

COMER EN VALENCIA

Comer en
Valencia
Revista digital de gastronomía

Revista digital de gastronomía
www.comerenvalencia.es y www.comerenvalencia.com

Marzo 2024



**EXITOSA EDICIÓN DE
MENJA'T MELIANA**

**40 RESTAURANTES
RECOMENDADOS**

**CONCURSOS
GASTRONÓMICOS**

EL MUNDO DEL VINO

CONCURSOS GASTRONÓMICOS

- 4** Concurso Nacional de Calderos de Arroz
- 6** Concurso de Guadasuar
- 7** Concurso de Espardenya de Alcira
- 16** Concurs Arroz de la Ribera del Turia
- 17** Concurs Citrícs de Palmera

RESTAURANTES

- 8** Tabick Lounge
- 9** Sensum Gastrobar
- 14** Restaurante Valhalla
- 15** Goya Gallery Restaurant
- 19** Cocoa Patacona
- 22** Restaurante La Plaza
- 23** Restaurante Albacora
- 25** Restaurante Castillo
- 25** Asador Alfàbega
- 26** 40 Restaurantes recomendados

Director: Antonio Serrano

EVENTOS

- 10** Menja't Meliana
- 12** Concurso de Paella de Fetge de Bou
- 20** Jornadas de Arroces Caldosos y de cuchara

EL MUNDO DEL VINO

- 33** Comida del Botillo en Hispano Suizas
- 34** Gala de premios de Verema
- 36** Basus Finca Casilla Herrera mejor tinto 2023
- 37** Tantum Ergo Exclusive alcanza los 98 puntos
- 38** Nueva imagen de Hoya de Cadenas
- 39** Bodegas Vegamar innova el día del Padre
- 40** La Familia Torres "innovación enológica"
- 42** Sogrape y sus grandes vinos de Portugal
- 44** Viaje sensorial con Marqués de Cáceres y Pabú
- 46** Premios Zarcillo armonizan con quesos
- 47** Descubriendo Tenerife
- 48** Diversidad vinícola de La DOCa Rioja
- 49** González Byass "50 años de Beronía"
- 50** Alejaren a lo largo de su historia
- 52** MUNDUS VINI "Premios Cata de Primavera"
- 56** Vanguardía en Andalucía
- 57** Los Tesoros de Georgia



CONCURSO NACIONAL DE CALDEROS DE ARROZ

10 grandes chefs se dieron cita para la primera edición del Concurso Nacional de Calderos de Arroz organizado por la Asociación Gastronómica el Caldero de Albacora que preside uno de nuestros grandes chefs, Alejandro del Toro, con el apoyo de la Diputación de Valencia, Valencia Turisme y la colaboración de Comer en Valencia.

Un evento que ha sido posible gracias al patrocinio de la DO Arroz de Valencia, Bodegas LAN, Cooperativa de Viver, Heinnenken, Lanjarón, Verduras Alabau, Més que Barmans, Pepe Cotaina, el Restaurante Tabick Lounge, Carnicería Iisora, Carmencita, BELLOTERRA, Sabor UMAMI, Arroz Dacsá, Sweppes, SH Hoteles, Unipro y Carmeleta.

Con un Jurado de excepción compuesto por Santos Ruiz (gerente de la DO Arroz de Valencia) que ejerció como Presidente, German Carrizo (Restaurante Fierro), Vi-

cente Patiño (Restaurante Saiti), Bernd kôller (Restaurante Riff), María José Martínez (Restaurante Lienzo) y Belén Arias, Presidenta de la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana, que finalmente declararon como ganadores a...

1º Premio para el Restaurante Bon Aire del Palmar que cocinó un arroz amb fesols i naps con pato de la albufera y verduras de temporada, dotado de un cheque regalo cortesía de Belloterra.

2º Premio para Chef Amadeo de Gandía que presentó un plato de Arroz con erizo de mar, hortiguillas y verduras, dotado de un cheque regalo cortesía de Bodegas LAN

3º Premio para Miguel y Juani de l'Alcúdia gracias a un arroz de señolet de puchero con toque japonés, dotado de un cheque compra cortesía de La Cooperativa de Viver.





Concursantes

La entrega de premios fue dirigida por el periodista de Apunt Media, Carlos Galletero.

Los tres utilizaron la variedad Albufera de Arroces Dacsá.

Los demás participantes han sido: Goya Gallery (Valencia), La Marimandona Beach (Playa de Puzol), La Llar del Pescador (El Palmar), Binhui Food (Valencia), Restaurante Valhalla (Algemés), Arroces & Roll by Guillermo Aguilar (Puertollano, Ciudad Real) y el

Restaurante La Plaza (Torrent). Una participación de lujo cuyos chefs marcan la actualidad y el futuro prometedor de la cocina de los arroces valencianos.

Concursantes y miembros del Jurado fueron obsequiados con una Botella Magnun de Villa Lanciano Reserva 2017 de Bodegas LAN y lote de productos de Carmencita.

El evento terminó con un coctel ofrecido por el Restaurante Albarcora y Panamar Bakery Group en

el que colaboraron Ivan Talens con vermouths de Carmeleta, Sabor UMAMI con productos de BELLOTERRA, Bodegas LAN, Pepe Cotaina con sus cocas de Oliva y Salva Barberá con un arroz marca de la casa que ofreció a todos los invitados.

El evento ha puesto el foco en la tradición arrocera valenciana, la utilización de productos de proximidad y su permanente evolución y creatividad.





DOS CHEFS CHINOS TRIUNFAN EN EL CONCURSO DE GUADASUAR

La Cafetería San Pablo y la Arrocería Binhui Food, las dos de Valencia, se llevan el primero y el segundo premio respectivamente

Dos chefs asiáticos, de la Cafetería San Pablo y de la Arrocería Binhui Food, se alzaron con el primero y segundo premio en el Concurso de San Vicentge de Guadasuar, superando las paellas de los españoles, entre los que había grandes arroceros. El Tercer premio se quedó en Guadasuar, en El Restaurante Casa Blau.

Guadasuar celebró su primera feria gastronómica que dio marco al primer concurso gastronómico del Arroz de Sant Vicent, una receta típica de la localidad, similar a la paella valenciana, pero que adiciona garbanzos, calabaza, zumo de naranja y alcachofas. 30 cocineros participaron en este evento, muchos de ellos con reiterados premios en concursos de elaboración de arroces, pero no pudieron superar las las paellas de los asiáticos.

Sobre las 13:15 horas se comenzaba a presentar los arroces al Jurado, entre cuyos miembros se encontraban Lluís Rivera, Víctor Rodrigo y Oscar Torrijos. Este órgano, encargado de calificar las paellas de los concursantes no lo tuvo fácil pero finalmente y tras una laboriosa deliberación se decidió que los premios recayeran en:

- 1º premio para Cafetería San Pablo de Valencia
- 2º premio para Arrocería Binhui Food de Valencia
- 3º premio para Casa Blau de Guadasuar

El Concurso fue organizado por el Ayuntamiento local y tus noticias de la Ribera, con el apoyo de la Diputación de Valencia, Valencia Turisme y la Generalitat Valenciana.





CONCURSO DE ESPARDENYA DE ALCIRA

Más de 30 restaurantes y 25 asociaciones participaron en esta nueva edición del Concurso que Organiza el Ayuntamiento de Alcira y Tus Noticias de la Ribera, convirtiendo este evento en uno de los más importantes que celebra la Ciudad a las puertas de las fiestas falleras. La espardenya es una receta que se prepara con conejo, anguilas, huevo y patatas y que tiene una importante presencia en la gastronomía

alcireña junto a su famosa “Regañá” un dulce que combina la clásica mona de pascua con calabaza dándole un sabor muy especial.

Después del escrutinio de los jueces se hacía entrega de los diplomas a todos los concursantes y se hacían público los premios que se llevaron...

1º premio para el Restaurante la Cancela (Sueca) con una dotación

de 3.000 euros

2º premio para el Restaurante Picanterra (Cullera) dotado con 1500 euros

3º premio para el Restaurante El sitio de Quart de Poblet que se llevo junto al diploma otra dotación de 1.000 euros.

Al término de la presentación de los guisos al jurado se daban a degustar entre todos los visitantes de forma gratuita.





TABICK LOUNGE UN SANTUARIO DE LOS ALMUERZOS Y LOS BUENOS ARROCES

El Restaurante Tabick de Llobai recibió hace unas semanas el Trofeo Cacao D'or de la mano del grupo de la Cultura del Almuerzo, un reconocimiento que premia los mejores almuerzos de la Comunidad Valenciana. Un premio más que merecido para este local que tiene siempre disponible, para esta primera comida del día, un verdadero despliegue de cortes de carne a la brasa acompañados de patatas, huevos, verduras, croquetas de la casa (rabo de toro, feijoada o de jamón) y que se ha convertido en uno de los más frecuentados por los amantes del clásico esmoraret valenciano. En tabick se puede disfrutar de uno de estos fantásticos almuerzos donde te entra el plato de carne, la bebida, el café, la ensalada y el pan por sólo 11 euros. También tiene un almuerzo gourmet que colma cualquier exi-

gencia.

Marisa y Salva dirigen este establecimiento que abre de miércoles a domingos en horario de almuerzos y comidas. Un lugar para tener en cuenta a muy pocos kilómetros de Valencia.

Pero esto no es todo, Tabick Lounge consiguió alzarse con el tercer premio del Concurs Internacional de Paellas de Sueca y el Primero de la Paella de Fetge de Bou en Meliana, con lo que también se consolida como uno de nuestros restaurantes con mejores arroces.

También es promotor del Arroz de la Ribera del Xúquer una receta que tiene como ingredientes costillas de cerdo, bacalao, garbanzos y kaki, este último sustituyendo a las uvas pasas que contenía tradicionalmente esta receta que Salva Barberá ha recuperado.



SENSUM GASTROBAR

Paiporta se llena de creatividad y buen gusto con este local que sorprende con sus platos.



Sensum Gastrobar es un restaurante ubicado en la localidad valenciana de Paiporta que elabora una gastronomía mediterránea con producto de proximidad y presenta sus platos de forma muy creativa y con una gran vistosidad.

Sensum se ha hecho un hueco importante en la oferta hostelera de Paiporta, ofertando un menú de miércoles a viernes y trabajando su carta los fines de semana. Una carta que suele tener cambios en la alternancia de estación aprovechando los productos de temporada.

Carnes como el Chuletón, el solomillo de vaca madurada, el entrecot, la paletilla de cordero a baja temperatura o la hamburguesa ibérica ahumada, pescados del día, arroces melosos y caldosos se dan cita con entrantes como la ensalada de roast beef con eneldo, mostaza y parmesano, estraciatella con pesto, tomate seco y tonyina de Sorra, el foie micuit con kikos y gel de manzana verde, el figatell de sepia y langostinos o la albóndigas de vaca madurada con curry rojo y gamba entre otros.



Meliana vivió intensamente su semana gastronómica con una presentación en la Plaza de Toros, un Concurso Popular y otro Profesional con la paella de fetge de bou y postres del cacao del Collaret, el Mercat de l’Horta y la oferta de los restaurantes locales.



MELIANA CELEBRÓ SU SEMANA GASTRÓNOMICA MÁS EXITOSA

El Racó de Meliana protagonizó el prólogo de la semana gastronómica “Menja’t Meliana”, que se celebró entre el 12 al 25 de febrero, con la elaboración en directo de *una paella de hígado de toro* en el coso taurino de la Plaza de Toros de Valencia.

Durante esta semana se pudo disfrutar de la gastronomía de Meliana, en forma de menús elaborados con productos de su propia huerta,

en los restaurantes locales.

Además de ello también se celebraron una serie de actos simultáneos, como el Mercado con productos de los propios agricultores del Municipio, el día 17, el Concurs Popular de Paella de Fetge de Bou al día siguiente y el lunes 19 el Concurs Profesional con esta misma receta que además incluía la presentación de unos postres elaborados con cacao del collaret.



Paco Gimeno elaboró esta paella que tiene como ingredientes, además del arroz, escarola, entrañas de buey y garbanzos, ante un nutrido grupo de medios de comunicación y alumnos de nuestras escuelas de hostelería. Una receta que el Concurso de Paella de Fetge del Bou a rescatado de su ostracismo.

Una amplia representación de Meliana apoyo el evento, entre ellos su Alcaldesa, Trinidad Montañaña, el Diputado de Turismo Pedro A. Cuesta y los regidores Alfonso Pérez, María del Carmen Peiró, Mercedes Brocal, Ramón Bosque y María del Carmen Raga.



EL MERCAT DE L'HORTA



Dentro de las actividades programadas en las Jornadas Gastronómicas “Menja’t Meliana” se celebró el Mercado de productos de su Huerta, una magnífica ocasión para conocer de primera mano la calidad de las hortalizas, verduras y cítricos del Municipio.

Los visitantes tuvieron oportunidad de comprar directamente estos productos a precios muy ventajosos tanto para ellos como para el agricultor, sobre todo en estos días en que las reivindicaciones de los

trabajadores españoles del campo claman al cielo por una retribución justa que les permita seguir adelante con los procesos de producción agrícola.

También pudimos conocer la primera *empanadilla elaborada con fetge de bou* en honor a la tradición comarcal por esta receta tan emblemática. La idea de su creación parte de maestro panadero José Vicente Gara propietario de la Pastelería La Mostra sita en la Plaza del Ayuntamiento de Meliana.



CONCURSO POPULAR DE PAELLAS DE FETGE DE BOU



Meliana celebró por primera vez este concurso amateur de Paella de Fetge de Bou, una cita con su tradición gastronómica que congregó a 14 participantes repre-

sentantes de grupos sociales de Meliana e invitados de otros municipios como Almacera, Sollana o Náquera. Una competencia lúdica cuyo objetivo era pasárselo

bien y disfrutar de este acto convocado por el Ayuntamiento de Meliana con esta receta típica de la Horta Nord.

A pesar de ser un concurso popular la mayoría de los arroces presentados tuvieron un gran nivel, demostrando el peso que tiene este guiso elaborado con casquería, garbanzos, escarola y arroz en el costumbrismo culinario de Meliana.

