

ARTE VINO

MAGAZINE

MARIO SANDOVAL



—  vetus —

Bodegas Vetus · Ctra. ZA-605, Salamanca, km9-10 · Toro, Zamora, España · Telf. + 980 056 012



www.bodegasvetus.com

CONTENIDO

5

Editorial

6

Entrevista a Mario Sandoval

9

Noticias Artevino

12

El *foodie* y sus recetas

14

El sumiller

16

Verde que te quiero verde

18

De viaje a Formentera

3

23

¿Conoces a... ?

24

¿Sabías que... ?

25

Mesa en...

27

Sala de catas

28

La alacena gourmet

30

Arte & Estilo

ARTEVINO

EST. — FAMILY WINERIES — 1987

Portada: Mario Sandoval
Imagen: Natalia Ibarra

© 2023, 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

Agradecimientos:
Mario Sandoval, Gloria Carrión y Diego González.

20 NÚMEROS DE GASTRONOMÍA Y VIDA

“LO QUE VES ES NOTICIA. LO QUE SABES ES CONTEXTO. LO QUE SIENTES, OPINIÓN” (LESTER MARKEL).

Parece que fue ayer cuando, **desde Artevino Family Wineries**, nos propusimos lanzar este proyecto editorial que usted tiene entre las manos. En aquella época, los blogs y el auge de las redes sociales vaticinaban el ocaso de las revistas en papel. Quizá por nostalgia, quizá por atrevimiento (o inconsciencia), **decidimos que queríamos estar entre sus manos**, que notara la aspereza de nuestro papel, el olor de la tinta o el leve aleteo de las hojas al pasar.

Desde entonces han pasado la friolera **de 20 números**, esto es, más de diez años (por su periodicidad semestral) en los que hemos querido trasladar hasta su casa (o donde desee pararse unos minutos a leer nuestros artículos) información que creemos le pueda ser relevante: desde las entrevistas a los grandes de la cocina internacional hasta recomendaciones de **libros, viajes, moda...** Contenido para degustar con calma, saboreando cada letra o auscultando las imágenes sin la ansiedad de pasar de pantalla, la indiscreción de unas *cookies* o el atosigamiento de un *banner* publicitario que salta sin que nadie le llame.

Durante esta última década, también **hemos querido que nos conociera un poquito más**, descubrirle nuestros vinos o abrirle las puertas de los eventos que celebramos en nuestras cuatro bodegas. Incluso, desde el rediseño de hace un par de años, **puede poner cara a quienes están detrás de esta casa**, no sólo a quienes le reciben en sus visitas, también a quienes vigilan, y cuidan, nuestras viñas o nos representan, allende los mares.

Agradecimiento, orgullo y respeto. Quizá estos sean los principales sentimientos que nos abordan cuando estamos a punto de enviar el vigésimo número de Artevino Magazine a imprenta. Agradecimiento por todos aquellos que nos han venido apoyando y ayudando en este proyecto lleno de letras e ilusión. **Orgullosos, también, por haber podido entrevistar a los principales chefs de la cocina española e internacional.** Y, por supuesto, respeto. Respeto por ustedes y por el tratamiento de la información que recibe.

Queremos brindar con ustedes por este aniversario editorial, a la vez que le invitamos (además de a un vino cuando venga a visitarnos) a **mostrarnos sus sugerencias y comentarios** en el correo electrónico: club@artevino.es ¡A por otros veinte!

Coque

Sandoval

6

MARIO

Con la impronta del pasado, la viveza del presente y la ambición por el futuro, los hermanos Sandoval dieron el salto, desde Humanes, a un Madrid vertiginoso que les acogió como uno de los nuevos hitos gastronómicos de la capital. Desde entonces son una de las casillas fijas de la quiniela para la tercera insignia de la Guía Michelin, algo que tampoco obsesiona a los madrileños, quienes diversifican el negocio y amplían sus horizontes sin dejar de reinvertir energía y creatividad en su querido Coque. Mario se erige como portavoz de una familia con pedigrí hostelero que apuesta por la autenticidad y las



raíces sin complejos, paciente y confiado en que el camino está bien recorrido, sin dejar de mirar a un futuro que les pertenece.

Tan solo 45 años y toda una vida en la cocina a sus espaldas. ¿Cómo ha vivido estos años? A la profesión de hostelería hay que dedicarle mucho tiempo, llevo 30 años a 16 horas por día, son 60 años cotizando... ya puedo estar jubilado (bromea entre risas). Cuando tu pasión es tu profesión las horas no cuentan, sí que el cuerpo va envejeciendo y no aguanta tanto, pero la ilusión está intacta. Estoy en uno de los mejores momentos porque me siento muy seguro, estoy en ese momento en el que casi todos los alimentos que toco combinan, funciona, todo sale. Esa madurez te da que, antes de que llegue la estacionalidad del producto, ya sabes cómo tratarlo, qué esperar de él y eso, antes, no me pasaba.

"LA COCINA FUSIÓN ES UNA PÉRDIDA DE IDENTIDAD".



Hablando de madurez y trayectoria, alguna vez le he oído que Noma es el restaurante donde mejor ha comido, ¿cómo recibe la noticia de su próxima clausura en 2024? Cada restaurante, cada marca, tiene su propia idiosincracia. Nosotros siempre hemos hecho que nuestras empresas estén equilibradas, saneadas económicamente. Eso nos ha garantizado que tengamos una gran marca que se sostiene a través de todo el *holding* que tenemos. Cada restaurante es un mundo: el Bulli fue un mundo, Celler de Can Roca es otro mundo, Mugaritz o Berasategui... cada uno tiene sus números. Creo que Noma ha tomado un camino que va más con la cultura, con el plato preparado de venta. Uno escoge el camino que quiere, pero cualquiera de ellos es un itinerario muy sacrificado, que necesita un gran equipo, mucha ilusión, constancia y, a veces, a lo largo de tu carrera una de esas cosas se pierde.

¿Algo así le pudo pasar a Adrià cuando estaba en el número uno? Ese momento no lo he llegado a vivir, nunca hemos estado en el número uno del mundo. El ejemplo lo tienes en un presidente del gobierno, a quien el tiempo va desgastando, físicamente, su imagen... Todavía no nos ha ocurrido eso, pero quizá estemos en el camino de que nos suceda. Es lógico que cuando has sido el número uno, el restaurante más deseado del planeta, ocurran estas cosas. Pero hay que plantearse las cosas: o estar a la última con lo que supone de exigencia o erosión, o estar en el lugar donde disfrutas, rentabilizas la marca creada y eres uno de los grandes chefs del mundo. Hay que saber dónde y cómo quieres estar.

