

A photograph of a vineyard during harvest. Two workers are visible, one in the foreground and one further down the rows. The vines are lush and green, with some showing signs of ripening. The background features a dense forest of trees on a hillside under a clear sky.

CINCO BARRICAS

LA REVISTA DE VINOS Y CAVAS

**Abrazando
lo nuestro**

EL  MUNDO



**Productes amb
denominació d'il·lusió**

El Mundo siempre creyó

HACE MÁS DE 10 AÑOS DOS COMPAÑEROS DE EL MUNDO COMUNIDAD VALENCIANA y un tercero del sector de la comunicación iniciaron una aventura. Unidos por la pasión por el vino pensaron que era posible dedicar unas páginas de manera mensual al sector del vino valenciano. Pensaron el proyecto y lo plantearon a los directores del periódico en redacción y en el apartado comercial. Comenzaba así la andadura de **Cinco Barricas**.

Pasó el tiempo y el proyecto se fue asentando, apoyado también en que las bodegas valencianas sentían la necesidad de que los medios apostaran por ellos. Había quedado atrás la larga etapa granelista de nuestro sector del vino. Comenzaban a sacar partido a nuestro excelente clima, en todas las zonas productoras valencianas: Utiel-Requena, Valencia, Castellón y Alicante.

Y llegaron cambios a la dirección de la Delegación de Unidad Editorial, pero la apuesta seguía convenciendo y cogiendo fuerza. Las páginas pasaron a ser semanales, cada sábado, como una sección más del periódico, reforzando con monográficos sobre el mundo del vino.

Los resultados llegaron solos. La estrategia de este proyecto era convencer con hechos. Y los hechos cuando hay comunicadores por medio se traducen simple y llanamente en eso, en comunicación. Reportajes muy cuidados, noticias que marcaban la actualidad, ser los primeros cada vez que es posible...

todas las cualidades que hacen que El Mundo sea una de las cabeceras más prestigiosas de España, aplicadas a un sector en crecimiento constante y de enorme tradición. Porque el vino está en nuestras tierras desde 2700 años a. C. como atestiguan yacimientos como Las Pilillas, en Requena.

En el camino se han ido incorporando al proyecto comunicadores excepcionales que no han hecho más que potenciar ese afán por dar información de calidad y que sea ésta la que nos diferencie del resto. Y lo hacen porque valoran la misma libertad que siente cada periodista que escribe en este medio. Aquí no hay límites ni censuras. Aquí se cuentan historias reales y el mundo del vino y, por extensión, el de la gastronomía, transmiten con elegancia muchos valores de nuestra tierra, siendo enormes embajadores de ellas.

Así, en una nueva apuesta ambiciosa y arriesgada del actual delegado de Unidad Editorial en Valencia, que dejó convencerse por uno de los dos compañeros que iniciaron toda esta aventura, nació hace 6 años esta idea de hacer una obra con todo el trabajo del año. Un anuario en estado puro. Y eso es lo que van a encontrar en estas 196 páginas. Gran parte del trabajo que se ha realizado durante 2016, ahora que florecen ideas que otros venden como nuevas, pero que no lo son. Porque El Mundo apostó muy fuerte por un sector del que siempre estuvo convencido de su enorme potencial. Hoy no hace falta decirlo. Entonces resultó vital.

06-74 / Rutas de la Comunidad Valenciana

Recorremos de la mano de los bodegueros más importantes de nuestra Comunidad las cocinas más destacadas y los productos más “nuestros”.

75 / El guardián de la viña

76-77 / A la hora del vermú, Valsangiacomo

78-79 / La factoría valenciana del oro líquido

80-81 / Murciélagos que cuidan la viña



Jaime Nicolau

82-88 / Un viaje entre bodegas

El enoturismo enriquece el turismo de interior. Un viaje por las bodegas que mejor trabajan la materia, de norte a sur y de este a oeste.



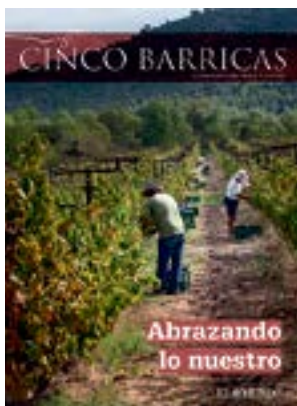
Mª Carmen González

89 / Lugares diVinos

90-91 / La bodega más antigua de
Valencia tiene ¡¡800 años!!

92-116 / Entrevistas con...

Los personajes más destacados del vino y la gastronomía que han pasado este año por nuestras páginas.



Edita: EDIVAC, S.A.

Director El Mundo Comunidad Valenciana: Xavier Borràs

Delegado Unidad Editorial CV: Marcos de la Fuente

Coordinador Anuario: Jaime Nicolau

Colaboradores: Mª Carmen González, Rubén López, David Blay, José Antonio López, Mark O'Neill

Fotografías: Fernando Murad, Vicent Bosch, Rubén López

Diseño y Maquetación: Isabel Cremades y Fernando Murad (Integral Comunicación)

Publicidad: Marcos Martínez

118-125 / Nuestra bodega

Una frase para un vino. Una guía para los que quieran quedar bien en las próximas fiestas con productos autóctonos.

126 / Esta es la tierra de...

128-132 / Una tierra que existe

134-138 / La tierra que nos une

140-143 / Aquí comenzó todo



Rubén López



Mark O'Neill

144-160 / Vinos del Mundo

162-175 / Restaurantes 5b

Un restaurante para cada ocasión. Los más destacados de cuantos hemos recorrido en 2016.



José Antonio López



David Blay

176-192 / Historias de comer y jugar

20 años abrazando lo nuestro

EL ANUARIO DE CINCO BARRICAS QUE TIENE

USTED EN SUS MANOS también tiene historia, como cada una de las bodegas, cada uno de los restaurantes o cada uno de los productores de vino, cava, aceite o vermú que protagonizan este número; cada bodeguero, cada enólogo o cada cocinero que ha construido su vida a partir de su pasión y su entrega en lo que hace.

En **Unidad Editorial** también construimos nuestra vida desde una pasión, que es el periodismo y la comunicación. Lo hacemos contando la vida de otros, sus anhelos, sus proyectos, sus éxitos, sus tropiezos. Hacemos nuestras sus vivencias y tratamos de que nuestros lectores, ustedes, participen de ello, de la pasión por el periodismo y del entusiasmo que los artistas de la gastronomía o la enología derrochan en el arte de crear una enorme variedad de tintos, blancos, rosados, espumosos y dulces.

Por eso es tan enriquecedor dedicarse al periodismo y por eso nos empeñamos en contar lo bien que están trabajando muchos. El vino y la cocina crecen, nosotros con ellos y, sumando esfuerzos, crece también este proyecto colectivo que es la Comunidad Valenciana, su turismo y su imagen. Por eso este año hablamos en estas casi 200 páginas de «**Abrazar lo nuestro**», que tiene también mucho que ver con la imaginativa campaña de la Generalitat titulada #ElNadalésvalencià.

Este **Cinco Barricas** es muy especial para **EL MUNDO** y para Unidad Editorial, nuestra sociedad editora, porque supone descorchar una botella gran reserva, la primera que vamos a abrir para celebrar nuestro vigésimo aniversario de presencia en la Comunidad Valenciana y de nuestras tres ediciones en Valencia, Alicante y Castellón.

Dos décadas en las que hemos seguido muy de cerca el nacimiento, crecimiento y eclosión de muchos profesionales y marcas de los sectores agroalimentario, hostelero y turístico valencianos. Veinte años en los que **EL MUNDO** ha apostado fuerte a través de varios productos editoriales, pero sobre todo con el nacimiento de **Cinco Barricas**, que se ha convertido en una auténtica referencia en la prescripción de grandes vinos, tratando de situarlos en las mejores mesas y en los más selectos menús que se pueden servir en rincones insospechados de nuestra tierra.

En **Cinco Barricas** hemos sido testigos del crecimiento de un sector que hace apenas unos años tenía serios problemas para comunicar la buena nueva de su profesionalización.

Actualmente hablar de denominaciones de productos en origen va mucho más allá del vino. No sólo se ha regulado el cultivo

y la explotación de las viñas, sino que existen denominaciones autóctonas para múltiples y muy variadas clases de productos, desde la **alcachofa de Benicarló**, hasta la **miel de la Marina Alta**, el **queso de La Nucía**, el **caqui de la Ribera del Xúquer**, las **trufas negras del Maestrazgo**, los **nísperos de Callosa d'en Sarrià** o la **chufa y el arroz de Valencia**. Por no hablar de la **uva embolsada del Vinalopó**, el **turrón de Jijona y Alicante**, los **dátiles de Elche**, las **gambas de Dénia** o las **ñoras de Guardamar**. Una amalgama de productos de primera calidad que, como una tradición más, nos acompañarán en nuestras mesas durante las fiestas navideñas. Eso es #ElNadalésvalencià.

En nuestro anuario de **Cinco Barricas** no sólo van a encontrar sugerencias sobre los mejores vinos que usted puede probar. También podrán tener una selección de los brillantes artículos de **Jaime Nicolau**, **David Blay**, **Mark O'Neill**, **M^a Carmen González**, **Rubén López** o **José Antonio López**. Su trabajo, siempre inteligente y brillante, está a la altura de muchos de los personajes que han desfilado por las páginas de **EL MUNDO** de la Comunidad Valenciana en todo este tiempo, que ya es mucho.

El anuario que hoy presentamos en sociedad pretende ser un homenaje a mucha gente a la que hemos apoyado y que nos ha apoyado en esta larga singladura, que comenzamos en un mercado casi inexplorado por estas tierras y al que han ido llegando otros. Bienvenidos sean.

También son fechas muy especiales para mí, puesto que el 15 de diciembre se cumplió mi primer aniversario como director de **EL MUNDO** en la Comunidad Valenciana. Un tiempo en el que ha habido tiempo de iniciar nuevos proyectos, tanto en la versión de papel como en la web del periódico, pero en el que nos ha movido la inquietud por seguir contando, en el doble sentido de la palabra. Seguimos contando noticias, pero también seguimos contando como actores de una opinión pública que busca referencias y referentes. Aquí encontrarán muchos.

En **Cinco Barricas** hallarán información y opinión, datos y consejos. Pero sobre todo encontrarán periodismo con los rasgos que nos caracterizan: rigor, honestidad y una pizca de osadía. Eso no ha cambiado, veinte años después, en una redacción que está para servir a nuestros lectores y para ayudar a nuestros anunciantes, a quienes quiero agradecer desde estas páginas su apoyo incondicional y sincero en un momento en el que el periodismo ha de sobrevivir.

Xavier Borràs Almenar
Director EL MUNDO Comunidad Valenciana



Abrazamos lo nuestro porque...

PORQUE DESDE HACE MÁS DE UNA DÉCADA EMPRENDIMOS UNA APUESTA POR EL SECTOR DEL VINO VALENCIANO del que nos sentimos orgullosos y nos está dando enormes satisfacciones. Creíamos que podíamos desempeñar un papel importante en ayudar a nuestras bodegas a colonizar su tierra. Propusimos retos y nos tomaron el guante y hoy día seguimos ingeniando junto a bodegueros y organismos oficiales acciones de comunicación que sigan haciendo camino, que es largo.

Porque nos sentimos orgullosos de lo que se hace en las diferentes zonas productoras de la Comunidad Valenciana.

Porque nuestros cavas no tienen nada que envidiar a ningún otro espumoso del mundo. Porque ocho bodegas han sido capaces de unirse en la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena con el enólogo José Hidalgo como presidente, para trabajar en común y que los valencianos y medio mundo podamos brindar con burbujas autóctonas.

Porque por fin nuestra bobal ha convencido a un grupo notable de bodegas para que apuesten por ella desde la calidad y esto beneficia a una zona productora como es la de Utiel-Requena. Ya ha llovido desde que enólogos como Toni Sarrión o Félix Martínez, y alguno más, encabezaran una apuesta por la variedad autóctona de la zona. Por lo que nos hace diferentes. Hoy da gusto ver proyectos que trabajan la bobal de manera honesta.

Porque como la bobal, la moscatel, la monastrell, mandó, merseguera... están siendo la punta de lanza para enólogos del

prestigio de Toni Sarrión, Pablo Calatayud, Pablo Ossorio, Rafa Cambra, Pepe Mendoza y eso es un orgullo para Valencia y Alicante.

Porque cada vez pinta mejor el proyecto vinícola en torno a la IGP de Castellón, desde Benlloch a Les Useres.

Porque nuestra viticultura es importante para la Comunidad Valenciana. Porque somos un mar de viñedos, el segundo más grande de España después de La Mancha. Y eso es todavía hoy un diamante que puede brillar mucho más.

Porque la oferta enoturística que presentamos es de enorme calidad. Porque son muchas las bodegas que cuentan con unas instalaciones espectaculares y ofrecen experiencias únicas a los visitantes.

Porque tenemos un clima y una gastronomía que se fusionan de maravilla con todo lo que hacen los bodegueros. Porque la nueva hornada de chefs que no llegan a la cuarentena garantiza un enorme futuro y un excelente presente.

Porque lo hacemos durante todo el año pero queremos gritarlo con fuerza especialmente en este mes de diciembre. Por eso abrazamos siempre lo nuestro.

Jaime Nicolau Sáiz
Responsable 5 Barricas en
EL MUNDO Comunidad Valenciana
vinos.cv@elmundo.es

Rutas de la Comunidad Valenciana

DIECISIETE VIAJES GASTRONÓMICOS.

Diecisiete retos a enólogos contrastados a los que hemos hecho armonizar sus vinos con platos impensables.

Creatividades al límite. Este ha sido nuestro recorrido de este año en el que hemos confirmado grandes vinos valencianos al tiempo que hemos descubierto cocineros que son hoy la esencia de la Valencia del presente y el futuro. En las páginas que leerán a continuación van a encontrar menús totalmente reales, que pueden repetir, vino incluido, cuando visiten cualquiera de los restaurantes que incluimos. Los enólogos de las bodegas más importantes de la Comunidad Valenciana

ya han dado cuenta de ellos para garantizar el éxito de los maridajes propuestos. Así encontrarán platos que conforman un matrimonio perfecto con los más exclusivos tintos de bobal, con cavas de mucho nivel, rosados que les sorprenderán y elegantes blancos ideales para nuestro clima. Pónganse la servilleta encima de sus piernas porque comienza un viaje que seguro va a despertar sus sentidos. Y si sienten la necesidad de probar cualquiera de las armonías propuestas, no duden en llamar al restaurante y pedirla, sabrán de qué les está usted hablando. Eso sí, no olvide brindar antes de empezar.

- 08 / La mejor carne del mundo... con monastrell
- 12 / Valencia es fantasía, elegancia y creatividad
- 16 / ¿Qué vino le pongo a la cocina japonesa?
- 20 / Cuando los trazos los dibuja el producto
- 24 / Valencia: de las 'superfoods' a smart city
- 28 / Tendencia por los vinos y gastronomía de kilómetro cero
- 32 / Trilogía de sabores y aromas de Valencia
- 36 / La técnica, al servicio del vino premium y la alta cocina
- 40 / Bobales para la cocina de Alejandro del Toro
- 44 / Cabalgando L'Albufera
- 48 / El menú de los espartanos
- 52 / Con el arroz... cava valenciano
- 56 / Todo 'Sucede' entre burbujas y bobales
- 60 / Pasión, sonrisas, vino y tapas: la fórmula del éxito
- 64 / Toni Sarrión y Nacho Romero, la receta de una experiencia inolvidable
- 68 / Viaje a la esencia marinera
- 72 / Tragos de elegancia en un templo del arroz
- 75 / El guardián de la viña
- 76 / A la hora del vermú, Valsangiacomo
- 78 / La factoría valenciana de oro líquido
- 80 / Murciélagos que cuidan la viña



RUTA 1
06/05/2016

Bodegas Enguera
Carretera CV-590, Km. 51,5
46810 Enguera. Valencia
Tel.: 962 22 43 18
tienda@bodegasenguera.com
www.bodegasenguera.com

La Firma
Gravador Esteve,38
46004 Valencia
Tel.: 960 06 89 81
www.lafirma.es



La mejor carne del mundo... con monastrell

CON EL ENÓLOGO DE BODEGAS ENGUERA, ÁLVARO DE NIEVES, Y EL NUEVO FIAT TIPO VIAJAMOS HASTA EL RESTAURANTE LA FIRMA, UN RINCÓN DE LEÓN EN EL CENTRO DE VALENCIA

VOLVER A SOPLAR UNA CUCHARA y que los recuerdos se agolpen en tu cabeza. Cortar una carne que huele a prado y sabe a gloria. Encontrarnos con nuestra infancia. Ese es el objetivo de la primera Ruta 5barricas del año.

Visitamos el restaurante La Firma, en pleno corazón de Valencia, en la calle Gravador Esteve. Allí hemos quedado con **Álvaro de Nieves**, responsable de exportación de Bodegas Enguera y enólogo de formación, al que vamos a proponer el reto de maridar algunos platos, entre ellos la que dicen es la mejor carne del mundo llegada de tierras leonesas. Hacemos el viaje a este pasado cercano al volante del nuevo Fiat

Tipo de la concesión valenciana Motor Village. A los mandos **Alberto Martín**, gerente de Motor Village Valencia, que nos hace un resumen perfecto de un modelo que aúna diseño, confort y una relación calidad/precio que sorprende por todos lados.

Nos reciben **Marisa y Roberto**, propietarios de **La Firma**. Este matrimonio leonés se ha empeñado en hacer de su restaurante un noble rincón de León en Valencia. Pero además lo han hecho respetando nuestras tradiciones tanto, que en su carta presentan excelentes arroces, pues lo primero que hizo Marisa al llegar a Valencia fue ponerse en manos de un maestro arrocero en Cullera “para empaparme de esos



EN PRIMERA PERSONA

Álvaro de Nieves
Bodegas Enguera
Roberto Pedrosa
La Firma

arroz valencianos que no tienen nada que ver con un arroz del norte, de donde venimos”. Y así han ido dignificando ambas líneas en paralelo.

En La Firma se puede comer de cuchara durante los meses de frío. Martes y jueves, arroces. Miércoles cocido, y viernes las diferentes clases de judías. Además, y por encargo, cochinito, lechazo... y una carta amplia y variada.

Se suma a la tertulia Álvaro de Nieves, de Bodegas Enguera, que hoy se encarga de poner los vinos. La firma valenciana es una de las destacadas de la subzona Clariano de la DOP Valencia. Cuenta con un reconocimiento notable en productos que hoy fusionaremos en La Firma. Blanc de Enguera, Megala, Paradigma o Verdil de Gel, son algunas de sus referencias. Abren fuego dos aperitivos: por un lado



BLANC D'ENGUERA

Uno de los clásicos del panorama vinícola valenciano. Elaborado con verdil en un 70%, los matices y aromas de la variedad autóctona se dejan nota. Un blanco notable.



MEGALA

Garantía de éxito. Monastrell con un toque de syrah, en un estado elegante y sutil. En boca es pura estructura, equilibrio y personalidad. Un vino para sorprender.



VERDIL DE GEL

Se mira en el espejo de los productores canadienses o alemanes de estos vinos y reinterpreta el producto con su verdil, recreando las bajas temperaturas de esos países congelando la uva.

PROPUESTA GASTRONÓMICA

Marisa García

La Firma

- Anchoas de Santoña
- Carne de vaca vieja madurada
- Selección de quesos artesanos



NUEVO FIAT TIPO

El fabricante italiano ha dado un interesante paso al frente en el segmento de los compactos de la mano de un modelo que aúna todo el saber hacer en materia tecnológica de la firma, con un diseño atractivo, como es habitual en el grupo, y una de las mejores relaciones calidad/precio de cuantas se pueden encontrar en el mercado.

Restaurante situado en el Ensanche de la ciudad, todo un rincón de León en Valencia, en el que disfrutar, además de la gastronomía típica del norte, buenos arroces de la tierra.



unas anchoas de Santoña y por otro unos buñuelos de bacalao negros por la tinta, y con textura de brandada. Álvaro y Roberto, en la mesa. Es el turno del **Blanc de Enguera**. Es uno de los blancos más destacados de la Comunidad Valenciana. Fresco, aromático y redondo, está elaborado en parte con la autóctona Verdil.

Llega el reto más notable para la bodega. La carne de vaca vieja madurada llega a la mesa. De Nieves

‘desenfunda’ su **Megala**. La monastrell tratada con elegancia suprema lo convierte en un tinto sedoso y muy sutil. Los comensales coinciden en que el reto está superado. No ha habido vencedor ni vencido. Ambos han estado a la altura.

Queda un pequeño tesoro. Roberto se descuelga con una cuidada selección de quesos artesanos. Álvaro hace lo propio con el **Verdil de Gel**, el peculiar vino de hielo de la bodega valenciana.

5 MEDALLAS DE ORO
PARA EL BLANCO VEGAMAR



*“Es oro todo lo
que reluce”*

Vegamar Blanco

sauvignon blanc de altura y moscatel mediterráneo

De los viñedos en altura de Calles ha salido un vino que en apenas seis meses ha logrado 5 Medallas de Oro en concursos internacionales. Tantos no pueden estar equivocados. Celebra con nosotros la gran sorpresa del año de los vinos de DOP Valencia. Un brillante ensamblaje entre la complejidad del sauvignon blanc de altura y el moscatel mediterráneo

Ya disponible añada 2016





RUTA 2
20/05/2016

Baronía de Turís

Av. D. Bautista Soler Crespo, 22
46389 Turís, Valencia
Tel.: 962 52 60 11
baronia@baroniadeturis.es
www.baroniadeturis.es

Julio Verne

Periodista José Ombuena, 5
46010 Valencia
Tel.: 963 28 67 69



Valencia es fantasía, elegancia y creatividad

ESTA VEZ NOS MONTAMOS EN EL COCHE MÁS VALENCIANO DEL MOMENTO, EL FORD VIGNALE, Y NOS DIRIGIMOS AL RESTAURANTE JULIO VERNE DE VALENCIA, DONDE NOS COCINARÁ EL CHEF JUAN CARLOS EXOJO. LA BARONÍA DE TURÍS ES LA ENCARGADA DE TRAER LOS VINOS QUE ACOMPAÑARÁN LA COMIDA

APOSTAMOS POR MOSTRAR LA CAPACIDAD CREATIVA DE VALENCIA

al mundo. Para ello fusionamos la distinción del Ford Vignale, fabricado en exclusiva en Almussafes, con la cocina creativa de **Juan Carlos Exojo** en los fogones de fantasía de **Julio Verne**, y la creatividad y vanguardia de una firma longeva como la **Baronía de Turís**, con dos vinos de imagen fresca y desenfadada y atractivos valores, ambos con contraetiqueta de la DOP Valencia.

El nuevo Vignale nos acompaña en un viaje que arranca en Ford Almussafes, desde donde la marca muestra su

faceta más exclusiva al mundo. Ford Motor Company presentó justo el día que realizamos esta ruta, la versión de fabricación en serie del Ford Vignale Mondeo, el primer modelo de la gama Ford Vignale de producto y experiencia de usuario. Cada vehículo Ford Vignale ha sido acabado a mano en un Centro Vignale especial en la planta de Ford de Valencia.

Con el Vignale viajamos hasta el mundo de fantasía de Julio Verne, uno de los restaurantes de moda de Valencia gracias a la pasión del chef Juan Carlos Exojo, que se ubica en la calle



EN PRIMERA PERSONA

Juan Carlos Exojo
 Restaurante Julio Verne
Ana Calvet
 Baronía de Turís

Periodista José Ombuena, en la zona de la Alameda y Viveros. Es uno de los cocineros que mejor domina los arroces en la ciudad, faceta que explotamos en esta fusión 'Made in Valencia'. Juan Carlos nos va a preparar unas **alcachofas con jamón**, acompañadas de alcachofas fritas, ajo deshidratado y garbanzos con salsa de *all i pebre*. Una fusión de contrastes.

Como plato fuerte, un **arroz meloso clásico**, el **de cangrejo rojo**, pero con un toque de vanguardia al incorporar la remolacha y cresta de gallo. Fusión pues, de la tradición arrocera que siempre



SON DOS DÍAS

Vino joven y personal elaborado con moscatel de Alejandría, fresco y muy afrutado. Ideal para el aperitivo.

HENRI MARC MERLOT

Vino con carácter y personalidad innovadora. Un tinto que está dando grandes alegrías a la firma.

PROPUESTA GASTRONÓMICA

Juan Carlos Exojo

Julio Verne

- Alcachofas con crema de jamón y bacalao
- Arroz rojo meloso



FORD VIGNALE

Almussafes se ha convertido en una pieza básica para Ford en el Viejo Continente. El Ford Vignale, en su versión del Ford Mondeo. Vignale llega para ser la referencia en exclusividad y vanguardia en cada una de las gamas en las que esta versión vea la luz. En el caso del Mondeo se trata de la más exclusiva de las berlinas del óvalo.

respeto este cocinero, con la vanguardia, especialmente en su color.

Para los vinos nos ponemos en manos de **Ana Calvet**, gerente de La Baronía de Turís, una de las firmas más longevas del panorama vinícola valenciano. Calvet trae para la ocasión dos vinos recién llegados a la familia y que marcan un antes y un después para la firma. **Son 2 Días**, es un canto a disfrutar de cada segundo de nuestra vida. La

autéctona moscatel es la variedad que toma las riendas cuando descorchamos este vino blanco, que es una explosión aromática.

Para el tinto, **Henri Marc Merlot**, elegante, ligero y con mucha fruta. Goloso y de trago fácil.

Es esta la imagen más real de Valencia. Una tierra creativa, atractiva y con ganas de contarlo al mundo.



MURVIEDRO
BODEGAS

EL ORIGEN LO ES TODO



RUTA 3
26/05/2016

Bodegas Valsangiacomo
Ctra. Cheste-Godelleta, Km.1
46370 Chiva. Valencia
Tel.: 962 51 08 61
www.valsangiacomo.es

Sushipoint Valencia
Sagasta, 1
46002 Valencia
Tel.: 963 201 401
www.sushipoint.es



¿Qué vino le pongo a la cocina japonesa?

NOS PLANTEAN UN RETO, BUSCAR LA ARMONÍA ENOLÓGICA A LA COCINA ASIÁTICA. NOS PONEMOS EN MANOS DE UNA FIRMA ATREVIDA COMO VALSANGIACOMO. SU DIVERTIDO EL NOVIJO PERFECTO Y LOS VINOS DEL PROYECTO BOBAL DE SAN JUAN SON GARANTÍA DE ÉXITO. VISITAMOS SUSHIPOINT, UNA DE LAS REFERENCIAS DE ESTA COCINA EN VALENCIA

HACEMOS EL VIAJE A LOS MANDOS DEL COREANO HYUNDAI ELANTRA, un automóvil totalmente nuevo que toma un nombre clásico en la firma. Se trata de la sexta generación de esta berlina, uno de los modelos de Hyundai más vendidos de su historia, aprovechando el impulso y el éxito generado por una probada fórmula ganadora y firme propuesta que ofrece un audaz diseño aerodinámico de estilo sofisticado, eficiente transmisión de última generación para un mejor ahorro de combustible, mejor calidad de viaje y aislamiento acústico, y un sistema de seguridad global de tecnología punta.

El Nuevo Elantra viene propulsado por un eficiente motor 1.6 CRDi de 136 CV, con cambio manual de seis velocidades o automático de doble embrague DCT de siete velocidades.

Como debía ser para este modelo oriental, hemos buscado una fusión con cocina asiática. Para ello hemos visitado **Sushipoint**, uno de los restaurantes japoneses más notables de la ciudad de Valencia, que nos ha preparado de entrante un **surtido de sushi**, en varias de sus facetas y con diferentes ingredientes (anguila, salmón, atún...). En este surtido no falta el hotunagi,



EN PRIMERA PERSONA

Juan Meri

Hyundai Autiber

Carlos Valsangiacomo

Bodegas Valsangiacomo



EL NOVIO PERFECTO

Un éxito de la firma. Un vino blanco semi-dulce, ligero y suave, que invita a repetir, elaborado con moscatel y viura.



BOBAL DE SANJUAN ROSADO

La quinta generación de la familia Valsangiacomo junto con Bruno Murciano, Jean Marc Lafage y Modesto Frances, asumieron el reto de crear un vino que expresara la tipicidad Bobal, variedad que no ha tenido el reconocimiento que se merece, a los mercados internacionales.



BOBAL DE SANJUAN TINTO

El proyecto en la pedanía de San Juan se centra en elaborar vinos de calidad a partir de la bobal.

PROPUESTA GASTRONÓMICA

Sushipoint Valencia

- Surtido de sushi
- Tuna Rossa
- Hamburguesas de wagyu



con anguila en tempura, aguacate, langostino y mayonesa picante, o el kyandi, con atún, queso, nuez y cebolla caramelizada).

Tras estos entrantes, un espectacular **tunna rossa** (atún rojo) y posteriormente **mini hamburguesas de wagyu**, un tipo de vaca japonesa.

Proponemos el reto a una de las firmas que, segura de su trabajo, se deja hacer. Hablamos de **Valsangiacomo**, la quinta generación bodeguera de una de las bodegas más destacadas del levante español. **Carlos Valsangiacomo** nos

propone el divertido **El Novio Perfecto** para el 'surtido' de sushi, su rosado **Bobal de Sanjuan** para el atún, y el tinto del mismo proyecto Bobal de Sanjuan, para las hamburguesas.

En cada plato, Carlos demuestra que no es la primera vez que realizan fusiones de este tipo. De hecho, la etiqueta de Bobal de San Juan está en japonés en la botella de tinto.

La fusión ha sido de nota. Y es que los proyectos bodegueros bien asentados permiten afrontar con éxito retos de este calibre.



El sushi marida perfectamente con vinos blancos con un toque dulce como lo es El Novio Perfecto.



HYUNDAI ELANTRA

Recupera Hyundai un nombre que le dio muchas alegrías no hace demasiados años para poner en el mercado una berlina compacta que mantiene las armas de la firma de eficiencia tecnológica, diseño atractivo, variedad mecánica, y una de las relaciones entre precio y calidad más ajustadas de cuantas se pueden encontrar en el mercado.



Local de Sushipoint en Valencia.



VINOS DE AUTOR



RUTA 4
03/06/2016

Bodega Murviedro

Ampliación Polígono El Romeral, s/n
46340 Requena. Valencia
Tel.: 96 232 90 03
murviedro@murviedro.es
www.murviedro.es

Restaurante Lienzo

Plaza Tetuán, 18. Derecha.
46003 Valencia
Tel.: 963 521 081
info@restaurantelienzo.com
www.restaurantelienzo.com



Cuando los trazos los dibuja el producto

ARTE EN LA MESA, ARTE EN LA COPA Y ARTE EN LA CARRETERA. LIENZO, MURVIEDRO Y EL NUEVO CLASE E DE MERCEDES BENZ VALENCIA FORMAN UN TRÍO DE ASES PARA ELABORAR UN MENÚ PERFECTO

HOY QUEREMOS PINTAR UN CUADRO ELEGANTE Y EXCLUSIVO.

El lienzo en forma de platos lo pone **María José Martínez**; los trazos chispeantes de burbujas y serios de color tinto, Murviedro. Los rasgos finos, elegantes y exclusivos corren a cargo del nuevo Clase E de Mercedes Benz Valencia. Y es que visitamos **Lienzo**, el restaurante que regenta María José Martínez, una de las chefs más notables del panorama valenciano, con permiso de su Murcia natal.

No en vano, María José regresaba el año pasado de Madrid Fusión con uno de los galardones de Cocinero Revelación. Su cocina es profunda. De sabores

de siempre vistos desde la técnica y la vanguardia, pero sin inocuos fuegos artificiales. Todo en su cocina tiene un por qué.

A este templo culinario en pleno centro de Valencia acude **Victor Marqués**, enólogo de **Bodegas Murviedro** y responsable del giro que ha adoptado la firma hacia el territorio, lo propio, especialmente con la autóctona bobal.

Para maridar los platos de la chef, Marqués sorprende con el nuevo espumoso **Luna**, en este caso el elaborado con Sauvignon Blanc. Va de pareja de baile con un espectacular **ceviche de gamba roja de Denia** presentado de una manera muy original.



EN PRIMERA PERSONA

Victor Marqués
Bodega Murviedro
M^a José Martínez
Lienzo

El segundo vino es **Cepas Viejas**, un tinto de Bobal suave y sedoso que armoniza en nuestra propuesta con un **arroz meloso de cabrito y limón negro**, un plato de sabor especial con notas tostadas y balsámicas, y con hierbabuena.

Todo apunta hoy muy alto. Tanto como el automóvil en el que hemos viajado hasta Lienzo, el nuevo Clase E cedido por Mercedes Valencia. Aúna todo lo que fusionan en la cocina de Lienzo María José y Víctor: elegancia, exclusividad, tecnología y respeto al entorno. Un gran lujo.

Y es que con el nuevo Clase E, Mercedes-Benz da un gran paso hacia el futuro. La



LUNA DE MURVIEDRO

Espumoso realizado con sauvignon blanc, joven, agradable y de sabor refrescante y ligeramente dulce. Ideal como aperitivo.



CEPAS VIEJAS

Máxima expresión de la bobal. Proviene de viñedos muy viejos y de baja productividad. Destaca por su elegancia, y tiene un interesante lado exótico.

PROPUESTA GASTRONÓMICA

M^a José Martínez

Chef Restaurante Lienzo

- Ceviche de gamba roja de Denia

- Arroz meloso de cabrito y limón negro



Victor con dos de los vinos de la bodega Murviedro.



MERCEDES BENZ CLASE E

Cada vez que la marca de la estrella presenta una nueva generación de su berlina de lujo es capaz de mover los cimientos del segmento premium. Este es el caso del nuevo Clase E, con el que Mercedes vuelve a dar un enorme paso al frente en diseño, confort, tecnología y exclusividad, sin dejar de lado el carácter propio de la estrella.



décima generación de la nueva berlina aporta un toque de creatividad con un diseño nítido y sugerente, unido a un interior exclusivo y de alta calidad.

Introduce además numerosas innovaciones técnicas, que celebran su estreno mundial en la Clase E y que aportan, por ejemplo, un nivel

inédito de confort y seguridad en la conducción y nuevas dimensiones en la asistencia al conductor. Los sistemas de infoentretenimiento y de manejo ofrecen asimismo una experiencia desconocida hasta ahora.

La fusión es de altura. Los tres artistas de hoy, rozan la excelencia.

UCK

VERMUT VITTORE



Imagen Exposición Regional Valenciana 1909

ELABORANDO
VERMUT
DESDE 1904

VALSANGIACOMO



VALSANGIACOMO
BODEGUEROS DESDE 1831

VITTORE



RUTA 5
10/06/2016

Bodega Vegamar
C/ Garcesa, s/n
46175 Calles. Valencia
Tel.: 96 210 98 13
info@bodegasvegamar.com
www.bodegasvegamar.com

Ma Khin Café
Mercado de Colón
Jorge Juan, 19
46004 Valencia
Tel.: 963 528 132
reservas@makhincafe.com
www.makhincafe.com



Valencia: de las 'superfoods' a smart city

VALENCIA ES SMART CITY Y HOY QUEREMOS CONTARLES POR QUÉ, A TRAVÉS DE UNA RUTA QUE FUSIONA BUENA PARTE DE LA ESENCIA DE ESTE TÉRMINO. PARA ELLO, VIAJAMOS DE LA MANO DEL CHEF STEPHEN ANDERSON Y SU MA KHIN CAFÉ EN BUSCA DE LAS SUPERFOODS PARA COCINAR TRES RECETAS ESPECTACULARES Y RETAR A LOS VINOS DE VEGAMAR EN LA BODEGA URBANA DE LA FIRMA, EN PLENA CALLE COLÓN

VALENCIA ES SMART CITY. LES CONTAMOS POR QUÉ A TRAVÉS DE UNA RUTA que fusiona buena parte de la esencia de este término. Para ello, viajamos de la mano del chef **Stephen Anderson** y su **Ma Khin Café** en busca de las 'superfoods' para cocinar tres recetas espectaculares y retar los vinos de **Vegamar**, en la bodega urbana de la firma, en plena calle Colón de Valencia.

Valencia ya es oficialmente Smart City. ¿Y qué significa eso? Pues que el **Smart Center Valencia** de Mercedes Valencia ha conseguido alcanzar un volumen

de ventas que lo coloca directamente en un elitista 'club' de únicamente 38 ciudades en el mundo que a la vez que reconocimiento supone la responsabilidad de afianzar y potenciar el compromiso de la firma con la ciudad en la que se enclava y su sociedad. Y ese algo más va a ser más que perceptible por los valencianos durante todo el año.

Smart cities es un concepto que asume nuestra ciudad desde este año 2016 y que convierte a la capital del Turia en una de las pocas que puede presumir de esta denominación.



EN PRIMERA PERSONA

Pedro Mayoral
Bodegas Vegamar
Stephen Anderson
Ma Khin Café



VEGAMAR SELECCIÓN MERSEGUERA

Procedente de vendimia nocturna es un vino 100 % merseguera, variedad autóctona de gran potencial. Sabroso y frutal.



VEGAMAR MERLOT ROSÉ

Rosado galardonado con la Gran Medalla de Oro del Concurso Mundial de Bruselas. Fresco, joven, elegante y de aroma intenso, elaborado con uva merlot vendimiada al anochecer.

El viaje de hoy lo hacemos a los mandos del Smart Fortwo. El pequeño automóvil es capaz de mostrar toda su excelencia tecnológica en el tráfico urbano.

La diversión al volante, la facilidad de las maniobras y especialmente el aparcamiento, sacan a relucir un concepto en el que disfrutar de la ciudad es posible.

Hoy visitamos los fogones de Ma Khin, el restaurante del chef Stephen Anderson en el Mercado de Colón. Antes de cocinar, hemos ido en busca de las 'superfoods' al Mercado Central de Valencia. Los



VEGAMAR CRIANZA

Tinto elaborado con syrah, tempranillo y merlot, de aroma intenso y sabor amplio.

PROPUESTA GASTRONÓMICA

Ma Khin Café

- Ensalada de quinoa con semillas, salmón y aguacate
- Crema de coliflor, stilton y cacao
- Salteado de tallarines con crucíferos, shitake y chía



Stephen Anderson y Pedro Mayoral disfrutando de la comida y del buen vino.

SMART FORTWO

Como si de una plaga se tratase, smart está consiguiendo llenar la ciudad de la mano de sus tres versiones actualmente en el mercado: fortwo y cabrio y forfour. Utilidad en el tráfico urbano y unas dosis de tecnología heredadas de su hermano mayor Mercedes, hacen que sean cada vez más los conductores que se decantan por el divertido smart.

tres platos que propone Steve son la **ensalada de quinoa con semillas, salmón y aguacate**; **crema de coliflor, stilton y cacao** y **salteado de tallarines con crucíferos, shitake y chía**.

Una vez preparados estrenamos el servicio 'Take Away' en bicicleta que acaban de poner en marcha para llevar los platos muy cerca, a la bodega urbana de Vegamar, en plena Calle Colón de Valencia.

Allí nos espera **Pedro Mayoral**, uno de los sumilleres más destacados del

panorama valenciano que propone fusionar los tres platos del chef con **Vegamar Selección Merseguera**, un blanco elaborado con esta variedad autóctona en el Alto Turia; **Vegamar Selección Merlot Rosé**, el rosado que más premios ha acaparado en las últimas semanas, y **Vegamar Crianza**, un tinto bien ejecutado que sorprende.

Valencia es creativa, es historia, es tradición, es arte, es cultura, es música, es sol, es mediterráneo y ahora, también es Smart City. Hoy fusionamos mediterráneos de altura.



