

Gourmet's

<http://gourmets.elperiodico.com>

ESPECIAL VINOS Y CAVAS

Suplemento gastronómico | noviembre 2015 | número 84

el Periódico

Hasta la última gota

Mensaje en una botella



DO Empordà

Vinos con alma

Raimat

'Conversaciones a la carta'

Enoturismo

4 Las 12 DO catalanas proponen diversas experiencias para conocer las bodegas por dentro, recorrer los viñedos y descubrir el entorno

La propuesta

5 Raimat y más de 90 restaurantes de Catalunya se unen en una tentadora y sugerente ruta gastronómica para promocionar la cultura del vino

El maridaje

8 La elaboración artesanal de los Quesos de Suiza les confiere un sabor más intenso. Por eso, el vino que les acompañe debe estar a la altura



EDITA: El Periódico de Catalunya SL (Grupo Zeta). PUBLICIDAD: Zeta Gestión de Medios. Consell de Cent, 425-427 (08009) Barcelona. Tel. 93.265.53.53. Fax: 93.246.92.49. www.zetagestion.com
 REDACCIÓN: Alberto Larriba, Alberto González, Eduard Palomares y Pilar Enériz. MAQUETACIÓN: Adolfo Alonso, Estela Piñeiro y Nuria Martín. IMPRESIÓN: Gráficas de Prensa Diaria. Parets del Vallès. COORDINACIÓN: Anna Riera.

EL PERSONAJE

Texto **Eduard Palomares**



“Nos gusta acercarnos a los ‘foodies’ y a los profesionales”

Jaume von Arend y su socio Pep Palau fueron pioneros a la hora de arrancar a los chefs de sus cocinas y a los sumilleres de sus salas para subirlos a un escenario. Fue en la tercera edición, en el 2003, cuando en el Fòrum Gastronòmic que se celebraba por aquel entonces en Vic se organizaron las primeras sesiones de cocina en vivo con posterior degustación. La fórmula gustó, y mucho. De hecho, su gran acierto ha sido avanzar de la mano del sector y, al mismo tiempo, conectar con ese público gourmet que ha ido haciéndose más voluminoso año tras año. **“Nos gusta mucho acercarnos y mezclar a los dos públicos: el profesional y el foodie. Que ambos puedan disfrutar”**, señala Von Arend.

Los grandes nombres de la gastronomía suelen desfilan por los tres días que dura el salón, y en esta ocasión en Girona no será diferente. A partir de mañana y hasta el martes se sucederán ponentes como Carlo Petrini, Sergio y Javier Torres, Jordi Cruz, Paco Pérez, Ángel León, Ricard Camarena o, por supuesto, los hermanos Roca. Precisamente, la sesión de Josep en el marco de Fòrum Vi es una de las más esperadas de este año, ya que actualizará de forma exclusiva para el salón la propuesta titulada *6 Vins Sentits*, que ya tuvo un gran éxito en la edición del 2007. **“Pitu Roca es uno de los grandes gurús del vino a nivel mundial y está preparando una presentación de gran impacto y fuerza telúrica, en la que se fusionarán siete vinos con música para traspasar los límites de los sentidos”**, avanza Jaume von Arend.

Protagonismo del arroz

Otro de los grandes protagonistas del Fòrum Gastronòmic Girona será el arroz, que cuenta con espacio propio y se convertirá en el catalizador de **“muchas de las cosas que pasarán este año”**. Habrá un área de restauración donde cada día cinco cocineros distintos ofrecerán una degustación de arroz, así como diversas sesiones en torno a este ingrediente. De hecho, este producto tiene la capacidad de conectar tanto **“con los chefs estrellados como con la cocina popular; con la innovación y la tradición”**.

Y si en esta ocasión el tema central es el arroz, ya avanza que para la edición del año que viene en Barcelona este papel lo representará el dulce y la pastelería. **“Está teniendo una evolución imparable de mano de jóvenes pasteleros que están renovando el concepto y tienen mucho que decir”**,

comenta el director del Fòrum Gastronòmic, que este año vuelve a incluir el Fòrum Empresa, que ofrece herramientas de gestión para ayudar **“a los cocineros a mejorar los rendimientos y aportar valor a sus empresas”**. Y a todo ello hay que sumarle aún el área de exposición, donde conocer nuevos productos y tendencias.

Así, estando atento a lo que se cuece dentro y fuera de los restaurantes, el salón ha ido consolidándose como referencia inequívoca. **“Nacimos con vocación de congreso de cocina, pero con la intención de estar siempre atentos a las nuevas tendencias y de ser un reflejo de la realidad gastronómica. Por eso, hemos ido evolucionando hacia un formato más de feria y reformulando constantemente nuestra propuesta”**, señala Von Arend. Y no solo a nivel de

“Josep Roca actualizará ‘6 Vins Sentits’, una cata de gran poder telúrico que permitirá traspasar los límites de los sentidos”

contenidos, sino también de sede. **“Nuestro gran paso ha sido conseguir que cada año se celebre un Fòrum en Catalunya, combinando ubicación entre Girona y Barcelona, además de la de A Coruña”**, añade.

Las dos próximas citas están claras, pero ¿habrá alguna otra en un nuevo emplazamiento? Jaume von Arend se muestra cauteloso. **“Somos muy prudentes, porque celebrar una feria de estas características es muy complejo y caro, así que tenemos que estar muy seguros para dar el paso. Existen conversaciones, pero de ahí a que se materialicen hay mucho trecho”**.

En todo caso, a partir de mañana ya se puede comenzar a observar en el Fòrum Gastronòmic Girona los caminos que está tomando la gastronomía. **“Los chefs trabajarán en sintonía con otras disciplinas, introducirán cada vez más productos locales, tomará importancia el tema de la salud...”**. Y en cuanto al futuro, difícil predecirlo en un sector tan cambiante. **“Se seguirá innovando, pero no creo que asistamos a otra revolución como la que lideró El Bulli y ahora está continuando El Celler de Can Roca. Será muy difícil que se repita”**, concluye.

Jaume von Arend

Codirector del Fòrum Gastronòmic

ALTAVOZ GASTRONÓMICO DE REFERENCIA

El primer Fòrum Gastronòmic, organizado por Jaume von Arend junto a Pep Palau, se celebró en Vic en 1999 justo en el momento en el que la gastronomía catalana había comenzando a eclosionar, marcando una nueva era liderada por Adrià, Ruscalleda, Santamaría y compañía. Supieron captar el espíritu del momento y actuar como altavoz de un movimiento dispuesto a llevar a cabo una potente revolución innovadora. Luego reformularon su propuesta introduciendo talleres y sesiones de cocina en vivo y, en el 2007, decidieron mudarse a Girona, incorporando a Josep M. Matamala como socio, y abrir el salón también al público gourmet, deseoso de vivir la alta cocina en directo (y difundirla por las redes sociales). A partir de mañana celebran una nueva edición del Fòrum Gastronòmic Girona (www.forumgirona.com), con unas cifras que explican por sí mismas que la cita se ha convertido en todo un referente: 15.000 m² de exposición, 500 marcas, 160 expositores, 86 sesiones de cocina en directo y 62 ponentes. Esperan superar los 24.000 visitantes del 2013.

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN HA TRIPLICADO LAS VENTAS EN DIEZ AÑOS



Campo de viña junto al término municipal de Garriguella.

geografía

La zona de producción engloba un total de 55 municipios distribuidos en dos comarcas: 35 del Alt Empordà y 20 del Baix Empordà

© RAFAEL LÓPEZ-MONNÉ

LA ASOCIACIÓN

EL PAISAJE VITÍCOLA DEL CAP DE CREUS

→ La viticultura ecológica, el Mediterráneo y la tramontana constituyen el ADN de los tres productores de vino que conforman la asociación Ceps de Cap de Creus. **“Creemos en los suelos y los respetamos. Cultivamos viñas de montaña, donde nuestros ancestros ya habían plantado. Sabemos que la garnacha es la que mejor se adapta, como nosotros, a los vientos de tramontana”**. Toda una declaración de intenciones de Didier Soto (de la bodega Mas Estela); Anna Espelt (de Mas Marés) y Paco Martín (de Martín Faixó), los tres protagonistas del proyecto de recuperación de la viña más importante del Alt Empordà.

