

ARTEVINO

MAGAZINE

ALBERT ADRIÁ



IZADITONE

by
Loison



CONTENIDO

5

Editorial

6

Entrevista a ...

9

Noticias Artevino

13

Sala de catas

14

El *foodie* y sus recetas

16

El sumiller

18

Verde que te quiero verde

20

De viaje a Andorra

25

¿Conoces a... ?

26

¿Conoces cómo... ?

27

Mesa en...

29

La alacena gourmet

30

Arte & Estilo

ARTEVINO

EST. — FAMILY WINERIES — 1987

Portada: Albert Adriá
Imagen: Estefanía Lorente

© 2024, Todos los derechos reservados.
ARTEVINO FAMILY WINERIES
Herrería Travesía II, 5 - 01307 - Villabuena de Álava
T. +34 945 609 086 - www.artevino.es

Impreso en España - Gráficas Ochoa

Edición:
Artevino Family Wineries
marketing@artevino.es

Diseño y maquetación original:
Artevino Family Wineries
diseño@artevino.es

Fotografía: Víctor Antón, Sergio Aja, Sade Visual,
Alejandro Francia y La Cueva Estudio.

Agradecimientos:
Albert Adriá, Shootthecook
y Sergio Otero.

UNA BODEGA ABIERTA AL MUNDO

"TRES COSAS EN LA VIDA SON IMPORTANTES: LA PRIMERA ES SER AMABLE;
LA SEGUNDA ES SER AMABLE; Y LA TERCERA ES SER AMABLE."
(HENRY JAMES)

Allá por 1987, Gonzalo Antón, impulsor de la compañía cuya revista corporativa tiene entre las manos, decidió que su primera bodega estuviera abierta al mundo. Por aquel entonces, lo que ahora llamamos turismo del vino ni estaba ni se le esperaba. Todo lo contrario, los bodegueros eran celosos a la hora de mostrar sus procesos a los ajenos, de poner su bodega bajo la lupa de los demás.

Algo parecido ocurría en la gastronomía. La cocina de un restaurante era zona de exclusión total para aquel que no luciera chaquetilla. Cómo ha cambiado todo aquello, no sin motivo, cuando, en ocasiones, la mejor mesa del restaurante está en la cocina o, como ya es ritual en muchos, hay visita obligada a los fogones antes de sentarse a comer.

El razonamiento parece, cuando menos, lógico. Si confías en lo que haces, con conocimiento, diligencia y honestidad, ¿por qué no lo vas a mostrar? Si a todo ello le sumas un carácter hospitalario, propio de la hostelería, contexto donde nace Izadi, la decisión era coherente, pero también arriesgada. Casi cuarenta años después, el tiempo ha confirmado que aquel era el camino correcto.

Tras muchos años en los que miles de amigos y clientes han pasado por Izadi, decidimos cerrar nuestra bodega en Rioja Alavesa por obras. Durante un año, han sido varios los cambios que hemos acometido, principalmente, en el edificio histórico, el primero que se construyó y donde se ubica la parte social.

Por decirlo de algún modo, no se trataba sólo de adecuar estéticamente la bodega, sino que se quería crear espacios que mejoraran la experiencia, lugares que generaran conversación, dando la importancia que tiene a cada uno de los pilares que conforman Izadi, desde la naturaleza, el vino y la gastronomía.

Desde ya mismo, la puerta de la bodega vuelve a estar abierta al mundo, no sin un grado alto de amabilidad y hospitalidad por parte de todos los que habitamos esta casa. ¡Le esperamos!

Reservas enoturismo: visitas@izadi.com



6

ALBERT

Mente inquieta y emprendedor visionario, la vida profesional de Albert Adriá le ha llevado a explorar caminos que otros no se hubieran atrevido, que otros ni hubieran imaginado. Éxitos que también se entremezclan con contratiempos, de esos de los que se aprende para tener una visión crítica, pragmática y cercana de la gastronomía. No elude los debates de una cocina que valora, pero a la que también exige. Ese inconformismo le devuelve a Enigma, un proyecto para trascender, pero también para vivir.

Adriá

Es difícil resumir la trayectoria de Albert Adriá por lo exitosa y prolífica, y ahí surge la duda: ¿La vida le ha ido llevando o ha sido usted quien ha conducido la vida adonde quería ir? Es cierto que son cuarenta años los que voy a cumplir como profesional. Un camino largo, no siempre exitoso. Ha habido algunas lagunas, pero de ellas se aprende. La vida me ha llevado a mí, nunca he querido forzar, quizá por miedo, por comodidad, y he vivido al día.

Una vida con mucho aprendizaje y experiencias de todo tipo, pero, Albert, ¿cuál es su propósito como cocinero? Hasta ahora siempre priorizaba acumular experiencias, aprender, aceptar retos diferentes. Cuando dejé el Bulli, cree elBarri, algo que alguien en su sano juicio no habría hecho nunca. La pandemia me hizo un flaco o un gran favor. Por un lado, aletargó que me pudiera retirar, por otro, me dio la oportunidad de que pudiera reinventarme, centrarme en Enigma cien por cien. Ahora priorizo volver a poner un restaurante mío como referente mundial. Somos ambiciosos pero realistas, es lo que he hecho toda la vida, es obvio que centrarme en un restaurante es más sencillo que cuando eran cinco.

"NOSOTROS NO VENDEMOS COMIDA, VENDEMOS FELICIDAD".



Por ello, llevo ya dos años y medio picando piedra, creándonos, poco a poco, un nombre, y, sobre todo, haciendo negocio. Ahora que veo los sesenta y la jubilación más cerca, priorizo, quizá un poco tarde, el ganar dinero.

¿Y está consiguiendo aunar trascendencia y negocio? Ahora empezamos a dominar, al cliente le encanta ver que dominamos la situación, estamos sesenta trabajadores para cuarenta clientes. El grado de satisfacción es muy alto, vemos su cara y creemos que lo que hacemos ya es diferente. Se habla mucho a la ligera de experiencia y de creatividad, y eso son palabras mayores, pero, ahora estamos seguros de que podemos, y eso que me infunden mucho respeto. Lo dice alguien que fue educado para ser creativo, para tener un entorno creativo y desarrollar nuevas técnicas y recetas.

A partir de aquí, ¿cuál es la hoja de ruta de Albert Adriá? Humildad y pasión. Humildad, entendiendo que, cuando nos levantamos, nos queda mucho por aprender; y pasión son muchas, muchas, horas.

Buscar la trascendencia es lo que impulsa el arte, ¿la cocina es el octavo arte? Es la sensibilidad del cliente lo que transforma cualquier trabajo en arte. He visto *pizzeros* que son artistas, he visto músicos que son artistas, albañiles que son artistas, según el modo en el que concibo el arte. Nosotros no hacemos arte, puesto que el principio del arte es contrario a la realidad de la cocina, la nuestra se basa en la rutina, en reproducir al máximo los platos. El arte debería estar en lo opuesto.

En el arte hay ideología, ¿también en la gastronomía? Claro que hay ideología, pero tiene que ser contenida. Cuando explicas una historia eres prisionero de tu propia idea. Otros mejor deberían estar callados, porque lo que dicen no se parece en nada a lo que hacen. Por supuesto que tienes que tener una ideología como forma de entender tu trabajo. En mi caso, actualmente, lo marca el producto. Mi ideal de cocina empieza en el mercado. Algo que me dirás que es lo que todos cuentan, pero no es así, no todos viven en el mercado, envían dos personas al mercado cada día e intentan encontrar el mejor producto en cada caso, en una cocina que es cambiante como ninguna. Yo no cambio menús, yo cambio platos según dicta el producto.

Eso quiere decir que Enigma no es una cocina eminentemente creativa. Bueno, eso si pensamos en la creatividad como lo diferente, lo nuevo, lo que ayer existía, es la búsqueda de la búsqueda. A penas conozco cinco restaurantes con espíritu creativo en el mundo, el resto, y me incluyo, seguimos dándole vueltas a lo mismo, de las cuales, muchas, soy yo el culpable. El mundo se ha hecho pequeño, la información corre rápidamente, el conocimiento ha perdido valor porque es muy cercano y está disponible 24 horas al día. En un minuto puedes saber lo que se está haciendo en Australia, hace 30 años la información llegaba a cuentagotas.

¿Eso es lo que le da miedo en gastronomía? No, a mí no me da miedo nada. Se come mejor ahora que nunca, mucho mejor. Lo que no podemos exigir a todo el mundo que haga algo diferente. Sabemos que hay fórmulas certeras. Hemos logrado que el cliente extranjero venga a España a comer cocina española, es, lo más importante que hemos conseguido, y es por culpa, en parte, de la alta cocina.