VIÑEDOS & BODEGAS VEGALFARO



ENO  TURISMO

DESCUBRE UNA EXPERIENCIA ÚNICA

Tel. 962 32 06 80 / www.vegalfaro.com



RUTA 6
01/07/2016

Bodega Sierra Norte
Calle del Transporte, 2
46340 Requena, Valencia
Tel.: 962 32 30 99
info@bodegasierranorte.com
www.bodegasierranorte.com

Sergi Peris Gastronòmic
Galería Jorge Juan
Cirilio Amorós, 62
46004 Valencia
Tel.: 963 28 55 78
info@sergiperis.com
www.sergiperis.com

Tendencia por los vinos y gastronomía de kilómetro cero

A BORDO DE UN RENOVADO MITSUBISHI OUTLANDER VIAJAMOS HASTA EL RESTAURANTE DE UNO DE LOS CHEFS CON MÁS PROYECCIÓN EN VALENCIA PARA MARIDAR UN MENÚ DE VANGUARDIA CON MUCHA PASIÓN. CON PASIÓN BOBAL DE SIERRA NORTE

HOY LES PROPONEMOS UN VIAJE DE TENDENCIAS Y VANGUARDIA EN EL QUE FUSIONAMOS LOS PRODUCTOS KILÓMETRO CERO.

Unimos la cocina de uno de los chefs de moda en Valencia, el joven de 25 años **Sergi Peris**, con los vinos Pasión de Bobal, rosado y tinto, de **Bodega Sierra Norte**. La saga **Pasión** es garantía de éxito en ambos, así como en el blanco **Pasión de Moscatel**, que completa un trío brillante.

Hacemos el viaje a los mandos del nuevo Mitsubishi Outlander, el SUV de la firma de los diamantes que desde su llegada al

mercado se ha convertido en un enorme pilar para la firma.

En la cocina y en la copa

El joven **Sergi Peris** ha trasladado recientemente la frescura de sus fogones a la Galería Jorge Juan, en plena Gran Vía de la Ciudad del Turia. A pesar de su corta edad, Sergi es uno de los chefs de moda en Valencia. Y no lo es de manera gratuita, pues cuenta con una formación espectacular. Además, es uno de los chefs de las redes sociales, que maneja con notable soltura, interactuando con los comensales en directo.





EN PRIMERA PERSONA

Sergi Peris

Sergi Peris Gastronòmic

Manuel Olmo

Bodega Sierra Norte

Sierra Norte es, sin duda, una de las firmas de moda dentro del panorama enológico valenciano. Y dentro de su excelente trabajo, destaca la saga **Pasión**, encabezada por los bobales tinto y rosado, que han sido capaces de “democratizar” la bobal desde la calidad pero con precios contenidos, como bien indica el alma mater de la firma, **Manuel Olmo**.

Sergi ha preparado para este encuentro con Manuel Olmo una **Bomba de morrillo** de atún con mayonesa de **kimchi** para el **Pasión de Bobal**



PASIÓN DE BOBAL TINTO

Vino de gran concentración polifenólica elaborado con uvas procedentes de cepas de más de 60 años cultivadas a 900 metros de altitud.

PASIÓN DE BOBAL ROSADO

Elaborado con uvas procedentes de viñas de más de 25 años. Es un vino muy fresco con notas florales.

PROPUESTA GASTRONÓMICA

Sergi Peris

Chef Sergi Peris Gastronòmic
- Bomba de morrillo de atún con
mayonesa de kimchie
- Presa Ibérica a la Vietnamita



Manuel Olmo, gerente y enólogo de Sierra norte con sus 'pasiones'.



Sergi Peris con sus creaciones.



MITSUBISHI OUTLANDER

El fabricante de los diamantes ha encontrado un tesoro con su Outlander, poseedor de toda la esencia tradicional de Mitsubishi, con unas dosis de tecnología que lo hacen ganar muchos enteros, representadas en la versión enchufable PHEV, que se ha convertido en un auténtico éxito de ventas en su competido segmento de mercado.



Rosado, un vino perfecto para esta época del año, con una frescura espectacular. De segundo, el chef apuesta por la **Pluma ibérica a la vietnamita**, un plato con esta noble carne de protagonista en el que saca también una nota brillante el **Pasión**

de Bobal Tinto, un emblema de Sierra Norte, y una garantía de éxito en cualquier mesa. Así de bien ha sonado la pieza de hoy. Dos vinos notables con dos platos espectaculares, que hoy formarían parte de la gran pasarela gastronómica de Valencia.

desde 1885

ACEITES DE LAS HERAS

· SPAIN ·



TRADICIÓN FAMILIAR DESDE 1885 FAMILY TRADITION SINCE 1885

! www.aceitesdelasheras.com - ventas@aceitesdelasheras.com !



RUTA 7
08/07/2016

Bodega Los Frailes
Casa Los Frailes s/n
46335 Fontanars dels Alforins, Valencia
Tel.: 962 22 22 20
info@bodegaslosfrailes.com
www.bodegaslosfrailes.com

La Tòfona
Calle del Conde de Altea, 9
46005 València
Tel.: 960 03 28 31



Trilogía de sabores y aromas de Valencia

LA COCINA TRADICIONAL CON UN TOQUE DE VANGUARDIA DE LA TÒFONA, LOS VINOS DE LA TIERRA DELS ALFORINS DE BODEGA LOS FRAILES Y EL HYUNDAI TUCSON. UNA COMBINACIÓN PERFECTA

BUSCAMOS EN ESTE VIAJE LOS SABORES MÁS PROFUNDOS DE VALENCIA. Sus raíces. Fusionamos los platos de **Luis Gómez** en **La Tòfona**, con el encanto de los vinos de **Bodegas Los Frailes**. Hacemos el viaje a los mandos del nuevo Hyundai Tucson. Una trilogía para el recuerdo.

Subimos a la nueva generación del SUV coreano con Pablo Estrela, de Hyundai Koryo Car.

El Tucson, elegido Coche del Año en España en 2016, destaca por un exterior llamativo y deportivo, que le da un aire de todoterreno especial, y por un interior refinado, donde se combinan la elegancia y la ergonomía. En este SUV compacto

de Hyundai se aúnan un elegante estilo urbano, de líneas perfectamente esculpidas, proporciones audaces y superficies refinadamente fluidas, con la sobresaliente robustez típica de un todoterreno.

El frontal del nuevo Tucson está dominado por la rejilla hexagonal, que enlaza con los faros LED, creando una identidad exclusiva. Una forma de ala del paragolpes delantero, que incorpora las luces de posición diurnas LED, aporta al coche un estilo único, y proporciona una referencia visual de la anchura de vía del coche.

Al desplazar el montante delantero hacia atrás, queda separado del largo



EN PRIMERA PERSONA

Luis Gómez

La Tòfona

Miguel Velázquez

Bodegas Los Frailes

capó y acentúa su perfil elegante. La forma direccional de los pasos de rueda contribuye al aspecto ágil y dinámico del vehículo, incluso cuando está parado. La llamativa línea de carácter en forma de “Z” sobre los pasos de rueda traseros destaca la presencia poderosa del nuevo modelo, en tanto que la nervadura lateral converge con la línea descendente del techo realzando su escultural lateral.

En cuanto al interior, se diseñó para que los usuarios se quedaran impresionados por la espaciosidad del habitáculo y por el diseño de los pequeños detalles. Los nuevos materiales de excepcional calidad y tacto suave que recubren las superficies del habitáculo crean un entorno refinado. La nueva disposición horizontal de la consola central potencia la sensación de elegancia y espaciosidad.

El cliente puede optar ahora por los asientos y el volante calefactados



BLANC DE TRILOGÍA

El único blanco de la bodega; es un vino fresco, con finas notas de vainilla, buena acidez y un final frutoso y agradable.

TRILOGÍA TINTO

Tinto pero con un 'puntito' de frescura, ideal para maridar con cordero y platos complejos.

PROPUESTA GASTRONÓMICA

La Tòfona

Luis Gómez

- Arroz de pulpo y acelgas con tartar de cigala
- Tombet de cordero



El chef Luis Gómez presenta dos de sus creaciones.

para mejorar el confort interior. Y por primera vez en el segmento, está disponible el asiento refrigerado con ventilación. Los asientos delanteros, con banquetas de mayor tamaño, están disponibles con reglaje eléctrico de ocho posiciones y soporte lumbar eléctrico de dos posiciones en el asiento del conductor. Los ocupantes de las plazas traseras disponen de asientos reclinables calefactados, con prácticas salidas de aire para una mayor comodidad.

En la cocina

Llegamos a La Tòfona, el hogar del chef Luis Gómez en la calle Conde Alta de Valencia. Allí defiende una cocina noble y de producto, ofreciendo lo que la tierra y el mar de nuestra Comunidad dan como despensas naturales, con un toque de vanguardia. Allí nos espera **Miguel Velázquez**, bodeguero valenciano, junto a su familia, de Bodegas Los Frailes, en Fontanars dels Alforins.

La fusión promete, pues esta firma de la DOP Valencia lleva años haciendo vinos que expresan todo su terruño, el de la Vall dels Alforins. Luis y Miguel, las familias Gómez y Velázquez, defienden las raíces valencianas cada uno en su faceta.

Luis abre fuego con un espectacular arroz marinero. En concreto, **un arroz de pulpo y acelgas con tartar de cigalas**. El plato entra por los ojos, pero también

por su enorme intensidad aromática. Miguel Velázquez ha venido preparado para esta armonía y enfría en la cubitera su **Blanc de Trilogía**. Es un vino de color dorado, limpio y brillante. En aromas destaca por su complejidad, con toques de fruta tropical. En boca resulta fresco, con buena acidez y una persistencia armoniosa, con un final frutoso y agradable.

Llega el segundo plato. Luis apuesta por un **tombet de cordero** de Les Useres, pero con un toque de vanguardia. El plato es espectacular, con una salsa reducida de manitas de cerdo. Una bomba de sabores, pese a que nunca olvidas que estás delante de este clásico plato. En este caso, Velázquez apuesta por **Trilogía 2012**. Se trata de una añada excepcional de este vino, elaborado en un 80% con monastrell, y un toque de cabernet y tempranillo. Ambos, cocinero y bodeguero, coinciden: la armonía ha sido perfecta.

El vino y la gastronomía caminan siempre en paralelo. Respeto por aquello que nos da el producto y pasión en la elaboración. Cuando en ese paseo son capaces de darse la mano, el comensal vive una experiencia completamente inolvidable.

Así sabe Valencia. Así son sus aromas. Una armonía de altura.



HYUNDAI TUCSON

La nueva generación del SUV de la marca coreana ha llegado al mercado con todos los ingredientes necesarios para el triunfo. Una amplia oferta mecánica y elevadas dosis de tecnología, equipamiento y calidad de acabados. Y todo ello con la excelente relación entre precio y calidad de la que hace gala el fabricante oriental.

DV

DOMINIO DE LA VEGA



Carretera Madrid-Valencia, pk 270,650
46390 San Antonio (Valencia) ESPAÑA
Teléfono +34 962 320 570
dv@dominiodelavega.com
www.dominiodelavega.com





RUTA 8
15/07/2016

Bodegas Hispano Suizas
Carretera Nacional 322, Km. 451,7
46357 El Pontón · Requena, Valencia
Tel.: 661 89 42 00
info@bodegashispanosuizas.com
www.bodegashispanosuizas.com

Kaymus
Avinguda del Mestre Rodrigo, 44
46015 Valencia
Tel.: 963 48 66 66
kaymus@kaymus.es
www.kaymus.com

La técnica, al servicio del vino premium y la alta cocina

LA CLASE Y EL PRESTIGIO DE JAGUAR JUNTO A LA ALTA COCINA DE KAYMUS Y LOS VINOS DE BODEGAS HISPANO SUIZAS. UNA COMBINACIÓN DE MUY ALTOS VUELOS

HOY LES PRESENTAMOS UN VIAJE SOÑADO POR LA DISTINCIÓN

con la elegancia de los vinos de **Bodegas Hispano Suizas** y la sutileza de la cocina de **Kaymus**, marcado por la personalidad de **Pablo Ossorio** y **Nacho Romero**. Hacemos el viaje a los mandos del nuevo Jaguar F-Pace, un automóvil espectacular que pertenece a una nueva generación de modelos de la firma que presentan la misma exclusividad de siempre, a un precio más ajustado, para situarse al nivel de los que se han convertido en competidores directos.

Estamos ante un crossover deportivo, diseñado para ofrecer la agilidad, la

respuesta y el refinamiento que siempre han caracterizado a todos los modelos de Jaguar. Con unas prestaciones de muy alto nivel, este modelo ofrece una conducción suave y silenciosa, a la que acompañan una gran pureza de líneas, con una apariencia y unas proporciones inspiradas en el F-TYPE, claramente percibidas en las poderosas aletas traseras, en las tomas de aire y en la distintiva línea de los pilotos posteriores.

Sus proporciones dinámicas mejoran su resistencia al viento y contribuyen a mejorar su capacidad. Para completar su aspecto resuelto, el perfil aerodinámico





EN PRIMERA PERSONA

Nacho Romero

Kaymus

Pablo Ossorio

Bodegas Hispano Suizas

en forma de lágrima del vehículo se hace aún mas evidente con la línea descendente del techo. Así, el capó prominente o los poderosos flancos traseros le confieren una imagen potente que lo diferencia del resto y consigue que no pase desapercibido en carretera.

Repleto de avances tecnológicos, el F-PACE es un vehículo que mantiene a sus ocupantes seguros, conectados y entretenidos. Tiene la capacidad necesaria para adaptarse a cualquier terreno y capacidad de sobra para enfrentarse al día a día. El F-PACE es doblemente Jaguar; un vehículo con carácter deportivo para los amantes de la conducción, e increíblemente versátil para viajar.

Así, el nuevo F-PACE ofrece capacidad para cinco ocupantes a pleno confort, y un maletero excepcionalmente grande. El interior, espacioso, se compone de una mezcla perfecta entre acabados y materiales premium, cuidando el detalle y el lujo, con asientos calefactables y tecnologías de vanguardia, incluyendo el sistema de infoentretenimiento



IMPROMPTU ROSÉ

Sutileza y delicadeza en este vino que marida con todo y que fue elegido el mejor rosado de España.

TANTUM ERGO CHARDONNAY - PINOT NOIR

Cava blanco elaborado con una variedad de uva tinta como es la pinot noir.

PROPUESTA GASTRONÓMICA

Kaymus

Nacho Romero

- Ravioli de gamba rayada
- Ensalada de bonito



JAGUAR F-PACE

La firma del felino está despertando cada vez más adeptos gracias a sus nuevos modelos, capaces de atraer clientes del segmento alto que optaban por otras opciones. Uno de esos nuevos atractivos es, sin duda, el F-Pace, un automóvil que toma la base del éxito de su 'primo' Evoque en Land Rover, un espectacular y elegante diseño y la misma exclusividad Jaguar.

InControl Touch Pro y un panel de mando virtual HD (de alta definición) de 12,3 pulgadas.

Hoy viajamos a los mandos de la versión más deportiva de este modelo, la R-Sport, que incluye llantas de aleación de 19 pulgadas, faros Bi-Xenon con luces diurnas LED con diseño 'J Blade', iluminación interior ambiental y asientos deportivos de piel Taurus y Technical Mesh, diseñados para una conducción ágil y enérgica.

Además, lleva estribos de metal con inscripción 'R-Sport', así como Body Kit 'R-Sport' con paragolpes delanteros y traseros 'R-Sport', guarnecidos de las puertas del color de la carrocería y acabados Grained Black.

De la cocina a la mesa

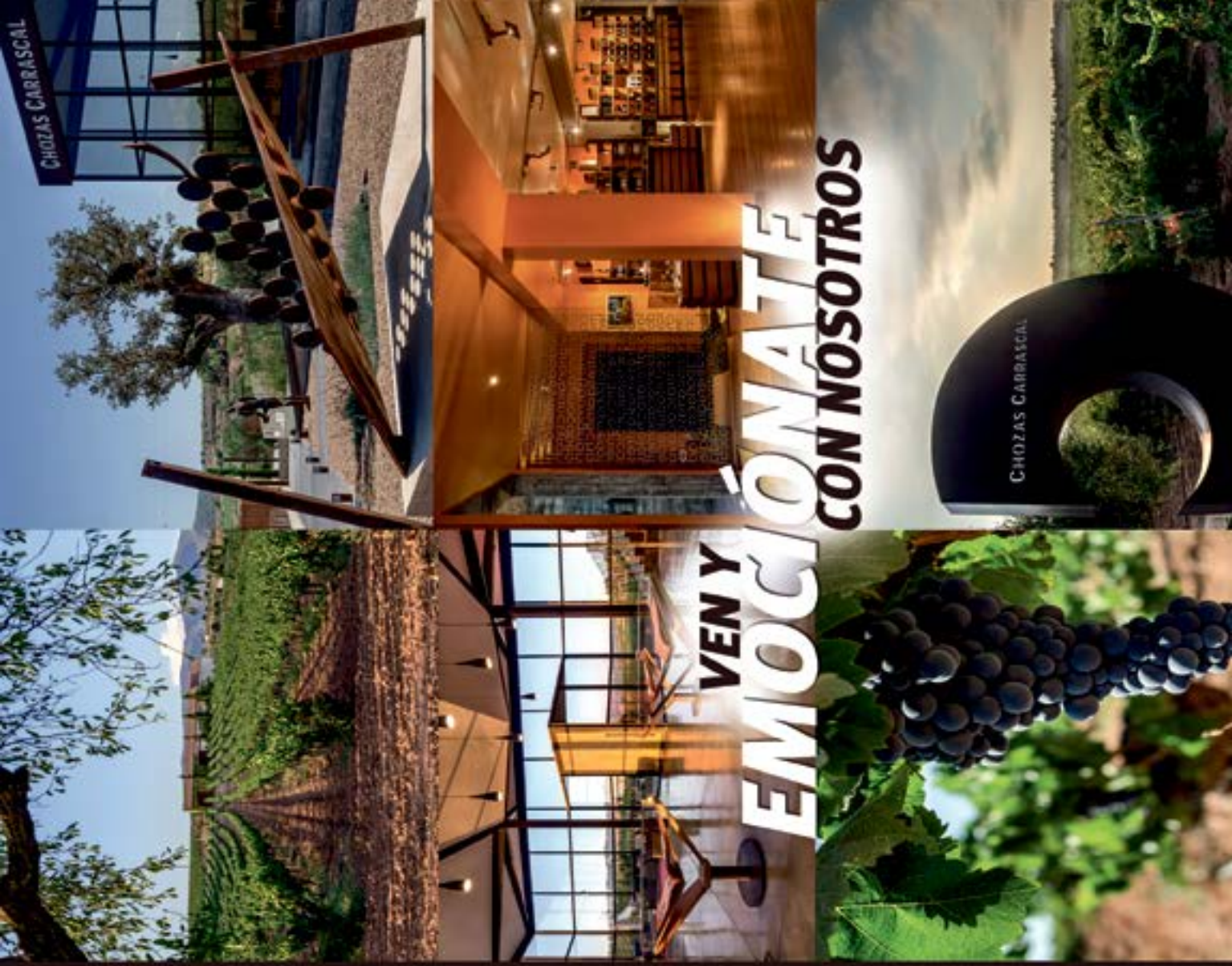
Nacho Romero abre fuego con un ravioli de gamba roja sencillamente espectacular. La cocina de este chef valenciano es un laboratorio en el que la creatividad no deja de funcionar nunca. Para este plato Pablo Ossorio propone su **Impromptu Rosé**, un rosado al más puro estilo de la Provenza francesa, que se ha convertido en el más galardonado por siete de las críticas más importantes de este país. Elaborado con pinot noir, destaca por su tono piel de cebolla y una notable

intensidad aromática. Lo han descrito como el rosado con cuerpo de tinto y alma de blanco.

El segundo plato es una obra de arte: **ensalada de bonito ahumado** (ventresca cuando el mercado lo permite) con **tomates Nobu, queso fresco, cebolleta y lima**. Nacho y su equipo ahúman el pescado en una madera noble. Los tomates los trabajan con un método japonés en el que los deshidratan durante dos días. Al oído, admiración. A la vista un espectáculo. Al gusto un placer inolvidable. Ossorio apuesta por el cava para afrontar el reto. **Tantum Ergo Chardonnay y Pinot Noir**. Un cava blanco elaborado con una uva tinta como es la pinot noir. La fusión es, sencillamente, espectacular.

Una armonía que tardaremos en olvidar. Productos, en ambos casos, trabajados con una técnica exquisita. Conocíamos la personalidad arrolladora de Pablo Ossorio y hoy hemos descubierto lo que es capaz de enganchar Nacho Romero. Les apasiona su trabajo y se nota.

Distinción exquisita, pero de la que se puede tocar con los dedos, con el olfato y con el gusto. A veces, los sueños se hacen fácilmente realidad.



CHOZAS CARRASCAL

www.chozascarrascal.es

VISITAS GUIADAS A NUESTRA BODEGA
Vereda San Antonio - Requena, Valencia
T. 963 410 395



RUTA 9
22/07/2016

Bodegas Coviñas
Avenida Rafael Duyos, s/n
46340 Requena, Valencia
Tel.: 962 30 06 80
covinas@covinas.com
www.covinas.com

Alejandro del Toro
Calle de Amadeo de Saboya, 15
46010, Valencia
Tel.: 963 93 40 46
info@restaurantealejandrodeltoro.com
restaurantealejandrodeltoro.com



Bobales para la cocina de Alejandro del Toro

AUNAMOS LA COCINA DE FANTASÍA DE ALEJANDRO DEL TORO, CON LOS NUEVOS AIRES QUE PRESENTAN LOS VINOS DE COVIÑAS Y LA ELEGANCIA Y EL DISEÑO DE ALFA ROMEO. UNA COMBINACIÓN CON MUCHO 'CUORE'

HEMOS HECHO UN VIAJE DE FANTASÍA. Fantasía en los fogones de **Alejandro del Toro**, uno de los cocineros que hizo de Valencia una seña de la alta gastronomía hace ya alguna década. Fantasía en el vanguardista sello que ha otorgado **Diego Morcillo** a los vinos de Bodegas Coviñas. Y fantasía a los mandos del nuevo Giulia, un Alfa Romeo de los de pura cepa, cedido por Motor Village Valencia.

Las características que distinguen al nuevo Giulia son el diseño, la técnica y la tecnología. No obstante, lo que hace de él un verdadero Alfa Romeo, conforme a la tradición, son los corazones que laten debajo del capó. El motor V6 Bi-Turbo de 2,9 litros y 510 CV hace que la versión

Quadrifoglio sea la más potente jamás construida por Alfa Romeo para el uso en carretera. Además, todos los motores en la gama forman parte de una generación de grupos motrices de cuatro cilindros sin precedentes completamente de aluminio, que personifican lo mejor en tecnología de motorización del grupo.

El nuevo Giulia es el resultado del perfecto equilibrio entre legado, velocidad y belleza, lo que lo convierte en la máxima expresión del 'Made in Italy' en el mundo de la automoción. Así, en términos de estilo, destaca por su diseño italiano distintivo, el cual se expresa a través de un sentido de proporciones impecable, basado en la arquitectura técnica, en la simplicidad sofisticada y



EN PRIMERA PERSONA

Diego Morcillo

Bodegas Coviñas

Alejandro del Toro

Alejandro del Toro

en la calidad de superficies, tanto en el interior como en el exterior.

De esta manera, en el exterior el nuevo Giulia es escultural y recuerda a un felino a punto de abalanzarse sobre su presa. El interior, limpio y esencial, está diseñado para envolver al conductor, centrándose por completo en este último. Y es que la presencia de tecnología no invasiva se puede percibir entre los instrumentos que se encuentran alrededor del conductor.

El nuevo Giulia destaca por sus voladizos muy cortos, un capó y guardabarras delanteros largos, un habitáculo desplazado hacia atrás y asentado sobre las ruedas motrices y guardabarras traseros musculosos que



AL VENT ROSADO

Bonito color rojo frambuesa, y elaborado a muy bajas temperaturas, presenta ligeras notas ahumadas.

ADNOS

Vino premium, 100% bobal, que presenta notas mentoladas que conjugan a la perfección con el romero del plato de cochinillo.

PROPUESTA GASTRONÓMICA

Alejandro del Toro

- Carpaccio de pez mantequilla

- Cochinillo crujiente



visualmente marcan el punto en el que la potencia se libera en la carretera.

Sus proporciones dibujan la forma dinámica de una elipsis en la vista de planta. Además, los ángulos redondeados y los montantes envolventes transmiten dinamismo al coche, creando un perfil con forma de gota que evoca en cierta manera al Giulietta Sprint, uno de los coches más bellos jamás creados.

Un segundo aspecto del estilo italiano es la sencillez. A destacar, una línea hundida en los laterales que marca las puertas y envuelve las manillas y, naturalmente, el legendario morro trilobulado, el elemento de estilo más famoso y reconocible de la historia de la marca.

De la cocina a la mesa

Visitamos los fogones de Alejandro del Toro, que sigue siendo uno de los chefs con mayor técnica de la ciudad de Valencia. No en vano, muchos de los jóvenes cocineros que hoy andan dando mucha guerra en la capital del Turia han pasado por el equipo de Alejandro. Para empezar, Alejandro del Toro apuesta por un espectacular

carpaccio de pez mantequilla. Un plato sutil, pero a la vez lleno de contrastes.

Da gusto ver la delicadeza con la que se mueve el cocinero para dibujar un plato espectacular. Para este, Diego Morcillo apuesta por el **Al Vent Rosado** de bobal. Se trata de un vino muy fresco y afrutado, pero que se deja notar y no deja indiferente. Es una de las primeras obras de Diego Morcillo cuando aterrizó en **Coviñas** hace ahora cinco años.

La complicidad que se ha creado entre chef y enólogo va creciendo conforme avanza la comida.

De segundo, Alejandro del Toro ha optado por un **cochinillo** que cruje de manera increíble. Para acompañar, Diego Morcillo saca toda la artillería con **Adnos**, el espectacular bobal de cepas casi centenarias, un tinto del segmento alto que se comporta a la altura del plato.

Y este ha sido nuestro reto de hoy. Combinar unas de las mejores manos de Valencia en los fogones con la bobal en dos facetas diferentes. El resultado, sublime.



ALFA ROMEO GIULIA

La firma del biscione ha trabajado duro para poner en el mercado una berlina que aúne toda la deportividad, el carácter, la elegancia y la exclusividad que han acompañado tradicionalmente a este fabricante. Y lo han conseguido con este automóvil de líneas muy europeas, que engloba acabados notables con el innato carácter del biscione.



Diego Morcillo y Alejandro del Toro dispuestos a degustar sus creaciones.

LR

LÁGRIMA REAL
2010





RUTA 10
29/072016

Clos Cor VÍ
46640 Moixent, Valencia
Tel.: 963 73 35 52
info@closcorvi.com
closcorvi.com

L'Estibador
Paseo de la Dehesa, 3 (entrada Romualdo)
Módulo del Barco de Estibadores
46012 El Saler, Valencia
Tel.: 961 83 05 40
info@lestibador.es
www.lestibador.es



Cabalgando L'Albufera

SABOR Y TRADICIÓN EN ESTA RUTA POR UNO DE LOS ICONOS NATURALES DE VALENCIA, JUNTO AL MAR Y A LOMOS DE UN PURA SANGRE MÁS PROPIO, QUIZÁS, DE ESCENARIOS HOLLYWOODIENSES

AHORA QUE SE CUMPLEN 30 AÑOS DE SU DECLARACIÓN COMO PARQUE NATURAL, cabalgamos L'Albufera. Lo hacemos para armonizar la gastronomía de **L'Estibador**, en El Saler, con los vinos mediterráneos de **Clos Cor VÍ**.

La Albufera de Valencia constituye el mayor lago de la península. En torno a este lago encontramos el parque natural, un área de un gran valor ecológico y de una gran belleza. La montura es el Ford Mustang Convertible, un automóvil que estamos más acostumbrados a ver en producciones de Hollywood. Lo desbocamos hacia la tierra y las aguas que enamoraron a Blasco Ibáñez. Los arrozales, las aves, las barcas perchando. Se trata de un modelo mítico de la firma del óvalo, ahora renovado pero

con los mismos argumentos de siempre, respetando su origen. Es la expresión más pura de la libertad al volante; esa libertad que se ve acrecentada con el roce del viento en el rostro.

Ha sido calificado por Joel Piaskowski, diseñador principal de Ford, como un "precioso proyectil horizontal". Proporción perfecta en cada ángulo y líneas fluidas y envolventes que definen el perfil distintivo del vehículo. Un mecanismo de pliegue totalmente nuevo permite recoger el techo en el interior de la carrocería en sólo unos segundos, de manera que se mantiene la apariencia moderna del coche y su aerodinámica. El techo multicapa aislante garantiza que el convertible ofrezca un perfil afilado cuando se pliega el techo, así como un habitáculo silencioso.



EN PRIMERA PERSONA

Luis Corbí
 Clos Cor VÍ
Pascal Leydet
 L'Estibador

Con el techo cubierto o descubierto, el nuevo Ford Mustang deja una impresión duradera donde quiera que vaya. Su parte trasera, sutilmente levantada, ayuda a generar agarre, maximizando la potencia del vehículo y su par motor mediante su tracción trasera.

En el paraje en el que hoy nos encontramos se ubica L'Estibador, un restaurante familiar de cocina marcadamente mediterránea, desde cuyo interior se pueden tocar las aguas del mismo. Envidiable el emplazamiento, entre las localidades de Pinedo y El Saler, a pie de playa.

Allí nos recibe **Nuria Sanz**. Profesional integral al frente del negocio, Nuria nos pone en manos de sus hombres de confianza. **Pascal Leydet** es el



RIESLING 2015

Riesling es el nombre de una variedad o casta de uva blanca originaria de Europa central con la cual se elaboran vinos blancos de calidad. Da vinos de gran riqueza aromática (flores secas, pasas, higos secos) y buena acidez.

VIOGNIER

La Viognier es una cepa de origen incierto y de difícil cultivo, pero que posee un enorme potencial para la elaboración de vinos finos.

PROPUESTA GASTRONÓMICA

L'Estibador

- Foie plancha con pan de frutos secos
- Pulpo plancha con emulsión de piquillo
- Arroz cremoso de gamba roja mantecado con aguacate



Óscar Ollero, jefe de cocina de L'Estibador.



Con terraza junto al mar, L'Estibador se caracteriza por sus arroces y mariscos.



FORD MUSTANG

La firma del óvalo ha recuperado uno de los mitos de la industria del automóvil. Un vehículo que ha hecho sus pinitos en Hollywood. Hacemos el viaje con la versión cabrio, que todavía hace más espectacular si cabe el modelo. Está equipado con el motor de 317 CV, la versión de inicio de la gama, pues tiene por encima un poderoso motor de 421 CV de potencia.

asesor gastronómico y **Óscar Ollero** su jefe de cocina. Pascal ha preparado dos entrantes, pulpo a la plancha con emulsión de piquillo y foie fresco a la plancha con pan de frutos secos, para la frescura del **Riesling de Clos Cor Vi**. Luis Corbí presenta la nueva añada de este vino que, por primera vez, cuenta con un paso por madera de parte del vino durante tres meses. Ambos se sorprenden de la creatividad del otro.

Queda el plato fuerte y con él llega el turno de Óscar Ollero. El jefe de cocina de Nuria Sanz apuesta por un estupendo

arroz cremoso de gamba roja y aguacate. Sencillamente espectacular. Pascal y Luis siguen degustando las creaciones y, en este caso, al arroz le toca bailar con el **Viognier de Clos Cor Vi**, un vino con el que la firma adscrita a la DOP Valencia vuelve a sorprender. Son dos grandes vinos de la bodega de corazón blanco.

Así, hemos cabalgado el Parque Natural a lomos del Ford Mustang. Así han cocinado en L'Estibador para los vinos de Clos Cor Vi. Querido Blasco, a nosotros también nos enamora.

VALENCIANOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bruno Murciano

(Mejor Sumiller de España 2008)

El buen gusto se cultiva con dedicación y esmero. Pero qué duda cabe: hay algunos que ya vienen refinados de origen. Desde la tierra donde se hunden sus raíces, brota un referente internacional y crece cada día exportando al mundo el carácter y el aroma de lo auténtico.



VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Pide vinos D.O. Valencia.





RUTA 11
29/09/2016

Pago de Tharsys

Carretera Nacional III, Km. 274
46340 Requena, Valencia
Tel.: 962 32 90 00
pagodetharsys@pagodetharsys.com
pagodetharsys.com

Contrapunto

Palau de les Arts Reina Sofia
Avenida del Professor López Piñero, 1
46013 Valencia
Tel.: 675 36 54 74
reservas@contrapuntolesarts.com
www.restaurantecontrapuntolesarts.com



El menú de los espartanos

RUTA A LOS MANDOS DE UN MERCEDES GLC COUPÉ HASTA EL RESTAURANTE CONTRAPUNTO, DONDE EL CHEF PABLO MINISTRO PREPARA UN MENÚ CON VINOS DE PAGO DE THARSYS PARA EL ATLETA HÉCTOR CABRERA, QUE PREPARA LA SPARTAN RACE

ASUMIMOS EL RETO DE PREPARAR EL MENÚ ESPARTANO.

Nos citamos con el atleta paralímpico **Héctor Cabrera**, que en unos meses participará en la Spartan Race de Valencia. Acaba de regresar de Río con un diploma olímpico en jabalina. El encuentro tiene lugar en el restaurante **Contrapunto**. El chef **Pablo Ministro** y el bodeguero **Vicente García**, de **Pago de Tharsys**, le tienen preparado un menú que lo ponga a tope.

Contrapunto es el restaurante del **Palau de les Arts**. Situado en la quilla del barco que simula el edificio, cuenta con un enclave privilegiado y un diamante

en bruto en la cocina. El joven chef Pablo Ministro dejó su Ayora natal para embarcarse en este interesante proyecto.

En esta ocasión, le pasamos la responsabilidad de cocinar para un atleta que tiene en el horizonte el reto de la Spartan Race de Valencia. Para empezar, Ministro y su excelente equipo apuestan por un **gazpacho de remolacha con hummus y verduras**. Color, ingenio y alimento. El bodeguero Vicente García es también un auténtico espartano del vino valenciano. Él es uno de los que empezaron la batalla para que Requena pudiese hacer cava. En este primer plato saca toda la creatividad



Contrapunto se encuentra en un edificio emblemático de la ciudad de Valencia, el Palau de les Arts Reina Sofía, diseñado por Santiago Calatrava. Cocina de fusión entre platos clásicos y la denominada nueva cocina de mercado.



THARSYS ÚNICO

Un 'blanc de noir', espumoso blanco elaborado con uva tinta de la variedad bobal.



BRUT NATURE

Elegido como mejor cava de España por el Enoforum en 2005. Destaca el aroma a flores blancas, pastelería y algunos recuerdos de heno.

a la palestra. Su **Tharsys Único** es un espumoso blanco elaborado con la tinta autóctona bobal. Como su nombre indica, es un producto único.

Le sigue el plato contundente del menú: **pichón, udon y cacao**. Una carne preciada, con los hidratos del udon y el poder de los frutos secos. Para este plato García apuesta por el cava **Pago de Tharsys Brut Nature**. Es la niña bonita de la gama. "Es más conocido y valorado en Japón que en Valencia", señala un García que sentencia cuando habla.

En el postre una **crema tailandesa**. García propone regarlo con un **cava**



PAGO DE THARSYS ROSADO

Cava de un precioso color cereza y aroma a frutas rojas elaborado con garnacha.

PROPUESTA GASTRONÓMICA

Pablo Ministro

Contrapunto

- Gazpacho de remolacha
- Pichón udon
- Crema tailandesa con fresas



MERCEDES BENZ GLC COUPÉ

Músculo de atleta. Los rasgos del diseño del GLC Coupé nos vienen como anillo al dedo para esta ruta entre los espartanos que recorreremos hoy. Un acertado diseño, tanto exterior como interior, una capacidad mecánica sobresaliente y un confort basado en la exclusividad de la estrella lo convierten en uno de los favoritos de su segmento.

EN PRIMERA PERSONA

Héctor Cabrera, deportista; **Vicente García**, Pago de Tharsys; **Pablo Ministro**, Contrapunto

rosado de garnacha de Pago de Tharsys.

Un menú espartano, del que disfrutaría cualquier mortal.

Hemos hecho el viaje a los mandos del último atleta de Mercedes Benz Valencia. Se trata del GLC Coupé, un automóvil del segmento SUV, que saca un imponente músculo en su diseño. Al tiempo, otorga un confort interior propio de la firma alemana. Se trata, pues, de un automóvil juvenil y deportivo con un interior caracterizado por la habitabilidad y los cuidados detalles.

Actualmente, la gama se mueve entre las versión gasolina de 211 CV y dos diésel de 170 y 204 CV, aunque llegará un híbrido y el espeluznante AMG. Los motores se combinan con la tracción total y una caja automática de nueve velocidades. Todos ellos tienen en común una alta eficiencia y el cumplimiento de la normativa de escape Euro 6.

Así hemos preparado al atleta Héctor Cabrera para la Spartan Race. Un lujo los platos de Pablo Ministro. Espectaculares los vinos de Pago de Tharsys. Estamos listos.



#EXPERIENCIABOBAL

utiel-requena
www.utielrequena.org





RUTA 12
28/10/2016

UVE · Unión Vinícola del Este
Calle Construcción S/N
Polígono Industrial El Romeral
46340 Requena, Valencia
Tel.: 962 32 33 43
cava@uveste.es m
www.uveste.es

Duna Puerto
Puerto de Valencia, Muelle de Poniente, s/n
46024 Valencia

Con el arroz... cava valenciano

**VISITAMOS DUNA PUERTO PARA ARMONIZAR SU COCINA CON
LOS CAVAS DE UVE. HACEMOS EL VIAJE CON EL EVOQUE CONVERTIBLE,
PRIMER SUV COMPACTO PREMIUM CONVERTIBLE DEL MUNDO**



HOY QUEREMOS ROMPER TÓPICOS. EL ARROZ Y EL CAVA VALENCIANO SE LLEVAN DE MARAVILLA. Visitamos **Duna Puerto**, una nueva andadura de una firma de referencia, para armonizar su cocina con los cavas de **José Hidalgo** y **UVE**, tocando las aguas del Mediterráneo.

Hacemos el viaje con el nuevo Evoque Convertible, el último capricho de Land Rover. Se trata del primer SUV Compacto Premium Convertible del mundo y el primero que produce Range Rover. Posicionado en la cima de la

gama Evoque, el nuevo convertible mejora el atractivo de la familia Evoque, llevando la marca Land Rover a una nueva categoría de clientes que buscan una combinación única de convertible refinado y Premium. Disponible en dos lujosos acabados, SE Dynamic y HSE Dynamic, ofrece un interior de cuatro plazas, la última generación del sistema de infoentretenimiento de Jaguar Land Rover, InControl Touch Pro, y una capacidad todo terreno sin rival para un convertible.

El Evoque Convertible mantiene las elegantes proporciones derivadas de



EN PRIMERA PERSONA

Héctor Cruselles

Duna Puerto

José Hidalgo

UVE · Unión Vinícola del Este

las versiones Coupé y cinco puertas, con un afinado ajuste de la capota que proporciona un confort acústico similar tanto cuando va abierta como cerrada. El espacio interior y la capacidad del maletero mantienen también la elevada versatilidad propia del modelo, independientemente de la posición de la capota.

Llegamos a Duna Puerto, enclavado de manera privilegiada al otro lado del canal, frente a Veles e Vents, justo al lado de la lonja de pescadores. De hecho, la materia prima se va a dejar notar en las dos elaboraciones de hoy.



LÁGRIMA REAL 2010

Cava amarillo pálido, pajizo, brillante, de burbuja fina y persistente. Producto vintage, 100 % chardonnay de la cosecha 2010, elaborado con uvas de la finca Cañada Honda en Requena, a 720 m sobre el nivel del mar.

VEGA MEDIEN ECOLÓGICO

50 % Macabeo y 50 % Chardonnay. Cava amarillo pajizo con tonalidades verdosas. Burbuja viva, fina y persistente.

Este cava valenciano aporta peso de fruta, acidez, trago largo... para compensar las cucharadas de arroz con un sorbito de cava.

