante paso, carbónico bien integrado, gran carga frutal, toques minerales y balsámicos. Persistente y largo final aromático.

—

El respeto por su entorno y el compromiso con la calidad es la filosofía de la bodega familiar Jané Ventura, regida por Gerard Jané Úbeda, donde la influencia del mar aporta finura, intensidad y gran frescura a este cava, de producción limitada.



Lagar de Costa 2018

Lagar de Costa
DO Rías Baixas
Blanco
100% albariño. 13,5% vol.
10 €

Pajizo verdoso limpio y brillante. Aromática vía nasal, recuerdos de níspero, maracuyá, nectarina, finos escabechados, agua de manantial y miga de pan. Sabroso, muy primario, untuoso recorrido muy frutal y dotado de gran frescura. Persistente final salino y mineral.

—

Recoleta bodega familiar, situada en un entorno envidiable junto al mar, en la que Dolores Fontán, junto a sus hijos, elaboran pequeñas producciones de vinos con marcada personalidad a precios razonables.



Marqués de Cáceres 2015

Marqués de Cáceres
DOCa Rioja
Tinto reserva
85% tempranillo, 10% garnacha tinta, 5% graciano.
14% vol.
13 €

Picota granate de capa alta. Aromático y complejo, aromas de cassis, arándanos, finos cueros, sándalo, hoja de té, pimienta, carbón, cobertura de chocolate, notas micológicas, brea y ahumados. Sabroso, equilibrado, muy fresco, dotado de volumen, gran carga frutal y paso aterciopelado. Persistente y largo final. De largo recorrido.

—

Este año celebra su cincuenta aniversario. Cristina Forner, presidenta, junto a su equipo, ha sabido reconvertirse y en los últimos años sus vinos vuelven a situarse entre los más elogiados de nuestro país.



Perelada Garnatxa de l'Empordà

Castillo Perelada
DO Empordà
Vino dulce natural
Más de 12 años en barrica
80% garnacha tinta, 20% garnacha blanca. 15% vol.
15 €

Castaño yodado. Aromático, elegante, recuerdos de orejones, fruta pasificada, vainilla, canela, nuez moscada, amielados, bollería recién horneada, aldehídos bien integrados, cereales, almendra cruda... Complejo, sabroso, untuoso, perfecto equilibrio entre las notas de su paso por barrica, fruta y acidez, sensaciones de frutos secos, caramelo tostado, especias dulces, etc. Persistente final muy armónico.

—

Javier Suqué, nieto del fundador de este referente en la zona, mantiene viva la herencia de sus antecesores, recupera la tradición vitivinícola y aplica modernas técnicas de elaboración.



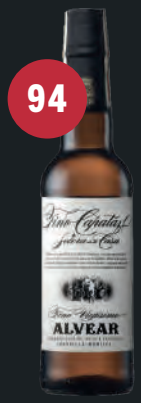
Albariño de Fefiñanes 2018

Bodegas del Palacio de Fefiñanes
DO Rías Baixas
Blanco
100% albariño. 13,5% vol.
13 €

Paja verdoso. Limpio e intenso, finos aromas de maracuyá, melocotón, manzana verde, té, piedra de río, herbáceos frescos, laurel, puntas escabechadas, pimienta blanca, florales y minerales. Fresco y untuoso en el ataque, seco, salino y equilibrado en todo su recorrido. Larguísimo final sápido que incita a beber.

—

En pleno centro de la localidad pontevedresa de Cambados, en este bello palacio construido entre los s. XVI y XVII, Juan Gil de Araujo, propietario y presidente de la DO Rías Baixas, y la enóloga Cristina Mantilla, elaboran elegantes vinos de la variedad albariño.



Alvear Fino Capataz Solera de la Casa

Bodegas Alvear
DO Montilla-Moriles
Fino
100% pedro ximénez.
15% vol.
12,50 €

Oro viejo. Potente y punzante, aromas de cereales, altramuces, puntas yodadas, arpillera, aceituna verde, almendra cruda y flor de camomila. Paso untuoso y recorrido marcado por equilibradas sensaciones de frutos secos, gratos toques salinos, cereales, así como el resto de recuerdos de la nariz. Sápido final que incita a beber.

—

Es una de las principales casas de Montilla y pionera en la producción de vinos a partir de la uva reina en la zona, la pedro ximénez. En estos momentos, Fernando Giménez Alvear rige los designios de esta familiar bodega de larguísima tradición.



Bermejo Malvasía Naturalmente Dulce

Bodega Los Bermejos
DO Lanzarote
Blanco dulce
100% malvasía volcánica.
14% vol.
13 €

Ámbar yodado. Aromática vía nasal, recuerdos de cereales, frutos secos, orejones, finos aldehídos, hoja de tabaco, caramelo, bollería y canela. Sápido, untuoso, excelente acidez, equilibrado y largo final lleno de matices.

—

Sus instalaciones datan del s. XVIII y pertenecieron a una de las más relevantes familias de la isla. Ignacio Valdera, enólogo, elabora los vinos de esta bodega en cuyo interior existe una perfecta armonía entre tradición y modernidad.



Celler Marià Pagès Garnatxa d'Empordà

Celer Marià Pagès
DO Empordà
Vino dulce natural
90% garnacha tinta, 10% garnacha blanca. 15,5% vol.
9 €

Cobrizo. Intensa vía nasal, recuerdos de higos, dátiles, uvas pasas, naranja confitada, bollería, flor de azahar y finos aldehídos. Sabroso, frutal, equilibrio entre el dulzor y la acidez. Agradable paso marcado por notas de albaricoque, especias, amielados, almíbar, etc. Largo final.

—

Ubicada en Capmany (Gerona), a los pies de la sierra de la Albera, Mariano Pagès Viñas, dirige esta familiar bodega creada a mediados del s. XIX. Para sus exquisitos vinos dulces emplean la variedad autóctona de la zona, la garnacha.



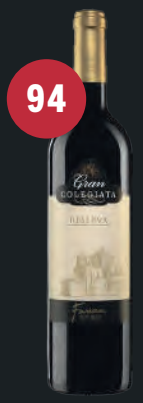
Cuatro Pasos Black 2016

Bodegas Cuatro Pasos
DO Bierzo
Tinto genérico
8 meses en barrica
100% mencía. 13,5% vol.
14 €

Picota granate bien cubierto. Notable intensidad, aromas de cassis, moras confitadas, vainilla, canela, hojarasca, sándalo, bombón inglés, tabaco de pipa, laurel y pimienta. Carnoso, dotado de nervio, potente, amplio, paso muy complejo y equilibrado. Persistente final algo terciario.

—

Apuesta leonesa del grupo bodeguero gallego Martín Códax. Aquí trabajan sobre la base de viñedos de mencía situados tanto en el valle como en zonas de ladera y alta montaña.



Gran Colegiata 2012

Bodegas Fariña
DO Toro
Tinto reserva
100% tinta de Toro. 14% vol.
15 €

Picota granate. Compleja y profunda vía nasal, recuerdos de ciruelas, moras en confitura, grafito, laurel, romero, bombón inglés, regaliz, té verde... Goloso, notable peso de fruta, maduro, aterciopelado tanino y amplio. Persistente final primario y mineral.

—

Manu Fariña, hijo pequeño de Manuel Fariña –uno de los impulsores de esta DO–, lleva en la sangre la misma pasión que su padre y ha puesto en marcha una significativa reestructuración tanto a nivel enológico como de imagen.



Jaume Serra

Bodega Jaume Serra (J. García Carrión)
DO Cava
Brut nature reserva
35% macabeo, 35% parellada, 15% chardonnay, 15% xarel·lo. 11,5% vol.
4 €

Paja dorado. Notable intensidad, aromas de manzana asada, bollería recién horneada, hinojos, balsámicos, cítricos, cabello de ángel, hojaldre y piedra de río. Fresco, frutal, sápido, equilibrado, elegante recorrido con sutiles toques ahumados y de confitería. Persistente final aromático.

—

En 1997 la empresa J. García Carrión adquirió esta bodega en la población barcelonesa de Vilanova i La Geltrú. Marta Fontanals dirige el área enológica con acertados resultados en sus asequibles espumosos.



José Pariente Fermentado en Barrica 2017

Bodegas José Pariente
DO Rueda
Blanco fermentado en barrica
100% verdejo. 13,5% vol.
15 €

Brillante pajizo verdoso. Aromática vía nasal, finos recuerdos de melocotón, ciruela amarilla, piña, puntas escabechadas, mantequilla, piedra de río, crema de limón y especiados. Sabroso, estructurado, amplio, equilibrado, envolvente y cremoso recorrido. Largo final.

—

Victoria Pariente fundó este referente de la zona en 1998. El nombre de la bodega es un homenaje a su padre, viticultor de la zona en los años 60 del siglo pasado. Innovación, pasión por su tierra y elaboración de grandes vinos es su principal motivación.



La Gitana

Bodegas Hidalgo-La Gitana
DO Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda
Manzanilla
100% palomino fino.
15% vol.
5 €

Pajiza pálida brillante. Intensa y punzante, aromas de aceituna verde, flor de camomila, almendra cruda, altramuces, hierba fresca, puntas yodadas, heno y pipas de calabaza. Sápida, muy fresca, envolvente, equilibrada y notable estructura. Persistente final que incita a beber.

—

Es una de las manzanillas más vendidas en España gracias al esfuerzo de una familia dedicada en cuerpo y alma. Desde 1792 se sitúa entre las más sobresalientes del Marco de Jerez. Fermín Hidalgo –8ª generación– dirige los designios de la casa.



La Goya

Delgado Zuleta
DO Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda
Manzanilla
100% palomino fino.
15% vol.
7 €

Pajiza pálida con tonos dorados. Limpia e intensa, aromas de almendruco, miga de pan, flor de camomila, arpillera, altramuces, albero húmedo y avellanas. Sápida, amplia y paso marcado por agradables puntas salinas además de las sensaciones descritas en la vía nasal. Larga retronasal. Incita a beber.

Nace en 1744 de la mano de Federico Gil de Ledesma, lo cual le permite ostentar el título de ser la más antigua de la DO y la cuarta empresa en activo más longeva de España.



Lagar d'Amprius Garnacha 2015

Lagar d'Amprius
VT Bajo Aragón
Tinto
100% garnacha tinta.
14% vol.
11 €

Cereza con ribete rubí. Notable intensidad en su fase nasal, recuerdos de fruta en licor, pomelo rosa, bombón inglés, melocotón, pimienta negra, notas terrosas, flores secas, puntas melosas, cera de panal, cedro y hierbas aromáticas. En boca es equilibrado, dotado de nervio, paso frutal, fluido, bien acompañado por las sensaciones minerales y especiadas. Persistente y largo final. Incita a beber.

Comenzó su andadura hace apenas tres lustros gracias al esfuerzo de viticultores de la zona con el fin de elaborar vinos singulares del territorio turolense. La enología corre a cargo de la familia Navascués, grandes conocedores de la región.



Marqués de Riscal Verdejo 2018

Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal
DO Rueda
Blanco
100% verdejo. 13,5% vol.
7 €

Pajizo pálido verdoso. Intenso y franco, aromas de fruta tropical y hueso, lemongrass, hierbabuena, agua de manantial y puntas cítricas. Jugoso, equilibrado, amplio, frutal, recorrido fresco y toques minerales (calcáreo). Persistente final herbáceo muy agradable.

Esta gran bodega riojana aterrizó antaño, y de qué manera, en tierras vallisoletanas con un claro objetivo, recuperar la variedad verdejo, y amén que lo han conseguido. En nuestros días, Luis Hurtado de Amézaga, elabora sobresalientes vinos de una gran regularidad; un valor seguro.



Martínez Lacuesta 2011

Bodegas Martínez Lacuesta
DOCa Rioja
Tinto reserva
85% tempranillo, 10% graciano, 5% mazuelo. 14% vol.
14 €

Picota granate bien cubierto. Intenso, aromas de arándanos, moras, mina de lápiz, cedro, hojarasca, tierra húmeda (hongos), clavo, regaliz negro, tomillo y cueros. Carnoso, elegante, gran viveza, equilibrado, sensaciones de fruta negra madura, minerales, especiados y tostados. Persistente final.

De carácter familiar, aúna tradición y modernidad, tanto en sus métodos de elaboración y periodos de crianza, así como en su arquitectura. Cumple 125 años de andadura. La dirige, Luis Martínez-Lacuesta Verde, de la saga fundadora.



Mirabrás 2017

Bodegas Barbadillo
VT de Cádiz
Blanco fermentado en bota
100% palomino fino.
15% vol.
14 €

Oro viejo. Elegante e intensa vía nasal, primario, recuerdos de manzana golden, flor de manzanilla, notas de infusión, hierbas secas, amielados, cereales, almendra cruda, cera de panal... Complejo, estructurado y untuoso recorrido. Amplia vía retronasal con recuerdos de cereales secos, esparto, orejones...

En búsqueda constante de innovación, la enóloga Montserrat Molina elabora este singular blanco criado durante 14 meses en una tradicional bota vieja jerezana. Un homenaje al estilo de los blancos de palomino fino que se producían antaño.



Néctar

Bodegas González Byass
Jerez
DO Jerez-Xérès-Sherry
Dulce
100% pedro ximénez. 15% vol.
8,50 €

Castaño con ribete yodado. Intenso y punzante, recuerdos de dátiles, uva pasa, frutos secos garrapiñados, pan de higo, piel de naranja escarchada, finos aldehídos, cereales y esparto. Glicérico, envolvente, sensaciones de caramelo líquido, maderas aromáticas, así como el resto de recuerdos de la nariz.

Antonio Flores, director técnico de esta gran casa jerezana, acompañado en los últimos tiempos por su hija Silvia, sabe transmitir en cada una de sus elaboraciones su pasión por estos especiales, complejos y elegantes vinos.



Paco García Tempranillo Blanco 2017

Bodegas Paco García
DOCa Rioja
Blanco fermentado en barrica
100% tempranillo blanco.
13% vol.
10 €

Pajizo verdoso. Compleja vía nasal, aromas de chirimoya, piña deshidratada, finos empireumáticos, grafito, vainilla, cedro, mantequilla ahumada y chocolate blanco. Sabroso, sápido, fresco y equilibrado, marcado carácter mineral y persistente y larga vía retronasal.

Juan Bautista García Pablo comanda esta familiar bodega que elabora vinos modernos, frutales y golosos al paladar, respetando en todo momento las tradiciones más arraigadas en La Rioja. Estas líneas permiten homenajear y brindar por Paco García, fundador de la casa.



Parajes de los Vidrios Garnacha 2017

Parajes de los Vidrios
DO Vinos de Madrid
Tinto genérico
4 meses en barrica
100% garnacha tinta.
15% vol.
15 €

Cereza granate de ligera capa. Intenso, fragante, recuerdos de fresones, moras, pomelo rosa, notas de infusión, lavanda, pimienta rosa, grafito, cedro, etc. Jugoso, excelente acidez, tanino aterciopelado y dotado de gran equilibrio. Persistente final frutal, balsámico y mineral.

Jovencísimo proyecto que nació en 2016 en plena sierra de Gredos gracias a la unión de Miguel Santiago, viticultor de la zona, el joven enólogo Manuel Manzaneque y la distribuidora madrileña Aseuniv.



Pedro Ximénez Reserva de Familia

Bodegas Málaga Virgen
DO Málaga
Dulce
100% pedro ximénez.
17% vol.
15 €

Castaño con borde yodado. Intensa vía nasal, recuerdos de dátiles, uvas pasas, caramelo, miel de flores, cereales, esparto, frutos secos garrapiñados, balsámicos, tofe y pan de higo. Goloso, equilibrado entre el dulzor y acidez, amplio, untuoso y envolvente recorrido, largo final donde sobresalen las sensaciones de la vía nasal junto a notas de incienso y té verde.

Fundada hace 135 años, de la mano de Salvador López López, está enfocada a la elaboración de vinos tradicionales de la zona. En nuestros días la 4ª y 5ª generación regenta la bodega, siendo Didier Bricout su cara visible.



Quinta de Couselo 2018

Quinta de Couselo
DO Rías Baixas
Blanco
90% albariño, 5% caíño blanco, 5% loureira blanca.
13,5% vol.
12 €

Paja verdoso. Aromático e intenso, recuerdos de paraguaya, piña, melón, jazmín, hinojo, eucalipto, piedra de río, laurel y finos escabeches. Fresco, amplio, estructurado, untuoso recorrido, envolvente, persistente final seco, sápido, mineral, balsámico, floral y fruta fresca.

—

De larga tradición histórica, en 2013 el grupo de Grandes Pagos Gallegos de Viticultura Tradicional adquiere la bodega y lleva a cabo la labor de mantener el amor al vino y su respeto por el entorno. José Manuel Martínez Juste lleva, con acierto, el área enológica.



Vía Edetana 2017

Edetària
DO Terra Alta
Tinto genérico
12 meses en barrica
60% garnacha tinta, 30% syrah, 10% mazuelo.
14,5% vol.
15 €

Cereza granate. Muy primario, aromas de frambuesas, vainilla, nuez moscada, finas natas, monte bajo (romero), lilas, té rojo, grafito, cedro... Jugoso, sápido, jovial, equilibrado y excelente acidez. Persistente final especiado y frutal.

—

Joan Àngel Lliberia Esteve fundó este personal proyecto en 2003 tras haber trabajado en empresas del sector en Francia y en España. Elaboran vinos de manera ecológica empleando variedades autóctonas, apoyadas por algunas foráneas.

1976, el origen.