¿Considera que el consumidor local tiene la madurez suficiente como para entender ciertos proyectos? Es curioso cómo todavía no hemos sido capaces con la alta gastronomía de salir al extranjero, exportar nuestra

7

alta cocina si somos uno de los que más estrellas Michelin tiene por habitante, no hemos salido muy airoso. Ese es un punto que con el paso del tiempo lograremos mejorar. Pero en España no está nada mal, aunque hay asignaturas pendientes: mejorar los sueldos, tener una mejor visión urbanística para las terrazas, una normativa que contemple mejor el gran abanico de establecimientos que existen...

Se abre el debate: ¿la alta cocina abre brechas o crea lazos? Hoy en día conviven muchos conceptos diferentes que no tienen por qué ser excluyentes. No hay debate casi ni en estilos. Por ejemplo, hay muchos asadores: Etxebarri, Elcano son alta gastronomía, abren camino y tienden lazos.

¿Cuándo el cocinero se vuelve empresario? Es la asignatura más grande que tienen los jóvenes. Se dejan llevar por la pasión, por los sueños, por la emoción, cosa que es lógica y comprensible, pero se les olvida la parte empresarial. No sé qué les enseñan en las escuelas, no preguntan cuánto cuestan las cosas, no se interesan por los proveedores, por los escándalos y así están muertos. No pueden hacer un menú degustación con seis platos y cobrarlo a 48 euros si cada gamba cuesta siete. Celebramos como un nacimiento cada apertura, pero nadie se entera de cuántos cierran. Y eso que lo hacen maravillosamente, que están muy formados, pero no pueden olvidar esa parte. Ah, y otra cosa es que no puede haber 4000 restaurantes de alta gastronomía. La alta gastronomía es como el gastrobar, que, por cierto, yo hice el primero con Inopia y que así acuñó Capel. Todo el mundo sabe que en un gastrobar hay una intención de honestidad en la selección del producto, una propuesta seria y de conocimiento, y eso no es fácil.

Sin duda, ha sido muy emprendedor e innovador creando nuevos conceptos en hostelería. He asumido muchos retos, como Inopia, donde apostamos por las tapas cuando nadie miraba este tipo de bares, cuando yo trabajaba en el Bulli, todavía. Otro de los grandes retos junto con Tickets fue la Bodega 1900, allí no entraba una salsa de soja, ahí necesitaba cocina de verdad y creo que lo pasamos con nota alta. Sin embargo, creo que la gente no quiere verme haciendo tortillas, quiere verme haciendo otra cosa. Era el complemento ideal de Tickets, aunque, la verdad, tras la pandemia, abrí sin muchas ganas, sin intención, y, bueno, asumido está.

Y hasta aquí hemos llegado... volvemos a Enigma. Tuve mucho tiempo para pensar y reflexionar. En ese momento decidí no hacer nada. Y decidí no hacer nada para mí, sino por mi equipo, siete personas con las que llevo siete años trabajando, todo esto lo hago por ellos y gracias a ellos lo aguanto, porque son lo mejores, y

no podría con ello. Sólo tengo ilusión, pero físicamente y mentalmente exige mucho, son cuarenta años de profesión, y prometí a la familia no volver a media noche, no sacrificar tanto.

¿El éxito en gastronomía quiere decir que no hay nada más allá del restaurante? Éxito es gastronomía es, sencillamente, llenar cada día, que los clientes se vayan contentos y dándote las gracias. Nosotros no vendemos comida, vendemos felicidad. La comida se da por hecho que, más o menos, estará buena, la gente no va a un restaurante por la comida, aunque es cierto que no vuelve si come mal. También la sala es muy importante, y ahora lo he llegado a entender, somos veinte personas en sala para lograr esa satisfacción del comensal.

¿Qué hay en gastronomía de espectáculo? Esta es una buena pregunta. Yo estoy en la parábola, aquí no hay espectáculo, esto es un espacio atemporal, con música de los años treinta, nos intentamos evadir de la ciudad. Monté Tickets cuando no había restaurante espectáculos, el espectáculo estaba en la comida, pero había un continente que lo acompañaba, pero lo bestia era el contenido. Mira, también tuve Heart en Ibiza donde encontré los límites, algo único. Ahora hay mucha gente que ofrece el restaurante espectáculo y es lógico, la gente quiere ver ambiente, socializarse, ponerse guapo, es un concepto que tiene que existir, como cocinas del mundo.

A pesar de su implicación en la cocina, también le ha dado tiempo a tener una amplia producción editorial y audiovisual. He escrito 13 libros, todo los de el Bulli los escribí en colaboración con todo el equipo, eso eran obras inmensas. Luego, monté toda la edición de los documentales de el Bulli, Historia de un Sueño, y dirigí el de 50 minutos Un día en el Bulli, y también me han hecho dos, entre ellos el de Netflix que fue muy importante. Otras formas de darse a conocer y comunicar. Sin embargo, cuando empecé, en 1985, era mejor que nadie conociera que eras cocinero, estaba mal visto, no eran cocinas como las de ahora.

Entonces, la gastronomía ganó un gran cocinero, pero el mundo perdió un gran... Publicista. Me apasiona la idea de vender algo. Están obligados a vender cosas aunque sean una mierda.

¿Para Albert Adriá que papel juega el vino en la gastronomía? El vino es libertad, ofrece un amplio abanico de posibilidades al cliente para acompañar la experiencia líquida. Por eso tengo responsabilidad de buscar un equilibrio entre lo sólido y lo líquido, dando también versatilidad a que el comensal pueda elegir. Por eso no especulamos con los vinos, pero tiene que haber un sumiller que sepa aconsejar.

Por Iván Pérez.

IZADITONE enciende la Navidad en la Puerta del Sol

Esta Navidad arranca por todo lo alto con la primera edición de la Izadittone Christmas Party, organizada por Bodegas Izadi en la exclusiva terraza de Puertalsol, el restaurante del reconocido chef español Alberto Chicote, con vistas privilegiadas a la Puerta del Sol. Un evento pionero, celebrado el pasado 28 de noviembre, que unió la magia del esperado encendido de las luces de Madrid con la presentación del Izadittone, el emblemático panettone de Izadi.

Esta cita exclusiva contó con la asistencia de rostros conocidos como Carlos Latre, junto a grandes figuras de la hostelería, chefs de renombre e influencers especializados. Los invitados tuvieron la oportunidad de degustar, en primicia, las dos versiones de los nuevos Izadittones: la clásica, con orujo envejecido y matices cítricos, y la de chocolate, que resalta el carácter innovador de esta colaboración con la prestigiosa pastelería italiana Loison al fusionar el orujo de las uvas y el chocolate.

Desde lo alto de la Puerta del Sol, todos los invitados pudieron disfrutar de unas vistas únicas de esta céntrica plaza y del encendido de las luces que tuvo como invitado especial al seleccionador nacional de fútbol, además riojano, Luis de la Fuente, encargado de comenzar la cuenta atrás y pulsar el botón que iluminó Madrid. También pudieron disfrutar de la actuación de Álvaro de Luna y un emocionante homenaje a las víctimas de la Dana de Valencia con un coro de niños.

Bajo el lema "Luces, Izadittone, ¡Navidad!", la celebración de la Izadittone Christmas Party posiciona a Bodegas Izadi como pionera con un evento que fusiona Navidad, gastronomía y la inquietud por seguir superándose en un escenario tan emblemático como la Puerta del Sol.



Noticias



Finca Villacreces patrocina Rock & Law

El pasado octubre la Caja Mágica de Madrid acogió Rock & Law, el festival benéfico organizado por los principales despachos de abogados del país. Este festival, patrocinado por Finca Villacreces, ha logrado una recaudación de más de 51.000 euros que se destinarán al proyecto "Próximos a la infancia" que promueve la Fundación Próximo Próximo, a quienes ya han hecho entrega oficial de los 51.918€ obtenidos en esta edición.

La Fundación Próximo Próximo, que trabaja para mejorar la calidad de vida e inclusión social de niños y jóvenes con discapacidad y sin recursos económicos, destinará los fondos recaudados a la financiación de tratamientos médicos, terapias especializadas y ayudas técnicas imprescindibles para las familias beneficiarias. Rock & Law y Finca Villacreces se unen así en un propósito común solidario en consonancia con los valores de ambos.