PROPUESTA GASTRONÓMICA

Héctor Cruselles

Duna Puerto

- Maguro picante (atún rojo)

- Arroz de 'rochos'



Héctor Cruselles, jefe de cocina de Duna Puerto.



Duna Puerto está situado en un enclave privilegiado, frente al vanguardista edificio Veles e Vents de la Marina Real Juan Carlos I.



RANGE ROVER EVOQUE CONVERTIBLE

Land Rover ha conseguido un auténtico fenómeno en la industria del automóvil de la mano de su Evoque, que conjuga la exclusividad patrimonio de la marca con un carácter y un diseño que han hecho que millones de conductores se rindan ante él. Ahora potencia esa admiración con la llegada de una versión convertible del exitoso modelo.

El jefe de cocina **Héctor Cruselles** nos desvela que es él en persona el que visita la lonja al encuentro de las barcas a primera hora de la tarde.

Para empezar, Duna propone un plato de **atún rojo** de excepcional calidad. Lo preparan en crudo y con un especiado que le da un toque picante. Nos acompaña **Mercedes Mendieta**. A la intensidad de este plato el enólogo de Unión Vinícola del Este, José Hidalgo, responde con **Lágrima Real**, el cava Vintage que elabora esta firma de Requena.

Le sigue un espectacular **arroz de rochos**, con un fondo de pescado directamente de la lonja. Es uno de los más demandados en Duna, la matriz de Duna Puerto. Hidalgo apuesta en este caso por **Vega**



Medien Ecológico. Se trata de un cava que muestra en una botella todo el potencial de Requena como zona productora y la bonanza de su clima. La armonía ha resultado un lujo. El cava de Requena abraza con sutileza la cocina mediterránea. Así se rompen estereotipos. El cava valenciano es ideal para nuestra gastronomía y un placer tocando el Mediterráneo.

N
GIN VLC

NGIN VLC ENTRE LAS MEJORES GINEBRAS DEL MUNDO

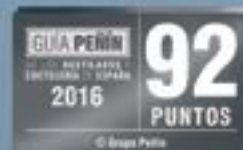
TU GIN DE VALENCIA



MEDALLA DE
ORO
BRUSELAS






MEDALLA DE
PLATA
IWSC



PUNTOS
92
GUIA PEÑIN

www.nginvlc.com

 facebook -  twitter @nginvlc -  Instagram NGIN_VLC



RUTA 13
11/11/2016

Dominio de la Vega

Carretera Madrid-Valencia, Km 270
46390 San Antonio de Requena, Valencia
Tel.: 962 32 05 70
dv@dominiodelavega.com
dominiodelavega.com

Restaurante Sucedé

Carrer de l'Almirall, 14
46003 Valencia
Tel.: 963 15 52 87
info@sucedé.com
www.sucedé.com



Todo 'Sucedé' entre burbujas y bobales

SUTILEZA. SILENCIO. FOGONES ENCENDIDOS. BURBUJAS DE CAVA.

MADERA DE TINTOS. HACEMOS HOY UN VIAJE LLENO DE SUSURROS.

PORQUE MIMAR LOS SENTIDOS ES LO QUE NOS PROPONEN

DOMINIO DE LA VEGA Y EL RESTAURANTE SUCEDE

DOMINIO DE LA VEGA ES UNA DE LAS FIRMAS BODEGUERAS DE MAYOR PRESTIGIO

del levante español. Se lo ha labrado despacio, sin prisas, elaborando grandes productos que ya son referencia de una zona productora, la de Utiel-Requena, con la que siempre muestran máximo compromiso. Y lo ha hecho a base de trabajar con mimo cada una de las parcelas en las que se mueven.

Sutileza en las burbujas de sus cavas, que sin duda son uno de los pilares fundamentales de la firma. Pero también con grandes vinos, como **Finca La Beata** que conoceremos en el viaje de

hoy. Nos acompaña **Daniel Expósito**, el enólogo de la firma. Es una garantía de éxito en nuestra aventura, pues Daniel pone toda la pasión en cada palabra que dejan salir sus labios sobre cualquier producto de la firma y su compromiso con las tierras en las que se asienta la bodega.

Visitamos con Dominio la nueva aventura gastronómica del **Hotel Caro**, un edificio que merece visita por sí mismo, pero al que dota de contenido gastronómico su nueva apuesta con **Sucedé**.

A los mandos, **Miguel Ángel Mayor**, un chef que se ha formado en las cocinas más



EN PRIMERA PERSONA

Miguel Ángel Mayor

Restaurante Sucede · Hotel Caro

Dani Expósito

Dominio de la Vega

prestigiosas de nuestro país (y alguna fuera de él) y que propone en cada plato una creación que sea capaz de despertar nuestros sentidos. Una experiencia única. Nacido en Barcelona hace solo 32 años, es uno de los cocineros de mayor proyección de nuestro país. Y que haya venido a Valencia para quedarse, es un privilegio para esta tierra, que abre los brazos a cualquiera que en ella quiera hacer realidad su sueño.

Valencia es creatividad y Miguel Ángel un artista que va dando trazos a una de sus obras maestras. Malagueño de adopción y formado en el CETT de Barcelona, su desmedida vocación lo



CUVÉE PRESTIGE

Un cava complejo, intenso, con notas minerales y fruta muy madura, elaborado con uva chardonnay y macabeo. En boca, elegante e intenso, con el carbónico que pasa muy desapercibido.

FINCA LA BEATA

Bobal 100 % elaborado con uvas procedentes de viñedos centenarios. Es un vino de color y sabor intenso, elegante y sedoso en boca, de gran complejidad aromática.

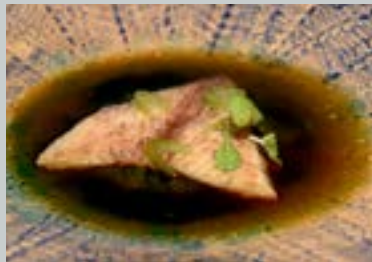
PROPUESTA GASTRONÓMICA

Miguel Ángel Mayor

Sucedo Restaurante

- Ventresca de caballa en su jugo

- Pichón con leche de pistacho



RANGE ROVER EVOQUE

La emblemática marca Land Rover consigue en cada Model Year de su best seller Evoque mejorar y redondear un producto que ya de por sí se muestra enormemente acabado. Se trata de un automóvil que a través del diseño, la exclusividad y la eficiencia tecnológica se ha situado como referencia obligada en su competido segmento.



El enólogo de Dominio de la Vega junto al chef en las cocinas de Sucedo.

ha llevado a restaurantes de la talla de La Broche (2002), Mugaritz (2003), Le Procope (2004), Quique Dacosta (2007), El Bulli (2009-2011) o Arola (2011-2013). Como ven, buena parte de los mejores restaurantes del país.

Pero de toda esta andadura, la mayor influencia en Miguel Ángel puede haber sido la de colaborar en materia de I+D en el Bulli Foundation de Ferran Adrià, pues sus inquietudes en este campo marcan mucho su cocina y sus proyectos. La cocina de Miguel no es una cocina de recetas, sino una sinfonía universal, de pura creación. Su propuesta es la de rescatar y fundir historia y alta gastronomía en un lugar tan icónico como Caro Hotel. Por ello, se incorporó a Sucedo Restaurante en marzo de 2016 para poner en marcha y liderar un proyecto gastronómico singular y sobre todo memorable en la ciudad de Valencia. Y es solo el principio. Pronto desvelaremos más.

Y con estos protagonistas la experiencia no podía tener un resultado que no fuera espectacular. Para empezar, Miguel propone una **ventresca de caballa en su jugo con brotes de hinojo**. Daniel Expósito toma el guante y apuesta por el cava **Cuvée Prestige**, una garantía de éxito. Ambos están a enorme altura.

Seguimos con **pichón con leche de pistacho tostado**. Para este plato repleto

de técnica, el enólogo apuesta por el bobal **Finca La Beata**, un tinto con toda la personalidad de la bobal y que muestra fielmente el viñedo montañoso del que proviene. Brutal ambos.

Pero Miguel Ángel tiene una sorpresa para Daniel y también para todos los que estamos allí. Viene de la cocina con una tetera de hierro forjado que no permite ver qué hay en su interior. Lo da a probar al enólogo, que está a la altura. Expósito viaja con los sentidos a la bodega. Lo que prueba le recuerda a una barrica, sin saber muy bien qué es. Mayor lo desvela. Ha pedido a la bodega, en secreto, que destrocen una barrica en la que haya descansado La Beata y ha preparado una infusión de esa madera.

Comienza una sobremesa larga en la que la investigación, cada uno en su terreno, toma la palabra. Es el comienzo de una bonita amistad. Al tiempo.

Hemos viajado a los mandos del Range Rover Evoque, el modelo que se ha convertido en un fenómeno de ventas para la prestigiosa firma. Su llegada al mercado disparó las ventas de Land Rover y cada 'model year' va superando a su antecesor. La guinda al pastel.

Así hemos susurrado hoy. En un sitio en el que todo Sucedo. Ahora entendemos todo, cuando hemos fusionado una enorme bodega con un chef único.



PAGO DE THARSYS



Vinos y Cavas Pago de Tharsys a un solo click:
www.pagodetharsystienda.com



RUTA 14
19/11/2016

Bodega Chozas Carrascal

A3 · Autovía del Este, salida 285
46390 San Antonio de Requena, Valencia
Tel.: 963 41 03 95
chozas@chozascarrascal.es
www.chozascarrascal.com

Viva Mascaraque

Calle Santo Tomás, 18
46003 Valencia
Tel.: 960 64 93 35
info@vivamascaraque.com
vivamascaraque.com



Pasión, sonrisas, vino y tapas: la fórmula del éxito

EL NUEVO FORD KUGA NOS LLEVA A UN ENCUENTRO MUY ESPECIAL.

DESDE CHOZAS CARRASCAL Y VIVA MASCARAQUE, DOS MUJERES DE

SONRISA PERENNE DISFRUTAN DE LA CREATIVIDAD EN LA COCINA

DE JOSÉ LUIS MASCARAQUE

MUCHAS VECES TRATAMOS EN EXCESO EN BUSCAR FÓRMULAS DE ÉXITO EN NUESTRO DÍA A DÍA,

en nuestras relaciones profesionales y en nuestros momentos personales. Y es una chispa de ilusión, pasión y fantasía que tiene que surgir por sí misma, pero a la que podemos forzar fusionando variables que están mucho más presentes de lo que pensamos. La ruta de hoy podríamos haberla bautizado como la del “buen rollo” y hubiera sido más que fiel a lo que propone.

Visitamos **Viva Mascaraque**, la segunda etapa de un proyecto hostelero que tiene al prestigioso y experto chef **José Luis**

Mascaraque al mando de los fogones, a **Reyes Real** como anfitriona en sala y a **Quique** como el respaldo para todo. El lema ‘friendly kitchen’, cuelga de la puerta en un precioso local que antaño fue el mítico Ca’n Bermell. Y es que uno va a este local a desconectar, a disfrutar de una cocina sincera que sorprende en cada plato y a compartir, porque casi todo en Viva Mascaraque está diseñado para ser disfrutado en compañía.

Como pareja de baile para esta armonía, pensamos en una bodega que transmite los mismos valores. La elección era fácil: **Chozas Carrascal**, personalizada en **María José López**, hija de **Julián López**



EN PRIMERA PERSONA

José Luis Mascaraque

Viva Mascaraque

María José López

Bodega Chozas Carrascal

Reyes Real

Viva Mascaraque

y **María José Peidro**. Su constante sonrisa iba a hacer una perfecta pareja de ases con la de Reyes. No la borran nunca de la boca. Y a esto sumamos la creatividad de José Luis Mascaraque, y el resultado no puede ser sino redondo.

Llegamos al restaurante a los mandos del nuevo Ford Kuga, un SUV de aspecto deportivo y sofisticado, con tecnología y actualizaciones que permiten una conducción más sencilla, más segura, más disfrutable y más asequible. Estos incluyen el nuevo sistema de comunicaciones y entretenimiento SYNC 3, innovadoras tecnologías de ayuda al conductor, un interior ergonómico y cómodo y un nuevo motor TDCi 1.5 litros de 120 CV.

El nuevo Kuga también ofrece la tecnología de Estacionamiento Perpendicular de Ford, que ayuda a los conductores a maniobrar sin manos en plazas de aparcamiento en batería; una versión mejorada del sistema de evasión de colisiones Active City Stop, y el sistema de Faros Frontales Adaptativos que permiten una mejor visibilidad



BRUT NATURE RESERVA

Chozas Carrascal Brut Nature reserva, cava de burbuja fina, fresco y voluminoso.

LAS OCHO

Tinto potente y carnoso de un color rojo intenso elaborado con las ocho variedades tintas del Pago Chozas Carrascal.

PROPUESTA GASTRONÓMICA

José Luis Mascaraque

Viva Mascaraque

- Bravas con navajas al vapor

- Carrillera de ternera con mole, blinis y cecina curada



Viva Mascaraque, un espacio acogedor con tapas de calidad y pan de autor son sus señas de identidad. Con su 'cocina vista', hacen partícipe al público del proceso de elaboración.

en situaciones de luz tenue. Otras sofisticadas tecnologías incluyen el portón traseo manos libres y la Tracción Total Inteligente de Ford.

Este modelo incorpora lo último en lenguaje de diseño de Ford, ofreciendo un aspecto atrevido y deportivo que comparte rasgos característicos con el EcoSport y el nuevo Ford Edge. Una rejilla trapezoidal superior de gran tamaño y otra inferior más pequeña tienen a los flancos nuevos y esbeltos faros que incorporan luces LED diurnas y faros antiniebla. Unos faros traseros rediseñados completan su look deportivo. Por otra parte, la barra de remolque retráctil se oculta automáticamente bajo el paragolpes trasero cuando no se está utilizando.

El interior del nuevo Kuga ha sido meticulosamente estudiado para ofrecer una experiencia más ergonómica, elegante y cómoda para sus ocupantes.

El volante y los controles del climatizador son aún más intuitivos. Constan de menos botones y mandos y estos son más fácilmente distinguibles. El volante también está disponible en versión calefactada para mejorar la comodidad en bajas temperaturas. Los modelos automáticos del Kuga contarán con controles de cambio en el volante que permiten a los conductores seleccionar manualmente las marchas sin mover las manos del volante.

Empezamos el reto con unas patatas bravas con navajas al vapor, tan originales como llenas de color y sabor, gracias al all i oli de tomate picante y de azafrán. Para este plato María José López aporta el cava **Chozas Carrascal Brut Nature Reserva**, un producto consolidado y ante el que año tras año se rinde la crítica y los amantes del vino.

El segundo plato de Mascaraque es una absoluta explosión de sabores, colores y contrastes. Es carrillera de ternera cocinada 24 horas con un mole mexicano suave y acompañado de blinis, una especie de crep hecha con arroz y lentejas. Es una fusión en la que el chef juega con ese punto atrevido y de diversión que acompaña a todo en este restaurante.

El reto va subiendo de tono. María José y Reyes sonríen mientras contemplan el trabajo del chef. Meticuloso, técnico y muy didáctico. La presencia de la carne hace que María José apueste por **Las Ocho**, un tinto elaborado con las ocho variedades que cultivan en el Pago Chozas Carrascal y que es a la vez elegante, afrutado y, sobre todo, muy amable, lo que le permite ser armonizado sin ningún tipo de rubor.

Amistad y conversación. Una barra espectacular, un comedor para disfrutar. Unos vinos excepcionales. Unas tapas sorprendentes. Esta ha sido la fusión de hoy. Siempre es más fácil con la sonrisa en la boca.



FORD KUGA

El SUV de la marca del óvalo se ha convertido desde su llegada al mercado en referencia obligada para el conductor que pone su mirada en este competido segmento del mercado. Cuenta con unos notables acabados, una sobresaliente eficiencia tecnológica y unos niveles de acabado que lo sitúan entre los SUV más destacados del mercado.



El Brindis de la Navidad



Felices Fiestas

www.covinas.com



RUTA 15
25/11/2016

Bodega Mustiguillo
Carretera N-330, km 195
46300 El Terrerazo-Utiel (Valencia)
Tel.: 962 16 82 60
info@bodegamustiguillo.com m
www.bodegamustiguillo.com

Kaymus
Avinguda del Mestre Rodrigo, 44
46015 Valencia
Tel.: 963 48 66 66
kaymus@kaymus.es
www.kaymus.com



Toni Sarrión y Nacho Romero, la receta de una experiencia inolvidable

RETO DE ALTURA HOY AL UNIR LA TÉCNICA DE NACHO ROMERO DE KAYMUS Y LA DE TONI SARRIÓN DE MUSTIGUILLO. EL VIAJE LO HACEMOS A BORDO DEL ALFA ROMEO GIULIA, LA BERLINA DE LA QUE ROMERO ES EMBAJADOR

COCINAMOS EN FOGONES DE ALTURA. Unimos la capacidad técnica de Nacho Romero en Kaymus y la de Toni Sarrión en Mustiguillo. Hacemos el viaje a los mandos del Alfa Romeo Giulia, el coche y la marca de los que es embajador este prestigioso chef en Valencia.

Y es que Motor Village Valencia, representante en Valencia de las marcas Fiat, Jeep, Alfa Romeo, Lancia y Abarth, ha nombrado recientemente a Nacho Romero embajador de este modelo de la marca del 'biscione'. Se trata de un acuerdo

en el que se unen sinergias, esfuerzos y objetivos comunes.

De esta manera, el restaurante Kaymus, en el número 44 de la avenida Maestro Rodrigo, se convierte en un "espacio Giulia" en el que, a través de la "Motor Village experience", se promocionará la atractiva berlina italiana.

Nacho Romero y el nuevo Giulia tienen muchas cosas en común. Ambos, cada uno en su ámbito, no dejan indiferentes al público, cuidando cada detalle, marcando tendencia por su creatividad e innovación, que nos hacen salir de



EN PRIMERA PERSONA

Nacho Romero

Kaymus

Toni Sarrión

Bodega Mustiguillo

lo rutinario y común, con un estilo diferente, fresco, elegante y actual.

Esta colaboración engloba aspectos muy novedosos, conceptos diferentes, donde se mezclan la emoción y las sensaciones, algo intrínseco a la marca Alfa Romeo y a la cocina de Nacho Romero, una carta de experiencias innovadoras, que podrán conocer y degustar todos los clientes y amigos de Kaymus y Motor Village Valencia.

Sin duda, una alianza ganadora, que sabrán disfrutar todos aquellos que valoren aspectos como la emoción y las sensaciones, la innovación y la creatividad, la diferencia y el detalle, tanto en la mesa, como en el automóvil. Nacho Romero es hoy uno de los chefs más notables de la ciudad de Valencia. Cuenta con dos soles Repsol y una nominación a la estrella Michelin. Es un auténtico alquimista de los sabores, jugando siempre con un producto excepcional como base de todo lo que hace, y aplicándole una capacidad técnica que sorprende en cada plato que sale a la mesa.



FINCA CALVESTRA

Vino blanco de la variedad merseguera con muy buena acidez y mucho equilibrio mediterráneo.

FINCA TERRERAZO

Viñas viejas de El Terrerazo, bobal en vaso. Cultivo ecológico. 14 meses en barrica de roble francés.

PROPUESTA GASTRONÓMICA

Kaymus

Nacho Romero

- Lubina marinada con pasta de curry rojo
- Molleja de ternera glaseada



ALFA ROMEO GIULIA

Repetimos este año viaje con la elegante y exclusiva berlina italiana para viajar hasta el templo gastronómico de Kaymus y el chef Nacho Romero, que ha sido recientemente elegido embajador de la berlina italiana en Valencia por conjugar la exclusividad, el detalle, el confort y el carácter de este modelo del biscione.

Toni Sarrión, por su parte, ha llevado su proyecto de Bodegas Mustiguillo a lo más importante del panorama vinícola internacional. Empezó hace casi una veintena de años enarbolando una bandera, la de la bobal, por la que entonces muy pocos parecían apostar. Y ha llevado esa variedad autóctona que le apasiona a cotas que en aquel entonces nadie podía imaginar. Justo a mitad de camino ha hecho lo propio con una variedad autóctona, la merseguera, con la que ha conseguido también notables éxitos, esta vez con espectaculares blancos.

Pues con este nivel nos acercamos a Kaymus y le proponemos a Nacho Romero un reto de mucha altura: cocinar para un enólogo y dos vinos que se han convertido en estandarte de lo que es capaz de transmitir el levante español dentro de una botella de vino. Romero empieza el reto con un plato de pescado, **lubina marinada con pasta de curry rojo**, plato especiando repleto de matices y sabores que hacen divertirse a nuestros sentidos. Para este plato Toni

Sarrión apuesta por **Finca Calvestra**, un blanco que ha sido capaz de enamorar a Jancis Robinson, la periodista enológica anglosajona más prestigiosa. La fusión, espectacular.

Nacho, apasionado de los vinos, algo que se nota rápidamente en Kaymus, ha preparado un plato basado en **mollejas de ternera glaseada, con una crema de Jerez con habitas tiernas y calabacín** para el segundo asalto porque es el turno de **Finca Terrerazo**, un noble tinto de bobal que en su añada 2011 fue elegido Mejor Vino Español por encima de 25 libras por la prestigiosa publicación *Decanter*. El nivel de exigencia de ambos genios hace que este asalto sea para el recuerdo.

Toni Sarrión y Nacho Romero. Kaymus y Mustiguillo. Dos genios y dos firmas de referencia, que saben que cada vez que sus obras salen a la mesa, es porque hay una persona que quiere disfrutar ese momento. Y ese es su máximo compromiso. Satisfacer esos minutos de calma. Fusión de altura.

Enguera Bodegas



La ilusión y los sueños en nuestros vinos.



RUTA 16
02/12/2016

Bodegas Vegalfaro

Carretera Pontón-Utiel, km. 3
46390 Requena (Valencia)
Tel.: 962 320 680
info@vegalfaro.com
www.vegalfaro.com

Restaurante La Marítima

Edificio Veles e Vents
Marina Real Juan Carlos I.
Muelle de la Aduana s/n
46024 Valencia
Tel.: 610 915 141
reservas@veleseventsvalencia.es
www.veleseventsvalencia.es/restaurantes/la-maritima



Viaje a la esencia marinera

SABOR MEDITERRÁNEO EN ESTA RUTA, EN UNA COMBINACIÓN PERFECTA CON LA COCINA DE LA FAMILIA DE ANDRÉS Y SU PROYECTO LA MARÍTIMA Y LOS VINOS DE VEGALFARO. Y PARA LLEGAR, LA BERLINA DE LUJO DE RENAULT. QUÉ MEJOR TALISMÁN

HAY MOMENTOS QUE SE TORNAN INOLVIDABLES. MUCHOS DE ELLOS AL ALCANCE DE LA MANO.

En la ruta de hoy les proponemos uno de ellos. Nos vamos de viaje a los sabores marineros. A esos de aromas profundos que salían de los hogares de los barrios del Marítimo valenciano. Esos que huelen a épocas de grandes pintores, arquitectos y escritores paseando las calles del Cabanyal y el Canyameler, a Blasco, Sorolla o Benlliure. Visitamos **La Marítima**, uno de los excelentes proyectos de la familia **De Andrés** en el **Veles e Vents**. De anfitrión **Javier**, todo un premio nacional de gastronomía. El bodeguero

de hoy es amigo de la casa, **Rodolfo Valiente**, de **Bodegas Vegalfaro**. Ambos son creatividad en estado puro, cada uno en su faceta.

El viaje lo hacemos a los mandos del Renault Talismán, la nueva berlina de lujo del fabricante francés, que comparte excelencias con sus compañeros de reparto.

La seña de identidad del Talismán es su firma luminosa delantera y trasera, encendida día y noche, que le confiere una fuerte personalidad. Talismán es la única berlina del segmento D en asociar el sistema cuatro ruedas directrices 4CONTROL con la amortiguación



EN PRIMERA PERSONA

Rodolfo Valiente

Bodegas Vegalfaro

Javier de Andrés

La Marítima (Grupo La Sucursal)

pilotada, lo que redonda en un comportamiento en carretera inigualable que combina agilidad y seguridad, dinamismo y confort.

Desde el punto de vista del estilo, Talismán aporta al mundo de las berlinas tricuerpo un toque de sensualidad latina: el rombo vertical destaca sobre una calandra cromada de diseño rotundo; el largo capó y sus nervaduras otorgan fuerza a la parte delantera; el perfil se enriquece con un tercer cristal de custodia que evoca el universo de las limusinas.

Renault Talismán acoge a su conductor y a sus pasajeros cuando se acercan al vehículo, gracias a la detección de la tarjeta manos libres: las luces de día y las traseras se encienden, el plafón se ilumina, los retrovisores se despliegan, y los intermitentes señalan que el coche se está abriendo. El interior es amplio y cómodo. El espacio para las rodillas en la parte trasera, que alcanza 262 mm, es uno de los más generosos de la categoría. Y tiene más de 25 litros de compartimientos guardaobjetos en el



CAPRASIA ROSADO

De tonos pálidos y asalmonados, elaborado con bobal y con merlot, que le otorgan refinamiento. Alegre, sabroso y equilibrado.

PAGO DE LOS BALAGÜESES

Uno de los vinos más laureados de Vegalfaro. Ecológico, elaborado con la variedad syrah, ha permanecido diez meses en barricas de roble francés.

PROPUESTA GASTRONÓMICA

Restaurante La Marítima

- Titaina con boquerón marinado
- Suquet de atún



Rodolfo Valiente y Javier de Andrés en el interior del Restaurante La Marítima.



RENAULT TALISMÁN

Para ser de nuevo referencia en los segmentos más altos del mercado, la firma francesa Renault ha apostado por diseños diferentes y la exclusividad llevada al extremo. Uno de los ejemplos más tangibles es esta nueva berlina de mucho carácter que aúna muchos de los valores tradicionales de la firma del rombo.

habitáculo. Además, el volumen del maletero cumple sobradamente con las expectativas de un uso familiar: permite transportar cuatro bolsas de golf.

La Marítima deja claro su mensaje desde que uno entra por la puerta: Pescados y Arroces. Así que empezamos nuestro reto de hoy con un homenaje a esos poblados marítimos. Una espectacular reconstrucción de la **titaina** del Cabanyal. Espectacular su colorido, sus matices y sus contrastes de sabores.

Para este primer plato, sorprendente para todos, Rodolfo Valiente demuestra una tremenda cintura al apostar por su **Caprasia Rosado de Bobal y Merlot**. La saga Caprasia está dando enormes alegrías a la bodega. Es un homenaje a la tierra de las cabras, como se conocía alguna zona concreta de Utiel-Requena cercana al río Cabriel, y a los íberos. Brillante y de tono asalmonado propio de la no maceración con las pieles, aroma potente y varietal, recuerda a

fresitas salvajes y con matices de fruta muy fresca. En boca su paso es alegre y sabroso, siendo untuoso y con un equilibrio de acidez agradable que lo hace largo y persistente. Redonda armonía.

Queda el plato fuerte. En este caso un **suquet de atún**, un guiso mariner, con toques en el horno de leña. Espectacular la profundidad de un plato que se disfruta enormemente en el emplazamiento en el que nos encontramos. Y llega el turno de uno de los vinos más laureados de Vegalfaro, el **Pago de los Balagüeses** elaborado con Syrah. Es una garantía de éxito y uno de los vinos que ha conquistado a la crítica más exigente. Se trata de un vino redondo, ideal para estos platos contundentes. De nuevo, un reto de mucha altura.

Así hemos homenajeado hoy al Marítimo de Valencia. Desde un enclave privilegiado y con unos vinos que siempre garantizan el éxito.



mdosb
comunicación

La mejor idea para tu comunicación



Síguenos en:



www.mdosb.com

C/ Hospital 2, 7º, 1º 46001 Valencia Tel. 96 332 28 11



RUTA 17
09/12/2016

Bodegas Nodus

Finca El Renegado, s/n
46315 Caudete de las Fuentes (Valencia)
Te.: 962 17 40 29
info@bodegasnodus.com
www.bodegasnodus.es

Arrocería Las Bairetas

Prolongación Ramón y Cajal, s/n
46370 Chiva (Valencia)
Tel.: 962 52 13 73
lasbairetas@hotmail.com
www.lasbairetas.com



Tragos de elegancia en un templo del arroz

LA ELEGANCIA DEL CLASE E DE MERCEDES NOS LLEVA A UNO DE LOS TEMPLOS DEL ARROZ A LEÑA, LAS BAIRETAS, DONDE MARIDAMOS SUS PROPUESTAS GASTRONÓMICAS CON LOS VINOS DE BODEGAS NODUS. SEGUIMOS EN CLAVE ELEGANTE

ES RECONFORTANTE VIAJAR POR LA GASTRONOMÍA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA y

encontrar establecimientos que porten con orgullo la bandera de nuestra paella. Visitamos **Las Bairetas** en Chiva para encontrarnos con los **hermanos Margós**, que han heredado de sus padres una pasión exagerada por los arroces cocinados a leña. Viajamos hasta allí para armonizar sus platos con los vinos de **Bodegas Nodus**, con sorpresa incluida, pues también maridaremos su **ginebra N-Gin VLC**.

Hacemos el viaje a los mandos del nuevo Mercedes Clase E, un automóvil marcado

por la elegancia y el carácter que acaba de recibir una nueva generación.

En Las Bairetas nos esperan los hermanos Margós. **Pablo**, el pequeño, es el jefe de cocina y el maestro repostero. **Marcos** es el rey del fuego y los arroces, y **Rodrigo** capitanea con solvencia la sala. Todos recuerdan los domingos de su infancia friendo carne. Sus padres montaron en su casa de Chiva un negocio de paellas para llevar que fue un rotundo éxito. Así que los tres, y su hermano mayor Rafa (hoy regentando su restaurante en Denia aunque sigue asesorando a sus hermanos) no tenían más remedio que arrimar el hombro.



EN PRIMERA PERSONA

Sergio Viana

Bodegas Nodus

Pablo Margós

Las Bairetas

Adolfo de las Heras

Bodegas Nodus



NODUS CHARDONNAY

Magnífico blanco fermentado en barrica, armonioso y bien estructurado, de intenso sabor y con notas de madera y fruta.



NODUS SUMMUN

Un vino con un toque de exclusividad, obtenido tras extraer todo el potencial de las uvas, sometidas a una larga maceración y una crianza en barricas de roble francés de 14 meses. Aromático, untuoso y de larga persistencia.

Pablo es el más joven pero tiene las cosas muy claras. Ha tenido siempre clara su pasión por los fogones, así que se formó para ello. Esa formación se ve hoy reflejada en los entrantes y los postres de la casa. Propone como primer plato una **sardina ahumada con crema de escalivada y picada de cacao de collaret**, pan, cebolla encurtida y caramelo de soja.

Al quite **Sergio Viana** y **Adolfo de las Heras**, con **Nodus Chardonnay**, una de las referencias de la bodega más apreciadas por el público. Elegante y redondo, se trata de unos de los vinos blancos más galardonados de la Comunidad Valenciana.



N-GIN VLC

Ginebra Premium hecha con uva. Medalla de oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2015. Premio en la International Wine & Spirit Competition 2015 92 puntos en la Guía Peñín 2014.

PROPUESTA GASTRONÓMICA

Pablo Margós

Jefe de cocina

- Sardina ahumada con crema de escalivada
- Arroz meloso de conejo, rebollones, llánegas y trufa
- Cheesecake con compota de naranja



Restaurante situado en la localidad de Chiva, a unos 30 kilómetros de Valencia, donde se aúna la tradición, con sus arroces hechos a leña, y la vanguardia, con la cocina creativa de los hermanos Margós.



CLASE E DE MERCEDES

Esta saga del mítico fabricante alemán de la estrella, aúna lo que su letra ya adelanta, una exclusividad que lo sitúa claramente en la cima de las berlinas de representación. Tecnología, carácter y una eficiencia soberana, hacen que el nuevo Clase E llegue para instalarse directamente en la parte más alta del mercado dentro del segmento premium.

Llega el turno del arroz. Hoy no valía con una de las espectaculares paellas a leña que elaboran. Marcos ha preparado un arroz meloso de conejo, rebollones, llánegas y trufa. Lo sirven en paella, con un punto de cocción espectacular y un sabor muy intenso.

Para este plato Bodegas Nodus propone **Nodus Summun**. Se trata de uno de los tintos de la saga. Espectacular en aromas y matices, redondo en boca. Arroz y vino se complementan a la perfección, mejorando a su compañero de viaje.

Queda una sorpresa final. Vuelve a escena Pablo para proponer un postre. Cheesecake con compota de naranja amarga y galleta de sal de naranja. Espectacular. Un postre que está a la altura del momento álgido que marca el arroz en la comida.

De las Heras y Viana tenían un as guardado en la manga: la ginebra N-Gin VLC. Se trata de un producto elaborado, entre otros muchos, con botánicos como naranja, mandarina y limón, como homenaje a Valencia. Gin Tonic y postre ponen la guinda a un viaje inolvidable.



“Contamos todo lo que afecta a nuestro sector vinícola, desde eventos, promoción, premios... siempre luchando por ser un altavoz de lo que nuestras bodegas quieren transmitir”

El guardián de la viña

DESDE EL GUARDIÁN DE LA VIÑA REALIZAMOS UN EJERCICIO DE INFORMACIÓN Y OPINIÓN sobre el mundo del vino y todo lo que le rodea.

De polémica cuando la haya, pero sin forzarla en absoluto. Contando lo que se cuece entre bastidores y que muchas veces queda lejos para el aficionado al vino. Pero siempre desde el respeto y el buen gusto.

Contamos todo lo que afecta a nuestro sector vinícola, desde eventos, promoción, premios... siempre luchando por ser un altavoz de lo que nuestras bodegas quieren transmitir para lo que estamos en contacto directo con ellas y al quite de sus necesidades. Somos su

eslabón con el público final, pues el sector se ha profesionalizado de manera brillante, y la tarea comercial fuera de nuestras fronteras ya la realizan las firmas de manera notable. Así que en lo que podemos ayudar es en aquello que hacemos bien, que no es otra cosa que comunicar sus bondades, sus lanzamientos, sus proyectos...

Este viaje comenzó hace ya más de una década. No hemos cambiado un ápice el discurso. Comunicar en todas las caras que hoy nos permite hacerlo. Esa es nuestra meta.

Jaime Nicolau Sáiz



A la hora del vermulé, Valsangiacomo

29
SEP

LA HORA DEL VERMULÉ

debería seguir siendo lo sagrada que fue para los valencianos. Y si aún lo es para muchos es

gracias a una firma, **Valsangiacomo**, que contribuyó mucho en la famosa frase de “la hora del vermulé”. La firma sigue contando más de cien años después con una notable apuesta en la materia con sus **Vittore, blanco y tinto**, al que acaban de cambiar su imagen, y su recién estrenado **Valsangiacomo Reserva**, un producto que presentaba hace apenas unos meses en el incomparable marco de Casa Montaña.

Desde 1904 en la bodega Cherubino Valsangiacomo llevan elaborando este digestivo siguiendo la fórmula tradicional de **Benedetto Valsangiacomo**, bajo la marca “**Vermouth Vittore**”, en homenaje al nombre del fundador de la bodega en Suiza. Hace 5 años decidieron envejecer vermulé en barricas de roble americano, aprovechando su conocimiento como elaboradores de vinos, vermulé y mistelas desde el siglo XIX. Eligieron 24 botánicos, de procedencia mediterránea y alpina, entre los que destacan Genciana, Ajenjo, Coriandro, Ajedrea, Salvia, Orégano, Manzanilla, Sauco, Corteza de naranja... para elaborar su nuevo vermulé



reserva, con una crianza de cinco años en barricas de roble americano, y con la base de un vino blanco macabeo. Y el resultado es un Vermut Reserva con aromas florales y balsámicos que se suavizan con la vainilla de la madera. En boca es una verdadera explosión de sabor, guiada por un amargor sutil que hace de este aperitivo una verdadera exquisitez.

La quinta generación de la familia en homenaje a 185 años de historia ha decidido llamarlo con su propio apellido “Vermut Valsangiacomo Reserva”. La etiqueta frontal recupera un diseño y una tipografía única de principios del

siglo pasado, y en la contra etiqueta han plasmado un poco de historia con la foto de Benedetto Valsangiacomo y los trabajadores de la bodega alrededor de 1930, cuando elaboraban el vermulé en las antiguas instalaciones de la bodega en el Grao de Valencia.

Tengo que reconocer que cuando Valsangiacomo habla de su vermulé me tiene ganado antes de empezar. Cuando elige Casa Montaña para la presentación de un nuevo Vermut Reserva que es un homenaje a los antepasados que pusieron todo su empeño y disfrutaron con este aperitivo/digestivo ya me tienen



La hora del Vermú en Valsangiacomo ha sido siempre una tradición.



entregado. Y es que la bodega de la familia tiene un vínculo notable con el Cabañal. No en vano su bodega estaba en el número 4 de la calle Vicente Brull, a sólo dos calles de Casa Montaña.

Y ese vínculo al Cabañal también lleva a uno a recuerdos de antaño. Mi abuela y sus cuatro hermanas, cabañaleras de las que presumían de serlo, hacían una vez por semana el trayecto hasta Casa Montaña a por vermú que se llevaban

en garrafas y que, en muchas ocasiones, era el elaborado dos calles más allá por la familia Valsangiacomo. Emiliano adquirió Casa Montaña y la ha situado como referencia de la alta gastronomía valenciana, pero respetando muchos de aquellos valores. Es por eso que el lugar para hacer un “Viaje a los Orígenes del Vermú” que nos proponía Valsangiacomo no podía tener mejor anfitrión. Y es que el vermú es un aperitivo, pero también un digestivo. Ya en el año

El vermú Valsangiacomo cuenta con una enorme tradición

460 a. C. Hipócrates maceró el vino y la miel con ajeno y el dictamo de Creta, y fue el padre de la medicina. Pues eso es un vermú como el nuevo Valsangiacomo Reserva, un producto con un montón de propiedades saludables, ahora que se lleva lo de cuidarse mucho.

El encargado de contarnos el nuevo proyecto fue **Arnoldo Valsangiacomo**, junto a sus hermanas **Marta** y **María** y la inagotable **Mariola**. Arnoldo nos llevó por la elaboración del producto, con la maceración por separado de los botánicos. Es un proyecto con el que llevan varios años trabajando. El resultado es espectacular y muy acorde a la cultura valenciana del vermú. Porque Valencia tiene esa cultura. Quizá no la de la tapa, pero sí la de la hora del vermú.

Han logrado un producto de empaque y tremendamente suave. Perfectamente pensado para lo que representa. Y están tan seguros de lo conseguido, que han puesto el apellido de su familia al producto. Con este nombre, Valsangiacomo, hace el viaje completo desde el origen hasta hoy, manteniendo la receta original, apostando por algo muy nuestro que haríamos bien en abrazar con fuerza. Porque hemos de cuidar lo que nos hace diferente. Y el vermú Valsangiacomo Reserva nos hace y lo es. Valsangiacomo institucionalizó la hora del vermú. Y ahora está empeñado en seguir recordándolo. Y nosotros recogemos el guante.

www.valsangiacomo.es



desde 1885

ACEITES DE LAS
HERAS

· SPAIN ·



La factoría valenciana de oro líquido

07
DIC

**MIENTRAS EL
SECTOR ACEITERO
VALENCIANO SIGUE
COGIENDO AUGE**

con microproyectos espectaculares, la firma más representativa del mismo, **Aceites de las Heras**, sigue creciendo a un ritmo espectacular que ha hecho que tenga que trasladarse a unas instalaciones mucho más grandes y cómodas sin cambiar de localidad, en Utiel. Les proponemos un viaje en el tiempo, en el que conviven presente, futuro y pasado, a través de dos generaciones de la familia De las Heras que han conseguido situar a esta firma aceitera

como punta de lanza del sector en la Comunidad Valenciana.