Constituida en el 2014, la asociación quiere dar a conocer el paisaje y la biodiversidad de los viñedos del parque natural del Cap de Creus, que representan una fuente de riqueza para el ecosistema y contribuyen a la prevención de los incendios que a menudo afectan a la zona. A través de la web www.cepsdecapdecreus.org ofrecen visitas conjuntas a las tres bodegas en 4x4.

La genialidad de la tramontana

Texto **Alberto González // Anna Riera**

“SOM FILLS de l’Empordà, galana terra, que el buf tramuntanal tot l’any saneja”. La frase del poeta Joan Maragall aludía a uno de los rasgos más característicos de esta zona, sita en el extremo nororiental de Catalunya: un viento intenso que alcanza rachas de 120 km/h y que, según dicen, causa desde estados de depresión a excitación nerviosa, estimulando incluso el genio artístico. El más claro ejemplo es Dalí, cuya obra está íntimamente ligada a la geografía ampurdanesa que le vio nacer: un paisaje de contrastes acunado por los Pirineos y el Mediterráneo.

La denominación *Empordà* procede de la vieja *Emporium* (Empúries), que

desde su nacimiento convirtió el vino en eje de su cultura y sus relaciones comerciales. Tanto era así que, según las evidencias arqueológicas y documentales, ya en el siglo II a.C. sus caldos eran conocidos no solo en el mercado interior, sino también en otras provincias del Imperio romano.

Al esplendor vivido durante la edad media –cuando las viñas se concentraban alrededor de las abadías y los monasterios– y en los siglos XVIII y XIX (cuando estos cultivos protagonizaron el impulso agrícola y demográfico), le siguió una de las peores plagas de nuestra historia reciente: la filoxera, que arrasó el negocio. Desde entonces, la

comarca ha luchado por recuperar su antiguo estatus, mediante el nacimiento de bodegas pioneras, la mejora de los sistemas de elaboración y comercialización, los avances tecnológicos o la constitución en 1975 de la denominación de origen Empordà-Costa Brava.

Durante sus 40 años de existencia, este consejo regulador ha elevado la imagen y las cifras de ventas de sus vinos, que han pasado de 1,7 millones en el 2005 a 5,4 millones en el 2015. Asimismo, sus puntuaciones en las principales guías de referencia no paran de crecer. En la última edición de la *Guía Peñín*, por ejemplo, ya se incluían 200 referencias. Este es el resultado de su modelo productivo, que en la última década ha apostado por primar la calidad –antes que la cantidad–, priorizando las variedades autóctonas.

Variación de terrenos

Actualmente, la zona de la DO Empordà engloba a 50 bodegas y una superficie de cultivo de 2.000 hectáreas. En ellas existe una gran heterogeneidad de terrenos, desde la cota cero a los 260 metros de altitud. Son generalmente

arenosos (aunque también los hay de pizarra, graníticos y aluviales), pobres en materia orgánica y ácidos.

Además de la influencia de la tramontana, el clima local se caracteriza por inviernos suaves con pocas heladas y veranos calurosos, templados por la brisa del mar. Además, una temperatura media anual de entre 14° C y 16° C y una pluviometría de 600 litros anuales favorecen el desarrollo vegetativo de la viña.

Muchos cultivos son de antigua implantación (algunos con más de tres décadas), pese a que en los últimos años se ha fomentado cierta evolución varietal. Entre las uvas negras domina las tradicionales samsó y lledoner, además de otras nuevas, como la ull de llebre, la cabernet sauvignon, merlot y syrah. Entre las blancas, sobresale la garnacha blanca y roja y la macabeo.

De su combinación nacen tintos con cuerpo, complejos y fragantes, con toques de especias y aromas frutales. También blancos frescos y sabrosos; rosados de color cereza; dulces y espumosos. Caldos cuya excelencia hace que se exporten a 43 países.

LAS CINCO BODEGAS



MARTÍN FAIXÓ

La familia Martín Faixó –propietarios de los restaurantes Casa Anita y Can Rafa– han hecho realidad el sueño de recuperar las viñas del abuelo. El Mas Perafita (del siglo XVI, pero restaurado en el 2004) alberga la bodega donde se elaboran los vinos Cadac y Perafita, además de cinco exclusivas habitaciones con encanto. www.cellermartinfaixo.com



LA VINYETA

Punt i apart, la serie Microvins o vinos jóvenes como el Llavors nacen de la explotación de las 60 hectáreas de La Vinyeta. Josep Serra y Marta Pedra dan una imagen moderna a sus productos para conectar con el público joven, pese a que su modelo de negocio (desde el 2002) recupera viñas de hasta un siglo de antigüedad. www.lavinyeta.es



VINYA DELS ASPRES

La bodega se encuentra en Can Batlle donde, desde el siglo XVII, se había elaborado vino y aceite. Pero tras un periodo en el que se vendía la uva a una cooperativa, con la entrada del siglo XXI la familia retomó la actividad, de la que nacen caldos como el S’alou, un tinto equilibrado, rotundo y sedoso. www.vinyesdelsaspres.cat



MASIA SERRA

El amor a la tierra, la esperanza puesta en el fruto y las bondades del vino motivan los versos que cuelgan de una pared de esta vieja masía catalana, donde se elaboran y envejecen los vinos Gneis, Aroa, Ctònia, Cremant e Ino (en la foto). Una bodega familiar, fruto de la ilusión, cercana al golfo de Roses. www.masiasserra.com



MAS ESTELA

A los pies del monasterio de Sant Pere de Rodes se instalaron Didier Soto y Núria Dalmau en 1989. Sus vinos reflejan el respeto absoluto por la tierra y el profundo convencimiento de que “la tierra te devuelve todo lo que le das; solo hay que saber interpretarla”. Sus caldos siguen técnicas biodinámicas. www.masestela.com



visitas

Las denominaciones de origen catalanas ofrecen diferentes experiencias para conocer las bodegas por dentro, recorrer los viñedos y descubrir el entorno