Cine y vino se unen en IZADI

El pasado septiembre, Bodegas Izadi se convirtió en el escenario sobre el que pasaron algunas de las figuras más destacadas del cine y la televisión española. Actores como Macarena Gómez, Paz Vega, Nerea Garmendia, José Lamuño y Aldo Comas, embajadores de la campaña #PonmeOtroRioja, visitaron la bodega de Rioja Alavesa en una experiencia impulsada por el Consejo Regulador de la D.O.C.a. Rioja. Los actores disfrutaron de un recorrido por la bodega en el que tuvieron la oportunidad de conocer de cerca el proceso de elaboración de los vinos de Izadi y degustar algunas de sus elaboraciones más emblemáticas. La jornada culminó con un concurso – taller de maridaje de sushi y garnacha, dirigido por el restaurante japonés Bokoto, donde pone a prueba la destreza para combinar sabores únicos con la versatilidad de los vinos de Izadi. Esta iniciativa refuerza el papel de Izadi como punto de encuentro en la D.O.C.a. Rioja, consolidando su lugar como impulsor de experiencias gastronómicas e innovadoras.



Izadi, protagonista en San Sebastián Gastronomika

Bodegas Izadi, en consonancia con su origen gastronómico, ha sido este año patrocinador oficial del Foro de Tabernas y Taberneros, una de las novedades más destacadas de la última edición de San Sebastián Gastronomika. Este nuevo formato reunió a algunos de los taberneros más influyentes y a prestigiosos chefs con estrellas Michelin que han apostado por incluir tabernas en sus propuestas culinarias.

Durante las jornadas, los vinos de Izadi acompañaron las presentaciones y degustaciones, consolidando su lugar como referencia en entornos gastronómicos. Este foro, que complementa el escenario principal del Kursaal, se centró en reivindicar el papel de las tabernas como espacios clave de la cultura gastronómica, resaltando su evolución hacia modelos innovadores que combinan tradición y vanguardia.

Arte entre barricas

10



Finca Villacreces se impregna de color con un taller que fusiona pintura y vino. En plena temporada de vendimia, la bodega conocida como 'La Joya escondida de la Ribera del Duero' celebró un Taller de Pintura y Vino en el que los asistentes pudieron descubrir el proceso de elaboración de los vinos de la bodega y disfrutar de una cata entre barricas, degustando sus vinos Pruno y Finca Villacreces. El evento incluyó un taller de pintura dirigido por la escuela Canvas, que guió a los participantes en la creación de sus propias obras artísticas mientras exploraban los matices de los vinos catados. Además, la experiencia se complementó con un aperitivo elaborado con productos locales de kilómetro cero, destacando la conexión con la tierra y el entorno. Una propuesta innovadora con la que Finca Villacreces une arte y vino.

Nuevo atardecer sobre Villacreces

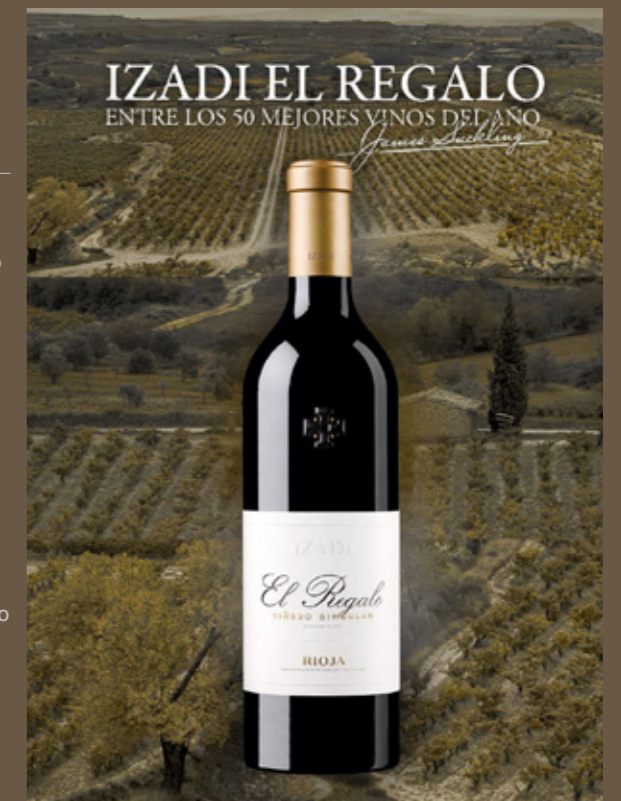
El pasado sábado 14 de septiembre, un nuevo atardecer volvió a ponerse sobre Finca Villacreces con la segunda edición de Villacreces Sunset, un evento que combina lo mejor de la música, el vino y la naturaleza en un entorno inigualable. Con el cielo teñido de tonos cálidos como telón de fondo y el paisaje único de viñedos de la Milla de Oro de Ribera del Duero, los asistentes disfrutaron de una experiencia única que pone fin al verano. La velada contó con la actuación en directo de Wine Notes, cuya música puso banda sonora a una de las últimas noches del verano. El evento ofreció a los presentes una perfecta combinación de vino, gastronomía y un entorno que invita a la desconexión y disfrute. Copa en mano, los asistentes pudieron disfrutar de los vinos de Finca Villacreces mientras el sol se ocultaba tras los viñedos de la finca, creando un momento mágico, así como el homenaje perfecto al inicio de una de las épocas más especiales del año: la vendimia.



11

El Regalo, entre los 50 mejores vinos del año

Bodegas Izadi celebra un nuevo hito: El Regalo, vino icono de la bodega, ha sido incluido en la lista de los 50 mejores vinos del año elaborada por el reconocido crítico James Suckling. Este reconocimiento destaca la calidad de este vino tinto, que fue calificado con una excelente puntuación de 95 puntos. El Regalo nace de un Viñedo Singular con su mismo nombre, la máxima categoría de clasificación en Rioja, que garantiza la unicidad de sus terruños. Este viñedo de Bodegas Izadi, plantado en 1936, conserva casi un siglo de historia y tradición, reflejando en cada copa el carácter único de su *terroir* y la dedicación de generaciones de viticultores. Este reconocimiento por parte de Suckling, quien califica más de 25.000 vinos al año, subraya el valor de este vino como un símbolo de excelencia y tradición.



Premio International Wine Challenge para el Packaging de Artevino

Artevino Family Wineries recibió el prestigioso premio International Wine Challenge a la categoría de mejor packaging gracias al proyecto 'Happy New Twenties' una edición limitada en los que se incluyen vinos de Bodegas Izadi, Finca Villacreces, Vetus y Orben. Este proyecto, que agrupa el reto de unir extrañas parejas varietales, como Graciano y Garnacha, en diferentes denominaciones de origen: Rioja, Ribera del Duero y Toro, nació tras la pandemia y viene a proclamar unos nuevos felices años 20, una década en la que poder disfrutar de cosas poco habituales pero que nos vuelven a conectar con variedades autóctonas y el origen de cada bodega. El diseño, basado en unas ilustraciones del artista Aleix Gordo, habla de esas extrañas parejas experimentando el vino en diferentes situaciones. El proyecto de Artevino Family Wineries suma un nuevo premio que recogió su director general, Lalo Antón, en la gala que tuvo lugar el pasado 2 de diciembre en Madrid, y en la que el proyecto "Happy New Twenties" se impuso en una categoría en la que también estaban nominadas La Rioja Alta y Conde del Pazo.



Izadi y deporte de nuevo en la Orbea Gravel Rioja Alavesa 2024



La Orbea Gravel Rioja Alavesa 2024 vuelve a unir deporte, paisaje y cultura, consolidándose como una cita imprescindible en el calendario del ciclismo. Este evento único, que celebró su tercera edición del 25 al 27 de octubre, agotó sus 1.500 dorsales semanas antes de su inicio, reflejo de su éxito y popularidad creciente. Bodegas Izadi repitió como patrocinador oficial de la prueba y anfitrión de algunos de los momentos más destacados del fin de semana. Fiel a su historia de conexión con el deporte, Izadi refuerza su compromiso al maridar vino y ciclismo en una región emblemática por su historia vinícola y paisajes. La bodega recibió a figuras legendarias como Miguel Indurain y Cuco Ziganda, invitados especiales de Orbea, en un encuentro que celebró la perfecta fusión entre la pasión deportiva y el mundo del vino.

SALA DE CATAS

Izadi El Regalo Blanco VS 2021

Izadi El Regalo Blanco Viñedo Singular es la última novedad de Bodegas Izadi. El resultado de la experiencia y la inquietud por comprender las variedades blancas riojanas. Su elaboración se basa en la Viura y la Malvasía que nacen en las cabeceras de uno de los viñedos tintos más emblemáticos de la Rioja Alavesa: El Regalo, que a su vez refleja la antigua viticultura de la zona (fue plantado en 1936). La primera añada de El Regalo Blanco VS puede presumir de ser la mejor



cosecha de lo que llevamos de siglo junto con la 2001. "Fuimos evaluando el potencial que tenía esta uva blanca para aislarla y elaborar un gran vino blanco, el resultado ha sido magnífico", afirma Lalo Antón, propietario de Bodegas Izadi. Un vino con gran personalidad fermentado en barrica nueva de roble francés y criado durante 8 meses sobre sus lías en fudre y hormigón, del que solo existen 2.137 botellas de la cosecha 2021.