El presente y el futuro, la vanguardia y los pasos seguros, los conocemos con **Adolfo de las Heras**, actualmente al frente de la misma. El pasado, los riesgos, el trabajo constante y sin mirar el reloj en el siglo pasado, queda en manos de su padre, don Adolfo, que con 80 primaveras sigue contando con una envidiable vitalidad.

Adolfo de las Heras dirige actualmente un proyecto que sigue manteniendo los aspectos románticos de ser una empresa familiar, pero que ha adquirido

un volumen espectacular. “Por metros y necesidades, por normas de calidad alimentaria necesitábamos otras infraestructuras que han motivado este traslado. Lo programamos hace un par de años, compramos esta parcela de 8.300 metros e hicimos el cambio en octubre. Actualmente tenemos 3.500 metros de instalaciones pero todo está dimensionado para poder crecer y cada parte del proceso está diseñada para cumplir esa normativa de calidad alimentaria”, señala Adolfo de las Heras.

“Ahora tenemos más capacidad de producción, podemos ser más dinámicos,



abastecer otros mercados y seguir creciendo. Estamos moviendo entre 800.000 y 1 millón de litros al mes, entre todos los aceites. Todo va embotellado, desde cristal hasta bidones de 1000 litros para industriales, siendo fuertes en el mercado nacional, pero también en exportación. Llegamos a países como Francia, Alemania, Inglaterra, China, Tailandia, Corea, Japón... pero seguimos trabajando países. Ahora vamos a una feria en Dubai, hemos empezado en Colombia, en Panamá...”, explica De las Heras sobre el frenético ritmo de la empresa.

Como buen empresario, De las Heras sabe lo que les ha costado llegar hasta aquí y no elude hablar de inversiones, que en estas nuevas instalaciones, superan los 2 millones de euros. Y esa inversión sólo se respalda aumentando unas ventas en las que la exportación supone aún el 15 %, para alcanzar una cifra cercana en el conjunto de la firma de 13 millones de euros.

Y aunque la dimensión es enorme, la firma no ha dejado de ser una empresa familiar. Adolfo de las Heras lleva 22 años trabajando con su padre, que se ha trabajado a base de esfuerzo todo lo que hoy es la empresa. Es por eso que Adolfo hijo siempre invita a un rato de conversación con don Adolfo, su padre. Porque es hablando con este emprendedor del siglo pasado como uno puede llegar a entender dónde está hoy la empresa. No es muy difícil encontrarlo, pues don Adolfo sigue yendo cada día a Aceites de las Heras. Cruzamos unos metros desde el despacho del actual director general y allí nos sentamos con el fundador de la empresa.

“Empecé en Utiel después de acabar bachiller. Quería ser médico, pero no pudo ser y hablando con mi padre



Las transacciones de aceite eran constantes en la zona.

Aceites de las Heras es hoy referenda obligada en el sector

decidimos invertir en una furgoneta, para que yo comprase aceite por la zona y me fuese después a venderlo. Y eso hacíamos. Empezamos comprando en Venta del Moro, que compraba bidones de 300 a 600 litros, y después me iba a mi casa y lo envasaba en garrafas de 25 litros e iba a los pueblos de alrededor a venderlos. Así empezó todo en mi casa. Estuve así dos o tres años y compré un camión y mi padre una almazara en Los Isidros. Así fue creciendo la empresa. Esto nos ayudó a funcionar. Ya íbamos a capitales como Valencia, Albacete o Madrid. El primer almacén tenía dos depósitos de 5000 litros,

después cambiamos a otro con capacidad de 70.000 litros y después a otro de 150.000 litros y ahí llegó mi hijo Adolfo”, recuerda como si fuera hoy don Adolfo.

Es su hijo el que propone el cambio a la carretera, la localización de la que han pasado a la actual hace sólo dos meses. “Los padres pueden hacer a los hijos inútiles. Le dejé paso y le dejé hacer y él ha dado la talla desde el principio. Es una enorme satisfacción”.

Y así es la historia, la actual y la pasada, de una empresa que es lo que es hoy gracias a dos figuras que han sabido admirarse y respetarse, sacando lo mejor el uno del otro, y que hoy da trabajo a muchas familias de la comarca. Una auténtica factoría valenciana de oro líquido.

www.aceitesdelasher.com





Murciélagos que cuidan la viña

09
DIC

LAS FIRMAS QUE TRABAJAN EN ECOLÓGICO

encuentran cómo, cada vez más, el público aprecia ese distintivo en el mundo del vino, especialmente en Europa, como un valor añadido. Pero este cultivo requiere de mucho trabajo en materia preventiva. Una de las firmas que más está trabajando en la materia es **Bodegas Enguera** con su **Instituto de Viticultura Mediterránea**. Lo hace en varios frentes, pero sin duda uno de los que más llama la atención es un proyecto con el que están recuperando murciélagos autóctonos para combatir la polilla del racimo.

Para ello colgaron casetas para que anidaran los murciélagos tanto en Enguera como en su **Finca Casa Lluch**, en Fontanars dels Alforins. Desde la bodega han construido en el viñedo y la casa cuevas artificiales para una de las especies con las que van a trabajar y casas de madera similares a las de los pájaros para la segunda, pues en este caso los murciélagos anidan en ellas. El resultado es que la población va aumentando poco



**La firma
ha logrado ser una
referencia
de investigación
con su IVM**

a poco, aunque los primeros resultados han llegado más pronto de lo previsto, con presencia de algunos ejemplares.

El proyecto se enmarca dentro del Instituto de Viticultura Mediterránea Bodegas Enguera. Un centro de investigación continua sobre el viñedo y sus variedades. Diego Fernández es su responsable técnico y se muestra convencido de que va a ser eficaz porque cada murciélago “es capaz de comerse mil insectos en una hora. Hemos buscado el depredador natural de esa plaga. Es un estudio del que tendremos los primeros datos en verano, aunque no estará concluido hasta dentro de un año”.

Con todo, no presumen de ser los primeros, aunque probablemente sí lo sean en el mundo vinícola. Se ha demostrado que la especie de murciélagos predominante en la región mediterránea *Pipistrellus pygmaeus* Leach es capaz de controlar las poblaciones de *Chilo suppressalis* Walker, (barrenador del arroz) en el Delta del Ebro. A pesar de estas ventajas, en las últimas décadas han disminuido las poblaciones de



murciélagos debido a la deforestación, a la mala gestión de cuevas y al uso indiscriminado de plaguicidas. En este estudio se pretende valorar el papel del murciélago en el control de la polilla del racimo. Y así, por medio de depredadores naturales, es como combaten en Enguera esa polilla del racimo que tanto preocupa a las bodegas, especialmente las que trabajan en ecológico.

Pero no es éste el único campo en el que trabajan en el IVM de Bodegas Enguera. Otro importante es el control del mosquito verde mediante la creación de un hábitat natural de especies florales que atraigan insectos beneficiosos que a su vez ayuden a controlar la presencia del mosquito verde. El monocultivo de vid no favorece el desarrollo de estos insectos beneficiosos que encuentran en el viñedo pocas especies florales de las que poder alimentarse. Por esta



Los murciélagos han comenzado a poblar sus casetas en Casa Lluch

razón, Enguera ha introducido en el ecosistema una selección de plantas herbáceas y arbustivas con el objetivo de proporcionar fuentes de alimento para insectos beneficiosos.

Como ven un trabajo de constante mejora buscando siempre la prevención y apoyándose en la naturaleza con el objetivo de que la vid tenga la mayor salud posible.



Un viaje entre bodegas

EL ENOTURISMO ES UNO DE LOS PILARES EN LOS QUE SE VA ASENTANDO EL SECTOR VINÍCOLA VALENCIANO. Cada vez son más las bodegas que apuestan por ofrecer a los visitantes experiencias inolvidables. Y es que el turismo de experiencias gana cada vez más adeptos, y el enoturismo posee una oferta que cubre muchas de las necesidades de ese turista. Se trata de visitantes que gastan mucho más dinero que el turista de playa y de un nivel cultural y de poder adquisitivo muy superior. Y ahí es donde las bodegas repartidas por la Comunidad Valenciana, desde

Castellón a Alicante, están marcando ya diferencias. Las instalaciones notables de las propias bodegas, unos vinos excelentes, un *terroir* espectacular y una sublime gastronomía, son la combinación perfecta para que el turismo del vino sea un nuevo motor en las zonas de interior de la Comunidad Valenciana. **Les hemos preparado una pequeña selección, porque son muchas más, de las bodegas en las que pueden vivir una experiencia única. Hemos recorrido la Comunidad de norte a sur y de este a oeste, y en cada rincón tienen alguna oferta recomendable.**

84 / Chozas Carrascal

84 / Celler del Roure

84 / Hispano Suizas

85 / Enrique Mendoza

85 / Mustiguillo

85 / Nodus

86 / Pago de Tharsys

86 / Vegalfaro

86 / Vegamar

87 / Bocopa

87 / Dominio de la Vega

87 / Barón d'Alba

88 / Hoya de Cadenas

88 / La Viña

88 / Pasiego

89 / Lugares diVinos

90 / La bodega más antigua de Valencia tiene ¡¡800 años!!

UN VIAJE ENTRE BODEGAS



CHOZAS CARRASCAL

Una joya también en enoturismo

LA FIRMA SE UBICA EN SAN ANTONIO DE REQUENA, justo a la espalda de la estación de alta velocidad. Una casa solariega del s. XIX preside un finca que es un mar de viñedos. Poco a poco han ido añadiendo elementos hasta lograr un conjunto que es una auténtica bombonera del mundo del vino. Recorrer con la **familia López-Peidro** las instalaciones es empaparse de la cultura del vino.

La visita comienza en el espectacular Museo de Etiquetas, desde donde además se puede contemplar a modo de “mirador” la belleza del paisaje. Uno puede perderse después entre viñedos ecológicos, el origen y la magia de los vinos de esta firma.

Pero si sorprendente es lo que está a la vista, no lo es menos lo que esconde. Un paseo recorriendo las salas de fermentación con depósitos de acero inoxidable y hormigón (seña de identidad de la firma), hasta llegar al silencio... Espectacular la sala de barricas y la cava donde maduran y reposan los vinos.

Por el pasadizo de crianza en botella, llegamos al lugar donde las burbujas de cava dan la bienvenida a su lugar de crianza.

Los jardines de la bodega, plantas aromáticas, moreras y el jardín de variedades... todo encanto hasta llegar a la bodega antigua, construida en 1870, que conserva aún los antiguos depósitos donde se elaboraban los vinos. Una delicia el paseo.

www.chozascarrascal.com



CELLER DEL ROURE

De paseo por la bodega fonda

UBICADA EN EL TÉRMINO DE MOIXENT, a los pies del Poblado Íbero de la Bastida de Les Alcusses, **Celler del Roure** es una de las firmas de referencia de Terres dels Alforins, la joya de la corona de la DOP Valencia.

La bodega sigue siendo de esos planteamientos familiares que enganchan. Todo en Celler se “cuece” en puntos como los “Cups”, lagares a los que llega la uva en vendimia y donde comienza el proceso técnico; la bodega fonda, donde reposan en tinajas de barro una buena parte de la gama de Celler del Roure; y la sala de barricas, donde lo hace la otra parte de la gama.

Pasear por la bodega fonda con **Pablo Calatayud** o su padre Paco, no tiene precio. La visita a Celler del Roure es una experiencia de las que convierten a la religión del vino a cualquiera que la viva. Como el propio Pablo explica, ya son seis los vinos tintos que elabora la bodega y Pablo los ha separado entre los ‘clásicos’, elaborados según criterios vitivinícolas del siglo XX (crianza en barricas de roble y uvas bien maduras de variedades autóctonas y foráneas) y los ‘antiguos’. Estos últimos están hechos a la antigua usanza, recuperando las variedades tradicionales, las tinajas de barro enterradas y los viejos cups, que son esos lagares de piedra donde entraban las uvas que luego se pisaban con los pies, y tratando de hacer el vino como se hacía en la zona antiguamente. Una experiencia más que recomendable.

www.cellerdelroure.es



HISPANO SUIZAS

Una visita a la exclusividad

ATRASAR EL PONTÓN Y DIRIGIRSE HACIA LOS ISIDROS es tomar el camino hacia una de las bodegas más prestigiosas de la Comunidad Valenciana. Apenas un kilómetro después de atravesar la primera de las pedanías comentadas llega el *winelover* a Hispano Suizas. Estamos en el hogar de las elegantes burbujas de **Tantum Ergo**, la elegancia de **Bassus** o **Casilla Herrera**, la personalidad de **Bobos** o **Quod Superius** o la alegría de la saga **Impromptu**.

Sobre una antigua casa señorial **Pablo Ossorio** y **Rafa Navarro** han dispuesto las partituras de una sinfonía que suena como los ángeles. La bodega ha respetado la construcción antigua, fusionándola con un toque de vanguardia. Lo mismo que ocurre con los vinos que aquí se elaboran. Una espectacular recepción, una sala multifuncional con cocina incluida, las instalaciones propiamente de la bodega y un coqueto hotel de uso privado en la planta superior, hacen de esta bodega una de las opciones más notables del enoturismo en la zona.

Realizan jornadas de puertas abiertas, especialmente en Navidad. Es necesario concretar la visita antes de ir a que **Rafa Román** y su equipo hagan a los *wine-lovers* estar como en casa. Contemplando desde el sofá un cuadro que no cuelga de las paredes. Son grandes ventanales que cambian con mucha magia en cada estación del año.

www.bodegashispanosuizas.com



ENRIQUE MENDOZA

El Mediterráneo lo puede todo

TRANSMITIR EL MEDITERRÁNEO ALICANTINO.

Esa es la filosofía con la que trabaja esta bodega que tiene el centro de visitas en Alfaz del Pi, en una preciosa bodega en la que elaboran y reposan los vinos, pero concebida también para el disfrute del viajero.

Para poder saborear el vino como una experiencia en sí mismo, con todos sus matices, la firma ha diseñado un recorrido pormenorizado por la bodega, descubriendo este maravilloso mundo a los no iniciados, pero también profundizando en aspectos técnicos para los más interesados en la cultura del vino.

Una visita guiada personalizada en la que se aprecia el nacimiento del vino, su proceso de elaboración, su conservación, y lo que despierta en los sentidos con una cata comentada en las cómodas instalaciones de la zona ajardinada.

Con todo este paseo, el visitante entra en contacto con el corazón de un proyecto bodeguero que se ha ganado un enorme reconocimiento a nivel mundial. **Enrique Mendoza** es, hoy por hoy, una de las mejores muestras de los grandes vinos que se pueden hacer en la Comunidad Valenciana.

Desde hace unos años la bodega ha institucionalizado la **Experiencia Mendoza**, hacia Semana Santa, en la que miles de amantes del vino pasan por la bodega en apenas dos días.

www.bodegasmendoza.com



MUSTIGUILLO

El templo de los grandes vinos

EL PROYECTO BODEGUERO DE ANTONIO (Toni) Sarrión es, sin duda, uno de los más notables del panorama vinícola español. El enólogo valenciano, recientemente nombrado presidente de Grandes Pagos de España, es una de las figuras más de moda del mundo del vino.

Visitar Mustiguillo es pues trasladarse al templo de la cuna de enormes productos como **Quincha Corral**, **Finca Terrerazo**, **Finca Calvestra** o **Mestizaje**. Es un viaje que permite empaparse de la filosofía del enólogo y, por tanto, de la bodega. Pero también es un viaje que vale la pena por ver unas instalaciones con un notable encanto.

La visita a Mustiguillo comienza por el viñedo, como no podía ser de otra manera. Una vez llegados a bodega empieza por una mesa de selección, este proceso es constante en Mustiguillo, antes de entrar en una bodega repleta de depósitos de madera, al más puro estilo de la borgoña. Un paseo por las alturas da paso a una bajada hasta las entrañas de Mustiguillo. La sala de barricas en la que descansan sus enormes vinos. Una zona de cata, con las añadas más antiguas, dan paso a un nuevo ascenso a la coqueta sala de cata. De ahí, incluso, hay visitas que pueden acabar en una comida para el recuerdo en un acogedor mesón campero. Espectacular.

www.bodegamustiguillo.com



NODUS

El Renegado, corazón de todo

LA FIRMA NODUS CUENTA CON EL ESPECIAL encanto de su **Finca El Renegado**, de la que nacen sus vinos. Pegada al Parque Natural de las Hoces del Cabriel, la finca es un auténtico mar de viñas, salpicado de encinas y carrascas centenarias.

La experiencia enoturística en El Renegado es completa, pues uno puede alojarse en el **Hotel Entreviñas** y disfrutar del vino, la gastronomía y la naturaleza en un entorno que quedará en el recuerdo.

Ese emplazamiento natural se completa con el edificio de la bodega, en el que encontramos las instalaciones de elaboración, la espectacular nave de barricas y la zona en la que se ubica la sede de la firma, que incluye una sala multifuncional y una de catas, perfectamente preparadas para cualquier tipo de eventos.

Por si fuera poco la oferta se completa con el citado Hotel Entreviñas, con coquetas habitaciones para el que apueste por pernoctar en este privilegiado emplazamiento, incluso para el que quiera hacerlo con la familia, pues presenta también sendos apartamentos. El Hotel completa sus servicios con una fantástica gastronomía de la zona.

www.bodegasnodus.es



PAGO DE THARSYS

El turismo del vino más completo

EL TURISMO DEL VINO VISTO DESDE SU VERTIENTE MÁS CULTURAL es una de las piezas que mueve el proyecto de **Pago de Tharsys**. Y es que la firma asume con el notable gusto que tiene también una función muy importante como centro de aprendizaje, de encuentro y de debate alrededor del vino, en el que son bienvenidos tanto profesionales como neófitos.

Estamos ante un entorno único en el que el vino se convierte en el hilo conductor de la experiencia de visitar Pago de Tharsys. Visitas guiadas, catas-maridaje, degustaciones-gourmet, cursos de cata, salones especiales para eventos y todo un abanico de posibilidades a la carta que hacen de la escapada un universo de sensaciones difícil de olvidar. Sin duda, Pago de Tharsys se convierte en un lugar para embeberse del entorno vitivinícola.

Y si a toda esta oferta añadimos el Hotel **“La Caseta de Tharsys”**, la oferta se corona. Es un hotel pequeño de trato familiar, situado en el centro de las 12 hectáreas de viñedo de la bodega de Pago de Tharsys, y rodeado por el lago de la propiedad. Fue construido sobre un antiguo molino harinero y nació con el objetivo de satisfacer todas las necesidades de los huéspedes que buscan un lugar tranquilo donde adentrarse en la cultura vitivinícola.

www.pagodetharsys.com



VEGALFARO

La cuna de los Balagueses...

VIÑEDOS Y BODEGAS VEGALFARO ES UN LUGAR DONDE VIVIR LA EXPERIENCIA DEL VINO. El viñedo está integrado en la arquitectura de la bodega. El color de los muros es el de las tierras donde está asentado el viñedo de la DOP Utiel-Requena y de la DOP propia y exclusiva de **Vinos de Pago Los Balagueses**. Las paredes está recubiertas de madera natural simulando los sarmientos sujetado por una viña de acero corten todo ello en un conjunto conceptual de entender la viticultura en la más pura esencia.

Se proponen diferentes actividades a realizar en la bodega previa cita. ‘Del viñedo a la copa’ es la primera de ellas. Visita con explicación de los procesos de elaboración de vinos y cavas desde los viñedos, la recepción de la uva, la crianza en barricas de roble francés y húngaro y las experiencias en ánforas de terracota, pasando por el embotellado de vinos y cavas. Incluye degustación de un cava brut nature reserva y tres vinos de la marca **Caprasia**.

La segunda, bajo el título ‘Gastronomía en Bodegas Vegalfaro’ está compuesta por una visita con almuerzo: Incluye visita a la bodega con almuerzo típico de Requena, el tradicional ‘bollo’, una torta de pan rústico profusamente ilustrada con longanizas y gruesas tajadas de jamón, con degustación de vinos. Ambas valen mucho la pena y se llenan en esta época del año.

www.vegalfaro.com



VEGAMAR

De bodega urbana al Alto Turia

LA FIRMA VEGAMAR CUENTA CON UNAS ESPECTACULARES INSTALACIONES en Calles, la localidad del Alto Turia en la que se emplaza, y a la que vale la pena llegar atravesando parte de Los Serranos. Con todo, la oferta en materia de enoturismo de la bodega se estructura en dos patas igual de importantes.

Una es la que les hemos comentado, donde la belleza paisajística, el viñedo y la elaboración son los protagonistas. La otra es la que Vegamar define como su bodega urbana. Se trata de **Vegamar Selección**, su centro de operaciones en plena calle Colón de Valencia, y desde donde se pueden dirigir las visitas a la bodega de Calles.

Las visitas más completas a la bodega se realizan para grupos de más de 6 personas y tiene un recorrido por el viñedo y la bodega e incluso la opción de comer en el restaurante de las instalaciones, con menús cerrados que se eligen al concretar la visita.

Calles cuenta con una notable belleza paisajística tanto en la propia localidad como en las vecinas, con monumentos destacables y una notable riqueza gastronómica. Una visita enoturística que puede ser tremendamente cultural y gastronómica en plena naturaleza.

www.bodegasvegamar.com



BOCOPA

En casa de los 'Marina'

BOCOPA SE HA CONVERTIDO EN UNA DE LAS FIRMAS de referencia del levante español en materia vinícola. La bodega de productos como **Laudum Roble**, **Marina Alta** o los **Marina Espumante** se ha asentado en la zona noble del sector. Pero es que además de ser cuna de grandes vinos, ha sido capaz de trabajar facetas tan importantes como el turismo del vino desde hace tiempo.

Ahora mismo ofrecen dos tipos de experiencia enoturística. Por un lado la visita turística en la que son capaces de llevar el viñedo a las instalaciones de la bodega mediante la proyección de vídeos de cultivos y elaboración de vinos. Posteriormente se visita la bodega, incluso la cava de barricas y se degustan tres vinos. Hay otra opción más completa que dura dos horas y que se diferencia de la primera en que la cata es de seis de sus vinos y la dirige un sumiller. El objetivo es que el visitante, de una manera divertida y didáctica, reciba unas nociones básicas del mundo del vino y la cata.

La firma alicantina cierra de esta manera el círculo de todo lo que es capaz de ofrecer a los *wine lovers*. No sólo lo que esconden sus botellas, sino todo el proceso y el porqué de lo que se hace.

www.bocopa.com



DOMINIO DE LA VEGA

Viaje al mundo de las burbujas

ES UNA DE LAS BODEGAS MÁS REPRESENTATIVAS de Utiel-Requena y una de las que mejor trabajan el enoturismo recibiendo miles de visitantes cada año. Se enclava en la pedanía de San Antonio y cuenta con unas espectaculares instalaciones en las que el vino y también el cava, son capaces de embriagar al visitante.

En la firma entienden el enoturismo como una experiencia que alcanza a la gastronomía de la región, su cultura, su historia, sus tradiciones y su entorno natural. Se trata de vivir la experiencia de visitar una bodega tradicional recorriendo sus viñedos, participación en las propias faenas agrícolas, como la poda o la vendimia, catas y cursos de iniciación a la cata o maridajes son algunas de las actividades que el visitante puede hacer en **Domini de la Vega**.

Pasear por la sala de barricas en la que reposan los tintos, o sumergirse en las profundidades de la bodega donde descansan sus afamados cavas, son algunos de los momentos que se mantendrán siempre en el recuerdo del viajero.

Si se lleva aquello del turismo de experiencias no dude de que una de las que más le van a satisfacer es una visita a esta firma tradicional que enarbola la bandera de los grandes cavas valencianos y los tintos elaborados con bobal.

www.dominiodelavega.com



BARÓN D'ALBA

Esgarracordes como epicentro

CADA VEZ SON MÁS LOS PRODUCTOS DE ENORME CALIDAD vinícola llegados del norte de la Comunidad Valenciana. Desde la IGP de Castellón surgen proyectos de notables éxitos en localidades como Benlloch o Les Useres. En este último encontramos Bodegas y Viñedos Barón d'Alba.

Inició su andadura con la plantación de 15 hectáreas de viñedo de las variedades Macabeo, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Monastrell, Syrah y Tempranillo con la intención de obtener de ellos la máxima expresión en calidad. Conocedora de la calidad excepcional de las uvas que en la zona de Les Useres se pueden obtener, decidió la construcción de una bodega en el propio viñedo, en un idílico paraje denominado **Clos d'esgarracordes** desde el que se puede divisar una extraordinaria panorámica del viñedo y de una amplia zona de la comarca. Es aquí donde se producen los vinos del mismo nombre.

El exterior de la bodega es una edificación noble de piedra que le imprime personalidad. Singular por sus murales con representaciones pictóricas dedicadas a la vendimia, únicas y de gran belleza. Cuando uno mira al norte neológico de la Comunidad Valenciana, tiene una parada obligada en Les Useres, que puede marcarle el punto de conexión con una zona productora que apunta alto y en la que se están haciendo muy bien las cosas.

www.barondalba.com



HOYA DE CADENAS

La apuesta más global de turismo

ES EL PROYECTO ENOTURÍSTICO MÁS AMBICIOSO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA.

Bodegas Gandía ofrece en su finca **Hoya de Cadenas** actividades que acercan de manera atractiva a la cultura del vino. La finca Hoya de Cadenas, es un paraíso ecológico a sólo 100 km. de la ciudad de Valencia que cuenta con más de 300 hectáreas de las más nobles variedades locales e internacionales. Al estar situada en las laderas de la Sierra de la Bicuerca, disfruta de un microclima particular en el que las oscilaciones térmicas entre el día y la noche, confieren a la uva características propias y facilitan la acumulación de los tan apreciados polifenoles.

El Museo **'Arte en barrica'** alberga la colección de barricas decoradas por destacados artistas de la Comunidad Valenciana, que hasta el momento solo se habían expuesto en la Feria ARCO y en el IVAM. Desde la cosecha del 2001, Vicente Gandía cuenta con nuevas instalaciones de elaboración dentro del viñedo de la Finca Hoya de Cadenas. Ubicada a pie de viñedo, la sala de barricas subterránea alberga hoy 15.000 barricas de roble seleccionadas que, con una superficie de 4.000 m².

Después de la visita el *wine lover* llegará a la Enotienda, donde encontrará todos los vinos de la gama Hoya de Cadenas, así como otros vinos de alta gama de Vicente Gandía. A los mejores precios, naturalmente.

www.hoyadecadenas.es



LA VIÑA

En torno a Venta del Puerto

LA VIÑA, EN LA FONT DE LA FIGUERA, ES UNA DE LAS BODEGAS MÁS REPRESENTATIVAS de la DOP Valencia. Tras unas notables obras de reforma, el visitante puede disfrutar del lugar en el que se elaboran los fantásticos vinos de la firma.

Venta del Puerto no es solo uno de los vinos de los que se sienten más orgullosos en la Bodega. Su nombre tiene una larga historia, de hecho, en la biblioteca creada en Florencia bajo los auspicios de Lorenzo Médicis "El Magnífico", aproximadamente en 1450, puede verse en la actualidad en la sala de mapas del Palazzo Vecchio, un mapa de la península ibérica donde ya aparece el nombre de "Venta del Puerto" y posteriormente, Claude de Bronsenbal en mayo de 1532 la menciona en su "Peregrinatio Hispanica": "... y luego de subir un monte pedregoso encontramos una vieja casa o venta donde los viajeros se reponen, pagando en dinero, el buen vino que sirven. Allí está la salida del Reino de Valencia y la entrada en el de Castilla..."

En la actualidad la finca Venta del Puerto es propiedad de uno de los socios viticultores de La Viña, y además de dar el nombre a uno de los vinos más emblemáticos resume la filosofía del proyecto enoturístico de esta bodega. Los viajeros del s. XXI, al igual que los del s. XV, podrán también ahora detenerse a reposar y disfrutar con el paisaje y los buenos vinos que allí se ofrecen.

www.ventadelpuerto.com



PASIEGO

El último rincón del vino valenciano

PARA VISITAR BODEGAS PASIEGO EL VIAJERO TIENE QUE LLEGAR A SINARCAS. Si mira hacia un lado, contempla tierras manchegas. Si mira al otro, la vecina Aragón. Es el último rincón vinícola de la Comunidad Valenciana en la zona noroeste de Utiel-Requena.

Cuando uno llega a la bodega de **familia Salón**, comprende rápidamente por qué sus vinos son considerados artesanos. Porque el proceso de elaboración es totalmente artesanal, en unas coquetas y reducidísimas instalaciones, pero diseñadas con mucho gusto, para que aquel que haya hecho el viaje se sienta como en casa y se empape de la cultura del vino, algo que en esta bodega tratan de una manera espectacular.

Aunque el horario de visitas es para festivos y fines de semana de 11:30 h a 14:00 h, el visitante puede concretar una cita fuera de ellos hablando con **José Salón**. Si están en Sinarcas, les recibirán sin problemas. Una pequeña visita por las instalaciones y los procesos de elaboración y una degustación de los vinos en la sala de catas, le permitirán acercarse a la filosofía de esta bodega.

Pero si el viajero quiere hacer más larga su visita a Sinarcas, desde Pasiego le acompañarán a los dos museos del municipio (**La Harinera** y el **Ecomuseo**), e incluso le pueden organizar un menú degustación en el **Centro de Turismo Rural Las Viñuelas**, para que compruebe las excelencias de la gastronomía de la zona.

www.bodegaspasiego.com

Lugares diVinos

LUGARES DIVINOS ES UN ESPACIO QUE RESPONDE A UNA PASIÓN Y A UNA REALIDAD.

Una pasión de quien escribe estas líneas, que es la de contar historias, la del periodismo ejercido durante muchos años, y otra más reciente en el tiempo y también ejercida profesionalmente que es el turismo. Una pasión, la de viajar, y la de, como guía de turismo, seguir contando historias. Historia e historias de lugares a todos los que me quieran escuchar.

Lugares divinos responde también a una realidad. La del avance imparable del turismo del vino, del **enoturismo**. Un sector que cada vez tiene más adeptos y que supone un gran impacto en nuestra economía. Así, el pasado año, más de 2.200.000 personas visitaron bodegas y museos del vino asociados a las Rutas del Vino de España, un 5,59% más que en 2014, según el informe realizado por ACEVIN-Rutas del Vino de España. El gasto medio del enoturista, además, es 'notablemente superior' al

del turista nacional o internacional, con 144,34 euros diarios, según el Análisis de la Demanda Turística en las Rutas del Vino de España relativo al primer semestre de 2016.

Desde este espacio lo que pretendo es mostrar lugares relacionados, de alguna manera, con el vino y la viticultura; sugerir ideas a todos aquellos enófilos que cada fin de semana o en su período de vacaciones quieren **descubrir sitios nuevos** y vivir experiencias diferentes. Mostrar lugares divinos.

Bodegas centenarias o de diseño, hoteles con encanto, trenes del vino, viñedos con mucha historia, museos, ferias y celebraciones en clave vinícola..., todo un abanico de posibilidades, de aquí y de allá, con las que poder conocer más sobre el vino, disfrutar de sensaciones novedosas y descubrir nuevos lugares. Descubrir lugares diVinos.

M^a Carmen González



Un espacio en el que descubrir bodegas, hoteles vínicos, museos, viñedos con mucha historia...; un sinfín de lugares divinos



Arco rebajado que sustenta el espacio central de la bodega, con la escalería (al fondo) por la que se accedía a la misma.

La bodega más antigua de Valencia tiene ¡¡800 años!!

5
FEB

Posiblemente hemos paseado decenas de veces por los alrededores de la calle Baja y de la plaza del Árbol de Valencia

sin percatarnos de un gran tesoro escondido: los restos de la bodega más antigua de la ciudad. Se trata de un 'celler' (bodega en valenciano) donde se almacenaba vino y otros alimentos, que pertenecía a una casona agrícola señorial construida en la segunda mitad del siglo XIII, pocos años después de la conquista cristiana de la ciudad por el rey Jaume I en 1238.

El hallazgo de estos restos se produjo de manera casual a finales de los años 90, cuando se demolieron algunas viviendas de la zona y se excavó para construir los garajes y cimientos de 21 viviendas de VPO. En la actualidad, esta antigua bodega forma parte de la sede de Proava (Promoción Agroalimentaria de Calidad de la Comunidad Valenciana), organización sin ánimo de lucro cuyo objetivo principal es la promoción de los productos agroalimentarios valencianos.



Exterior del 'celler' agrícola recayente a la calle Baja.

El 'celler' se encontraba en el sótano de una casona medieval de cierto estatus, al que se accedía a través de una empinada escalerilla por lo que hoy es la calle Baja, en aquellos tiempos fuera de las murallas

que rodeaban la ciudad. Estamos hablando de la antigua muralla árabe, ya que la cristiana no se construyó hasta un siglo más tarde, impulsada por el rey Pedro el Ceremonioso.



La casona se construyó sobre el mismo espacio donde anteriormente estuvo emplazado un cementerio musulmán y se cree que funcionó como tal, como casa, hasta el siglo XVIII. Como casi todas las casas de esta época, tenía una bodega o celler en su parte inferior, donde se almacenaban diferentes víveres, como vino, aceite o cereales.

En esta bodega se almacenaba vino pero se desconoce si también se pudo elaborar. En la excavación aparecieron tinajas pero no estructuras de prensado, por lo que no se ha podido demostrar la elaboración de vino. En cualquier caso, almacenaje y/o elaboración, lo que parece claro es que no es el lugar donde se comerciaba con este líquido elemento, sino que solo servía para consumo de la familia que residía en la casa o para su intercambio por otros productos.

El recinto, en cuya construcción se utilizó el tapial en costra (tierra prensada con capas de cal), tiene planta rectangular y unas dimensiones de siete por cinco metros. Sus muros alcanzarían los cuatro metros de altura. El espacio central tiene un banco corrido y un arco rebajado. En el espacio de esta antigua bodega aparecen también varias estancias que pudieron ser utilizadas como almacenes o leñeras.

A la obra que encontramos hoy en día se añadieron dos arcos de sillería recuperados del derribo de la edificación que existía en la calle Baja, 31, que pueden verse en el exterior del edificio, en la plaza del Centenar de la Ploma.

Desde el descubrimiento del 'celler', arqueólogos y especialistas en la materia repararon en varios aspectos destacables y a tener en cuenta para la protección de los restos: su antigüedad, su tamaño, y el buen estado de conservación.



Espacio central del 'celler' con un banco corrido y la puerta por la que se accedía.

Tras la restauración y acondicionamiento del lugar –tarea en la que aún resta alguna obra más–, Proava intenta darle nueva vida y nuevos usos, siempre relacionados con uno de los elementos objetivo de su creación: el vino. Así, ya ha organizado varias catas, incluso en inglés, y algunas visitas guiadas, y baraja diferentes ideas para darle una nueva utilidad, como crear un centro de interpretación del vino, sala para exposiciones temporales o espacio para realizar talleres sensoriales, entre otros. En cualquier caso, el objetivo sería divulgar la cultura vitivinícola valenciana.

El celler del siglo XIII es ya parada obligatoria para algunas empresas de guías que realizan recorridos guiados por el centro de la ciudad. Como decíamos, la casona en cuyos bajos se encontraba esta bodega estaba situada fuera de las murallas musulmanas y cercana a una de sus puertas, la de la Culebra o Bab-al Hanax. Es por ello que próximos al celler, encontramos restos de esta antigua cerca islámica, como los existentes en la

plaza del Ángel, la calle Mare Vella, en locales comerciales de la calle Caballeros o en la galería del Tossal.

A pesar de estar en sus inicios fuera de la ciudad, esta tuvo que ser una zona importante, puesto que por el Llibre del Repartiment (en el que constan las concesiones de tierras y propiedades hechas por Jaume I a aquellos que le habían ayudado en la conquista de la ciudad), sabemos que el propio rey se concedió un triángulo de casas limitado por las hoy calles Baja, Alta y Mesón de Morella, donde se instaló el alfondech (donde se almacenaban y se vendían grano), que tenía almacenes y posada.

La casona pronto quedaría integrada dentro de la ciudad, ya que la muralla cristiana empezó a construirse un siglo después, concretamente en 1356. Al abrigo de esta nueva cerca, mucho mayor que la anterior, se desarrolló un importante barrio artesanal, del que hoy día aún dan cuenta el nombre de algunas calles.

94 / **Diego Morcillo:** “El potencial de la bobal no tiene límites”

96 / **Pablo Calatayud:** “Elaborar en las viejas tinajas enterradas nos da la esencia”

98 / **Pepe Hidalgo:** “Requena tiene un póker ganador con el cava”

100 / **Manuel Olmo:** “Por fin la bobal tiene el reconocimiento que merece”

104 / **Alejandro del Toro:** “Nadie tiene que hacerme dios de lo que no soy”

109 / **Nacho Romero:** “Solo hay una forma de seguir y es amar mucho lo que se hace”

112 / **Kike Jiménez:** “Nunca ofrezcas lo que no puedes dar”

114 / **El lienzo de Juanjo Soria**

Entrevistas con...

ES IMPORTANTE QUE EL PÚBLICO PONGA CARA A LAS PERSONAS que hacen los vinos y a los chefs que hacen sus platos. Es hoy una demanda del público que va a un restaurante o una bodega y quiere ver a la persona que hace todo aquello que hay en su mesa. Es por eso que cada año realizamos entrevistas a personajes relevantes del mundo del vino y también de la gastronomía, procurando ir incrementando esa lista de rostros. En esta ocasión les presentamos entrevistas a enólogos de la Comunidad Valenciana y a chefs que

marcan el presente y marcarán el futuro de nuestra gastronomía. Los “hacedores de vinos” que trabajan proyectos con variedades autóctonas o con productos que nos distinguen, como el cava valenciano, conforman esta vez la selección. En materia gastronómica la apuesta es por ir descubriendo figuras que estén, como el vino valenciano, en constante crecimiento. Viven un momento dulce porque se lo han trabajado y, a buen seguro, seguirán superándose. Son el presente y el futuro de la gastronomía valenciana.



smart

smart fortwo

Siéntete Diferente



>> Ahora puedes comprarte un smart sin darte cuenta.

Ven a tu concesionario Mercedes-Benz e infórmate de cómo disfrutar de la financiación más cómoda y fácil y de las ofertas más excepcionales.

concesionarios Mercedes-Benz Valencia y smart center Valencia

Gran Vía Marqués del Turia, 52 Telf.: 96 122 46 07

www.smartcentervalencia.es

smart - una marca de Daimler
Registered with Mercedes-Benz

La semana pasada tuvimos ocasión de departir tranquilamente con **Diego Morcillo**.

Actualmente dirige técnicamente Bodegas Coviñas, uno de los pilares más importantes de Utiel-Requena, aunque ha estado en puestos de la misma responsabilidad en un notable grupo bodeguero arraigado en el norte, pero con bodegas en casi toda España. Diego es uno de los enólogos jóvenes que han llegado a las firmas más punteras de la zona. En la firma que preside José Miguel Medina empezó hace cinco años un proyecto de rejuvenecer y modernizar los vinos de Coviñas y su imagen. Al principio tuvo que demostrar que el camino era el que él indicaba. Los hechos le han dado la razón y los viticultores que aglutina Coviñas han visto que el camino marcado por Diego puede ser una garantía para el futuro.

CB.- Corren excelentes tiempos para Utiel-Requena y su bobal, ¿qué parte de responsabilidad ves que tiene Coviñas?

DM.- No sé si responsabilidad o privilegio. Porque no es un tema de prepotencia, es la realidad. Coviñas representa el 40% de la comarca y siempre ha estado ahí y siempre ha apostado por la bobal. La situación de que la bobal empiece a sonar a nivel mundial, nos obliga a ser el timón que tira de todo esto. Coviñas siempre se ha unido mucho al territorio. Somos muy valencianos y muy Utiel-Requena. Porque tenemos un microclima especial y una variedad especial que hay que trabajar de manera distinta. Pero creo que esa responsabilidad es también un privilegio.

CB.- ¿Y por qué esta explosión ahora?