7

Habla usted mucho de la marca Coque, pero ¿cuál es su propósito? ¿Por qué Coque tiene que existir? Coque es una institución, es el alma de nuestra familia, es el restaurante soñado por mí y por mis hermanos. Quiero remarcar que es esa unión entre hermanos lo que hace posible todo, sin ella, por separado, Coque no sería factible. Desde muy joven, tuve la ilusión de llegar con el restaurante de mis padres a la excelencia; cuando la alcance, mi sueño estará cumplido. A partir de ahí, veremos, aunque ya hemos ido dando pasos de futuro, como el Jaral de la Mira, la sostenibilidad y el respeto a la naturaleza... De momento, todavía estamos en el episodio de llegar a la excelencia, que es el camino que actualmente recorremos, siempre con ilusión y con responsabilidad. Eso sí, aquí no nos podemos dormir, pues enseguida te pasan por la derecha. Estamos en el país donde mejor se cocina, mejor se come y donde está el mejor producto. Estoy orgulloso de este país donde tanta competitividad hay, porque tenemos treinta restaurantes que pueden ser los mejores del mundo. Hay una década por delante en la que se han alineado muchos factores, tenemos el cóctel perfecto para llegar muy lejos.

Dentro de ese cóctel encontramos, como ha dicho, el producto. En el número anterior hablábamos con Ángel León, el chef del mar, como gran innovador y defensor del producto marino. Conociendo su pasión por el toro, ¿es Mario Sandoval el chef de la dehesa? Bueno, quizá el chef de la parte interior de España. Soy muy curioso y me gusta conocer bien los productos que tenemos. Soy muy defensor de los productos españoles. La cocina de Coque es un viaje por esa España que mola, por esa España que triunfa con sus productos. Una cosa es tener un producto correcto, pero yo tengo obsesión por saber dónde está la mejor ceniza, el mejor toro bravo, la mejor gamba... Quiero que los extranjeros que vengan se enamoren de la cocina española. Hacemos una cocina para el mundo, global, pero desde aquí, basada en las técnicas y productos españoles. Aquí no se verá un *sushi*, un *sashimi*, un *kimchi*, pero sí un escabeche, una pepitoria, un estofado... Ese tipo de cosas están muy manidas, hay mucho totum revolutum de marcas con cocina fusión, hay que evadirla. La cocina fusión no es innovación.

8

Entonces, ¿la cocina fusión enriquece o es una pérdida de identidad?

Enriqueció en su momento, pero ahora es una pérdida de identidad de un país. Si te das una vuelta por el barrio, me apuesto una cerveza (ríe) a que, en más de cinco restaurantes, hay cebiches, pero no hay un escabeche, o ves risottos y carpaccio, pero no ves un escabeche de vino de Jerez. Creo que eso es pérdida de identidad, sobre todo de originalidad. Cuando uno viaja por el mundo conoce la cocina fusión, por ejemplo en Londres donde está Hakkasan que es pionero de la cocina fusión desde hace 40 años. Sí, en su momento fue muy importante, como lo fueron la *nouvelle cuisine* francesa, o la nueva cocina vasca, pero ahora no lo son. Ahora es la cocina de identidad, la cocina de origen, de raíces... La cocina es un péndulo, y, durante un tiempo, ha sido muy viajera, pero ahora no lo es tanto, ni es sostenible. En mi forma de pensar, el futuro de la cocina española es que ese péndulo vuelva a las raíces, a

respetar nuestra diversidad en la cocina que tenemos mucha variedad de alimentos y muchas fórmulas de entender nuestra cultura gastronómica.

¿Esa misma filosofía también la aplica en otro de sus proyectos: Coquette? Coquette no tiene el mismo concepto que Coque, puesto que este es vanguardia pura, por sus técnicas, pero sin hacer hincapié en ello, siempre está al servicio del sabor, no es la protagonista del plato. En un plato puede haber cuatro o cinco técnicas, pero no se cuentan, no es ese nuestro propósito.

Hace unos meses, Coque fue noticia y no por su cocina, sino por el robo en su bodega, lo que pone también de manifiesto la importancia del vino en su restaurante. Una experiencia en Coque sin un maridaje del vino es incompleta. La magia surge cuando haces la armonía entre el vino y el plato. Se puede comprobar si un día tomas el menú solo con un vino y al día siguiente con la propuesta de vinos que hacen mis hermanos. El futuro de estos restaurantes está basado en esas experiencias completas con el maridaje. Ahora mismo tenemos dos maridajes una básico y otro premium, sorprende que el que más se pide es el de precio más elevado. Nuestro mayor cliente es el que viene una vez al año y quiere una experiencia completa y eso se consigue con un buen maridaje.

Por terminar cotilleando, de entre todos esos clientes de Coque, habrán pasado muchos actores, deportistas, personalidades del mundo entero, cuando vienen a Madrid pasan por Coque. ¿Cuál es que más le ha sorprendido o le haya hecho ilusión? ¿Ha tenido alguna anécdota con uno de ellos? Sí, la verdad es que hemos dado de comer a muchos conocidos, desde un presidente francés a futbolistas reconocidos y cantantes, como Alejandro Sanz, al que tenemos mucho cariño y cuya música siempre he seguido. Y cómo no; Koke, del Atleti.

Quizá eso lleve a mucha gente a pensar que la alta gastronomía sólo es para unos pocos bolsillos. ¿Es la alta gastronomía cara? Para mí no. Es un precio alto, pero no caro. Lógicamente, no todos se lo pueden permitir, pero la gastronomía española tiene que hacerse valer. Caro también puede ser un menú con langostino congelado y filete de cadera por 30 euros. En estos modelos de restaurantes, el menú tiene que valer lo que tiene que valer puesto que somos los que también abrimos brecha para que el resto de hostelería pueda darle valor a lo que hacen. Para ser claro, a mí me queda el 10% del menú. El precio de coste puro y duro es de 148, a eso súmale todos los gastos de personal, suministros, apenas me quedan 40 euros por menú. Es rentable en la medida en que forma parte del ecosistema de Coque, con otros restaurantes, catering, etcétera. Es muy difícil equilibrar un concepto como este, donde llegar es harto complicado, pero mantenerse es una gesta. Eso explica que apenas haya una docena de restaurantes con tres estrellas Michelin y que, como hablábamos al principio, ocurran situaciones como la del Noma.

Por Iván Pérez.

Día Pruno, el *wine festival* de la Milla de Oro

Y San Juan se tiñó de rojo Pruno. El pasado 24 de junio tuvo lugar el festival más conocido de Ribera del Duero: el Día Pruno. Con esta, son ya 6 las ediciones de un *wine festival* que se ha granjeado premios nacionales e internacionales, pero, por encima de todo, el cariño y fidelidad de los *Pruno lovers*. Este festival, que trae hasta la Milla de Oro de Ribera del Duero a enoturistas de todo el país, volvió a ofrecer una entretenida combinación de gastronomía, enología y música. El Día Pruno volumen seis presentó nuevas actividades como "cata y dispara", donde los asistentes ensayaron sus habilidades fotográficas con una formación de foto para móviles. Otra de las novedades fue el "taller enológico Villacreces" con un fuerte componente pedagógico para que los asistentes pusieran a prueba sus conocimientos sobre vino. Entre la gastronomía, destacaron, como no podía ser de otra forma, los pinchos de lechazo, el queso vallisoletano o el jamón de Ibéricos Alhandiga. El broche final lo puso el grupo Bloody Mary, que interpretó clásicos del rock y el pop nacional e internacional de los años 80 y 90.