Vetus 2020



Nueva añada. Nueva imagen. Vuelta a los orígenes. Vetus 2020 irrumpe con fuerza en Bodegas Vetus adquiriendo gran importancia. Tras casi 20 años elaborando en la Denominación de Origen Toro, la nueva añada del buque insignia de la marca viene acompañada de un rebranding integral en el que se pone en valor la tradición vinícola, la autenticidad y la riqueza

de los suelos de Toro: El encuentro con la historia. La añada 2020 fue calificada como "excelente" y Vetus 2020 lo ha sabido expresar a la perfección, llegando a alcanzar una destacada calificación de 94 puntos en la Guía Peñín. Un 100% Tinta de Toro elaborado a partir de una selección de viñedos viejos repartidos por diferentes zonas de la región, con una amplia variedad de suelos, que se expresan en un vino rico en matices, complejo y agradable a la vez.

Specimen N°3

La tercera edición del CVC (coupage de varias cosechas) de la bodega ribereña Finca Villacreces ya es una realidad. Lo que nació como fruto de un experimento que vio la luz en 2020 con el N° 1 de Specimen ya se ha convertido en uno de sus vinos más icónicos. Specimen N°3 procede de viñedos de más de 40 años y es la unión de la selección de las mejores uvas de Tinto Fino (85%)



y de Cabernet Sauvignon (15%) de las cosechas 2017, 2018 y 2019. Para su crianza se han utilizado diferentes continentes, desde el acero inoxidable a fudres de roble francés de 1.200 litros. En palabras de Lalo Antón, gerente de Finca Villacreces, "Specimen N°3 es nuestro gran vino de guarda. Un vino que expresa la complejidad de tres añadas y que, posiblemente, sea el más fino y elegante que hemos hecho hasta la fecha". Una exclusiva rareza de la que solo se han elaborado 5.068 botellas.



EN LA COCINA, PASIÓN Y AUTENTICIDAD

Por Mónica Burgos

“SÓLO QUIERO QUE LA GENTE COCINE MÁS, COMA RICO Y EQUILIBRO;
HUYO DE LAS DIETAS Y LAS RESTRICCIONES”

PASTEL DE YOGUR GRIEGO

INGREDIENTES

1 ½ vasos de avena
½ vaso de frutos secos troceados
4 cdas. de pipas de calabaza
4 cdas. de miel
4 cdas. de aceite de oliva virgen extra
½ cda. de canela o especias al gusto
¼ cdta. de sal

ELABORACIÓN

1. Precalienta el horno a 180°C, si decides elaborarla en horno convencional.
2. Mezcla en un bol la avena, los frutos secos, las pipas de calabaza, las especias y la sal.
3. Añade la miel y el aceite. Remueve bien hasta que todos los ingredientes queden impregnados. Si la miel está muy espesa, puedes calentarla ligeramente en el microondas.
4. Para horno: extiende la mezcla en una bandeja con papel vegetal y aplástala ligeramente. Hornea durante 25-30 minutos, removiendo a los 15 minutos para dorar uniformemente.
5. Para freidora de aire: coloca la mezcla sobre un trozo de papel vegetal en el cestillo y cocina durante 20 minutos a 180°C. Remueve a la mitad del tiempo para un tostado uniforme.
6. Deja enfriar completamente antes de guardar en tarros herméticos.

¡A disfrutar!



Laura Sacristán, más conocida como Shoot the Cook, es el nombre detrás del cual se encuentra una riojana que comenzó su aventura culinaria en 2015, cuando la vida la llevó a Dublín. Con una formación inicial en diseño, aterrizó en Irlanda para trabajar en un estudio del sector, pero fue la cocina, no el diseño, lo que terminó conquistándola. “No conocía a nadie, tenía tiempo y una cocina a mi disposición, así que muchas tardes me las pasaba cocinando, y me enganchó por completo”, confiesa.

Lo que empezó como un pasatiempo no tardó en transformarse en mucho más. Las recetas requerían imágenes que estuvieran a la altura, y eso la llevó a explorar la fotografía gastronómica. Entre experimentos culinarios y cursos de cocina, además de la creación de su propio blog, decidió dar el paso definitivo: dejó el diseño para centrarse en lo que de verdad la apasionaba. En Barcelona, se formó en la Escuela Superior de Hostelería, un paso clave para afianzar sus conocimientos de cocina y convertir su afición en profesión.

“Mis amigas me decían que los blogs estaban trasnochados y que tenía que estar en Instagram”, recuerda y, aunque al principio no era muy amiga de las redes, terminó por adentrarse en este universo. A través de publicaciones cercanas y auténticas, Shoot the Cook se ha convertido en una referencia para quienes buscan recetas saludables y sabrosas. “Solo intento que la gente cocine más, coma rico y equilibrado; huyo de las dietas y de las restricciones”.

La clave de su éxito, explica, está en encontrar un equilibrio entre creatividad y sencillez. Sus recetas, repletas de productos de temporada, buscan animar a cualquiera a acercarse a los fogones. Si hay algo que no puede faltar en su cocina, es un bote de garbanzos. Y si hablamos de platos favoritos, se queda con las patatas con chorizo, “voy a tirar para casa”, bromea, haciendo un guiño a su tierra con este tradicional plato riojano.

En cuanto a su receta favorita, se decanta por su granola casera, la primera que subió a su blog y que sigue preparando semanalmente. “Me gusta por su sencillez, porque cada cual la puede adaptar a su gusto y porque un bol de yogur y granola me parece de lo más reconfortante”.

¿Su maridaje perfecto? “Un vino blanco bien frío como Flor de Vetus Verdejo, ideal para equilibrar la textura crujiente y dulce de la granola”.

“Queremos hacer la mejor carta de vinos de España”.

SERGIO OTERO, SUMILLER
Por María de Lara



“La figura del sommelier no está del todo valorada, pero parte de la culpa la tenemos los propios sommelieres vendiendo por encima de las posibilidades del cliente o no sabiendo leer la mesa.”

SERGIO OTERO

16

Pasó de la sala, donde se “sentía bastante cómodo”, a involucrarse poco a poco en un mundo que siempre le había llamado la atención: el del vino. De la mano de Dabiz Muñoz e inmerso en la apertura de uno de sus restaurantes de referencia: el StreetXO de la calle Serrano, Sergio Otero se “hizo muy fuerte a nivel hostelero” en un momento que, según recuerda, “fue un poco locura” pero en el que aprovechó para hacer un curso de sommelier y enfocar sus esfuerzos en escuchar a los clientes y ofrecerles el vino que realmente necesitan. Ahora, en Desde 1911, tiene más de 1.000 referencias para elegir cada día.

Teniendo una carta tan amplia, ¿es más fácil o más complicado dar con el vino correcto?

Tenemos una clientela muy buena, muchos clientes son fieles y se dejan llevar. Según llegan te dice: “Sergio dame de beber”. Eso es una maravilla y, con una carta tan amplia como la nuestra, a mí me lo facilita mucho. Sobre todo, porque leo muy bien el perfil del cliente y me es fácil saber dónde elegir. Tienes que fijarte mucho en el tipo de cliente y en el tipo de comida. Leer la mesa es lo más importante del sommelier.

¿Está valorado hoy en día este servicio?

Creo que todavía la figura del sommelier no está del todo valorada, pero parte de la culpa la tenemos los propios sommelieres vendiendo por encima de las posibilidades del cliente o no sabiendo leer la mesa. Es un trabajo muy de fondo y a largo plazo, pero tenemos que mejorar para que mejore nuestra imagen.

En Desde 1911 ofrecéis un menú distinto cada día. ¿Qué supone esto para en tu trabajo diario?

Estar muy metido en el restaurante y en la bodega. Hoy (3 de diciembre de 2024) hemos cerrado la carta con 1870 referencias y subiendo. Queremos hacer la mejor carta de vinos de España y sin duda, se apuesta por ello. Todo lleva un recorrido e igual que el restaurante y el proyecto va creciendo y va cambiando, la carta de vinos también está viva. Por ejemplo, para tener verticales de añadas de bodegas icónicas como tenemos, hay referencias de las que sólo disponemos de una, dos o tres botellas, por lo que todos los días cambio la carta para poder tenerla actualizada. En un restaurante de la categoría de Desde 1911 tener que decir que no hay un vino es algo que intentamos que no pase nunca.

En esta evolución de la carta vemos cómo los blancos cada vez cogen más peso. ¿Es una demanda del mercado?