Grupo Gourmets

GG

LA BRÚJULA DEL NORTE

Después de décadas de dominio vasco y sin un relevo generacional importante a la vista, el elenco de chefs creativos del norte peninsular es reducido. Sergio Bastard, Leandro Gil, Alejandro Serrano, Sergio Humada, Iñaki Murua y Miguel Cobo son algunos de ellos. **Texto—Pepe Barrena**


MEPEL
135°
190 nm
19:52
40NM MORA
VOR1
VOR2

1



Quienes han vivido y saboreado la excitante historia de más de cuatro décadas de poderío gastronómico vasco estarán con las mismas sensaciones que tendrán los admiradores de Messi, de Federer o Nadal, de Clint Eastwood o de otros genios que se van al otro lado del crepúsculo dejándoles huérfanos de placeres al otear que muy pocos podrán superarles o al menos igualarles. Lo que ha sucedido en el País Vasco desde los años setenta es algo extraordinario, inaudito en otras geografías de renombre culinario, nacionales e internacionales, ya que es difícil encontrar tal sucesión de estrellas vanguardistas, algo a lo que podría aspirar, por ejemplo, Cataluña o la Francia grandiosa pero con matices: la catalana por no contar con viejos rockeros del poderío de Arzak o Subijana que fraguaron la movida; y los galos por quedarse atónitos durante un largo período sin moldear jóvenes figuras con la creatividad y descaro de Andoni Aduriz o Alija, aunque es cierto que estos dos territorios contrincantes dejaron huella eterna con eminencias como Adriá, Robuchon, Bras, Roca, etc.

Futuras generaciones

Haciendo breve recuento se da por hecha la magnitud generacional vasca. Del mencionado Arzak, continuando con Berasategui y siguiendo con cuarentones que ahora ostentan estrellas y reconocimientos universales, todo ha fluido con la garantía permanente de la que parecía cantera inagotable de cocineros para presumir. Pero, como en toda estirpe o saga, ha llegado el momento más temido, el relevo. Más temible en el caso vasco, donde comer es una religión, y donde no se concibe que otros vecinos superen su gloria. Es lo que está ocurriendo. Ahí van algunas predicciones sobre figuras futuras del mapa que lleva de Madrid hacia arriba.

La Casona del Judío, que cuenta actualmente con una de las mejores experiencias gastronómicas de todo el Norte, merece ya la estrella

1. El cocinero burgalés Alejandro Serrano.
2. Leandro Gil de La Biblioteca en el huerto donde cultiva plantas aromáticas.

De Burgos a Miranda

Miguel Cobo es un cántabro que se ha afincado en Burgos por estrategia bien meditada. Cocinero genial cuando recrea el recetario popular que más le inspira, impulsivo por ganas de hacer de todo y moldeado gastronómicamente en el magnífico restaurante de carretera El Vallés de Briviesca, que gracias a su familia se reabrió para gozo de los viajeros que sufren el desierto gastronómico de la N-I, el chef se afincó en la capital burgalesa en Cobo Vintage –en 2020 cierra sus puertas para abrir Cobo Estratos– y cazó la primera estrella Michelin de la provincia. El éxito le llevó a diseñar su gran aventura hostelera, un edificio de tres plantas junto a la catedral que promete saludable combinatoria de tradición con espacio y laboratorio galáctico todo aliñado con notas expositivas de historias alimenticias. Un lugar para catar la sensacional merluza frita del Vallés convenientemente tuneada, las alcachofas confitadas con guiso de conejo de monte, los espárragos con carbonara y anguila o el pato azulón con remolacha, apio y nabo. En Miranda de Ebro, cada día más interesante en lo gastronómico, la gran esperanza es Alejandro Serrano, chef nominado en la última edición de Madrid Fusión a Cocinero del Año y bregado en Diverxo, Coque y Azurmendi. Con este bagaje es normal que se espere de él lo máximo. De momento, ha osado vestir de lujo su restaurante en todos los sentidos: mantelería, vajilla, cocina a la última y un personal de sala tan academicista como sus propuestas. Platos como la versión del marmitako o el foie-gras escabechado dan fe de su elegancia. Sus juegos en los aperitivos con coctelería y picoteo creativo apoyan la expectación que está generando.

De Logroño a Pamplona

La capital riojana también asiste al fenómeno del estrellato de la Guía Roja. Vive

2



3



4



5



6



3. El chef Sergio Humada.
4. Iñaki Murua en el restaurante Ícaro.
5. Miguel Cobo en la cocina de Cobo Vintage.
6. Sergio Bastard de La Casona del Judío.

Logroño momentos de gloria con lugares como Ícaro, un restaurante envidiable comandado por Carolina Sánchez, en la sala, e Iñaki Murua, en los fogones. Son pareja y armonizan como las notables creaciones del chef, hijo de un eminente enólogo de la zona. Ella, ecuatoriana formada en el Central (Lima) y en el Celler de Can Roca, también aporta su lado creativo al menú. Imprescindible probar sus homenajes a las patatas con chorizo, a los champiñones de la calle Laurel, el ceviche de patitas de cordero o el chifle relleno de changurro al estilo de Guayaquil. Esto es fusión, no confusión. A las afueras de Pamplona, en el hotel Alma, se encuentra La Biblioteca, restaurante donde diseña su personal cocina vegetal Leandro Gil, que destaca por su delicadeza y virtuosismo con plantas, flores y productos cercanos. Recuerda al Andoni Aduriz de su etapa "clorofílica" y por estar ejecutada por alguien que parece despojado de ataduras e influencias. El ambiente zen del sitio invita al recogimiento y a descubrir en cada plato maravillosos matices herbáceos, hortícolas. De ahí que bocados aparentemente humildes como una crema agria al romero, la mantequilla casera con trago de bayas de sauco o la cebolla tierna en caldo de manitas con raíz de regaliz sean sublimes. Soul kitchen, cocina del alma.

Cantabria a Donostia

La autonomía cántabra está como nunca en las cosas del comer. Las tres estrellas del Cenador de Amós, las dos de Annua, y las de Solana, La Bicicleta, El Serbal y el Nuevo Molino confirman que esta pequeña región cuenta con un gran potencial gastronómico, por sus restaurantes estelares y por su codiciada despensa de mar y montaña. Entre los futuribles hay un nombre que lleva tiempo demostrando que puede ser uno de los genios futuros. Es Sergio Bastard, de La Casona del Judío, en Monte, junto a Santander. Asentado en esta gran casona, sus menús degustación revelan una cocina inédita y arriesgada. Uno recuerda de la última visita la apertura del festín con un sorbo de sherry cream aderezado con gotas de salmúria, ese jugo de la industria conservera que Sergio usa para "dar vida" a los alimentos, caso del extraordinario chipirón curado con este aliño y realzado con hinojo marino. Esta Casona, que cuenta actualmente con una de las mejores experiencias gastronómicas de todo el norte, merece ya la estrella.

Acaba donde empieza

En esa Donostia donde brotó la "nueva cocina vasca" pero ahora un tanto huérfana de jóvenes creativos que continúen la gran obra de los últimos años. ¿Con quién quedarnos? En Lasarte, a 5 minutos de San Sebastián, ha iniciado una seductora y difícil aventura hostelera Sergio Humada, uno de los chefs más solventes e interesantes del mapa vasco. Ha vuelto a casa, es donostiarra, después de haber ejercido la jefatura de cocina en el Via Veneto barcelonés, y lo hace con un doble proyecto en la misma ubicación: un restaurante con formato asador contemporáneo e ilustrado (Txitxardin) y otro para ofertar su faceta creativa (Shuma); ambos bajo el paraguas de Casa Humada. La primera fase, la más clásica, ya está en marcha y demuestra que Humada es un cocinero maestro, dominador de los grandes platos académicos y aristocráticos en los que pone su particular toque (merluza meunière, suquet de marisco), ingenioso cuando se lo propone (gilda en tapenade, cucurucho de centollo) y, sobre todo, interesado en devolver los días de vino y rosas a su tierra. ●

Lo que ha sucedido en el País Vasco desde los años setenta es algo extraordinario, ya que es difícil encontrar tal sucesión de estrellas vanguardistas


SIMPLEMENTE

Texto—María Pérez-Pla / Lara Sanjuán Ilustración—Ximena Maier



GRACIAS

Palabras como solidaridad, héroes o ayuda se han llenado de significado en estos últimos meses. El sector de la alimentación, agricultores, ganaderos, transportistas, grandes y pequeñas firmas, bodegueros y chefs, se han volcado poniendo en marcha un sinfín de iniciativas sin precedentes con un único objetivo: ayudar sin pedir nada a cambio.



Enlace de curvas y rectas.

Alimentar y proteger

Las empresas de alimentación se han volcado en ayudar a los hospitales, residencias de mayores y organizaciones, así como a aquellos profesionales que con su trabajo facilitan la superación de esta crisis.

Lo que haga falta

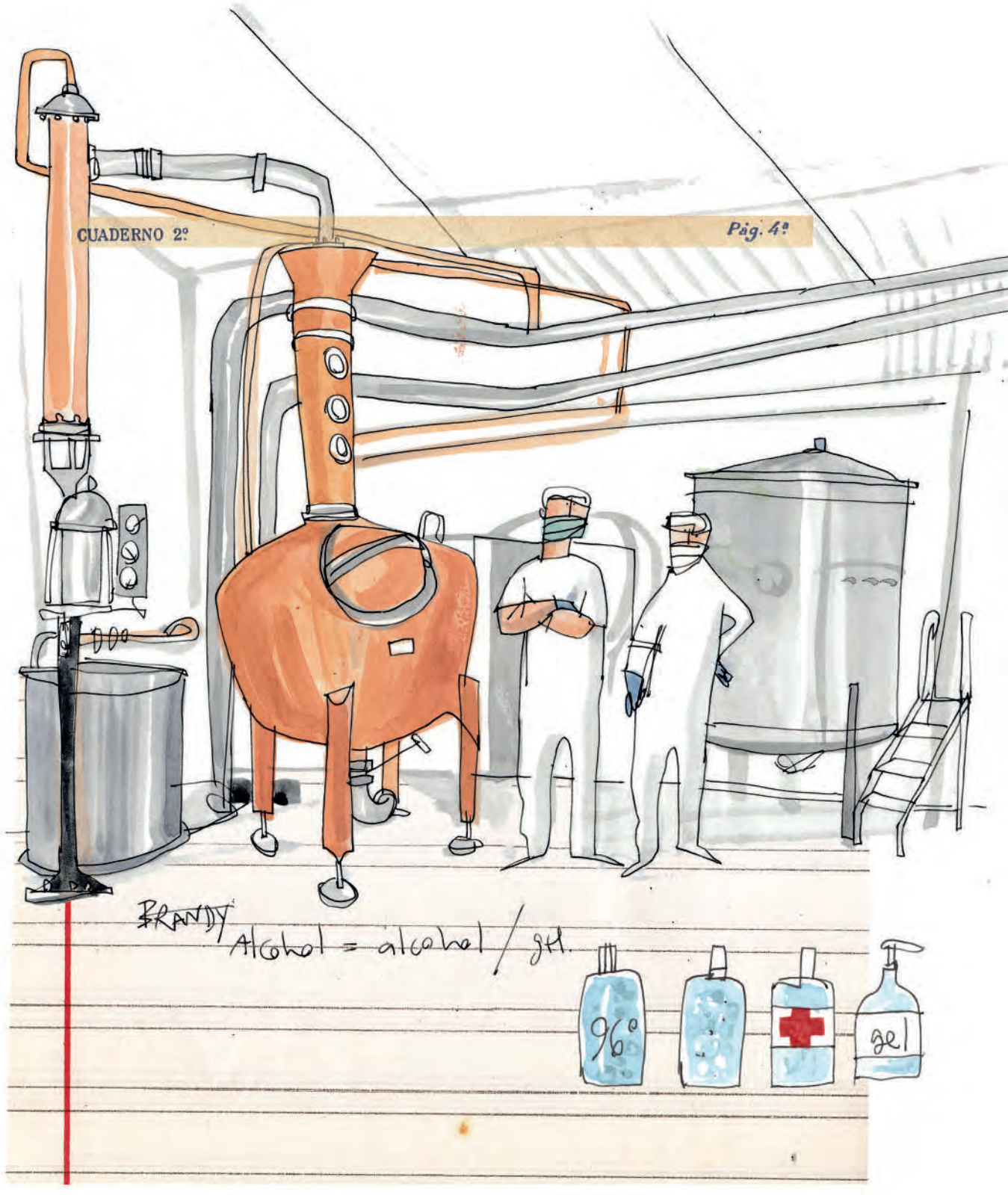
Muchas fueron las empresas que donaron su producto a aquellos que más lo necesitaban, ayudando a hacer más llevadera la estancia en hospitales y centros de mayores. Aperitivos Medina donó 1.000 kilos de snacks y frutos secos al hospital de campaña de IFEMA, además de 4.800 envases de aperitivos para los trabajadores del Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz. Chocolates Trapa agradeció el esfuerzo de los miembros de la Unidad Militar de Emergencia (UME) enviando sus chocolates a las bases militares de toda España y a más de 20 hospitales, en total repartieron 77.500 bombones. Ferrero Ibérica envió sus productos a hospitales de Cataluña, Madrid y Mallorca y puso a disposición de Cruz Roja el amplio repertorio que brinda su catálogo. El restaurante Coque ofreció una tarjeta de regalo solidaria cuyo 10% se donó a Cruz Roja Española. Balfegó, por su parte, entregó 2.000 kilos de atún a hospitales, residencias y comedores de toda España. Grupo Norteños donó 1.900 kilos de alimentos a hospitales y Patatas Meléndez instaló en los pabellones 5 y 6 de IFEMA un foodtruck para dar servicio a 400 voluntarios. El Salón Gourmets colaboró con Aldeas Infantiles, Banco de Alimentos, Gastronomía Solidaria y el hospital de campaña de IFEMA enviando los productos que generosamente aportaron los expositores y el Grupo Gourmets, procedentes de La Alacena, sección de alimentos de alta gama incluida en el Club Vinos Gourmets. En definitiva, un sinfín de acciones con un objetivo común, hacer más llevadero el día de los profesionales y de los pacientes que luchaban para superar el COVID-19. Obviamente por limitaciones de espacio y tiempo, son todas las que están, pero no están todas las que son.

Material sanitario

Pero además de donar sus productos, muchas empresas aunaron esfuerzos para abastecer de material sanitario a los centros de toda España, con mascarillas, batas, gorros, guantes, buzos, gel hidroalcohólico o pantallas faciales. El grupo de alimentación Noel, impulsó el desarrollo de un prototipo de respirador creado por su departamento de Ingenieros y Mantenimiento. Desde Castilla-La Mancha, Navarra, Gerona hasta Ourense, firmas como Tello, Goikoa, Casademont o Coren aportaron su granito de arena para ayudar tanto a los centros sanitarios como a los centros de mayores.

Un sector que no para

También han tenido en cuenta a los profesionales que trabajan para que los alimentos lleguen a los supermercados. Campofrío puso en marcha por toda Europa la iniciativa, "Food for drivers" que ofrece alimentos y bebidas a los transportistas, que en las últimas semanas triplicaron sus esfuerzos. Agricultores, ganaderos e industrias de la alimentación mantuvieron su compromiso de atender las necesidades de los consumidores y garantizar la disponibilidad de productos cárnicos siguiendo las recomendaciones de las autoridades sanitarias. Las bodegas de todo el país se embarcaron a mediados de marzo en una actividad frenética para aportar sus recursos.


CUADERNO 2º
Pág. 4ª
BRANDY
Alcohol = alcohol / gel.
96º
gel

Bodegueros que donan e invitan

Lo fabrico o lo compro

Las bodegas han demostrado que sus instalaciones pueden servir para fines inusitados, como la Familia Torres que dedicaron sus impresoras 3D a la fabricación de los arcos que sostienen las pantallas protectoras faciales. Félix Solís Avantis, gracias a su expansión comercial, se encuentra en una posición privilegiada de acceso al mercado internacional, pues dispone de un centro de producción propio en China y no dudó en aprovechar su cercanía para comprar 2.000 test de detección del coronavirus y 500.000 mascarillas homologadas. Otros se decantaron por las donaciones directas a asociaciones como Cruz Roja, Cáritas o Banco de Alimentos que recibieron 400.000 € por parte de Zamora Company.

El otro alcohol

La idea parece obvia, pero no lo es, en circunstancias normales a nadie se le hubiera ocurrido que donde se destila un tipo de alcohol se pude destilar otro, a nadie menos a varias de las grandes bodegas españolas o que, sin ser nacionales, tienen plantas de producción en el país. Grandes empresas vinícolas como González Byass, Osborne, Bodegas Verum, Pernod Ricard España pusieron a disposición de España, inmediatamente después de decretar el estado de alarma, sus instalaciones para la elaboración de alcohol de uso sanitario y geles hidroalcohólicos tan demandados en estos últimos meses.

Agradecimiento especial

España está infinitamente agradecida al personal sanitario, por eso diariamente rompen el silencio de las calles las ovaciones y aplausos con los que la ciudadanía reconoce su abnegación, pero hubo una bodega que quiso materializar este agradecimiento con un plan de ocio muy especial. Raventós i Blanc invita al personal sanitario a pasar un día entre sus viñedos y probar sus vinos espumosos una vez la situación se normalice. La invitación que iba dirigida a médicos y enfermeros acompañados de cinco familiares y amigos, fue difundida tanto por redes sociales como entre todos los contactos y clientes de la bodega con el fin de que los destinatarios se apuntaran a través de la web. El registro permaneció abierto durante cuatro días, en los que 700 profesionales de la salud aceptaron una invitación realmente especial puesto que, a diferencia de otras bodegas, Raventós y Blanc nunca había incluido en su oferta visitas abiertas al público.
En esta misma línea se creó poco después la iniciativa #enoturismoparasanitarios. La propuesta fue lanzada por Carlos Águila, fundador de Guardian of Wine, y gracias a ella consiguió reunir a más de 50 bodegas y consejos reguladores españoles que ofrecieron catas, almuerzos, cenas o excursiones, de forma desinteresada, al personal sanitario que lo solicite para disfrutar cuando las condiciones lo permitan. Gracias a Los invitados pudieron escoger el lugar, la experiencia y el número de personas que acudirá.

World Central Kitchen

Bajo el hashtag #ChefsforSpain, cocineros con estrella, grupos de hostelería y caterings por toda España prestan su trabajo y solidaridad para ayudar a los que más lo necesitan en esta crisis sanitaria.