Una vuelta por las 12 etapas de la Catalunya vinícola

Texto **Eduard Palomares**

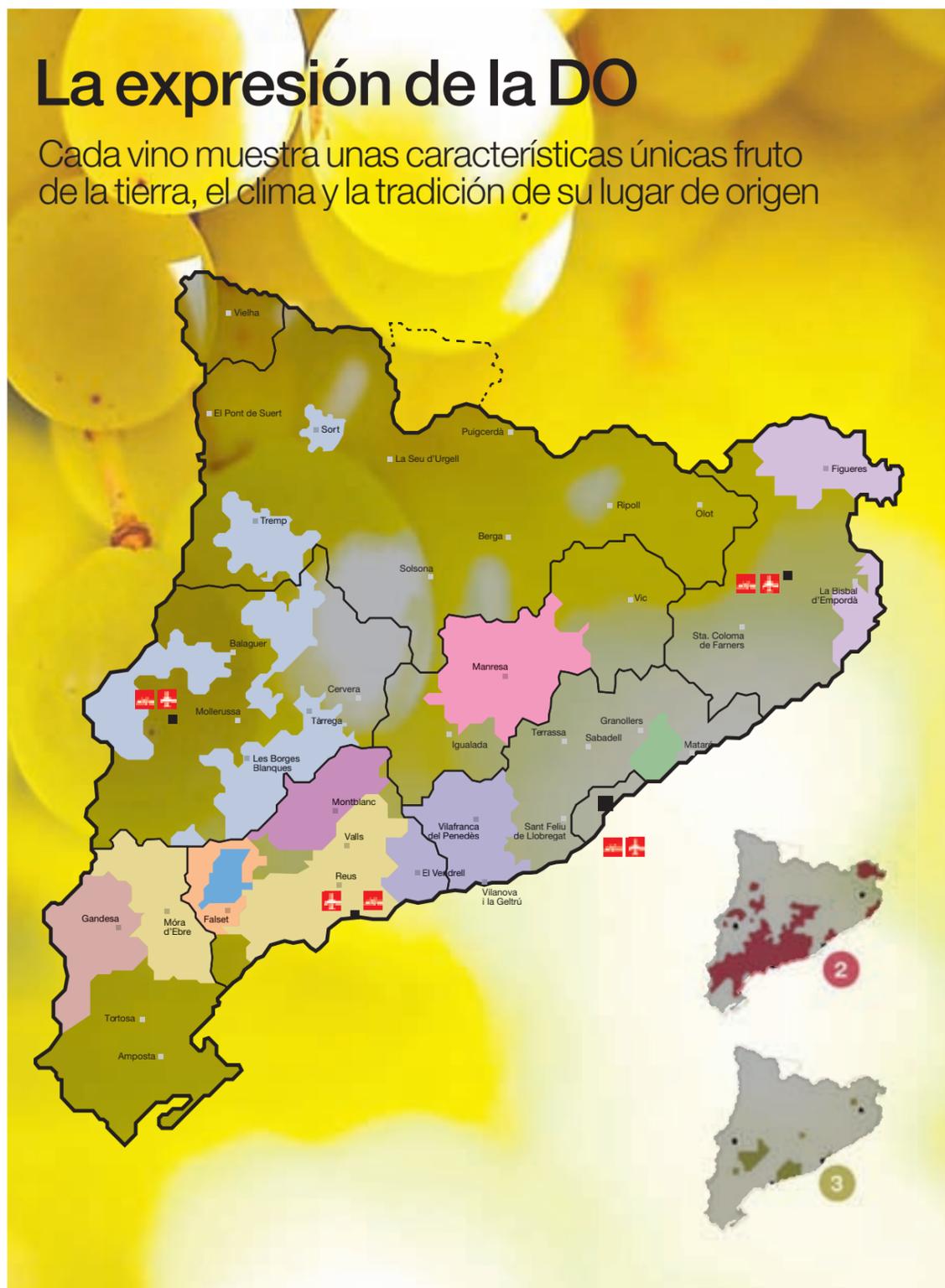
CUALQUIER EXCUSA es buena para una escapada, pero si se trata de una propuesta de enoturismo, la motivación es doble. Porque se puede disfrutar del vino en su contexto real, descubriendo las claves de su elaboración y recorriendo los viñedos y, al mismo tiempo, conocer nuevos paisajes y vivir experiencias novedosas. Y para ello no hay que mirar demasiado lejos, porque en Catalunya existen 12 denominaciones de origen, cada una de ellas con diferentes actividades para disfrutar de sus vinos no solo con el olfato y el gusto, sino también con la vista, el tacto y el oído. Estos son 12 ejemplos, uno por DO, de los muchos que propone la Agència Catalana de Turisme (bookexperience.catalunya.com).

1 DO Alella. Situada en un pequeño oasis entre Tiana y Alella, la bodega Alta Alella ofrece unas vistas espectaculares al Mediterráneo. Se puede recorrer los empinados viñedos en 4x4 y luego asistir a una degustación guiada de seis de sus vinos y diferentes tapas gourmet. Otra opción pasa por regalarse un circuito termal en el Hotel Can Galvany de Vallromanes y culminarlo con una cena en el restaurante Sauló, con maridaje de vinos de la zona.

2 DO Catalunya. Se trata de la denominación más extensa y genérica, con unas 200 bodegas que elaboran vinos con 35 variedades de uva distintas. A lo largo de este mes de noviembre ofrecerán una degustación guiada de algunos de sus vinos en Ebreterra Centre d'Inspiració Turística.

3 DO Cava. El método tradicional o *champenoise* consiste en coger vino envejecido en barrica y someterlo a una segunda fermentación añadiendo azúcar. Se pueden descubrir las claves de la elaboración del cava en el Centre d'Interpretació del Cava de Sant Sadurní d'Anoia o visitar alguna de las bodegas más emblemáticas, como la de Freixenet, construida en 1922.

4 DO Conca de Barberà. Visitar una bodega de vino ya es toda una experiencia, pero aún lo es más si fue construida bajo los parámetros arquitectónicos del modernismo. En la Conca de Barberà, el arquitecto Cèsar Martinell construyó entre 1918 y 1923 diversas bodegas en las que combinó la estética inequívoca del movimiento con aspectos más prácticos, como mucho espacio y luz natural. Se pueden visitar las



La expresión de la DO

Cada vino muestra unas características únicas fruto de la tierra, el clima y la tradición de su lugar de origen

bodegas de la Cooperativa Agrícola de Rocafort de Queralt, su primera obra, o del Sindicat de Vinyaters de Montblanc.

5 DO Costers de Segre. Los viñedos de esta zona reciben el viento procedente del Pirineo, y esto marca la expresión de sus vinos. Algo que se puede comprobar poniendo el pie en bodegas como Vinya els Vilars y degustando alguno de sus caldos. Luego se puede

Experiencias

Las actividades son catas guiadas, cenas maridadas, paseos entre viñas, rutas por el territorio...

visitar la fortaleza ibérica de Arbeca o el castillo medieval de La Floresta.

6 DO Empordà. El Empordà sobresale por sus pueblos de costa, el paisaje escarpado sobre el Mediterráneo que deja paso a calas encantadoras y espacios de gran armonía como el monasterio de Sant Pere de Rodes. Pero también tiene un lado vinícola, que se puede descubrir en el Wine Museum Family

de Roses o en una cena maridada en el Hotel Restaurant Emporium.

7 DO Montsant. No se puede comprender la esencia de sus vinos si no se conoce las características del entorno donde nacen: terrenos calcarios donde los viñedos crecen entre montañas abruptas, organizadas en pequeñas terrazas. Se pueden recorrer los llamados caminos del vino del Priorat, que resiguen las antiguas rutas de los payeses.

8 DO Penedès. Con una herencia que se remonta a la época romana, es la denominación con más producción de Catalunya. La bodega J. Miquel Jané propone un recorrido fotográfico a través de viñedos, caminos y montañas de la zona a bordo de un todoterreno descapotable.

9 DO Pla de Bages. Los monjes del monasterio de Sant Benet de Bages ya producían vino en el siglo X. Gracias a la Ruta de les Tines se puede retroceder a épocas pasadas a través de los valles del Montcau y observar con los propios ojos las antiguas barracas de piedra seca construidas para guardar las herramientas y ofrecer refugio a los payeses.

10 DO Priorat. Un microcosmos entre montañas abrigadas y laderas empinadas donde se elaboran algunos de los vinos más prestigiosos a nivel internacional. Vale la pena recorrer pueblos con tanto encanto –y espíritu vinícola– como Porrera, la Vilella Baixa o Siurana, así como la cartuja de la bodega Scala Dei, del siglo XIX.

11 DO Tarragona. La Tarraco romana no solo se puede observar en el conjunto arqueológico de Tarragona, sino también se puede experimentar a través de los vinos de la bodega Sicus, que envejecen en ánforas de barro que entierran bajo tierra en los propios viñedos, como se hacía 2.000 años atrás. Todo un ejercicio de historia vitivinícola.

12 DO Terra Alta. Sus vinos son frescos y equilibrados, y en el caso del Celler Frisach, ecológicos. Se puede visitar sus instalaciones para comprobar como llevan a cabo la vendimia a mano y efectúan microvinificaciones para cada variedad por separado. Y en el entorno, una lección de historia resiguiendo los escenarios de la batalla del Ebro.

Segunda edición de 'Conversaciones a la carta'

LA RUTA GASTRONÓMICA PROMOCIONA LA CULTURA DEL VINO

Irresistible

La iniciativa permite disfrutar de las mejores propuestas gastronómicas del país maridadas con un vino con personalidad, a un precio muy especial

Raimat y más de 90 restaurantes de Catalunya se unen en una tentadora y sugerente ruta gastronómica para promocionar la cultura del vino. Durante todo el mes de noviembre se pueden descubrir en Barcelona, Lleida, Tarragona y Girona, las mejores propuestas gastronómicas maridadas con un vino con personalidad propia, a un precio muy especial.