Es todo. Tanto a nivel de grupo como a nivel de los restaurantes vemos esa tendencia. Además, con el concepto que tenemos en Desde 1911, creo que el banco tiene mucha cabida. Era una apuesta que ya teníamos en mente y que estamos sumando a una oferta de tintos muy frescos, suaves de alcohol, que no pesen tanto, y de mucho espumoso.

Desde 1911, entre otras muchas cosas, es vino, pescado fresco y quesos. ¿Nos regalaría algún maridaje con el que nuestros lectores no fallen en una cena?

Me encanta trabajar el pescado y el marisco con el *champagne*, me parece un producto súper versátil. Y en la parte de quesos me gusta mucho maridar con Jerez. Creo que Jerez y queso deberían ir siempre de la mano.



CHOCOLATE N°3

Seductor y singular, es un vino blanco que conquista desde la primera copa. Este vino, elaborado por Bodegas Orben, destaca por su complejidad y equilibrio, fruto de un coupage único que combina variedades y añadas. Su color es amarillo intenso, mientras que en nariz despliega aromas donde sobresalen notas florales y cítricas, complementadas con sutiles toques tostados. En boca, resulta amplio y graso, con buena acidez y muy persistente.

La complejidad de este vino proviene de su singular proceso de elaboración: un CVC que combina las añadas 2020, 2021 y 2022, junto a un coupage de Viura, Malvasía, Garnacha Blanca y Maturana Blanca. Estas uvas provienen de viñedos de tan solo 0,8 hectáreas, situados entre Villabuena de Álava y Laguardia, en el corazón de Rioja Alavesa. Chocolate N° 3 es una propuesta innovadora y refinada que refleja el carácter y el saber hacer de Orben. Perfecto para quienes buscan descubrir los nuevos matices de la tradición vinícola.

17

“EL PRIMER CONTROL REMOTO BIODEGRADABLE DEL MUNDO”

Por Elsa Sánchez y Laura Carril

Una empresa valenciana es la creadora del primer mando de televisión biodegradable.



Todo comenzó con un estudio de la Universidad de Houston en el cuál se detectó que en las habitaciones de los hoteles el mando a distancia era el elemento que más bacterias acumulaba y, por tanto, el mayor transmisor de infecciones.

Alicia Mora, ingeniera valenciana, al leer este estudio, empezó a trabajar en el que a día de hoy es el primer mando de cartón biodegradable en el mundo. “Bwito”, que así es como se llama este mando a distancia. Destaca por ser un producto innovador, higiénico, funcional, económico y ecológico.

Bwito ha sido desarrollado especialmente para su distribución en hospitales y hoteles, siendo un mando único para cada cliente y teniendo un uso por estancia, lo cual reduce la transmisión de gérmenes y, a la vez, es reciclable y biodegradable, por lo que no genera residuos.

PLÁNTALO Y TENDRÁS UNA PLANTA

Con este invento todo son ventajas, ya que Bwito no es un simple mando a distancia. Al darle la vuelta, el cliente se encuentra con la frase “plántame”. Una vez que el Bwito cumple su función como mando a distancia durante la estancia en el hotel u hospital, puede ser cultivado dentro de una maceta, ya que en su interior guarda semillas de plantas aromáticas.

Para que Bwito se convierta en planta tan sólo hay que poner el mando en una maceta, añadir un poco de agua y en aproximadamente una semana al sol, las teclas 'OK', 'Menú' y 'Return' desaparecerán dando paso a una preciosa planta. Los materiales con los que está hecho son biodegradables, excepto una pila tipo botón y un LED. El 90% es cartón, ya que su interior está formado por diferentes capas de este material, y una de esas capas lleva impreso un circuito electrónico del tamaño de una uña hecho con tinta conductora de grafito, también biodegradable.

Actualmente ya se está probando este tipo de mando a distancia en diferentes hoteles de México y España, y está disponible para su compra a través de la empresa Bluemarionge Bussiness.

Verde QUE TE QUIERO verde



DE VIAJE A

Andorra

Andorra, un pequeño país enclavado en medio de la cordillera de los Pirineos, en el límite de la Península Ibérica, paraíso que le enamorará con sus paisajes de naturaleza pura, que ocupa el 90% del territorio, donde encontraremos montañas de más de 2.500 metros. Aunque una de las actividades más habituales que realizar en Andorra sea esquiar, este destino imprescindible tiene muchas más cosas que ofrecer.

20

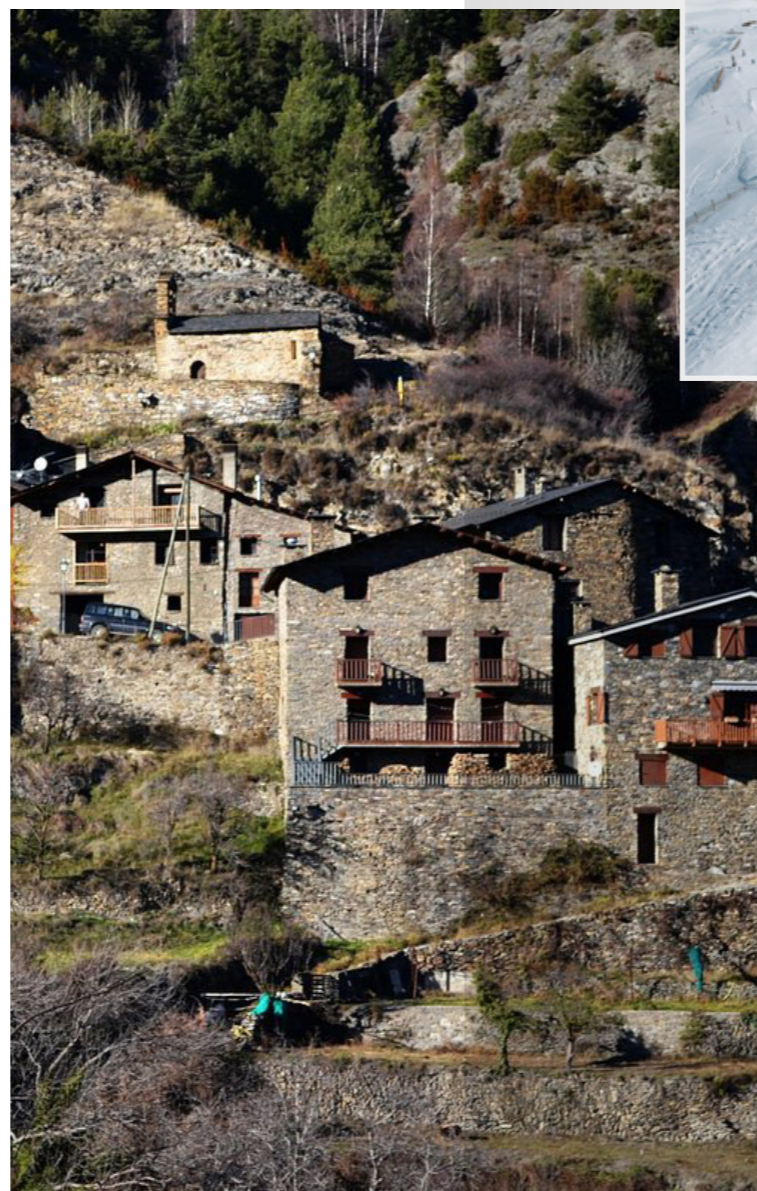
21

'Aventura y tranquilidad en un solo destino.'

Andorra es un micro estado situado entre Francia y España que cuenta con alrededor de 80.000 habitantes. Este pequeño país, que puede recorrerse en menos de una hora, cuenta con su capital en Andorra la Vella, y con una organización de hasta siete zonas, donde encontramos franjas que colindan con España: Andorra la Vella, Escaldes-Engordany y Sant Julià de Lòria; otras que son fronterizas con Francia: Canillo y Ordino; y otras que limitan con ambos países, Encamp y La Massana. Popular por sus estaciones de esquí, este paraíso puede ofrecer muchas más actividades entre las que encontramos diferentes opciones de senderismo, naturaleza e incluso uno de los balnearios más grandes de Europa.

Además de contar con numerosas montañas, los **Lagos de Tristania** son una alternativa turística de gran belleza: tres lagos de alta montaña que forman uno de los paisajes naturales más bonitos de Andorra. Existe una ruta de senderismo que nos permitirá llegar a los lagos de una manera sencilla, lo que ha dado gran popularidad al enclave. Para comenzar esta ruta inigualable tendrá que dirigirse al parking del de restaurante La Coma, que se encuentra situado junto a la estación de esquí de Ordino Arcalís. Una excursión que le llevará a alcanzar los 2.300 metros en el lago Més Amunt, a través de un itinerario con forma circular y rodeado de montañas donde también encontrará el pico Tristania, que cuenta con 2.878 metros. Otra propuesta de dificultad más baja en este paraje es la del Vall d'Inches hacia unos pequeños lagos, los cuales también se encuentran en alta montaña, denominados Estanys de Juclar. Cerca de este recorrido se localiza el **mirador Solar de Tristania**, un reloj solar con una de las mejores panorámicas que se puedan apreciar en las cimas. Está en el pico de Peyreguils, a 2.701 metros de altitud y muy cerca de la frontera geográfica entre Andorra y Francia. Y, como decíamos, no es sólo una plataforma de observación, lleva a su vez incorporado un reloj solar que cuenta con un astra central de 27 metros que soporta una esfera y que está inclinada a 42,55, por la cual se marca la hora sobre la circunferencia.