Alta restauración para todos

El punto de partida ha sido la ONG del chef José Andrés, World Central Kitchen, una iniciativa que comenzó en Madrid, comunidad más afectada por el virus, con el Grupo Arzabal y Banco de Alimentos, repartiendo en los primeros días miles de raciones de comida. Al cierre de esta edición son 13 las cocinas solidarias que reparten comida por toda España. En Madrid cuentan con una cocina central, cedida por el Ayuntamiento, dirigida por la chef Karla Hoyos (The Bazaar by José Andrés) junto con Juanjo López (La Tasquita de Enfrente) y Grupo Bulbiza. A la que se ha unido la cocina de Dstage y Medems Catering con el chef Diego Guerrero a la cabeza mientras que Pepa Muñoz (Qüenco de Pepa) elaboró sus menús solidarios en la cocina de NH Collection Madrid Eurobuilding. Todo ello, distribuido por Correos y Bomberos de Madrid puerta a puerta.
En Barcelona, Carles Tejedor (Oilmotion) desde su cocina ubicada en Terrassa. En Valencia los chefs del restaurante Fierro, Germán Carrizo y Carito Lourenco, distribuyen miles de comidas para familias en riesgo de exclusión. En Coruña, las cocinas del hotel NH Collection A Coruña Finisterre con Juan Crujeiras (Bido) entre otros chefs.
En Jaén, Marbella y Huelva, Xanty Elías utilizó las cocinas de Acánthum con el objetivo de llegar a 1.000 comidas diarias. El equipo de Ángel León y LÚ Cocina y Alma cocinaron en Cádiz y en Sevilla más de 50 hosteleros trabajan como voluntarios coordinados por Juan Luis Fernández (Cañabota) junto con equipos de catering llevando la comida a miles de personas cada día.

Y ¿los transportistas qué?

A los pocos días de confinamiento corrió un video por las redes sociales que hizo llorar a más de uno: un camionero, paró en su restaurante habitual de carretera (El Hacho, Lora de Estepa, Sevilla) que, por supuesto, estaba cerrado, pero el dueño había dejado fuera un foodtruck abierto, con termos de café, zumos, bocadillos y bollería con un cartel que decía "sírvete".
Fue la ONG Gastronomía Solidaria, dedicada desde hace años a formar a jóvenes en riesgo de excusión social en el mundo de la hostelería, la que pensó en estos profesionales. Dicho y hecho, contactaron con Mercamadrid, donde los dueños de los puestos no dudaron en donar sus productos para que los chicos de Gastronomía Solidaria los cocinaran y entregaran así raciones de comida a los transportistas que llegaban a abastecer el mercado donde se nutre gran parte de la Comunidad de Madrid.

Gastronomía para héroes

Otro de los primeros en actuar fue la cadena de restauración Grosso Napoletano, pues su preocupación inicial fue alimentar al personal de urgencias y UCI. Al día siguiente de que se decretase el estado de alarma ya había ideado un sistema a través de whatsapp que bajo el lema "#Food 4 Heros" consiguió reunir al cierre de esta edición a 85 restaurantes que sumados a los 7 que conforman el grupo desarrollaron la iniciativa. Los sanitarios hacían sus pedidos y los restaurantes los entregaban en dos turnos: comida y cena. Todo completamente gratis. Esta campaña se ramificó posteriormente en otra dirigida a que los particulares pudieran también ayudar al sector de la restauración, uno de los más golpeados por el confinamiento. A través de la página web del grupo se podían comprar menús de varios restaurantes, tanto para disfrutar "cuando volvamos", según sus propias palabras, como para regalar al personal sanitario de la Comunidad de Madrid, de esta manera los clientes también se involucraron ayudando no sólo a los hospitales sino también a los restaurantes. Este fue el siguiente paso: campañas para evidenciar la difícil situación que atraviesan y contribuir a sobrellevarla.




daremoslacara
#
#chefsforSpain

Ayúdame y te habré ayudado

Cuando ayudas a alguien de manera desinteresada, esa ayuda vuelve: el sector hostelero se ha volcado y los clientes no se han quedado atrás. La voluntariosa actitud de cocineros, sumilleres y bodegueros se vio, de alguna manera, recompensada, por campañas lanzadas desde otras empresas que comprenden la difícil situación que atraviesa el sector.

Experiencias gourmet

La colaboración en un sinfín de acciones solidarias que ayudan a los más afectados por el coronavirus continuó de la mano de Cruz Roja con la campaña #JuntosSaldremos, que permite disfrutar de experiencias exclusivas con bodegueros, sumilleres y grandes chefs del panorama culinario español. Mediante una GastroSubasta, los participantes pudieron pujar por experiencias como compartir una sobremesa con Andoni Aduriz y disfrutar de la cocina de Mugaritz, conocer los espacios del Celler de Can Roca de la mano de los hermanos Roca, pasar el día con Quim Vila y disfrutar de la bodega personal de Vila Vinateca, probando vinos con etiquetas históricas o referencias descatalogadas.
Ferrán Adrià donó una selección de cartas y menús de elBulli de su archivo personal y Bodegas Contador, ofreció una experiencia completa con visita a viñedos, bodegas y catas en compañía del bodeguero Benjamín Romeo. Muchos son los cocineros que se han unido a esta iniciativa ofreciendo su cocina y sus restaurantes como Eneko Atxa en Azurmendi, Pepe Rodríguez en El Bohío, Toño Pérez en Atrio, Jesús Sánchez en el Cenador de Amós, Quique Dacosta en elPoblet, Juanjo López de La Tasquita de Enfrente o Maca de Castro que propone un fin de semana en Mallorca donde disfrutar de las instalaciones del Grupo de Castro.
A través de la Tienda solidaria de Cruz Roja se podían adquirir también productos exclusivos y de gran calidad como un estuche de lujo cedido por Bodegas Barbadillo que incluía las joyas enológicas: Amontillado Príncipe de Barbadillo VORS, Oloroso Cuco VORS y Palo Cortado Obispo Gascón VORS o la edición especial de AOVE de Castillo de Canena, personalizada, con 12 botellas de su Reserva Familiar Picual.

Todos con la hostelería

El sector de la hostelería es, sin duda, uno de los más afectados por el confinamiento, una industria que en 2018 facturó 123.621 millones de euros y que da empleo a 1.7 millones de personas, se vio, de un día para otro, desprovista de ingresos. Después de haber demostrado su voluntad para ayudar desinteresadamente en la lucha contra el coronavirus, otras empresas, relacionadas con el sector, quisieron dar visibilidad y promover acciones para paliar, en la medida de lo posible, los efectos negativos de esta situación.
El Tenedor, la plataforma de reservas online para restaurantes puso en marcha la iniciativa "Salvemos nuestros restaurantes" con el objetivo de ayudarlos a reducir el impacto en sus negocios. Mediante la compra de bonos prepago, el restaurante recibe el ingreso y cuando abra, el cliente podrá utilizarlos y disfrutar de su establecimiento favorito. Al cierre de esta edición más de 1.000 restaurantes se habían adherido a este proyecto que ya había recaudado alrededor de 100.000 euros.
Otras iniciativas buscan concretar políticas que apoyen al sector, como es el caso de la revista Sobremesa que unió a los grandes chefs del panorama gastronómico español bajo el hashtag #daremoslacara. A través de un elaborado video Pepe Rodríguez, Martín Berasategui, Paco Roncero, Joan Roca, Óscar Velasco, Karlos Arguiñano y Ferran Adrià, entre otros muchos, recordaban a las instituciones la necesidad de ayudas específicas y su propia implicación como abanderados de la hostelería despojándose de la mascarilla para dar la cara.
En esta misma línea, la cadena de supermercados Makro elaboró la iniciativa #unopuntosiete, haciendo alusión al número de profesionales afectados, donde invita al público en general a hacerse una foto con el cartel de la campaña para moverlo en las redes sociales, además de lanzar una plataforma para recoger firmas apoyando la solicitud de ayudas específicas que reactiven la hostelería. ●

1



2



PASEN Y VEAN

Cataluña es tierra de cultura gastronómica y Barcelona lleva bastantes años siendo un lugar de peregrinaje culinario. Actualmente cuenta con 40 mercados municipales en los que se pueden comprar productos de lo más variopintos, desde aquellos más ligados a la región hasta los que se importan de otros países. Texto—Emilio Molines Fotos—Valerii Piataiev

1. Tejado ondulante y colorido del Mercado de Santa Catalina.
2. Fruites Ramona, puesto de frutos secos de La Boquería.
3. Escudo de la entrada principal de La Boquería.



3



LA BOQUERÍA,

El Ninot, Sant Antoní y Santa Caterina, podría decirse que son los cuatro mercados más representativos de la Ciudad Condal, lugar de peregrinación y abastecimiento para barceloneses y turistas. Su ubicación junto al Mediterráneo favorece la diversidad de productos y es un fiel reflejo de la importancia que la capital catalana ha tenido como ciudad comercial a lo largo de su historia.

La Boquería

Uno de los mercados más emblemáticos es La Boquería, en las Ramblas, una visita obligada. Es, sin duda, el más popular y uno de los más antiguos. El nombre original, mercado de Sant Josep, hace referencia a la fecha de su inauguración, el 19 de marzo de 1840, el día de San José. Sus orígenes, no obstante, datan de muchos años atrás. En este mercado se concentra cada día un ambiente muy especial y se ha convertido en un centro de atracción para los viajeros que visitan la capital catalana, ya que por él pasan todos los días miles de turistas con cámaras de fotos y de video para inmortalizar algunos de sus sofisticados y coloridos puestos (sobre todo los que están en la entrada principal), exquisitos productos locales o exóticos de gran calidad, con los que resulta difícil no caer en la tentación de adquirir alguno. Los barceloneses saben que si necesitan un alimento raro o exclusivo seguramente lo encuentren en La Boquería. Y no es de extrañar, ya que cuenta con más de 300 paradas. Una de las experiencias culinarias que no debe faltar es comer en alguno de sus restaurantes o en la barra de los puestos, donde se pueden probar todo tipo de productos locales y de importación en un ambiente agradable ¡Lo más difícil será elegir uno! Hay quien vende comida para llevar mientras que otros habilitan parte del mostrador para comer. Uno de los más célebres y concurridos es Pinotxo, un bar que se encuentra en la entrada principal y donde se puede tomar una cazuela de callos, capipota o garbanzos salteados con morcilla de Burgos. Su alma máter es Joan Bayén, más conocido como Juanito, que lleva 78 años trabajando en el mercado. Sobre la Boquería comenta: “es el mejor mercado de Barcelona, pero no estaría mal que lo arreglaran un poco para que estuviera más bonito”.

El Ninot

Ubicado en el lado izquierdo del Ensanche se encuentra el emblemático ‘Mercado del Muñeco’ de estilo novecentista con estructura de hierro. Pese a encontrarse en una zona tan céntrica, no forma parte de los

4. Fachada del Mercado de Sant Antoni.
5. En el interior de El Ninot se aprecia la estructura de hierro.
6. Concurrida barra del bar Pinotxo en La Boquería.

4



5



SU UBICACIÓN JUNTO AL MEDITERRÁNEO FAVORECE LA DIVERSIDAD DE PRODUCTOS Y ES UN FIEL REFLEJO DE LA IMPORTANCIA DE BARCELONA COMO CIUDAD COMERCIAL



6



puntos turísticos de la ciudad, por lo que es más un mercado para los vecinos de la zona. Diseñado por Antoni de Falguera y Joaquim Vilaseca, está considerado un Bien Cultural de Interés Local en el inventario del Patrimonio Cultural catalán. Inició su singladura en 1894 con el nombre de El Porvenir, pero con el paso de los años adoptó el nombre de Mercado del Ninot que le daban los vecinos por la figura de un mascarón de proa que había en la fachada de una taberna de la zona. Su remodelación duró seis años y reabrió sus puertas en mayo de 2015. Desde entonces, le han dado un aire más gastro, ya que allí conviven establecimientos de restauración con paradas en las que se puede comer en la barra o en mesas altas desde productos frescos de gran calidad típicos de la cocina catalana hasta arroces mediterráneos o mariscos frescos. Imperdonable pisar este mercado y no probar una tapa de esquixada, unos buñuelos de la casa o los canelones de brandada gratinados en la Bacallaneria Perelló. Otra parada es La Medusa 73, lugar frecuentado por muchos médicos del Hospital Clínico; su pulpo al punto, zamburiñas y croquetas artesanas, están para repetir. En el exterior se encuentran decenas de puestos en los que se puede comprar ropa, complementos, productos para el hogar...

Sant Antoni

Es uno de los más grandes y populares de la Ciudad Condal. Situado en una de las manzanas del distrito de la izquierda del Ensanche, donde antiguamente se encontraba el Baluard de Sant Antoni, es como una pequeña ciudad dentro de Barcelona, ya que cuenta con una superficie total de 53.388 m^2 distribuidos en cinco plantas, cuatro de ellas subterráneas. Esta joya arquitectónica, construida entre 1879 y 1882 por el arquitecto Antoni Rovira i Trias, fue el primer mercado que se hizo fuera de la ciudad antigua y su ubicación obedece al plan original de Ildefonso Cerdá. Desde su reapertura, en mayo de 2018, ha entrado en una nueva fase conservando su esencia y adaptándose a los nuevos tiempos con múltiples novedades. Se compone de tres mercados: el de alimentos frescos; el de ropa, también conocido como los encantes; y el dominical, donde se venden libros usa-

7



8



DÓNDE ESTÁN

LA BOQUERÍA
Rambla, 91
boqueria.info

EL NINOT
Mallorca, 133
mercatdelninot.com

SANT ANTONI
Conde de Urgell, 1
mercatdesantantoni.com

SANTA CATERINA
Av. Francesc Cambó, 16
mercatsantacaterina.com

7. La Bacallaneria Perelló parada obligatoria en El Ninot.
8. Entrada al centenario Mercado.
9. El popular Bar Joan en Santa Caterina.

9





dos, artículos para coleccionistas... En el interior, la zona destinada a la alimentación de productos frescos, con vistosas paradas de fruta, verdura, pescado y carne, lo componen 52 puestos y 3 restaurantes, entre los que destaca, desde 1982, el bar Casablanca. Su carta de cocina catalana y mediterránea es interminable; cada día cuelgan un cartel con las recomendaciones, aunque su especialidad es el pescado fresco, preparado al momento, que se puede degustar en cómodas mesas o en su gran barra mientas se contempla la vorágine del mercado. Los 105 puestos de los encantes (no alimentario) también se encuentran en el interior, en los pasillos más cercanos a la fachada, mientras que el mercado dominical de libros de segunda mano, revistas, cómics, posters, vinillos, etc., se ubica en el exterior bajo unos porches; pasear por sus paradas los domingos supone un ritual muy instaurado entre los barceloneses y turistas.

Santa Caterina

Es uno de los más vanguardistas de Barcelona, situado en el distrito de Ciutat Vella, muy cerca de la catedral. Fue el primer mercado cubierto de la ciudad y está abierto desde 1845. En 1999 inició una espectacular remodelación que concluyó en 2005, según el proyecto del arquitecto Enric Miralles, que supuso la construcción de una nueva cubierta de acero, hormigón, madera y cerámica que flota sobre la estructura original y que se ha convertido en su elemento más emblemático: son 325.000 piezas de arenisca esmaltada de sesenta y siete colores diferentes que forman un colorido mosaico inspirado en los colores de los puestos de frutas y verduras. Esta reforma tenía un doble objetivo: modernizarlo, para dotar al barrio de un mercado atractivo, y respetar, en medida de lo posible, las fachadas neoclásicas originales. El resultado es un espacio vibrante y multicolor cubierto por un manto gigantesco en el que la gastronomía ocupa un lugar destacado. El Bar Joan es uno de sus referentes, una joya en forma de restaurante que se conserva con el paso de los años y donde se puede degustar desde un espectacular plato de callos hasta unas deliciosas albóndigas, una tortilla de berenjenas o un sabroso estofado de toro. En la entrada interior se encuentra el bar L'Univers, que cuenta con una amplia terraza, (inusual en un bar de mercado); la suya es una cocina sin florituras, pero de mercado, así que si un pescado no está en la vitrina, su propietario lo puede conseguir en cuestión de minutos. Además, bordan las navajas, los calamares a la plancha y la ensaladilla rusa casera. Por la mañana, los desayunos con cuerpo pasan por sus huevos 'enfadaos'. ●



LUCHA DE GIGANTES

Al primer cajón del excelso pódium de 99/100 puntos, la calificación máxima otorgada por el Comité de Cata de la 35 Guía Vinos Gourmets (GVG) 2020, se han subido un total de 20 vinos. Para esta edición fueron catadas, siempre a ciegas, 4.360 referencias vinícolas de todos los rincones de la rica geografía española.

Texto—Ignacio Crespo





EN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PRIORAT UN CENTENAR DE BODEGAS MANTIENEN VIVO EL PATRIMONIO INICIADO HACE SIGLOS POR LOS MONJES CARTUJANOS

Rioja mantiene el cetro

Esta denominación de origen calificada puede presumir de alcanzar el mayor número de vinos con la máxima calificación de la GVG, siendo 7 los que, además de ser una maravilla, han sido loados por el Comité de expertos catadores que lo conforman. Las generaciones que toman el relevo en las bodegas, ya sea en ámbitos enológicos o de gestión, saben continuar con el legado que les han dejado sus antecesores y, como en otros campos de la vida, no sólo mantienen la calidad, si no que saben implementar técnicas que la aumentan, en algunos casos, exponencialmente. Cuando se repasa la relación de vinos de esta DO entre ellos aparecen clásicos y modernos elaboradores que cuentan con similitudes como su amor por la zona y la decisión de mostrar en sus elaboraciones la seña de identidad del terruño, de las variedades empleadas y, en el caso de las casas de larga tradición, el respeto por la herencia recibida.