Después de una difícil deliberación del Jurado se declararon como los mejores arroces los presentados por:

1º Mari Carmen Juárez

2º Estaban Díaz

3º Comisió Jove



EL RESTAURANTE BON AIRE DEL PALMAR Y EL MOSAIC DE MELIANA SE ALZARON CON LOS TROFEOS A LA MEJOR PAELLA DE FETGE DE BOU Y POSTRE CON CACAO DEL COLLARET

Meliana se vistió de fiesta con la celebración de la V edición dels Concurs de Paella de Fetge de Bou y de Postres con cacao del Collaret en la Plaza Mayor de su Ayuntamiento. Desde primera hora de la mañana 20 chefs se afanaron para elaborar el mejor plato en este torneo que pone en valor la gastronomía de la Horta Nord, con una receta típica que ha sido importante durante muchos años tanto en este Municipio como en las poblaciones vecinas. Un guiso que aunque se cocina en paella ha de quedar, para estar perfecto, un tanto meloso y no seco, así como presentar matices ligeramente picantes, pero sin resaltar. A este Evento estaba invitada también el IES Grao con su escuela Velets i Vents, que presentaron varios alumnos acompañados de su tutora. El nivel de los platos provocaron una tensa deliberación del Jurado, dividido en dos grupos, uno para

cada modalidad de postres y paellas. Finalmente los encargados de otorgar los premios decidieron que eran merecedores de ellos:

En la modalidad de Paella de Fetge de Bou

1º Restaurante Bon Aire (El Palmar, Valencia)

2º Restaurante Moixama (Picaña, Valencia)

3º Restaurante Miguel y Juani (L'Alcúdia, Valencia)

En la modalidad de postres del Cacao del Collaret

1º Restaurante Mosaic (Meliana, Valencia)

2º Notre Dam (Puzol, Valencia)

3º Cuatre Cantons (Meliana, Valencia)

El resto de los restaurantes participantes fueron: La Lluna, La Alquería de la Horta, La Despensa, Sequial 20, La Garrofera, Bon Estar, Portolito Playa, Original Paella, Cafetería San Pablo, Bar Mistela, Valhalla, Can Vlear y El l'Estany,

La jornada contó con numerosos vecinos y visitantes llegados desde la capital y de pueblos cercanos que pudieron conocer esta paella mediante las degustaciones que ofreció la Organización. Se vivió durante la celebración un ambiente festivo que ha coronó estos cinco años de convocatoria alrededor de un plato que coge cada vez más protagonismo en la gastronomía valenciana.

El acto contó con la presencia del pleno de Gobierno del Ayuntamiento, organizadores de este acto a través de la regiduría de Turismo, encabezado por su Alcaldesa Trinidad Montañana y el Diputado de Turismo, Pedro Cuesta. También se dieron cita en el mismo numerosas autoridades de la Consellería y la Diputación de Valencia, entidades que colaboran en su patrocinio. Colaboran además en su organización Gastrónoma y nuestro Director Antonio Serrano.

POSTRES PRESENTADOS





RESTAURANTE VALHALLA

La familia Isabel regenta este local en Algemés que oferta unos excelentes arroces.

El Restaurante Valhalla es un local que ya tiene un peso específico en Algemés gracias a su inquietud por los productos de temporada y la oferta de grandes arroces, entre los que destaca su arroz del senyoret o paella de pollo con pato desmigado (del que desvela que lo hace con un pollo y carcasas de pato). Una oferta amplia en la que tienen cabida platos tradicionales como el puchero y otras recetas de la comarca de la Ribera Alta, los pescados frescos como el emperador, la merluza o la lubina y las carnes de origen, con la que elabora, además de ofertar un buen solomillo, rabo de toro o entrecot, unas excelentes hamburguesas como “la floki”, “Tego”, “Frenrir”, “Kahlo”, “Egbert” o la “Ragnar”.

La familia Isabel lleva el timón de este local que ya es un referente de la Comarca y al que muchos acuden reiteradamente por su gastronomía y su servicio. Un trato cercano, agradable, aunque el local este lleno, que hace que la gente disfrute de la abuena mesa y se quede con ganas de más. Su abanico de entrantes entre los que se encuentra su alcachofa confitada con foie o con jamón ibérico, sus croquetas de rabo de toro o gambas y su pulpo braseado dan paso a otros platos como las carnes, pescados o arroces citados anteriormente o su fideua.

Un placer disfrutar de esta gastronomía que ofrece una carta que respeta la temporalidad y que se nutre en todo lo posible con producto artesano de los comerciantes de la localidad de Algemés.

El restaurante Valhalla se encuentra en la calle Albalat 56 de Algemés (Valencia).



GOYA GALLERY

En Goya la excelencia en la mesa está más que asegurada

Goya Gallery se presenta como unas de las mejores opciones para disfrutar de la buena mesa en la capital del Turia. Su gastronomía, sustentada en la temporalidad y el producto y un servicio meticuloso lo hacen merecedor de esta distinción. Su cocina es rica en arroces, pescados y mariscos de lonja, carnes de excelente calidad y un amplio abanico de entrantes donde se ve el sello de este restaurante, presentándolos con una vistosidad.

y una elegancia que cautiva al comensal

Marce y Fernando dirigen este negocio en la calle Burriana número 3 de Burriana que tiene más de una treintena de premios en el sector de la gastronomía, entre los que se encuentran varios primeros premios en el Concurso Internacional de Fideuá de Gandía.

Goya destaca por tener un salón sobrio, una carta que colma cualquier exigencia y una extensa bodega para maridar cualquiera de sus platos.

Si aún no lo conocen, le recomendamos una visita al local, estamos seguros de que les va a encantar.





II CONCURS D'ARRÒS DE LES RIBERES DEL TURIA

Binhi Food de Valencia se ha alzado con el primer premio en el “II Concurs d’Arròs de les Riberes del Túria” de Riba-roja del Túria, cogiendo el relevo del Restaurante Sequial 20 ganador de la edición anterior. El segundo premio ha sido para Ca Ladio de Llombai y el tercero para Magencia’s Events de Riba-Roja.

El emotivo abrazo de Raúl Magraner y Binhui Jiang, chef del restaurante Binhui Food fue una espontánea explosión de alegría entre el profesor y su alumno más aventajado. El Maestro arrocero del Restaurante Bon Aire del Palmar sintió como suyo este trofeo del cocinero asiático y no es para menos ya que gracias a sus enseñanzas Binhui Jiang ya ha conseguido premios muy importantes en el panorama arrocero valenciano: 2ª mejor paella del Mundo, primer premio del arròs amb fesols i naps de Catadau, segundo premio del Arròs de Sant Vicent de Guadasuar, 3º premio en el Concurso Internacional de Fideuá de Gandía, 2º premio de putxero valenciano en L’Alcúdia o el 2º premio de steak tartare de Valencia.

Binhui Jiang ha demostrado que los premios no llegan por casualidad sino con un trabajo meticuloso y constante desde su local en la calle Juan Ramón Jiménez numero 72 de Valencia. Un establecimiento que hasta que llegó hace unos años eran un simple bar y ahora se ha convertido en uno de los locales más recomendables para disfrutar de la cocina de los arroces en tierras valencianas.

El segundo premio lo recogió uno de los restaurantes más emblemáticos de Llombai, como es Casa Ladio,



y el tercero Magencia’s Events

El Jurado del Evento ha estado compuesto por Juan Carlos Galbis, Óscar Torrijos, Mari Ángeles Rodríguez del Mercado Central de València, Manel Gras, Paco Albert, Pepe Cotaina, Jorge García y M. Font.

.El evento lo ha organizado Tus Noticias de la Ribera y el Ayuntamiento local con el apoyo de Joan Clement (profesor de cocina e investigador culinario), la Generalitat Valenciana y la Diputación de Valencia.





CONCURS DE CÍTRICS DE PALMERA

El Restaurante Origen de Carcaixent hizo pleo en el Concurso de Cítricos de la localidad de Palmera (Valencia) al conseguir el premio del plato libre y el premio de postres, este compartido con El Rincón del Arnau, ambos elaborados obligatoriamente con cítricos. Sabor, ingenio, técnica y creatividad han sido la clave de su éxito. Este establecimiento recibía hace tan sólo unos días el reconocimiento de la Guía Repsol que le concedió uno de sus Soles en su Gala anual y en el día de ayer se convirtieron en el primer restaurante que gana los dos premios de este Evento.

Doce restaurantes optaban a estos premios. Finalmente el Jurado formado por María José Martínez (Restaurante Lienzo), Vicent Todolí (Todoli Citrus), Manu Yarza (Restaurante Yarza), Juan Lagardera (crítico gastronómico), Edu Espejo (Restaurante Flama) y Carolina Álvarez (Quique Dacosta) decretaba como merecedores de los trofeos a: Restaurante Origen (plato libre) Restaurante Origen y Ricón del Arnau (que compartieron primer premio en el plato dulce). Mención especial se llevaron Arrels (Gata) y Felix Chaqués (Valencia).



CRISTINA VICENT POLLERÍA-CARNICERÍA

HAMBURGUESAS ARTESANAS



● Especialidad en
elaborados
artesanos

● Pedidos por Whatsapp
665 614 578

● VISITANOS EN EL MERCADO
DEL CABAÑAL PALCOS 22 AL
25, 31-32

Palco 8 Artesano Vegano
Elaborados veganos

COCOA PATACONA

Sin duda alguna la paella valenciana es el plato más internacional no sólo de la cocina valenciana, sino de la española en su conjunto. Y es que nuestra tierra tiene una de las mejores despensas del Mundo y los productos de la huerta, de la costa o de la montaña dan como resultado unos arroces espectaculares. La inquietud por mejorar constantemente la cocina de los arroces suele ser la tónica de la mayoría de los establecimientos que se dedican a la restauración, sobre todo aquellos en los que estos forman parte de su oferta gastronómica.

Esta tendencia a la mejora se da por la propia competencia y también por una mayor educación gastronómica de quienes los consumen, que ya no se conforman con cualquier arroz y saben distinguir perfectamente un arroz de calidad de otro que carece de ella.

Uno de estos restaurantes que ha subido muchos enteros en su oferta arroceras es sin duda Cocoa, en la playa de la Patacona de Valencia. Tuve la suerte de descubrir este local a través de Vicente Gil, compañero, amigo y conocedor de nuestra gastronomía, que actualmente promueve nuestras exquisiteces a

través de su revista “El Gastreeturista”, de la cual recomiendo su lectura. En este local su chef nos habló de la forma en que ellos conciben la cocina de los arroces, de la estandarización de sus tiempos de cocción y de sus ingredientes para que sus arroces salgan cada día con la misma calidad. Un reto que cumplen sin duda alguna por los arroces que pudimos degustar en este restaurante. Junto a los tradicionales como la paella valenciana, el arroz del senyoret o el arroz de bogavante tienen otros de corte más creativo como el de arroz de zamburiñas y berberechos, el de tuétano con carabineros o el de magret de pato con setas y foie.

Estos arroces complementan una carta plagada de platos destacables como la ensaladilla de gambón, huevo frito y huevos de lumpo, el tartar de atún rojo sobre aguacate y coral en tinta, el steak tartare de vaca madurada, las croquetas de quisquilla y otros más populares como las clóchinas, las patatas bravas, los calamares a la romana o las tellinas entre otros.

El espacio de Cocoa es muy acogedor y cuenta con un salón inferior, otro en el piso de arriba, una terracita interior, otra exterior y unas vistas espectaculares a la



58 RESTAURANTES

Se dan cita en las Jornadas de
Arroces caldosos y otros platos de cuchara

+ información en www.gastronomiayturismo.com

Asador Alfábega	L'Andana
Alquería de La Horta	La Mezcla Perfecta
Bergamonte	Los Madriles
La Plaza	Matalafer
Los Abetos	Mesón Origen
Tapanui	Nevada
Casa Nieves	El Pederniz
Llar del Pescador	Club de Campo S. Bárbar
Tabick Lounge	Santa Creu
Sequial 20	La Taska Sidrería
El Rebost	Bras. Sorolla (H. Arenas)
El Niu	La Perleta Valenciana
Restaurante Llópis	La Cigrona
El Racó	El Paralelo
El Mosaic	Restaurante Alfonso
La Cantina de Ruzafa	Can Valear
Albacora	En Boga Bar
Bon Estar	Katmandú
Binhui Food	La Fragua
La Mar Sala	Palacio de la Bellota
Moixama	Hotel Playa Canet
Marvi	Casa Candi
La Garrofera	La Romana
La Taula de Lliria	Chef Wladimir
La Lluna de Valencia	Barbaritats
La Marimandona Beach	La Porta del Mar
Tomad y Comed	Bekka
Rte. Gómez (Correos)	La Masía del Vino
Rte. Gómez (S. Vicente)	Juan Veintitrés

JORNADAS DE ARROCES CALDOSOS Y OTROS PLATOS DE CUCHARA

La Asociación de Gastronomía y Turismo ha hecho entrega de los premios a los mejores menús de la VI Edición de las Jornadas de Arroces caldosos y otros platos de cuchara en los que han participado 58 restaurantes de Valencia y provincia.

El primer premio al mejor menú de las Jornadas ha sido entregado a la Marimandona Beach de la playa de Puzol, un restaurante con una cocina mediterránea que oferta platos de la cocina española e italiana. Riccardo, cofundador de este local junto a Isabella, es además del chef, maestro cervecero, con lo que está más que garantizada la posibilidad de disfrutar de una cerveza artesana de calidad de su propia marca "Beer To Beer", en cualquiera de sus variadas referencias. Este restaurante que hace tan sólo unos días cumplía un año desde su inauguración también oferta unos exquisitos arroces caldosos y melosos y si se pide con la suficiente antelación otros platos de cuchara.

El Mosaic de Meliana regentado por Martín y Angie recibía también el segundo premio al mejor menú de las Jornadas y se ha erigido como el restaurante que más menús ha vendido en esta VI edición, doble premio para uno de los restaurantes destacados de la pro-

vincia de Valencia en donde se dan la mano la tradición y la creatividad que son sin duda alguna "marca de la casa". Los arroces y una carta plagada con pescados, carnes, recetas con arraigo popular cocinados con productos de la huerta de Meliana conforman su oferta gastronómica.