Otro de los puntos fuertes de Andorra son todos los pequeños pueblos que esconde el país. Tienen un encanto especial gracias al entorno que les rodea, las montañas de los Pirineos y la estructura de las casas, donde predominan edificios de piedra y tejados de pizarra. Entre los pueblos más bonitos se encuentran: **Pal**, ubicado en ladera donde predominan edificios románicos, donde destacamos su preciosa iglesia y sus casas de piedra y madera; **Les Bons**, un llamativo lugar que cuenta con la Torre de los Moros y su iglesia de Sant Romá, con réplicas de pinturas románicas; **Ordino** que además de ser conocido por sus pistas de esquí, es capital cultural de Andorra, que presume de diferentes museos como la Casa Areny-Plandoli o el Museu Postal; **Fontaneda**, uno de los pueblos más pequeños y aislados del país, con calles sin asfaltar llenas de encanto; y **Llorts**, pueblo precioso por el que pasa el río rojizo Valira del Norte, también es la salida de una de las excursiones que no se puede perder en Andorra, la Ruta del Hierro.



2.



3.



4.

Aunque Andorra atesora muchos más atractivos, no podemos obviar este paraíso para esquiar. Una de las actividades que más llama a los turistas apasionados del deporte. Entre las pistas con las que cuenta este singular país está **Ordino Arcalís** o **Pal Arinsal**, pero no podemos negar que la pista de esquí más importante de la zona y la que atrae a más gente de ambos lados de los Pirineos es la estación **Grandvalira**. Es la estación más grande del sur de Europa, con más de 210 kilómetros divididos en 138 pistas de todos los niveles. Además de la buena calidad de la nieve en invierno, este gran complejo ofrece todo tipo de servicios y comodidades como hoteles a pie de pista, restaurantes, bares y pubs para hacer "après-ski", término francés que hace referencia al conjunto de actividades que los esquiadores pueden realizar una vez han terminado de esquiar. A lo sumo, si viene en verano, una parte de estas pistas se convierte en el campo de golf más alto de Europa, situado a más de 2.200 metros de altura.

Entre tantas actividades de movimiento, necesitará un momento de pausa, desconexión y relax, y para ello encontrará **Caldea**. Este balneario, se ubica en Escaldes-Engordany y es uno de los centros de spa más grande de Europa. Este complejo de aguas termales llama la atención, a primera vista, por su torre en forma de pirámide de 80 metros de altura y su diseño futurista. En el interior de este centro podrá disfrutar de sus modernas instalaciones, así como de todo tipo de baños que mejorarán su bienestar a través de las propiedades curativas de las aguas y demás tratamientos especializados; todo esto, alrededor de un gran paraje y en un entorno de absoluta tranquilidad. Este spa cuenta con diferentes espacios dependiendo de los servicios que busque, si quiere disfrutar y pasárselo en grande cuentan con el espacio Termolúdico, si por el contrario busca la tranquilidad y el relax encontramos la zona Inúu, donde sólo pueden acceder adultos. Para viajar por las diferentes partes del mundo a través de las sensaciones encontrará Orígenes, y, para los más peques la zona Likids, donde sólo accede el público más joven.

Por Silvia Miguel.

1. IBAYA

T. +376 870 670 - Carretera General II - Tram Soldeu 56 - Sport Hotel Hermitage & Spa, AD100 Soldeu.

En el corazón del Sport Hotel Hermitage & Spa, Ibaya es uno de los restaurantes gastronómicos del hotel, poseedor de una estrella Michelin desde el año 2021, único restaurante en Andorra con este prestigioso reconocimiento. Bajo la dirección de los aclamados chefs Francis Paniego y Jordi Grau, este galardonado restaurante ofrece una experiencia culinaria que fusiona la creatividad contemporánea con las raíces más auténticas de la tradición.

2. ERIC MARTY

+376 818 918 - C/ Mossen Tremosa nº6, AD500 Andorra la Vella.

Este restaurante de comida mediterránea ubicado en Andorra y dirigido por el reconocido chef que da nombre al mismo, Eric Marty, está caracterizado por una cocina tradicional con un toque propio y personal y siempre con ingredientes de primera calidad y caseros. En su carta puede encontrar una selección de platos tradicionales de la cocina mediterránea ya mencionada con entrantes únicos, una selección de risottos, diferentes platos de carne y pescado y, por último, postres caseros.

3. EL FAISÁ

T. +376 823 283 - Cap del Carrer, 4, AD500 Andorra la Vella.

Este restaurante se encuentra muy bien situado en el casco antiguo de Andorra la Vella, capital de Andorra, entre sus callejuelas, frente a su ayuntamiento. En el interior de este restaurante encontramos un pequeño espacio, con un ambiente cálido y acogedor. Su cocina podría clasificarse como mediterránea española, pero con influencias de la gastronomía andorrana y francesa. Entre sus opciones podrá degustar deliciosos platos caseros como pechuga de pato, canelones, rosbif, tab, quiche o el pescado del día.

4. TABERNA ANGEL BELMONTE

T. +376 822 460 - Carrer Ciutat de Consuegra, 3, AD500 Andorra la Vella.

La Taberna Ángel Belmonte es un acogedor restaurante situado en Andorra la Vella con algunas de las mejores tapas de las montañas. Y hablando de montañas, al entrar le sorprenderá su decorado montañoso y alpino que recuerda a una antigua tasca. Entre las especialidades de este restaurante encontramos pescado fresco, marisco y excelentes carnes. Todos sus platos se elaboran con los productos de que provienen de los mercados rurales de alrededor.

5. MARQUET GOURMETERIE

T.+376 820 722 - Plaça Coprínceps, 3, AD700 Escaldes-Engordany.

"Diferentes formas de comer, una única obsesión: el sabor". Descubra este restaurante gastronómico en Andorra, donde la excelencia culinaria se une con una selecta vinoteca. Disfrute de platos innovadores y vinos exclusivos en un ambiente elegante e innovador. Este restaurante cuenta con un concepto basado en la calidad de la materia prima, con una mínima manipulación.

1.



2.



3.



4.



5.



⇒ **¿QUÉ ES LO QUE MÁS TE GUSTA DE TRABAJAR EN EL DPTO. TÉCNICO?**

Me apasiona el hecho de que el vino es la única forma de encapsular el tiempo. En el día a día, poder trabajar con personas y departamentos muy distintos ya que puedo aprender constantemente.

⇒ **¿QUÉ DESTACARÍAS DE TRABAJAR EN BODEGAS IZADI Y ORBEN A HACERLO EN OTRO LUGAR?**

El carácter familiar y su tamaño mediano permiten un trato muy cercano. Además, su dinamismo y la inquietud por evolucionar y crecer hace que sea motivador.

⇒ **CUÉNTANOS UN MOMENTO INOLVIDABLE EN LA BODEGA**

Cuando vi Izadi Selección Blanco 2021 etiquetado ya que fue un reto hecho realidad. Era mi primera añada en la bodega, se propuso dar un salto cualitativo y muchos factores se unieron para conseguir un resultado muy satisfactorio.

⇒ **UNA ANÉCDOTA QUE QUIERAS COMPARTIR**

Cuando se presentó el nuevo diseño de Izadi El Regalo VS 2018, espectacular y con materiales de altísima calidad, quedé atónito por la agilidad con la que se aprobó a diferencia del largo procedimiento de las multinacionales como de la que yo procedía.

⇒ **¿QUÉ ESPACIO DE LA BODEGA TIENE UN VALOR ESPECIAL PARA TI?**

La salas de investigación con depósitos ovoideos, fudres, ánforas y barricas ya que son una llamada de atención a ser dinámico y pensar en futuros proyectos.

⇒ **PARA FINALIZAR, DESVÉLANOS CUÁL ES TU VINO FAVORITO**

Izadi Selección Blanco 2021 Magnum por ser la primera añada de un vino que supuso un reto y en el que el equipo se adaptó a mi forma de pensar y por lo cual estoy muy agradecido.

...Roberto VICENTE?