Los exponentes

Francisco Hurtado de Amézaga es el director general técnico y de producción de la centenaria Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal, fundada en 1858 y situada en la localidad de Elciego (Álava). Es el responsable enológico y quinta generación de la familia fundadora de la bodega. En la década de los 40 su familia era la única propietaria, aunque tuvieron que abrir la sociedad a otros accionistas, entre ellos al empresario naviero José Luis Aznar Zavala. Los Aznar, con los años, son accionistas mayoritarios. Pero es más que una bodega gracias al particular y rompedor diseño del modernista hotel situado en sus instalaciones obra del arquitecto canadiense Frank O. Gehry. Benjamín Romeo, propietario de bodega Contador (San Vicente de la Sonsierra – La Rioja), transformó la metodología de elaboración de los actuales vinos riojanos, con el vino Contador como uno de sus principales valedores. Hace un par de años diseñó un estuche conformado por cuatro botellas de vinos personales elaborados con uvas procedentes de diversas parcelas que muestran su singularidad. Cristina Forner, presidenta de Marqués de Cáceres, celebra en 2020 el cincuenta cumpleaños de la fundación de este referente riojano, a nivel nacional e internacional, situado en la localidad de Cenicero. La empresa lleva unos intensos años de renovación, tanto en La Rioja como en sus bodegas de las DDOO Rueda (Marqués de Cáceres) y la recientemente adquirida de la Ribera del Duero (Finca La Capilla). La exhaustiva selección de la uva y la menor intervención posible en el proceso de elaboración, son las pautas que Fernando Remírez de Ganuza ha mantenido intactas y ha sabido transmitir a su equipo desde la fundación de la bodega en 1989. En 2010 José Ramón Urtasun se incorporó al proyecto iniciando una nueva etapa en la bodega. Los riojanos hermanos Eguren, Marcos y Miguel, decidieron dar una vuelta de tuerca a sus vinos y tras degustar Marcos un vino riojano de 1925 y comprobar el poder de envejecimiento, empezó su nuevo reto, obtener un vino especial de limitadísima producción y con capacidad de guarda. De ahí surge este CVC –Conjunto de Varias Cosechas– conformado por vinos de las añadas 2006, 2008 y 2011. Y este elenco de riojanos se completa con bodegas Muga, situada en el Barrio de la Estación de Haro (La Rioja) y en la que esta afable familia se asentó en 1967. Las nuevas generaciones dan pinceladas de gran calidad en las actuales añadas, al igual que ocurrió con Torre Muga hace más de un cuarto de siglo.

Cantares del sur

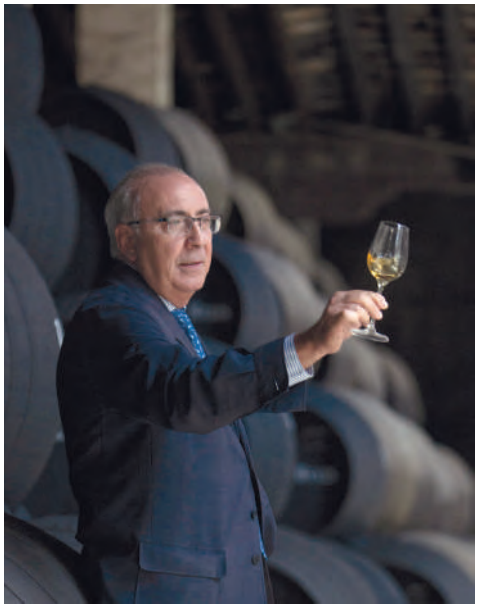
Olvidadas, estas joyas enológicas procedentes de Andalucía son un patrimonio poco apreciado por el gran público, principalmente en España. Además, de la gaditana Jerez, se encuentran loables elaboraciones en la cordobesa Montilla-Moriles, en Málaga y en el Condado de Huelva. Los vinos generosos, cuentan con una amplia variedad dependiendo de su tiempo de envejecimiento y método de elaboración. Así se pueden encontrar los siguientes tipos: manzanilla, fino, amontillado, oloroso, palo cortado, vinos de naranja y dulce, que armonizan con una surtida variedad de platos, como dan cuenta las reseñas de renombrados cocineros y sumilleres de todo el mundo. En esta edición son cinco los vinos que alcanzan la máxima calificación, cuatro procedentes del denominado Marco de Jerez y uno de Sanlúcar de Barrameda.

Brisa austral

González Byass es la bodega que ha obtenido más reconocimientos por parte del Comité de Cata de la GVG, gracias a un amontillado de su didáctica gama Cuatro Palmas en la que el consumidor puede apreciar la evolución de un vino fino hasta convertirse en este suculento amontillado. Una expe-

1. Antonio Flores, director de González Byass.
2. Sierra de Cantabria continúa el tradicional arado con caballo.
3. José Ramón Urtasun de Bodegas Remírez de Ganuza.

1



2



3



4. Benjamín Romeo, propietario de bodega Contador.
5. Viñedos y bodega Marqués de Riscal.
6. Cristina Forner, presidenta de Marqués de Cáceres.

4



5



6



LAS NUEVAS GENERACIONES CONTINÚAN CON EL LEGADO, MANTIENEN LA CALIDAD E IMPLEMENTAN TÉCNICAS QUE LA AUMENTAN EXPONENCIALMENTE

riencia sensorial que bien sabe describir el director técnico de la bodega, Antonio Flores. Al anterior se suma su palo cortado de 1991, en el que naturaleza y tiempo se mezclan para llegar a un punto de sutileza y equilibrio que pocos vinos llegan a alcanzar. Bodegas Yuste es el sueño de Francisco Yuste hecho realidad. Hace cuatro años adquirió el 80% del accionariado de Herederos de Argüeso del que rescató vinos y marcas de larga tradición como las antiquísimas soleras de 1740 del Conde de Aldama, marcas como la Aurora y Pico-Plata, y soleras del brandy Punto Azul. En 1972, Fernando Andrada-Vanderwilde la bautiza con el nombre actual que rinde homenaje al rey Fernando de Castilla, popularmente llamado El Santo. Quería producir uno de los brandies más selectos de España, al cual fue sumando con el tiempo el resto de referencias vinícolas. Jan Pettersen, actual propietario, sabe mantener sus vinos entre los notables del Marco. La historia de la bodega Emilio Hidalgo arranca hace 150 años y es la quinta generación de la familia, con Emilio Martín-Hidalgo Rodil a la cabeza, la que conserva las partidas fundacionales de vino y brandy, de limitadísima producción.

Entre Riberas y Toros

En la comunidad castellanoleonesa conviven nueve DDOO. A estas se unirán otras de reciente creación que en pocos años obtendrán la mención oficial por parte del Ministerio de Agricultura, como es el caso de Cebreros, Arlanza, Arribes o Valles de Benavente, entre otras. En la GVG 2020, son tres las bodegas de la Ribera del Duero y Toro las que obtienen las más altas loas por parte del Comité. En 1990 Carmelo Rodero y su esposa, Elena, inician su aventura vitivinícola. Las características de sus viñedos y las innovadoras técnicas hacen personales y exclusivos a sus vinos. Están apoyados por sus hijas Beatriz, en el área enológica, y María, en la gestión de la bodega. Vega Sicilia es hablar de exquisitez, longevidad y altísima calidad. La familia Álvarez se hizo con esta casa vallisoletana en 1982 y asentaron los cimientos del grupo Tempos Vega Sicilia conformado por las bodegas de la DO Ribera del Duero: Vega Sicilia y Alión; la DO Toro: Pintia; la riojana: Benjamín de Rothschild & Vega Sicilia (con sus vinos Macán) y en Tokaj (Hungría) la casa Oremus. Desde la llegada, hace un lustro, del nuevo director técnico, Gonzalo Iturriaga se aprecian sutiles cambios aunque sin perder la seña de identidad.
La familia riojana Eguren lleva más de dos décadas en tierras zamoranas replanteando los vinos de esta DO. Comenzaron con la bodega Numanthia –adquirida en 2008 por el grupo francés Louis Vuitton Moët Hennessy–. Pero estaban tan enamorados de esta zona que iniciaron otro proyecto, Teso La Monja, en 2007. Aquí elaboran Alabaster procedente de sus propios viñedos en Valmediano, La Jara y Marinacea plantados en vaso con una edad media de más de 100 años y el limitadísimo, Teso La Monja del que elaboran apenas medio millar de botellas y que demuestra que de la potente tinta de Toro se pueden elaborar sutiles vinos.

Comarca del Priorat

La tarraconense Priorat es la otra DO que abarca una superficie de cultivo de viñedo de algo más de 1.800 ha y en la que alrededor de un centenar de bodegas mantienen vivo el patrimonio iniciado hace siglos por los monjes cartujanos. En el pasado año se aprobó un sistema de clasificación dentro de la legislación del Consejo Regulador, Los Nombres de la Tierra, que permite regular los vinos que se elaboran preservando la autenticidad de cada terruño y la metodología de elaboración. Como en la anterior edición de la GVG, hay dos bodegas (cellers) que han destacado. Clos Mogador, donde René Barbier junto a su esposa Isabelle e hijos, elaboran a partir de pequeñas vinificaciones de cada parcela y al ensamblarlas muestran con elegancia las cualidades del terruño. El riojano Álvaro Palacios, que aterrizó en 1989 en la población de Gratallops (Tarragona) donde quedó magnetizado por un idílico y tortuoso paisaje. A pesar de las críticas, lanzó uno de los vinos más caros de España y el paso del tiempo le ha dado la razón en esta arriesgada apuesta, al saber situar este pequeño territorio en el mundo.

Defensor del terruño

El 31 de diciembre de 2015 bodegas y viñedos Artadi comunicó que dejaba de pertenecer a la DOCa Rioja. Con los años, elaboradores de distintas DDOO han conseguido que sus Consejos Reguladores adopten medidas para categorizar los vinos debido a su origen. Juan Carlos de Lacalle, enólogo y propietario de Artadi, busca la identidad de los viñedos y las especiales características de los suelos de cada uno de los vinos que elabora, de esta manera ha categorizado su gama de vinos por procedentes de viñedos de diferentes pueblos o parcelas. ●

LOS ELEGIDOS

LIGA'99

Jerez-Xérès-Sherry

Amontillado Cuatro Palmas
Bodegas González Byass Jerez
Amontillado
100% palomino fino. 21,5% vol.
98 €

Conde de Aldama
Bodegas Yuste
Palo cortado
100% palomino fino. 22% vol.
90 €

Fernando de Castilla Pedro Ximénez Singular
Fernando de Castilla
Dulce
100% pedro ximénez. 15% vol.
130 €

González Byass Añada 1991
Bodegas González Byass Jerez
Palo cortado
100% palomino fino. 21% vol.
230 €

Santa Ana 1861
Emilio Hidalgo
Dulce
100% pedro ximénez. 15% vol.
300 €

Priorat

Clos Mogador 2017
Clos Mogador
Tinto genérico –18 meses en barrica–
45% garnacha tinta, 29% mazuelo, 16% syrah, 10% cabernet sauvignon. 15,5% vol.
60 €

L'Ermita 2016
Álvaro Palacios
Tinto genérico –14 meses en barrica–
85% garnacha tinta, 14% mazuelo, 0,3% garnacha blanca, 0,3% macabeo, 0,3% pedro ximénez. 14,5% vol.
1.200 €

Ribera del Duero

Carmelo Rodero Pago de Valtarreña 2016
Bodegas Rodero
Tinto genérico –24 meses en barrica–
100% tempranillo. 14,5% vol.
46 €

Vega Sicilia Único 2010
Bodegas Vega Sicilia
Tinto genérico –72 meses entre barrica y tino–
94% tinto fino, 6% cabernet sauvignon. 14,5% vol.
250 €

Rioja

Barón de Chirel 2015
Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal
Tinto reserva
70% tempranillo, 30% otras. 15% vol.
70 €

Benjamín Romeo Colección nº 1: Parcela La Liende 2016
Bodega Contador –Vinos de Benjamín Romeo–
Tinto genérico –18 meses en barrica–
100% tempranillo. 15% vol.
235 €

Gaudium 2015
Marqués de Cáceres
Tinto reserva
95% tempranillo, 5% graciano. 14,5% vol.
45 €

Remírez de Ganuza 2009
Bodegas Remírez de Ganuza
Tinto gran reserva
85% tempranillo, 10% graciano, 2,5% malvasía, 2,5% viura. 14,5% vol.
95 €

Contador 2017
Bodega Contador –Vinos de Benjamín Romeo–
Tinto genérico –20 meses en barrica–
100% tempranillo. 15% vol.
325 €

Sierra Cantabria CVC
Viñedos Sierra Cantabria
Tinto genérico –95 meses en barrica–
100% tempranillo. 14,2% vol.
800 €

Torre Muga 2016
Bodegas Muga
Tinto genérico –18 meses en barrica–
75% tempranillo, 15% mazuelo, 10% graciano. 14,5% vol.
70 €

Toro

Alabaster 2017
Teso La Monja
Tinto genérico –18 meses en barrica–
100% tinta de Toro. 14,5% vol.
128 €

Teso La Monja 2015
Teso La Monja
Tinto genérico – Fermentación maloláctica en depósito de madera ovoidal 24 meses en barrica–
100% tinta de Toro. 15% vol.
1.100 €

Otros Vinos

Artadi El Carretil 2017
Bodegas y Viñedos Artadi
Tinto genérico -12 meses en barrica-
100% tempranillo. 14,5% vol.
280 €

Viña El Pisón 2017
Bodegas y Viñedos Artadi
Tinto genérico -12 meses en barrica-
100% tempranillo. 14,5% vol.
430 €

Sabemos de lo que hablamos.



CLUB VINOS GOURMETS

HAZTE SOCIO

917 580 003
clubvinos@gourmets.net



CARNE DE LIDIA

El diario inglés The Guardian publicó en 2013 el reportaje “La lucha del bistec de toro: la carne más ecologista del mundo”. Con fundada argumentación, se distinguía la calidad de una carne excelente que tenemos casi en exclusiva y no siempre bien apreciada.

Texto—Ismael Díaz Yubero **Ilustraciones—Ximena Maier**

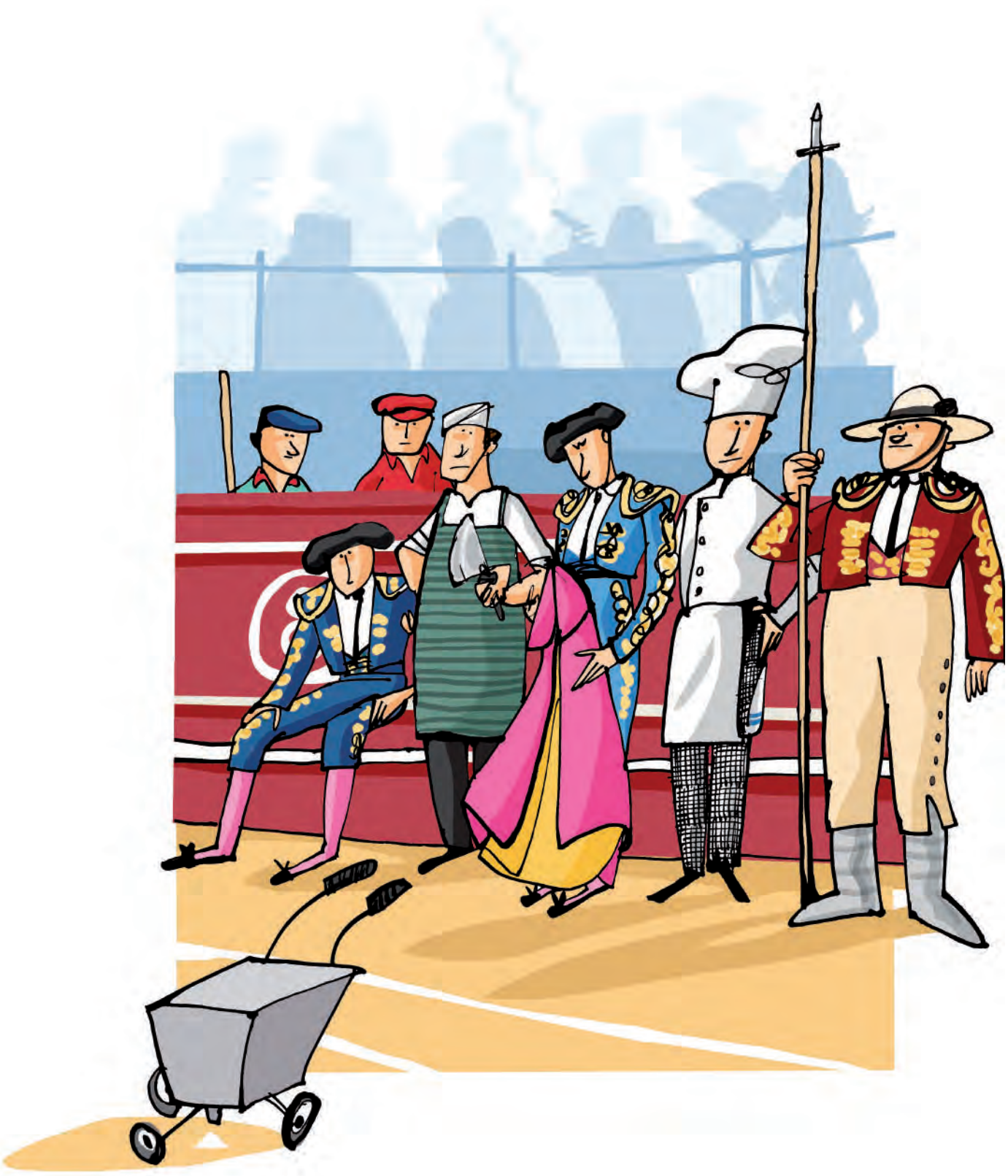
El toro de lidia se cría en unas explotaciones singulares, con muy escasa carga ganadera, en fincas aptas para muy pocas actividades agrarias, alejadas de centros de población y de focos de contaminación, casi siempre en montes adehesados, en los que los animales disponen de gran extensión de terreno. Es un ganado rústico, adaptado al medio, en equilibrio ecológico casi perfecto, porque si el peso ganadero es excesivo se degrada en muy poco tiempo y si es escaso se produce una invasión de monte bajo. El vacuno de lidia se cría en un sistema totalmente extensivo, poco menos que salvaje, alimentándose casi únicamente de pastos, bebiendo agua pura, sin necesidad de ser tratada. Libres, sin sujeción, han disfrutado de absoluta libertad y se han aprovechado de los beneficios que esta situación les proporciona, lo que supone condiciones propicias para el medio ambiente y la conservación de un nicho ecológico complejo, que acoge a variadas especies vegetales y animales, conformando una importante renta ambiental. Estas circunstancias permiten disponer de una carne ecológica de muy alto nivel y casi imposible de encontrar en cualquier otro punto del mundo.