Maridaje. Dos recetas elaboradas en los restaurantes que participan en 'Conversaciones a la carta' acompañadas con Ànima de Raimat.

Ànima de Raimat estimula las sobremesas

Texto **Julio Maya**

TRAS EL ÉXITO de la última edición celebrada la pasada primavera, Ànima de Raimat, el icónico vino de la bodega centenaria Raimat, ha vuelto a poner en marcha la ruta *Conversaciones a la carta*. Se trata de una innovadora propuesta cuyo principal objetivo es "acercar la cultura del vino a los consumidores e invitarlos a disfrutar del maridaje de manera desenfadada y divertida con la mejor y más diversa gastronomía de nuestro país", destacan los organizadores del evento.

Desde el 1 de noviembre y durante todo el mes, 99 de los principales restaurantes de Catalunya ofrecen a los comensales unos menús a precios ajustados, con los que disfrutar de un momento único y recuperar, mediante un original juego de mesa, la forma más habitual de comunicación, la conversación.

En buena compañía

Importantes espacios gastronómicos repartidos por todo el territorio catalán -36 en Barcelona, 23 en Lleida, 19 en Girona y 21 en Tarragona- participan en la iniciativa ofreciendo un menú especial elaborado a partir de una revisión de la cocina tradicional que define el espíritu de este vino.

Establecimientos reconocidos como The Room Service y Bardot (Barcelona), Malena de Giménez (Lleida), Dos G de Salou y Pa i Raim de Palafrugell, entre muchos otros, forman

parte de esta ruta que reivindica el arte de las conversaciones en la mesa, donde poder compartir una historia, una anécdota o una vivencia con un vino único, una comida exclusiva y siempre en muy buena compañía.

Mucho que decir

Vestido con los azulejos históricos del castillo de la bodega, en las que como un jeroglífico encontramos explicado el origen del nombre de la marca Raimat-Terra (Uva-Mano-Tierra), Ànima de Raimat se convierte en un acelerador de conversaciones, un vino que invita a saborear los momentos y que deriva en sobremesas infinitas. La peculiaridad de este vino reside en su estilo organoléptico, que se adapta a las nuevas tendencias de consumo: vinos más afrutados, con personalidad y potencia.

La nueva y exclusiva gama de Ànima refleja la esencia de la bodega y acerca la marca de Lleida a nuevos consumidores. Ànima de Raimat tinto es joven, moderno y fresco con muchas notas de frutas y de chocolate. Tiene un adecuado paso por madera que le aporta mayor estructura y boca. La primera añada se compone de cabernet sauvignon, tempranillo y syrah.

Ànima de Raimat blanco sigue la misma línea argumental que su compañero. Es un vino moderno, fresco, amable y con una alta intensidad de fruta y multi-

filosofía

Reivindicar el arte de conversar de una manera desenfadada y divertida

tud de aromas: flores, notas tropicales y un agradable final de lima limón. En boca también mantiene una buena textura y longitud. Las variedades utilizadas en la primera añada son chardonnay, xarel·lo y albariño.

La repercusión de la nueva gama de vinos de la bodega catalana ha sido muy positiva. De hecho, los reconocimientos internacionales no se han hecho esperar y recientemente el jurado del certamen internacional Mundus Vini 2015, considerado uno de los concursos más relevantes en el mundo vitivinícola, ha re-

conocido con una Medalla de Oro el Ànima de Raimat.

Para disfrutar al máximo

La ruta gastronómica *Conversaciones a la carta* ofrece, sin duda, una inmejorable oportunidad para disfrutar del excelente nivel de la cocina que se hace hoy en Catalunya y, al mismo tiempo, contribuir a divulgar la cultura del vino a través de los maridajes propuestos por Raimat. Para ver el listado completo de restaurantes que participan en esta iniciativa gastronómica y los menús que ofrecen consultar la web <http://raimat.es/ruta/>.



Redonda madurez

Texto **Julio Maya**

HAN TRANSCURRIDO ya 25 añadas desde que Gonzalo Antón, líder y alma máter del proyecto Izadi, elaborara su primer crianza en Rioja Alavesa. Desde entonces, Izadi se ha convertido en uno de los nombres indispensables en el epígrafe de vinos con DOC Rioja. Y no lo es por casualidad. A su espalda no solo contempla 25 elaboraciones, sino que atesora el reconocimiento unánime tanto de la crítica como del colectivo de gastronómicos.

Muchas han sido las historias que han jalonado la trayectoria de Bodegas Izadi. Una de ellas es la que se refiere a la cocina, puesto que Izadi ha ido madurando de la mano de la gastronomía. En el haber de Gonzalo Antón está el organizar uno de los congresos pioneros de cocina de autor, donde comenzaron a despuntar los ahora consolidados grandes chefs de la cocina internacional.

Quizá esta circunstancia ayudara a Bodegas Izadi a concebir vinos en continuo idilio con la hostelería. 25 añadas después, esta bodega de Villabuena de Álava demuestra la madurez propia de quien lleva mucho andado, pero que, a su vez, atisba un futuro prometedor, con la misma ilusión de las generaciones que se han ido sumando al proyecto Izadi.

Momento histórico

Ejemplo de ello es la nueva cosecha que están presentado. En palabras de Lalo Antón, gerente de Bodegas Izadi, **“el Crianza 2012 puede que sea uno de los mejores vinos de nuestra historia”**. No hay duda que es un momento histórico para la bodega, tanto por la celebración de su aniversario como por el contexto que vive, **“con todos los medios para elaborar vinos con**

la personalidad Izadi”. Además, esta cosecha **“es paradójica: pese a ser muy corta, quizá un 30% menos de lo habitual por las malas condiciones climáticas, atesora una altísima calidad”**, afirma Antón.

Con motivo de esta celebración por sus 25 añadas, Izadi presenta un rediseño de su imagen que ahonda en la sobria elegancia que siempre ha predominado en su etiqueta, reconocible por un triángulo que recuerda al consumidor la zona donde se vendimia la uva que elabora (Villabuena, Samaniego

Celebración

La bodega ubicada en el corazón de Rioja Alavesa cambia de imagen por su aniversario

y Ábalos). En primer término también destaca Izadi, marca que sin hacerse mayor alcanza en esta añada una redonda madurez.

Otros proyectos

La familia Antón (líderes del grupo Artevino) no solo está afincada en Rioja, sino que cuenta, también, con bodega Finca Villacreces, en Ribera del Duero, y Bodegas Vetus, en la DO Toro. La primera de ellas, Villacreces, es una de las bodegas ribereñas más en boga en los últimos años gracias al éxito de su vino Pruno, considerado por Robert Parker, uno de los críticos más influyentes del mundo, como el de mejor relación calidad precio de la historia por menos de 20 dólares en su añada 2010.

éxito

Tanto la crítica como los gastronómicos valoran el trabajo de la familia Antón al frente de una de las firmas indispensables en el epígrafe de vinos con DOC Rioja



Cultura vitivinícola. Izadi ofrece a los amantes del vino un conjunto de experiencias que le adentran en el mundo de la enología y de la gastronomía. Por un lado, visitando la bodega situada en Villabuena de Álava (arriba), en la que se pueden celebrar comidas, reuniones y eventos. Por otro, conociendo las peculiaridades de la zona donde nacen sus uvas, en la Rioja Alavesa (abajo).



LA EMPRESA

REFERENTE EN EL MUNDO DE LA HOSTELERÍA Y LA RESTAURACIÓN

→ En 1987, Gonzalo Antón, junto a un grupo de amigos y empresarios vitorianos, alumbró un proyecto innovador en el corazón de Rioja Alavesa: Bodegas Izadi, en Villabuena de Álava, enfocada a la elaboración de vinos de calidad. El amplio conocimiento de Antón en el sector de la hostelería y la restauración le permiten concebir un vino, Izadi, que pronto se erige como uno de los más apreciados por el mundo de la gastronomía. A su vez,

la incorporación de nuevas técnicas de elaboración y su gran afán de continua superación logran crear un estilo propio que se consolida a lo largo del tiempo.