9

Noticias



Brunch entre viñedos

Villacreces dio la bienvenida a la primavera con su primer *brunch* entre viñedos, celebrado en mayo. Un exclusivo grupo de 60 personas tuvieron la oportunidad de disfrutar de este desayuno o comida entre los viñedos de Finca Villacreces. La nueva propuesta enoturística de la bodega, el *brunch* (palabra que procede de la unión de los términos ingleses *breakfast* – desayuno – y *lunch* – comida-), se pudo disfrutar desde las 12 y hasta las 15 horas y estuvo ambientado por el grupo musical Walnut que interpretó versiones en acústico como acompañamiento perfecto a la experiencia de disfrutar de un desayuno-almuerzo entre viñedos. Además, Villacreces contó con dos artistas de la escuela Canvas de Valladolid, que capturaron con sus lienzos las escenas de una mañana que se debatió entre las nubes y el sol.

Izadi, premio *Vivir el Vino* a mejor trayectoria

Bodegas Izadi cosechó un nuevo éxito en la última entrega de Premios Magníficos de la revista especializada *Vivir el Vino*, quien otorgó el galardón a mejor trayectoria a la bodega fundada por Gonzalo Antón en 1987. Tras casi cuarenta años de andadura en el sector del vino, el proyecto sobre el que dio origen a todo Artevino Family Wineries, recibió esta distinción que premia el recorrido y la aportación de las mejores bodegas españolas a la cultura del vino. El acto de entrega de premios tuvo lugar en el teatro Alcázar de Madrid y en él, Raúl Serrano, director de la Guía 365 Vinos, justificó el premio a Izadi “por su forma de entender las zonas, variedades y formas de elaboración, pero, sobre todo, porque año tras año, dentro de cada uno de los tipos de vino, guardan esa parte homogénea de calidad y siempre hay un plus de mejoría”.



Artevino FW no falla en su cita con *Prowein*

Un año más, el equipo de Artevino Family Wineries se desplazó hasta la localidad alemana de Düsseldorf con motivo de la feria internacional de vino Prowein 2023. Este encuentro reúne a los elaboradores vinícolas de los cinco continentes y se erige como el principal escaparate mundial para importadores y bodegas. Con un stand de 40 metros cuadrados, Artevino presentó sus novedades, así como las últimas añadas de sus vinos. A la vez, mantuvo reuniones con los importadores de entre lo más de 60 países en los que tiene presencia.

10



Villacreces, *Fundación Priónicas*

Villacreces colaboró como mecenas en el acto de Fundación Priónicas en el que Vicente del Bosque fue nombrado miembro de honor de la asociación. Fundación Priónicas es una entidad sin ánimo de lucro que aúna esfuerzos para combatir esta serie de enfermedades neurodegenerativas mortales para las que, a día de hoy, no hay terapia disponible. Entre sus actividades está la de recaudar fondos para apoyar la investigación y el acompañamiento a las familias afectadas. Artevino FW colabora activamente con la fundación y sus iniciativas, como la que tuvo lugar en el mes de mayo en el Invernadero de Arganzuela con el exseleccionador nacional, Del Bosque, como protagonista.





Ser profeta en tu tierra

Bodegas Izadi recibió el reconocimiento de Villabuena de Álava en los premios anuales que otorga el Hotel Viura. El pueblo con mayor número de bodegas por habitante del mundo celebró el certamen al que se presentaron más de 70 muestras en varias categorías. Bodegas Izadi se alzó con el premio a mejor rosado con Larrosa Rosé 2022, mejor blanco joven con Larrosa Blanca 2022 y un segundo puesto en vinos con crianza gracias a Izadi Crianza 2019. Roberto Vicente, enólogo de Izadi, acudió al acto de entrega de trofeos y a la posterior cena de confraternización con el resto de bodegas.

11

Bodegas Izadi patrocina el primer torneo femenino banco Mediolanum de La Rioja

El primer torneo femenino de La Rioja, con récord de inscripciones, tuvo lugar en las instalaciones del Alos Pádel Indoor en Logroño. Organizado por Banco Mediolanum y, como principal patrocinador Bodegas Izadi, reunió a 38 parejas para pelear por uno de los premios de las diferentes categorías. Entre las participantes en esta cita deportiva se incluye una buena parte de las mejores jugadoras de la región.





OTRA COCINA ES POSIBLE

Por Mercedes Moreno

**"LA COCINA VEGETAL PUEDE SER RICA, DIVERTIDA Y SENCILLA"
CUIDARSE A TRAVÉS DE LOS PLATOS QUE COCINO"**



CROQUETAS DE SETAS

INGREDIENTES

1 cebolla
 2 dientes de ajo
 400 gr. De champiñones Portobello
 70 gr. Harina de trigo
 600 ml. De leche de soja
 Sal, pimienta y nuez moscada
 Aceite de oliva

PARA EL REBOZADO

4 cdas. De harina de garbanzo
 200 ml. Agua
 Sal
 Pan rallado
 Harina de trigo (o cualquier otra)

ELABORACIÓN

1. Corta la cebolla y el ajo muy finamente y póchalos en una cacerola con un poco de aceite de oliva y una pizca de sal. Una vez pochados, añade los champiñones bien picados y cocina unos minutos. Salpimenta.
2. Echa la harina y sigue cocinando sin dejar de remover durante 3 minutos. Incorpora la bebida de soja poco a poco y cocina, sin dejar de remover, hasta que la masa espese bien (unos 10 minutos). Incorpora sal y nuez moscada y cocina hasta que la mezcla se separe de las paredes.
3. Pon la masa de las croquetas en una fuente grande y tápala con papel vegetal. Deja enfriar unas horas en la nevera.
4. Ahora, dale forma a las croquetas y ponlas sobre una bandeja con un poco de harina. Para hacer la mezcla del sustituto del huevo pon en un bol la harina de garbanzo, la sal y el agua. Y bate bien.
5. Pasa cada croqueta por esta mezcla y luego la reboza con el pan rallado. Fríe las croquetas en aceite de oliva caliente y sácalas sobre papel absorbente. Otra opción es que las hornees o utilices la freidora de aire.

¡A disfrutar!

Gloria Carrión lleva demostrando, durante casi 10 años, que la cocina 100% vegetal puede ser rica, divertida y sencilla. Referente del veganismo en las redes, cada día publica sus recetas y trucos de cocina a más de medio millón de seguidores. Cuenta con tres libros, entre los que se encuentra "La Biblia de la Cocina Vegana", que salió hace unos meses y en el que recopila sus 200 mejores recetas de esta variante gastronómica.

Pionera del método *Batch Cooking* (cocinar a la vez diferentes recetas para varios días y hacer preparaciones intermedias para combinarlas con otras en poco tiempo) imparte talleres y cursos de cocina tanto de forma presencial como *online*.

La cordobesa tiene claro que la cocina vegetal puede ser rica, divertida y sencilla. Ganadora de la II Edición de *The Best Foodie*, concurso patrocinado por Bodegas Izadi, conquistó a jurado y a los *foodies* con sus fotografías llamativas y coloridas.