Este restaurante posee además otros premios como el mejor postre del cacao del collaret en el Concurso de Meliana, dos terceros premios en el Concurso de Granero en Serra y otros más que se van sumando y dando solera a estos dos jóvenes hosteleros que tienen mucho que aportar a la gastronomía valenciana.

El Mosaic prepara cada día en su menú diario un plato de cuchara distinto, por lo que para aquellas personas que les entusiasme este tipo de cocina tienen la oportunidad de disfrutarlo todos los días en Meliana.

El Restaurant el Niu de Sueca ha sido ganador del tercer premio. Un restaurante que mima sus arroces melosos (carnes, pescados y mariscos) y que ha presentado en estas Jornadas uno "caldo de tres secrets" que siguió manteniendo durante unos días este menú para celebrar la consecución de este tercer premio de las Jornadas.



La Asociación de Gastronomía y Turismo Comer en Valencia y El Paseo Gastronómico de Es Radio Valencia organizaron estas Jornadas que tuvieron una participación de 58 restaurantes de Valencia y provincia.

Los tres premios a los mejores menús fueron para La Marimandona Beach (playa de Puzol) el Mosaic (Meliana) y el Niu (Sueca)



El Niu ha estado varias ediciones muy cerca de llevarse alguno de los premios de estas Jornadas, en esta ocasión lo ha conseguido con un menú que ha cosechado muchísimos votos de todos aquellos que lo han podido degustar y disfrutar.

El Niu tiene unas instalaciones perfectas para la realización de eventos además de una gastronomía tradicional y otros platos donde prima la creatividad y la innovación, siempre elaborados con productos de proximidad. Es además uno de los locales acreditados por el Ayuntamiento local por cocinar la paella valenciana con los mismos ingredientes con los que

se elabora el Concurs Internacional de Paellas de Sueca. Un establecimiento que vale la pena descubrir. 961 70 08 72

Estos son los restaurantes que los siguen hasta los 10 primeros puestos de los 58 participantes.

- 4º Restaurante Moixama de Picaña
- 5º Bon Estar de Valencia
- 6º Restaurante La Lluna de Almacera
- 7º Casa Nieves de Torrent
- 8º La Taula de Lliria
- 9º Tabick Lounge
- 10º Restaurante Llopis de Sueca





LA PLAZA

Amplía su oferta arrocerá

La Plaza es un ejemplo de superación continua. Un local que ocupa un lugar destacado en la hostelería de Torrent gracias a su tesón, a la versatilidad para saber ir adaptándose a los tiempos que corren, a las nuevas demandas de los clientes y la inquietud de estar contantemente innovando y perfeccionando su oferta gastronómica.

Hace dos años, Paco Gallego cogió el timón de este emblemático restaurante familiar, en el que se había estado trabajando y formándose durante más de veinte años en este noble oficio junto a sus padres. Paco introdujo nuevos platos en la carta y también fue poco a poco rodeándose de un fantástico equipo de trabajo, cosa nada fácil en los tiempos que corren, entre ellos

Calos Del Toro un cocinero con un gran recorrido profesional que llegó a trabajar en otros países y que siente una predilección especial por la cocina de los arroces.

Paco encontró en Calos el apoyo que necesitaba para espolear el potencial de la Arrocería La Plaza que siempre apostó por tener una oferta amplia entre arroces secos y caldosos. Célebres son su rossejat torrentí, también llamado “Casola de Sant Blai”, su arroz del senyoret o su arroz de pato desmigado con boletus y foie.

Ahora otros nuevos arroces como el de secreto, el de gamba roja, el de pulpo, el de cangrejo o el de entrecot se suman a su carta junto a otras fideua de pato o la fideua de Gandía.





RESTAURANTE ALBACORA MAR Y HUERTA

Alejandro del Toro se reencontra con sus raíces en este local abierto al Mar Mediterráneo, aguas que han sido una constante fuente de inspiración para el chef valenciano.

El Restaurante Albacora se encuentra en la Marina Real de Valencia, un espacio idílico a los pies del Mediterráneo que estimula los sentidos. La sensación de estar comiendo sobre las aguas del mar es embriagadora y una experiencia única.

Es este local Alejandro del Toro se ha encontrado con sus raíces, que se remontan al “Bar Aduana”, regentado por su familia durante varias generaciones. El mar que ha sido, además de una de sus grandes despensas, su gran inspiración a lo largo de su carrera, está ahora omnipresente en este nuevo proyecto que cumplió dos años el pasado mes de enero.

Albacora es un estimulante para su creatividad y un escenario perfecto para mostrar todo su potencial.

Alejandro, espoleado por su propia inquietud, ha apostado por este nuevo reto con el apoyo de su familia, formando un perfecto equipo en Albacora.

En este proyecto, no faltan detalles que identifican al chef, como la incorporación imprescindible de los productos de proximidad en su oferta gastronómica. La Alegoría de Mar y Huerta que hace en Albacora se hace realidad con un huerto propio que la familia tiene en su nueva residencia de “La Punta”, barrio de Cuatre Carreres de Valencia.

Albacora ahonda en la tradición, aunque tiene platos que conservan los matices creativos de Alejandro. Las cocas de caballa marinada con pimiento del piquillo caramelizado y berenjena o la de rabo de toro con vinagreta de mostaza con miel y arroces preparados en Caldero confirman esta predilección.

En torno a estos arroces Alejandro organizó el 26 de febrero un **Concurso Nacional de Calderos con arroz** donde se fundieron la tradición con la innovación, demostrando que el presente y futuro de los arroces están estrechamente unidos al costumbrismo culinario.



LOS MARIDAJES DEL RESTAURANTE CASTILLO

Eduardo Frechina es uno de nuestros chefs mejor valorados, lo es tanto por su gastronomía, que elabora con producto de proximidad, como por la cordialidad con que recibe a todos sus clientes y amigos. Y es que a Eduardo este oficio le hace feliz y lo transmite sin querer a todos los que le rodean. Su gastronomía tiene un peculiar sello que coquetea con la tradición y con la creatividad, ello hace que visitar el Restaurante Castillo sea algo muy especial. Edu, ofrece varios maridajes a lo largo del año. Oportunidad perfecta para conocer nuevos vinos y de disfrutar de varios platos de su oferta gastronómica. Generalmente estas sesiones suelen

estar completas y si no reservas con tiempo no es posible disfrutarlas.

El último maridaje, después de las fiestas falleras, fue el pasado día 22 de marzo y el menú constaba de Sardina maridada con tomate y pimientos del piquillo con arroz negro maridados con “Vasastrojuelo” (Verdejo), boquerón relleno de queso fresco en tempura y cocas de cebolla, setas y alcachofas maridadas con “Las dos Ces” (Bobal, tempranillo y shiraz), cabracho con safaina y pipas, solomillo ibérico con pimienta blanca, maridados con un vino de Toro “Vizconde de la Villa”, cafés y un surtido de postres con trufas, tocino de cielo y castañas de limón.





ASADOR ALFÀBEGA

Un espacio para el deleite gastronómico

El Restaurante Alfábega de Alginet se ha consolidado desde hace tiempo como una de las opciones más recomendables para disfrutar de la buena mesa. Su gastronomía abarca un amplio abanico de posibilidades, respaldadas por tres espacios de elaboración diferenciados: paellero, horno de leña y brasas y cocina central, que son capaces de abastecer la alta demanda del restaurante.

Esta diversidad le permite elaborar una gran cantidad de arroces, algunos de ellos disponibles diariamente y otros que se hacen previo encargo. Disfrutar de unas excelentes carnes, en las brasas o el horno de leña, como el solomillo, entrecot, secreto ibérico, burgers de vaca vieja madurada o un lechal o cochinillo. Aunque también aquí preparan muchos de los entrantes de

su carta: las alcachofas, los riñones, el embutido y no pierdan su pulpo a la brasa o su arroz al horno, porque son espectaculares.

También tienen algunos platos de cuchara y suele participar cuando le es posible en algún evento que potencia este sector. Su gazpacho manchego es digno del mejor gourmet, con el ganó el primer premio de la Comunidad Valenciana en Tous.

El Asador Alfábega ha ido creciendo gracias al tesón de su gerente Víctor Sanchís, que ha ido transformando este restaurante convirtiéndolo en uno de los mejores con los que cuenta la gastronomía valenciana.

Los 20 minutos que lo separan de Valencia bien vale la pena recorrerlos para disfrutar de este establecimiento. ¡No se lo pierdan!.





SANCHIS
asesores

ASESORÍA ESPECIALIZADA EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

EN SANCHIS ASESORES
ENTENDEMOS DE TU DÍA A DÍA



CON 45 AÑOS DE EXPERIENCIA APOYANDO
A LA INDUSTRIA DE LA HOSTELERÍA, OFRECEMOS:

- Gestión de la plantilla de trabajadores: nóminas, contratación...
- Contabilidad especializada en hostelería y restauración.
- Fiscalidad optimizada al máximo.
- Estudio de Rentabilidad.
- Cumplimiento de Normativas.

Avd. del Pintor Tarraso, 62-1^a Navarrés (Valencia)
Contacto 962 26 64 37 / assanchis@assanchis.com
www.sanchisasesores.com



SANCHIS
asesores

¿QUIÉNES SOMOS?

Somos una oficina de servicios profesionales, especializada en resolver cualquier necesidad legal, fiscal, laboral, jurídica y de seguros a empresas y particulares e inmobiliaria.



¿QUÉ HACEMOS?

- Asesoramiento fiscal, laboral, financiero y jurídico.
- Servicio contable y administrativo para empresas.
- Consultoría en cualquier ámbito empresarial.
- Auditoría de riesgos fiscales, laborales y legales.
- Planificación financiera.
- Seguros para cubrir cualquier tipo de riesgo tanto personales, como materiales, de servicio y de ahorro
- Valoración de activos empresariales.
- Auditoría de aseguramiento.
- Ingeniería de seguros para empresas.
- Servicios de Gestoría, Notaría, Funeraria...
- Servicios de Prevención de Riesgos Laborales, Ley de Protección de Datos, formación de personal, planes de Igualdad...
- Inmobiliaria

RESTAURANTES RECOMENDADOS

Valencia

Cocina...
Valenciana
Arrocerías
Tradicional
Mediterránea
Asadores
Creativa



El ANGELS
Cocina tradicional valenciana
Playa del Cabanyal (Valencia) 691 20 57 65
Lunes cerrado



RESTAURANTE ALBACORA
Cocina mediterránea
M. R. Juan Carlos I Dársena Sur- Modulo F3
(Valencia) 605 93 20 66
Lunes cerrado



RESTAURANTE RIFF
Cocina creativa mediterránea
C/ Conde Altea 18 (Valencia) 963 35 31 78
Domingo y lunes cerrado



BRASSERIE SOROLLA (HOTEL ARENAS)
Cocina mediterránea
C/ Eugenia Viñes 22 (Valencia) 963 12 06 00



LA CANTINA DE RUZAF
Cocina mediterránea y cuchara
C/ Literato Azorín 13 (Valencia) 653 94 40 26
Sábados y domingos cerrado



TOMAD Y COMED
Cocina mediterránea y creativa
C/ Periodista Jose Ombuena 5 (Valencia)
636 52 83 57 Domingos cerrado



BINHUI FOOD
Arrocería
C/ Juan Ramón Jiménez 72 (Valencia)
692 21 30 38 Lunes cerrado



CAN VALEAR
Cocina fusión valenciana-balear
Plaza Cánovas del Castillo 1 (Valencia)
612 56 60 73 Lunes cerrado



BAR MARVI
Cocina mediterránea y gallega
C/ Justo y Pastor 14 (Valencia)
692 21 30 38 Domingo cerrado



GOYA GALLERY
Cocina mediterránea
C/ Burriana 3 (Valencia) 963 04 18 35

RESTAURANTES RECOMENDADOS

Provincia de Valencia

Cocina...
Valenciana
Arrocerías
Tradicional
Mediterránea
Asadores
Creativa



LA TAULA DE LLIRIA
Cocina tradicional valenciana
San Vicente Ferrer, 12 Llíria (Valencia)
962 78 00 91 Martes cerrado



EL REBOST RESTAURANTE
Cocina mediterránea
Carrer de la Figuera 20, Sueca (Valencia)
963 11 92 91 Lunes cerrado



LOS ABETOS
Cocina mediterránea y cuchara
Carrer Mas del Jutge, 64 Torrent (Valencia)
961 57 39 43 Domingo cerrado



LA ALQUERÍA DE L'HORTA
Cocina mediterránea
Canino Hondo 26, Alboraya (Valencia)
687 92 10 70 Lunes y martes cerrado



LA LLUNA DE VALENCIA
Cocina mediterránea y cuchara
Camí del Mar 56, Almacera (Valencia)
961 85 10 86



RESTAURANTE LLOPIS
Cocina mediterránea y creativa
Ronda D'Espanya 91, Sueca (Valencia)
961 70 00 52 Lunes cerrado



EVENSER RESTAURACIÓN
Cocina mediterránea
Cl. Social Mas Camarena, Bétera (Valencia)
961 68 75 65 Lunes cerrado



CASA NIEVES
Cocina mediterránea
Carrer Mas del Jutge, 73 Torrent (Valencia)
660 29 22 89 Domingo cerrado



RESTAURANTE CASTILLO
Cocina mediterránea y creativa
C/ Major 90, Godella (Valencia)
963 64 02 42 Lunes cerrado



EL RUSTIDOR
Cocina mediterránea
Plaza de la Cultura 2, Meliana (Valencia)
961 49 43 72 Lunes a miércoles cerrado

RESTAURANTES RECOMENDADOS

Provincia de Valencia

Cocina...
Valenciana
Arrocerías
Tradicional
Mediterránea
Asadores
Creativa



RESTAURANT LA GRANJA
Cocina tradicional valenciana
Camí Vell de Cullera, 40, Sueca (Valencia)
961 71 01 43 Domingos cerrado