En el año 2000, la incorporación a la organización de la empresa de su hijo, Lalo Antón, impulsa la comercialización en el exterior, así como la expansión de la compañía, que, bajo el nombre de Artevino, aborda los proyectos de Finca Villacreces (DO Ribera del Duero), Bodegas Vetus

(DO Toro) y Orben (DOC Rioja).

La apuesta por la calidad, la vinculación por la gastronomía y el apego a la tierra son los pilares fundamentales sobre los que se asienta Bodegas Izadi, una marca de referencia en el sector de la viticultura que ha visto reconocido su trabajo con múltiples y prestigiosos premios. Asimismo, ofrece al público la posibilidad de visitar sus instalaciones y conocer los procesos de elaboración del vino.

La apuesta por la calidad, la estrecha vinculación con la gastronomía y el apego a la tierra son los pilares fundamentales sobre los que se asienta la compañía

Cuando la viticultura deviene un arte

Texto **J. M.**

LA BODEGA Castell de Pujades, situada en Castellví de la Marca (Alt Penedès), es un lugar único para el cultivo de la viña. Su paisaje cálido y armónico, lleno de la luminosidad mediterránea, convierte la viticultura en un arte que se refleja en los vinos tranquilos y espumosos que produce la firma catalana. Los caldos de Castell de Pujades comparten la filosofía y los valores de la casa, por eso nacen siendo Clàssics Penedès, un producto arraigado y específico. **“Creemos profundamente en este nuevo camino por la coherencia, origen y respeto hacia nuestra tierra y el medioambiente”**, afirman los responsables de la bodega.

Una de las señas de identidad de Castell de Pujades es el terruño, rico en suelos calcáreos, donde nacen y crecen las diferentes variedades de uva –macabeo, xarel·lo y parellada– que se cultivan en sus viñas. Cada una de ellas requiere un tipo de suelo para extraer el máximo provecho. **“Cada viña es un mundo y, por ello, las tratamos de manera singular para que nos puedan dar cosas diferentes”**, apuntan desde la bodega. Para

la firma catalana, **“la viticultura es una parte muy importante de todo el proceso”**. De ahí que se impliquen tanto en la viña y sean tan exigentes con la calidad de la uva. **“Sabemos que las características particulares de nuestros vinos dependen de la calidad de nuestras uvas”**, sostienen.

Preservar el paisaje

El respeto medioambiental hace que la bodega apueste por la viticultura ecológica. **“Creemos que hemos de preservar el paisaje”**, proclaman. **“Estamos en un entorno natural donde la prioridad es conseguir el equilibrio del ecosistema en la viña y el fomento de las cadenas tróficas naturales, considerando que la diversidad animal y vegetal es una garantía de equilibrio entre las especies”**. La idea es **“introducir en la viña un poco de diversidad, con el fin de reducir la presión de las enfermedades y de las plagas, sin comprometer los objetivos de producción de calidad y cantidad”**, valoran.

Los Clàssics Penedès de Castell de



Valor seguro. Viñas de la finca Castell de Pujades, en el Alt Penedès, y uno de sus vinos de cabecera, Aymar, de 15 meses de crianza y calidad reserva.

Pujades siguen el método tradicional para su elaboración, y atesoran una larga y paciente crianza (como mínimo 15 meses). Todos ellos son, como mínimo, de calidad reserva. Este aspecto es muy importante para mantener el estándar de calidad, sobre todo por lo que respecta a la integración del carbónico (que determina las características de la espuma y la persistencia) y la complejidad aromática y gustativa.

Expresión de un territorio

Tratando de transmitir esta ilusión por el vino y su personalidad nace Aymar, un Reserva Brut Nature que debe su nombre a Lluïsa Aymar, una difusora de los vinos catalanes, esposa de Francesc Ferrer, exportador de vinos a La Habana en los inicios del siglo XIX (de esto hace ya cinco generaciones). Aymar es la expresión de una uva, de un territorio y de una añada. Por eso en la botella figura la fecha de degüelle, además de la añada.



Caviaroli

ENCAPSULADO DE ACEITE VIRGEN EXTRA

Explosión de sabor

Texto **Julio Maya**

CAVIAROLI, fundada en 2011, es una joven empresa familiar que ha unido las capacidades tecnológicas de sus emprendedores con el fin de elaborar productos de alto valor gastronómico. Una apuesta basada en el compromiso con la innovación y la calidad que se ha materializado en su primera familia de productos: el caviar de aceite que lleva por nombre el de su misma marca: Caviaroli.

Diseñar y desarrollar la tecnología para encapsular aceites para uso gastronómico supone todo un hito, ya que hasta ahora era imposible hacer esferas de aceite con una calidad aceptable y sin que estuviesen tratadas de forma química o térmica. Chefs de la talla de Ferran Adrià –que fue su primer cliente–, Paco Pérez, Nandu Jubany o Quique Dacosta fueron los primeros a los que la empresa dio a conocer su hallazgo. Hoy, más de cuatro años después, los productos de Caviaroli están presentes en 21 países con el mis-

mo espíritu y filosofía de siempre: ofrecer algo nuevo, de calidad, para sorprender a sus clientes.

Amplias posibilidades

El desarrollo de los productos de Caviaroli se basa en una fuerte interacción con todos los actores que intervienen en el proceso de producción, comercialización y uso del producto. Ello implica tratar con productores de aceite de primer nivel, captar la opinión de comprometidos distribuidores y responder a las exigencias de los paladares de renombrados cocineros. De esta manera se consigue que los usuarios finales de Caviaroli y sus comensales puedan disfrutar de productos elaborados con aceites de primer nivel, con un amplio abanico de posibilidades culinarias dentro de la cocina de vanguardia.

Caviaroli es una explosión de sabor que recoge la intensidad y el aroma de aceites de calidad y denominación de origen. Ello



Ingrediente imprescindible en la cocina. Platos elaborados en el restaurante Spoonik de Barcelona en los que se ha utilizado Caviaroli.

La tecnología de encapsulación permite obtener una esfera de textura igual a la del caviar

se consigue mediante una tecnología de encapsulación que permite obtener una esfera de textura igual a la del caviar. Caviaroli rompe en boca, permitiendo al comensal disfrutar de una delicada ración de aceite puro antes de mezclarse con el resto de ingredientes del plato. La tonalidad de Caviaroli depende de la materia prima de partida que imprime un carácter especial en cada una de las variedades.

Se puede usar en cualquier sitio donde se pondría aceite en crudo. Funciona bien con todo tipo de platos, fríos y calientes. Su membrana resiste temperaturas de

hasta 60° C, por lo que se puede usar también en sopas y cremas calientes. No está recomendado cocinar con él, ya que la exposición a superficies calientes rompe la membrana que recubre la perla.

Almacenar entre 10° C y 26° C en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de luz, calor y olores fuertes. Una vez abierto, mantener cubierto en su propio aceite de cobertura y almacenar refrigerado, evitando la congelación. Antes de utilizarlo, voltear el tarro un par de veces para que libere así todo su aroma. Consumirlo en un plazo de cuatro semanas.

calidad
El producto rompe en boca y permite disfrutar al comensal de una delicada ración de aceite puro antes de mezclarse con el resto de ingredientes del plato

Quesos de Suiza

CLAVES PARA PLANIFICAR EL MARIDAJE IDÓNEO

Existen diversas teorías sobre el origen de la frase “que no te la den con queso”, pero todas ellas van a parar a una misma conclusión: el queso potencia los vinos jóvenes, así que estos últimos mejoran enormemente si están bien acompañados, pero luego pueden perder su encanto cuando están solos. En todo caso, el maridaje entre unos productos de elaboración artesana y sabores intensos como los Quesos de Suiza y los vinos y cavas más adecuados permite potenciar las sensaciones e intensificar la experiencia gastronómica.