Con y sin torear

No todos los animales se lidian. Solo algo más de la mitad, lo que supone que casi la otra va directamente al matadero. De los no lidiados algunos se sacrifican jóvenes, si no reúnen las condiciones de bravura o presentación y otros al final de su vida productiva, como es el caso de las vacas y sementales. En consecuencia la oferta de carne de lidia que es escasa, porque solo supone aproximadamente el 1,4% de la producción total de carne de vacuno, ofrece una gran diversidad y muy variadas utilizaciones culinarias.

Hay que tener en cuenta las diferencias entre los animales lidiados, porque no es lo mismo la carne de los procedentes de una corrida de toros que los de un festejo popular; y en cuanto a los no lidiados, algunos son enviados al matadero en las primeras edades, otros ya casi adultos por desecho de tienta, algunos se utilizan como sementales e incluso hay que considerar a los cabestros que, previamente cebados, constituyen la mejor carne de buey que se puede encontrar en el mercado.

Las variadas piezas cárnicas tienen composición diferente y de la misma forma que en el vacuno manso no se puede cocinar igual el solomillo que el jarrete, en el ganado lidiado hay que añadir un tratamiento especial, debido a que el animal agota su glucógeno y, por lo tanto, se eleva notablemente el pH, lo que hace que las carnes sean secas, duras y oscuras, siendo necesario proceder a una cuidada preparación específica, generalmente al marinado, para que sus propiedades sensoriales puedan ser bien apreciadas.



EL VACUNO DE LIDIA SE CRÍA EN UN SISTEMA EXTENSIVO, ALIMENTÁNDOSE CASI ÚNICAMENTE DE PASTOS Y BEBIENDO AGUA PURA

No solo es rabo

La gelatinosidad del rabo, su escaso contenido graso y la abundancia de tejido conjuntivo, hacen que esta pieza sea muy apropiada para guisos prolongados, en los que muestra todo su esplendor, cuando está convenientemente especiado y acompañado de las oportunas hortalizas. Pero hay otras piezas con una excelente utilización culinaria. La tradicional caldereta –que en versión clásica fue durante años la finalidad única de las reses lidiadas– convierte un estofado en el plato principal de una excelente comida, como se demuestra cada año en los concursos que durante los sanfermines se llevan a cabo en Pamplona, donde los participantes se esfuerzan por encontrar la utilización ideal de cada pieza. Carlos Oyarbide en 2017 consiguió un gran éxito con la preparación de carrilleras con canela, bimi y cebolletas tiernas. En la taberna madrileña Matritum preparan unos excelentes canelones de rabo de toro con besamel, trufa y queso de Idiazabal y en Bacira sorprenden las albóndigas con puré de patatas, que traen recuerdos de infancia. En Sevilla, La Antigua Abacería, se atreve y triunfa con unas verdinas con cola de toro, tanto que son un importante atractivo durante la Feria de Abril, aunque también se puede optar por la hamburguesa rellena de foie-gras, con chalotas salteadas al Pedro Ximénez.

Lujo accesible

Cuando las reses van directamente al matadero, lo que sucede con una parte considerable del vacuno de lidia, su carne es una delicatessen que reúne todas las propiedades organolépticas que se pueden pedir porque es sabrosa, de color rojo brillante, de textura tersa, tierna, con grasa no muy abundante y bien infiltrada. Cuando esto sucede se presenta un lujo exclusivo, al que solo tienen acceso los privilegiados conocedores y curiosamente a precio, generalmente, bajo.

Lujo gastronómico accesible

Rafael Sandoval fue matador de toros y junto a su hermano Mario, cocinero del restaurante Coque, son expertos en propiedades gustativas de estas carnes. Con ellas han elaborado embutidos en los que utilizan grasa de cerdo ibérico, o en su caso manteca de vacuno para acercar el producto al mundo islámico, cecina, diferentes salazones desecados, a veces ahumados como biltong, hecho con babilla, jerki con solomillo o pastrami, preparado con cadera y falda, además de la cecina, con las piezas carnosas de la pierna. Sandoval es un gran promotor de esta carne, que canta las excelencias de un plato hecho con los tendones, tras una larga cocción y tostado posterior, en horno a 75ºC. Su tartar de bravo está elaborado con lomo o con solomillo y el jarrete, en cocción larga y caramelizado en reacción de Maillard. En todos los casos se pueden acompañar con frutos rojos, frutos secos, frutas desecadas y la mayoría de las setas (colmenillas, setas de San Jorge, etc.). En la literatura culinaria pueden encontrarse cuidadas elaboraciones como la que hace Lorenzo Cañas con el zancarrón a los dos vinos, aromatizado con tomillo, el costillar en costra de sal de La Camarga, y el ragoût con anchoas de Colliure de los franceses Règine y Georges Audrabam, porque también se aprecia estas carnes en otros lugares, aunque su disponibilidad es inferior a la que disfrutamos en España. ●



1



2

París, al ritmo de las modas

Las tapas desterradas por los mezze. Los garbanzos, a través del humus, por primera vez en el idioma de lo actual. Junto a shawarma, zaatar, kebab, pimientos y berenjenas. Aires tradicionales del Líbano y novedosos de Tel Aviv. **Texto—Óscar Caballero**



1. El chef libanés Alain Geaam. ©Stéphane Riss
2. Pulpo a la parrilla del restaurante Shabour. ©The Social Food

En el mediterráneo europeo el gazpacho es andaluz y la paella valenciana; el risotto es milanés y la carbonara romana; el cassoulet de Toulouse y la brandada de Nîmes. Hacia el este la cosa se complica. En el área del antiguo imperio, de Grecia (norte) a Egipto (sur), pasando por Turquía, Siria y Líbano, y estirado al oeste hasta el Magreb, los mismos ingredientes tradicionales –salvo tomates y pimientos y cucurbitáceas, aportados por España en el XVI– componen platos con similitudes, pero también, un matiz peculiar. Garbanzos, lentejas, ajo y cebolla, berenjenas, pimientos, tomates, trigo, comino, canela, aceite de oliva, uvas, cítricos, higos, dátiles, carne de cordero, pescado de roca, queso de cabra, hierbas aromáticas... La Europa del sur comparte casi todo aquello. Pero garbanzos y lentejas llaman al ragú en el sur, mientras en lo que fuera media luna fértil son más de ensaladas. O preparaciones como el humus (puré de garbanzos con crema de sésamo). Las lentejas pueden ocultarse en un falafel. El taboulé invoca el minimalismo: ensalada de perejil, aunque aprovechados la transformen en ensalada de trigo, como ya otros lastraron con patatas el bacalao de la brandada.

Para carnivoros

La carne, excepcional en la dieta original, fue popularizada en el siglo XIX, en Turquía, con el shawarma, ese bocata en pan de pita y carne de cordero cortada fina, condimentada, montada en forma de cono y cocinada en el asador vertical, cuyo movimiento es evocado por la palabra shawarma. Hoy puede girar también carne de vaca o pollo. En 1970, los turcos de Alemania lanzaron al mundo el hoy omnipresente kebab (del árabe: carne asada), que en Francia vende 360 millones de unidades/año, en 7.600 establecimientos o stands. En París y sus alrededores fue rebautizado sándwich griego. Normal: la presencia de griegos y armenios y turcos es antigua en Francia. E incluso hay ahora nueva ola griega. Pero esa es otra historia.

Exotismo y proliferación

En la del actual Mediterráneo coexisten cocina libanesa, tradicional, y la de Tel Aviv, reciente. Ambas con mesas gastronómicas y street food. La nueva cocina israelí es de libro gracias a Ottolenghi. Pero su versión práctica llegó a París hacia 2012. Y desembarcó en el espacio preciso: la rue des Écouffes, en pleno Marais judío. Allí, una estrella de Tel Aviv, Eyal Shani, abrió Miznon, entre fast food y gastronomía. Una ratatouille orientalizada por crema de sésamo; una coliflor simplemente asada, con aceite de oliva y sal gorda; falafels y verduras ultra frescas; cocciones minuto. La desenvoltura de bar de tapas, el cliente llamado por su nombre cuando sale su plato/bocata. Pero una organización perfecta. Tanto, que siete años después Miznon –siempre en Tel Aviv, Melbourne, Nueva York y Viena– se ha triplicado en París.
El segundo advenimiento sucedió en territorio más burgués: un hotel situado a dos pasos de la plaza Vendôme. Allí apareció un día Balagan (en hebreo, desorden, alboroto), que hace honor a su nombre con un servicio en efervescencia. Y una cocina mediterránea –con toques de Europa Central–, revisitada. De la ostra con harissa –explosiva– al kebab desestructurado, revisión de productos y platos. El éxito de Balagan convenció a su inventor, Assaf Granit, gran estrella de la cocina de Tel Aviv, de presentarse en persona. El año pasado abrió Shabour (en hebreo, algo así como romper). "Los códigos, por ejemplo", aclara Granit. "Balagan es un restaurante divertido; esta es mi casa; aquí recibo", explica. Imponente y ancha, la barra de mármol encierra la cocina. No hay mesas. Comensales en la barra, en un marco austero, acorde

3



4



En 1970, los turcos de Alemania lanzaron el kebab, que en Francia vende 360 millones de unidades/año en 7.600 establecimientos

3. **El cocinero tunecino Yoni Saada.**
4. **Tradicional mutabbel del restaurante Noura.**

con la barba y tatuajes de Granit, para quien "París es la meca de la gastronomía. En Londres tengo restaurante. Pero Londres sigue la moda; el diseño es más importante que la cocina".

El Líbano se come

Intermedio sin cubiertos. Opción falafel. Recomendables los de Saul's, en tres colores (verde por perejil y pimiento, rojo por pimiento y guindilla y amarillo por cebolla y comino). Y curioso –con harina de maíz, no de trigo– el falafel de un lugar que también lo es: Neni, en el hotel 25 hours, frente a la Gare du Nord. Y opción bocata. A tan solo dos pasos de la Opera, un par de variantes. En el 7, rue Saint Augustin, en Bagnard, el chef judío-tunecino Yoni Saada revisita el pan bagnat, sándwich popular de Niza. En el Nº 15, Grillé abrió camino hace 8 años con el primer kebab gastronómico (pan de la casa, ternera lechal del carnicero estrella Hugo Desnoyer). En ambos casos, productos excelentes y en torno a los 10 €.

El paladar busca Oriente

O el mundo: la cocina libanesa, que de ella se trata, es tan viajera como los libaneses, comerciantes y andarines. En Buenos Aires sus sfija –empanadillas abiertas o cerradas–, competían con la pizza al corte o los sándwiches de pan de miga. Pero también se las comen en Colombia, Brasil y Nueva York. O en el mercado del ayuntamiento del distrito 14, de París. Martes y viernes hay colas delante del stand con el típico horno convexo.

Pequeña guía de imprescindibles

El grupo Noura instaló su cocina gastronómica en 1989. Hoy tiene, en la avenida Marceau, un restaurante de lujo. Y doscientos metros más lejos, una elegante combinación de catering y salón de té. Tanto arraigó ese local que París rebautizó su esquina Plaza de Beirut. A finales del año pasado, sumó un Noura Printemps, en la planta femmes, de esos grandes almacenes. Su emplazamiento hace sonreír a quien conoce el gusto de los orientales por las joyas: rodeado por joyerías, de Cartier a Pomellato.

Otro tipo de joya

En 2006, en la rue de la Banque, cerca de la Bolsa, apareció tímidamente Liza, bar, restaurante, panadería. Tres lustros más tarde es una sabrosa embajada de Beirut. Y la calidad de la comida –delicioso rkakat jebné: hojaldres con perejil, feta y menta; kebbés de vaca, dulce/salado– prohijó un servicio de catering. Novedad excelente, Tintamarre, en el distrito 19, demuestra que la nostalgia es comestible. Gabrielle Beck, la cheffe, nutre con sus recuerdos de infancia. Con originalidades como sus cookies con zaatar. En fin, libanés del mundo, Alain Geaam descubre, en París, que la cocina es un oficio. En una docena de años realiza el sueño del inmigrante: abre restaurante, lo bautiza con nombre y apellido. En un año, estrella en Michelin-France. Estimulado por el macaron, Geaam se duplicó en un bistrot luminoso, Qasti, que "en libanés fonético significa mi historia". Se la puede compartir por 21 € –mediodía o el doble por la noche– a base de mezze y plato principal. ●

Tridente Viñas Viejas Tempranillo

Bodegas Tridente presenta un vino en exclusiva para el Club Vinos Gourmets con gran estructura, elegante y fácil de beber, que cumple con las altas expectativas de sus socios.

Texto—**Paloma Menéndez-Ondina**



1

En 2008 la Familia Gil y Enrique Busto decidieron iniciar un proyecto vinícola en Villanueva de Campean (Zamora), sin muchas pretensiones, pero sí con un importante objetivo: elaborar un vino de calidad a partir de variedades autóctonas. Emplean principalmente la uva tempranillo, de hondo arraigo en la comarca, así como prieto picudo y mencía, procedentes de longevos viñedos, ofrecen unos vinos con personalidad, que evidencian la esencia de los viñedos y reflejan la zona, la DO Toro y la Tierra del Vino. Sus más de 100 hectáreas se dividen en 40 parcelas donde se pueden encontrar vides centenarias, siendo la más famosa El Rejón que data del año 1889, en El Pego (DO Toro). Todas ellas se encuentran entre 600 y 750 metros de altura en suelos de textura arenosa, pobre en materia orgánica y con bajo contenido en sales minerales, unas características que confieren a sus vinos la singularidad que les caracteriza.

Diferentes procedencias

La dirección técnica de la bodega corre a cargo del enólogo australiano Frank Gonzales quien "se enorgullece de distribuir vinos raros de la mejor calidad de todo el mundo", gracias a Cisco Selección, una distribuidora de Melbourne que distribuye a clientes nacionales e internacionales. Bodegas Tridente forma parte del gran Grupo Juan Gil Bodegas Familiares que cuenta con 9 sedes en diferentes zonas –Bodegas Juan Gil y El Nido (Jumilla); Bodegas Ateca (Calatayud); Bodegas Atalaya (Almansa); Bodegas Tridente (Castilla y León); Bodegas Shaya (DO Rueda); Bodegas Lagar de la Condesa (Rías Baixas); Celleres Can Blau (DO Montsant); Bodegas Licorrella Vins (DO Priorato); Bodegas Rosario Vera (La Rioja)–, todas conectadas por un interés común, apostar por las variedades autóctonas de cada zona y ofrecer vinos que destaquen por su buena relación calidad-precio.

La búsqueda

Como Tridente Viñas Viejas Tempranillo elaborado en exclusiva para el Club Vinos Gourmets. Tras varios años trabajando en la creación de un vino que cumpliera con las expectativas de los socios, finalmente, han obtenido el perfecto exponente del equilibrio, donde la madera y la fruta comparten protagonismo en armonía.
Para su elaboración se ha empleado la variedad tempranillo, originaria de viñedos viejos con más de 60 años ubicados en la finca Villanueva de Campeán. Debido a una primavera lluviosa y a un verano poco cálido la maduración fue más lenta y, por lo tanto, se obtuvieron uvas más equilibradas y de buena concentración.
Tras ser vendimiadas de forma manual se trasladaron a la bodega, cuyo diseño sencillo, integrado en el paisaje y con una gran resistencia térmica en el exterior permite mantener una temperatura estable en el interior y producir un vino de la forma más natural y lo menos intervencionista posible.

Las apariencias engañan

A pesar de las pequeñas dimensiones de la bodega, alberga en su interior un gran potencial para las elaboraciones de uva tinta. Cuentan con una mesa de selección de 4 metros de longitud que controlan 6 profesionales, además de una pequeña tolva vibrante, que no daña la uva.
La fermentación de Tridente Viñas Viejas Tempranillo se llevó a cabo en pequeños tanques de acero inoxidable y en barricas de roble francés –en estas últimas permaneció 15 meses, hasta principios de 2018–. Posteriormente ha descansado en el botellero hasta su comercialización en mayo para los socios del Club Vinos Gourmets que podrán saborear un vino estructurado y elegante, perfectamente consumible desde el principio de su comercialización y, al mismo tiempo, con una gran capacidad de guarda. ●



Tinto genérico
–15 meses en barrica–
100% tempranillo. (tinta de Toro)
16% vol.
12,5 €

Profundo picota violáceo. Intenso, fragante, gratos aromas de arándanos, ciruelas, moras, cobertura de chocolate, toques lácteos, laurel, pizarra, cedro, etc. Fresco, sabroso, amplio, carnoso, jugoso recorrido, maderas muy bien ensambladas, largo final frutal, regaliz y grano de café.

Bodegas Tridente
Camino Cantagrillos, s/n
Villanueva de Campeán (Zamora)
bodegastriton.es

1. **Viñedos e instalaciones de Bodegas Tridente en Villanueva de Campeán.**

(*) Calificación del Comité de Cata del Grupo Gourmets

VERTICAL
VALENCIA

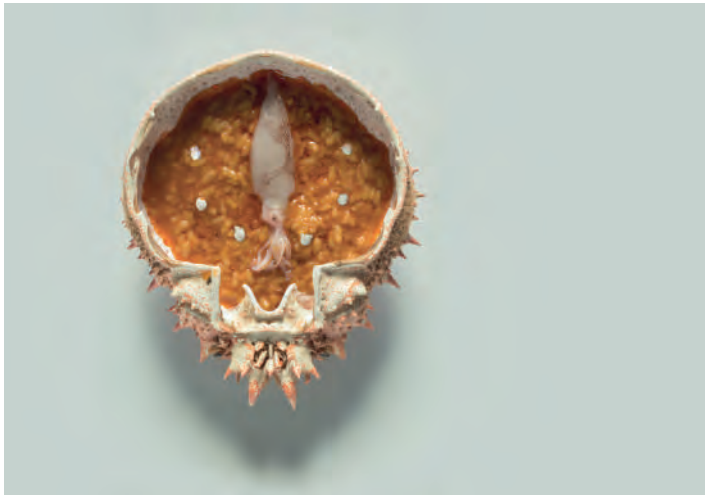
7,25 / 10

Menú de Temporada — 75 €
Menú Degustación — 90 €



Un impresionante enclave para una singular y avanzada cocina. El restaurante, situado en la novena planta del hotel Ilunion Aqua, con espectaculares vistas hacia el mar y hacia la huerta, da lo mejor de cada uno de ellos mediante la sabia mano del chef Jorge de Andrés. Hijo de la famosa cocinera Loles Salvador (La Sucursal), de Andrés basa su cocina en la excelencia de la materia prima de su tierra principalmente. Una culinaria delicada y creativa en la que se nota un claro fondo de escuela que nos lleva a un viaje inolvidable por distintos estilos, a medio camino entre la modernidad y la tradición. De Andrés apuesta por el Mediterráneo y las recetas de su tierra versionadas en clave de alta cocina. En su Menú de Temporada el cliente elige de la carta entrante, principal y postres (incluye aperitivos y prepostre) entre varias opciones. También ofrecen Menú Degustación. Nutrida e interesante carta de vinos. En la azotea del restaurante hay un Sky Bar con vistas sobre toda Valencia.