RESTAURANTE LA GARROFERA
Cocina de los arroces
C/ Umbría 3, Serra (Valencia)
961 68 83 70 Abre sábado, domingo y festivos



RESTAURANT EL NIU
Cocina mediterránea
C/ Auxias Marx 7, Sueca (Valencia)
961 70 08 72 Lunes y martes cerrado



RESTAURANT VALHALLA
Cocina mediterránea
C/ Albalat 56, Algemesí (Valencia)
961 31 71 79 Lunes a miércoles cerrado



RESTAURANT SEQUIAL 20
Cocina mediterránea
C/ Valencia 32, Sueca (Valencia) 686 98 97 42



LA MARIMANDONA BEACH
Cocina española e italiana
Avd. de la Marina 21, Puzol (Valencia)
961 42 04 24



RESTAURANTE LA PLAZA
Arrocería
Plaza de la libertad 16, Torrent (Valencia)
961 08 04 90 Lunes y martes cerrado



RESTAURANTE MIGUEL Y JUANI
Arrocería y cocina mediterránea
Carrer Pizarro 4, L'Alcúdia (Valencia)
962 99 67 39 Domingos cerrado



RESTAURANT MOIXAMA
Cocina mediterránea
Carrer de la Senyera 19, Picanya (Valencia)
960 21 80 57 Lunes y martes cerrado



SENSUM GASTROBAR
Cocina mediterránea y creativa
P. Ve. Blasco Ibañez 11, Paiporta (Valencia)
963 97 80 29 Lunes y martes cerrado

RESTAURANTES RECOMENDADOS

Provincia de Valencia

Cocina...
Valenciana
Arrocerías
Tradicional
Mediterránea
Asadores
Creativa



RESTAURANTE BERGAMONTE
Cocina mediterránea
Av. de la Mar 25, Puebla de Farnals (Valencia)
961 46 16 12



RESTAURANT EL RACÓ
Cocina mediterránea
C/ Glories Valencianes 4, Meliana (Valencia)
961 49 61 73 Lunes cerrado



RESTAURANT EL MOSAIC
Cocina mediterránea y creativa
Playa Noya 12, Meliana (Valencia)
644 12 73 71 Lunes y martes cerrado



ASADOR ALFÁBEGA
Cocina mediterránea y carnes horno de leña
P. Ind. Norte/C/ Censal 21, Alginet (Valencia)
657 69 5155 Lunes cerrado



TABICK LOUNGE
Cocina mediterránea y brasas
Av. Auxias Marx 78, Llombai (Valencia)
634 33 80 46 Lunes y martes cerrado



RESTAURANTE BON AIRE
Cocina valenciana
Carrer de Cabdet 41, El Palmar (Valencia)
961 62 03 10



RESTAURANT LA LLAR DEL PESCADOR
Cocina mediterránea y creativa
Plaza de la Sequiota 11, El Palmar (Valencia)
961 63 53 72 Martes cerrado



LA MAR SALÁ
Arrocería y cocina mediterránea
Avenida del Dosel 49, Cullera (Valencia)
961 74 63 80 Lunes cerrado



CHEF AMADEO
Arrocería y cocina marinera
C/ Mallorca 17, Gandía (Valencia)
962 84 21 76 Miércoles cerrado



RESTAURANTE MATALAFER
Cocina mediterránea
Joan Peset Aleixandre 4, Godella (Valencia)
614 23 21 04 Lunes y martes cerrado

EL MUNDO DEL VINO



Director de la sección de enología Miguel Ángel Martín “Enocata”

Fundador de Enocata.com, Juez Internacional, Vicepresidente de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV)





HISPANO SUIZAS CELEBRA LA COMIDA DEL BOTILLO

Una fiesta que se celebra cada año y que sirve para celebrar los éxitos de la Bodega

El pasado viernes se celebraba uno de los eventos más esperados durante todo el año, la Comida del Botillo en Hispano Suizas, ubicada en el Portón de Requena. Una cita entre amigos, periodistas y gerentes de la Bodega para celebrar juntos su magnífica trayectoria. Además de los premios recibidos en los últimos meses, sumaba hace una semana el premio de “Verema” al MEJOR VINO TINTO DEL AÑO por el “Bassus Finca Casilla Herrera 2020” y días después en los premios de la “Guia Wine Up” el PREMIO AL MEJOR ESPUMOSO DEL AÑO por su “Tantum Ergo Exclusive” el de MEJOR VINO ROSADO DE ESPAÑA por su “Impromptu Rosé” y TRES PREMIOS MAS POR SUS MONOVARIETALES elaborados con Bobal, Sauvignon y Pinot Noir con Bobos y los Impromptu. Como anfitriones se encontraban presentes Rafa Navarro y Pablo Ossorio, cofundadores de la Bodega, junto al equipo que forma Hispano Suizas.

El Botillo del Bierzo es la receta más representativa de esta Comarca, tierra natal de Pablo Ossorio y se elabora con carne condimentada y embutida en el cie-

go del cerdo, que luego es ahumada y semicurada, y que se sirve acompañada de verdura y garbanzos.

En esta entrañable velada, que pretende ser un motivo de relajación y disfrute de todos los que formamos parte de esta gran familia.

Como cada año la bodega invita a una personalidad relevante del sector vitivinícola de la Comarca del Bierzo, bajo el epígrafe MANTENEDOR OFICIAL DEL BOTILLO DEL BIERZO, que en esta ocasión ha sido Javier Haba Pedrón, enólogo natural de Requena y que ha ejercido durante mas de 40 años en distintas bodegas de León. Javier Haba acudió a la Comida del Bierzo acompañado de su familia y también quiso aportar algunos de sus vinos a la comida del Botillo, junto a los de Hispano Suizas. Para finalizar la sobremesa, Charo, la madre de Pablo Ossorio envió como otros años varias exquisiteces dulces para tomar con el café, gesto que fue muy agradecido, como siempre, por todos los que podemos disfrutar de ellos y a la que desde estas líneas le enviamos un afectuoso saludo deseando que muy pronto vuelva a acompañarnos en esta velada.





Verema celebró la Gala anual de sus Premios en el Hotel Las Arenas de Valencia

Estos fueron los premiados:

Mejor sumiller

- 1º José Antonio Navarrete - Quique Dacosta
- 2º Nuria España - Royal River Luxury Hotel
- 3º Lucía Fuentes - Aponiente

Restaurante con mejor tratamiento del vino

- 1º L'Escaleta - Cocentaina (Alicante)
- 2º El Bohío - Illescas (Toledo)
- 3º Txispa - Vizcaya/Bizkaia

Mejor vino blanco 2023

- 1º Veigadares 2020 - Pazo de Almuña.
- 2º Belondrade y Lurton 2022 - Belondrad
- 3º Los Quiñones 2019 - Tobelos

Mejor vino rosado 2023

- 1º Finca Lalinde 2022 - Lalomba
- 2º Izadi Larrosa 2022 - Bodegas Izadi
- 3º Viña Sastre Rosado Marcelina Gómez 2022 - Viña Sastre

Mejor vino tinto 2023

- 1º Bassus Finca Casilla Herrera 2020 - Hispano+Suizas
- 2º Emilio Moro Vendimia Seleccionada 2020 - Bodegas Emilio Moro
- 3º Cirsion 2020 - Bodegas Roda

Mejor vino rosado 2023

- 1º Recaredo Serral del Vell Brut Nature 2017 - Recaredo
- 2º Tantum Ergo Vintage 2019 - Hispano+Suizas
- 3º Reserva de la Familia Gran Reserva 2018 - Juvé & Camps

Mejor vino generoso 2023

- 1º Amontillado Olvidado - Sánchez Romate Hermanos
- 2º Poley Palo Cortado Solera 25 años - Bodegas Toro Albalá
- 3º Barbiana Manzanilla en Rama - Bodegas Delgado Zuleta

Mejor vino dulce 2023

- 1º Noé Pedro Ximénez VORS - Bodegas González Byass
- 2º Pedro Ximénez Reserva de Familia - Bodegas Málaga Virgen
- 3º De Alberto Dorado Dulce - Hijos de Alberto Gutiérrez

Mejor vino revelación 2023

- 1º La Felisa 2021 - Emilio Moro S.L.
- 2º Poyotos 2020 - Bodegas Luis Cañas
- 3º Roda I Blanco 2020 - Bodegas Roda

Mejor vermut 2023

- 1º Mon Dieu! Vermouth Reserve - Château Wines
- 2º Dos Déus Dip Smoked - Priorat B&D Lab: Vermut Dos Déus
- 3º Fernando de Castilla Vermut Rojo - Bodegas Rey Fernando de Castilla

Mejor proyecto de enoturismo

- 1º Asociación del Barrio de la Estación - La Cata del Barrio de la Estación: La Cata del Barrio de La Estación es un evento enoturístico que se realiza en el Barrio de la Estación de Haro (La Rioja) donde se concentra el mayor número de bodegas centenarias del mundo.
- 2º Bodegas Enguera - Noche de murciélagos: Noche de verano, puesta de sol con una copan de vino en mano y cientos de murciélagos saliendo de su refugio para comerse a las plagas. Así es la noche de murciélagos. Una actividad



única en España. La alianza perfecta con la naturaleza.

3º Ramón Bilbao - Noches de Vendimia: Experiencia de vendimia nocturna en Rueda, en la “Finca las Amedias” donde se vendimia a mano, se explica el proceso de vendimia, particularidades de la zona en viticultura y clima, y se hace cata de racimos, así como cena maridaje con vinos.

Mejor formación solidaria medioambiental

1º Bodegas Izadi - Bodegas Izadi es naturaleza. Izadi que significa naturaleza en esukera, lleva, desde hace 4 años, implementado amplias políticas de sostenibilidad (energías renovables, viñedo ecológico...) medioambiental, consiguiendo el sello SWfCP y el Best Of a proyecto más sostenible.

2º Alma Carraovejas - Cultura de Responsabilidad Social Corporativa (RSC) de Alma Carraovejas. El proyecto se desarrolla en busca del desarrollo sostenible en cinco vertientes: personas, gobierno ético, sociedad, medio ambiente y crecimiento económico. En cada una de estas áreas se llevan acciones y objetivos concretos que se trabajan día a día para buscar ese equilibrio entre satisfacer las necesidades del presente sin comprometer a las generaciones futuras.

3º Familia Torres - SHE Bistro, restaurante con propósito. Familia Torres trabaja a través de su Fundación en este proyecto con entida-

des sociales con el objetivo de empoderar a personas con discapacidad y promover su inclusión laboral.

Mejor Asociación-Institucion en la promoción del vino

- 1º Tierra de Sabor (Castilla y León)
- 2º Sabor a Málaga
- 3º Asociación Monastrell

Mejor distribuidor-importador

- 1º Dicoval
- 2º El Gusto por el Vino
- 3º Bardisa

Bodega del año

- 1º Bodegas Roda
- 2º Bodegas Arzuaga
- 3º Elías Mora

Bodega con mejor trayectoria

- 1º Tinto Pesquera
- 2º Bodegas LAN
- 3º CVNE - Compañía Vinícola del Norte de España

Mejor centro regulador

- 1º Ribera del Duero
- 2º La Mancha
- 3º Montilla Moriles

Personaje del mundo del vino

- 1º Pedro Ruiz Aragoneses - Alma Carraovejas
- 2º Agustín Santolaya - Bodegas Roda
- 3º Verónica Ortega - Bodega Verónica Ortega





POR TERCER AÑO CONSECUTIVO HISPANO SUIZAS SUBE EL PODIUM DE VEREMA

Rafa Navarro y Pablo Ossorio recogieron los premios otorgados por los foreros de Verema

Esta vez lo hace para recibir el galardón del mejor vino tinto de España al Bassus Finca Casilla Herrera 2020 en la que además siempre es la categoría más difícil porque es donde se presentan más vinos y donde las bodegas suelen echar el resto para lograr las mejores puntuaciones.

Pablo Ossorio y Rafa Navarro están acostumbrados a codearse entre los mejores, no en vano el año pasado recibieron el premio al mejor rosado de España con el Impromptu Rosé, y un año antes fue el propio Pablo el galardonado con el premio al “Personaje del Mundo del Vino”.

Además del premio al Basus Finca Casilla Herrera también recogieron el diploma por el segundo puesto de su espumoso Tantun Ergo Vintage 2019, lo que les hizo subir dos veces al podium de premios.



Bassus Finca Casilla Herrera
Vino Tinto, D.O.P. Valencia

Variedades
Bobal, Petit Verdot, Syrah, Merlot y Cabernet Franc.

Área de producción
Denominación de Origen Valencia. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Suelos calizo-arcillosos.



Tantun Ergo Vintage
Vino Espumoso Blanco Método Tradicional, D.O. Cava.

Variedad
Chardonnay y Pinot Noir (Blanc de Noir).

Área de producción
Denominación de Origen Cava. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Suelos calizo-arcillosos. Este cava Vintage es la selección de la mejores añadas de la bodega y no todos los años hemos conseguido elaborar este cava tan especial.



TANTUM ERGO EXCLUSIVE CON 98 PUNTOS EN LA GUÍA “VIVIR EL VINO”

Ocho vinos de la bodega de Requena logran situarse en la prestigiosa Guía.

El Quod Superius repite entre los grandes con sus 94 puntos.

De nuevo en la cima. Y son tres años consecutivos los que el Tantum Ergo Exclusive de Hispano Suizas se logra estar arriba del todo en la guía Vivir el Vino. Se consolidan así las tres añadas que han salido de este Cava único, exclusivo como su nombre indica, que tiene una crianza en el fondo de las cavas de Requena de 118 meses mínimo.

Su elaboración es cuidada al máximo, con un coupage de chardonnay y pinot noir, las variedades clásicas de los champañas franceses, y una fermentación en barricas que facilitan esa posterior larguísima estancia en rima.

Se embotella exclusivamente en magnum, lo que facilita esa lenta evolución y la consecución de la finísima burbuja que lo caracteriza como blanc de noirs.