13

Uno de sus platos favoritos son las croquetas de setas, "quedan súper cremosas por dentro y crujientes por fuera". Nos confiesa que el ingrediente que nunca puede faltar en su casa son las especias, le dan alegría y sabor a sus platos.

Dar rienda suelta a su imaginación convirtiendo platos tradicionales en 100% vegetales es su motivación, "amo cocinar y enseñar a hacerlo", declara. Y es que Gloria disfruta mucho creando vídeo recetas y fotografiando sus platos.

Lo que menos le gusta es que todo esto dependa de una red social muy volátil y que nos tiene enganchados creando contenido sin parar para poder tener visibilidad, "desconectar es muy complicado", nos reconoce.

¿Un maridaje perfecto? "Carrilleras veganas con una copa de Izadi Crianza, combinación *top*".

“Un campeonato mundial te abre la mente y te muestra el nivel tan alto de otros países. Hay que seguir estudiando, viajando y disfrutando”

DIEGO GONZÁLEZ, SUMILLER
Por María de Lara

14 Bungalés, 34 años y con cientos de kilómetros recorridos alrededor del mundo llenando su mochila de conocimientos y experiencias sobre la sumillería de diferentes culturas. Algo que ha llevado a Diego González, quien actualmente compagina su proyecto personal, Tiempos Líquidos, con la colaboración en Ambivium, a conseguir el pase al Campeonato Mundial de la Association de la Sommellerie Internationale (ASI), certamen al que acudió como representante de España, y que se celebró en París en febrero de 2023. Inevitable empezar nuestra charla por ahí.

“Hay que transmitir que este sector te da la posibilidad de trabajar allá donde quieras. Te abre las puertas del mundo. Sabiendo de hostelería, puedes trabajar en cualquier parte del mundo.”



¿Cómo ha sido la experiencia de representar a España en el Campeonato Mundial de Somilleres? A nivel profesional, posiblemente puede que haya sido la mejor experiencia que he tenido en mi vida. Es algo con lo que sueñas cuando empiezas y lo ves muy lejano. Sin embargo, he tenido la suerte de poder lograrlo. Sobre todo, es una experiencia que te abre mucho la mente. Te das cuenta de que el nivel es muy alto y los profesionales están muy preparados, por lo que tenemos que seguir estudiando, viajando y disfrutando del mundo del vino.

¿Qué supone para tu carrera como somiller este tipo de certámenes? Lo primero una alegría, ya que estás representando a tu país, y, sobre todo, una responsabilidad por hacerlo lo mejor posible sabiendo y siendo conscientes de que, a día de hoy, todavía hay una distancia con algunos países. A partir de ahí, intentaré ir mejorando para poder, quizás en un futuro, volver y hacer mejor posición.

¿Tenemos en España un gran camino de mejora por delante en lo que a sumillería se refiere? Sí. Creo que todavía no nos hemos planteado la posibilidad de apoyar de una manera más profesional a un candidato en competiciones internacionales. Necesitamos que se apueste por una preparación más directa. Algo en lo que quizá nos llevan ventaja otros países, bien porque lo han vivido más de cerca o bien porque han tenido campeones mundiales y ya saben cómo va todo. Nosotros todavía estamos en un camino de aprendizaje. La diferencia no viene porque no haya ganas, sino porque quizá todavía no hemos tenido la oportunidad de hacer un papel importante o tener un campeón mundial que nos abra las puertas. El reto está en rodearnos de gente con experiencia en mundiales, competiciones europeas, ..., que saben cómo funcionan estos certámenes desde dentro, para prepararnos más a fondo.

¿Está valorado en nuestro país la figura del sumiller? En otros países quizá la hostelería se ve desde otro punto de vista, sin embargo, en España este sector lo solemos tener asociado a un trabajo "menos importante", por pensar que se trata de "solo un camarero". Evidentemente sigo siendo camarero, pero con un plus más de aprendizaje, de estudios, de viajes...

A pesar de que en España tenemos profesionales de la hostelería muy bien formados, cada vez se habla más de la falta de profesionalidad en el sector.

¿Cómo se ve desde dentro? Hay un salto muy importante desde el Covid, que cambió nuestra perspectiva de vida y, evidentemente, el sector de la hostelería siempre se ha visto como uno de los más sacrificados. Algo que, por suerte, en algunos puntos está cambiando, pero en otros tantos todavía sigue igual. Es un trabajo que, por desgracia, nos va a costar recuperar, pero que se ha de hacer a través de las escuelas de hostelería, de charlas y hablando directamente con las personas interesadas, para transmitirles que es realmente un mundo muy bonito, que hay camino por recorrer con mucho trabajo, que es una forma de ganarse la vida muy digna y, sobre todo, que tienes posibilidades de trabajar allá donde quieras. Lo bueno de la hostelería es que te abre las puertas del mundo. Sabiendo de hostelería puedes trabajar en cualquier parte del mundo.

¿Cuáles son los pilares básicos para ser un buen sumiller? Sobre todo, tener paciencia. Para mí, a nivel de sumillería, el tiempo lo es todo. En la actualidad, con Internet tenemos todo a mano, pero hasta que tienes una visión global de este mundo pasa mucho tiempo, y tienes que tener siempre la idea de disfrutar del camino. Porque muchas veces no es fácil, las cosas no salen como a uno le gustaría, pero es cuestión de que todo se vaya ordenando. Por lo que los pilares básicos serían: paciencia, tiempo y el disfrutar del camino.

Usted ha viajado mucho disfrutando de este camino. Mirando fuera de España, ¿qué lugares no deberíamos perder de vista por el trabajo que están haciendo? Reino Unido sería una zona donde deberíamos ir fijándonos más porque el cambio climático les puede llegar a favorecer. Ya hay rumores de que gente de Champagne está llegando allá a elaborar espumosos. Creo que en unos años puede llegar a ser una zona referente.

Ahora está embarcado en su proyecto personal. Háblenos de Tiempo Líquidos. El objetivo con Tiempos Líquidos es poder dar una visión del vino 360 grados. Desde la parte formativa, colaborando con alguna escuela, hasta ayudar a equipos de sumilleres a dar servicio también a restaurantes, a que se termine montando un punto de encuentro para los amantes del vino en Burgos. Ofrecer una visión para acercar el mundo del vino más allá.

Para terminar, ¿cómo sería el mundo sin vino? Seguro que más triste. El mundo del vino es compartir, es alegría, es disfrutar. Sin los vinos nos faltaría un trocito de cada uno de nosotros.



FLOR DE VETUS VERDEJO 2022

Tengo cierta debilidad hacia los viñedos segovianos de la variedad Verdejo, en altura y con suelos predominantemente arenosos.

¿Por qué? Porque representa el estilo marcado de esa influencia de la arena, con perfiles con una acidez y frescura muy interesante para los vinos blancos, como el caso de Flor de Vetus, manteniendo bien el carácter aromático, por encontrarnos en una zona de clima más continental.