Ana Marcos



Ático Hotel Ilunion Aqua
Carrer de Luis García-Berlanga Martí, 19
Valencia
restaurantevertical.com



ASADOR LA MIRANDA

ASTURIAS

7 / 10

Mollejas de lechazo a la plancha con setas de temporada — 15 €
Bacalao con pisto y chips de puerros con patatas panadera — 19 €
Un cuarto de cochinillo — 28,50 €
Cabritu guisado con patatinos — 20 €
Tarta de queso Afuega´l Pitu con helado de sidra — 5 €

Lo que fue un típico bar de carretera se convirtió, a finales de los 90, en un cálido y acogedor restaurante-asador, dotado con horno de leña al más puro estilo castellano. La iniciativa partió de la familia Real (Real es su apellido). Asturianos hasta la médula, llegaron a este lugar procedentes de Cangas del Narcea. Antes de ponerlo en marcha, viajaron a Castilla y León, para conocer a fondo los entresijos del asado. Los que ponen la carne en el asador son Juan Real y su yerno Pablo, ambos con destreza y maestría. La casquería de lechazo, tanto riñones como mollejas, es tratada en la plancha con mimo y calculado punto. Pero como no olvidan de dónde son y dónde están, también hay mucha Asturias en su cocina, en la que oficia Mari Paz, esposa de Juan. Fabada, pote asturiano y callos caseros, elaborados con suculencia, son platos de cuchara que están siempre presentes en su oferta culinaria, así como los tortos de maíz, el cabritu guisado o el omnipresente cachopo que se ofrece en distintas variantes. La sonrisa en la concurrida sala la pone su hija Jacqueline.

Eufrasio Sánchez

Alto La Miranda, 5
Ctra. AS-17 (Oviedo-Avilés), km 14
Llanera (Asturias)
Cierra lunes y noches (excepto viernes y sábado)
asadorlamiranda.com





CLUB VINOS GOURMETS

Sin cuotas.

Sin compromiso de compra.

Entre un 10% y 15% + baratos que en tiendas.



917 580 003
clubvinos@gourmets.net

Grupo Gourmets

APROVECHE LA OPORTUNIDAD

Hágase socio y disfrutará de grandes vinos al mejor precio desde su primer pedido.
Sin cuotas.

Lote de bienvenida
71,35 €*

~~Antes 120 €~~



1 **Cardela crianza, 2015**
93/100** (tinto crianza) DO Ribera del Duero (Bodegas Bohórquez)

2 **LAN A Mano, 2016**
96/100* (tinto genérico -13 meses en barrica-) DOCa Rioja (Bodegas LAN)

3 **Alceño Selección Edición Limitada, 2015**
94/100** (tinto genérico –18 meses en barrica–) DO Jumilla (Bodegas Alceño)

4 **Viñas del Vero Clarión, 2012** 95/100**
(blanco parcialmente criado en barrica) DO Somontano (Viñas del Vero)

5 **Campesino, 2017** 93/100**
(tinto genérico –6 meses en barrica–) DO Toro (Bodega Campo Elíseo)

6 **Campo Elíseo Cuvée Alegre, 2014**
94/100** (tinto genérico –12 meses en barrica–) DO Toro (Bodega Campo Elíseo)



Y de regalo...

reciba un decanter de 0,85 litros de capacidad y la Guía Vinos Gourmets 2020, 35 edición, ambos valorados en más de 60 €.



Selección mayo 2020

Tridente Viñas Viejas Tempranillo 2016
Tinto genérico –15 meses en barrica–

Bodegas Tridente
Villanueva de Campeán (Zamora)
VT Castilla y León

68,75 € + portes***
(caja de 6 botellas)



Selección Plus Verano 2020

Bodegas Palacio Reserva Especial 2014
Bodegas Palacio Reserva Especial 2015
Tinto reserva

Bodegas Palacio
Laguardia (Álava)
DOCa Rioja

115 € + portes***
(estuche de madera de 4 botellas –2 de cada–)

* Unidades limitadas.

** Calificación del Comité de Cata de la Guía Vinos Gourmets.

*** **Tarifas portes**
Península 6,10 €, Baleares 11,20 € y Canarias 16,25 €. Para pedidos de dos o más cajas póngase en contacto con nosotros.

Bodegas Palacio Reserva Especial 2014 Bodegas Palacio Reserva Especial 2015

De gran elegancia y complejidad, Bodegas Palacio ha sabido aunar los conocimientos adquiridos de su tradición centenaria con las nuevas técnicas en estos vinos a los que llaman 'de Alta Expresión'.

Texto—**Paloma Menéndez-Ondina**



1

Pocas bodegas pueden presumir de haber vivido acontecimientos como la Regencia de María Cristina, el Reinado de Alfonso XIII, la I Guerra Mundial, la Segunda República, la Dictadura, la II Guerra Mundial... Más de 120 años de historia que dan para mucho, también para obtener excelentes vinos. Así es la trayectoria de Bodegas Palacio, una firma centenaria –con más de 125 años– precursora de la elaboración del vino moderno en la DOCa Rioja.

Los inicios

Como todas las grandes historias cuenta con un comienzo inesperado, cuando el padre de Cosme Palacio y Bermejillo fundó en 1863 una bodega en Laguardia que posteriormente, en 1894, heredaría su hijo, un adelantado a su época. Con los vinos bordeleses como principal referente decidió crear la bodega más avanzada de la Rioja Alavesa, introduciendo novedosas técnicas que marcarían un antes y un después en la elaboración vinícola en la zona. Siguiendo su intuición y las técnicas más modernas, en 1899 sale al mercado la primera añada de la marca Cosme Palacio y Hermanos, en 1917 su emblemática marca Glorioso y, tras su fructífera experiencia de liderazgo y visión de negocio en España, en 1962 deciden abrirse a nuevos mercados, especialmente al latinoamericano. Fue en 1986 cuando, asesorados por el enólogo francés Michel Rolland, sorprenden con un nuevo estilo de rioja moderno gracias a un renovado Cosme Palacio.

Equilibrio natural

Bodegas Palacio se encuentra en la Rioja Alavesa, a los pies de Laguardia, entre la Sierra de Cantabria y el río Ebro. Una ubicación dotada de unas cualidades únicas para el cultivo de la vid como son sus suelos arcillo-calcáreos, su altitud –que proporciona una amplitud térmica determinante–, su orientación sur y una climatología con influencias mediterráneas y atlánticas. Estos climas opuestos favorecen las condiciones para el desarrollo de sus cepas de tempranillo y viura. Desde sus comienzos ha sido una bodega vanguardista en perfecta armonía con su entorno y ha sabido aunar tradición e innovación para crear unos vinos armónicos, equilibrados y muy expresivos.

La importancia del equipo

Tan solo 396 personas de 30 países cuentan con el prestigioso título internacional de Master of Wine y una de ellas es Almudena Alberca, directora Técnica de la bodega y primera mujer española que obtiene la credencial en 2018. A su lado trabaja Roberto Rodríguez que aplica sus conocimientos de enología para enriquecer cada una de sus elaboraciones y obtener la máxima calidad. "Nuestro empeño es expresar las virtudes de nuestra tierra siendo fieles al carácter innovador de nuestro fundador" afirma el enólogo.

Compromiso ambiental

Pero el gran grupo bodeguero también demuestra un firme compromiso con el medio ambiente, el desarrollo sostenible y el bienestar social. Para ello implementa técnicas de cultivo sostenible y no contaminantes en sus fincas, respeta profundamente la vegetación autóctona de la zona y emplea de manera racional el agua y la energía, procediendo el 100% de fuentes renovables. El resultado es que han reducido las emisiones en un 19% y verifican la huella de carbono.

El vino

Los seleccionados reflejan la elegancia y tradición de la bodega centenaria. Elaborados con tempranillo, de una edad aproximada de 50 años, los definen como 'reservas de alta expresión' por aunar los aspectos más clásicos y nuevas técnicas. Unos vinos para disfrutar, sentir su delicadeza y elegancia fruto de años de tradición. ●

1. **Viñedos de Bodegas Palacio desde donde se puede contemplar Laguardia.**

(*) Calificación del Comité de Cata del Grupo Gourmets

Bodegas Palacio Reserva Especial 2014

Tinto reserva
100% Tempranillo



Profundo picota granate. Aromático e intenso, finos recuerdos de arándanos, ciruelas negras, flores azules silvestres, eneldo, té verde, hojas secas, brea, mina de lápiz y un largo etc. Carnoso, amplio, paso estructurado y muy goloso, dotado de músculo, contando con un largo final lleno de matices.

Bodegas Palacio Reserva Especial 2015

Tinto reserva
100% Tempranillo



Picota de capa alta con ribete violáceo. Primaria y fragante vía nasal, recuerdos de bayas silvestres, violetas, tinta china, pimienta negra, clavo, aceituna, finos cueros, caja de puros... Muy expresivo, gran viveza, estructurado, jugoso, amplio recorrido frutal y especiado. Persistente y sápido final aromático.

Estuche de madera con 4 botellas (2 de cada): **115 €** (sin portes)

Bodegas Palacio
San Lázaro, 1
Laguardia (Álava)
grupobodegaspalacio.es

A orillas del Mediterráneo

La gastronomía puede aludir al arte de la buena comida o al estilo de cocina de una región particular. En otras palabras, se refiere a la alimentación, a los usos culinarios de una localidad y recuerda las raíces ancestrales.

Texto—Emilio Molines

Uno de los "universos" gastronómicos de Barcelona –hay que reservar mesa con tiempo– es el restaurante Disfrutar (** Michelin). Ubicado en el Ensanche y frente al mercado del Ninot, se ha convertido desde su inauguración en un templo culinario en el que fluyen las sinergias, las emociones y las sorpresas a través de una cocina viva, como avisan en el encabezado de sus cuatro menús degustación: Disfrutar Classic y Disfrutar Festival (195 euros); y el Gran Classic y el Gran Especial (155 euros), en los que se encuentran platos creativos de impecable presentación, con delicadísima ejecución y con un marcado carácter mediterráneo, de los que huyen del elitismo en el precio pero no en la calidad. Sus tres jefes de cocina (Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas) permiten que el comensal conforme su propio menú degustación eligiendo entre todas las creaciones disponibles para probar un poco de todo.

Creatividad, tradición y modernidad

Cinc Sentits (* Michelin) se ha convertido en un nuevo establecimiento gastronómico de peregrinación para gourmets, donde su cocina de proximidad y temporada, bodega y sala se integran en un tono armonioso y moderno en sus tres espacios. Su identidad reside en los platos, en los productos, en el servicio, en el ambiente... En todo, de ahí proviene su nombre "porque queremos que todos los sentidos interactúen a la hora de comer y degustar un plato en el restaurante", afirma su chef y propietario, Jordi Artal. En Cinc Sentits no hay carta, sino un menú degustación de 11 platos (119 euros) y otro más corto de 8 platos (69 euros), aparte armonía de vinos, que reflejan singularidad y concisión. Siempre, con el objetivo de sorprender al cliente con algo que no probaría si tuvieran que pedirlo por sí mismo.

Cocina marinera mediterránea

Para degustar la cocina mediterránea más popular en la Barceloneta hay que visitar Barraca. Su comedor ofrece unas espectaculares vistas a la playa de San Sebastián, y su cocina está abierta a cualquier hora del día. Cuenta con la asesoría del chef Xavier Pellicer, dos estrellas Michelin. Este espacio apuesta por la calidad y la temporalidad de productos naturales, ecológicos y de proximidad. En su carta ofrece especialidades arroceras y pescado de lonja. Destacan la paella de arroz con calamares; el arroz del Delta con alcachofas; el arroz caldoso con

1. Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch chefs de Disfrutar.
2. Helado de leche ahumada, crema de canela cassia, dulce de leche casero, teja de yogurt y bolitas de chocolate blanco de Cinc Sentits.

3/4. Comedor y terraza del restaurante Barraca.

5/6. Los cocineros Romain Fornell y Lluís Planas de La Taverna del Mar con vistas a la playa de Sant Pol.



1



2



3

4





5

6



Cinc Sentits
Entenza, 60
cincsentits.com

Disfrutar
Villarroel, 163
es.disfrutarbarcelona.com

El Mirador de Sant Just
Av. Industria, 12
(Sant Just Desvern)
elmirador.cat

Restaurante Fauna (Kimpton Vividora Hotel)
Carrer del Duc 15
kimptonvividorahotel.com

Barraca
Passeig Maritim de la Barceloneta, 1
Tribuwoki.com

La Taverna del Mar
Ctra. Sant Feliu a Sagaró
latavernadelmar.cat

Negresco
Roger de Lluria, 16
negrescoprincess.com

Solomillo (Hotel Alexandra)
Mallorca, 251
restaurantesolomillo.com

bogavante; o su suquet de cabracho. A la oferta habitual se suma una nueva zona de brasas, en la que el chuletón es el rey.

Un concepto innovador
Con un interiorismo acogedor Solomillo es la propuesta gastronómica del Hotel Alexandra. Un espacio de dos plantas: abajo, la Charcutería, con una terraza en la calle Mallorca, donde degustar selectas tablas de quesos, embutidos y productos de mercado; y en la primera planta, el restaurante, una interpretación de la tradicional brasserie, con una fórmula sencilla y novedosa: carne al peso. ¿Cómo funciona? El comensal escoge la raza según temporada (salers, frisian, rubia gallega o buey, entre otras) y elige el peso y el punto de cocción, además de las salsas y guarniciones (verduras, legumbres....). La oferta va más allá con los postres: pastelería propia donde el cliente elige la masa (babá al ron, hojaldre o masa sable, crema de vainilla, fruta de la pasión, helados, sorbetes...).

Calidad culinaria
El restaurante del Negresco Princess es un rincón ideal para comer, tomarse un descanso y continuar haciendo turismo en Barcelona. Además de brindar una oferta culinaria original y de gran calidad, apta para todos los gustos, su cocina de mercado, con productos de temporada y de comercio justo, es la estrella del menú. Cada semana, el chef Jon García prepara un menú de mediodía realfood para todos aquellos que quieran disfrutar de una cocina creativa, fresca y saludable. Su ceviche de gambas con aguacates, mango, maracuyá y aire bergamota o el pollo a dos cocciones con tomates confitados, patatas y salsa de mostaza a la miel, son muy recomendables.

Hotel con encanto
En el barrio Gótico se encuentra Kimpton Vividora Hotels & Restaurants, el primer hotel 'boutique' en España de Intercontinental Hotels Group. Con un atrevido diseño el hotel cuenta con 156 habitaciones, tres restaurantes y varios bares. En el primer piso, el restaurante Fauna da la bienvenida a los clientes en un ambiente cálido que recuerda a la cocina de una familia catalana. El menú del chef Ferran López, se basa en sabores mediterráneos con el toque creativo al estilo del Kimpton. En la planta baja, en el Café Got se ve sin obstáculos a los turistas y residentes que transitan por las calles del Barrio Gótico y ofrecen comidas ligeras, vinos, cócteles... En la última planta se encuentra La Terraza Vivi, con una piscina, pérgolas, vegetación y luces que le confieren un ambiente sofisticado.

Comer en las alturas
En Sant Just Desvern se encuentra el Mirador de Sant Just, un restaurante panorámico y circular suspendido, a 105 metros de altura, del cilindro de la chimenea de una antigua fábrica de cemento. Se accede a través de un vertiginoso ascensor con suelo y techo transparente. Su carta transita por una gastronomía de nivel, con especialidades enmarcadas en la nueva comida catalana y mediterránea. Entre sus platos más suculentos destacan la espalda de cordero deshuesada y asada con crujiente de emmental; patatas rellenas de bacalao gratinadas con alioli de ajos tiernos; o la colita de rape. Además, cuentan con una bodega de más de 150 referencias para lograr una acertada armonía con los platos escogidos.