La exigencia de encontrar la pareja ideal

Texto **Xavi Datzira**

EL QUESO EN GENERAL, y especialmente aquellos que lucen una denominación de origen suiza, tienen una personalidad exigente a la hora de encontrar pareja. Es decir, que no se conforman con cualquier acompañante, sino que buscan siempre aquel que sea más adecuado para ellos, con el que compartan grandes dosis de sintonía y conexión. Eso sí, cuando sucede, estallan fuegos artificiales. Esto es algo que hay que tener muy en cuenta a la hora de planificar el maridaje entre alguno de los diferentes Quesos de Suiza y un vino o un cava. No todo vale, pero una buena armonía puede elevar las cotas del placer gastronómico.

Los quesos suizos se elaboran de forma artesanal y siguiendo toda una serie de parámetros marcados por el consejo regulador de cada queso, ya sea Le Gruyère AOP, Tête de Moine AOP, Appenzeller AOP, Emmentaler AOP, L'Étivaz AOP; Sbrinz AOP... Por norma general, en la elaboración se utiliza el doble de leche que en los productos lácteos de producción industrial y, además, esa leche debe proceder de vacas alimentadas de pastos y que no han estado tratadas con hormonas o antibióticos. Las queserías reciben leche recién ordeñada dos veces al día para que el producto sea lo más fresco y natural posible. Al usar leche cruda, no pasteurizada, el sabor es más intenso y con aromas que remiten a los pastos y forrajes de los campos suizos.

Estas características hay que tenerlas muy en cuenta a la hora de buscar un vino para acompañarlos, ya que la potencia e intensidad de estos quesos puede hacer que el vino pierda toda su estructura. **“Pueden formar una muy buena pareja, aunque se debe hacer una buena elección”**, explica el experto en quesos Enric Canut. Explica que existen tres tipos de maridaje, según si se quiere que el vino acompañe, complemente o contrarreste. **“Aunque siempre se puede recorrer a un**

comodín, que en este caso sería un vino blanco seco, joven y afrutado o bien fermentado en barrica. El cava también funciona muy bien, porque limpia muy bien el paladar, aunque no puede ser brut nature, sino que debe tener un punto dulce. Y el jerez es todo un mundo por descubrir”, explica. También comenta que se podría optar por vinos rosados o tintos jóvenes, pero hay que ir con sumo cuidado con los tintos de mucha crianza, porque **“es muy fácil equivocarse”**.

Nuevas sensaciones

Como ejemplo práctico de maridaje se puede tomar un Le Gruyère AOP, uno de los quesos suizos en España y uno de los más imitados, pero que desde el 2010 está reconocido como denominación de origen protegida. Es delicado, recio y de un aroma muy característico, ya que conforme va madurando, se va frotando la corteza constantemente con agua pura salada. Y al contrario de lo que se suele creer, no es indispensable que tenga agujeros. Los enólogos de la bodega Vallformosa recomendarían para acompañarlo el Masia Freyè Syrah-Tempranillo para **“intentar ganar y descubrir sabores”**.

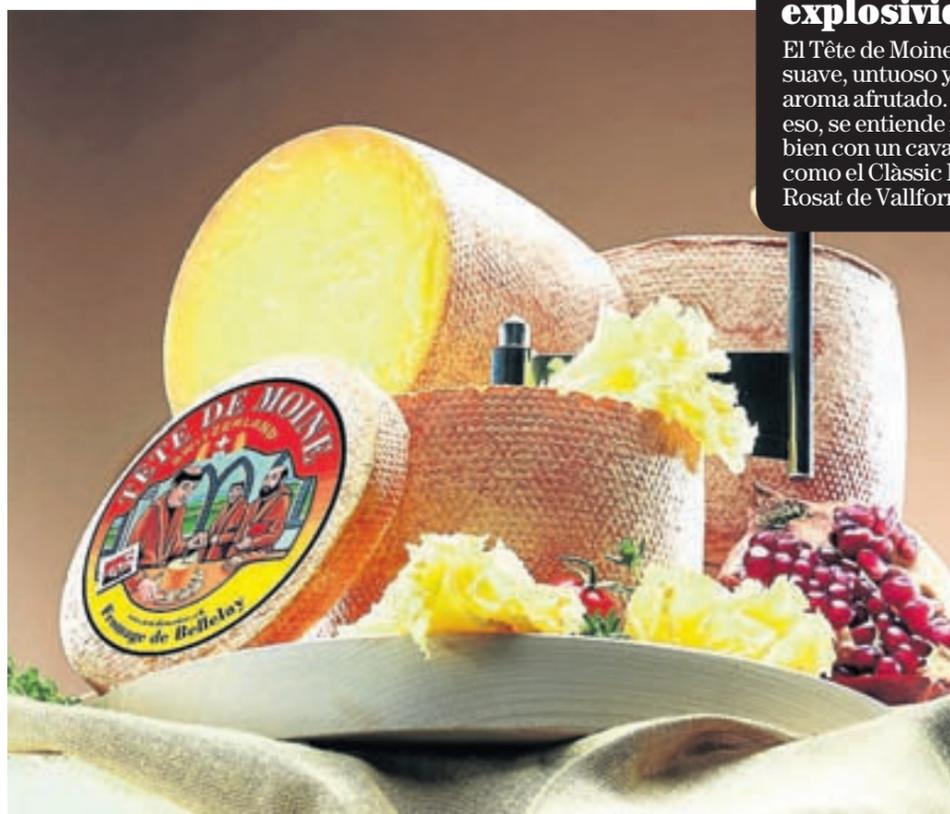
Con un pase suave de barrica, los aromas florales y a la vez balsámicos de la syrah se conjuntan con los frutos rojos del tempranillo, para generar un **“nuevo mar de sensaciones”** al fusionarse con el queso, que potenciará la madera y el carácter maduro del vino.

Si se toma un queso de sabor suave y untuoso como el Tête de Moine AOP, la opción de maridaje sería el Clàssic Rosat de Vallformosa, un cava joven y desenfadado elaborado con la variedad trepat. **“Cuando compartimos en boca el queso con este cava, los aromas a frutos rojos, tales como la fresa o la frambuesa, quedan resaltados por el Tête de Moine, que a la vez ofrecerá una sorprendente sensación entre fruta y complejidad en**



intensidad

Los aromas tan característicos de Le Gruyère AOC armonizan bien con las notas florales y a frutos rojos del Masia Freyè de Vallformosa



explosividad

El Tête de Moine es suave, untuoso y de aroma afrutado. Por eso, se entiende muy bien con un cava rosé como el Clàssic Brut Rosat de Vallformosa



textura”, detallan desde la bodega del Penedès. Solo hay 10 queserías en Suiza que elaboren este producto, nacido en siglo XII en la abadía de Bellelay y cuyo nombre significa literalmente, *cabecera de monje*. Cuenta la leyenda que los monjes bajaban hambrientos por las noches hasta la despensa y que, para evitar ser descubiertos, cortaban el queso raspándolo con una navaja. Una tradición que se mantiene actualmente gracias a la *grolle*, un utensilio para raspar el queso en forma de rosetas y que, a su vez, ayuda a potenciar su sabor y aroma. Solamente queda preguntarse qué habría pasado en esa abadía medieval si los monjes también hubieran tenido acceso a un buen vino.



CENA EN THE SHOPPING NIGHT BARCELONA

UN MENÚ CON MUCHO AMOR

El 3 de diciembre se celebra The Shopping Night Barcelona y, como ya es habitual, Quesos de Suiza se instalará en el paseo de Gràcia en un encantador chalet de madera y organizará una cena única a cargo de la chef Mey Hoffman, que ha creado un menú inspirado en *Romeo y Julieta* (se sortean 10 invitaciones dobles a través de www.facebook.com/QuesosdeSuiza). Una ocasión única para degustar platos como un salteado de setas con polvo de frutos secos y Le Gruyère AOP o un risotto de ceps con Sbrinz y salsa de oporto, maridados con los vinos y cavas de Vallformosa. Esa noche también se dará a conocer al ganador del concurso Swiss Master Cheese, quien se llevará su peso en quesos suizos.