DIRECTOR TÉCNICO D.O.CA. RIOJA

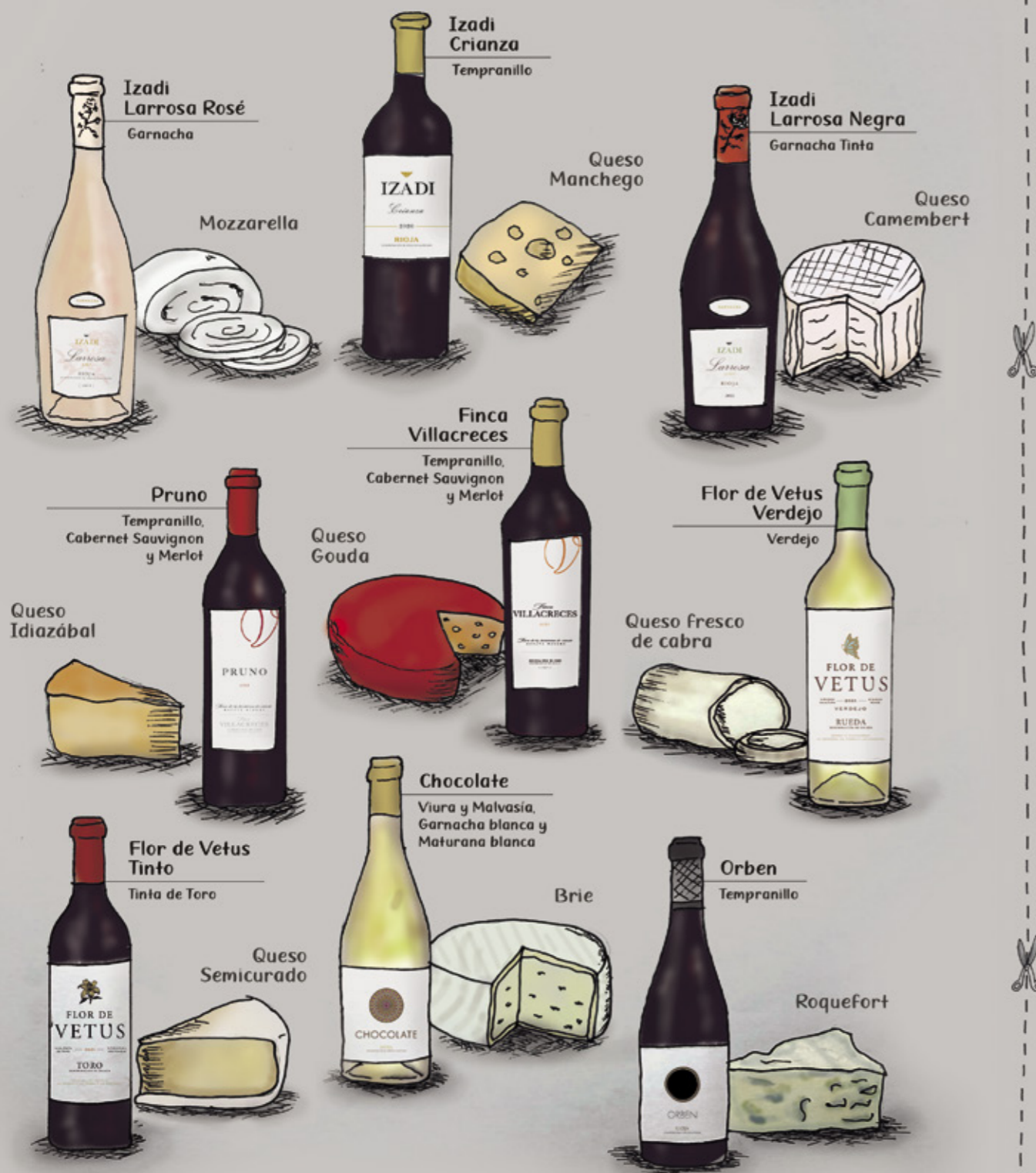


En enero del año 2021 Roberto tomó las riendas de la dirección técnica de Bodegas Izadi y Bodegas Orben en uno de los momentos álgidos de la pandemia por COVID-19 en España. Lo recuerda perfectamente ya que las mascarillas le impidieron conocer la cara completa de muchos de sus compañeros hasta meses después. Aunque prefiere la palabra "enólogo", reconoce que "director técnico" describe mejor su misión que va desde controlar que los procesos de cultivo y enológicos estén alineados con los objetivos de la bodega hasta marcar las pautas de elaboración del vino para lograr los estilos buscados. En definitiva, llevar a la realidad los sueños de la bodega, un trabajo que le encanta.

Si tuviera que definirse, este residente en la capital riojana elegiría las palabras tranquilidad y honestidad, y sobre todo destaca el disfrute de compartir su tiempo con personas. Le gusta la gente. Otro de los aspectos que valora es el vivir el momento presente, sin perder de vista el futuro y dejando el pasado atrás. La mayoría de sus ratos libres los dedica a su familia, principalmente a sus hijas y cuando consigue un momento para él elige un partido de baloncesto para ver en televisión.

¿CÓMO MARIDAMOS

QUESO CON NUESTROS VINOS?



UN VIAJE AL CORAZÓN GASTRONÓMICO DE ASIA,
PASANDO POR ITALIA Y CON PARADA EN MÉXICO.



Lelong Asian Club

CARRERA DE SAN JERÓNIMO, 9, MADRID.

Lelong Asian Club se inauguró en junio de 2023 en Madrid, un proyecto del grupo China Crown, liderado por María Li Bao y Felipe Bao. Respaldados por una sólida y extensa experiencia en alta cocina asiática, cuentan en su haber con otros restaurantes reconocidos en la ciudad, como China Crown y Shanghai Mama. A través de esta nueva iniciativa, el grupo amplía su portfolio con

una propuesta sofisticada y exclusiva. Acorde a su nombre, que significa "lo más bello y elegante," Lelong Asian Club se erige como una joya arquitectónica dentro de un edificio del año 1886. Su ubicación, decoración y variada oferta de bebidas lo han convertido en un lugar de moda de la capital.



BAKAN

PL. DE LA INDEPENDENCIA, 5,
SALAMANCA, 28001 MADRID

Han pasado apenas unos meses desde que Bakan abrió sus puertas y ya se ha convertido en uno de los restaurantes mexicanos de referencia en Madrid. Ubicado en plena Puerta de Alcalá, Bakan nace de la inquietud de Eduardo Durazo Junior y Oscar Gaviño por crear un restaurante que ofreciera una "auténtica" experiencia mexicana. Con el chef Sergio Suazo al frente de la cocina, el restaurante cuenta con una propuesta gastronómica y sensorial única que pretende reflejar la esencia de El Día de Muertos, una de las festividades más importantes del país y tradición centenaria. Así, Bakan transporta directamente a México a través de una carta basada en tres pilares tan clásicos como imprescindibles de la gastronomía mexicana: el maíz, la leña y el mezcal.



Misto

CARRER D'HERCEGOVINA, 24,
BARCELONA.

Podríamos definir a Enriquetto como una declaración de amor a las clásicas pastas italianas. Esta nueva trattoria del barrio de Sarrià-Sant Gervasi homenajea con su nombre a Enric Rebordosa, uno de los socios fundadores junto a Kim Díaz y Miquel Puchol. El establecimiento ofrece platos sencillos y deliciosos, y su ambiente, acogedor y sin pretensiones, casan con un local cuya filosofía se basa en el placer de disfrutar de lo más sencillo y accesible. La comida, servida en bonitos platos de porcelana de Limoges y de la Cartuja, es prueba de la atención al detalle y el gusto por la estética en el local.

Gourmet



PATO IMPERIAL BEIJING

China Crown - Madrid

China Crown es un restaurante referente de la cocina china imperial en Madrid desde hace más de cuarenta años. Este templo de la cocina china envía a su domicilio el mayor exponente de su recetario, y sin duda, su plato estrella. Con él transporta a sus clientes hasta la China más auténtica gracias a la tradicional técnica de cortado que el chef Felipe Bao realiza con dos tipos de corte. Destaca su elaboración de más de cinco horas y su servicio en mesa presentándose como un auténtico ritual acompañado de guarnición de crêpes, puerro y membrillo de Goji así como cuatro sopas agripicantes.