DM.- Tanto nosotros como el agricultor hemos aprendido a trabajar la bobal mejor y sobre todo, los técnicos. La hemos trabajado de manera clónica y ahora estamos haciendo cosas muy diferentes e interesantes.

CB.- ¿Qué da la bobal en rosados?

DM.- Trabajamos un rosado común, con cepas de edad media, con unas cargas medias, buscando suavidad, frescura y facilidad de beber. Sería

Enterizo. Subimos un escalón, nos vamos a viñedos más viejos con concentraciones mayores y seleccionando más la uva que siempre es la estrella de un vino. Elaboraciones diferentes con maceraciones más largas y temperatura más altas. Vinos más elegantes y voluminosos.

CB.- ¿Y en tintos?

DM.- Jugamos un poco con lo mismo. Hay bobales fáciles, como son los jóvenes. Subimos un escalón con Al Vent, y llegando hasta los premium, en los que buscamos viñedos más viejos, con cargas y estreses brutales y con concentraciones y trabajos casi manuales. Estaríamos en la enología antigua. Son los vinos tipo Adnos. Todo esto es la espectacular paleta que nos da la bobal.

CB.- ¿Cuántas veces te llamaron loco cuando empezaste con vinos como Al Vent o Adnos hace ya cinco años?

DM.- (Sonríe). La verdad es que muchas. Que los proyectos funcionen ayuda a que confíen en tu trabajo. Coviñas ya llevaba ese ritmo y han hecho que los cimientos fueran fuertes. Teníamos unos pilares notables. Es cierto que le hemos dado más ritmo. Los dos primeros proyectos nos dieron la razón, porque si no tienes resultados tienes un problema. Lo que me ha quedado claro en estos cinco años es la responsabilidad de las 3.000 familias que conforman Coviñas. Veo que ellos se dejan la piel y creen en un proyecto, y esa gente se merece que el proyecto Coviñas tenga éxitos, porque estamos en una zona que necesita sí o sí la agricultura.

CB.- ¿Qué potencial ves a la zona: agricultura, vino, turismo, ...?

DM.- El potencial es ilimitado. Mucho más del que podemos pensar. Tenemos el yacimiento de Las Pilillas, bodegas espectaculares, gran atractivo cultural, comunicaciones, gastronomía. He visitado zonas productoras con muchos menos mimbres y el turismo que mueven es brutal. Muchas veces nos falta remar todos en la misma dirección. El fenómeno del cava de Requena nos ha mostrado que, de la mano, es mucho más fácil el camino. De hecho es la única manera de hacer marca como zona.

“La situación de que la bobal empiece a sonar a nivel mundial nos obliga a ser el timón que tira de todo esto”

DIEGO
MORCILLO

**“El potencial
de la bobal no
tiene límites”**

30
SEP

Visitamos Celler del Roure en plena vendimia. Nos espera Pablo Calatayud. Su proyecto es uno de esos que un día decidieron ir contra todo y empezar a elaborar vinos de calidad, respetando al máximo las variedades autóctonas en una comunidad, la valenciana, que hasta ese momento sacaba casi toda su producción a granel. Han pasado más de dos décadas de esos inicios y hoy Celler del Roure es respetada como una de las grandes bodegas españolas.

CB.- Querido Pablo, una vendimia más y van...

PC.- Con esta, dieciocho. La primera añada de Les Alcusses y Maduresa fue la 2000 pero en el 99 ya hicimos una pequeña vendimia y unos cuantos vinos para ir practicando y aprendiendo.

CB.- Echas la vista atrás y ¿qué ves con el proyecto de Celler del Roure?

PC.- Dicen que con el paso del tiempo vamos idealizando nuestro pasado. Yo miro hacia atrás y veo los primeros capítulos de un maravilloso libro de aventuras como las de aquel hobbit de La Comarca...

CB.- Acabáis de presentar Safrà. Explicanos eso de los vinos 'antiguos'.

PC.- Safrà viene a acompañar a Vermell y a Parotet y a completar, con el blanco Cullerot, esa colección de vinos que llamamos antiguos porque están hechos a la antigua usanza, con las variedades tradicionales, volviendo a las viejas tinajas de barro y a los viejos 'cups', (que son los lagares de piedra donde entraban las uvas que luego pisaban con los pies). La idea es tratar de hacer el vino como se hacía aquí antiguamente, pero también es viajar en el tiempo y devolver la vida a estas mágicas galerías subterráneas.

CB.- ¿Dónde ves el techo de la mandó y otras variedades autóctonas?

PC.- Yo digo que es aquí donde nos tenemos que apoyar para levantar

“Nos tenemos que apoyar para levantar nuestras variedades tradicionales; [...] las que teníamos antes de la filoxera”

nuestros vinos, en nuestras variedades tradicionales, pero no las del siglo XX. Yo iría más atrás y trataría de volver al viñedo que teníamos justo antes de la filoxera. Estoy seguro de que nos vamos a llevar muchas sorpresas y muchas alegrías con la mandó y con otras variedades que estamos tratando de recuperar. Y será lento porque esto es así, y porque a veces son variedades delicadas y no muy fáciles de cultivar, pero son tesoros que estamos empezando a descubrir.

CB.- Variedades autóctonas, bodega fonda, tinajas, cups... ¿buscas la pureza del vino?

PC.- Lo de la pureza yo creo que nos lo hemos encontrado. Íbamos buscando raíces, estudiando nuestra historia y haciendo un trabajo como de arqueología, y se ve que los vinos van en esa dirección. Las barricas de roble nos ayudan a conseguir vinos muy ricos y complejos y en cambio las viejas tinajas enterradas y los métodos antiguos parece que nos llevan más hacia la pureza o hacia la esencia. “Quédense con lo esencial”, nos decía casi todos los días el profesor Milió que daba Ampliación de Física en segundo de Agrónomos.

CB.- La Comunidad Valenciana tiene un potencial enorme en los diferentes territorios vinícolas en materia paisajística. ¿Qué hace falta para que arranque el enoturismo de manera definitiva?

PC.- El potencial está ahí. Tenemos buenos vinos, buen clima y mucho patrimonio natural, histórico, cultural, gastronómico. Lo suyo sería que fueran cuajando iniciativas de esa gente sensible y valiente que tenemos en nuestros pueblos, y luego está la Administración, que tiene que cuidar estos valores y el paisaje que es de todos y tiene que facilitar un poco las cosas.

CB.- ¿Cómo lo haces para rodearte de un equipo tan espectacular?

PC.- Pues no sabría decirte, pero es verdad que son unos fenómenos. No

tenemos el mejor viñedo del mundo, pero tenemos el mejor equipo.

CB.- ¿Te sientes valorado por los valencianos?

PC.- Mucho. Desde el principio y cada vez más. Nuestros vinos son muy apreciados por muchos vecinos de nuestros pueblos y ciudades y eso es una gran suerte, así que aprovecho para dar las gracias a toda esa gente que nos quiere, que compra nuestros vinos en las tiendas y los pide en los restaurantes, que viene a vernos y que pone un me gusta en nuestro Facebook.

CB.- ¿Qué piensa tu padre de la evolución de Celler?

PC.- Mi padre dice que “vamos por el buen camino, que queda mucho por recorrer, que hay que ampliar horizontes para que nuestro vino dé más felicidad a más personas, que con grandes esfuerzos lo conseguiremos y que la recompensa será la satisfacción de seguir elaborando el único producto que, estando tan bueno, ni los curas ni los médicos prohíben”.

CB.- Toni Sarrión, Pepe Mendoza, Daniel Belda, Rafa Cambra, Diego Fernández, Pablo Ossorio, Dani Expósito, Pepe Hidalgo, tú... y otros tantos que nos llevarían muchas líneas de esta entrevista. ¿Es la de hoy la mejor generación de enólogos de la Comunidad Valenciana?

PC.- Seguro que sí. Tenemos técnicos muy competentes. Estos que me dices y muchos otros, pero para ir bien deberíamos ser como mínimo el doble o el triple. Necesitamos ser muchos más y cuidar y valorar mucho más nuestros vinos y nuestras viñas.

Así nos ha abierto las puertas Pablo Calatayud. Así es esta familia. Con el cariño que trasladan sus productos no pueden sino reflejar esa personalidad. Hoy no estaba el tío Paco. Aun así, Pablo lo ha nombrado un buen número de veces. Vive con orgullo los éxitos de su hijo, los disfruta y exige, al tiempo que aporta sapiencia y anécdotas brillantes a los que les visitamos. ¡Salud, amigos!



PABLO
CALATAYUD

**“Elaborar en las viejas tinajas
enterradas nos da la esencia”**

22
NOV

El cava valenciano está de moda. Productos de enorme calidad y una promoción notable han hecho que las

burbuja autóctonas sean cada vez más demandadas y conquisten a la crítica. Hablamos con José Hidalgo, enólogo y gerente de Unión Vinícola del Este y presidente de la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena.

CB.- El éxito comercial del cava producido en Requena, del cava valenciano está siendo indiscutible. Podemos ver crecimientos espectaculares que casi han triplicado la producción en los últimos 7 años. ¿Dónde estamos y hasta dónde podemos llegar?

JH.- Es complicado tener cifras porque entre los objetos de la asociación no está aunar temas estadísticos, pero en estimaciones sí que podemos hablar de que el aumento de superficie cultivada en este último año ronda el 15%, que es estar cerca de las 2000 hectáreas a las que llegaremos en los próximos años. El límite es el mundo. El límite son los 85 millones de kilos de uva que se recogen en Requena. A corto plazo tenemos un crecimiento sostenido en torno al 15-20% cada año, somos cada vez más conocidos en los mercados internacionales, en nuestra casa y en nuestro país...

CB.- ¿La Feria del Cava ha sido el espaldarazo definitivo 'en casa'?

JH.- Está claro que la Feria ha sido esencial para difundir la cultura del cava de Requena, el cava de Valencia, pero no debemos olvidar que es el incremento de ventas de nuestras bodegas en nuestra Comunidad, el resto de España y a nivel internacional. Eso ha hecho que prueben nuestros productos mucha más gente, que

comprueben que es de excepcional calidad, y no tiene nada que envidiar a ningún espumoso del mundo. Obviamente todo suma, pero sin calidad no hubiéramos llegado a ninguna parte porque el consumidor no es tonto.

CB.- Tú conoces otras zonas productoras perfectamente, ¿qué armas tenemos en materia de cava para tener esa enorme calidad?

JH.- Hay cuatro pilares básicos que inciden en la calidad del producto: el primero es el saber hacer de los viticultores, no olvidemos que en Requena la tradición es milenaria; el segundo sería la situación geográfica, a solo 70 kilómetros de la línea de costa, con el portillo por medio, que nos aísla de las humedades costeras que cuando superan esta barrera natural, también refrescan nuestro altiplano; la tercera es el clima, los 700 metros de media de altitud sobre el nivel del mar dan una gran diferencia térmica entre el día y la noche, lo que hace que nuestros hollejos (la piel) sean más gruesos, y es en esa piel donde están las bondades del vino que acaban en nuestros vinos base. También en materia de clima, los rasgos continentales (inviernos fríos y veranos secos y cálidos), que aseguran una buena madurez aromática e industrialmente (excelente relación azúcar-acidez); la cuarta son las propias bodegas. El afán de las ocho bodegas que conforman la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena, formados sus enólogos a la última en procesos de elaboración, especialmente en el método tradicional, las últimas tecnologías, hacen que tengamos el póker ganador.

CB.- Te marcaste como presidente de la asociación un período de cuatro años que ahora se cumplirá. ¿Qué piensas hacer al respecto?

“Se puede romper el tabú de comer con cava; que tiene grandes beneficios sobre la comida que ingerimos. Su carbónico nos limpia el paladar”

JH.- No hemos hablado del tema porque las elecciones serán en abril de 2017, pero yo creo que toca que esto se renueve y corra el aire. Esto tiene que ser ágil, dinámico y en el fondo la idea no es personalizar nada. Creo que le toca a otro compañero de otra bodega seguir con esta labor, que cambie lo que no hayamos hecho bien y continúe lo que sí.

CB.- ¿En qué cifras de botellas estamos y dónde está el potencial real?

JH.- El potencial real ahora mismo superaría los 14 millones de botellas por volumen de uva y los 10 millones por nuestras infraestructuras. Las ventas es difícil cerrarlas. Estamos en torno a un 15-20% por encima del año pasado en ventas, y yo creo que este año podríamos llegar a los 7 millones de botellas.

CB.- ¿Qué se puede hacer para desestacionalizar el cava de la Navidad?

JH.- El cava está muy asociado a las celebraciones y en nuestra cultura la mayor de ellas es la Navidad, luego entiendo que en ellas sea donde reine el cava. Ahora bien, sí que es cierto que se puede romper el tabú de comer con cava, que tiene grandes beneficios sobre la comida que ingerimos.

A cada sorbo de cava, el carbónico limpia nuestro paladar y nos lo refresca para el siguiente bocado de comida. Así, cada bocado es como el primero. Es ideal también para los menús degustación de muchos platos. Y no se nos olvide su carácter digestivo.

CB.- ¿Y con respecto a nuestra gastronomía?

JH.- Estamos en una tierra inmejorable para el cava. Por ejemplo, los arroces van perfectamente con el cava y hacen claramente un equipo ganador.

PEPE
HIDALGO

**“Requena tiene
un póker ganador
con el cava”**

ENTREVISTAS CON...

MANUEL
OLMO

**“Por fin la bobal
tiene el reconocimiento
que merece”**

S

ierra Norte es una de las firmas que más ha contribuido a la actual convulsión en torno a la autóctona bobal. Manuel

Olmo apostó con la saga Pasión de Bobal por hacer vinos con mucho mimo en todo el proceso y que además tuvieran una excelente relación calidad/precio. Hablamos con el enólogo de Camporrobles.

CB.- Desde tu perspectiva de trabajar con diferentes Denominaciones de Origen españolas, ¿cómo ves el sector del vino valenciano y cómo crees que nos perciben en el resto del país?

MO.- Se está haciendo un intenso trabajo desde los distintos órganos reguladores de las Denominaciones de Origen para poner en valor estas zonas productoras que, a nivel de marketing,

están en desventaja con otras DO que no necesitan presentación y que están muy bien posicionadas desde hace décadas. Pero esa desventaja se convierte en ventaja en cuanto te permiten ampliar la información y destacar las particularidades, lo que nos hace diferentes, y sin duda la apuesta y puesta en valor de nuestros varietales autóctonos, como la Bobal, la Moscatel o la Monastrell, es un elemento diferenciador por el que hay que seguir apostando.

CB.- Uno de vuestros puntos fuertes son claramente vuestra raíces, Utiel-Requena. ¿Vive la bobal el mejor momento de su historia en la comarca?

MO.- Sí, sin duda es un buen momento. Por fin una uva tan nuestra y que tiene tanto que aportar está recibiendo el reconocimiento que se merece. Es un buen ejemplo del trabajo en equipo, de

“Afortunadamente, hay una nueva hornada de consumidor, gente joven, [...] que está descubriendo que en la Comunidad Valenciana se hace muy buen vino”

mirar hacia una misma dirección. Se están sacando al mercado vinos de bobal muy interesantes, que el público está premiando con su consumo.

CB.- Primero fue la saga Pasión, luego Fuenteseca y ahora Bercial. ¿Qué giro le vais a dar a esta saga?

MO.- Cerro Bercial fue la primera marca con la que conseguimos reconocimiento en el mercado nacional. Unos vinos de corte más clásico, con madera, y con una gama muy amplia. Con el tiempo, hemos ido sacando nuevas familias que han ido ocupando el hueco de algunos de los vinos de la familia Cerro Bercial, así que, analizando la situación, decidimos que lo mejor era reducir el número de referencias, que en total eran seis, y quedarnos solo con los iconos de la gama: Ladera Los Cantos y Blanco Selección. Y en este punto, también

decidimos darles un cambio de imagen, que es la que acabamos de presentar. El vino permanece igual, elaborado con mucho mimo y precisión, con las mejores uvas de las mejores parcelas en Camporrobles. El vino es sensacional y hay verdaderos fans, fieles desde hace muchos años, pero la imagen ha dado un giro total, mucho más elegante y a la vez original.

CB.- ¿Sigue el fenómeno Pasión con la velocidad de cruce que establecisteis hace un par de años?

MO.- Seguimos a un ritmo fantástico. Estamos creciendo en posicionamiento en el mercado nacional y también en otros países. En prácticamente toda Europa, Japón, China, Australia, Canadá, Estados Unidos, Colombia... ya beben Pasión de Bobal. Y este vino, que es abanderado, está tirando de los demás. Con él conocen la bodega, nuestro modo de trabajar, y posicionamos otras marcas.

CB.- ¿Cuánto de importante es el viñedo en el proyecto de Sierra Norte?

MO.- El viñedo lo es todo. El resultado de cualquiera de nuestros vinos es un 95% el trabajo que se hace en el viñedo, y el resto, el trabajo que se hace en bodega. El tipo de cultivo, la poda, la influencia del entorno, el terruño, la edad del viñedo... son aspectos que marcan la personalidad de un vino. Nosotros, en Camporrobles, tenemos los viñedos en la zona más alta de la comarca, de hecho nuestra vendimia empieza alguna semana más tarde que en el resto de la zona. Esa altitud, con su microclima particular, nos da unas uvas de gran calidad, y eso se nota en el vino, claro. En bodega, con la tecnología que tenemos, con el conocimiento de los técnicos, hacer un buen vino es fácil, pero el trabajo en el campo y sus particularidades, son los elementos que marcan la diferencia.

CB.- ¿Percibe el público internacional la etiqueta de 'ecológico'? ¿Es realmente un añadido?

MO.- Sí, se le da más valor que en España. Nosotros trabajamos en ecológico desde el principio, pero no es un aspecto que estemos destacando en el mercado nacional. En cambio, sí lo hacemos en el mercado internacional. Ocurre que en España hay incluso prejuicios de calidad hacia los vinos ecológicos. Afortunadamente, esto está cambiando. De todo modos, trabajar el

campo en ecológico no es para nosotros un argumento de venta, es nuestra filosofía de trabajo, por respeto al viñedo y al medio ambiente.

CB.- En el volumen actual de Sierra Norte, ¿cuál es el mix mercado local/exportación?

MO.- Exportamos el 85% del vino que producimos.

CB.- ¿Cuál es el peso del mercado nacional, fuera de la Comunidad Valenciana, para Sierra Norte?

MO.- El esfuerzo inicial en el mercado nacional se ha hecho en la Comunidad Valenciana, por entender que es nuestro ámbito natural de crecimiento. Y desde aquí hemos ido llegando a otras comunidades. El contar con viñedos y pequeñas bodegas propias de elaboración en La Roda (Albacete) y Jumilla (Murcia), nos ha posicionado bien en estas dos Comunidades. En Madrid y Cataluña estamos trabajando desde hace cuatro años, y este año estamos entrando con fuerza en Andalucía. También tenemos presencia en las Islas Canarias, Baleares y País Vasco.

CB.- Ahora empieza a dar gusto ver las cartas de vinos de los restaurantes de la Comunidad, ¿Por qué cuesta tanto abrir el mercado nacional?

MO.- De nuevo, prejuicios. Y quizá también falta de cultura sobre el mundo del vino. Si no conoces mucho sobre vinos y vas a un restaurante a cenar o a una tienda especializada, la elección suele ser conservadora y en esos casos las Denominaciones de Origen más conocidas, ofrecen más confianza. Afortunadamente, hay una nueva hornada de consumidor, gente joven, a la que le gusta experimentar, curiosa, que se atreve a probar opciones nuevas y que está descubriendo que en la Comunidad Valenciana se hace muy buen vino.

CB.- ¿Qué sorpresas nos dará Bodega Sierra Norte en 2017?

MO.- Se presenta un año intenso con proyectos muy interesantes que cuajarán en 2017. Tenemos prevista la renovación de la imagen de algunos vinos, y también estamos trabajando en un proyecto de enoturismo, que es el área que todavía no hemos desarrollado y por el que estamos muy ilusionados, ya que nos permitirá mostrar de manera muy personal toda nuestra filosofía de trabajo.

“El resultado de cualquiera de nuestros vinos es un 95% de trabajo en el viñedo”



*Noble
Rebel
Wine
Core*



CLOS
Brave

CORBÍ
EXPRESSION GRAPE

Luis Corbí Coloma · c/ Ruzafa, 48 · 46006 Valencia · España
Tel.: (34) 963 733 552 · Fax: (34) 963 746 842 · info@closcorvi.com · www.closcorvi.com

ALEJANDRO
DEL TORO

**“Nadie tiene que
hacerme dios de
lo que no soy”**

A

Alejandro del Toro madruga demasiado.

Con todo lo que lleva te das cuenta de que su actividad es frenética.

Si quieres hablar con él, será a primera hora y después de que haya puesto a su equipo en funcionamiento.

Primera hora y los dos ante un buen café. Él, tomará dos.

Alejandro ha estado en Colombia durante un mes. Teóricamente iba de vacaciones con su familia, pero tanto él como su mujer Yaneth, primera mujer sumiller colombiana, no olvidan su pasión y al final...

CB.- ¿Te has ido a Colombia a descansar y te has puesto a trabajar?

AdT.- Es inevitable. Cuando te apasiona algo no puedes dejar de hacerlo. He profundizado en la cocina del país buscando la cocina sudamericana y te aseguro que me reafirmo en lo que ya sabía, hay mucho por descubrir en esta cultura y en esta cocina”

CB.- Pero tú ya conocías ambas cosas...

AdT.- “Sí, pero esta vez me he dedicado a practicar con estos productos y a seleccionarlos para traerlos aquí. Las especias, las hojas de plátano... muchos elementos que te invitan a que los apoyes y amplíes su campo de utilización.

CB.- ¿Cuál es el momento actual de la gastronomía en Colombia?

AdT.- Es curioso encontrarte con una gastronomía como la que teníamos en España hace 35 años. Una cocina normal hecha por gente normal. Se trata de dar de comer a la gente sin buscar nada extraordinario.

CB.- Ante este entusiasmo es obligado preguntarte si vas a incorporar esta gastronomía en tus locales.

AdT.- Me he traído productos que son excepcionales y como tales los voy a ofrecer en mi carta. Notarás, pronto, que la gastronomía sudamericana va a tener una relevancia especial en España. Yo apuesto por la colombiana, aunque respeto y admiro la del resto de países.

Hay que empezar poco a poco para llegar a todos. Hay mucha información que procesar y saber adaptarla aquí.

CB.- ¿Hablamos solo de gastronomía o de...?

AdT.- De todo en conjunto –me interrumpe–. Cuando me marché ya me llevé una mentalidad basada en tener una mayor cercanía al cliente. Voy a aumentar esa cercanía y, sobre todo, recuperar la tranquilidad que te permite estar a su lado.

CB.- Pero Alejandro, tú eres maestro de maestros...

AdT.- Me han metido en un concepto de hostelería en el que no quiero estar. Me encanta la cocina, la investigación, la creación, todo de todo, pero al final te das cuenta de que todo es humanidad. Como hace treinta años, que lo habitual y me repito, es tener tranquilidad, el buen hacer y sobre todo un acercamiento al cliente.

CB.- Precisamente ahora que todo el mundo es un gran cocinero y quiere ser el chef más reconocido...

AdT.- Posiblemente la culpa de que

la situación esté como está la hemos tenido nosotros. No podemos tener estrellas en la cocina. En la cocina hay cocineros y las estrellas están en el cielo.

CB.- Sin embargo, reconocerás que estamos a punto de la saturación o como ya dicen algunos, entrando en la gastrofobia...

AdT.- Mira, a mí nadie tiene que hacerme dios de lo que no soy. Únicamente pido que me den las gracias por haber hecho bien mi trabajo, pero eso le pasa igual a un taxista o a un albañil. Nos gusta que nos digan lo que hacemos bien y que nos valoren por ello.

Mantengo un pequeño silencio y Alejandro continúa ahora con más énfasis en sus palabras.

“La cocina es un arte tan efímero como para ser estudiado. Cada plato es distinto. Cada momento, cada situación. Para mí lo perdurable es el mantener el recuerdo de la cocina de mi familia. La cocina, amigo, es una pasión donde te revientas para ser el mejor”.

CB.- Entran proveedores con productos de la huerta...

AdT.- Tenemos la mejor huerta del mundo y, además, mucho menos contaminada con respecto a otros países. Sin embargo, nos empeñamos en descubrir el mundo. Efectivamente, el mundo está por descubrir, pero el bueno.

Da el visto bueno al proveedor y yo quiero volver a ampliar la respuesta a mi pregunta anterior. Se me adelanta una vez más.

“La mayoría de los problemas que tenemos ahora es que la gente no tiene claro en qué quiere trabajar. Algunos solo quieren una carta de recomendación o estar en una cocina un tiempo... No, nada de nada. Este es un oficio con mucho sacrificio y hay que demostrar lo que vales cada día. Para cocinar tienes que tener muy claro lo que quieres hacer”.

CB.- Le pregunto cuántas horas trabajan al día...

AdT.- Ya ves cuando empezamos. La cocina se pone en marcha a las 09:30 h de la mañana. Comemos en media hora y a seguir. Mientras comes te levantas

veinte veces y así siempre. Hasta la última hora de la noche.

CB.- ¿Realmente es tan duro este negocio? No te hablo de cocina ahora.

Adt.- Muy duro. Desde conseguir locales y todo lo que conlleva, proveedores, equipo y, sobre todo, gente entregada con vocación. Me imagino que todos los negocios son duros, pero yo conozco el mío y es del que hablo. Aquí trabajamos toda la familia. Hay un silencio y una sonrisa con el comentario que te saca de sitio. Estoy pensando en la cantidad de veces que me suben los productos y yo no puedo subir ni un euro mi carta. El negocio tiene que ser rentable. No se puede cobrar por lo que no se da. Hay que tener un equilibrio.

Me abre la puerta para hablar de su nueva carta en la que ya se incorporan nuevos productos colombianos.

“Te digo. Seleccionamos entre ellos el carbón de yuca con pulpo rusticado y aceite de pimentón murciano; ceviche de llisa con cilantro y limón valenciano con sorbete de coco; carpaccio de galera con remolacha ecológica y vinagreta de ají; sancocho de pollo de corral actualizado, y como postre Aborrajado: plátano macho con queso fresco de Castellón, café y mandarina.

Este verano Alejandro del Toro va a poner en marcha su magnífica terraza. Los martes y miércoles a partir de las 20:30 h se harán encuentros de amistad con cervezas y degustación de los productos que ha traído de Colombia, además de una selección de productos valencianos. Los demás días, la terraza será un templo del relax y pasarlo bien.

Le doy un abrazo. Sabe Alejandro que le respeto, quiero y admiro. Me ha demostrado su gran calidad humana y profesional. Se lo digo y me encuentro con la respuesta adecuada.

“No quiero ser la vedette. Soy cocinero. Si quieres soy el carbonero de las cocinas. Sigo mi ruta y mantengo mi ilusión y esfuerzo en que se conozca la cocina valenciana en todo el mundo”.

¿Ven por qué es un maestro?

Alejandro del Toro está en la calle Amadeo de Saboya, 15 de Valencia.
Tel: 963 93 40 46

“No quiero ser la vedette; soy cocinero. [...] Mantengo mi ilusión y esfuerzo en que se conozca la cocina valenciana en todo el mundo”

Elaboradores
CAVA
Requena



BRINDA EN VALENCIANO

UVE · TORRE ORIA · HISPANO SUIZAS · VEGALFARO
CHOZAS CARRASCAL · DOMINIO DE LA VEGA
COVIÑAS · PAGO DE THARSYS

16
MAYO**N**

acho me ha pedido que venga pronto a Kaymus porque ha llovido mucho desde la última vez que nos vimos. Tenemos cosas

de qué hablar.

Nacho Romero acaba de llegar de París. Se ha tomado unos días de descanso y María nunca se creyó aquello de que iban a realizar un viaje romántico. Han acabado, como siempre, recorriendo restaurantes.

Estoy en la cocina, con ese gran equipo de profesionales que tiene el Kaymus. Una familia de gente entregada que atiende las instrucciones de Nacho antes de que nos vayamos a la entrevista. No volverá a la cocina. Tiene total confianza en su equipo. No fallan. Cambiamos impresiones mientras preparamos un café y vamos a la sala.

CB.- ¿Cómo has encontrado París, amigo?

NR.- Una maravilla, como siempre. Hemos estado en un montón de restaurantes normales y es una gozada verlos llenos. Me alegra volver a encontrarme con una cocina de sota, caballo y rey. Como hace treinta años. Con la lógica evolución, pero cocina muy normal.

CB.- ¿No sientes nostalgia de tu juventud cuando ahorrabas para...?

NR.- Para ir a los restaurantes. Yo no quería discotecas, ni motos ni moda... lo único que quería es ahorrar dinero para poder ver, sentir, aprender y saber en los

mejores restaurantes. Siempre he amado la cocina y cualquier sacrificio por ella me parece poco”.

CB.- ¿Te has encontrado con tantas “estrellas” como en España?

NR.- Como en muchos sitios, la cocina no es que esté de moda, es que siempre ha estado de moda. Todos los países que tienen cultura gastronómica la siguen cuidando como oro en paño y para eso deben contar con los mejores y más preparados profesionales. Un cocinero es una persona que trabaja en la cocina, sin más.

CB.- Pero no me negarás que al menos en España estamos de subidón...

NR.- En España hay buenos cocineros, como en todo el mundo. Párate a pensar en la cultura gastronómica de Gerona, o del País Vasco o de Navarra. No tenemos los mejores del mundo. Los hay buenos y también los hay malos, lo que no se puede es creerse una estrella si no lo es.

CB.- Pues precisamente estrellas son lo que nos sobran...

NR.- Este es un comentario que oigo muy a menudo. Mira, tenemos gente con una preparación estupenda. Luego hay cuatro que se han aprendido dos platos y ya se creen los reyes del mambo y, además, hay otros que deben reconocer que esto no es lo suyo. Te puedo garantizar que hay quien se dice cocinero y no sabe coger un cuchillo.

CB.- Esto es como lo que tú comentabas antes de tener o no cultura gastronómica...

NR.- Por ahí van los tiros. La cultura

gastronómica se tiene o no se tiene. Además, no se puede adquirir en dos días. Es como si alguien que no ha leído en su vida un libro se lee tres novelas y va a debatir con un académico.

Le recuerdo a Nacho cuando me decía en una anterior entrevista que “Yo sólo sé cocinar. He estudiado, seguido a grandes maestros y creado mi estilo. Necesito aprender más y viajo continuamente. Disfruto comprando y cocinando”.

CB.- Tú eres lo mas anti estrella que he conocido... (Me mira como diciendo, y dale que te pego, te has encasquillado ahí).

NR.- Yo no quiero que toda España hable de mí. Lo que quiero es que disfruten de mi cocina. Lo normal es tener una cocina continua, válida y buena. Quiero hacer la mejor paella, la mejor croqueta, la mejor ensaladilla, siempre siguiendo las indicaciones de tus clientes. No se trata de hacer una croqueta, sino de hacer la mejor croqueta.

CB.- Hay otro reto. Hoy das una patada y salen miles de gourmets por todas partes.

NR.- Es fundamental el respeto al trabajo de los demás. Si quieres demostrar lo que no sabes hacer, se van a reír de ti. El cliente que sabe respetar y aprecia la cantidad de gente que hay trabajando para ti y tu satisfacción. Desgraciadamente hay otros que critican sin tener idea. Me gustaría saber cuánta gente sabe distinguir ciertas carnes, por ejemplo un pato o un pichón.

CB.- ...y siguen exigiendo...



NACHO
ROMERO

**“Solo hay una forma
de seguir y es amar
mucho lo que se hace”**

NR.- Pues me parece muy bien, pero que lo hagan con conocimiento y respeto. Mira, a un restaurante van normalmente gourmets una vez al mes, cada dos meses... Sin embargo, gente normal va todos los días. Hay que cuidarlos a todos. Hay un grupo de cocineros que necesita inventar platos nuevos continuamente. No es mi caso.

CB.- Pero tú creas casi doscientos platos al año...

NR.- Sin embargo, mi carta cambia muy poco. Hay platos de toda la vida que, además, ni quiero ni puedo cambiar. Te habrá pasado que cuando quieres ir a comer un asado eliges tal o cual restaurante, o unas sardinas, o un pescaíto frito... Todos tenemos nuestra especialidad y mucha gente viene aquí a comer lo que le gusta o de lo que le han hablado. Mantengo mi carta, con ligeros cambios. Fíjate que al final casi estamos obligados a hacer todos lo mismo. Aquí está el nivel de profesionalidad y creatividad para dar el toque distinto y acertado.

CB.- Precisamente tienes una buena parroquia de fieles...

NR.- Y que continúen. Hay clientes que vienen varias veces a la semana y comen lo mismo. Otros van saltando de plato en plato conforme le apetezca y el día. Para mí, lo más importante es que tienen a Kaymus como su restaurante favorito.

Ha empezado a entrar gente. Nacho a disfrutar de otro de sus grandes placeres, el contacto con el público. Va a demostrar la pasión que tiene por su cocina y la entrega total del equipo de cocina y sala. Algún día hablaremos de ellos. Pedazo de profesionales. Sencillos, eficaces.

Es curioso, quiero comparar a Nacho con el artista que sale al escenario y consigue que el protagonista de la obra sea el cliente. Habla y enseña. Escucha y aprende.

Una copa de vino **Gavela de Laura Lorenzo** me acompaña. Empieza un festival no pactado. Delante de mí la ensaladilla rusa y salpicon de marisco; el bonito marinado con col y mostaza; la croqueta de bacalao con all i oli; la ortiguilla de mar y la minipizza de berenjena con lacón y dos tipos de queso.

Empiezo a disfrutar de los platos muy trabajados, pero que ninguna técnica le ha arrebatado las propiedades y sabores.

El **carpaccio de presa ibérica ahumada** y marinada con calabacín, almendras, pipas, albahaca y...

Hay un cambio de vino. La copa la ocupa un **Riesling 2015 Dönnhoff** para acompañar la **gamba rayada rellena con arena de champiñones**.

Le sigue un **ravioli de pasta fresca relleno** de espinacas, queso fresco, langostinos y mantequilla de salvia.

En estos momentos recuerdo a uno de mis maestros cuando decía que hay que saber guardar cada uno de los aromas, de los sabores, de las sensaciones en el correspondiente sitio del palacio de la memoria. Aquí van solos, tal es su clara y completa definición.

Las **lentejas con carpaccio de manita de cerdo**, pechuga de codorniz ahumada, codorniz deshuesada y escabechada... el acompañante es **Vt Valtravieso 10**.

Todavía quedan sorpresas y estoy ante un **tataki de dentón con emulsión de almendras y caviar** (auténtico, puntualizo, al igual que quiero significar que he puesto puntos suspensivos en alguno platos porque el ingrediente me lo reservo para otro reportaje). Perdón.

La **pierna de cabrito rellena de verduras** viene acompañada por el magnífico **VT 11**.

De postre, **crema de piña** (asada al horno) con canela, vainilla, crumble, yema de **santa Teresa** (casera) y helado de **chantilly**.

Por si faltaba algo, la **crema de chocolate al curry con kumquats, sobaos de pimienta y garnacha de chocolate y anís**.

Ahí queda eso.

Esta es mi opinión: "Cuando venga usted a Kaymus deje los problemas y las preocupaciones en la puerta. Va a entrar a un sitio normal, con gente normal cuya única diferencia es que ama y se apasiona con lo que hace. Que vive, sueña y disfruta de la cocina. El resultado es lo que usted va a degustar en su plato y no es más que la propia naturaleza con un toque especial de cariño y respeto. Tan sencillo. Tan grande. Tan normal."

El Restaurante Kaymus de Nacho Romero está en Maestro Rodrigo, 44. En Valencia. Tel: 96 348 66 66.

"Yo no quiero que toda España hable de mí. Lo que quiero es que disfruten de mi cocina. Lo normal es tener una cocina continua, válida y buena"



Consumo (litros/100 km) ciclo urbano/urbano/mixto/extraurbano/total (CO₂) (g/km): 13,7/17,0/10,7/7,4/11,0

Nuevo GLC Coupé. Lo mejor en cada terreno.

Nada se resistirá a su impresionante diseño Coupé, con tracción 4MATIC, faros LED High Performance, paquete cromado exterior y cambio automático de 9 velocidades. Su dinamismo y agilidad con cinco programas de conducción DYNAMIC SELECT se pueden incrementar con la exclusiva suspensión mecánica de amortiguación ajustable DYNAMIC BODY CONTROL, convirtiendo cualquier obstáculo en una oportunidad. A partir de ahora no habrá nada que te detenga.

Mercedes-Benz
The best or nothing.



MERCEDES-BENZ VALENCIA

Filial de Mercedes-Benz España, S.A. Gran Vía Marqués del Turia, 52 VALENCIA Telf.: 96 122 46 02. Avda. La Pista, 50 (Vía Servicio) MASSANASSA Telf.: 96 122 44 01. Avda. Real Monasteri S.ta. M^a de Poblet, 50 (Vía Servicio) CUART DEL POBLET Telf.: 96 122 45 76. C/ Tulejar, 14 L'ELIANA Telf.: 96 122 46 27.

www.mercedesbenzvalencia.es



N

o es tan difícil encontrarlo y es muy agradable estar en él.

Por el ambiente y por su cocina. El restaurante

Trencadish está en la calle Padre Tosca, muy cerca de las Torres de Serranos. Como quien dice, "las Torres, la primera a la derecha". Es una calle pequeña, sin circulación y

arropada por árboles milenarios que crean un ambiente muy especial.

01
JUN

Si el entorno es singular, espere a ver el restaurante, que está en un edificio del siglo XV o XVI –no se ponen de acuerdo en el siglo–, pero lo que está claro es que nos encontramos dentro de la historia más pura de Valencia y que ha conservado la mayoría de su belleza a pesar de los siglos.

La tranquilidad del entorno y el ambiente de la casa permiten cerrar un momento los ojos y trasladarse a esa edad donde las prisas no existían y podía uno concederse el placer de disfrutar de la vida y lo que permite que exista, la mejor gastronomía.

Estoy relajado y tranquilo, así es como deberíamos de ir a disfrutar del buen yantar y mejor beber. Los problemas, fuera. La felicidad, en el interior. Lo entendió muy bien Kike cuando, hace cinco años, se decidió a ofrecer sus quehaceres culinarios a propios y extraños desde este punto histórico. Cocinero desde que nació, su pasión le viene de familia. Parientes que se curtieron en bares y restaurantes y que supieron transmitir al joven Enrique, la pasión y el respeto por lo bueno y, sobre todo, el afán de servicio que esta apasionante profesión tiene.

CB.- Cocinero desde siempre... y para siempre.

KJ.- No sabría hacer otra cosa. Lo he mamado desde mi infancia y me complace, en cada servicio, poder ver las caras de mis comensales y la satisfacción con la que se van del restaurante".

CB.- Juegas con ventaja, Kike. Sólo con el entorno uno queda embrujado.

KJ.- (Se ríe con ganas) Aquí la gente no viene a comer piedras. El entorno es extraordinario, pero la cocina tiene que estar a su nivel.

CB.- Ahora me contarás que tu cocina es de hace siglos...

KJ.- Por supuesto que no, pero no vas demasiado desencaminado. La cocina está volviendo a lo que tiene que ser y a lo que siempre fue. Buen producto, fresco y de temporada. La técnica ayuda mucho. Al fin y al cabo hay una evolución, pero amigo, si quieres hacer un plato evolutivo tendrás que partir y saber hacer un plato primitivo".

Kike es la alegría personificada. En ocasiones no sabes si habla en serio o se permite alguna licencia. Hay un rictus en su cara que delata su personalidad y, sobre todo, su nivel de exigencia. No me deja preguntar... .

"Estamos hartos de los magos de la cocina. No queremos que nos expliquen los platos; sí admitimos que nos digan cómo se ha llegado al mismo y el proceso de elaboración que lleva".