Me gusta la honestidad del vino, me recuerda al carácter más castellano, en un primer momento somos más tímidos, pero una vez que nos conoces, nos abrimos de tal manera que dejamos un recuerdo por mucho tiempo.

Perfecto para comenzar los encuentros veraniegos con amigos y familiares.

EL LACTO SUERO COMO FUENTE DE ENERGÍA

Por Elsa Sánchez

16



El uso de las energías renovables es fundamental para ser poco a poco más sostenibles y, en el caso de España, seguir manteniéndonos como una de las naciones más avanzadas en este sector. La expansión de este tipo de energías es una realidad. Se espera que, en nuestro país, sigan creciendo de manera notable durante los próximos años.

Uno de los principales derivados de la industria quesera, el lactosuero, es la propuesta de Castilla y León para aprovechar todo tipo de subproductos y contribuir a la economía circular, ya que a través de varias investigaciones se ha descubierto que puede ser utilizado para la producción de energía. Todo comenzó en el año 2020, cuando el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl) apostó por el proyecto de Lactocyl, basado en aplicar distintas estrategias para la valorización de este lactosuero con gran potencial para la producción de energía.

El lactosuero se obtiene al precipitar y retirar la caseína de la leche, que está compuesto en un 95% por agua y contiene hasta un 50% de los nutrientes de la leche. Su principal condicionante es que la legislación actual prohíbe su vertido a los cauces públicos y debe ser tratado como un residuo, por lo que a través de este proyecto se están buscando salidas para su aprovechamiento.

El primer enfoque ha sido su uso como sustrato para la producción de bioenergía, y es que el lactosuero genera energía en forma de metano, ya que es un líquido estable con alto valor agronómico, que en función de su composición final, puede ser empleado como fertilizante.

También se ha planteado su uso para generar distintos compuestos orgánicos de alto valor en el mercado, ya que la recuperación de compuestos bioactivos a partir de lactosuero es de gran interés, dado el elevado precio de los ácidos grasos volátiles (AGVs), los cuáles son muy importantes para la nutrición del ganado bovino.

Por último, las proteínas del lactosuero pueden incorporarse en la fabricación de productos lácteos mediante la tecnología de microparticulación. Reutilizar el suero de la quesería y añadirlo en productos lácteos como yogures y leches fermentadas, da lugar a productos ricos en proteínas y, al mismo tiempo, se mejoran las propiedades sensoriales en

productos bajos en grasa, ya que el lactosuero aporta una sensación de cremosidad extra al producto.

Actualmente, en Castilla y León hay 160 centros de recogida y transformación láctea que tienen que gestionar este derivado, los cuales, a raíz de esta investigación, cuentan con otras tres vías para conseguir dar salida al principal subproducto de la industria quesera, aprovechando sus propiedades nutricionales y funcionales, y mejorando la rentabilidad de los procesos.

Verde QUE TE QUIERO verde



DE VIAJE A

Formentera

18



Paraíso pitiuso



Declarada Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1999, esta isla es un pequeño paraíso que no tiene nada que envidiar a las islas del Mar Caribe. Localizada al sur de Ibiza, Formentera es la más pequeña de las islas habitadas de las Baleares y la mejor conservada del archipiélago. Anualmente cuenta con más de 2800 horas de sol, permitiendo disfrutar de su maravilloso entorno natural y de sus excelentes playas.

Junto a Ibiza, y otros islotes, conforma el archipiélago de las Pitiusas. Formentera presenta una peculiar forma recortada, lo que le otorga una gran extensión de costa compuesta por gran cantidad de playas y calas. También destaca la accesibilidad y comodidad a la hora de transitarla en vehículo a motor, contando con algo menos de 20 km de este a oeste.

Para los más aventureros también es posible recorrerla, en su mayoría, en bicicleta, a través de sus rutas verdes, lo cual ofrece la posibilidad de disfrutar de su amplia y variada biodiversidad. Es fácil alquilar una bicicleta o un ciclomotor a pie de puerto, donde arriba el ferri que, por otra parte, es el único medio por el que podemos acceder a la isla (principalmente desde Ibiza).

Además de las playas y su extensa flora y fauna, no podemos olvidarnos de sus pueblos y gastronomía, que le otorgan a Formentera, todavía más si es posible, la esencia mediterránea en su estado más puro. Y si el principal atractivo de la isla son sus costas, conviene hacer un recorrido por sus principales, y también paradisíacas, playas y calas.

Quizá sea la más conocida y fotografía, la Playa Ses Illetes está situada dentro del Parque Natural de Ses Salines de Eivissa y Formentera, con más de 450 metros de extensión ha sido declarada más de una vez como una de las playas más bonitas del mundo. Es, sin duda, el paisaje más representativo de la costa de Formentera.

20

Por su parte, las Playas de Ses Platgetes conforman un encantador rincón con tres arenas localizados en la costa norte, excelentes para el disfrute de la playa, el sol y la gastronomía marinera. Aquí también encontramos un pequeño bosque de sabinas bajas y dunas que se ven complementadas por los acantilados de la Mola, dando un paisaje muy variado.

Por ser punto de encuentro de la isla, la Playas Es Pujols es una de las zonas turísticas más importantes de Formentera, compuesta por la playa que lleva su mismo nombre a lo largo del paseo marítimo. Playa urbana compuesta de aguas cristalinas y arena blanca, y solo a un paso todos los servicios necesarios para un día perfecto de playa. Destaca el acceso sencillo, además de estar adaptada al baño para personas con movilidad reducida.

Acotar el catálogo de playas de Formentera es algo tarea complicada, por lo que no podemos dejar de apuntar otros paraísos mediterráneos como: Ses Canyes, Cala Saona, Playa Migjorn, Caló des Mort, Playa de Llevant y Espalmador.



2.



3.



4.

No solo de arena y mar vive el hombre, así que es más que recomendable darse una vuelta por los núcleos urbanos de Formentera, donde encontramos tres pueblos que no hay que dejar de visitar. El primero de ellos, Sant Ferran, ubicado en el centro de la isla, se revela como un pueblo libre y creativo, el cual, en los años 70, fue el punto de encuentro de hippies y bohemios, algo que, a día de hoy, se refleja en sus mercadillos artesanales y artísticos celebrados casi todas las noches estivales.

21

Como ejemplo de pueblo de gran tradición pesquera tenemos a Es Caló de Sant Agustí, que atesora un puerto natural y restaurantes tradicionales a su alrededor. Cuenta con las mejores panorámicas de la isla, del Racó de Sa Pujada y el Pou des Verro. La capital de Formentera es Sant Frances, principal población de la isla donde se encuentra el ayuntamiento, la iglesia parroquial y los molinos de Sa Mirada, de gran interés turístico. En este municipio podremos conocer un conjunto histórico característico de la isla y que nos da la posibilidad de alternar y compaginar el turismo de playa con el cultural.

Por Jaime Miranda.