Un lujo a orillas del mar
Frente a la bahía de S'Agaró se encuentra la Taverna del Mar. Abierto al mar y construido sobre un muro que frena las olas, este establecimiento está dirigido por la cuarta generación de la familia Ensensa y mantiene su identidad en torno a la cocina marinera tradicional y a los productos del Empordà. La cocina se ajusta a la disponibilidad de las lonjas de la Costa Brava: arroces, lubina a la sal, rodaballo al horno, dorada, langosta, almejas, etc. Hay que probar su pulpo a la brasa con espuma de parmentier de patata y pimentón de la Vera o la crema de guisantes con cigalas y curry. Al frente de los fogones está Lluís Planas, que cuenta con el asesoramiento del estrellado Romain Fornell. La bodega abarca 380 vinos para hacer una buena armonía. ●



7

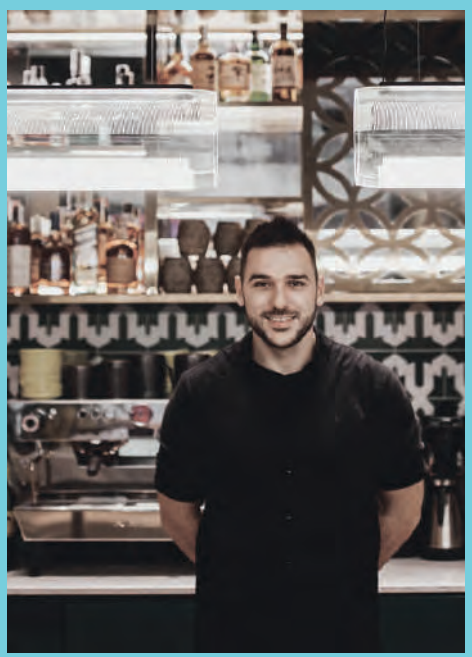


8



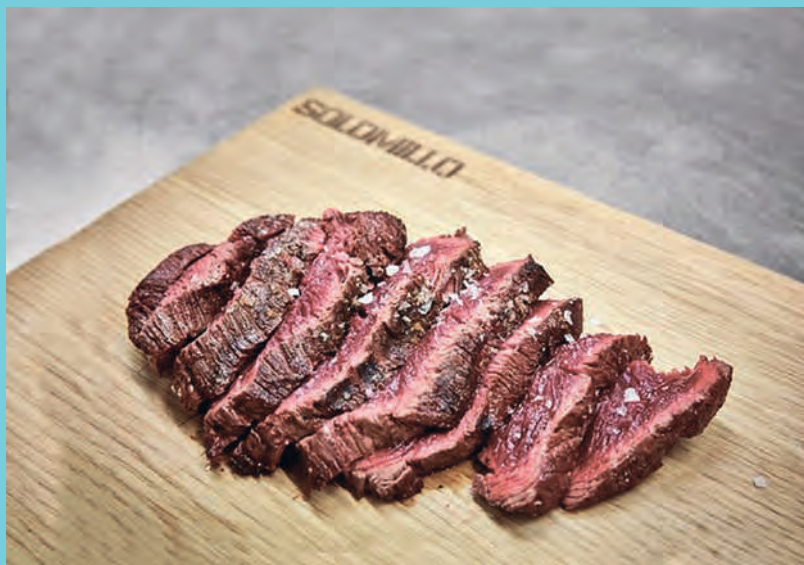
9

10



7. Guiso de ternera con patatas glaseadas del restaurante Fauna en el Kimpton Vividora Hotel.
8. Jordi Artal chef del restaurante Cinc Sentits.
9. Bizcocho de chocolate al almíbar de café sobre ganache de chocolate blanco con espuma de vainilla de Negresco.
10. Adrià Batlle, mixólogo del restaurante Fauna.
11. Carne al peso, la propuesta del restaurante Solomillo.

11



Cóctel de ciencia, vino, negocios y brunch

Concurso y cótel Cordon Bleu; dime lo que comes; Wine & Bussiness Club, 500 cenas; Brunch en la playa de Cannes, 69 €; Maison Fragile, platos de acuarela; Privat no se priva: 111 quesos, antes del postre; Faure-Brac vela sobre un chenin a 7,80 € botella.

Texto—Óscar Caballero

Solo 3 días para inscribirse. Vocacionales de más de 18 años, en Future Talents; ex de la escuela, en Alumni Trophy of Excellence. Sendos concursos con los que Le Cordon Bleu, globalizada escuela de cocina, celebra sus 125 años. Gran final, doble, el 20 de octubre, en París. En esa misma sede parisina, frente al Sena, Cordon Bleu lanzó una nueva práctica: por 20 €, se puede disfrutar el clásico cóctel vespertino, con platillos salados y dulces y bebidas, realizado por alumnos del último curso. Garantía: bajo control del director de artes culinarias, Éric Briffard, uno de los mejores chefs de Francia.

Científico: de lo que se come se guía

Pienso, luego existo es, en francés, Je pense donc je suis. Por eso el Musée de l'Homme, de París, cuartel general de la antropología, tituló Je mange (yo como) donc je suis, una exposición que, hasta el 1 de junio, busca la identidad humana en el plato. Va de cráneo: expone, por ejemplo, el de Carême, "el rey de los cocineros y el cocinero de los reyes", inventor de la toca. A pocos metros, una testa de toro: el fecundo Jocko-Besne, que no solo engendró 300.000 vacas, sino que además las dotó de generosas ubres. Desde el placer de comer en compañía y las reflexiones éticas –qué come uno y cómo es producido– surgen los temas de hoy: pesticidas, OGM, plástico. Dime lo que comes...

Vino, gastronomía y negocios

Alain Marty, 53, francés de Montpellier, codificó en París, en 1991, las relaciones públicas enófilas. Su Wine & Business Club reúne economía, gastronomía y vinos (Marty es nieto de viñateros). Hasta 1994, arranque complicado, con poco más de 30 socios. Hoy, Marty dirige una pyme de 21 personas que organiza 160 cenas anuales, para 2.500 socios. Querer es poder... pagar la cuota: de 5.450 a 12.900 € año. En febrero pasado, Marty, presidente fundador, celebró la cena nº 500. Y sus 14 años al frente de un programa semanal de radio sobre el vino.

Sin moderación

En París, que cuenta con dos clubes, las sedes del Wine & Business son los hoteles de lujo Bristol y Shangri-Là. Hay diez clubs en Francia (Reims, en Les Crayères; Burdeos en Le Chapon Fin...) con apertura programada de dos más en Estrasburgo y Rennes. Y fuera de Francia, Mónaco (Ducasse-Louis XV), Luxemburgo,

1. La Plage du Martinez, playa privada en La Croisett (Cannes). ©Qorz
2. Family Beach Brunch, una de las opciones que ofrece el Hotel Martinez. ©J. Kelagopian





3. Louis Privat en el momento de entrega del record Guinness en el Salon du Fromage.

Limasol (Chipre) y Ginebra. La estructura es inmutable: conferencia de un par de importantes de la economía (pasó Christine Lagarde, Olivier Dassault, Jacques Attali...); luego, cata de un champagne y dos vinos raros; entrevista –Marty con el micro– a dos personalidades políticas o empresariales (del matemático Cédric Villani al exministro Jean-Louis Debré) y cena gastronómica, con comentario de los vinos.

Sinicropi oficia

Evitar la semana del Festival de Cannes: el hotel Martinez –fundado en 1929– es su cuartel general. Pero hay que aprovechar su brunch de la playa, orquestado por el chef 2* Christian Sinicropi. Generoso. Como un mercado: su puesto de pescado y mariscos, verduras y ensaladas, rotisería y asador. El risotto lo terminan en horma de parmesano; asan lubina o brochettes de gambas a pedido. Y, al quite, personal de playa/sala para limpiar crustáceos o servir una copa de champagne. Dos posibilidades: Family Beach Brunch, a partir de 320 €, brunch y habitación para dos personas. O 69 € por el brunch (la copa de champagne, las bebidas calientes y zumos de frutas frescas incluidos), 34,50 € los 6/12 años y gratuito de bebé a 6.

Maison Fragile con buen Passard

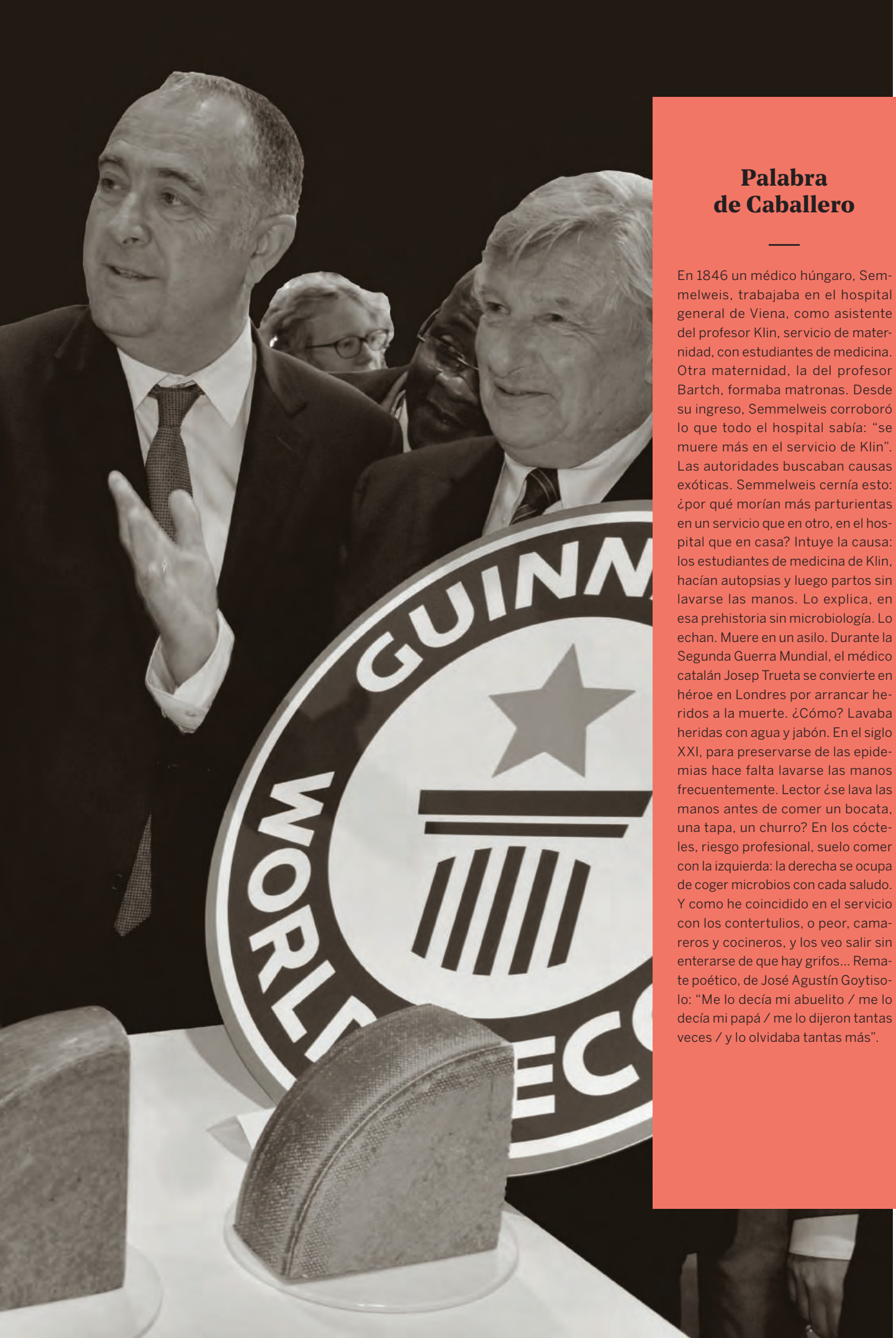
Alain Passard, como la España del siglo XX, is different. Líder y formador de dos generaciones de chefs en su 3* abierto en 1986, en lugar de teledirigir restaurantes, montó dos grandes huertos. Abastece su cocina y comercializa el excedente a través de la sección gastronomía de Metro (equivalente francés de Macro) y directo a particulares. Además, transformó su despacho vecino en tienda que expone y vende sus esculturas, presentadas ya en un museo de Lille. Y sus acuarelas, objeto de dos libros de la prestigiosa Gallimard. Esas acuarelas ilustran una colección de platos de Maison Fragile. A 32 y 59 € (16 y 27 cm) o en caja, de 2 a 6. Según tamaño, 118, 192 o 354 €. ¿O, pragmático, prefiere gastar 185€ –menú déjeuner– en una comida en l'Arpège?

Quesos españoles con record Guinness

111 quesos –4 españoles– y 70 metros de mesada. Es la más importante table de fromages del mundo. El Guinness fue recibido, en el Salon du Fromage de París, por Xavier Thuret, MOF fromages y Louis Privat, fundador de Grands Buffets, de Narbona, donde tal mesada remata su buffet sin límites de ingesta, pero si de precio: 37,90 €. Y vinos a precio de tienda.

Despedida con chenin

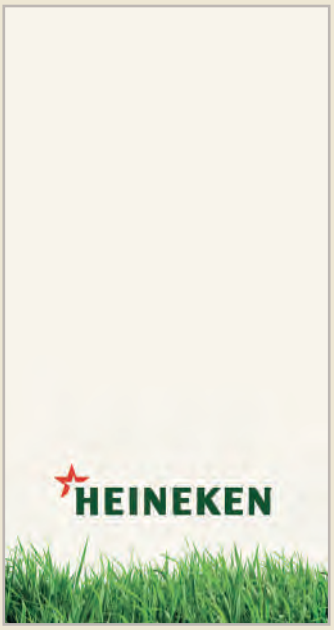
Philippe Faure-Brac (Marseille, 1960), mejor sumiller de France (1988) y del mundo (1992), pero también restaurador. Precoz: en 1984, con 24 años, abrió en París Le Bistrot du Sommelier, primer intento serio de conjugar gastronomía y vinos, sin pretender al lujo. Hoy, bistrot y sumiller llevan muy bien sus años. Y entre sus múltiples actividades, Philippe –que por cierto recorrió el Salón Gourmets apenas ungido mejor del mundo– colabora con los enólogos de Alliance Loire –cooperativa de 300 adherentes, creada en 1957– para extraer lo mejor de la chenin, uva capaz de envejecer cien años sin que se le note. En este caso, una chenin solitaria: pies originales y preservados en el sur de Saumur, donde reina la cabernet franc. Viñas de más de 40 años, sobre laderas de arcilla y cal, orientadas a pleno sur. "Resultado: alto potencial de madurez y concentración. Probar uva por uva, vinificar con amor y criar al vino sobre lías de 7 a 8 meses dan esta estructura, grasa y compleja", dictamina PFB. Tanto trabajo y tanto discurso no afectan al bolsillo: 7,80 € la botella de Le Coteau Blanc, en las tiendas de vino de Francia. Y, excusa de enoturismo, que la región lo vale, en la de la cooperativa. ●



Palabra de Caballero

En 1846 un médico húngaro, Semmelweis, trabajaba en el hospital general de Viena, como asistente del profesor Klin, servicio de maternidad, con estudiantes de medicina. Otra maternidad, la del profesor Bartch, formaba matronas. Desde su ingreso, Semmelweis corroboró lo que todo el hospital sabía: "se muere más en el servicio de Klin". Las autoridades buscaban causas exóticas. Semmelweis cernía esto: ¿por qué morían más parturientas en un servicio que en otro, en el hospital que en casa? Intuye la causa: los estudiantes de medicina de Klin, hacían autopsias y luego partos sin lavarse las manos. Lo explica, en esa prehistoria sin microbiología. Lo echan. Muere en un asilo. Durante la Segunda Guerra Mundial, el médico catalán Josep Trueta se convierte en héroe en Londres por arrancar heridos a la muerte. ¿Cómo? Lavaba heridas con agua y jabón. En el siglo XXI, para preservarse de las epidemias hace falta lavarse las manos frecuentemente. Lector ¿se lava las manos antes de comer un bocata, una tapa, un churro? En los cócteles, riesgo profesional, suelo comer con la izquierda: la derecha se ocupa de coger microbios con cada saludo. Y como he coincidido en el servicio con los contertulios, o peor, camareros y cocineros, y los veo salir sin enterarse de que hay grifos... Remate poético, de José Agustín Goytisolo: "Me lo decía mi abuelito / me lo decía mi papá / me lo dijeron tantas veces / y lo olvidaba tantas más".

MESA REVUELTA



1. Poder del sol
Heineken firma un acuerdo con Iberdrola para elaborar sus cervezas a partir de energías 100% renovables en 2020.
heineken.com



2. Como en Hawái
El último lanzamiento de Florette es un poke bowl con vegetales frescos, arroz, salmón marinado, tomate, edamame y mango.
florette.es



3. Seco y tranquilo
Bodegas Marisol Rubio elabora el primer vino blanco seco 100% Pedro Ximénez de Castilla-La Mancha.
bodegasmarisolrubio.com



4. Torres 150 aniversario
La quinta generación de la Familia Torres continúa hoy transmitiendo el respeto por la tierra, la tradición y apostando por la innovación tras 150 años.
torres.es



5. Los sabores del whisky
Johnnie Walker Black Label Origin Series es la nueva colección de cuatro botellas de edición limitada, cada una con un sabor que representa una región de Escocia.
johnniewalker.com



6. Como nuevo
Tras una reforma integral el Parador de Aiguablava en Begur (Girona) abre sus puertas donde lucirán obras de Dalí, Cuixart, Clavé, Tápies o Joan Miró.
parador.es

7. El viaje del cacao
El Museo del Chocolate Valor ubicado en Villajoyosa (Alicante) celebra su 20º aniversario con un espacio interactivo dedicado al cacao y a sus curiosidades.
valor.es



8. Nuevo miembro
Pago de Carraovejas se une a la Fundación para la Cultura del Vino (FCV) para la promoción vinícola y su contribución a la gastronomía, el turismo, la economía, el medio ambiente y el arte.
pagodecarraovejas.com



9. Récord mundial
El queso cabrales es reconocido por el Guinness World Records como el queso más caro del mundo al pagar 20.500 € por 2 kilos en una subasta.
quesocabrales.org



10. Sin parar de crecer
González Byass alcanza una facturación bruta de 309 millones de euros, que supone un crecimiento de un 4% respecto al año anterior.
gonzalezbyass.com



11. Vino con ritmo
Academia, es la tercera edición del proyecto Vinos de Autor de Ponte da Boga, un nuevo vino rosado que acompaña la música de Eladio y los Seres Queridos.
pontedaboga.es



12. Eventos crujientes
En bodas, comuniones, cumpleaños... Cereal Hunters Café pone los Foot Loops, Lucky Charms, Oreos, Reese's Puffs y hasta 90 variedades de cereales.
cerealhunterscafe.com



13. Santo y seña

El Grupo Sushita inaugura en Le Club Sushita El Guateque, en la madrileña y centrica calle Alcalá un espacio reservado de 120 m^2 solo es accesible a través de un ascensor oculto.
sushita.com



14. Jamón Carrasco con pan

El kit II Desafío Pan Ibérico Carrasco contiene jamón ibérico de bellota y pan de Crosta Ogiteglia, una focaccia a base de AOVE, manteca de cerdo ibérica y harina de algarroba y de bellota.
15,75 €
carrascoibericos.com



15. Envase estándar

El 23 de junio se elegirá a los ganadores de la VII edición del Concurso de Diseño de Verallia que busca una botella de aceite que pueda ser usada por diferentes clientes.
concursoverallia.es