Ocho vinos entre los 365 mejores de España No fue el único cava de Hispano que logró altas puntuaciones ya que el Tantum Ergo Chardonnay/Pinot, y el rosado Tantum Ergo Pinot Noir también consiguieron 94 puntos.

Tantum Ergo Exclusive

Vino Espumoso Método Tradicional, D.O. Cava.

Variedad

Chardonnay y Pinot Noir (Blanc de Noir).

Área de producción

Requena. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Suelos calizo-arcillosos.





BODEGAS VICENTE GANDÍA RENUEDA LA IMAGEN DE HOYA DE CADENAS Y PRESENTA UN ROSADO DULCE DE BOBAL

Bodegas Vicente Gandía ha decidido actualizar la imagen de la gama Hoya de Cadenas, pero siempre manteniendo la gran calidad de sus productos y la historia que los envuelve. El elemento principal de identidad es el viñedo, ya que es el espacio donde la bodega dedica su mayor esfuerzo para poder crear estos grandes vinos. La ilustración que decora las nuevas etiquetas refleja la singular orografía del paisaje de la Sierra de la Bicuerca con sus suaves ondulaciones del terreno donde se ubican los diferentes pagos que posee Bodegas Vicente Gandía en la Finca Hoya de Cadenas. Un mosaico natural que pone de manifiesto la singularidad de este paraíso enológico.

Una nueva imagen fresca y actual que transmite tradición, historia, esfuerzo humano y los cuidados puestos en la viña. En definitiva, la perseverancia del trabajo diario para conseguir la excelencia en el producto, pero adaptado con los nuevos códigos de identidad visual que demandan los consumidores actuales.

La Finca Hoya de Cadenas con una historia de más de 200 años es un paraíso enológico propiedad de Bodegas Vicente Gandía. La finca tiene una superficie de unas 300 hectáreas que albergan las mejores variedades de uva con las que la bodega elabora sus mejores vinos. Está ubicada a 800 metros sobre el nivel del mar en las laderas de la Sierra de la Bicuerca, concretamente en las Cuevas de Utiel a unos 100 km al interior de la provincia de Valencia. La combinación del clima Mediterráneo y el Continental de la

zona, que provoca una gran amplitud térmica es ideal para crear vinos de alta calidad.

Un rosado diferente

Hace tan solo unos meses sorprendía con su nuevo Bobal Rosado que complementaba la oferta de el Bobal Tinto y el Bobal Blanco que ya tenían presencia en el mercado. Ahora sorprenden con el Bobal Dulce, con una graduación de poco más de 11 grados y de un rosa pálido, al estilo francés, con tonalidades levemente asalmonadas que presenta notas de fresa madura, manzana, cítricos y aromas florales.

Vicente Gandía ha conseguido con este vino dulce un producto goloso y muy elegante que dará mucho juego a la hora del aperitivo y de los postres en la sobremesa.

Vicente Gandía es la mayor bodega de la Comunidad Valenciana y exporta a más de 80 países del todo el Mundo.

Además de los vinos citados están los icónicos Clos de Gallur, Ceramíc, Generación, Ceremonía y las gamas de el Miracle, Niebla, Sandara, Bo, Con un Par, Raiza, Dolmo, Finca del Mar, Marqués del Turia, Baron de Valls, Fustanova, Uva Pirata, Cero Coma, El Pescaito y Ostras Pedrin. Una oferta extensa y de calidad con una magnífica proyección en el mercado. Otra de las virtudes de Vicente Gandía es la posibilidad de realizar enoturismo en la Bodega situada en las laderas de la Sierra de la Bicuerca a unos 90 kilómetros de Valencia.



VEGAMAR INNOVA EN SU OFERTA PARA EL DÍA DEL PADRE

Vegamar es una de las bodegas valencianas que más ha crecido en los últimos años. Su forma de ver el mercado, la utilización de procesos de selección y elaboración meticulosos y la apuesta por variedades autóctonas le han granjeado multitud de premios que ratifican su magnífica trayectoria. Pero además tiene una amplia gama de destilados (ginebra, whisky, pacharán o ron), su exquisito vermut ¡Oh lala! Y un amplio abanico de productos gourmet que excepcional calidad que se pueden degustar en su Cava de la calle Amadeo de Saboya número 15 de Valencia o en Joaquin Costa número 14.

A Vegamar se le ocurrió la magnífica idea de ofertar un pack-regalo para el pasado día de San José en cuatro opciones únicas: pack gourmet, botellas personalizadas, catas en la ciudad del Turia o visitas a

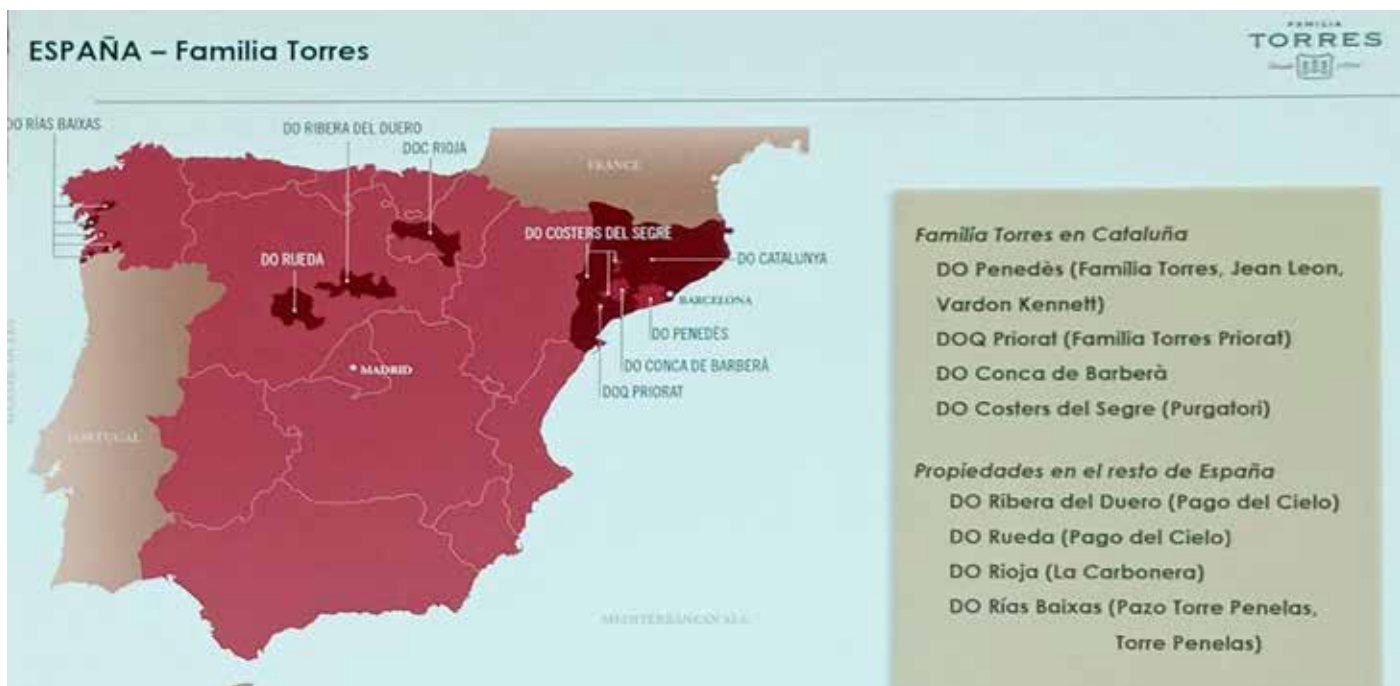
sus bodegas.

Personalizar algunas de las botellas de su excelente Huella de Garnacha o Huella de Merseguera e incluso el pack de queso de oveja con trufa y zamburiñas también se ha podido personalizar con el mensaje especial en el Día del Padre.

De esta forma Vegamar, ubicada en la localidad de Calles, quiso agradecer el compromiso de todos los que disfrutan de sus vinos, cavas, destilados y productos gourmet

Hacer un recorrido de la bodega, conocer el proceso de elaboración de sus vinos, características y acabar con una degustación de sus productos maridados con sus vinos es una magnífica experiencia, basta reservar la visita con antelación al teléfono de la Bodega 960 11 01 10 ó 692 50 36 54





FAMILIA TORRES

Creando innovación enológica

El aroma a innovación impregnó el Aula de cata de The Wine Edition en Madrid Fusión el pasado lunes, 29 de enero, cuando Familia Torres deslumbró a los presentes con una experiencia sensorial única. Como espectador privilegiado de este evento vinícola excepcional, me sumergí en un viaje por los territorios y las técnicas más vanguardistas de la enología contemporánea.

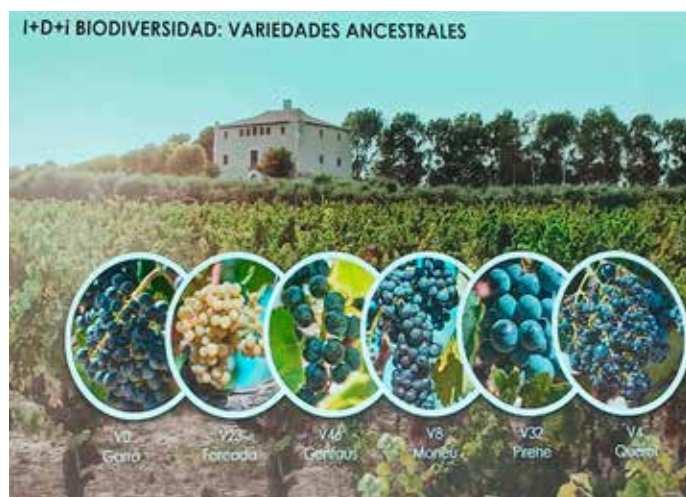
Guiados por la carismática Mireia Torres, directora de Innovación y conocimiento de Familia Torres, y el experto sumiller Sergi Castro, nos adentramos en un universo de sabores y texturas que desafiaban las convenciones tradicionales. La bodega, arraigada en la tradición pero siempre mirando hacia el futuro, presentó una selección de siete vinos, algunos de ellos verdaderas joyas inéditas, que ilustraban su compromiso con la innovación y la experimentación.

Desde el inicio, la cata prometía una experiencia única, pues íbamos a catar algunos vinos elaborados en diferentes recipientes como tinajas, ánforas, botellas de vidrio, huevos de granito o depósitos de hormigón fabricados con tierra del propio viñedo de que procede el vino, comenzamos con dos muestras de la bodega Jean Leon, dirigida por Mireia Torres. Los vinos, elaborados con la variedad ancestral prefiloxérica recuperada forcada, bien adaptada al cambio climático, revelaron una audacia sin igual. El primero, un vino tranquilo llamado Jean Leon FO-22, nos invitó a explorar nuevas dimensiones de frescura y carácter, mientras que el segundo Forcada 2022, un espumoso criado por el método tradicional durante nueve meses,

me sorprendió sus aromas de fruta blanca con elegantes burbujas que daban un buen volumen en boca y una muy buena acidez, con una final salino muy agradable.

La travesía nos llevó luego a las costas gallegas de Rías Baixas, donde en el Pazo Torre Penelas la bodega experimenta con depósitos ovoides de granito para la elaboración de sus albariños. El Blanco Granito 2020, fruto de esta audaz incursión en nuevas técnicas, me cautivó con su frescura, es decir buena acidez y sus notas salinas, gracias a la mineralidad y verticalidad que le transmite el contacto con sus depósitos ovoides de granito y los componentes de sus suelos de donde beben sus cepas.

La aventura continuó en la prestigiosa Ribera del Duero, donde la bodega Pago del Cielo nos deslumbró con dos vinos inéditos, testimonio del incansable espíritu de innovación que impulsa a Familia Torres. La fermentación y crianza en diferentes tipos de depósitos, cuidadosamente seleccionados por el enólogo Juan Ramon García, dieron lugar a creaciones únicas que desafiaban todas las expectativas, el primer vino fue Tinto Fino 2022 en tinaja, el cual permanece la variedad tinto fino sobre 15 meses en estos recipientes, los cuales transmiten muchos aromas y sabores a frutos del bosque, después pasamos a Pago del Cielo 2019 de la variedad tinto fino con un pequeño porcentaje de la fermentación realizado en ánfora y posteriormente una crianza en barricas nuevas de roble francés de grano fino de 2º y 3º año durante 15 meses para darle complejidad y que la fruta destaque.



Para terminar esta estupenda cata nos sirvieron dos vinos de la Bodega Purgatori, el primero de ellos Gonfaus y garnacha 2023 en hormigón, cuyas variedades son 75 % gonfaus y 25% garnacha, la primera de ellas es una variedad ancestral recuperada por la Familia Torres el cual ha realizado la fermentación alcohólica, maloláctica y crianza en depósitos de hormigón los cuales han sido parcialmente fabricados con tierra de la propia la finca Pugatori en el municipio de Juneda en les Garrigues en la provincia de Lleida y el segundo vino fue Gonfaus y garnacha 2023 en barrica el cual ha realizado la fermentación alcohólica en depósitos de hormigón y fermentación maloláctica y crianza en barricas de roble, en ambos vinos aprecio que el hormigón le da muchos aromas de fruta tanto en nariz como en boca, además de un agradable aroma herbáceo, es decir fantásticos vinos. En cada sorbo, en cada aroma, se manifestaba el compromiso de Familia Torres con la excelencia y la creatividad enológica. La cata ‘Familia Torres: Innovación territorial’ no solo fue un encuentro con el vino, sino también con la pasión y el ingenio que impulsan a esta emblemática bodega hacia horizontes siempre nuevos. En este día memorable, quedó claro que el futuro del vino está lleno de promesas, y que Familia Torres estará a la vanguardia, liderando el camino hacia la innovación enológica.

THE WINE EDITION

Madrid fusión 2024



SOGRAPE Y SUS GRANDES VINOS DE PORTUGAL

Como entusiasta y comunicador del vino y con profundos lazos de amistad con Portugal, no podía perder la oportunidad de sumergirme en una experiencia única, la degustación ofrecida por Sogrape una empresa con más de 80 años de historia, que nos deleitó con un viaje inmersivo a través de una selección de nueve vinos representativos de las principales regiones vinícolas de Portugal. Más que una simple cata, fue un recorrido lleno de emociones, aromas y sabores, donde seguí descubriendo la esencia misma de la viticultura portuguesa.