2. Ses Illetes.
3. Es Caló de Sant Agustí.
4. Faro de La Mola.



1. CHEZZ GERDI

T. +34 648 02 01 06 - Camí s'Abeuradeta, 40-45, Es Pujols.

Restaurante localizado en Es Pujols. Destaca por su versatilidad, ya que no solo ofrece platos elaborados con las mejores materias primas italianas, españolas y de Formentera, sino que también se pueden llevar a cabo bodas y eventos, además de una amplia oferta musical.

2. CAN CARLITOS

T. +34 971 32 25 70 - Carrer de s'Almadrava, s/n, La Savina.

Restaurante que ofrece una propuesta gastronómica combinando cocina tradicional y cocina innovadora. Protagonista el producto de proximidad y los productos de la tierra que pasan de la huerta al plato. Está localizado en La Savina.

3. CARMEN BY BLANCO

T. +34 971 32 84 51- Blanco Hotel Formentera, Carrer des Fonoll Marí, 50, Es Pujols.

Ubicado en el interior del Hotel Blanco Formentera en Es Pujols. La chef Sara Valls ofrece una propuesta mediterránea con matices exóticos elaborados con productos autóctonos. ¡Imprescindibles sus arroces! Además, en su espectacular *Lounge Pool Bar* se puede disfrutar de una oferta variada de cocktails.

4. EL MIRADOR

T. +34 971 32 70 37 - PM-820, Km 14, 300, Formentera.

Situado en el punto más alto de la isla desde donde se percibe la costa de Ibiza dando una panorámica única. Uno de los últimos ejemplos de la genuina cocina tradicional de Formentera. Fundado en los años 60 y reformado, hoy en día es un referente en la isla.

5. EL SOL

T. +34 680 66 57 31- Cala Saona, S/N, Sant Francesc Xavier

Localizado en la misma playa de Cala Saona permite disfrutar de una espléndida puesta de sol. Destaca su filosofía basada en el "producto, producto, producto" aprovechando los recursos que ofrece la tierra y el mar buscando el equilibrio perfecto entre tradición y vanguardia.

1.



2.



3.



4.



5.



☞ ¿QUÉ ES LO QUE MÁS TE APASIONA DE TU TRABAJO?

Me gusta la variedad de mi trabajo, cada día es diferente. Pero si tengo que elegir algo, me decanto por la vendimia. Aunque sea la época más sacrificada también son los días clave para los futuros vinos y en los que hay que estar constantemente pendientes de lo que requieren.

☞ DEL CONTACTO CON LA GENTE, ¿QUÉ ES LO QUE MÁS TE GUSTA?

Destacaría el buen ambiente de trabajo. Es una bodega muy pequeña en la que trabajamos sólo tres personas que somos ya como familia. Frecuentemente recibimos visitas de compañeros de otras bodegas de Artevino y es muy enriquecedor por el aprendizaje e intercambio de ideas entre nosotros.

☞ CUÉNTANOS UN MOMENTO INVOLVIDABLE EN LA BODEGA

Recuerdo la fiesta de inauguración a la que asistieron hosteleros y distribuidores, así como los días previos de preparación para que todo fuera un éxito.

☞ UNA ANÉCDOTA QUE QUIERAS COMPARTIR

Cuando entré en la bodega aún faltaban suelos y puertas y a partir de ahí la he visto crecer y evolucionar hasta en lo que actualmente se ha convertido.

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

La sala de barricas. Es curiosamente donde menos tiempo paso pero a la vez donde más mimo y atención se le dedican a los vinos.

☞ PARA FINALIZAR, DESVÉLANOS CUÁL ES TU VINO FAVORITO

Todos tienen su punto especial, pero si tengo que quedarme con uno ese es Cel-sus, el vino top de la bodega y al que más cariño le tengo.

...David MARBÁN?

ENCARGADO DE BODEGAS VETUS



23

David fue la primera persona que empezó a trabajar en las instalaciones de Bodegas Vetus, allá por 2007, cuando contaba tan solo con 22 años. Desde entonces ha sido testigo de la evolución de la bodega ubicada en el corazón de la D.O. Toro. Como bodeguero interviene, prácticamente, en todo el proceso de elaboración de los vinos de Bodegas Vetus, desde la entrada de la primera uva hasta el etiquetado de la última botella, pasando por cada una de las fases.

Reside muy cerca de la bodega, a tan sólo 8 kilómetros, en la localidad zamorana de Toro. Se define como una persona sencilla, comprometida y responsable. Son valores que tiene muy presentes siempre, tanto en lo que respecta a su vida profesional como en el ámbito más personal.

En sus momentos de tiempo libre disfruta de sus dos grandes pasiones, su familia y el contacto con la naturaleza. Dentro de este apartado son los animales los que ocupan uno de los capítulos más importantes, en particular los caballos, por los que siente una auténtica veneración. Montar a caballo y lograr esa comunicación tan especial que se establece con ellos representan momentos indispensables en su vida.

¿SABÍAS CUÁLES SON

LAS DIFERENCIAS ENTRE
LA BARRICA DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO?

FRANCÉS



AMERICANO



CORTE
HENDIDO



CORTE
SERRADO



MADERA
MÁS BLANDA



MADERA
MÁS RESISTIBLE
IMPERMEABLE



MÁS COMPLEJO
MÁS COSTOSO



MÁS ECONÓMICO

AROMAS



BALSÁMICOS



ESPECIAS



FRUTOS
SECOS



MIEL



CAFÉ



TABACO



CANELA



VAJNILLA



CACAO



COCO



EL EXTRAVAGANTE SOHO, UN MUELLE EN VIGO Y LA PASTELERÍA ALEMANA



25

WEISSENBURGSTRASSE, 19.
DÜSSELDORF

En la alemana Düsseldorf nos encontramos con Rocaille, una pastelería restaurante peculiar, donde el dulce se mezcla con la cocina francesa, la mediterránea y una pasión manifiesta por el vino. Si empezamos por la cafetería de entrada, nos encontramos con un mostrador con elaboraciones dulces de todo tipo, tras el que Erna Tosberg, mejor barista de Alemania y número

Rocaille

Diez del mundo, maneja una cafetera La Marzocco original de Florencia. Tras el preámbulo, el bristó promete honestidad y calidad sin estridencias en platos más que generosos. No nos olvidemos de su componente como *wine bar*, puesto que cuenta con una de las cartas más trabajadas de vinos de la ciudad.



Bob Bob Ricard Soho

1 UPPER JAMES ST.
LONDRES.

Desde hace unos años, Bob Bob Ricard, en el lujoso barrio del Soho londinense, es uno de los conceptos más llamativos para quienes buscan originalidad y lujo a partes iguales. Su recargada decoración marida perfectamente con la cocina inglesa – rusa que propone este establecimiento que presume de ser el que más *champagne* sirve en toda Inglaterra (cada mesa dispone de un botón con el aviso: *Press for champagne*). Destacar en una polis como Londres no es nada fácil, por eso Bob Bob Ricard pone en escena una gastronomía infrecuente (desde tartar de venado hasta hamburguesa de tres pájaros) en una atmósfera enrevesada pero con un toque de diversión.