La Festa del Vi a Gandesa es un acontecimiento cultural plenamente consolidado y el escaparate de los vinos a pie de territorio más importante de la región donde la muestra de vinos DO Terra Alta es el núcleo de la fiesta.

Catalunya presume de los vinos de la Terra Alta

Texto **Julio Maya**

LA TERRA ALTA se ha consolidado por méritos propios como la capital catalana del vino. Entre sus muchas virtudes destacan fundamentalmente cuatro razones de peso. Primera: la garnacha blanca es la variedad estrella de la DO Terra Alta y ha sido premiada en diversos concursos mundiales. Segunda: es la única DO de Catalunya que dispone de dos distintivos de garantía (uno de ellos específico para los vinos de garnacha blanca). Cabe reseñar que para lucir este distintivo los vinos han de cumplir dos requisitos ineludibles: uno, que estén elaborados 100% con garnacha, y dos, que obtengan un mínimo de 85 puntos en el examen del comité de degustación. Tercer argumento: los vinos de la DO Terra Alta guardan una relación calidad-precio inmejorable. Y cuarta: se trata de un producto de proximidad, arraigado a la tierra donde nacen.

Con estas credenciales, no es de extrañar que, un año más, Gandesa se convirtiera en el epicentro de la cultura vitivinícola durante la celebración de la 28ª Festa del Vi, que tuvo lugar del 30

de octubre al 2 de noviembre en la capital de la Terra Alta.

Francesc Rieu, presidente del Consell Interprofessional de Vins del Rosselló y el máximo responsable del Concurso Mundial de Garnachas del Mundo fue el maestro de ceremonias y actuó de pregonero de la 28ª Festa del Vi. También fue el encargado de presentar el Concurso de Vinos con DO Terra Alta, donde se descubrieron los vinos galardonados en cada una de las categorías.

Los ganadores

Los vinos ganadores en la edición de este año fueron los siguientes: Mas d'en Pol 2014, del Celler Xavi Clua, por el mejor vino blanco de cosecha; La Foradada 2014, del Celler Frisach, como mejor vino brisado; Nostra Senyora del Portal 2014, del Celler Piñol, como mejor vino rosado de cosecha; Rebels de Batea 2014, de Miguel Torres, como mejor vino tinto de cosecha; La Serra 2013, de Herència Altés, como mejor vino tinto bota/roble/crianza; y Mistela blanca, del Celler Cooperatiu de Gandesa, como mejor vino de licor.

Asimismo, cabe destacar los premia-



Tierra de vino. Paisaje dominado por viñas en la Terra Alta y varias imágenes de la Festa del Vi a Gandesa, donde se degustaron diferentes vinos de la DO.



la uva
La garnacha blanca es la variedad estrella de la denominación de origen Terra Alta y ha sido premiada en diversos concursos a escala internacional por su calidad

dos en las categorías más representativas, como son el mejor vino Terra Alta garnacha blanca, que recayó en Herència Altés con el vino Herència Altés 2014; el gran vino blanco de la Terra Alta para el Somdinou 2013, del Celler Cooperatiu de Gandesa, y el gran tinto de la Terra Alta para el Aube 2010, del Celler Batea.

En la muestra de vinos y gracias al aumento del espacio con una carpa de 800 metros cuadrados, el número de tíquets de degustación dispensados rozó la cifra de 14.000, mientras que el número de copas suministradas se situó en torno a las 1.500.

Especial mención merece la 6ª Nit de les Garnatxes blanques, uno de los actos más emblemáticos del programa, que congregó la presencia de 560 personas. El público asistente pudo probar hasta 43 vinos elaborados con garnacha blanca de 28 bodegas diferentes.

No menos interesante resultó la jornada profesional celebrada en el Poble Vell de Corbera d'Ebre, donde 150 profesionales de la restauración, sumilleres y chefs, con representación de 12 restaurantes galardonados con estrella Michelin, pudieron degustar las joyas de la corona de la DO más meridional de Catalunya. Un total de

26 bodegas ofrecieron sus vinos en un evento de carácter profesional nunca visto anteriormente en la DO Terra Alta. Posteriormente, tuvo lugar una comida de hermandad entre elaboradores y asistentes en el restaurante Nou Moderno de Vilalba dels Arcs en la que se maridaron los vinos con la gastronomía típica de la Terra Alta.

Con estos resultados, la comisión organizadora, formada por la Societat Unió Gandesana, el Ayuntamiento de Gandesa, el Celler Cooperatiu de Gandesa y el Consell Regulador DO Terra Alta han superado con creces los objetivos previstos en esta edición.

Con la colaboración de:



Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix a les zones rurals



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



El suplemento gastronómico *Gourmets* puede seguirse en la versión *on line* y también a través de las redes sociales

<http://gourmets.elperiodico.com>

<http://www.facebook.com/gourmetsclub>

Twitter: @GourmetsClub



CORIMBO I 2010

Tres grandes formatos para un Ribera del Duero sublime

Corimbo propone esta Navidad brindar con su vino Corimbo I 2010 en tres grandes formatos. Se trata de un gran vino fruto de una increíble añada en la Ribera del Duero. Procedente de viñas de 70 años de media de pagos de La Horra y Roa (Burgos), este 100% tinta del país posee una crianza de 16 meses en barricas de roble francés y americano.

En nariz es un vino muy intenso, voluminoso, elegante y pulido; la mora y la ciruela negra aparecen con claridad entre la sensación de plantas aromáticas bajo el pinar, y una nota

de mineralidad profunda remata el perfil de este vino. En boca es voluminoso, amplio; la presencia de las frutas negras van dando paso a notas de plantas aromáticas y tierra.

Corimbo I 2010 muestra el paisaje de la Ribera del Duero en la copa fruto de una añada increíble que apasionará a los amantes del buen vino. La versión Magnum (1,5 litros) cuesta 90 euros; el formato Doble Magnum (3 litros) vale 180 euros, y el Imperial (6 litros) 360 euros. Más información en las webs www.bodegaslahorra.es y www.bodegasroda.es.



Freixenet Reserva Real

Buquet personal para un clásico

Elaborado con las variedades macabeo, xarel·lo y parellada, más un pequeño porcentaje de vinos de reserva de distintas añadas, el Freixenet Reserva Real se caracteriza principalmente por tener un color amarillo con reflejos pajá, burbuja fina y abundante, formando una marcada corona. En nariz presenta olores tostados suaves bien armonizados con aromas de frutos secos y sutiles notas frutales. También se perciben fondos de pastelería y evadura. Paso de boca elegante, vivo y con buena estructura. Predominan los gustos de arga crianza, pero la buena presencia de carbeno en boca y la suave acidez lo hacen ligeramente fresco (www.freixenet.es). 24,95 €.

AA Privat Opus Evolutium

Un cava de cuna ecológica

Alta Alella Cava Privat presenta la obra culmen de la familia Pujol-Busquets Guillén, el AA Privat Opus Evolutium, un cava Brut Nature Gran Reserva ecológico. Está elaborado a partir de las mejores uvas ecológicas de pansa blanca, chardonnay y pinot noir de la bodega. Parte del vino base fermenta en barrica, y se caracteriza por un color amarillo pálido con fuertes reflejos dorados. Con un mínimo de 36 meses de crianza, los aromas de fruta blanca madura, flores y el trasfondo de frutos rojos y nueces quedan envueltos por la mineralidad y salinidad propias de la zona. Sabroso y con largo posgusto, en boca es equilibrado y estructurado, con una acidez marcada e integrada y una burbuja fina y persistente. Un cava, en definitiva, calificado y gastronómico. Cuesta 25 euros (www.altaalella.com).