CREMA DE QUESO PECORINO Y TRUFA NEGRA DE INVIERNO

Appennino Food – Valsamoggia (Italia)

La marca boloñesa que inició su andadura gracias a la afición de un joven por la combinación de sus aficiones por la naturaleza y los animales, propone una exquisita mezcla de Queso Pecorino, caracterizado por un distintivo sabor potente, acompañado de las ricas y terrosas notas de la preciada trufa negra de invierno. Estos dos titanes de sabor se complementan perfectamente para crear un producto de características únicas. A ello se le suma un toque de mantequilla suave y una pizca de sal convirtiendo esta creación gourmet en una sinfonía de sabores y texturas para los paladares más exigentes. Este condimento ofrece,

además, múltiples opciones de uso como en platos de pasta, como crema en risottos, creando así nuevos sabores en las recetas más clásicas



CAJA SURTIDO CONSERVAS BRASEADAS GÜEYU MAR

Conservas Braseadas Güeyu Mar – Ribadesella (Asturias)

La inquietud por reinventar el mundo conservero y cambiar la percepción de "comer en lata" le lleva al chef Abel Álvarez a iniciar este proyecto desde su restaurante Güeyumar ubicado en la playa asturiana de Vega a pocos kilómetros de Ribadesella. Allí en su parrilla brasea los productos de mayor calidad tras un proceso complejo de búsqueda de producto marino así como de selección de maderas de abedul, haya, roble o eucalipto y tras ello los enlata de forma artesanal creando una experiencia gourmet para todos aquellos apasionados de las propuestas gastronómicas más novedosas. Esta selección incluye exquisitas navajas, pulpo, sardinas, calamar en su tinta y mejillones con un auténtico sabor ahumado que resalta la calidad y el sabor de los ingredientes marinos.



POULET FARCI

Dehesa El Milagro - Madrid

En esta granja ecológica de 300 hectáreas se cría lentamente el poulet, pollo de mayor envergadura que el convencional, así como los pastos que le sirven de alimento, siguiendo técnicas de agricultura

regenerativa. Posteriormente se elabora este delicioso plato en el obrador ubicado en Madrid, dirigido por la chef Marta Alcalá licenciada en el Basque Culinary Center. Se trata de una pieza que no lleva hueso. Se rellena de jamón, boletus y un toque de naranja, todo ello procedente de la misma dehesa y, por tanto cultivado bajo las directrices de la agricultura ecológica. El resultado es una creación extremadamente jugosa al paladar, sobre todo, con la salsa que desprende tras el paso por el horno que lo mantiene preparado para servir.



TURRÓN SOLIDARIO VICENS

Torrns Vicens – Agramunt (Lleida)

Delicioso y Solidario. Torrns Vicens es una empresa familiar con larga tradición turrónera desde 1775. Situada en Agramunt (Lleida). Generación tras generación, Torrns Vicens transmite en sus productos la herencia de los maestros turróneros. En el periodo 2015-2023, gracias al proyecto "El Turrón Solidario", Torrns Vicens y RAC1 han recaudado 2.105.956 euros que han ido destinados al hospital Sant Joan de Déu de Barcelona para el estudio y la investigación de las enfermedades minoritarias infantiles. Este turrón se presenta en tres deliciosos sabores: Turrón de Brownie con Nueces Pecanas, cremoso de almendra con crujiente de cookies y el clásico de praliné de avellanas con neulas y naranja. Sin duda, un enorme placer para el paladar de los más golosos.

Por Esther Crespo.

ARTE Y ESTILO

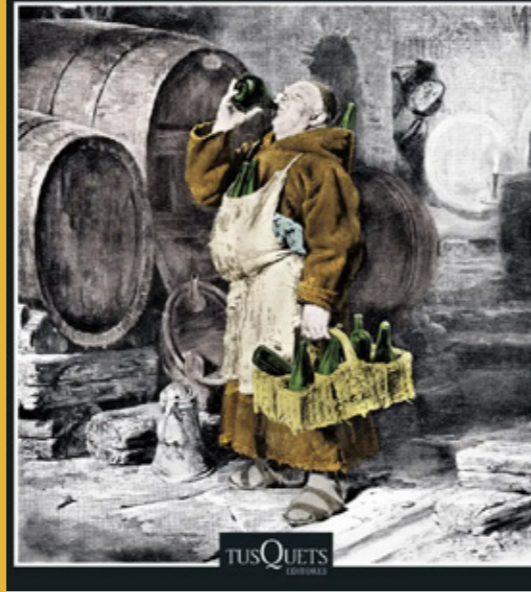
30



Uvas Frescas. Elaborado a partir de aceite de almendras dulces, aceite de rosa mosqueta, y aceite de pepita de uva, este sérum ofrecerá a nuestra piel la hidratación que necesita y permitirá la regeneración nocturna. Gracias a los componentes antioxidantes que se encuentran en estos ingredientes, se erradican los componentes agresivos que se encuentran en el ambiente, que pueden dañar las células de la piel, los antioxidantes, como el reservatrol, ayudan a mantener el equilibrio natural de la piel y prevenir el envejecimiento prematuro, regalándonos una piel radiante, con un tacto terso y aterciopelado. Uvas Frescas cuenta con los sellos de producto vegano, ecológico y biológico, además de ser libre de parabenos, siliconas y colorantes.

Las chaquetas de cuero son un clásico en tendencia de larga duración desde hace unos años. La clásica denominada como “biker” es de lo más práctico y este año tiñe sus colores a la nueva tendencia: el burdeos. Este color tan representativo para nosotros, ya que es el color de nuestro gran producto (el vino), es una tendencia que lleva pisando fuerte larga parte de este año 2024, y que por lo que parece seguiremos viendo. Así lo hemos podido comprobar en diferentes pasarelas de otoño-invierno 2024/2025, donde las diferentes chaquetas de cuero color burdeos han destacado en más de un *look* y se imponen de la mano de firmas como Gucci o Hermès.

colección andanzas



Gonzalo de Berceo: poeta, detective y viticultor

Ese es el personaje que ha creado Lorenzo G. Acebedo, bueno, o quien se esconde detrás de este pseudónimo. Esta primera novela del misterioso Acebedo bazuquea una historia con ingredientes tan distintos pero que tan bien ensamblan como el poeta Gonzalo de Berceo, el conocimiento enológico y un asesinato en el vecino monasterio de Silos, con la lucha de poder entre órdenes religiosas y el Vaticano como telón de fondo.



Hotel Palacio de Santa Paula Autograph Collection Granada.

El hotel Palacio de Santa Paula, Autograph Collection, abrió en 2001 y fue completamente renovado en 2023. Está ubicado en el centro de Granada, en lo que fue el convento de Santa Paula, fundado en el siglo XVI, y la Casa Morisca, del siglo XII, tras una restauración de gran lujo. Este hotel de cinco estrellas se encuentra cerca de lugares emblemáticos como el Albaicín, el Sacromonte, la Catedral, la Capilla Real, los Jardines del Triunfo, el Museo Arqueológico y la Alhambra. Dentro de sus instalaciones destaca el Restaurante El Claustro, que ocupa el antiguo refectorio del convento.

Coperni fusiona moda y fantasía en un espectacular desfile en Disneyland París.

La marca francesa lleva la moda a un nuevo nivel presentando su colección Primavera/Verano 2025 en Eurodisney, convirtiendo así esta colección en todo un cuento de hadas, contando en su pasarela con modelos reconocidas como Kylie Jenner, Lila Moss e Irinia Shayk.



La habitación de al lado: Almodóvar y el derecho a morir dignamente.

Pedro Almodóvar regresa con fuerza y madurez en ‘La habitación de al lado’, su primer largometraje en inglés, basado en la novela ‘Cuál es tu tormento’ de Sigrid Nunez. Ganadora del León de Oro en el pasado Festival de Venecia, esta obra nos sumerge en un relato íntimo sobre la amistad, los miedos y el derecho a una muerte digna. La película reúne a dos actrices icónicas, Tilda Swinton y Julianne Moore, quienes encarnan a Martha, una corresponsal de guerra en fase terminal, e Ingrid, una escritora atormentada por el miedo a la muerte. Este dúo nos guía por una narrativa teñida de melancolía y de una estética que equilibra los colores característicos del director con una serena reflexión ética y emocional.



Ember Smart Mug 2. El café caliente es delicioso, pero cuando se queda tibio es un desastre. Para calentarlo de nuevo siempre puedes utilizar el microondas, pero eso tiende a atenuar los sabores delicados y aumentar la acidez, por lo que como alternativa existen los calentadores de tazas o “Mug Warmer”. Una taza de café inteligente que mantiene la temperatura de tu café para que esté siempre a punto, invento perfecto para todos los amantes del café y las bebidas calientes.

El mítico R5 resucita como un pequeño eléctrico. Si tuviésemos que definir en tres palabras el nuevo Renault 5 serían: retro, tecnológico y sostenible. La marca francesa nos devuelve a las calles el mítico R5, pero en esta ocasión 100% eléctrico. Un coche que podremos ver circulando a finales de 2024 y que ha llegado para evidenciar la apuesta de Renault en el sector de los eléctricos y convertirse en uno de los coches del año.



Finca
VILLACRECES
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



LA JOYA ESCONDIDA DE RIBERA DEL DUERO

www.villacreces.com