El evento tuvo lugar el pasado 30 de enero en Madrid Fusión, y fue dirigido por Fernando Garcia-Aguiló Guedes, Business Developer en Sogrape España y junto a él Alberto Saldón, Director de Marketing de Bodegas LAN, los cuales no guiaron en este viaje lleno de historia y tradición.

Lo que más me impactó de esta experiencia fue el profundo amor y respeto que los portugueses tienen por su tierra y sus vinos. Desde las majestuosas montañas del Dão hasta las terrazas del Douro, cada región tiene su propia historia que contar, transmitida de generación en generación.

Con la presencia de tres talentosos enólogos del grupo, Diogo Moreira, Beatriz Cabral de Almeida y Magdalena Gonçalves, pudimos explorar la diversidad de vinos lusos a través de una selección de nueve etiquetas extraordinarias.

Desde Quinta dos Carvalhais, ubicada en el corazón del Dão, rodeada de sierras y pinares, disfrutamos de vinos con una fuerte identidad, elegantes y delicados. El blanco monovarietal Encruzado 2022, máximo exponente de la elegancia y riqueza de la uva de la que toma su nombre, fue el encargado de abrir la cata, con aromas muy intensos que podría utilizar de perfume con una boca muy persistente y buena acidez, el cual tiene una larga vida en botella. A continuación, la fuerte personalidad del Touriga Nacional 2020, un vino carismático, de sabor único, elaborado con la uva más noble de Portugal de la que toma el nombre con aromas de plantas aromáticas y fruta madura, buena acidez, tanino equilibrado y persistente en la boca, seguido del Branco Especial NV, una mezcla de variedades encruzado, gouveio, semillón entre otras en el cual se utilizaron vinos de 7 añadas diferentes con una media de 8 años de envejecimiento en barricas de

roble usadas de diferentes tamaños, transmitió aromas de ciruela amarilla, pimienta blanca y una larga persistencia.

Desde la zona del Alentejo, nos llegaron dos vinos procedentes de Herdade do Peso: Parcelas 2019, un vino con muchos aromas a fruta madura, con origen en las mejores parcelas de la finca, con taninos de buena madera de roble francés de sus fudres de 3.000 litros con buena persistencia, e Ícone 2018, el tope de gama de Herdade do Peso, con mucha fruta en nariz y especias además de una excelente acidez y persistencia, de taninos estupendos para una buena comida y larga persistencia.

No podían faltar los vinos del Douro y Porto, una tradición enológica única. Casa Ferreirinha, cuyos orígenes se remontan a 1952, nos deleitó con Castas Escondidas 2019, elaborado con las cepas más viejas de las viñas y viticultores de confianza que incluye variedades poco conocidas como vinhas velhas, tinta cão, tinta amarela, touriga fêmea, entre otras, su crianza en roble francés logra un equilibrado tanino gracias a su buena acidez y persistencia es ideal para comidas consistentes. Después, Quinta da Leda 2020, elaborado con uvas procedentes de las mejores parcelas de la Quinta da Leda como son touriga franca, touriga nacional, tinta cão, tinta roriz y sousão, el cual gracias al pH con suelos de cuarzo y ferrosos y una buena maduración fenólica natural nos trasmite aromas de frutos de bosque, plantas aromáticas, siendo un vino largo y persistente, seguimos con el Reserva Especial 2014 con algunas de las variedades anteriormente citadas, un vino con un gran potencial de guarda.

Por último, Sandeman, una de las referencias más emblemáticas de Sogrape, nos presentó su Sandeman Tawny 20 YO, un vino fortificado con aguardiente de uva con las variedades touriga nacional, tinta roriz, tinta amarela, tinta barroca y tinta cão, un vino para como aperitivo y para finalizar una comida que es infinitamente complejo el cual se desarrolla suavemente en boca.

Para finalizar mi crónica comentaros qué más allá de los vinos excepcionales que catamos, lo que realmente me emocionó fue sentirme parte de esta familia vinícola, no pude evitar sentir que los portugueses no solo son amigos, sino verdaderos hermanos para mí. En conclusión, la experiencia fue un viaje emocional que reafirmó mi amor y respeto por la cultura vinícola portuguesa.





MARQUÉS DE CÁCERES SE UNE CON PABÚ FUSIONANDO SUS VINOS SIGNATURE

Los vinos armonizan con la gastronomía de Coco Montés

Sumergirse en el mundo del vino y la gastronomía es siempre un viaje sensorial emocionante, y tuve el privilegio de vivir una experiencia inolvidable en Madrid Fusión, donde Marqués de Cáceres presentó su prestigiosa colección Signature. Esta cata magistral fue dirigida por la apasionada y a la vez elegante presidenta de la bodega, Cristina Forner, y el talentoso enólogo Fernando Costa, quienes nos guiaron a través de un recorrido de sabores y aromas maridados con los excepcionales platos del chef Coco Montés, del reconocido restaurante Pabú.

Desde el primer momento, quedé cautivado por la dedicación y el compromiso de Marqués de Cáceres con la calidad y la excelencia. La colección Signature es el resultado de años de esfuerzo y experiencia, donde cada vino refleja la singularidad de las uvas y las parcelas de las que provienen. Es un compromiso palpable con la creación de vinos que no solo satisfacen, sino que deleitan a los amantes del vino más exigentes.

La velada comenzó con el blanco Antea Fermentado en Barrica 2022 de las variedades Viura y Tempranillo Blanco la cual le da longevidad al vino y con una crianza sobre lías, una auténtica joya que deslumbró con sus notas frescas, con buena acidez y elegantes tostados Acompañado por el exquisito Foie sobre Brioche, Raifort, Naranja y Praliné de avellana de

Coco Montés, cada sorbo y cada bocado se fusionaron en una sinfonía de sabores golosos, donde la frescura del vino realzaba la delicadeza de los ingredientes.

Continuamos nuestro viaje con el Generación MC Tempranillo 2021, un vino que encarna la esencia misma de la Rioja. Sus profundos aromas de frutos del bosque, taninos equilibrados gracias a la crianza en barricas de buen roble francés y su larga persistencia, se armonizaron perfectamente con la Trompeta negra escabechada al Tempranillo, una combinación que despertó todos los sentidos y dejó una impresión duradera en mi paladar.

Pero fue con la presentación en primicia del Generación MC Maturana 2021 donde la cata alcanzó nuevas alturas. Este vino, elaborado con la variedad Maturana de vendimia tardía, fue una revelación, con unos agradables aromas herbáceos y frutales, que hacían un vino muy goloso y fresco gracias a su buena acidez que desafiaron todas las expectativas. Junto con el innovador plato de Coles, Pintada y Raifort de Coco Montés, cada bocado era una experiencia única, donde los sabores se entrelazaban en una danza perfecta de armonía y contraste.

Y para culminar esta experiencia extraordinaria, nos brindaron el Gaudium 2019, el emblema de la bodega. Este vino elaborado con las variedades Tempranillo y Graciano que le da frescura y acidez al vino,



nos deleitó con aromas a fruta negra, regaliz, mentolados y elegancia en su tanino gracias a esas barricas excelentes que utilizan de roble francés de grano fino y extrafino de una selección de los mejores bosques, fue la máxima expresión de calidad y excelencia. Maridado con el Pato canette de barbarie, chirivía y cacao de Coco Montes, fue un final majestuoso, donde la intensidad del plato se fusionó con la complejidad del vino en una armonía celestial de sabores.

En resumen, la cata armonizada de Marqués de Cáceres en la Sala de Catas de Madrid Fusión fue mucho más que una experiencia gastronómica; fue un viaje de descubrimiento y deleite para los sentidos. La pasión y el compromiso de la bodega, combinados con la creatividad de Coco Montes, crearon un momento inolvidable que seguía resonando mucho después de que las copas se vaciaran y las mesas fueran despejadas.





PREMIOS ZARCILLO ARMONIZAN LOS MEJORES VINOS Y QUESOS DE CASTILLA Y LEÓN

Como amante de la buena comida y los excelentes vinos, tuve el privilegio de asistir a la cata maridaje “Zarcillos & Cinchos: armonía de los mejores quesos y vinos” que tuvo lugar en el Aula de Catas The Wine Edition de Madrid Fusión el pasado día 30 de enero, Organizada por Tierra de Sabor y el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL), los cuales son los ayudan entre otros a organizar el Concurso Internacional de Vinos Premios Zarcillo.

Bajo la guía experta de Jesús Sanz Esteban, afinador de la Quesería de Campoveja, Fernando R. Aldudo, afinador de la Rueda Cheesemonger, y María José Huertas, sumiller de La Terraza del Casino del restaurante del chef Paco Roncero en Madrid y Premio Nacional de Gastronomía en el 2003, nos embarcamos en un viaje enogastronómico que nos llevó a través de las delicias de Castilla y León.

Uno a uno, probamos cuatro vinos cuidadosamente seleccionados y premiados con un Gran y un Zarcillo de Oro 2023, donde la sumiller María José Huertas nos explicaba las excelencias de cada vino para después terminar de armonizar cada uno de los vinos con un queso, de los cuales los afinadores Jesús y Fernando nos explicaban también las características de los diferentes quesos.

La experiencia comenzó con el refrescante Eresma Sauvignon Blanc sobre Lías 2022, de la Bodega Eresmas - La Soterraña. Este vino blanco sirvió como el acompañamiento perfecto para el CCL de Campoveja Quesería, con su corteza lavada y su sabor complejo.

Continuamos nuestro viaje con el Muruve Crianza 2019 de Bodegas Frutos Villar, un tinto que realizaba la suavidad de la Pasta Semicocida R CHM de Rueda Cheesemonger. Cada bocado era una explosión de sabores que se complementaban a la perfección.

Luego nos aventuramos más allá de las fronteras españolas con el Quinta Da Gaivosa Vintage Porto 2020, de Domingos GR Alves de Sousa (Porto, Portugal), maridado con el distinguido Cropwell Bishop Stilton de Cropwell Bishop Creamery (Nottingham, Inglaterra). Esta combinación internacional fue una revelación, con el queso inglés y el vino portugués creando una armonía única en el paladar.

Finalmente, cerramos la cata con el Buezo Varietales 2005, de Bodegas Buezo, acompañado del queso curado de leche pasteurizada de oveja de Quesería Entrepinares. Este vino tinto fue el complemento perfecto para el queso de oveja, creando una experiencia estupenda.

En conclusión, la cata maridaje “Zarcillos & Cinchos”, enseñó a los asistentes que el vino puede armonizar tanto con vino blanco, tinto, dulces o fortificado, lo que hay que hacer es probar y experimentar tal como comentaba la sumiller María José Huertas.

Fue mucho más que una experiencia gastronómica; fue un homenaje al talento y la dedicación de los productores de Castilla y León y a las bodegas que participan en este concurso internacional de vinos del cual me honro de ser juez durante estos últimos años en los cuales he disfrutado muchísimo.



Viaje sensorial por la diversidad vinícola de Tenerife: “Descubriendo los encantos de sus Listanes”

Tuve el privilegio de asistir a la inauguración de la Sala de Catas de Madrid Fusión The Wine Edition 2024 el pasado 29 de enero, donde se llevó a cabo una fascinante cata titulada “La diversidad de los vinos de Tenerife a través de sus listanes”. La presentación contó con la presencia de representantes de algunas de las regiones vitivinícolas más destacadas de Tenerife: Marián Fernández (D.O. Valle de La Orotava), Óscar Rodríguez (D.O. Valle de Güímar), María Paz Gil (D.O. Tacoronte-Acentejo), Aarón Alfonso (D.O.P. de Vinos Islas Canarias e Ycoden Daute Isora) y Trinidad Fumero (D.O. Abona).

La sala de catas fue inaugurada por el vicepresidente del Cabildo, Lope Afonso, marcando así el comienzo de una serie de eventos dedicados a explorar la riqueza vinícola de Tenerife. Esta primera degustación se centró en la variedad más representativa de la isla, el Listán, que incluye tanto el Listán Negro como el Listán Blanco.

Durante la sesión, pude disfrutar de una selección excepcional de seis vinos que reflejan la diversidad de las seis denominaciones de origen de Tenerife, los cuales fueron, Brumas de Ayosa 2023 Blanco de la Bodega Comarcal Valle de Güímar de la DO Valle de Güíma, Pagos de Reverón

2022 Blanco Ecológico elaborado por la Bodega Reverón de la DO Abona, Paisaje de las Islas 2022 Espumoso Reserva de Bodegas Tajinaste que pertenece a la DO Islas Canarias, Finca La Habanera 2021 Listán Blanco de Bodegas Arautava de la DO Valle de La Orotava, Tágara 2023 Tinto de Bodegas Insulares de



de Tenerife de la DO Ycoden Daute Isora, Linaje del Pago 2021 Tinto Crianza que elabora la Bodega Linaje del Pago de la DO Tacoronte-Acentejo.

Los tres vinos blancos y el espumoso con muy buena acidez, cremosidad y mucha mineralidad gracias a esos suelos volcánicos que tienen, además de una larga persistencia y los dos tintos también con buena acidez, mineralidad y con una boca golosa y con unos aromas a fruta madura que gracias a la buena maduración de la uva hace que presenten sus vinos colores de mucha juventud.

Prometo que en breve no tardaré en visitar la hermosa isla de Tenerife para explorar más a fondo su fascinante cultura vinícola y descubrir los secretos que se esconden detrás de estos vinos extraordinarios. Sin duda, esta experiencia me ha dejado con ganas de sumergirme aún más en el apasionante mundo de los vinos de Tenerife y descubrir todo lo que esta tierra única tiene para ofrecer.



Disfrutando la riqueza vinícola de la DOCa Rioja con la experiencia culinaria de Tripea

En Madrid Fusión, el evento culinario de renombre internacional, se celebró una experiencia culinaria única centrada en los vinos de Rioja. En la Sala de Catas de The Wine Edition, auspiciada por Wines from Spain, los asistentes fueron guiados en un viaje sensorial por la diversidad vinícola de Rioja. Dirigidos por Pablo Franco director técnico de la DOCa Rioja y el chef Roberto M. Foronda de Tripea, se armonizaron vinos cuidadosamente seleccionados con platos exquisitos.