CB.- Poco puedes explicar cuando una cocina es tan natural como la tuya.

KJ.- Mi cocina es de proximidad, pero hay que ir a más. Descubrir cosas nuevas que mejoren lo que ya conocemos. Tenemos que mantener el respeto a los platos autóctonos, pero hay que abrir nuevos caminos y volar hacia otras culturas culinarias, siempre con los mejores productos. Hay cosas buenas en todas partes y no por eso se les mira la matrícula.

CB.- Kike, eres un inquieto en la búsqueda de productos.

KJ.- Lo soy. Me vuelvo loco buscando los mejores productos y estoy abierto a todas las innovaciones. Lo más importante, para mí, es ser sincero conmigo mismo.

CB.- Estarás conmigo en que no todos los comensales saben apreciar el trabajo de un cocinero, y más con las modas que corren.

KJ.- El respeto al cliente es fundamental. Hay veces que juzgan un plato y no se dan cuenta del trabajo que conlleva llevar una cocina y los servicios que requiere. Hay mucha presión en una cocina y lo más importante es que no queremos fallar. Esto es como el que se saca el carné de conducir. Tiene el carné, pero, normalmente, no sabe conducir. Hay que estar y conocer dónde se está para poder hablar".

CB.- Estoy por pedirte un consejo para los nuevos cocineros...

KJ.- Y yo porque me los den. Amigo, el saber no ocupa lugar, y la cocina, como otras muchas artes, tiene un límite. Mi máxima es que nunca ofrezcas lo que no puedes dar.

Y empieza un baile al que le gustaría asistir a Gargantúa y al mismo Baco. **Vieira con crema de langosta.** Elige un vino del Penedés. **Gessamí Gramona 2015.**

Taco de pulpo a la kalamata. La aceituna griega le da un punto extraordinario. **Cococha de bacalao con pilpil de garbanzos y migas de pastor.** Seguimos manteniendo el mismo vino que nos acompaña en el **buñuelo de bacalao** y un soberbio arroz marinero.

El **canelón gratinado con setas** nos permite degustar un **Alión Ribera de Duero de 2006.**

Aquí hay un alto, porque más de una mesa estamos degustando el mismo menú y dos comensales se han levantado para aplaudir. Nos unimos todos a la fiesta y obligamos a Kike a que salga a la sala. Es el reconocimiento espontáneo a un artista. Me siento feliz por estar ahí en el momento oportuno.

La salida del **cochinillo con tartar de piña** (no me dijo cómo hacía la piña pese a que le chantajeé con una mala crítica. Dios me perdona).

Y acabó el empepose con una **torrija de horchata con helado de canela** acompañada de un **moscatel Roxo 2004, Domingo Soares Franco**, colección privada.

Trencadish tiene un menú de mediodía con tres entrantes, segundo a elegir entre pescado, carne o arroz, y postre por 16 euros.

Aperitivo, tres entrantes, pescado y carne más el postre componen un segundo menú cuyo precio es de 27 euros. Comer a la carta no va más lejos de 30 euros. Ahora le toca a usted montar su propia historia.

Kike y Trencadish están en la calle Padre Tosca, 3. Su teléfono es el 96 391 18 61.



KIKE
JIMÉNEZ

**“Nunca ofrezcas lo
que no puedes dar”**

JUANJO
SORIA

El lienzo de Juanjo Soria

Juanjo Soria

11
NOV

P

ara que un restaurante funcione hace falta un equipo de personas bien preparado, entregado a su trabajo y

dispuesto a darlo todo por conseguir la meta propuesta. La mayoría de las veces informamos sobre “el cabeza de equipo”, la persona más conocida pero, es de justicia reconocer que hay otras personas fundamentales para que la ilusión se transforme en realidad.

Unos y otros. Conocidos y menos conocidos, forman un grupo que vale la pena conocer y a los que hay que aplaudir en su trabajo.

Estoy en el Restaurante Lienzo con Juanjo Soria dispuesto a que me cuente su andadura profesional hasta llegar al lugar donde está y con quién está. Juanjo comparte con María José la pasión y la entrega por lo que hacen y ofrecen a sus clientes. Son igual de importantes, son igual de geniales. Son, ante todo, profesionales.

Juanjo es una gran persona y un inquieto profesional. Hay que pararlo para que deje de estudiar, investigar y buscar lo nuevo, lo que está por venir. Si algo existe, lo encuentra, lo valora y trata de mejorarlo.

“En mi vida pensé en trabajar en la hostelería y mucho menos en una

cocina. Mis estudios se decantaron por la Dietética y la Nutrición y es, en el momento de hacer las prácticas en Espinardo, cuando me doy cuenta de una laguna que tengo y que he de cubrir”.

Juanjo informaba a sus “pacientes” de lo que tenían que comer y cómo comer. El hueco que le quedaba es que no sabía explicar cómo preparar todo lo que era saludable para la persona que tenía enfrente.

Vuelve a los estudios cursando los de Técnico Superior en Restauración, ligado a la hostelería. En estos momentos los cursos tienen otra denominación.

“Me enseñan desde cómo coger un cuchillo, cómo picar cebolla... en fin todo, desde lo más básico hasta llegar a la Gestión y Marketing. Importante, pero yo quería decir a mi gente cómo preparar lo que yo aconsejaba y ahí, amigo, no tengo más remedio que meterme en la cocina”.

Y aquí le entra a Juanjo el amor por la cocina. Descubre la realidad de la misma. El producto, sus orígenes, el respeto por el mismo y cómo elaborarlo de la forma más sana posible... “me empeño en cocinar de forma sana manteniendo los sabores y olores que el cliente nos pide. Cocina sana no significa ‘cocina de hambre’. Los platos más elaborados del mundo pueden ser también sanos”.

Más estudios profundizando en la hostelería hasta llegar a la hora de las prácticas que realiza en el Palacete de la Seda. Entra como ayudante y acaba como jefe de cocina. Tal cual. Aquí va desarrollando su saber hacer y descubre otro mundo que le apasiona, el vino. Habla de su nueva pasión con respeto. Sabe más de lo que dice. Mantiene su espíritu humilde que comenzó en la cocina y ahora recorre viñas.

Vía Veneto, en Barcelona, le abre sus puertas. Su anterior trabajo se le queda corto y necesita buscar otros campos. “Aquí entro en una cocina muy estructurada, muy bien delimitada. La disciplina y constante formación me atraen”.

En el Palacete, Juanjo conoce a María José, que está estudiando restauración. Se complementan y comparten inquietudes. Juanjo quiere compartir con su amiga los descubrimientos de Barcelona y la llama para trabajar juntos.

Es, a partir de este momento, cuando ambos van a la búsqueda de nuevas formas de “hacer cocina”.

Juanjo necesita volver a estudiar. Su inquietud innata le obliga a saber más para compartir. Vuelve a los estudios, compaginándolos con su trabajo, al tiempo que, a María José, la reclaman para trabajar en Valencia.

Vienen a nuestra capital y empieza una etapa de muchísimo sacrificio. “Soy muy cabezón y lo que empiezo, lo acabo. Estaba con los estudios que

no quiero abandonar y por otra parte el proyecto gastronómico en el que nos habíamos volcado. Tiempo poco, trabajo mucho. Hay que darlo todo. Y lo dimos en el principio y lo seguimos dando ahora”.

Codo con codo con María José. Juanjo está tranquilo porque sabe con quién cuenta y puede disponer de tiempos que serían inimaginables en otras circunstancias. Es una unión total. Es una confianza plena.

Juanjo es cocinero pero, en este caso, quien toma las riendas de la cocina es María José, aunque él no abandona los fogones, “simplemente porque es pasión lo que tengo”.

La sala es el otro reto que asume. “Soy tímido hasta decir basta, pero noto una gran transformación a la hora de estar con el cliente, atenderle y explicar los platos. Antes de mi trabajo entro en cocina y me empapo de todo. Cambiamos impresiones, preparamos las presentaciones, abundamos en el conocimiento de los nuevos productos... cuando estás en la sala recibes todo tipo de satisfacciones que culminan cuando el plato vuelve vacío a la cocina y hay una sonrisa en la cara de tu cliente”.

“Me siento muy satisfecho de todo el equipo de Lienzo y más, me siento seguro. El éxito, repito, está en cada plato. En lo que presentas. En lo que ofrecemos. Tenemos seguridad en lo que hacemos y eso, nos llena profesional y personalmente”.

A Juanjo le queda muy poco tiempo para acabar otros estudios superiores en los que se metió en su día. Como él dice “nunca abandono nada que haya empezado”. Sigue con la realidad Lienzo con la misma ilusión de cuando empezó con su admirada María José y su equipo. Están preparando nueva carta y asumiendo nuevos retos.

Juntos.

Admiro a Juanjo. Mientras me despido de María José, alguien arranca una Harley... hay mucho camino por recorrer.

Restaurante Lienzo.
Plaza de Tetuán, 18. Valencia.
Tel: 963 52 10 81

“Me empeño en cocinar de forma sana manteniendo los sabores y olores que el cliente nos pide. Cocina sana no significa ‘cocina de hambre’ ”



Driven by e-motion.

IONIQ

Únete a la generación que busca un nuevo concepto de movilidad.

Hay una nueva generación que, como tú, busca un nuevo concepto de movilidad; una nueva forma de entender la vida; la Generación IONIQ. Ellos saben que la emoción, la última tecnología y la sostenibilidad ya pueden viajar juntas. Ya conducen el nuevo Hyundai IONIQ. Un coche; tres tecnologías eléctricas diferentes: plug-in, híbrido y eléctrico. Nadie lo había hecho hasta ahora. Y es que, como tú, la nueva gama IONIQ de Hyundai es única. Vívela.

#GeneraciónIONIQ

- 3 versiones, plug-in, híbrido y eléctrico
- Gestión predictiva de la energía
- Frenada automática de emergencia (AEB)
- Control de crucero Inteligente (SSC)
- Sensor de ángulo muerto
- Car Play Android Auto

AUTIBER MOTOR HYUNDAI

- C/ Literato Azorín, 9. Valencia Tel.: 96 374 92 13
- Av de Nuestra Señora Santa María de Poblet, 22
Quart de Poblet Tel.: 961 53 40 98
- Ctra de Burjassot, Parque Albán, 1 Tel.: 963 47 81 70



Gama Nuevo Hyundai IONIQ Híbrido: Emisiones CO₂ (gr/km): 79-92. Consumo mixto (l/100km): 3,4-3,9. Cifras oficiales de la UE de prueba que representan un modelo con fines comparativos y no siempre son representativas de todos los resultados de conducción.



Hyundai ofrece 5 años de garantía sin límite de kilómetros. *Hyundai ofrece una garantía de la batería de alto voltaje de 8 años o 200.000 kilómetros, lo que ocurra primero. Para ambas garantías se aplican ciertas condiciones y exclusiones. Para obtener información detallada sobre estos términos y exclusiones, dirígete a la página web de Hyundai o consulta en un concesionario Oficial Hyundai.

Nuestra bodega

REALIZAMOS UNA PEQUEÑA SELECCIÓN DE PRODUCTOS MUY REPRESENTATIVOS de lo que hacen nuestra bodegas, destacando el aspecto diferenciador de cada una de las referencias que van a encontrar. Son sólo cuarenta referencias, seguro que podíamos habernos ido a más del centenar, pero creemos que sí es una muestra representativa del buen trabajo que se realiza en la Comunidad Valenciana en todos los frentes: tintos, blancos, rosados, cavas, espumosos y dulces.

PAGO DE LOS BALAGUESES

El vino de pago de Vegalfaro que pone de acuerdo a la crítica



FINCA TERRERAZO

Decanter dixit: "Ni Rioja ni Ribera, el mejor tinto de España es valenciano"



SAFRÀ

La última bendita locura de Celler del Roure



CERRO BERCIAL LADERA LOS CANTOS

Un vino elegante y sobrio con un equilibrio brillante



CEPAS VIEJAS

Murviédro abraza sus raíces y este elegante tinto es una muestra



NODUS TINTO AUTOR

Elegancia, calidad y empaque en una botella de tinto



CLOS DE SANJUAN

Toda la elegancia de la bobal trabajada en depósitos de hormigón



BASSUS FINCA CASILLA HERRERA

Aroma, sabor y terruño unidos para ser conquistadores



VENTA DEL PUERTO Nº12

Si tiene que apostar a algún número, con este siempre será ganador



UVA PIRATA

El divertido lado canalla de Bodegas Gandía



CARNICERÍA
DE CALIDAD
A PRECIOS
RAZONABLES



LAS MEJORES HAMBURGUESAS

Buey pastueño, Ternera con cebolla caramelizada, Ternera con trufa y boletus, Ternera con foie, Buey American Style, Buey Wagyu (Kobe), Angus Americano, Cebra, Ciervo, Avestruz, Gacela, Camello, Jabalí, Bisonte, Pato, Pato a la naranja, Búfalo, Pollo campero, Pollo con limón...



LAS MEJORES CARNES

Chuletón de buey, Chuletón de buey gallego, Lomo buey Wagyu Kobe, Lomo Alto de Buey Marmorado, Cordero recental, Cordero lechal, Ternera asturiana, Ternera lechal...

CAVA FILO

Primera empresa que elabora un cava especial para carnes

Productos de hoy,
sabores de siempre

Mercado de Ruzafa

Puestos 34-35-36 · Valencia
96 373 94 63 (07:00 a 14:00 h)
Parking gratuito

Av. Alcalde Enrique Daries
46183 L'Eliana
96 165 65 25 (09:30 a 20:30 h)



NUESTRA BODEGA

GENERACIÓN I

El elegante homenaje de Bodegas Gandía a su fundador



LAUDUM ROBLE

La apuesta más elegante y original en su diseño de Bocopa



ESENCIA

Vegamar da un paso al frente con un tinto de mucho empaque



ADNOS

El fruto más excepcional de cepas centenarias de bobal



CF DE CHOZAS

La exclusividad llevada a la máxima expresión



Juan de Juanes, vino de vinos.



Anecoop Bodegas

www.anecoopbodegas.com

VINOS DE LA VINA



www.ventadepuerto.com



DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE

FINCA LA BEATA

La bobal más pura tratada
con notable sutileza

FINCA CALVESTRA

El salto cualitativo en los blancos de
Mustiguillo con la Merseguera por
bandera

MARINA ALTA

El mediterráneo alicantino
en una botella de blanco

CLOS COR VÍ RIESLING

La uva que vino de centro Europa para
hacer grandes blancos en el Clariano

IMPROMPTU

El decano de los vinos de Hispano
Suizas, una apuesta ganadora



LA VIDA EN COLORES

REYMO S
VINO LA
CREATIVIDAD



Anecoop Bodegas

reymos.es

NODUS CHARDONNAY

El blanco y la N, una armónica fusión de mucha garantía

EL NOVIO PERFECTO

La diversión hecha vino y un marketing acertadamente descomunal

BLANC D'ENGUERA

Un vino capaz de transmitir la frescura y elegancia de la autóctona verdil.

CLOS COR VÍ VIOGNIER

Elegancia suprema en materia de blancos

SON2DÍAS

El moscatel, sin pretensiones de mucho más, que de disfrutar la vida, que no es poco



TRAES HAMBRE DE
PAELLA. TE LLEVAS
DOBLE RACIÓN DE
HISTORIA.

VLC VALENCIA
infinitamente mediterránea

Cuando vienes a Valencia traes ganas de probar su gastronomía, ganas de brindar al sol en sus terrazas y de dejarte conquistar por sus restaurantes. ¿Y lo que te llevas? Te llevas el otro alimento: el del alma. El de trascender la gastronomía para llegar a la cultura. El de los monumentos y las tradiciones, testigos de una historia infinitamente mediterránea.

[t](#) [f](#) [v](#) [i](#) [p](#) www.visitvalencia.com

CAPRASIA ROSADO

La dulzura y suavidad de un vino plagado de reconocimientos



AL VENT

El saber hacer centenario en los rosados de bobal, en un envoltorio muy acertado



VEGAMAR SELECCIÓN MERLOT ROSÉ

La apuesta por el rosa que cuelga el "No hay botellas en Vegamar"



IMPROMPTU ROSÉ

El vino color piel de cebolla que conquista los mercados nacionales e internacionales



PASIÓN DE BOBAL

Toda la potencia de los rosados de Utiel-Requena en un mágico envoltorio



LAUDUM ROBLE

MÁXIMA EXPRESIÓN
TINTO MEDITERRÁNEO



www.bocopa.com

VEGA MEDIEN ECOLÓGICO

Las burbujas ecológicas de UVE que
ponen de acuerdo a la crítica

**CHOZAS CARRASCAL
BRUT NATURE**

El cava que conquista año tras año
a Peñín

**PAGO DE THARSYS
MILLESIMÉ ROSÉ**

Pura magia en la copa de color
rosa pálido

REYDOS 1918

La moscatel se acerca al arte
en este brut nature

LÁGRIMA REAL

Toda la esencia del cava de Requena en
un producto único



HOYA DE CADENAS

Nuestro Cava



Wine | Mediarifles
ALTA CALIDAD

El vino solo se disfruta
con moderación

VG

VICENTE GANDIA

GRANDES VINOS

DV RESERVA ESPECIAL

Si el cava es glamour,
todo está en esta botella



TANTUM ERGO ROSÉ

La ópera prima rosada de Pinot Noir con
la bandera de Hispano Suizas



CUVA VELLA

La mistela, con reposo, puede
llegar a ser impresionante



LUNA MURVIEDRO SPARKLING SB

Otra manera digna de entender
las burbujas



VERDIL DE GEL

Y el vino de los Reyes se hizo valenciano



Hm
COLLECTION
HENRI MARC



  www.baroniadeturis.es



01
SYRAH



02
MERLOT




B BARONÍA
DE TURÍS



“Lo que pretende el viajero, es ver a través de los ojos del bodeguero la tierra donde enraíza la razón de sus desvelos”

Esta es la tierra de...

POR UNA VEZ HABLARÉ EN

1ª PERSONA. Para responder qué pretendo, qué pretende el viajero, con este blog que lleva por título ‘Esta es la tierra de...’. Pues lo que pretendo, lo que pretende el viajero, es ver a través de los ojos del bodeguero la tierra donde enraíza la razón de sus desvelos. En relación con el paisaje y por ende el paisanaje. No en vano, en mi opinión, en opinión del viajero, ambas cosas van a la par, están relacionadas, porque sin uno no se entendería el otro y viceversa. En resumen, relatar mi paso, el paso del viajero, por unas tierras que, por clima, suelo y el empeño de los hombres y mujeres que las trabajan, recibieron ese regalo de producir un líquido que a mí, que al viajero, su ingesta les hace, a ambos, más amable su existencia.

En realidad esta sección es un regalo. Un regalo de vida. De la vida que vale la pena ser vivida, aunque suene redundante. Porque el mundo del vino, como tantos otros, reúne todos los sentidos: los de la vista, olfato y gusto por razones obvias. Pero también el sentido del tacto, cuando uno coge el talle de la copa antes de proceder a su ingesta. Y por supuesto,

el del oído, no sólo para escuchar cómo suena ese líquido virtuoso cuando es vertido, sino para escuchar con alma atenta y humilde todo lo que tienen que decir, enseñar y compartir las gentes que se dedican a esto de producir y elaborar vino.

El que escribe, el viajero, no entiende gran cosa de vinos, su paladar no está bien educado, aunque le pone mucha voluntad y empeño, el viajero lo reconoce sin ambages; ahora bien, sí que entiende de una cosa, como todo hijo de vecino por otra parte: de las cosas buenas y malas de la vida, y los vinos, sin ningún género dudas, corresponden a las primeras: a las cosas buenas. A las cosas que nos hacen más habitable este transitar por este valle de... Si son ustedes tan amables, una vez leídos cada uno de los artículos de esta sección, elijan el sustantivo que debe sustituir a esos puntos suspensivos; esto es, acaben ustedes la frase.

Sean ustedes bienvenidos entonces a “Esta es la tierra de...”

A partir de ahora espero que también sea la suya. ¡Salud!

Sí... Nuestra tierra, nuestro campo

Es nuestro origen. Nuestra Historia.
Nuestra gente. Nuestro compromiso.
Nuestro trabajo... Investigar y divulgar
el conocimiento agro para mejorar la
productividad y la calidad del sector
agroalimentario. Porque aquí, en
Cajamar, el conocimiento se comparte.
Y lo hacemos para mejorar. Juntos.
Para impulsar, promover y financiar el
desarrollo de nuestro campo.
De sus empresas. De sus profesionales.
Su presente y su futuro. Para ofrecerle
las soluciones financieras más
adaptadas a su modelo.
Para asegurarlo. Internacionalizarlo.
Promocionarlo allá donde vamos...

Es algo que llevamos muy dentro.
En el mismo ADN de la entidad.



CAJAMAR • CAIXA RURAL TORRENT • CAIXA RURAL VILA-REAL • CAIXALTEA
CAIXA RURAL BURRIANA • CAIXA RURAL NULES • CAIXACALLOSA • CAIXAPETRETER
CAIXA RURAL ALQUERIES • CAIXA SANT VICENT • CAJACHESTE • CAIXA ALGINET
CAJA RURAL DE VILLAR • CAIXATURÍS • CAIXA RURAL VILAVELLA • CAIXA ALBALAT
CAIXA RURAL ALMENARA • CAIXA RURAL VILAFAMÉS • CAIXA XILXES

ADNAgro
Darte lo mejor.



ESTA ES LA TIERRA DE...



Una tierra que existe

SINARCAS ES LA ANTESALA A UN MUNDO SEMIAPARTE. EMPLAZADA AL NOROESTE DE LA PROVINCIA DE VALENCIA, SE REVELA COMO LA PUERTA DE ENTRADA DE UNOS PAISAJES QUE TIENEN EN LAS SERRANÍAS DE CUENCA Y TERUEL Y LA COMARCA DEL ALTO TURIA SUS MÁXIMOS EXPONENTES

01
AGOS

Una tierra que existe es un pleonismo. Porque todas las tierras existen. Pero es un modo de reforzar el mensaje, de hacerlo entender. En este caso, es una manera también de reivindicarse. No en vano, hace unos

años fue el eslogan de una celebrada campaña de publicidad que una capital de provincia utilizó para restituirse de nuevo en el mapa: “Teruel existe”. Naturalmente. Nunca dejó de existir, pero ahí estaban para recordarlo, porque hacía demasiado tiempo, ¡de toda la

vida!, que Teruel sólo se asociaba a veranos tórridos e inviernos gélidos, cuando era bien sabido que además era la ciudad de los amantes, del torico, y de un tiempo a acá, el territorio por excelencia de los dinosaurios ibéricos: Dinópolis, para más señas. Pero qué ocurre con aquellas poblaciones, que son legión en la España interior, si no se tiene un pasado remoto o más o menos reciente que explotar para salir en la foto o en el mapa, que viene a ser lo mismo. Pues que sólo queda el presente y un futuro que está por escribir. Otro pleonismo al canto.

En estos pensamientos anda enfrascado el viajero, mientras atalaya el paisaje sinarquense desde el Cerro Carpio. Un altiplano que avanza hasta la Serranía de Cuenca como una colcha hecha de sembrados remiendos ocres, verdes y amarillos cosidos con el hilo claro de los caminos. Y justo en medio, como si de una cremallera se tratase: la Nacional 330, que se la conoce como la carretera de Alicante a Francia por Zaragoza, que supone tanto un atajo



espacial como temporal, porque se interna en un mundo semiaparte.

El viajero es muy dado a las palabras impresionistas para describir lo que se extiende ante sus ojos. Pero esta vez tiene la impresión, valga la redundancia, que no le van a ser suficientes para plasmar lo que intuye que quiso transmitirle su compañero de caminata por estas tierras del interior de Valencia: una antesala de la España vacía, transida de silencios y paisajes infinitos. Que en estas tierras hay un poso que precipita. Compuesto de una materia que está cerca de la verdad. En cierto sentido, algo que tiene que ver con las cosas importantes de la vida. Que tiene que ver con una belleza que, ante cualquier adversidad, ayuda a seguir adelante. A sobrevivir. Para **José Luis Salón** (su guía particular) y su hermano **David**, de **Bodegas Pasiego**; para **Juan Galiano Ramírez**, de la finca **La Fortuna**; para **José Francisco Carpio**, responsable del **Centro de Turismo Rural Las Viñuelas**; para el profesor del pueblo de Tuéjar, que ha hecho de uno de los Caseríos de **Lobos-Lobos** su casa, estas tierras son más importantes que ellos mismos. De ahí, su amor imperecedero. De ahí, que existan en la memoria del viajero. Y a partir de ahora, en la de ustedes también, porque todo recuerdo es el presente.

La Piedra de San Marcos

José Luis recuerda cómo la Piedra de San Marcos estaba enlucida de arriba abajo por una yedra monumental. Lo que dotaba aquel rincón junto a la fuente homónima un aire romántico, apacible e íntimo. Hasta que un día, un hijo de



mala madre, por no emplear un denuesto más grueso, la cercenó. Ante semejante delito su hermano David vino y plantó otra. Y de vez en cuando venía a regarla. Pero ya no fue lo mismo, porque ya no era la misma.

De camino al área recreativa del **Regajo**, a un lado del puente que cruza el río, crece el nogal de la tía Capota. Le cuenta al viajero que le ofrecieron un millón de pesetas por su preciada madera. Afortunadamente para el tramo del río que entolda su copa junto a una hilera de chopos y un corrillo de fresnos la familia no se avino a la venta. Y el nogal sigue en pie siendo uno de los hitos de 2 de los 4 itinerarios a pie que recorren el término de Sinarcas: **La Toba-Las Grajas** y **El Charco Negro**, que tienen en el Regajo su columna vertebral.

Hoy el río baja con poco pulso. Apenas se recrea en las pozas o chilancos donde buena parte de la chiquillería de Sinarcas de la generación de José Luis aprendió a nadar. Eran otros tiempos, cuando el agua sonaba con sobresaltos en el lecho de los barrancos.

Microrreserva Las Hoyuelas

Los jóvenes microrreservistas de los 90 lo captaron a la perfección. Los **Emilio Laguna** y compañía pergeñaron una figura jurídica que llevó por nombre “microrreserva vegetal” porque evidenciaron que ciertos espacios del territorio requerían de una sobreprotección dada su excepcionalidad y riqueza botánica. Tanto por la densidad de especies por metro cuadrado como por su exclusividad. Lo que vino en llamarse endemismos. Plantas únicas en su género

La microrreserva vegetal de Las Hoyuelas alberga una buena cantidad de equisetos





Indispensables en Sinarcas su Ecomuseo y la Fábrica de Harinas, un hito de 'modernidad' construido en 1935 del que salían hasta 6000 kilos de trigo al día

porque sólo crecían ahí. Desde finales de 1998 hasta el 2005 se declararon 232 microrreservas de flora, de las que 32 eran privadas o municipales y 200 de gestión directa de la Generalitat Valenciana. La que el viajero atraviesa siguiendo los pasos de José Luis es propiedad de Juan Galiano Ramírez. La joya de la corona de esta umbría son los equisetos. Conocidos vulgarmente como cola de caballo. Un helecho que desciende de aquellas primeras plantas que hicieron el tránsito desde el agua a la tierra hace 300 millones de años, compartiendo protagonismo con los dinosaurios y los primeros mamíferos. El camino serpea entre una colonia bien nutrida y se interna en un bosque de galería compuesto de muchos seres: como los quejigos o roure valenciano, álamos y sauces blancos, y tejos. No en

vano, este tramo medio del río Regajo se ha convertido en un reservorio de los ancianos del bosque dada su longevidad. En la península Ibérica hay ejemplares que superan los 2000 años. Los de **Las Hoyuelas** apenas tienen unos meses de edad.

José Luis se detiene a escuchar la respiración del bosque. Al fin y al cabo, para escucharse a sí mismo. Un sonido que está compuesto de las notas de los manantiales, del rumor del viento sobre las hojas, del gorjeo de la población volátil. Está hecho de pura autobiografía. Como la de Juan Galiano. Que conserva este espacio por amor al arte. Por amor a la naturaleza. Es su forma de restituir todos los excesos que se han podido cometer contra ella. Sin más pretensión.





Gastronomía típica: ajoarriero, caldereta de cordero y embutido de orza. Y vino: un blanco de Bodegas Pasiego y un tinto de la cooperativa de Sinarcas.

De una forma vocacional y altruista. Sin darle importancia, porque lo importante son esos seres que estaban mucho antes de que él llegara. Que llegó cuando contaba con 8 años. Juan Galiano, como tantos otros hombres y mujeres, sabe que puede contribuir a cuidar de ellos, aunque citando el poeta inglés Joyce Kilmer: “Solo Dios sabe hacer árboles”. O gallipatos, un anfibio autóctono en grave peligro de extinción que tiene aquí también uno de sus últimos refugios.

El pueblo de Sinarcas

Antes de hacer un alto en el camino en el restaurante del Centro de Turismo Rural Las Viñuelas para dar buena cuenta a un platito de ajoarriero, una caldereta



de cordero y un plato de embutido de orza regados con un blanco de Bodegas Pasiego y un tinto de la Cooperativa de Sinarcas, y de postre burruecos, José Luis y el viajero pasean por unas calles de paredes enjalbegadas y balcones rebosantes de geranios.

Visitan el parque del pueblo, el polideportivo, y se acercan a la plaza de la iglesia porque José Luis le quiere enseñar al viajero un cartel por si a este le entran ganas de orinarse en la calle. Que nadie se llame a engaño. En realidad es un cartel trampa que mide el grado de esnobismo del que lo contempla. En la ciudad nadie se orina ya, sólo se mea, compartiendo el



mismo campo semántico que los perros en las esquinas. Al fin y al cabo, lo que hacen miles de urbanitas con la ortografía en los mensajes de whatsapp y en las redes sociales: mearse en ella. De ahí que el SE “PROHIVE” ORINARSE Y TIRAR SUCIEDADES EN EL CALLEJÓN. MULTA DE 2 PESETAS. EL ALCALDE sea en realidad una burla de los tiempos que “estaban por yegar” con la entrada del euro y los emoticonos 🍑.

La Harinera y el Ecomuseo

Todas las facultades de ingeniería industrial del país deberían de organizar una excursión a la **Fábrica de Harinas** de Sinarcas al más puro estilo de la Institución Libre de Enseñanza. No en vano, este hallazgo, que es a la arqueología industrial lo que las pinturas rupestres de Altamira a la arqueología a secas, se construyó en 1935, durante la II República, por Establecimientos Morros SA (Barcelona). El viajero está convencido de que los futuros ingenieros



iban a flipar por todos y cada uno de los tubos de madera provistos de elevadores de cangilones por donde fluía el trigo para su limpieza y molturación. Con sus tres molinos en línea que mediante lo que se conocía como sistema de Reducción Progresiva descortezaban el trigo, separaban su envoltura externa y reducían a polvo toda su parte interior para obtener la harina. Una instalación capaz

de elaborar automáticamente 6.000 kg de trigo en 24 horas de trabajo. Esta fábrica permaneció en funcionamiento hasta finales de los años 80. Y en la actualidad es propiedad del Ayuntamiento de Sinarcas.

Asimismo el pueblo de Sinarcas cuenta con un **Ecomuseo**. Una antigua casa que pertenecía a una familia dedicada a las labores del campo de finales del siglo XIX. Cuando todavía existían los molinos harineros movidos por la fuerza del agua en el río Regajo. La intención de sus artífices fue la de suscitar en el visitante la sensación de entrar en un hogar dejado tal cual por sus habitantes como si el tiempo se hubiera detenido. Hasta el lar conserva todavía el hollín sobre las paredes de la chimenea. Al viajero le cuesta imaginarse a la familia de sinarqueños reunidos en torno a la mesa camilla. Aun así, alaba el empeño de conservar los aperos de labranza, el menaje, la vajilla, pertenecientes



a un tiempo que hoy se almacena en la memoria de algunos resistentes-residentes. Un tiempo que rezuma palabras desusadas y prácticamente olvidadas: trillo, corbella, dedal, azadón. Y tantas otras que José Luis recita como versos sueltos y que el viajero olvida nada más dejar la casa. Le pide perdón.

La fuente de la Zacuca

Antes de abandonar la población José Luis le lleva a descansar a la fuente de la Zacuca. Como si intuyera que el viajero necesitara reposar los lugares compartidos para que cuajen en la memoria. Para que luego pueda contarlos con las palabras justas y desmentir así las vertidas por el ilustrado botánico y naturalista Antonio José Cavanilles en su obra tan magna y larga como su título *Observaciones sobre la historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del reino de Valencia* cuando dio con sus huesos en el altiplano de Sinarcas allá por finales del siglo XVIII: “Hállase la población a dos leguas al poniente de Benagéber y del Turia en un desierto, cercado de montes en varios órdenes, que retardan el paso. Es menester valor para vivir en aquel recinto, y sólo pueden hacerlo sin displicencias las que nunca vivieron países amenos y abundantes”.

Mucho ha soplado el solano desde entonces y además cualquiera tiene un mal día. El día del viajero se escurre sin probar la sepia y los champiñones del Bar Pepe; sin hacer noche en el Hotel con encanto Casa Baltasar (Aliaguilla, Cuenca); sin recorrer de buena mañana **El campo de las Herrerías**; sin remontar las angosturas de las **Palomarejas**; y sin conocer en 1ª persona al profesor que vive en el Rentó de Lobos-Lobos. Donde se dice que se abatió el último cánido salvaje de la Comunidad Valenciana en los años 50. Siempre es bueno dejarse un par de excusas para volver. La última: catar con José Luis el Caesar tinto de Bodegas Pasiago, un vino elaborado en honor al patriarca de la familia, **César Salón**, mientras el sol del atardecer recorta con perfiles de pan de oro el **Pico Ranera**. Y brindar, junto con su hermano David, Juan Galiano, José Francisco Carpio, y, cómo no, junto con el anónimo maestro de Tuéjar, por la tierra que existe.

Otros enlaces de interés:

Yacimiento arqueológico de Las Pilillas
<http://www.arqueomas.com/peninsula-iberica-iberos-solana-de-las-pilillas.htm>




RENAULT
Passion for life



Nuevo Renault CLIO

Seducción sin límites



Gama Renault Clio: consumo mixto (l/100km) desde 3,3 hasta 5,6. Emisión de CO₂ (g/km) desde 85 hasta 127.

Renault recomienda 

  renault.es



RENAULT RETAIL GROUP LEVANTE, S.A. **VALENCIA**

Pista Ademuz (CV-35), km 3. Tel. 963 886 100
Avda. Tres Cruces, 44-46. Tel. 963 990 088
C/ Islas Canarias, 78. Tel. 963 300 360
www.renaultretailgroup.es

CASTELLÓN

Avda. Vall d'Uixó, 44. Tel. 964 340 780
VILA-REAL
Ctra. Onda, km 1. Tel. 964 524 611



La tierra que nos une

EL PLÀ DE LES USERES ES UN MOSAICO QUE TIENE POR TESELAS CAMPOS DE ALMENDROS Y OLIVOS; Y DE UN TIEMPO A ESTA PARTE, VIÑAS. UNA LLANURA QUE SE OFRECE COMO UN RELLENO ENTRE EL MACIZO DEL PENYAGOLOSA Y EL MAR MEDITERRÁNEO. Y JUSTO A MEDIO CAMINO, LA FINCA DEL CLOS D'ESGARRACORDES

31
MAR

La patria de un viajero no es el mundo entero. Eso es una *boutade*. En realidad la patria del viajero son las palabras con las que hilvana sus pasos, a sabiendas de que no podrá detenerse en ninguna parte porque si lo hace, sus palabras dejarán de correr como un río. Da igual que ese río baje con agua o sin ella. Como por ejemplo la **rambla de la Viuda**, en la comarca de **l'Alcalatén**. Un río de piedras que como una morrena pétreo dreña las últimas estribaciones del sistema Ibérico de la provincia de Castellón. Y que atraviesa una llanura conocida entre sus habitantes como **El Plà**. Un llano que se abre a los pies del **macizo del Penyagolosa** y que ve interrumpido su llegada al mar por un conjunto de tímidas colinas.

Esta es la tierra que une los municipios de **Vilafamés, Les Useres, La Vall d'Alba, Benlloch y Cabanes**. Un escenario que aún conserva la memoria de un paisaje que un puñado de bodegas intenta reavivar (www.rutadelvinocastellon.com), recuperando una de las piezas que hacía posible uno de los valles más fértiles de la geografía valenciana desde tiempos pretéritos. No fue un capricho del destino que los romanos, hace más de dos milenios, hicieran pasar la **Vía Augusta** por estas latitudes o mejor dicho por esta latitud o meridiano 0 de Greenwich. Una calzada

de piedra que, como la rambla de la Viuda, drenaba los preciados líquidos que producía aquel mar de viñas y olivos que se extendía hasta perderlo de vista. Todavía hoy es posible evocar esos tiempos, sobre todo si se atraviesa el arco romano de **Cabanes**, como lo hacen, por expreso deseo del viajero, **Sergio**

de piedra que, como la rambla de la Viuda, drenaba los preciados líquidos que producía aquel mar de viñas y olivos que se extendía hasta perderlo de vista.

Todavía hoy es posible evocar esos tiempos, sobre todo si se atraviesa el arco romano de **Cabanes**, como lo hacen, por expreso deseo del viajero, **Sergio**



Garrido y Mario Malafosse, propietario de **Bodegas y Viñedos Barón d'Alba** y el enólogo de las mismas, respectivamente. Un deseo que sólo pretendía escenificar una metáfora visual del camino que debe conducirles al triunfo de una manera de estar en el mundo: que no es otra que el vino que produce un *terroir* alrededor del extraordinario paraje conocido como **Clos d'Esgarracordes**.

La Basseta

No obstante para aproximarse a esa manera de estar en el mundo el viajero, de la mano de Sergio Garrido, deberá remontar el curso del tiempo. Una circunstancia que aquí, en El Plà de les Useres, es de una importancia capital. No en vano viven sujetos a él. Siempre mirando el cielo. Este año ese tiempo ha traído muy poca lluvia y el frío a deshora, malogrando los campos de almendros quemándolos vivos. Así lo hablan Sergio y **Vicente Forés y su señora, Conchita Tomás**, junto a la casa de este matrimonio que ya pasó de largo las bodas de oro. 67 años del ala. Al viajero se le alzan las cejas en un acusado acento circunflejo, cuando Conchita parece dar con la tecla: "Es que ahora las parejas jóvenes no tienen paciencia". Eso será, se dice el viajero para sus adentros, que apenas cumplió una década y gracias, mientras observa cómo un gato se solaza sobre el tejado de la casa de este matrimonio octogenario.

Aquí empezó todo. En esta pedanía de Vilafamés la familia Garrido Marco tenía unas cepas. Unas cepas que se las llevó la crisis de la filoxera primero, la emigración a Castellón después, y como remate, la entrada en la UE en los años 80, que obligó a arrancar un buen puñado de ellas. Sin embargo, algo se le quedó en la cabeza a aquel niño que acompañaba a su padre a ver al tío Forés. Y que regresa de vez en cuando para recordar un tiempo donde la basseta que da nombre a la pedanía reflejaba un pedazo de ese cielo. Hoy una rehabilitación digna de mejor causa la ha cubierto del mal de nuestros días: el cemento. "Ahora que ya sólo quedamos viejos la tapan", dice Vicente con un deje de ironía, mientras se da media vuelta y un viento de una primavera húmeda y fría sacude la ropa tendida de un cordel entre dos árboles.

La rambla de la Viuda

Al horizonte se le han pegado las sábanas y la llanura se difumina en

un ambiente neblinoso, cálcico. La carretera avanza y atraviesa la **rambla de la Viuda** de camino al pueblo de Les Useres. Momento en que Sergio le confiesa al viajero que cuando tiene ganas de darse un respiro se acerca a este costurón pedregoso. Un lecho cubierto de cantos rodados, arenas y arcillas. Un curso que ahora se muestra accesible y dócil, pero que cuando en el Penyagolosa jarrea se vuelve temible y fiero, desatándose una naturaleza llevada



por los mismos demonios. No conviene vadear unas aguas que bajan teñidas de un inquietante color café con leche. Porque esas aguas tienen el poder de dar y quitar la vida. No en vano, este valle se ha rellenado a fuerza de sus avenidas durante miles y miles de años. Recubriéndolo de una tierra de aluvión que es puro mestizaje.