26

Mauro Restaurante

MUELLE DE SAN ADRIÁN DE COBRES,
35. VILABOA, PONTEVEDRA.

Cocina de tradición y devoción por el producto. Así podríamos definir este pintoresco restaurante sobre un muelle de la ría de Vigo. Destacan los guisos tradicionales y, como no podía ser de otro modo, la cocina de mar. Tanto el comedor, elegante y confortable, como la terraza son el escenario ideal para esta experiencia gastronómica donde el sabor de la cocina de raíces muestra todo su potencial. Mención especial merecen también sus arroces: negro de choco de la ría, con bogavante o el de carabineros y rodaballo. En cada detalle se percibe el buen oficio hostelero de Mauro Durán, con más de tres décadas de experiencia a sus espaldas.



SALA DE CATAS

Izadi El Regalo 2020

El Regalo 2020 se presenta como la mejor añada que se ha elaborado hasta el momento del vino icono de Bodegas Izadi. El año 2020 será recordado por el Covid, o lo que es lo mismo, por una añada de retos en todos los sentidos. A las dificultades para trasladarse a la viña, por las restricciones impuestas, se le sumó una primavera cálida y húmeda, con riesgo de Mildiu, y un verano no muy bueno. Sin embargo, el exquisito trabajo en campo y bodega ha permitido embotellar 8.500 botellas



de la mejor calidad, que reflejan a la perfección las extraordinarias características de un viñedo único con carácter y elegancia.

Las vides de las casi 4 hectáreas que conforman el viñedo El Regalo, ubicadas en el corazón de Villabuena de Álava, fueron plantadas en vaso en 1936, y registradas tras la Guerra Civil, en 1940.



Finca Villacreces 2019

86% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon y 4% Merlot conforman el coupage de Finca Villacreces 2019. Se trata del vino más emblemático de la bodega y la máxima expresión de la finca ribereña de Artevino Family Wineries, cultivada 100% en ecológico, y para el que se seleccionan minuciosamente las mejores uvas de las vides más antiguas, de entre las

15 parcelas que conforman el enclave distinguido como la "joya escondida de la Ribera del Duero" por el afamado crítico Robert Parker. Tras pasar 14 meses de descanso en bodega de roble francés nueva, se ha obtenido una producción de 67.209 botellas de 75 cl y 525 en formato magnum.

La añada 2019 se caracterizó por tener un invierno suave y con escasez de lluvias, seguido de un periodo importante de sequía durante la primavera y el verano, que ha tenido como resultado vinos de muy buena calidad.

27

Chocolate Nº3

En 2005 nació Bodegas Orben con el objetivo de reinterpretar Rioja, sin perder la tipicidad propia de Rioja Alavesa, un concepto nuevo que encuentra su máxima expresión en vinos como Chocolate Nº3. Tras dos años de espera, la tercera entrega de este vino blanco 'cvc' llega con el ensamblaje de las añadas 2020, 2021 y 2022 de cuatro variedades: Viura y Malvasía (70%), Garnacha



blanca (20%) y Maturana blanca (10%) procedentes de parcelas viejas distribuidas, mayoritariamente, en el entorno de Laguardia.

Con este blanco de guarda la bodega suma un número más a su colección Chocolate y continúa con el firme objetivo de que las mejoras que se implementa cada año en sus vinos y sus parcelas formen parte del futuro.



CAFÉ COLOMBIA EL TAMBO
Café Dromedario – Heras
(Cantabria)

Desde una pequeña finca cafetera de Nariño en Colombia llega este café 100% Arábica, reconocido por ser el cultivado a mayor altitud de todo el mundo, a más de 2200 metros. Exquisito café sometido a un meticuloso tueste natural, en el que destaca el delicado equilibrio entre cuerpo y acidez ofreciendo un dulce gusto final a avellana tostada y chocolate.



**CORAZONES DE ALCACHOFA
EXTRA CLARA VICTOFER**
Conservas Artesanas
Victofer – Vitoria-Gasteiz (Álava)

Más de un siglo lleva a sus espaldas la empresa familiar Victofer dedicada a las conservas artesanales gourmet para los paladares más exigentes. Partiendo de una selección de productos de proximidad, la elaboración de todas sus conservas de verduras y hortalizas se lleva a cabo mediante un proceso manual y tradicional. Con ello, se asegura mantener en el producto final, además de todos los nutrientes, propiedades organolépticas como el aroma y la textura. Asimismo, es clave la ausencia de aditivos como colorantes y conservantes, tan sólo se añade agua, sal o aceite de oliva virgen extra. Estas deliciosas

alcachofas naturales de categoría extra y variedad clara se presentan enteras, cerradas y compactas.



**QUESO ARTESANO
TUDESAN**

Quesos Tudesan - Tudela de Duero (Valladolid)

Proyecto familiar en torno al queso artesanal de leche cruda de oveja principalmente de las razas autóctonas churra y castellana. Las ovejas son alimentadas, durante gran parte del año, siguiendo el pastoreo tradicional en los páramos y llanuras castellano-leonesas, lo cual tiene influencia directa en la producción de leche de gran calidad. Tras la creación manual e individual del queso, se lleva a cabo una lenta y cuidada maduración en sala de oreo, secadero y bodega durante ocho meses. Otra particularidad en la elaboración es el volteado, limpiado y cepillado con aceite de oliva, que le aportará el color, aroma y sabor típico del queso de oveja castellano.



**JAMÓN DE BELLOTA 100%
IBÉRICO "EL ELEGIDO"**
Ibéricos Montellano –
Mozárbez (Salamanca)

Con la experiencia heredada de 4 generaciones, es una de las empresas con más prestigio en el sector. Es fundamental para asegurar la máxima calidad en su

jamón la selección personal de los mejores cerdos de bellota ibéricos. Su nombre, "El Elegido", es indicativo de su exclusividad, siendo piezas elegidas una a una y en las que se supervisa desde las fincas hasta el secado en fábrica. Se caracteriza por contar con un elevado contenido de ácido oleico debido a la alimentación de los animales basada en bellotas.



**BIKKUN VATTED
MALT WHISKY**
Vitoria-Gasteiz (Álava)

Una historia que nació en la Guerra Civil cuando un guerrillero italiano, que llegó a Álava a combatir, enseñó a producir vodka al abuelo de los actuales Basque Moonshiners. De ella nació esta destilería alavesa que ha visto nacer entre otros a Bikkun, galardonado por la prestigiosa publicación Whisky Magazine como el mejor whisky español de malta del año pasado. Es el resultado de la colaboración con Distell International, propietario de varias destilerías escocesas de primer nivel. Para su creación se han utilizado malta ahumada de las islas escocesas, malta con marcado carácter "sherry" de las Highlands y "Single Malt" de la destilería gasteizarra añejado en barricas de Rioja Alavesa. Muestra cuerpo medio y untuosidad acompañado de notas de miel, regaliz y especias combinadas con un final de notas dulces de cereal y ligeramente amargas.

Por Esther Crespo.