Los vinos destacados incluyeron un espumoso elaborado por el método tradicional, Vivanco Cuvée Inédita Reserva Extra Brut 2019, con un 40 % de Maturana blanca y un 30% de tempranillo blanco con 30 meses de crianza en botella él cual gracias a su buena acidez y equilibrada burbuja pudo armonizar perfectamente con el ceviche de atún “carretillero”, después pasamos a catar Valenciso Tempranillo Blanco 2022 con un tiradito de salmón marinado que acompañó muy bien el plato nuevamente gracias a la acidez del

vino, a continuación catamos un monovarietal de Garnacha Valdechuecas Viñedo Singular 2021 con un tanino equilibrado, una buena acidez y larga persistencia que nos fue estupendamente para comer la croqueta de ají de gallina, después pasamos a tomar RODA I Reserva 2018 un tempranillo con un carácter atlántico con aromas de fruta negra madura, especias, regaliz y clavo, con un tanino elegante una buena acidez que nos fue estudiando con el plato de siu mai relleno de panceta y papada con salsa Kam Lu de maracuyá y para finalizar con Finca Valpiedra Reserva Blanco 2017 elaborado con la variedad viura que fue emparejado con un cremoso de arroz con leche de coco y chicha morada.

Esta experiencia no solo resaltó la calidad y versatilidad de los vinos de Rioja, sino también el talento culinario de Roberto M. Foronda y su proyecto gastronómico Tripea. En conjunto, la cata armonizada y maridada fue un homenaje a la pasión y la excelencia que definen tanto a Rioja como a Tripea.



GONZALEZ BYASS CELEBRA LOS 50 AÑOS DE BERONÍA A TRAVÉS DEL TIEMPO

En una atmósfera cargada de expectativas y aromas tentadores, Madrid Fusión The Wine Edition recibió con entusiasmo la tan esperada cata “50 años de Beronia (1973-2023)” el pasado 30 de enero. Esta experiencia única, protagonizada por Bodegas Beronia cuyos viñedos de 70 y 80 años de antigüedad se encuentran a 500 metros de altitud en el municipio de Ollauri (Rioja Alta) y guiada por los enólogos Matías Calleja y Alejandro López, se convirtió en un emocionante viaje a través del tiempo y el sabor, celebrando medio siglo de excelencia vinícola.

Los participantes fuimos llevados por un recorrido sensorial que abarcó seis añadas emblemáticas de Beronia, cuyo nombre hace referencia a la denominación que recibía en la antigüedad la zona que hoy conocemos como La Rioja, cada una de ellas representó una década de su rica historia. Desde el Beronia Gran Reserva 1973 hasta el Beronia 2020 Edición 50 Aniversario, los vinos seleccionados ofrecieron un abanico de sabores y aromas que capturaron la esencia de cada época.

El Beronia Gran Reserva 1973, el primer gran reserva de la bodega con una crianza en roble americano con las variedades tempranillo, mazuelo, garnacha y viura, fue un testimonio viviente de los inicios de Beronia, con un tanino equilibrado, buena acidez y larga persistencia y pese a su edad buena tensión, recordando los primeros pasos de la bodega en el mundo del vino. Por otro lado, el Beronia Gran Reserva 1982, añada excelente, en este caso elaborado en roble americano con las variedades tempranillo, mazuelo y graciano que le da estructura, marcado por la entrada de González Byass en la bodega, presentó una expresión más potente en su tanino y reflejando la energía de una nueva era.

La cata continuó con el Beronia Gran Reserva 1994, con un 87 % de tempranillo y el resto en de las varie-

dades graciano y mazuelo, una añada histórica de la Rioja, que destacó por su equilibrio entre fruta y evolución, seguido del Beronia Gran Reserva 2001, añada considerada excelente elaborado con las variedades tempranillo, graciano y mazuelo, donde el uso de un poco de roble francés marcó un hito en la elaboración de la bodega, ofreciendo un buen tanino y un corte más moderno.

El Beronia Gran Reserva 2010, considerada como una añada excelente en la Rioja, con una crianza de 28 meses en barrica nueva de roble francés que respeta más los aromas y sabores del tempranillo y la graciano, cautivó con su elegancia y complejidad, mostrando el esplendor de una añada excepcional. Finalmente, el Beronia Edición Cincuenta Aniversario 2020 cerró la cata con este vino 100 % de la variedad tempranillo, con un color rojo picota, aromas de plantas aromáticas y un tanino que hará que se pueda mantener mucho tiempo en la botella pero que en estos momentos sea muy agradable con una buena comida y sobre todo con buena compañía, es un tributo al medio siglo de Beronia.

Más allá de la degustación de vinos, la cata fue también un homenaje a la historia y el legado de Bodegas Beronia, desde sus humildes inicios en un txoko hasta su posición como una de las bodegas más reconocidas de Rioja. Además, se destacó el compromiso de Beronia con la innovación y la sostenibilidad, reflejado en la construcción de su nueva bodega con certificación LEED V4 BD+C:NC (Liderazgo en Eficiencia Energética y Diseño Sostenible) y LEED Gold un testimonio de su visión hacia el futuro.

En resumen, la cata “50 años de Beronia (1973-2023)” no solo fue un viaje sensorial inolvidable, sino también un recordatorio del poder del vino para unir pasado, presente y futuro en una experiencia compartida de sabor, historia y pasión.



La familia Fernández Rivera presenta Alejairén a lo largo de su historia (2007-2022)

Adentrarse en el mundo del vino es una experiencia que trasciende el mero acto de degustar. Cada sorbo es una ventana hacia la historia, el trabajo meticuloso y la pasión de aquellos que lo elaboran. Este año, en Madrid Fusión 2024, tuve el privilegio de sumergirme en una cata vertical extraordinaria, cortesía de la Familia Fernández Rivera, que nos presentó Olga Fernández, directora de las bodegas, que desplegó ante nosotros una selección única de los vinos Alejairén, elaborados en la Bodega El Vínculo, provenientes de las tierras de La Mancha.

El telón de esta experiencia se abrió con la presentación de un nuevo proyecto: Alejairén Tinaja 2022. Este vino, elaborado en tinajas recuperadas, representa un homenaje a las tradiciones vinícolas de la región. Una audaz decisión de la bodega, que busca rescatar los métodos ancestrales de vinificación, otorgando al vino una pureza y frescura sin igual. Con cada sorbo, pude apreciar la intensidad aromática y la complejidad que solo una crianza sobre lías puede brindar.

Tras este preludio, nos sumergimos en la esencia misma de la cata: una vertical de las añadas de Alejairén que abarcan desde 2007 hasta 2022. Cada copa, un capítulo en la evolución de la variedad Airén bajo el cuidado experto de la Familia Fernández Rivera, comentar que se comenzaron a elaborar estos vinos con una crianza en barrica de roble francés de 24 meses hasta que han ido descendiendo su crianza entre los 15 y 16 meses actuales.

Desde su llegada a La Mancha en 1999, la visión de Alejandro Fernández ha guiado cada paso de este viaje vinícola. La finca “La Golosa” a 700 metros de altitud en Campo de Criptana fue el punto de partida, con suelos arenosos y arcillosos de viñas prefloróxicas de más de 90 años de antigüedad que dieron origen a estos vinos de largo recorrido. Con meticulosidad y pasión, el equipo de enólogos, encabezado por Lucía Pascual y Rodrigo Pons, ha buscado crear vinos que no solo envejezcan con gracia, sino que cuenten una historia con cada añada.

La cata nos llevó en un viaje a través del tiempo, desde la juventud vibrante del Alejairén Crianza 2022 con un toque cítrico muy agradable y final amargoso que le da longitud al vino, para pasar a catar Alejairén Crianza 2020, aroma a ciruelas amarillas, con un toque ahumado, y una agradable salinidad y acidez en boca, acto seguido pasamos a catar del Alejairén Crianza 2017

Que nos daba aromas a manzanilla, fruta de hueso, yodo, mineralidad y algo de tiza, seguimos con Alejairén Crianza 2013 que gracias a esa evolución en botella nos daba aromas a melocotón y albaricoque y con una alta acidez pese a los años que han pasado por él, proseguimos con Alejairén Crianza 2010 con aromas a orejones y también de albaricoque, almendara amarga, tiza, yodo y con buena acidez y terminamos con Alejairén Crianza 2017 el cual nos ofreció aromas como la añada anterior pero con algo de cítrico, fruta madura, ciruela amarilla y caramelo y una boca salina y una persistencia muy larga.

SALA DE CATAS

The Wine Edition | Madrid Fusión 2024



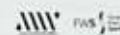
Familia Fernández Rivera: Alejairén a través de la Historia (2007-2022)



Oiga Fernández, Directora de las Bodegas Familia Fernández Rivera
Lucía Pascual y Rodrigo Pons, Enólogos y Directores Técnicos de las bodegas

VINOS

ALEJAIREN 2007
ALEJAIREN 2010
ALEJAIREN 2013
ALEJAIREN 2017
ALEJAIREN 2020
ALEJAIREN 2022
ALEJAIREN TINAJA



MF Wine Edition



Pero más allá de las notas en la copa, lo que realmente resonó en esta cata fue el profundo respeto por la variedad Airén y su capacidad de evolución. En un mundo donde las variedades más célebres acaparan la atención, descubrir la grandeza de un vino blanco como Alejairén es un recordatorio de que la excelencia no conoce fronteras.

Madrid Fusión no solo es un escaparate de las últimas tendencias gastronómicas, sino también un espacio donde se honra la tradición y se celebra la innovación. La cata de Alejairén en “The Wine Edi-

ción” fue un testimonio elocuente de esta dualidad, un recordatorio de que, en el mundo del vino, el pasado y el futuro convergen en cada gota.

En resumen, la cata de los vinos de la Familia Fernández Rivera fue mucho más que una experiencia sensorial; fue un viaje en el tiempo, un encuentro con la historia y la pasión que impulsa cada botella de Alejairén. En cada sorbo, encontré una nueva razón para celebrar la diversidad y la excelencia del mundo del vino, y por eso, brindo por muchos más años de descubrimientos y deleites enológicos.





MUNDUS VINI “Premios Cata de Primavera”

En el encantador escenario de Saalbau de Neustadt/Weinstrasse, en la región vitivinícola de Pfalz, Alemania, se desplegó un evento de importancia global: el 34º Gran Premio Internacional del Vino MUNDUS VINI en su edición primavera de este mes de febrero pasado tuvo el honor con un destacado grupo de más de 250 catadores provenientes de 55 países reunidos para evaluar y catar a ciegas 7.430 vinos venidos de 45 países diferentes, algunos de lugares menos conocidos como Moldavia, Montenegro, India, Georgia, Túnez, Noruega, Polonia y Luxemburgo, los cuáles por categorías fueron Tintos: 3.497, Blancos: 2.729, Rosados: 535, Espumosos: 749, Fortificados: 47 y Vinos desalcoholizados: 187, siendo cada botella sometida a la minuciosa evaluación de este panel de expertos. Estos premios son una ventana a la excelencia vinícola a nivel mundial.

Decir que estamos de enhorabuena puesto que de los 1.313 vinos que presentó al concurso España, tuvo un resultado muy brillante pues fue el segundo país que consiguió más galardones con 535 medallas de las cuales fueron 7 Grandes Oros, 302 Oros y 226 Platas, es decir el 40,75 % de los vinos enviados al concurso han sido premiados.

Las bodegas galardonadas con un gran **Gran Oro** fueron: Épulum Gran Reserva 2019, Epulum Crianza 2022, Nucero Crianza 2022, Bodegas Olarra, Logroño; Viyuela Gran Reserva 2016, Bodegas Viyuela, Boada de Roa; Padre 2020, Ontalba, Ontur; Castillo de Chiva Mistela, de Anecoop, Valencia y Care Finca Bancales 2020, Bodegas Añadas, Cariñena.

En la categoría de **Oro**, el talento español también bri-

lló con fuerza. Destacaron vinos como el “Castillo de Chiva Mistela” de Anecoop S.Coop, que fue el grupo de bodegas de España más premiada (31 medallas en total) y además fue una de las bodegas internacionales más laureadas.