Media docena de bodegas alrededor de Vilafamés, Les Useres, Vall d'Alba, Benlloch y Cabanes forman la 'Ruta del vino de Castellón'



allá por el siglo XIV del flagelo de la peste. Barbados, vestidos con sayón azul morado, tocados con un ancho sombrero negro de fieltro, y con un bordón en la mano, recorren en silencio unos 33 kilómetros siguiendo un ritual estricto.

Al día siguiente regresan de nuevo al pueblo, en solemne recogimiento. En la actualidad, ha desaparecido el flagelo de la peste, pero hay otros de igual o peor virulencia. Como por ejemplo el de la corrupción. Así se lo advierten al viajero y a Sergio, **Francisco Andrés Gual** y **Luis Juan Puig**, dos hijos de Les Useres desde hace más de ocho décadas, de vuelta de **La Font** de més amunt por el camino del agua. Un paseo que ribetea una recoleta vega de un pueblo que desde el banco donde están tomando el sol adopta forma de ballena. El viajero les pregunta cuál es la receta de una longevidad tan bien llevada. Francisco frunce el ceño y le mira de hito en hito. Y acto seguido recita de memoria los ingredientes: “De joven andaba cerca de dos horas para ir a trabajar a Vilafamés; labraba y segaba con el macho, y cortaba leña; además, cuidaba de un pequeño rebaño de ovejas”. Resumiendo, trabajar mucho. Acompañado, eso sí, apostilla Francisco, “de unos aires buenos y de la olla”. Sin ningún género de dudas eran otros tiempos. Ni mejores ni peores, sencillamente otros. Aunque Francisco le recuerde, antes de despedirse, que en algunas cosas estamos peor. Incluso aquí, en Les Useres, donde las cosas parecen permanecer siempre en el mismo lugar y del mismo modo, aunque el viajero en su fuero interno sepa que no es así. Pero es tiempo de creer. De creer que hay lugares donde el tiempo perdura, como el arco romano de Cabanes, que ni siquiera unos desalmados, le cuenta Sergio, pudieron echar abajo atándole una cuerda al arco y tirando de un coche.



Les Useres

El interior de la provincia de Castellón aún conserva destinos iniciáticos, y Les Useres es su paradigma. No sólo porque se encuentra bajo la atenta mirada de un gigante de piedra (**Pic Penyagolosa**, 1814 m.); sino porque cada último viernes del mes de abril de cada año y el sábado posterior, 13 de sus vecinos emprenden un largo peregrinaje hasta el ermitorio de **Sant Joan de Penyagolosa**, en agradecimiento de un pueblo salvado

Cada mes de abril sigue celebrándose la Peregrinación de Les Useres hasta Sant Joan de Penyagolosa, demostración de fe declarada BIC inmaterial



El personaje Esgarracordes

El viajero cree que la relación entre las palabras y las cosas no es una asociación arbitraria, sino un vínculo sustancial y tangible. Como tangible es el campanario donde hace más de un siglo Esgarracordes tocaba las campanas y rompía las cuerdas de la iglesia de Les Useres tal era su fuerza física. Como sustancial es la tierra donde hoy se asientan las 15 hectáreas del **Clos d'Esgarracordes**. Un nombre heredado del que fue su antiguo propietario por otra parte. No muy lejos del campanario, se encuentra el **Museo de los Peregrinos** de Les Useres, y los lavaderos municipales.



Dos para ser precisos. El que estaba reservado para la colada de los vecinos sanos; y un segundo, para los enfermos.

Quizá aquella salvación del flagelo de la peste, en el siglo XIV, no se debió a la intercesión divina, sino a las medidas profilácticas tales como no lavar con la misma agua la ropa de las personas sanas y de las enfermas. Ahora bien, nunca falta motivo para salir en rogativa. A buen seguro que este año los doce peregrinos y el guía rezarán para que el cielo no sea tan rácano con el preciado elemento y llueva de una vez, aunque a la rambla de la Viuda se le lleven los demonios. Aunque tanto el viajero como Sergio saben que esas aguas que parecen bajar enfadadas con el mundo llevan consigo la tierra que nos une...

En ruta

Las comarcas de interior de Castellón son un cofre lleno de tesoros para los apasionados de la naturaleza en estado casi virginal; de los paisajes modelados por el empeño del hombre (la piedra en seco); del arte rupestre, civil, religioso y contemporáneo. Una geografía que une como un collar de cuentas pueblos ajenos a las leyes de la gravedad (**Xodos, Culla, Ares del Maestrat**). Y todo



bajo la influencia de un tótem natural, un hijo de la madre tierra: el Pic Penyagolosa. Una cumbre que por otra parte se deja hollar su coronilla pétrea tras una exigente caminata de cinco kilómetros desde el ermitorio de Sant Joan de Penyagolosa. Y desde la cual, a una vuelta de horizonte, se domina el infinito. Pero hay más. Hay un valle que conserva un bosque de robles y encinas gigantes (**Barranc dels horts**). Y dos museos que se revelan como los extremos de una misma cuerda. El **museo de la Valltorta (Tirig)**, declarado patrimonio

Paisaje marcado por la cima del Penyagolosa (1814 metros), un gigante de piedra que hace de techo en la provincia de Castellón.



Dónde comer

Caracoles y setas del Penyagolosa; conejito con *all i olli* a la brasa; paletilla de cabritillo; alcachofas de Les Useres; pescado fresco del Mercado Central de Castellón; aceite de Les Coves de Vinromà; y acompañando un bocado tras otro, vino tinto del Clos d'Esgarracordes. El viajero no es crítico de nada. Ni falta que le hace para apreciar que la cocina de Teresa Roures, la dueña del restaurante, arraiga en la misma tierra de aluvión que las viñas de donde procede el vino que preside la mesa. Un vino que, según los enófilos, se deshace en aromas de ciruela, grosella negra y mora. Un vino definido por una manera de hacer las cosas o filosofía de trabajo con el fin de revelar la mejor parte de lo que tienen en los campos. Lo que se ha venido en llamar la enología del terroir. Del terruño.

La tierra que se trabaja, de la que se vive, y se añora. De eso está hecho este vino y, en cierto modo, de todas las escenas

vividas que, como fotogramas de una película, se agolpan en la memoria del viajero: La Basseta, el matrimonio Forés, la rambla de la Viuda; Francisco y Juan; y, por supuesto, ese fenómeno de la naturaleza llamado Esgarracordes (Mas de Roures. A 1 km. de la Vall d'Alba dirección Benlloch. Tlf. 964 32 01 09).

Cómo llegar

Desde Valencia: tomad la A-7 y Cv-10 Autovía de la Plana dirección Castellón hasta Poble Tornesa. Luego continuar por la Cv-15 hasta La Vall d'Alba. En la primera rotonda, antes de rodear el pueblo, coged la Cv-159 dirección La Barona-Les Useres.

Enlaces de interés

Visitas guiadas y venta de vino en bodega. Imprescindible cita previa. Tlf. 964 76 73 06 / 651 079 304

Turismo de la Provincia de Castellón
<http://www.turismodecastellon.com/>



de la humanidad desde 1998, una especie de capilla Sixtina del arte rupestre levantino; y en el otro cabo, el **museo de pintura contemporáneo** emplazado en Vilafamés. Un pueblo que bien vale una visita. De una blancura moruna sobre una montaña de piel roja. Todos estos lugares tienen la facultad de precipitarse en la memoria. De dejar poso. Recórranlos y bébanse los con los ojos.



CENAS CON ESPECTÁCULO · RESTAURACIÓN 24 H.



CASINO
CIRSA VALENCIA

www.casinocirsa.valencia.com / tienda.casinocirsa.valencia.com / infocasinovalencia@cirsa.com
963 175 199 ext. 1 / Av. de las Cortes Valencianas, 59.  

Aquí comenzó todo...

EL YACIMIENTO DE LA SOLANA DE LAS PILILLAS ALBERGA LA PRIMERA BODEGA DE LA MESETA DE REQUENA - UTIEL. HOY TERRITORIO BOBAL. DATADA EN EL SIGLO VI A.C., SE LA CONSIDERA UNA DE LAS PRIMERAS EN LA PRODUCCIÓN Y COMERCIO DEL VINO DE LA PENÍNSULA IBÉRICA

07
DIC

Sí lo han leído bien. Hace 27 siglos que en un lugar conocido como la Rambla de los Morenos, a unos pocos kilómetros de la actual Requena, se levantó un complejo dedicado a la producción y comercio del vino. ¡Cuando los fundadores de Roma, los legendarios Rómulo y Remo, estaban todavía bajo el cuidado de la loba Luperca! Apenas hacía dos siglos que los fenicios habían tocado las costas del sur de Andalucía trayendo consigo el conocimiento del cultivo de la vid. En Huelva, para más señas, donde se han documentado los primeros viñedos conocidos del siglo VIII a. C.

Ya sólo por estos datos objetivos el yacimiento arqueológico de la Solana de las Pilillas debería convertirse en un centro de peregrinación de todas las bodegas que en la actualidad salpican la península ibérica. Sin distinción de raza, religión o nacionalidad; esto es, sin distinción de Denominación de Origen Calificada o no. Porque casi, con toda

seguridad, este es el lugar donde, dado el número de siglos que lo avalan, comenzó la cultura del vino con DO Iberia. Un sustantivo este que no es baladí. Y que trae a mal traer a los arqueólogos porque no son muy dados a mojarse sin evidencias físicas que les apoyen. Como no podía ser de otro modo. Sin embargo, un poco de imaginación no vendrá mal si ayuda a arrojar un poco de luz sobre alguno de los misterios e interrogantes que envuelven la Solana de las Pilillas.

El yacimiento

Antes de tirar del hilo deberíamos responder a una pregunta que salta a la vista nada más adentrarse en el yacimiento: ¿Qué son Las Pilillas? “Las Pilillas son lagares rupestres tallados sobre bloques de piedra caliza, provistos de dos pilas excavadas a diferente nivel, y comunicadas entre sí por orificios, permitiendo de este modo que tras el pisado de la uva en la cubeta superior el mosto pasara a la inferior para su recogida y posterior almacenamiento”,

explica Asunción Martínez Valle, arqueóloga municipal del Ayuntamiento de Requena, a pie de la pililla n.º 1 del yacimiento.

Sin ningún género de dudas nos encontramos ante la joya de la corona. No en vano es la niña de sus ojos, como la misma arqueóloga reconoce, porque la pililla en cuestión se las trae. Aunque no es la que más litros de mosto producía, la energía que desprende, justo en medio del sector más excavado, le da una prestancia de trono. Donde se hubiera sentado el mismísimo Dionisio para presenciar cómo, en el lagar número 2 –al otro lado del camino que atraviesa el yacimiento–, era bautizada su feligresía, ya que al estar completamente exento parece una pila bautismal. A día de hoy este lagar ha perdido el pretil de la cubeta inferior, permitiendo el descanso el caminante. “Esta era”, apunta Asunción, “la que más volumen de mosto producía, llegando a unos 1000 litros”.





Pero aquí no acaban las peculiaridades de estas arquitecturas consagradas a la producción de vino a gran escala. La connotación comercial no sólo viene dada, observa la arqueóloga, “por la concentración de lagares en este lugar (4 de este lado de la Rambla de los Morenos); por las construcciones adyacentes a las mismas (almacén, bodega y una torre semicircular a la entrada del complejo); sino por el sistema de prensado que utilizaban para sacarle todo el rendimiento posible a la cosecha”. El lagar número 3 es el más revelador a este respecto. “Es el más didáctico”, en palabras de Asunción, “porque conserva no sólo todos los testigos de anclaje de la cubierta de paja y madera que evitaba que le cayesen elementos extraños durante el proceso de pisado y prensado, sino que se observa con claridad el amarre de las cuerdas que fijaban la viga de madera que ejercía la presión sobre las uvas”.

La autoría de Las Pilillas

Este es uno de los grandes misterios por resolver. ¿Quién las hizo? Aquí el que firma el reportaje, con permiso de la comunidad científica, comenzará a internarse en un territorio hipotético; es decir, ficticio pero verosímil. Lo que se viene en llamar historia ficción. Según los especialistas se abren dos caminos: o fueron grupos de tradición fenicia venidos del sur de Andalucía que buscaban nuevas oportunidades de negocio; o, grupos de iberos, que tras su contacto directo con los primeros en las zonas cercanas al litoral, aprendieron el proceso de elaboración



Puente de Vadocañas y marcas de carros iberos en los caminos de Las Pilillas.

del vino. ¿Cuál de las dos opciones es la más factible? Mucho nos tememos que las dos. Aunque gana enteros la segunda, ya que en la Solana de Las Pilillas no se ha encontrado hasta la fecha material cerámico de origen fenicio, sino local o de imitación procedente de los hornos cerámicos del yacimiento íbero de Casillas del Cura (Venta del Moro).

El destinatario final

Y queda otra cuestión por resolver. Una vez consensuado por la comunidad científica que estamos ante una bodega comercial, la siguiente pregunta es de cajón: ¿Quiénes eran sus clientes? ¿Quién era su destinatario final? ¿Los poblados íberos próximos? Como por ejemplo el Molón, en Camporrobles. O Kelin, en Caudete de las Fuentes. Como quien dice ambos yacimientos están a tiro de piedra de Las Pilillas. O, por el contrario, su destinatario final estaba fuera de la

Meseta de Requena-Utiel y se extendía al otro lado del río Cabriel, en la Meseta castellana; o enfilaba el valle de Hortunas, llevando su mercancía al litoral y de allí pasaba al norte de África, a Italia, a las costas del Líbano, en bajeles capitaneados por expertos navegantes de origen fenicio y griego llevando en sus bodegas ánforas llenas de vino con DO Iberia; esto es, producido y elaborado en la Meseta de Requena-Utiel en el siglo VI a. C. en un lugar llamado Las Pilillas.

Sólo con pensarlo se le pone a uno los pelos como escarpas. No digamos al arqueólogo que lo descubra con evidencias en mano. Aun así, para el responsable del centro de interpretación del poblado íbero del Molón, Tomás Pedraz, “a la vista de las ánforas y la vajilla asociada que se ha encontrado en el poblado, se puede afirmar que se consumía vino, y que muy probablemente su origen fuera de Las

Pilillas”. No en vano, en el siglo IV a C. se documenta en el interior del recinto amurallado un lagar doméstico.

Siguiendo las huellas íberas

En realidad en eso estamos desde que hemos comenzado este viaje: siguiendo las huellas de unos pobladores a quienes se les atribuye un hecho capital en la historia de la Meseta de Requena - Utiel. Un hecho que acabó modelando el paisaje





Centro de Interpretación El Molón, Camporrobles.

y forjando el carácter de las gentes de la comarca. Un paisaje cubierto de un mar de viñas que a esta altura del año han perdido prácticamente sus pámpanos, quedando sus anatomías desnudas, a merced de los elementos. Que forjó un carácter fuerte y prudente, porque es lo que tienen las tierras de frontera: la necesidad de conciliar a menudo intereses contrapuestos: en este caso, los de los reinos de Castilla y Valencia, como así atestiguan los documentos que se guardan en el Archivo de Requena.

Unos archivos que documentan también por dónde trazaban los caminos y las cañadas reales. Caminos y veredas que seguían las antiguas sendas íberas. No en vano eran los trayectos más cortos. Unas sendas que todavía hoy se imprimen en roca viva entre las carriladas marcadas por los carros íberos. ¿Qué cómo se puede

Lagares rupestres tallados en piedra caliza hace 2700 años en el lugar en el que empezó todo: el origen de los vinos valencianos

saber semejante dato? “Porque los carros íberos eran de un eje más estrecho, más pequeños que los posteriores”, matiza Ignacio Latorre, archivero municipal de Requena, y cronista oficial de Venta del Moro, por donde transita un buen trecho de la senda íbera que pasaba por la Solana de las Pilillas. Unas marcas que se observan bajando por el Barranco de los ladrones, en la Sierra de Rubial, camino de la depresión del río Cabriel. Un camino que desemboca hoy en el puente de Vadocañas. Construido en 1570, bajo el reinado de Felipe II, siguiendo el modelo de lomo de asno y fábrica de sillar. Un marco incomparable, sobre todo en otoño, cuando el río Cabriel refleja la versión más impresionista del bosque de galería que lo escolta.

El futuro de Las Pilillas

Sólo queda una pregunta más por responder: ¿por dónde pasa el futuro del yacimiento arqueológico de la Solana de

las Pilillas? La bodega madre de todas las que hoy se derraman no sólo por la DO Utiel-Requena, sino visto lo visto, de buena parte de la península ibérica. Por de pronto pasa por que se vuelvan a retomar las campañas de excavaciones, detenidas en 2012. Porque no sólo queda por excavar las habitaciones anexas a los lagares 4 y 2; sino que queda por vaciar las terrazas agrícolas circundantes donde pueden y deben estar las viñas que alimentaban de materia prima a Las Pilillas, como subrayan las co-directoras del yacimiento María Jesús Maronda y Laura Hortelano. Una actuación que llevaría quizá a conocer la variedad de vitis vinífera que aquellos íberos de tradición fenicia o íberos de pura cepa plantaron por primera vez. ¿Estaríamos ante el primer ancestro de la uva autóctona Bobal? ¿Ante el eslabón perdido? Quién sabe. De lo que estamos seguros es que aquí comenzó todo... O gran parte.

Vinos del Mundo



“En estos artículos dejamos de lado la jerga y el misticismo que rodea al mundo del vino y que crea tanta confusión”

CADA SEMANA LA COLUMNA DE VINOS DEL MUNDO TRATA ALGÚN ASPECTO RELACIONADO CON EL VINO DE UNA MANERA QUE PRETENDE SER, A LA VEZ QUE INFORMATIVA, ENTRETENIDA PARA LOS LECTORES. El mundo del vino no solo

es fascinante, bonito y emocionante, sino también complejo, confuso y a menudo, mal entendido. En estos artículos dejamos de lado la jerga y el misticismo que rodea al mundo del vino y que crea tanta confusión, para que los lectores puedan estar mejor informados y les sea más sencillo tomar decisiones a la hora de seleccionar sus vinos. Después de todo, hay pocos productos que uno compra sin saber realmente lo que está comprando hasta que lo abre, y descubre si este cumple con sus expectativas.

Leer sobre vinos del mundo es también una excelente manera de descubrir países, regiones, variedades de uva y estilos de vino. Durante este año hemos “viajado” por regiones vinícolas tan lejanas como la Patagonia, en Argentina; Marlborough, en Nueva Zelanda; Washington, en los Estados Unidos, o Sicilia, en Italia, llegando incluso a lugares donde puede que muchos lectores desconocieran que se podía elaborar vino, como Inglaterra o Marruecos.

Hay artículos que responden a preguntas, otros dan sugerencias y consejos para que, el mundo del vino, sea más fácil de entender: Vinos para ocasiones especiales; ¿Qué características debemos apreciar al

beber un vino?; Cómo maridar; Cómo elegir el mejor vino relación calidad precio en un restaurante; Qué aspectos debemos tener en cuenta al comprar un vino; ¿El vino mejora con la edad?; ¿Para acompañar un queso, es mejor el vino blanco o el tinto?

También hemos visto los efectos del cambio climático y como este afecta a las diferentes regiones vitivinícolas, y cómo se elaboran vinos en zonas sometidas a condiciones extremas, así como la tendencia a la viticultura orgánica y biodinámica. Hemos tocado muchos aspectos pero todavía nos queda mucho por hablar.

La sabiduría es consecuencia de la curiosidad y de la formación continua. Por más que lo intente, uno nunca será capaz de saberlo todo sobre una materia, y en el mundo del vino al igual que en muchas otras disciplinas, una vez que adquieres los conocimientos básicos, te das cuenta de lo poco que sabes... En ocasiones puede ser incluso desalentador, pero no debemos olvidar que el mundo del vino es un placer, y no hace falta ser un experto para disfrutar y apreciar los matices que se esconden dentro de una botella de vino. Con esta columna se busca inspirar al lector, alimentar su curiosidad y animarle a que se adentre en este mundo tan apasionante probando nuevos vinos y enriqueciendo así sus conocimientos.

Mark O'Neill es fundador de TheWinePlace.es y experto en vinos internacionales

- 146 / Los vinos de la guerra**
- 147 / ¿Qué son los vinos biodinámicos?**
- 148 / ¿Es el vino un afrodisíaco?**
- 149 / Vinos de fondo de armario**
- 150 / Guía rápida para saber más de vinos**
- 151 / Verdades a medias del mundo del vino**
- 152 / Hablando de vino**
- 153 / ¿Por qué algunos vinos son más caros que otros?**
- 154 / ¿Cuánto sabes de vinos del mundo?**
- 156 / Vinos para eventos especiales**
- 157 / Descubriendo vinos**
- 158 / ¿Qué sientes al beber vino?**
- 159 / ¿Qué vinos de la carta me dan más por menos?**
- 160 / ¿Cómo combinar vino y queso?**



Los vinos de la guerra

21
FEB

CUANDO DECIMOS 'LOS VINOS DE LA GUERRA' nos referimos a los de Siria y Líbano,

naciones vecinas, rara vez han dejado de ser las protagonistas de los principales titulares por sus conflictos de guerra, en especial Siria.

Domaine de Bargylus es la única bodega que actualmente comercializa vino en Siria. Es el sueño hecho realidad de Johnny Saada, cuya familia fue expulsada de su Siria natal en 1958 mientras veía como su negocio pasaba a manos del gobierno. Johnny regresó a su país en el 2003 y partiendo de cero, plantó las primeras cepas junto a la cadena montañosa de nombre romano, Mount Bargylus. Los varietales con los que trabaja son Chardonnay y Sauvignon Blanc para los vinos blancos y Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot para los tintos.

Hoy en día son sus hijos, Karim y Sandro Saada, los que se ocupan del negocio. Desde que la guerra estallara en el 2011, el visitar los viñedos personalmente se ha convertido en una aventura demasiado peligrosa para ellos. En una entrevista reciente con la BBC, Sandro comentó "Gracias a Dios, a día de hoy no tenemos que lamentar ninguna baja

en el equipo, pero nuestra plantación de Chardonnay ya ha sido bombardeada en dos ocasiones". Sólo el hecho de visitar el viñedo supone arriesgar la vida. Un taxi se encarga de recoger las muestras directamente del campo trasladándolas, en cajones refrigerados, durante más de 200km, hasta la oficina en Beirut, Líbano, donde se catan y analizan previo a la vendimia y elaboración.

Con todo y con eso, Domaine Bargylus elabora vinos de una calidad suprema que se pueden disfrutar en algunos de los mejores restaurantes de Londres, París y Hong Kong.

El Líbano, también ha sufrido una larga y cruenta guerra civil que comenzó en 1975 y se extendió hasta 1990, periodo durante el cual, el negocio del vino se vio prácticamente extinguido. La mayoría de las bodegas se encuentran en las colinas de Bekka Valley, en la costa Este Mediterránea, que hoy sufre la amenaza de los ataques de ISIS procedentes de la vecina Siria.

Si este artículo sobre "Los Vinos de la guerra" te ha parecido interesante y te gustaría recibir nuestro newsletter, pásanos tu email aquí. Pese a todas las dificultades, la industria del vino en

el Líbano ha experimentado un gran desarrollo y en últimos 15 años se han construido 30 nuevas bodegas, que de un total 42 son capaces de elaborar hasta 8 millones de botellas al año, que se comercializan en más de 40 países. Según Hady Kahale, Director General de Ixsir, "La joyería y el vino son los únicos negocios del Líbano cuyo con balance positivo".

Chateau Musar es la bodega más famosa del Líbano. Durante los años que duró la guerra, Serge Hocho, se dedicó a viajar y abrir mercado para el vino libanés. Hoy en día, las bodegas más reconocidas a nivel mundial por la magnífica calidad de sus vinos son, Domaine des Tourelles, Chateau Kasara e Ixsir.

Curiosamente, Ixsir tiene una gran influencia española al ser el madrileño Gabriel Rivero, Gaby, uno de sus enólogos. Gabriel vive y trabaja en el Líbano desde hace más de 6 años, a donde llegó después de haber desarrollado grandes proyectos en Bordeaux y Ribera de Duero. Ixsir Altitudes Red está elaborado con Cabernet Sauvignon, Caladoc, Syrah y algo de Tempranillo, en una proporción perfecta que resulta en un gran vino.



¿Qué son los vinos biodinámicos?

4
MAY

REPASANDO LAS NOTAS DE CATA DE CUANDO EMPECÉ A CATAR VINOS

BIODINÁMICOS me he dado cuenta de que mis notas no eran precisamente halagadoras, y siempre encontraba faltas en este tipo de elaboraciones. Pero eso era antes. Las cosas han cambiado. Después de dedicar años a catar y aprender sobre cómo cada bodega se las arregla para poder elaborar vinos en esta línea, todavía me sigue sorprendiendo la cantidad y calidad de muchos de los vinos biodinámicos que hoy en día llegan al mercado.

¿Qué es un vino biodinámico? La biodinámica es un sistema de agricultura ecológica que sigue las enseñanzas de Rudolf Steiner, un teólogo y filósofo austriaco, que establece sus principios en 1924. Al igual que en la agricultura biológica, no se permite el uso de pesticidas o fertilizantes, pero la biodinámica va mucho más allá, considerando las fuerzas de la naturaleza y guiándose por los ciclos de la luna para determinar los momentos de plantación, poda o vendimia. Independientemente de lo que pienses sobre estas prácticas, sus

principios tienen su lógica. En suelos que han sido tratados constantemente con pesticidas, apenas encontrarás insectos o microbios. El suelo no tiene vida y los cultivos dependen de los fertilizantes para prosperar. Los suelos no tratados con productos químicos van a recuperar la vida microbacteriana que, influirá el desarrollo de las plantas, dotándolas de particularidades que luego, se reflejarán en el carácter de los vinos.

Es interesante ver cómo por medio de animales de granja se consigue trabajar y fertilizar el suelo en los viñedos.

Los gansos y las ovejas se encargan de limpiar el suelo de hierbas y hierbajos; los caballos ayudan a airear la tierra entre las vides y todos ellos, abonan el terreno naturalmente. Desde Napa en California, hasta Stellenbosch, en Sudáfrica, multitud de bodegas han ido aplicando métodos de cultivo biodinámico, con el objetivo de conseguir un carácter y personalidad diferenciadores para sus vinos.

Serías capaz de distinguir vinos biodinámicos y orgánicos del resto de vinos? Es complicado. Un buen vino tiene muchos matices y otorgar todo el éxito al

resultado de las prácticas biodinámicas sería discutible. Bien es cierto que algunos de los mejores vinos del mundo se hacen de esta manera, por ejemplo, Domaine de la Romance-Conti en Borgoña, una de las más renombradas bodegas a nivel mundial, que es desde hace tiempo biodinámica. También es justo señalar que su fama y calidad precedían a la aplicación de estas prácticas. La pregunta es, ¿alcanzarían estos vinos esa calidad si no fueran biodinámicos? Quizás. Dos de mis vinos biodinámicos preferidos, que os recomiendo probar, son Coyam de Bodegas Emiliana en Chile, y Yealands Pinot Noir, de Nueva Zelanda. En cualquier caso, si la aplicación de la biodinámica resulta en la minimización del rastro de toxinas, consecuencia de la aplicación de químicos de uso agrícola, hay que reconocerle el valor añadido que supone.

Podemos concluir que, aunque previsiblemente la mayoría de las bodegas no se convertirán en biodinámicas, es importante señalar la existencia de una corriente de creciente preocupación y concienciación general con respecto a la forma de gestionar y recuperar la riqueza de nuestros suelos.



¿Es el vino un afrodisíaco?

26
JUL

PARECE QUE SÍ, PORQUE VARIOS ESTUDIOS INTERNACIONALES

SOSTIENEN QUE EL VINO ES UN AFRODISÍACO. Está claro que el vino tiene un efecto relajante pero, ¿un afrodisíaco? ¿Qué será eso que tiene el vino?

Un estudio del hospital de Santa Maria Nuova en Florencia, realizado sobre una muestra de 800 mujeres, concluye que el deseo sexual se incrementa cuando el vino se consume moderadamente, al aumentar este la presión sanguínea en las zonas erógenas de la mujer. El alcohol contiene etanol que, en pequeñas cantidades, estimula una parte del cerebro denominada hipotálamo que controla las funciones básicas y los niveles hormonales, lo que da lugar a sensaciones de relajación, algo así como una ligera flojera. Una ingesta excesiva de alcohol, en cambio, provoca el efecto contrario.

En ocasiones, habremos podido oír hablar de las propiedades afrodisíacas del chocolate que, al igual que el vino tinto, contiene aminas que son componentes orgánicos naturales. Análisis de vino

tinto demuestran que las mayores concentraciones de aminas se encuentran en la Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. La histamina, una de las aminas más conocidas, tiene un efecto sedante que puede comprimir receptores en el cerebro responsables de estados de ansiedad. También puede ser un estimulante, pero en demasía se consigue el efecto adverso, somnolencia y disfunción sexual. Así que un vaso de un buen Carmenere en lugar de cuatro, es lo recomendable para obtener todo lo mejor de un vino.

Según los investigadores de la Universidad de Kingston, el vino tinto puede aumentar la cantidad de testosterona en los hombres. El ingrediente clave en el vino es la quercetina, que bloquea la eliminación natural de testosterona a través de la orina. El exceso de vino tinto tendrá el efecto contrario.

La capacidad que tiene el ser humano para memorizar y recordar aromas es muy fuerte y prolongada en el tiempo. En una cita, un estilo particular de vino puede llegar estimular esos recuerdos. A partir de ahora, tienes que prestar

más atención a los aromas que te ofrece una copa de vino, ya que estos podrían hacerte revivir grandes momentos.

Los aromas del vino pueden llegar a ser estimulantes pero actúan de forma diferente en los hombres que en las mujeres. A las mujeres, en términos generales, les atraen más los aromas especiados y los que recuerdan a ciruelas negras, tierra y musk. De hecho, unos estudios recientes en Estados Unidos evidencian que las feromonas masculinas son muy parecidas a las de la Pinot Noir, especialmente la que procede de 'cool climate'. Lo que todavía no he logrado encontrar son estudios que nos den pistas sobre vinos que contienen feromonas similares a las femeninas.

También es cierto que el vino tiene antioxidantes y polifenoles que en ingestas moderadas dicen que este tipo de antioxidantes da un brillo especial a la piel.

En conclusión, cuando se trate de vino y seducción, bebe moderadamente y bebe bien. Elige con criterio, trata de identificar los aromas, disfruta del momento y de la magia del vino.



Little Black Dress

Vinos de fondo de armario

15
AGO

CUANDO HABLAMOS DE VINOS DE FONDO DE ARMARIO, hablamos de tus vaqueros favoritos, o de esa camisa que va con

todo, o del famoso “little black dress” imprescindible para muchas mujeres ... en definitiva se trata de unos vinos que te valen para cualquier ocasión. Es importante tener siempre a mano una botella de ese vino que va con casi todo. Para hacer tu fondo propio fondo de armario, te propongo seguir unos pasos muy sencillos:

Elige vinos que creas que vayan con varios de tus platos favoritos.

Piensa en el estilo de vinos que les gustan a grupos de amigos diferentes.

Trata el vino como un ingrediente más. No elijas el vino en el último minuto.

Probablemente ya tendrás en la cabeza 3 ó 4 vinos que te pueden valer ... pero para darte más ideas, te voy a poner unos ejemplos para que te sirvan de inspiración y puedas hacer tu propio

fondo de armario. Imagínate la típica situación, la nevera casi vacía. Si eres de los de pizza y ensaladas, vas a necesitar un vino que le dé a esta sencilla cena, un toque especial. Un Nero d’Avola del sur de Italia, como Manrarossa de Sicilia, le dará un toque italiano, o también, puedes optar por un Rosado español, uno de mis favoritos es de Requena, Al Vent Bobal, con ese carácter típicamente mediterráneo.

Si te van las hamburguesas prueba con un Cabernet Sauvignon de Chile, como Luis Felipe Edwards Cabernet Sauvignon Classic, es el maridaje perfecto. Una suculenta y jugosa hamburguesa va muy bien con un Cabernet tan fácil de beber como este. Sencillamente delicioso.

Si te van las cenas sin complicaciones a base de exquisitos surtidos de buenos embutidos y quesos, has de tener en cuenta los aromas, texturas y sabores a la hora de elegir el vino correcto.

Piensa que el vino debería tener cuerpo y también, acidez natural de modo que, el queso o la carne, no lleguen nunca a

dominar al vino. Prueba con un Malbec de Argentina, como Bodega Humberto Canales.

Si te gusta el picante. Este tipo de platos requieren vinos que neutralicen el picor y ensalcen los sabores de las especias. Si eres de los que por ejemplo, como a mí, les encanta la cocina india, y se te da bien el pollo al curry, te recomiendo que lo acompañes con un Riesling como Mad Fish de Australia o un Gewürztraminer de Alsacia. La dulzura natural de estos vinos combina a la perfección con la grasa y las especias de este plato. Pruébalo y dime que te parece.

Un plato clásico y delicioso como pueden ser las chuletilas de lechal, maridarán fenomenalmente bien con un Pinot Noir de Nueva Zelanda como Yealands Estate, o con un buen Rioja como Artadi de la Rioja Alavesa, uno de mis favoritos. Estos vinos son muy diferentes en estilo pero, los dos van genial con el cordero.

Bueno, ahí tienes algunas ideas para que hagas tus propios vinos de fondo de armario.



Guía rápida para saber más de vinos

21
AGO

**SIGUIENDO ESTOS
10 SENCILLOS
PASOS EN ESTA GUÍA
RÁPIDA** para saber más

de vinos, conseguirás, en poco tiempo, aprender un montón de cosas más sobre el mundo del vino.

No. 1

¿Cómo sé si un vino es bueno? esta es una duda bastante común y hay que decir que uno no necesita saber mucho de vinos para saber que cuando bebe un buen vino, la calidad en el vino igual que en cualquier otro alimento, es una evidencia a la vista de todos. Prueba y decide por ti mismo.

No. 2

Si cuando bebes o compras un vino, sientes curiosidad o tienes alguna duda, pregunta, es lo mejor, y a veces, la única manera de aprender.

No. 3

No bebas siempre los mismos vinos, atrevete a probar vinos diferentes y, recuerda, tu gusto no tiene por qué ser el de la mayoría.

No. 4

Para apreciar todos los matices de un vino, lo que hay que hacer es pegar un buen trago, pasarlo por toda la boca y sorberlo un poquito antes de tragarlo.

No. 5

El cierre boca-rosca no es ni mejor ni peor que el cierre boca-corcho. La rosca es un cierre alternativo que se utiliza en vinos para evitar problemas de calidad del corcho. En los países escandinavos, en Reino Unido y en Nueva Zelanda es el cierre más común, desde los más económicos, hasta vinos de 50€, incluyendo muchísimos vinos españoles.

No. 6

Otra duda bastante común es, el tiempo que puedo guardar una botella abierta en perfectas condiciones. En las tiendas especializadas puedes conseguir pequeños inventos que prolongan la vida del vino. En general, mi consejo es que no lo guardes mucho más de un día.

No. 7

Es importante elegir bien el tipo de copa a la hora de catar. No es cuestión de gastarse una fortuna pero, es conveniente elegir copas o vasos que tengan profundidad y anchura en su base para que puedas mover el vino y liberar los aromas más fácilmente.

No. 8

La gran mayoría de los vinos que encontramos en el mercado son vinos jóvenes, y su añada debería coincidir con un año anterior al actual. Los

países del hemisferio sur suelen ir una añada adelantados a los del norte por la diferencia de estación. Algunos vinos, se elaboran con la intención de que evolucionen y mejoren con el tiempo y puede ser el caso de por ejemplo, algunos Riesling Alemanes, Riojas y Borgoñas.

No. 9

El precio de un vino viene determinado por tres factores principales; el coste de elaboración, la cantidad disponible y la demanda. Personalmente, nunca he querido que el precio influya en mi opinión sobre un vino y prefiero catar sin saber su coste. La mayoría de las veces, no es el vino más caro el que más me gusta.

No. 10

No te dejes intimidar por las descripciones rimbombantes que hay en algunas contra etiquetas, muchas simplemente se inspiran en otras, tienes que probar para poder llegar a tus propias conclusiones.

Mi consejo es, que sea como sea, te des pequeños lujos de vez en cuando, ya sea con un café Blue Mountain de Ethiopia, con una cerveza artesanal o con un Syrah de un pago Australiano, disfruta de la vida.



Verdades a medias del mundo del vino

30
AGO

**MUCHAS VECES
DAMOS POR
BUENAS CREENCIAS
POPULARES QUE NO**

SON EN ABSOLUTO CIERTAS y que nos limitan en gran manera a la hora de disfrutar de un buen vino y una buena comida. Vamos a desmitificar algunas de ellas.

1. El vino blanco tiene menos calorías que el tinto.

Depende, y muchas veces no es verdad. Las calorías de un vino las determina el grado alcohólico y el azúcar residual del vino. Existe mucha confusión respecto al origen del azúcar en el vino. El azúcar natural que contienen las uvas fermenta y se transforma en alcohol. A veces se añade un poquito de mosto concentrado que incrementa los niveles de azúcar y redondea el vino.

Esta es una práctica legal y habitual, tanto en vinos blancos como en vinos tintos en todo el mundo. Dicho esto, ya sabemos que el color y las calorías del vino no están relacionados.

2. Vino blanco para pollo o pescado, vino tinto para carne roja.

Si prefieres beber tinto en lugar de blanco, debes saber que no hay ningún motivo por el que no puedas tomarlo con un pescado.

Evidentemente, evita tintos con mucho cuerpo para acompañar a pescados blancos de sabores suaves, ya que el vino dominará y anulará los sabores del pescado. El maridaje del vino con la comida se basa, principalmente, en una preferencia personal en la que hay que tener en cuenta la intensidad de los sabores para lograr la armonía.

Una combinación que por ejemplo yo creo que funciona muy bien es Humberto Canales Pinot Noir de Argentina con un bonito con tomate, un plato excelente en esta época del año.

3. Hay que decantar el vino y dejarlo respirar.

No siempre es cierto. Para poder apreciar mejor el sabor y aroma de un vino con madera o con mucho cuerpo, se recomienda que, tras abrirlo, hay que decantarlo y darle un tiempo para que “respire”.

La manera correcta de airear un vino consiste en decantarlo. El efecto que buscamos podría equipararse al mismo de abrir las ventanas para que entre aire fresco. El tiempo de reposo dependerá del vino.

Yo os animo a que decantéis media botella de uno de vuestros vinos tintos favoritos y lo comparéis con la otra media

no que no hayáis decantado para ver si podéis notar la diferencia.

4. Los vinos orgánicos están libres de químicos.

Aunque durante el cultivo de las uvas no se utilizan productos químicos, durante la fermentación se producen sulfitos de manera natural, pero además, en el momento de embotellarlo, está legalmente admitido añadir más sulfitos para estabilizar el vino y evitar que se oxide.

Algunas personas son más sensibles que otras al azufre y, erróneamente, creen que en los vinos orgánicos tienen una alternativa. Es importante leer la información impresa en la contraetiqueta para estar seguro de si el vino contiene o no sulfitos.

5. Los vinos rosados son de calidad inferior.

En términos generales, no es cierto. El mosto es incoloro y es la piel de la uva la que proporciona el color. Los vinos rosados se obtienen a partir del mosto de uvas tintas que han tenido muy poco contacto con las pieles. Por ello, un vino rosado de buena calidad puede ser tan bueno, o incluso mejor, que un vino tinto o un blanco joven. El vino rosado es un acompañamiento excelente para una gran variedad de platos, tanto de pescado como de carnes blancas.