16. Summer 2020

100% Natural Energy Drink lanza su Limited Edition en rosa, blanco y turquesa y pretende convertirse en la bebida energética de moda esta temporada.
naturalenergydrink.es



17. Pastelitos setenteros

La Ibense 1892 creará una línea de helados con sabor a Bollycao, Bony, Tigretón y Pantera Rosa tras su acuerdo con Bimbo.
laibensebornay.com



18. Experiencia internacional
Andrew Wong gana la III edición de la beca 50 Best BBVA y se formará en algunos de los restaurantes más prestigiosos del mundo.
bbva.com / theworlds50best.com

19. En casa
Balfegó abre su tienda online donde los particulares de toda España podrán comprar atún rojo y recibirlo en 48 horas.
balfego.com

20. Buen tándem
Chivite Las Fincas rosé fermentado en barrica 2018 es el resultado de la colaboración entre Julián Chivite y la familia Arzak, un rosado de producción limitada y numerada.
pereladachivite.com

21. Más modernas
Bodega Emina renueva la imagen de Emina Pasión, Emina Verdejo y Emina Rosé para que las etiquetas reflejen la frescura y la elegancia de sus vinos.
emina.es



22. Para cafeteros
Peugeot Saveurs crea una amplia gama de molinillos de café manuales que abarca desde reproducciones de originales de 1874 con madera de haya, hasta los más modernos.
us.peugeot-saveurs.com



23. Premio a las mejores iniciativas
Hasta el 5 de junio está abierta la convocatoria para participar en la V Edición de los Premios de Enoturismo 'Rutas del Vino de España' convocados por ACEVIN.
wineroutesofspain.com



24. Sabores complejos
Chivas Ultis es la primera mezcla de maltas seleccionadas artesanalmente de las cinco destilerías más reconocidas de Speyside (Escocia): Tormore, Longmorn, Strathisla, Allt A'Bhainne y Braeval.
pernod-ricard.com



25. Listo para comer
El Gaitero presenta su nueva y auténtica fabada asturiana elaborada al estilo tradicional, con faba asturiana IGP.
sidraelgaitero.com



26. Playa Escondida
Ubicada en las Islas Marietas en el Pacífico mexicano es una de las más exclusivas del planeta. Está oculta bajo la tierra y únicamente se puede acceder nadando y tras atravesar un túnel.
rivieranayarit.com



27. Gama Nativa
Jean Leon estrena una nueva línea basándose en variedades autóctonas catalanas, especialmente con un xarel•lo ecológico de producción limitada de la añada 2019.
jeanleon.com



28. Más AOVE
Según los datos del MAPA aumenta el consumo de aceite de oliva en España, con Cantabria a la cabeza, y en otros países productores como Italia, Grecia o Jordania.
oliveoilexhibition.com

Santa Rita

29. Apta para alérgicos
Santa Rita Harinas incorpora a su gama Los Milagros de Santa Rita la variedad bechamel instantánea sin gluten, una fórmula en frío y una receta muy sencilla de preparar.
santaritaharinas.com



30. En el valle de Napa
La Maison de Champagne Louis Roederer adquiere los legendarios viñedos estadounidenses de Diamond Creek.
champagne-roederer.com



31. Zumo de aceituna
Olivapalacios ha recibido el Primer Premio al Mejor AOVE Internacional en los ESAO Awards Olive Oil Competition.
olivapalacios.es



32. Sexto año consecutivo
Fever-Tree ha sido elegida la tónica más vendida y más trendy en el ranking The Drinks International Annual Brands Report.
fever-tree.com

IN MEMORIAM



EVARISTO GARCÍA
(1933–2020)

Un monarca del mar.
Ha desaparecido Evaristo García, llevaba tiempo ausente, quien tanto trabajó y se afanó en ser el alma de los mejores peces y mariscos de España. Fue el causante del adjetivo "Madrid el primer puerto del mar" desde joven se sumergió en sus "Pescaderías Coruñesas" hasta colocarlas en el podio; además se adentró en el mundo de los restaurantes, templo de los ictiófagos y consiguió que El Pescador, O´Pazo y Filandón figuren en la primera división de la oferta gastronómica madrileña. Su casa central, desde donde distribuye a todo el país, es un ejemplo de su intuición para averiguar el ritmo que tomaba la cocina, bien es cierto que su continuo esfuerzo ha alcanzado el reconocimiento de los profesionales del sector, sin olvidar su fiel clientela particular. Tuvo la suerte de contar con la ayuda de su mujer y sus cuatro hijos, tres de ellos, Diego, Paloma y Marta consiguen a diario llevar a buen puerto su honrosa herencia aunque lamentablemente su delfín, Norberto, desapareció hace tres años por una enfermedad incurable. Ahora Evaristo disfrutará del descanso bien merecido. Adiós, amigo.

IN MEMORIAM



CARLOS FALCÓ
(1937–2020)

Un landlord adelantado.
Este es el marco en el que vivió Carlos Falcó, Marqués de Griñón, quien intuyó el futuro agrario de nuestro país a través de productos populares, aquí y fuera, aceites y vinos. A estos menesteres dedicó sus tierras, a cultivar productos que tuvieron el reconocimiento de los consumidores. Griñón disfrutó de una excelente formación y bien que la aprovechó, así como en su repercusión social en la que se desenvolvía con largueza y sapiencia. Fue un activo importante por su continua predisposición a ayudar y colaborar en el ámbito del sector agrario, siempre que se le requería para participar en conferencias, coloquios, congresos... ahí estaba su asistencia, desinteresada y documentada. Su paso por la universidad belga de Lovaina, ratificada por su aplicada estancia en la americana Davis, su dominio de los idiomas y, por encima de todo, su donosura y la empatía que generaba su carácter, nos llevan a recordarle como un gran hacendado del campo. ¡Cuánto te vamos a añorar! Adiós, hasta siempre, Carlos.

CATAS
GOURMETS

La selección se realiza sobre los envíos a Club de Gourmets y calificados por el Comité de Cata del Grupo Gourmets.
Texto_**Mario Martín**



Ausàs Interpretación 2017

Ausàs Bodegas y Viñedos
DO Ribera del Duero
Tinto genérico
16 meses en barrica
100% tempranillo. 15% vol.
45 €

Profundo picota granate. Intenso, complejo, aromas de fruta roja y negra silvestre, cacao, nuez moscada, clavo, pizarra, bizcocho, hojas de tabaco, caramelo rojo, sándalo, florales, paloduz, grano de café, etc. Goloso, estructurado, amplio, óptima acidez, dotado de tensión, paso muy frutal y persistente final. Tanino amable.

—

Segunda añada en solitario del que fuera enólogo de una de las bodegas más prestigiosas, Vega Sicilia. Xavier Ausàs que, junto a su familia, se ha embarcado en esta aventura enológica con la que quiere mostrar al mundo las características de diferentes parajes de viticultores ribereños.



Óscar Tobía 2016

Bodegas Tobía
DOCa Rioja
Blanco reserva
18 meses en barrica
61% tempranillo blanco, 28% viura, 9% maturana blanca, 2% malvasía riojana.
13,5% vol.
19 €

Paja dorado brillante. Intenso, aromas de pera, ciruela amarilla, chirimoya, nuez moscada, flores blancas, vainilla, ahumados, mantequilla fresca y balsámicos. Complejo, sápido, untuoso recorrido, equilibrado, elegante y acertada acidez que le otorga viveza. Persistente final aromático.

—

Bodega familiar y de autor cuya historia está estrechamente unida a la de su creador y alma mater, Óscar Tobía, que junto a su equipo de colaboradores ha forjado este proyecto.



Iluminado 2015

Vinos de la Luz
DO Ribera del Duero
Tinto genérico
18 meses en barrica
100% tempranillo
14,5% vol.
200 €

Picota profundo con ribete granate bien cubierto. Aromático, marcados recuerdos de frambuesas, ciruela negra, florales, grafito, turba, notas de pastelería, vainilla, nuez moscada, bombón inglés, laurel, hojarasca... Jugoso, gran viveza, tanino firme, carácter frutal y floral, recorrido especiado y persistente final con los recuerdos de la barrica presentes. Destaca su juventud.

—

Es un grupo bodeguero internacional en el cual la filosofía en común de todas las bodegas está vinculada a la altitud y a que los viñedos esten más cerca del sol.



Cuco

Bodegas Barbadillo
DO Jerez-Xérès-Sherry
Oloroso
100% palomino fino
19,5% vol.
18 €

Castaño ambarino yodado. Intenso y punzante, finos aromas de frutos secos, apuntes yodados, cereales, esparto, caramelo líquido, tabaco, almendra garrapiñada, finos aldehídos bien integrados, tostados, mentoles, sándalo... Potente, equilibrado, amplio, paso aterciopelado con gratas sensaciones salinas, frutos secos, así como el resto de los recuerdos de la nariz. Persistente final aromático.

—

En 1821 comenzaron el proyecto Benigno Barbadillo y Ortigüela y su primo, Manuel López. Seis años más tarde, elaboraron la primera manzanilla. Desde entonces, Barbadillo no ha dejado de innovar, siempre bajo la misma idea, aunar el alma de sus suelos de albariza con el corazón de su equipo técnico.



Finca Barqueres 2016

Tomàs Cusiné
DO Costers del Segre
Tinto genérico
12 meses en barrica
100% mazuelo. 14,5% vol.
24 €

Picota granate bien cubierto. Compleja vía nasal, recuerdos de zarzamoras, arándanos, grafito, tierra húmeda, hoja de pino, hierbas aromáticas, laurel, clavo, pimienta negra, notas de infusión, etc. Jugoso, amplio, envolvente, equilibrado, gran frescura y persistente final especiado y mineral.

—

Es el primer proyecto independiente de Tomàs Cusiné, una vez que adquirió experiencia en las bodegas, entonces familiares, Castell del Remei y Cérvoles. En 2003 comenzó esta aventura estableciéndose en la comarca de Les Garrigues.



Altos R Pigeage Graciano 2016

Altos de Rioja Viticultores y Bodegueros
DOCa Rioja
Tinto genérico
20 meses en barrica
100% graciano. 14% vol.
34 €

Picota de capa alta con ribete violáceo. Profunda vía nasal, muy varietal, recuerdos de zarzamoras, grosellas, pimienta blanca, laurel, romero, lavanda, tabaco de pipa, clavo, cacao, carbón vegetal, etc. Potente, de gran solidez en boca, excelente acidez bien equilibrada con sus nobles maderas. Persistente final.

—

Joven proyecto, fundado en 2006, situado en la Rioja Alavesa y que cuenta, actualmente, con una bodega de 1.800 m² construida al pie de Sierra Cantabria. Edificio funcional y moderno donde los enólogos Héctor Gómez y Jean Marc Sauboua dan rienda suelta a la riqueza del terruño.



Avancia Cuvée de O Godello 2018

Bodegas Avancia
DO Valdeorras
Blanco fermentado en barrica
8 meses en barrica sobre lías
100% godello. 14% vol.
13 €

Pajizo verdoso. De notable intensidad, recuerdos de ciruela amarilla, chirimoya, manzana, mantequilla, vainilla, flor de azahar, miga de pan, hierbas aromáticas... Sabroso, equilibrado, untuoso y cremoso paso. Largo y persistente final primario y especiado.

—

Jorge Ordóñez fue un pionero al introducir godello en EEUU. Sus viñedos viejos plantados en laderas de pizarra por encima del río Sil, dan como resultados elegantes vinos siendo claros exponentes de la DO Valdeorras.



Clos d' Agon 2016

Clos d'Agon
DO Catalunya
Blanco fermentado en barrica
30% del vino fermentado y criado 7 meses de barrica
100% viognier. 14,5% vol.
29 €

Paja dorado. Intensa vía nasal, recuerdos de fruta blanca, crema pastelera, nuez moscada, hojaldre, minerales, té verde y flor de camomila. Estructurado, sápido, paso untuoso, largo final marcado por sensaciones especiadas, puntas salinas, minerales y amargosas agradables.

—

Ubicada en el Baix Empordà se caracteriza por la búsqueda de la excelencia a partir de variedades francesas pero marcadas por un carácter mediterráneo que les dota el ser cultivadas a 3 km del mar. Les asesora Peter Sisseck (Dominio de Pingus).



Zuazo Gastón Reserva de Familia 2013

Bodegas y Viñedos Zuazo Gastón
DOCa Rioja
Tinto reserva
20 meses en barrica.
80% tempranillo, 20% graciano. 14% vol.
18 €

Picota granate bien cubierto. Maduro en nariz, recuerdos de guindas en licor, ciruela madura, bombón inglés, pimienta negra y grano de café tostado. Jugoso, estructurado, en el paso se marcan los recuerdos de fruta en licor y persistente final.

—

En 1947 Mariano Zuazo, junto a Victoriano Gastón y varios viticultores de la localidad, fundaron una cooperativa destinada a la elaboración de vinos a granel. En 1989 Prudencio Zuazo puso en marcha los cimientos del proyecto para la elaboración de vinos con el fruto de sus propios viñedos. En 2001 nació Bodegas y Viñedos Zuazo Gastón.



Mill 2016

Mill Wines
DO Ribera del Duero
Tinto crianza
12 meses en barrica
100% tempranillo.
14,5% vol.
14,50 €

Cereza granate. Media intensidad, recuerdos de fruta roja en licor y notas de su crianza en barrica (clavo, torrefactos) y balsámicos. Sabroso en su ataque, paso especiado y frutal agradable. Acertado final.

—

La joven bodega fundada en 2019 en la DO Ribera del Duero cuenta con 87 ha para elaborar el que es, hasta ahora, su único vino. Para ello emplean la última tecnología y garantizan tanto la trazabilidad del producto como el respeto al medio ambiente.



AYÚDANOS A AYUDAR

Cáritas
Diocesana de Madrid

COLABORA:
ES67 0075 7007 8506 0715 0747
Bizum: 33645

Cura de humildad

Texto—**Andrés Sánchez Magro**



©XIMENA MAIER

El vendaval que nos azota por la pandemia del coronavirus tuvo su primera manifestación el día que se cerraron bares y restaurantes. Empezamos los gourmets a ver las orejas al lobo. No solo por la cuarentena que habría de venir, sino especialmente porque nuestro territorio habitual dejaba de existir. Y como es ley de vida, desde ese mismo instante empezamos a añorar el dulce rumor de una cafetería en horas de oficina, las cañas bullangueras, y, sobre todo, el arsenal de casas de comida donde elegir y competir por la felicidad de nuestro estómago. En esa misma despensa de la que hablaba Cervantes, donde se fragua la salud y la alegría del cuerpo.

Y no viene mal una terapia para rebajar la soberbia de quienes ahítos de disfrutar de restaurantes señeros, nos dedicamos a sacar defectos en pos de la cacareada excelencia. Ya sé que muchos pensarán que ésta es una reflexión de tiempos de incertidumbre en un escenario excepcional, pero en realidad debiera estar siempre en nuestra bolsa de viaje. La gastronomía contemporánea ha dado un salto de calidad con muchos excesos retóricos, pero no se oculta la obsesiva búsqueda de la perfección y la singularidad. No hay ya restaurante en España, da igual el rincón y los contextos, que no mime la carta de vinos, que no batalle por encontrar profesionales de nivel en sala, que pague una pasta por crear un entorno de calidez, y pierda horas de sueño por pescar el producto con el que enamorar a los gourmands. La vigilia de los hosteleros es la antesala de nuestra felicidad.

En estos momentos de cuaresma forzosa se anhela la libertad de elegir y la libertad de equivocarse. Y con la perspectiva que da el ayuno se ensalza como se merece la raza de los taberneros como el santo y seña de nuestra cultura. Cocineros, corran o no maratones, salgan o no en el couché, sumilleres, pedantes, informados, humildes a ratos, cariñosos con nuestra cartera, distribuidores en los mercados desde la perdiz a la lubina o las alcachofas, camareros de pajarita, o los tatuados hasta la barbilla, aparcacoches, baristas, cocteleros, "al fondo hay sitio", El doble, Casa Rafa, la calle Laurel, Ganbara, tabernas del puerto, La Boquería, la vida... Esa que cobra sentido incluso cuando nos enfadamos con un restaurante y amenazamos con no regresar y al rato ya se nos ha olvidado y deseamos encontrar excusa para volver a cruzar el umbral. Por cierto, queda para el reencuentro la trilogía dorada de los pescados en Madrid en clave contemporánea: Estimar, Señor Martín, Bistronomika...

Para que los gatos podamos recuperar el ánimo y el sentido de la vida. ¡Gracias a todos los que atienden mostradores y manteles! ●

PRÓXIMO NÚMERO*

JUNIO 2020

01. ENTREVISTA
El empresario Joan Fornós, director general de la centenaria empresa Aguas Minerales de Vilajuïga.
— Emilio Molines

02. VINOS
Recorrido por las variedades de uva autóctonas de Hungría, uno de los países con mayor riqueza vinícola.
— Helio San Miguel

03. RESTAURANTE
En un entorno natural único el restaurante cántabro Solana fusiona las técnicas más vanguardistas con la tradición.
— Pepe Barrena

04. VIAJE
Sídney, capital de Nueva Gales del Sur, es la ciudad más poblada de Australia y popular por sus playas y modernos barrios.
— Sergi Reboredo

Fuera de carta...

Geografías de la ostra. La bodega en casa. **No diga chef, diga cheffe.** Nueva era gastronómica. **Bodega del mes.** Latidos Gourmetour. **Bodega Plus. Novedades Francia.** Reinventarse y abrir: Restaurantes del futuro. **Mesa Revuelta.** Catas Gourmets. **Ley del gourmet.**









* DEBIDO A LAS CIRCUNSTANCIAS LOS REPORTAJES PUEDEN VERSE MODIFICADOS

Cocinamos sus sueños

Gastronomía Solidaria ONG

Ayudamos a los que más lo necesitan,
a través de cursos de hostelería,
a labrarse un futuro en el mundo de la
gastronomía



gastronomiasolidariaong.org

info@gastronomiasolidariaong.org

Me define todo aquello
que aún no conoces



Made of Atlantic
Inconquistable

El vino sólo se disfruta con moderación

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre

www.mardefrades.es