Finca Villacreces · Carretera N-122, Km 322, 47350 Quintanilla de Onisano, Valladolid · Telf. + 980 056 012



Finca
VILLACRECES
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.villacreces.com

ARTE Y ESTILO

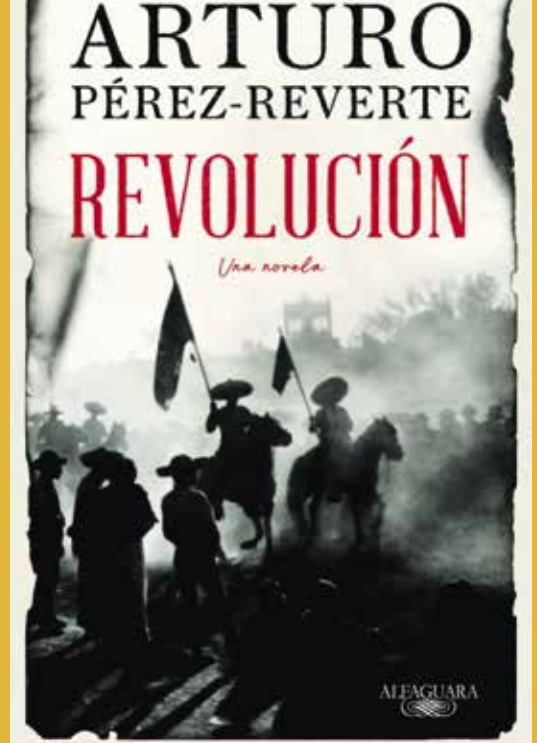


30

Gafas de sol Persol. 1917. Turín. Giuseppe Ratti funda Persol. En su origen, fueron diseñadas para proteger los ojos de los conductores de tranvía del polvo y el deslumbramiento, desde entonces han conseguido convertirse en un gran éxito. La marca italiana nos propone, este verano, un nuevo modelo con su emblema incuestionable, la flecha, producido a mano y con el sistema propio de patillas flexibles (sistema Mefflecto) que proporciona la máxima comodidad y se adapta a la forma de cualquier rostro.



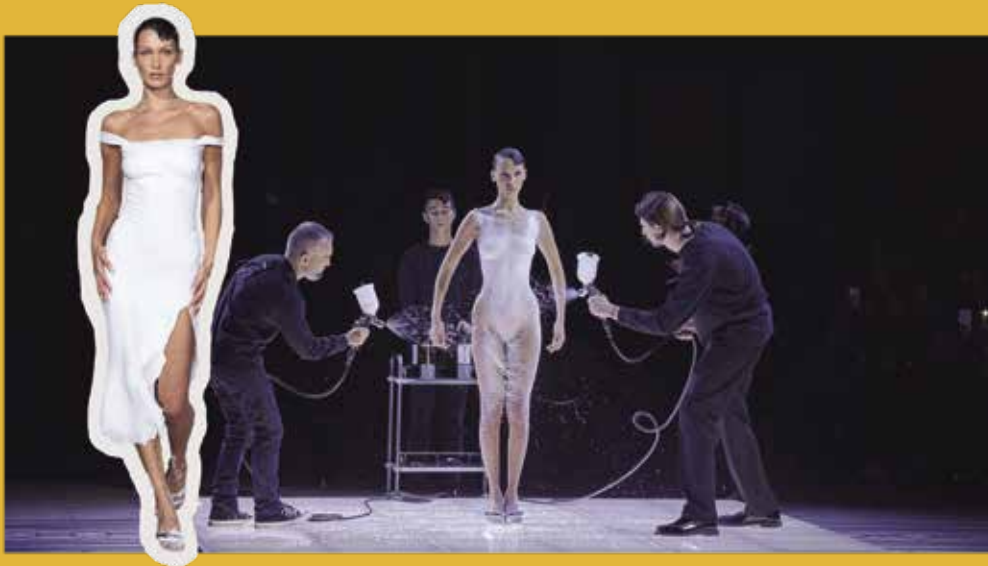
¿La última película de Clint Eastwood? Después de más de seis décadas dedicadas a al cine, Clint Eastwood podría decir adiós con su última cinta. "Juror #2" será el thriller, de la mano de Warner Bros que nos presentará el actor de 93 años ganador de cuatro Oscars. Aparentemente, la historia se centra en un miembro de un jurado en un juicio por asesinato que se da cuenta de que él puede ser el asesino.



El México de Pérez Reverte. Todo comienza con un disparo. Con la revolución de Emiliano Zapata y Francisco (Pancho) Villa como telón de fondo, Pérez-Reverte teje una novela que explora temas capitales como la lealtad o la muerte. Con la inocente promesa de un tesoro como fin último de la trama, se suceden episodios tamizados por la violencia acaecida en el primer tercio del siglo XX mexicano. No es una novela histórica, como el propio escritor cartaginés aclara, pero, como es habitual en él, el contexto creado parte de una amplia y rigurosa documentación.



The Passenger Hostel – Dormir entre trenes. Un lugar diferente para descubrir una ciudad única. ¿Qué te parece dormir en un monumento Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO? En Oporto puedes hacerlo si te alojas en The Passenger Hostel. Un *hostel* situado en la emblemática estación de tren de S. Bento, que mantiene la estructura de madera original de las torres, ahora reconvertidas en zonas comunes, y que ofrece vistas a los andenes del tren.



El vestido de spray de Coperni. La firma parisina fue el centro de atención en la semana de la moda de París, en la que el inventor del tejido en spray Manel Torres, durante el desfile, aplicó, personalmente, el producto en la modelo Bella Hadid. Al secarlo y darle forma se transformó en segundos en un vestido con aerosol, haciendo así una increíble performance y algo jamás visto en el mundo de la moda.



Ballet Nacional de Georgia Sukhishvili. Más de 100 bailarines provenientes de este país del Cáucaso forman Sukhishvili, una compañía de renombre internacional, que ha mantenido las tradiciones de la auténtica danza georgiana durante más de 75 años creando un estilo propio único que encandila al público de todo el mundo.

31



Lámpara Nebule. El ruido de la lluvia es uno de los sonidos naturales más relajantes que existen, y si añadimos el olor a tierra mojada que entra por la ventana, la sensación de placer es aún mayor. Esta lámpara en forma de nube reproduce el sonido de la lluvia a través de las gotas de agua que van cayendo, por lo que podrás relajarte siempre que quieras con este sonido, llueva en el exterior o no.

Un verano en descapotable. Es el momento de sacar nuestro *roadster* del garaje y disfrutar del buen tiempo por las carreteras. Entre la gran oferta por la que siguen apostando las marcas, elegimos el icónico BMW Z4, que este 2023 se presenta con una puesta al día con interesantes actualizaciones de diseño y equipamiento que subrayan el enfoque deportivo de este descapotable. Además, su renovación llega con la vuelta a una de sus señas de identidad; el techo de lona.



Finca
VILLACRECES

RIBERA DEL DUERO

UN SÍMBOLO DE CALIDAD Y TRADICIÓN



LA JOYA ESCONDIDA DE RIBERA DEL DUERO

www.villacreces.com