Louis Roederer

Con la rúbrica de Philippe Stark

El nacimiento de este champán es la historia del encuentro entre Frédéric Rouzaud, propietario de Louis Roederer y Philippe Stark. El revolucionario diseñador francés ha realizado la botella y la etiqueta del Brut Nature 2006 –máxima expresión de la técnica enológica– respetando la esencia y el estilo elegante de la bodega francesa (www.louis-roederer.com). El resultado es una joya auténtica del terroir, seco y sin ningún ornamento. Su entrada en boca es elegante y fina a pesar de no poseer el azúcar para suavizarla. Su paladar es vinoso, especiado, complejo, un champán gastronómico de burbuja finísima e infinita que deja con ganas de más. 89,50 euros.



Juvé y Camps

Una explosión de sensaciones

Juvé & Camps (www.juveycamps.com) presenta la añada 2011 del cava Reserva de la Familia. Un Brut Nature con un mínimo de 36 meses de crianza en botella y elaborado a partir del mosto flor de uvas macabeo, xarel·lo y parellada propias de las fincas de Espiells, Can Massana y La Cuscona, ubicadas en uno de los mejores pagos de la comarca del Alt Penedès. El cava se distingue por su complejidad, intensidad y por una elegancia que crece poco a poco mostrando nuevos aromas propios de una larga crianza. De brillante color dorado pálido, su espuma cremosa hace que su paso por boca sea fresco y amplio, y que proporcione un largo final. 15,20 euros.



Privlège des Moines

Compañero ideal de 'foies' y postres

JM Gobillard et Fils (www.champagnegobillard.es), ubicada en uno de los 25 pueblos franceses con categoría Premier Cru de la famosa región de Champagne, presenta en España ocho tipos de champán diferentes, concebidos para maridar con todos los platos de la carta. La bodega cuenta con 30 hectáreas de viñedos propios donde se vendimia manualmente, con uvas rigurosamente seleccionadas, para elaborar espumosos artesanales que se comercializan en producciones limitadas. Privlège des Moines es uno de ellos. Amaderado, con notas de madera y vainilla y un final fresco, resulta de lo más apropiado para acompañar foies y postres. 65 € en tienda.



Enoteca

Un intenso viaje al Piemonte italiano

Su nombre –Enoteca– habla por sí solo de cuál es el papel que ocupan los vinos en el restaurante insignia del Hotel Arts de Barcelona (www.hotelartsbarcelona.com). Un establecimiento con dos estrellas Michelin (obtenidas en el 2009 y el 2012) donde su célebre chef, Paco Pérez, se inspira en la comida y los productos frescos del Mediterráneo, condensando la esencia de los ingredientes locales y poniendo un acento especial en el pescado y el marisco.

La bodega es, sin duda, uno de los elementos más destacables de este espacio, con más de 700 vinos, con los que el sumiller hace y deshace para lograr los más acertados maridajes.

Ahora, además, el restaurante ha

estrenado un nuevo menú dedicado al ingrediente estrella del Piemonte italiano: la trufa blanca. Durante todo el mes de noviembre, el delicado sabor de este exclusivo tubérculo aromatiza platos como el consomé al tartufo; la piel de pollo, emulsión de zanahoria y tartufo; el arroz de *ou de reig* y tartufo; o el lomo de wagyu, setas, patatas y tartufo.

Hace tres años, el restaurante llevó a cabo una puesta a punto en su interiorismo, potenciando el carácter mediterráneo del establecimiento. El local cuenta con tres estancias diferenciadas: la sala (con capacidad para 55 personas); la terraza (con agradables vistas al puerto olímpico) y una zona especialmente pensada para el recibimiento de los comensales.



En el distrito barcelonés de Ciutat Vella

Una bodega con muchas joyas

Un champán Dom Pérignon, un Bollinger Le Grande Année Rosé, un Vega Sicilia Único (DO Ribera del Duero) o un Espectacle (DO Montsant) son algunas de las joyas que se esconden en la bodega del Gran Café (www.restaurantelgrancafe.com), el emblemático establecimiento modernista. En total son más de 120 referencias las que componen este espacio privilegiado, donde un 80% son caldos catalanes, en consonancia con el tipo de cocina del restaurante. La carta, además,

ha sido recientemente renovada para dar prioridad a los productos de temporada. En ella se encuentra desde un arroz caldoso de bogavante; a un bacalao con espinacas a la catalana, sobrasada de Mallorca y miel; o un filete de buey a la brasa con salsa de ceps. Para acabar, nada como un postre de texturas de chocolate con helado de avellanas de Reus, acompañado de un vino dulce. La música, interpretada majestuosamente por el pianista, sublima cualquier maridaje.



Publicación independiente

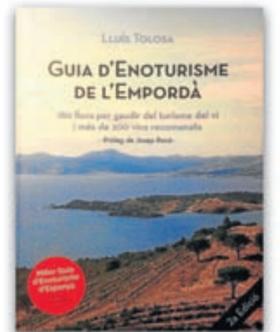
Cata de 1.360 referencias

Por octavo año consecutivo, se acaba de presentar la última edición de la *Guia de Vins de Catalunya*, que recoge los mejores vinos catalanes del 2015 según la cata a ciegas realizada por los responsables de dicha publicación, Jordi Alcover y Silvia Naranjo, dos profesionales cuyo rigor e independencia han quedado ampliamente demostrados a lo largo de su trayectoria. Para su realización, estos expertos han realizado una cata a ciegas de un total de 1.360 referencias, que posteriormente han ordenado según su puntuación. Una publicación muy útil para escoger –sin miedo a equivocarse– el caldo idóneo para cada ocasión. Más información en www.grup62.cat.

Mejor guía de enoturismo de España

Homenaje al fruto de la tierra ampurdanesa

Un año entero dedicó Lluís Tolosa a recorrer el Empordà, hasta dar por concluida esta guía de enoturismo, que repasa los atractivos enoturísticos de este rincón de Catalunya. Tiempo suficiente para entrar en contacto con personajes entrañables, 41 sorprendentes bodegas del Alt y el Baix Empordà, 215 fabulosos vinos, 54 hoteles y restaurantes y más de 40 propuestas de visitas culturales: museos, fábricas de tapones de corcho, yacimientos arqueológicos o monasterios, entre otras. Todo ello ha sido recogido en este volumen, que ya va por su segunda edición, y que ayudará a cualquier aficionado a disfrutar de un patrimonio impresionante, un paisaje de gran belleza y una gastronomía de alta calidad.



Terras Gauda

Para acompañar el marisco

Con vistas a la Navidad, Bodegas Terras Gauda (www.terrasgauda.com) ha lanzado un bonito estuche regalo con dos botellas de vino de marcada singularidad y variedades autóctonas. El albariño (70%) contribuye a la mezcla con sus aromas frutales y volumen en boca. El caño blanco (15%) le otorga aromas de frutas exóticas, balsámicos, gran estructura y singularidad. Y el loureiro (15%) proporciona intensidad aromática floral. Un caldo complejo pero fácil de beber: cremoso, denso y carnoso, con toques de mineralidad y miel que, junto a su fresca acidez, revelan un largo y placentero final. Es ideal para combinar con marisco, así como con platos asiáticos, carnes blancas y arroces. 28 €.



Jean Leon

Homenaje 'retro' a los inicios de la marca

Con una estética *vintage*, Jean Leon (www.jeanleon.com) ha presentado una caja de lata para sus tres vinos 3055: Chardonnay, Rosé Pinot Noir y Merlot Petit Verdot. Está ilustrada con imágenes del Nueva York de los años 50, cuando Jean Leon desembarcó en la ciudad de los rascacielos con 19 años y una maleta llena de sueños. Uno de sus primeros trabajos fue el de taxista. Y es precisamente el número de su licencia el que da nombre a esta gama. Es un guiño a los inicios de la marca, mucho antes de que se trasladara a California, se introdujera en el ámbito cinematográfico y entablara amistad con grandes estrellas del celuloide. 32 euros.



CATALUNYA ÉS CASA TEUA

VINE A DINAR A CASA NOSTRA



BENVINGUTS

Penedès · DO Penedès · Costa Barcelona



www.catalunya.com

 Generalitat
de Catalunya