Alguna de las bodegas y sus vinos que obtuvieron medalla de oro: Bodegas Alceño: 2023 Romeo Monastrell, 2021 Alceño 12 Cepas Viejas. ARLALORA (Akellarwines): 2022 Akellarre Monastrell ecológico 10 meses en barrica todas ellas de la DOP Jumilla. Bodegas Aragonesas: 2022 Eslizón Viñas Viejas. Bodega Añadas SA: 2020 Atención Finca Bancales. Bodega Añadas CARE: 2022 Cuidado Garnacha Nativa, 2022 Care Garnacha Blanca Fermentada en Barrica, 2021 Care Xclnt Garnacha Blanca. Anecoop S.Coop, Valencia (España): 2023 Laderas de Unx Blanco, 2022 Alma de Unx Tinto, Reymos VO, Sol de Reymos, 2019 Venta del Puerto Nº 18, 2023 Juan de Juanes Vendimia Plata Viognier. Bodegas BSI: Selección Gémina Cuvée 2020. Bodegas Bocopa, Petrer (España): 2021 DO Tinto Barrica ECO, 2020 DO Tinto Barrica. Bodegas Covitoro: 2020 Cañus Verus Tinto Roble Viñas Viejas, 2022 Barbiano Tinto Roble. Comenge Bodegas y Viñedos, SA: 2019 Familia Comenge Vino Tinto Reserva DO Ribera del Duero. Bodegas de Familia Burgo Viejo: Burgo Viejo Crianza 2021, 2021 Palacio del Burgo Crianza. Bodegas Esencia Wines: 2023 Taus Joven. Bodega Inurrieta: Altos de Inurrieta Reserva 2019, 2020 Laderas de Inurrieta Graciano. La Bodega de Pinoso, Coop. V., Pinoso (España): Camarillas 2021, Selección Vergel 2021. Bodegasmontecillo: Viña Monty Viura 2018,



2016 Viña Monty Graciano. Marqués de Cáceres Unión Viti-Vinicola SA: 2023 Marqués de Cáceres Rosado. Marqués de Riscal: 2023 Marqués de Riscal Verdejo DO Rueda. Ontalba SDAD, Ontur: 2020 padre. Real Sitio de Ventosilla SA: 2021 adaro, 2020 Pradorey Crianza Finca Valdelayegua DO. Bodegas Riojanas: 2023 Viña Albina Verdejo. Ramon do Casar, SL: 2022 Ramón do Casar Nobre, 2022 Ramón do Casar Godello. BODEGAS SOBREÑO: 2020 Finca Sobreno Reserva Selección Especial, Colección Las Viñas de Paloma 2020, 2021 Las Viñas de Paloma Selección de Parcelas. Viñedos y Bodegas Tamaral SL: Tamaral Reserva 2018. Bodegas Olarra: Cerro Añon Gran Reserva 2019, Añares Gran Reserva 2019, Otoñal Gran Reserva 2019, Olarra Clásico Gran Reserva 2019, Nucerro Gran Reserva 2019, 2019 Era Costana Gran Reserva, Olarra Clásico Reserva 2020, Épulum Reserva 2020, Anares Crianza 2022, 2022 Otoñal Crianza. Bodegas Casa Primicia, SA: 2015 Pensante Maturana. Ferrer Miranda SLU: 2022 Finca Fella Alto Monastrell DO Almansa. Bodegas Rodríguez y Sanzo: Damasco 2022. Grupo Solar de Samaniego: Maestro de Durón Reserva 2019. Ferrer Miranda SLU: 2022 Orube Blanco, Valdubón Reserva 2019. Bodegas Fariña, SL: Farina Crianza 2020, 2023 primero. Bodegas del Abad: 2018 carracedo. Bodegas El Grifo: 2023 El Grifo Malvasía

Seco. BODEGAS EIDOSELA: 2023 Albariño Eidosela Vino joven, 2017 Eidosela Selección Albariño. Adegas Valminor: 2019 Ébano Salvaje DO Ribera del Duero, 2021 Ébano 6 DO Ribera del Duero. Araex Rioja Alavesa: 2015 Lar de Paula Ed Limitada Reserva, 2016 Eldoze, 2020 Eldoze Finca Rosalejo, Castillo Labastida Reserva 2017, 2018 Lar de Paula Ed. Limitada Crianza. Vinos Finos Españoles, SL, Vitoria (España): 2021 Gran Sello Tempranillo Syrah, 2018 Gran Sello GST Excelencia. Bodega Luis Cañas: Luis Cañas Reserva 2017, Amaren Selección de Viñedos 2020. Bodega Dominio de Cair: 2020 Cair Cuvée, Selección 2020 de la Aguilera, 2019 Tierras de Cair. Bodega Pago de Cirsus: 2022 Pago de Cirsus Vendimia Seleccionada, 2018 Pago de Cirsus Selección de la Familia, 2019 Irache Crianza 1891. Grandes Vinos y Viñedos: 2021 Monasterio de las Viñas Crianza, 2020 Monasterio de la Reserva de Viñas, 2018 Monasterio de las Viñas Gran Reserva DO. Vinnico Export, Jávea-Alicante (España): 2021 Pasajes Monastrell, 2021 Gran Allegranza, 2019 Abrigo Edad de Bronce Edición Limitada, 2019 Castell de Colindres Edición Norte Reserva. La Bodega de Pinoso, Coop. V., Pinoso (España): Camarillas 2021, Selección Vergel 2021. Bodega Cuatro Rayas S. Coop. Agroalimentaria, La Seca, Valladolid (España): 61 Dorado En Rama, 2020 Amador diez Verdejo Cuvée Gran Vini de Rueda.





Además de estos logros individuales, el concurso también destacó los mejores vinos por denominaciones y estilos, otorgando los premios Best of Show. Entre los vinos españoles reconocidos con esta distinción se encuentran:

Alicante: Solnia Old Vine 2021, Bodegas Volver. Almansa: Mar García 20202, Dehesa el Carrascal. Bullas: El Borde 2020, Bodegas del Rosario. Calatayud: Las 75 Vendimias de Emilio González 20202, Bodega San Gregorio. Campo de Borja: Eslizón Viñas Viejas 2022, Bodegas Aragonesas. Cariñena: Care Finca Bancales 2020, Bodegas Añadas. Castilla: Hacienda Montecorto Tempranillo Viñas Viejas 2018, Bodegas Mano a Mano. Castilla-La Mancha Blanco: Finca Fella Altado Verdejo Organic 2023, Finca Fella. Cataluña Blanco: Viña Esmeralda 2023, Miguel Torres. Cava: Cava Jaume Serra Gran Reserva Chardonnay 2018, Bodegas 1890. Cava Rosé: Bellisco Rosé Brut 2022, López Morenas. Jumilla: Padre 2020, Ontalba. Jumilla en mercado minorista: Ribera del Segura Monastrell 2023, Bodegas Alceño. La Mancha: Legado Muñoz

2021, Organic Spanish Fine Wines. Navarra: Piedemonte Reserva 2019, Bodegas Piedemonte. Priorat: Scala Dei Prior 2021, Cellers Scala Dei. Rías Baixas: Valmiñor 2023, Adegas Valmiñor. Ribera del Duero: R&G Parcelas en Altura 2019, Araex. Ribera del Duero Crianza: Pagos De Valcerracin Crianza Vendimia Seleccionada 2020, La Luz del Duero. Ribera del Duero Gran Reserva: Viyuela Gran Reserva 2016, Bodegas Viyuela. Ribera del Duero en mercado minorista: Condado de Oriza Crianza 2021, Pagos del Rey. Ribera del Duero Reserva: Celeste Reserva 2019, Pago del Cielo. Rioja: R&G Rioja 2018, Araex. Rioja Crianza: Nucerro Crianza 2022, Bodegas Olarra. Rioja Gran Reserva: Epulum Gran Reserva 2019, Bodegas Olarra. Rioja Gran Reserva en mercado minorista: Faustino Rivero Ulecia Gran Reserva 2016, Hacienda y Viñedos Marqués del Atrio. Rioja Reserva: Viña Monty Graciano 2016, Bodegas Montecillo. Rioja Reserva en mercado minorista: Viña Pomal Reserva 2017, Bodegas Bilbaínas. Rioja Blanco: Viña Monty Viura 2018, Bodegas Montecillo. Rueda: Liberso Curioso Verdejo 2016, Bodegas de Crianza de





Pozaldez. Rueda en mercado minorista: Viña Al bina Verdejo 2023, Bodegas Viore. Somontano: Ble-cua 2017, Viñas del Vero. Spain Rosé: Goanail 2023, Anecoop. Spain Rosé en mercado minorista: Marqués de Caceres Rosado 2023, Bodegas Marques de Cá-ceres. Toro: Díscolo El Magnífico 2019, Cuatro Mil Cepas. Toro en mercado minorista: Gran Bajo 2020, Pagos del Rey Toro. Valdepeñas: Los Molinos Gran Reserva 2018, Félix Solís. Valencia: Juan de Juanes Vendimia Plata Tempranillo 2022, Anecoop. Yecla: Tofterup Brothers Monastrell Barrel Select 2020, Bodega Trenza. Yecla en mercado minorista: Romeo Monastrell 2023, Bodegas Alceño.

En el siguiente enlace podéis ver el resto de medallas otorgadas:

<https://www.meininger.de/en/wine/verkostungen/ergebnisse/mundus-vini-spring-tasting-2024>

No quiero terminar mi artículo sin dejar dar la enhorabuena a todas las bodegas premiados y a su vez agradecer al director del concurso Christian Wolf por su invitación a participar en este concurso y felicitarle por la perfecta organización de todo su equipo. Ya estoy pensando en la siguiente edición que se celebrará este próximo verano.





Andalucía: vanguardia con reminiscencia a lo tradicional

¡Qué experiencia tan extraordinaria fue sumergirme en el mundo enogastronómico andaluz en la reciente edición de Madrid Fusión! Como amante de la buena comida y los buenos vinos, tuve el privilegio de asistir a una presentación y cata que dejó una impresión imborrable en mi paladar y mi mente.

Patrocinada por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, esta experiencia fue mucho más que una simple degustación. Bajo el sugerente título “Andalucía: Vanguardia con reminiscencia a lo tradicional”, nos embarcamos en un viaje fascinante a través de los suelos y los productos del mar que definen la esencia de la cocina y los vinos de esta región. El embajador de esta exquisita experiencia fue Santiago Jordi, un reputado consultor enológico y presidente de la Unión Internacional de Enólogos.. Con su pasión y conocimiento, nos guió a través de las tendencias y las nuevas elaboraciones que están transformando la vitivinicultura andaluza. Desde la recuperación de variedades históricas hasta la adaptación a los desafíos climáticos, cada sorbo de vino nos contaba una historia de innovación y tradición entrelazadas.

Pero no solo se trató de vinos; los platos maridados con cada copa nos transportaron a los paisajes y sabores de Andalucía. Dirigidos por los talentosos chefs Luis Callealta y Álvaro Vela del restaurante Ettu, la

cocina andaluza se presentó en toda su gloria, combinando técnicas modernas con ingredientes tradicionales. Cada bocado era un homenaje a la riqueza culinaria de la región, una explosión de sabores y texturas que deleitaba los sentidos.

Desde el frescor del mar hasta la robustez de la tierra, los siete vinos presentados en la cata nos llevaron en un viaje sensorial a través de los distintos rincones de Andalucía. Y qué decir de los platos: desde las tapas más clásicas hasta las creaciones más vanguardistas, cada uno era una obra maestra en sí misma.

El mensaje final de Jordi resonó en todos nosotros: con conocimiento y vanguardia, Andalucía tiene el potencial para ofrecer vinos de clase mundial que emocionen a los nuevos consumidores. Y para lograrlo, es fundamental el apoyo de todas las fuerzas del sector, desde las administrativas hasta las estratégicas. En definitiva, “Andalucía: Vanguardia con reminiscencia a lo tradicional” en Madrid Fusión fue mucho más que un evento gastronómico; fue un viaje de descubrimiento y admiración por una región que continúa sorprendiendo y deleitando con su excelencia enogastronómica. Una experiencia que, sin duda, guardaré en mi memoria como uno de los momentos más memorables en el mundo del buen comer y el buen beber.





Georgia, el tesoro enológico, gastronómico y paisajístico que deslumbra el mundo

En un mundo donde la excelencia culinaria y el arte enológico se entrelazan, Georgia emerge como un auténtico tesoro. Este país, situado en la costa del mar Negro, entre Europa Oriental y Asia Occidental, no solo despliega una vasta diversidad cultural, histórica y política que lo integra como parte de Europa, sino que también es reconocido como la cuna del vino.

Durante la reciente edición de The Wine Edition Wines from Spain 2024 en Madrid Fusión, la presencia de Georgia brilló con la cata magistral realizada por Shalva Khetsuriani, Presidente de la Asociación de Vinos de Georgia. Una muestra que transportó a los asistentes a través de los siglos de historia vitivinícola georgiana.

Los hallazgos arqueológicos descubiertos en 2017 afirman que Georgia ostenta el título de la región productora de vino más antigua del mundo. Con una tradición que se remonta a 8000 años atrás, en los siglos V y VI a.C., los vestigios encontrados en el antiguo asentamiento de Shulaveri, en Gora, confirman este legado milenario.

Pero la esencia de los vinos georgianos no reside únicamente en su antigüedad, sino también en su método de elaboración. La utilización de tinajas de terracota, conocidas como Qvevri, enterradas en el suelo, para la fermentación y envejecimiento del vino, es una práctica arraigada que perdura a lo largo de los siglos. Una tradición que se entrelaza con las costumbres vitivinícolas y que convierte al vino en un elemento cotidiano en la vida georgiana.

Con nueve regiones vinícolas distintas, cada una con sus propias características climáticas y suelos, Georgia alberga una sorprendente diversidad de 525 variedades de uva autóctona las cuales no son todas para vinificar y las más importantes son las uvas tintas Saperavi la más conocida y apreciada y la Otskhanuri y las blancas Sapere Rkatsiteli, Tsitska y Khikhvi.

Desde Kakheti hasta Samegrelo, pasando por Kartli o Guria, cada región aporta su sello único a la vitivinicultura georgiana.

Tuvimos la oportunidad de catar seis vinos de algunas de las uvas reseñadas que nos dieron una idea de como son estos particulares vinos, que aconsejo que hay que probarlos en el propio país de procedencia, pues es como si fuera posible se deberían probar todos los vinos, en donde nacen.

Pero no solo es el vino lo que deslumbra en Georgia, su gastronomía también es un festín para los sentidos. En el tradicional supra, las mesas se colman de exquisitos platos que se maridan con el vino local. Desde el Khinkali, los característicos nudos de masa rellenos de carne, hasta el Khachapuri, un pan relleno de queso que conquista paladares, la cocina georgiana es un viaje de sabores y tradiciones.

Y es que la cocina georgiana no se estanca en el pasado, sino que evoluciona con el tiempo. Fusionando lo tradicional con influencias externas, los restaurantes de Tbilisi ofrecen una explosión de creatividad culinaria que sorprende incluso a los paladares más exigentes. Pero Georgia no solo ofrece un banquete para el paladar, también es un destino turístico de primer orden. Con más de 2000 manantiales minerales, 12000 monumentos históricos y culturales, y cuatro sitios reconocidos como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, como la catedral de Bagrati en Kutaisi o el monasterio de Gelati, el país cautiva a los visitantes con su riqueza histórica y natural.

Desde los bosques hasta los parques nacionales protegidos, Georgia invita a explorar sus paisajes a través de diversas actividades como senderismo, paseos a caballo o safaris. Un destino que encierra en cada rincón un pedazo de historia, cultura y sabor, convirtiéndose en un verdadero tesoro para los amantes del buen vivir.



BODEGAS
LAN
RIOJA