Hablando de vino

6
SEP

DISFRUTAR DE UN BUEN VASO DE VINO ES UNO DE LOS MAYORES PLACERES

QUE UNO PUEDE TENER en esta vida. Hablar de vino también puede ser una buena manera de romper el hielo en una cita, con amigos o durante una reunión de negocios. Yo me dedico profesionalmente al mundo del vino y escucho cómo la gente habla del vino, y estas, son algunas de las cosas que he observado y que puede que te resulten familiares:

«Yo no sé nada de vino, sólo que me gusta», es una frase que he escuchado un montón de veces, y también «Nunca recuerdo las marcas de vino». La mayoría de la gente es incapaz de recordar el nombre del vino que bebió por última vez. Cuando me piden consejo, lo que les digo es que traten de recordar la variedad, por ejemplo, Sauvignon Blanc es una variedad muy popular en todo el mundo y puedes probarlo en diferentes versiones empezando por ejemplo por los vinos franceses, luego neozelandeses, sudafricanos, chilenos y por supuesto también españoles. Imagínate las

fronteras que puede abrirte una sola variedad.

Un amigo me dijo: “Yo no bebo vino, pero a mi mujer le gusta tomarse una copita de vez en cuando y la verdad es que es una pena abrir una botella tan solo para una copa”. Esto es algo que no suele pasar en mi casa pero, sí es cierto, que le pasa a mucha gente. ¿Por qué hay tan pocas alternativas al formato tradicional de botellas de 75cl? En países como Suecia o Reino Unido, el bag in box y las bolsas dosificadas son muy populares y además la calidad de estos vinos suele ser buena. La ventaja de un bag in box de 2L es que encaja perfectamente en la puerta de la nevera y suele conservarse bien durante días, incluso semanas, lo cual te permite tomarte esa copita de vino cuando te apetezca. Muy práctico.

En España el bag in box no es muy popular y no suele verlo en las tiendas, y cuando lo hay, lamentablemente, no es de la mejor calidad, y es una lástima porque no debería ser así.

Estaba en un restaurante con unos amigos y alguien dijo: “Esta carta no me dice

nada, es un listado sin más, no sé que elegir”, “¿qué os parece si elegimos el vino de la casa o este que es el segundo más barato? (esta última opción no suele ser una buena idea) o si no un Rioja y listo” (la denominación de origen que se ha convertido en la marca española más potente dentro y fuera de nuestras fronteras). Más restaurantes deberían dedicar el tiempo a hacer una pequeña descripción de cada vino de su lista para que a sus clientes les resulte más fácil elegir. Hoy en día, casi todos tenemos smartphones así que siempre queda la opción de hacer un par de consultas online.

Personalmente, me gusta una aplicación que se llama VIVINO, que viene a ser como TripAdvisor pero solo de vinos. Normalmente presto más atención a los comentarios negativos que son más fiables que los positivos. Al menos esta información puede ayudarme un poco más a la hora de decidir.

Ya sabes que siempre puedes contar conmigo para hablar de vinos, estaré encantado de charlar contigo, y si me buscas en redes sociales es fácil encontrarme.



¿Por qué algunos vinos son más caros que otros?

25
SEP

¿POR QUÉ ALGUNOS VINOS SON MÁS CAROS QUE OTROS?

¿Cuánto cuesta realmente una botella de vino? ¿Te has preguntado alguna vez por qué hay tanta diferencia de precios entre unos vinos y otros?

Los vinos más caros del mundo que cuestan cientos, incluso miles de euros, representan realmente un porcentaje muy pequeño del mercado del vino. Estos elevados precios son resultado de la combinación de tres factores: origen, demanda y especulación. Para la mayoría de los productores y elaboradores, el panorama es completamente distinto, con márgenes estrechos además de una feroz competencia.

El coste de una botella de vino viene determinado por el origen de la uva, la forma de elaboración y su presentación. Por ejemplo, hay un abismo entre una vendimia con selección manual y una vendimia mecanizada. Tampoco es comparable el coste que supone conseguir un 1kg de uvas en La Mancha o en Burdeos.

La demanda de una variedad concreta también afecta al precio final. Además,

dependiendo del año, factores como la climatología pueden afectar seriamente a la vendimia, al tamaño del grano, a la cantidad y a la calidad de la uva y, consecuentemente, frustrar al consumidor con la consiguiente subida de precios.

Para analizar el precio de una botella de vino y entender el reparto de costes de su elaboración y comercialización, vamos a partir de un ejemplo en el que hablamos de lo que estos costes podrían representar para una bodega mediana con una producción inferior a las 200.000 botellas al año.

Una botella que cueste 7,50€ en una tienda, en un restaurante puede llegar a costar entre 15€ y 20€. Si a este precio, 7,5€, le quitas el IVA, el margen del distribuidor y los costes de distribución, es muy probable que esta botella haya salido de bodega a un precio que ronda los 3€. El margen medio del productor es aproximadamente del 30%, con lo que nos quedan 2,10€ para cubrir los costes de la botella de vino.

La vendimia, elaboración y almacenamiento del vino suponen aproximadamente un 40% de esos

costes; las materias secas, botella, corcho, cápsula, etiqueta y caja viene a ser otro 40%, y el 20% restante es *marketing*.

En comparación con otros negocios, el margen del elaborador en el negocio del vino es pequeño, lo que evidencia que la pasión por el vino es, para la mayoría de mis colegas, mucho más importante que el beneficio que van a obtener por sus ventas. Ganar dinero elaborando vino es mucho más complicado de lo que la gente puede llegar a imaginarse a simple vista.

Cuando se importan o exportan vinos a nivel internacional hay, además, costes añadidos, como las tasas de importación y exportación, costes de transporte y tasas alcohólicas donde corresponda, incrementando aún más el precio para el consumidor final.

Gastarte más dinero en una botella de vino no siempre te garantiza que ese vino te vaya a gustar más que otro más económico. Es importante experimentar y descubrir nuevas variedades, estilos, países y regiones. Al hacerlo vas a lograr encontrar vinos que te sorprenderán.

¿Cuánto sabes de vinos del mundo?

4
OCT

PRUEBA TUS
CONOCIMIENTOS
CON NUESTRO TEST



01. El Chablis es un vino...

- a- Puede ser ambos
- b- Blanco
- c- Tinto



02. ¿Dónde está el valle de Napa?

- a- Sudáfrica
- b- USA
- c- Australia



03. ¿Qué varietal española es conocida también como cencibel, tinta de toro o tinta del país?

- a- Tempranillo
- b- Bobal
- c- Garnacha



04. ¿A qué DO pertenecen los viñedos de Valladolid y Burgos?

- a- Ribera del Duero
- b- Bierzo
- c- La Rioja



05. Malbec es la uva por excelencia de...

- a- Argentina
- b- Chile
- c- Uruguay



06. Nueva Zelanda es famosa por sus vinos elaborados con...

- a- Riesling
- b- Garnacha
- c- Sauvignon Blanc



07. Semillon es un varietal que se usa para elaborar vino...

- a- Espumoso
- b- Blanco
- c- Tinto



08. ¿Dónde es más fácil que encuentres Sangiovese?

- a- La Rioja
- b- Chianti
- c- Côte de Rhône



09. ¿A cuántas botellas de vino equivale un magnum?

- a- Seis
- b- Cuatro
- c- Dos



10. El amarone es un tipo de vino fortificado de origen...

- a- Español
- b- Italiano
- c- Alemán



11. Serial, Verdelho o Bual, ¿qué son?

- a- Jerez
- b- Oporto
- c- Madeira



12. Señala cuál de los siguientes es un vino austriaco...

- a- Spargel
- b- Grüner Veltliner
- c- Wiener Schnitzel



13. El Cabernet Sauvignon, ¿es un varietal o una región vitivinícola?

- a- Una región
- b- Un varietal



14. Mandó es una variedad tinta procedente de...

- a- La Toscana
- b- Valencia
- c- El Valle del Loira



15. ¿Cuál de los siguientes no es un vino blanco?

- a- Moschofilero
- b- Aglianico
- c- Riesling



16. ¿En qué región francesa está Saint Emilion?

- a- Borgoña
- b- Chaors
- c- Burdeos



17. ¿En qué país están los viñedos más altos del mundo?

- a- Austria
- b- Suiza
- c- Argentina



18. ¿En qué país está el Valle de Maipo?

- a- Chile
- b- Grecia
- c- Portugal



19. Señala cuál de los siguientes pares de varietales no son el mismo

- a- Pinot Noir / Pinot Gris
- b- Shiraz / Syrah
- c- Macabeo / Viura



20. El Champagne sólo puede ser francés

- a- Verdadero
- b- Falso



21. Esta imagen es de un viñedo en una de las regiones vitivinícolas más bellas. ¿Sabes dónde está?

- a- Valle del Duero, Portugal
- b- La Mancha, España
- c- McLaren, Australia

soluciones: 01b-02b-03a-04a-05a-06c-07b-08b-09c-10b-11c-12b-13b-14b-15b-16c-17c-18a-19a-20a-21a

Vinos para Eventos



Vinos para eventos especiales

9
OCT

VINOS PARA EVENTOS ESPECIALES ¿CUÁNTO VINO

TIENES QUE PEDIR? ¿Qué tipo de vino es el adecuado? ¿Cuál es el precio correcto? En demasiadas ocasiones el vino se descuida y se deja a la elección del restaurante o del *catering*; sé listo y aprende a elegir bien.

Estos son algunos de los pasos básicos que deberías tener en cuenta a la hora de elegir los vinos de tus celebraciones.

Digamos que estás organizando una fiesta o un evento. Partes de un presupuesto con el que hay que cubrir los gastos de organización, comida, vino y actividades programadas.

El primer paso es calcular cuánto vino vas a necesitar. Yo suelo calcular que una botella me da para 2,5 personas. Con lo que, si por ejemplo, invito a 20 personas, necesitaría 8 botellas. Si sobra alguna, siempre puedes llevártelas a casa para disfrutarla otro día y recordar ese momento.

Una vez que ya sabes cuantas botellas necesitas, has de decidir cuantas de tinto, cuantas de blanco y cuantas de espumoso. Evidentemente, va a depender

de la época del año y del menú. Digamos que es verano y la celebración es al aire libre, en ese caso mi recomendación es que la mitad sea vino blanco y la otra mitad a partes iguales entre tinto y espumoso. En cambio, si la celebración es en otoño o en invierno, cambiaría las proporciones a 50% vino tinto, 30% vino blanco y 20% espumoso.

El siguiente paso para elegir vinos para eventos especiales sería qué tipo de vino comprar. Tienes dos opciones, la fácil y cómoda que es la selección que te ofrezca el *catering* o, si verdaderamente quieres ponerle un toque personal, hacer la tuya propia. Si estamos hablando de que es un día especial para ti, creo que esta última opción es obvia, y además, no tiene por qué ser complicado. Estas son algunas cosas que deberías tener en cuenta:

¿Quién viene?

¿Se trata de negocios o son amigos y/o familia?

¿Qué tipo de comida se va a servir? Algo ligero, pescados y mariscos, carnes ...

¿Comida o cena?

¿Formal o informal?

El presupuesto por botella nos va a indicar entre qué vinos elegir. Has de tener en cuenta que siempre vas a tener

buenas alternativas independientemente de cuánto dinero te puedas gastar. Una buena forma de conocer la oferta es probar vinos diferentes con amigos y compararlos para decidir cuál es el que más os gusta.

Teniendo en cuenta que estamos en España, es muy probable que quieras incluir algún vino español y a ser posible de tu región. También te recomiendo incluir algún otro de regiones vitivinícolas excelentes y que no estén sobrecomercializadas, por ejemplo, el Bierzo, donde encontrarás vinos muy interesantes. Para darle el toque internacional, puedes incluir alguna referencia de alguna de las grandes zonas productoras del mundo. ¿Qué tal un Malbec argentino o un Nero d'Avola italiano?

Para elegir vinos blancos te sugiero probar con un buen Macabeo o un Merseguera de Valencia, que pueden funcionar muy bien. Igualmente, un Albariño de Rías Baixas o un Verdejo de Rueda pueden ser una excelente opción. Si te atreves, podrías incluir un Sauvignon Blanc de Nueva Zelanda, un Chardonnay australiano o chileno y, cómo no, también puedes probar con un Riesling alemán.



Descubriendo vinos

17
OCT

DESCUBRIR VINOS MEDITERRÁNEOS Y DE OTRAS NUEVAS REGIONES

es uno de los aspectos más agradables del vino. Si siempre bebes vinos de las mismas zonas o denominaciones de origen, es como si siempre fueras a cenar a los mismos restaurantes. Es una opción segura, pero falta de nuevas emociones.

Los vinos de **Portugal** son poco conocidos fuera de sus fronteras, a excepción de los Oportos y el Vino Verde. Portugal tiene una gran cantidad de variedades autóctonas y vinos excepcionales y es una pena que, teniéndolos tan cerca, nunca llegues a descubrirlos. La región de Alentejo, en la frontera con Extremadura, y concretamente Portalegre, es, en mi opinión, una de las mejores zonas productoras en Portugal. Los terrenos son pedregosos, la altitud roza los 1.000 metros y su clima continental hace que estos vinos tengan un estilo muy determinado.

La mayoría de los vinos de esta región suelen ser una combinación de variedades entre los que caben destacar, Touriga Nacional, Trincadeira y Aragonez, a la que nosotros conocemos como Tempranillo, con variedades

internacionales tales como la Syrah y la Cabernet Sauvignon. Te recomiendo que, si tienes oportunidad, pruebes los vinos de Pedra Basta de Sonho Lusitano Vinhos.

El Líbano. La mayoría de los viñedos se encuentran en las Colinas del Bekka Valley, en la costa oriental mediterránea. A pesar de los conflictos y problemas que atraviesa el país, el número de bodegas productoras de vino se ha ido incrementando paulatinamente durante los últimos 15 años, pasando de 12 a 42, y exportando sus vinos a más de 40 países. La joyería y el vino son, probablemente, los únicos dos productos cuyas exportaciones superan a las importaciones.

Una de las bodegas más importantes y reconocidas por su calidad es Chateau Musar pero, otras, tales como Domaine des Tourelles, Chateau Ksara e Ixsir, son grandes bodegas que también gozan del reconocimiento internacional por la calidad de sus vinos. Ixsir es una bodega libanesa que tiene un cierto toque español, ya que su enólogo es el madrileño Gabriel Rivero que, tras haber trabajado en Burdeos y Ribera de Duero, cumplió su sueño de elaborar en el Líbano donde ya lleva más de seis años haciendo vinos para esta afamada

bodega. Os recomiendo que probéis uno de sus vinos, Ixsir Altitudes Red, elaborado con Cabernet Sauvignon, Caladoc, Syrah y Tempranillo. Es fantástico.

¿Sabías que uno de los viñedos más altos de Europa está en Tenerife? En las laderas del Teide, a 1.600 metros de altitud, se encuentran estos viñedos canarios. Hace más de 500 años que se elabora vino en las Islas Canarias y prueba de ello son las menciones de Shakespeare en “Noche de Reyes” cuando dice, “una copa de **Canarias**”. Esta región vitivinícola fue una de las pocas en Europa que puede presumir de no haber sufrido la filoxera, una plaga que asoló los viñedos de prácticamente toda Europa durante el siglo XIX. Lanzarote es un paraje único, singular e intrigante; sus vinos reflejan un carácter muy particular debido a las influencias de los constantes vientos atlánticos y los suelos volcánicos de cenizas negras sobre los que crecen las vides. Los variedades más comunes son Listán Blanco y Malvasía para vinos blancos, y Listán Negro para los tintos. Son variedades para muchos desconocidas que producen unos vinos realmente interesantes. Te recomiendo que pruebes los vinos de estas dos bodegas, Suertes del Marqués Fuentes y Monje.



¿Qué sientes al beber vino?

1
NOV

¿QUÉ SIENTES AL BEBER VINO? ACIDEZ, TANINO, ALCOHOL Y AZÚCAR, ¿QUÉ SIGNIFICAN?

Algunos de los términos utilizados para describir el vino pueden resultar algo confusos y quizás sea conveniente una pequeña aclaración sobre los mismos. Los cuatro grandes aspectos de los que hablamos para describir qué sentimos al beber un vino son la acidez, el azúcar, los taninos y el alcohol. ¿A qué se refieren estos términos?

La acidez: sin acidez el vino no existiría. La acidez le aporta al vino vivacidad, ciertas características aromáticas y un toque amargo. La acidez juega un papel determinante en la conservación de las propiedades antioxidantes del vino. Elegir un vino con la acidez adecuada es fundamental dependiendo de con qué se vaya a maridar. Por ejemplo, una salsa cremosa necesita un vino con un alto nivel de acidez, que sea capaz de cortar la grasa que aporta la crema. Para entenderlo, piensa que conseguimos un efecto similar al de cuando exprimimos un limón sobre una comida.

¿Qué son los taninos? Este es otro de esos términos que oímos constantemente al describir un vino. Los taninos son la columna vertebral de un vino y que sostienen a todos los demás elementos. Se encuentran en la piel y en las pepitas de la uva. Para entender qué son los taninos, piensa en el efecto que tiene en la boca un té muy concentrado. Te deja la boca seca y acartonada. Esos son los efectos de los taninos. Los vinos tintos son, por lo general, más tánicos que los blancos y eso se aprecia en unas notas secas ligeramente amargas.

Para que un vino vaya bien con un plato de comida, necesita de cierta estructura y ese ligero toque amargo que aportan los taninos. Sin ellos, el vino se presentaría totalmente plano en boca y quedaría dominado por el sabor de la comida.

¿Qué determina el nivel de alcohol de un vino? La mayoría de los vinos tiene un nivel de alcohol que oscila entre el 10% y el 14%. El nivel de alcohol depende de la concentración de azúcar que tengan las uvas a la hora de la vendimia. El tipo de clima juega un papel fundamental. Una región calurosa, como Jumilla en España, producirá vinos

con un mayor nivel alcohólico que, por ejemplo, cualquier región de Alemania, cuyas temperaturas son mucho más templadas. El efecto que produce el nivel de alcohol en el vino podría equipararse al nivel de grasa en la leche, desnatada, semi o entera. Vinos con niveles de alcohol bajos tienen menos cuerpo que vinos de graduación superior.

¿Cómo es posible que un vino blanco seco pueda parecer que sabe dulce? El nivel de azúcar de un vino lo determina el azúcar que contienen las uvas con las que se elabora. La fermentación consigue convertir ese azúcar en alcohol. Cuando todo el azúcar se transforma en alcohol, el vino resultante se considera seco y el azúcar residual del vino es muy pequeño, casi inexistente. La sensación dulce en un vino seco la aportan los sabores afrutados, es decir que, por ejemplo, en un Chardonnay Australiano, apreciaremos notas cítricas y sabores tropicales que nos darán esa sensación dulce en boca. El paso por barrica aporta al vino cremosidad y toques vainillados que contribuyen a crear esa sensación dulce. Y también hemos tener en cuenta que, una mayor graduación alcohólica genera también sensación de dulzor en boca.



¿Qué vinos de la carta me dan más por menos?

7
NOV

¿QUÉ VINOS DE LA CARTA ME DAN MÁS POR MENOS?

Según mi experiencia, en demasiados restaurantes el vino supone una fuente de ingresos en vez de ser sinónimo de calidad, variedad y valor. La consecuencia inmediata es que la clientela limite su consumo y más aún cuando, por lo general, las cartas tampoco aportan mucha información que nos ayude a decidir.

El vino de la casa es una buena guía para valorar un restaurante, ya que es el vino que el restaurante ha seleccionado porque considera que es la mejor relación calidad precio que puede ofrecer a sus clientes y que aporta valor a su oferta. Lamentablemente, no siempre es el caso.

Un restaurante, a la hora de decidir el precio de los platos de su carta, suele seguir la regla de los tres tercios: un tercio lo conforma el coste de la elaboración del plato en sí, otro tercio va destinado a cubrir los gastos de personal y mantenimiento, y el último tercio sería su beneficio.

Entonces, ¿por qué no se aplica la misma regla a la hora de decidir el precio de una botella de vino? Vinos que al restaurante le cuestan 4€, en la carta los ofrecen a 15€ y, vinos cuyo coste es de 6€, sobrepasan los 18€. Un vino de la casa de mayor calidad y con un margen menor, que suponga el doble de su coste en vez del triple o más, animaría al consumidor y generaría más ventas.

Sin embargo, hay que tener en cuenta que cuanto más caro es el vino, menor es el margen aplicado, así que tenlo presente cuando vayas a decidir qué vino beber. La elaboración de un plato para el restaurante es bastante más compleja y requiere mucho más trabajo que el servicio del vino, que al fin y al cabo, aparte de una adecuada conservación, no implica mucho más que abrir la botella y servir. Además, en la mayoría de las ciudades los distribuidores tienen plazos de servicio al día siguiente o incluso en el día.

Ojalá en España hubiera más restaurantes que ofrecieran a sus clientes la posibilidad de traer su propio vino

pagando un descorche. Esta práctica es muy común en otros países, por ejemplo en EE.UU. Esto permite al cliente disfrutar de una cena con su vino favorito, al tiempo que el restaurante ingresa un dinero por el servicio de descorche sin que esto afecte al margen global de su negocio.

También estaría bien que los restaurantes tuvieran una selección más amplia de vinos de calidad por copa y a precios razonables. Después de abierta una botella de vino, si se cierra y conserva correctamente, puede aguantar al menos un par de días sin detrimento de su calidad. Esto permitiría al cliente descubrir nuevos vinos sin la obligación que supone pedir una botella y, el establecimiento, daría más rotación a las referencias seleccionadas de su bodega.

Los restaurantes, poco a poco, van mejorando la selección de sus vinos de la carta y cada vez hay más locales con vinos realmente interesantes. Esperemos que llegue el día en el que la carta de vinos se iguale o sea más interesante que los platos del chef.



¿Cómo combinar vino y queso?

15
NOV

EL VINO Y EL QUESO PUEDEN LLEGAR A SER EL MATRIMONIO PERFECTO EN

TÉRMINOS CULINARIOS PERO

para que funcione, como en cualquier buen matrimonio, las cosas son más complicadas de lo que parecen. Si eres de los que crees que el queso solo marida bien con vinos tintos, quizás te sorprenda saber que, algunos blancos pueden ser, incluso, mejores compañeros para un queso. ¿Sabías que el queso sensibiliza el paladar y facilita percibir ciertos matices en el vino?

La Sauvignon Blanc es una de las variedades blancas más populares del mundo, sobre todo las procedentes de Nueva Zelanda y del Valle del Loira en Francia. Esta variedad marida muy bien con los quesos de cabra. Estos vinos, afrutados y grasos en boca, tienen un nivel de acidez perfecto para contrarrestar los tonos secos y ligeramente amargos de este tipo de queso.

La Chardonnay es una de las variedades que más posibilidades de éxito tiene en combinación con queso. Es especialmente recomendable con quesos cremosos como el Camembert o el Brie porque, con su acidez, se limpia

y refresca el paladar de la grasa que nos aporta el queso. Por estas mismas razones, a estos quesos cremosos, también les va bien un Cava, un Prosecco, o un Champagne.

El Tronchón es un queso histórico valenciano elaborado con leche de cabra o de oveja. Es muy aromático y algo cremoso y, he descubierto que, los vinos blancos autóctonos de Merseguera le van muy bien, aunque también puedes probar con un tinto joven de Merlot. Para quesos ahumados, en la línea del Gouda ahumado holandés, te recomiendo probar con un buen Syrah que haya envejecido en barrica. La combinación de los matices tostados y a tabaco que aporta la madera junto con los recuerdos a frutillas rojas, combinan muy bien con los tonos ahumados del queso.

Hace unos días, unos amigos de Navarra me pasaron a visitar y me trajeron un queso de su tierra, de leche de oveja. Para acompañarlo tenía que hacer los honores con un buen vino, así que elegí una botella de un gran vino, Humberto Canale Cabernet Franc de la Patagonia argentina. Es un vino superelegante, muy equilibrado, donde destacan las notas de café, vainilla y grosella acompañadas de un final sutilmente mineral, perfecto combinado con los tonos ligeramente

picantes y mantecosos del queso navarro. Todo un acierto.

Hay ciertos quesos que siempre suelo tener en la nevera: un Manchego semi-curado, un Cheddar inglés y un Pecorino italiano. Son quesos relativamente sencillos de maridar y les van bien vinos clásicos con cierta estructura, preferiblemente que hayan pasado tiempo en barrica, como podrían ser un Tempranillo, un Syrah o un Cabernet Sauvignon.

Para quesos duros suaves y algunos semiduros tipo Gruyère, te recomiendo que pruebes con vinos más ligeros como pueden ser un Pinot Noir o una Garnacha joven. Cuando tengamos que maridar quesos fuertes como el Cabrales, el Roquefort o el Stilton, lo mejor es un buen Oporto. Los matices dulces, pasificados, y especiados de este tipo de vinos, van fenomenal para contrarrestar la acidez mantecosa y sabores tan potentes de este tipo de quesos. Si lo prefieres, otro vino que va increíblemente bien con el queso azul es el Sauterne, un clásico entre los vinos dulces, apreciado por su gran calidad en todo el mundo.

Como siempre digo, prueba, combina y encuentra tu propio estilo de vino para combinar con tus quesos favoritos.

Go Further



**NUEVO FORD EDGE.
ESTÁ AQUÍ.**

Fe **EDGE**
Ford



Gama Ford Edge, consumo medio combinado de 5,8 a 5,9 l/100km. Emisiones de CO₂ de 149 a 152 g/km.

Restaurantes 5b

VAMOS A MÁS. Si pudiéramos situarnos en el día y la hora en que el año pasado nos reuníamos alrededor del Anuario de 5 barricas yo creo que hubiese sido muy difícil acertar en lo que iba a suceder en los casi trescientos sesenta y cinco días siguientes.

Todos reconocimos el trabajo realizado por los distintos sectores de la gastronomía y estuvimos de acuerdo de que había que seguir trabajando con ganas, con ilusión e incluso con sacrificio para llegar a las más altas metas de perfección.

Entre nosotros no puede haber medianías, hay triunfadores. Cada uno en su campo, cada uno con arreglo a sus metas, pero triunfadores. Y este año se puede hablar de muchos y grandes triunfadores y de muchas y grandes promesas que pasean, con orgullo el nombre de nuestra Comunidad y su gastronomía por todas las partes del mundo.

He sido y soy junto a todo el equipo de 5 barricas espectador privilegiado del devenir de los restaurantes, bares, tascas y tabernas de nuestra Comunidad.

Comparto, durante muchas horas, sus inquietudes, sus problemas, sus ansias de superación en un camino que, como todos sabéis es, de todo, menos fácil. Durante estos tiempos te vas dando cuenta de esos jóvenes que te preguntan y se interesan, en serio, por encontrar un lugar donde aprender esta profesión. De otros jóvenes que ya visten su chaquetilla blanca y comienzan a tener los triunfos profesionales en forma de “accidentes culinarios”. De esas personas que luchan por abrirse un hueco montando, inicialmente, un pequeño negocio, que prosperando, les lleve a realizar sus sueños.

Comparto la grandeza de los maestros a los que no se les cae el anillo por ayudar a los que empiezan y quieren ser, algún día, como ellos. Mejores, dirán, porque como ellos ya hay, al menos, uno.

Veo las caras de satisfacción de los cocineros y camareros y ayudantes cuando un cliente les felicita por su creatividad y servicio. O cuando se reúnen todos los compañeros a saborear el plato recién creado.

Son muchas cosas las que pasan, diariamente, en un restaurante y no todas agradables. Incluso me atrevería a decir que son tristes, porque estos profesionales se examinan varias veces al día y, a veces, por desconocimiento o por “falta de memoria” juzgamos, por un momento, toda una trayectoria.

De lo bueno y de lo menos bueno, soy testigo diario y, repito, me siento satisfecho y honrado y más, cuando me dan la oportunidad de aprender un poco más.

Hoy, sin poder volver atrás, comparto con todos vosotros la grandeza y el paso adelante que nuestra gastronomía está consiguiendo. Pero hay más, no hay quien la pare y de eso daremos cuenta el próximo año.

Aquí tenéis una recopilación de las entrevistas que hemos realizado en los últimos meses. Cabe decir que no están todos los que deben pero sí, escogidos en distintas categorías, una buena representación de nuestra gastronomía. Vamos a seguir adelante con nuestra ilusión de conseguir lo óptimo y, si nos lo permitís, lo haremos juntos porque gran parte de nuestra existencia, está ligada a la vuestra.

José Antonio López



Comparto con todos vosotros la grandeza y el paso adelante que nuestra gastronomía está consiguiendo. No hay quien la pare

TRES ES EL NÚMERO PERFECTO.



CON EL NUEVO FIAT TIPO STATION WAGON,
LA FAMILIA ESTÁ AL COMPLETO.



- Maletero de 550 litros • Excelente habitabilidad interior • Nuevo sistema Uconnect™
- Control de cruceo adaptativo



NO NECESITAS MUCHO PARA TENERLO TODO.

Gama Fiat Tipo Sedán: Emisiones de CO₂ de 98 a 113 g/km. Consumo mixto de 3,7 a 5,7 l/100km.



JULIO VERNE

Juan Carlos Exojo

DICE QUE VA “PEINANDO CANAS” y que ya lleva un largo camino recorrido. Y no seré yo quien le lleve la contraria. Este manchego/ valenciano/de todo el mundo te cautiva por su lenguaje directo y claro y por sus convicciones arraigadas en su carácter a través de sus años de experiencia.

Puede sorprenderte al principio por una seriedad encubierta que, en pocos minutos, da paso a una humanidad y alegría manifiesta.

A Juan Carlos nadie le regaló nada, como a la mayoría de los grandes que tienen que subir peldaño a peldaño para llegar al final de la escalera.

Trata, y bien, distintos tipos de cocina que le han hecho merecedor de todos los respetos. Buen producto, trato correcto e imaginación. Sería impensable otra cosa teniendo un restaurante cuyo nombre es Julio Verne.

Me admira la forma con que habla de sus proyectos, que nunca se acaban, de sus inquietudes, de las nuevas formas de elaborar y presentar sus platos. Él, que ha trabajado para muchos, ahora trabaja para sí mismo y “sus muchos” que son bastantes y fieles.

Juan Carlos Exojo es una gran persona, un magnífico profesional y un amigo que me ayudó en mis primeros pasos en mi vuelta al mundo de la gastronomía y que espero y deseo siga haciéndolo.

Le estoy agradecido y seguro que tiene muchas cosas para sorprendernos desde su centro de imaginación y creatividad: Julio Verne.



SERGI PERIS GASTRONÒMIC

Sergi Peris

ME HABÍAN HABLADO TANTO Y TAN BIEN de este cocinero que, cuando me lo encontré cara a cara estuve por preguntar por el verdadero Sergi. Salió a saludarme a la puerta de su resplandeciente restaurante (una gozada) y en un segundo se esfumó de mi memoria la imagen de una persona delgada, con aire bohemio al tiempo que resolutivo.

Sergi ha recorrido muchos países buscando algo nuevo y distinto para bautizar no solamente su cocina, sino la forma de elaborarla. Desde que dejó sin comer a su familia por cocinar todo lo que tenían en el frigo, este apasionado del arte culinario no ha parado de aprender de los más grandes y de seguir directrices de sus maestros. Sabe perfectamente lo que quiere y los retos son algo que le apasiona.

Recién inaugurado su local ya me comentaba que se le quedaba pequeño y no ha dudado en dar un gran paso a otro más grande. Y se ha atrevido con otras formas de llevar la alta cocina a todos los públicos, y está empeñado en ampliar sus actividades y saltar todos los obstáculos que se le pongan por delante.

Sergi Peris es un cocinero de coraje, empuje, creatividad y poderío. Tiene conocimientos y edad para hacerlo. No hay que esperar más.

www.sergiperis.com



LIENZO

Mª José Martínez

ES MUY COMPLICADO ACERTAR en la creación de un local que refleje, realmente, el “alma” de su hacedor. En este caso, almas.

Lienzo, tiene almas, dos. Una de ellas, a la primera que conozco, es a María José, que me da la bienvenida a su casa y lo hace de una manera cautivadora, como si la conociera de toda la vida. En un segundo rompe las posibles barreras de las presentaciones y se abre a ti como lo hace con sus platos. Y esta apertura gastronómica espontánea, heredada de su maravillosa tierra murciana, es la que ha cautivado a propios y extraños que, además, se sorprenden día a día con una obra de arte reflejada en el Lienzo de sus amores.

María José y Juanjo. Juanjo y María José. Y no lo pongo como juego de palabras, sino como una realidad admirable. No solamente están hechos el uno para el otro, sino que comparten pasión por la gastronomía e ilusión porque sus clientes sientan amor por lo natural y cercano como ellos lo han vivido desde sus orígenes.

Se desviven por encontrar, desde lo más normal a lo más insólito, y sonríen cuando al explicar sus platos han de alargarse en un ingrediente por el que preguntan sus comensales y que es novedoso para ellos.

No hay que dividir admiraciones. Nombrando a Lienzo se incluye a dos grandes y recién premiados cocineros, de los que esperamos tantas maravillas como sean capaces de darnos. Sin duda, muchas.

www.restaurantelienzo.com



CASA CARMINA

Mari Carmen y María José

CONOZCO A MARI CARMEN EN UNA CATA DE ACEITES a la que fui invitado junto a una selección de hoteleros. Ese cambio inicial de palabras y cómo no, de tarjetas.

Me sentí mal cuando tuve que reconocer que no conocía **Casa Carmina** y todavía peor cuando mis compañeros me cuentan la historia de este establecimiento emblemático dentro de la gastronomía valenciana.

Una gran familia se ha ocupado desde tiempos inmemoriales, en mantener viva la tradición de la cocina tradicional. Sí esa que todos buscamos y que no es tan fácil encontrar. La cocina de la abuela y de la madre elaborada a la manera de hoy, pero manteniendo todo su sentimiento y dignidad.

Mari Carmen y su equipo, han reformado un poco el local, en el Saler, pero tampoco han querido tocarlo demasiado, quieren mantener lo bueno que han heredado. Y me sorprendió no solamente el local, lógicamente al día siguiente ya estaba allí, sino también otro tesoro oculto en la cocina. **María José**. Cocinera con palabras mayúsculas que, rodeada de un halo de humildad que no necesita, es capaz de elaborar platos que rozan la genialidad.

Buena comida, buenos vinos, estupendo ambiente y unos arroces para recordar. Quiero hacer hincapié en la forma de llevar el comedor que tiene Mari Carmen, es como si estuviese hablando con una persona que conoces de toda la vida y confías en ella totalmente. Casa Carmina ha conseguido la satisfacción de sus clientes y de sus amigos, que somos muchos.

www.casacarmina.es



LA TASQUETA DEL MERCAT

Tomás Guitxan

ES TODO UN ATLETA. Estar delante de Tomás es ver lo que uno quisiera ser, pero que algo se cruzó en el camino y elegimos senderos distintos. Ríe el amigo Tomás cuando le hago este comentario y lo hace a carcajadas cuando le matizo que, de no conocerlo, podría pensar que se dedica a todo menos a la hostelería.

Pero este gran profesional de la cocina y la gestión hotelera ya me había expuesto sus planteamientos unos días antes en otro local que me sorprendió por su originalidad y por su calor, capaz de aunar a todo tipo de gentes sin que haya ninguna estridencia. Me refiero a la otra obra de Tomás, el Food club.

Vuelvo a encontrarme con una persona apasionada por la gastronomía y muy preocupada por la evolución de la misma. Es posible que no entre en la cocina tanto como quisiera, pero sí domina el arte de la selección y elaboración de productos y, lo que es más importante para sus negocios, buscar platos distintos que atraigan y fidelicen al público a quien se dirige.

Y lo consigue Tomás, que me cuenta cómo renueva sus locales continuamente, al igual que lo hace con sus platos, y que el hoy no es el mañana, y que el pasado mañana te sorprenderá más.

Me comenta que le roba horas al día pero que no hay satisfacción comparable a la palmada en la espalda de un cliente satisfecho y un local lleno. Y tiene razón.

www.latasquetadelmercat.com



PLAERDEMAVIDA

Mari Llusar y Axel Pitarch

TAMPOCO EN ESTE CASO PUEDO OCULTAR MI AMISTAD y pasión por estos dos grandes profesionales de la hostelería que “me han perdonado la vida más de una vez”.

Mari es una de esas cocineras tradicionales a la que le puedes pedir el plato que quieras que lo borda. Eso sí, díselo con tiempo porque le gusta elegir los ingredientes y no te va a permitir que tus prisas borren toda una trayectoria culinaria totalmente imaculada.

Cuidado, como te descuides, te sorprende con una de sus creaciones, de las que ella llama Creaciones Mari, que te deja con la boca abierta con la intención de pedir otra. Ella te va a sonreír con una copa de vino en la mano si la pillas fuera de servicio, y va a comenzar una clase magistral sobre su otra pasión, los vinos.

Y aquí interviene Axel, campeón de campeones: nariz privilegiada. Profesional capaz de descubrir, en una copa de vino, todo aquello que contiene pero que muchos no sabemos ver y apreciar. Axel tiene la paciencia de Job y te lo explica una y otra vez mostrándote las técnicas básicas, pero provocando el recuerdo de vivencias que te llevarán a saborear un buen vino y recordarlo en cualquier momento de tu vida.

Permítanme que les dé las gracias a Mari y a Axel por la cantidad de tiempo que me han tenido que aguantar y tantas veces repetir sus enseñanzas a las que, evidentemente, aún no he empezado a sacarle partido.

www.plaerdemavida.net



TIGRAN GASTROBAR

Tigran

HABLANDO UN DÍA CON UN COMPAÑERO de profesión, me comentaba que había comido en un restaurante que le había llamado la atención por lo básico, por lo sencillo que era. Comió bien y levantó mi curiosidad sobre todo porque hacía hincapié en el comentario de una cocina sencilla.

Las cosas del destino te llevan a encontrarte con gente grande y eso me ocurrió con Tigran. Yo conocía a su familia, que han tenido negocios de hostelería y siempre se habían caracterizado por una amplia cocina, elaborada con toda sencillez pero muy atractiva y, sobre todo, por los postres de la madre, que son difícilmente superables.

Pues Tigran ha seguido los pasos de la familia y se ha dedicado a estudiar, leer todo lo que cae en sus manos, practicar y asimilar los consejos de sus maestros en todo lo que concierne a la gastronomía.

Tiene su restaurante y se encarga de las compras a las cinco de la mañana, de la cocina, y sigue con sus clases, de las que espera aprender todo lo posible.

Sí, su cocina es sencilla. El pescado es pescado, la carne es carne y las verduras son verduras. Tal y como es. Otra cosa son las propuestas de acompañamientos a gusto del consumidor o como sugerencia del cocinero. Los sabores son tan auténticos como su cocina que, esperemos, nos dé muchas satisfacciones. Ah! Y por si fuera poco, la madre sigue haciendo los inimitables postres.

www.restaurante-tigran.com



MALA HIERBA

Lester y Pascal

SOY MUY ATREVIDO PARA LOS NOMBRES pero, la verdad, poner Mala Hierba a un restaurante... y eso es lo que le digo a **Lester** cuando lo conozco. Están trabajando en el interior y voy a meter las narices, como siempre, donde no me importa. Me encuentro con una persona muy joven que se ríe cuando le comento lo del nombre.

Tiene muy claro lo que quiere hacer y hasta dónde intenta llegar, no va a cambiar ni un milímetro, su hoja de ruta. Lester viene de Canarias, las queridas islas. Allí estudió cocina y sobre todo gestión empresarial en hostelería. Tiene algunos estudios más, pero no quiere que los refleje. Lester opina que el trabajo diario es la demostración más fehaciente de tu capacidad.

Pascal es el compañero de fatigas y parte de la inspiración de la carta que presentan a sus clientes. Y digo parte porque aquí opina y trabaja todo el mundo. Un buen equipo. Un mejor resultado.

De Montpellier, Pascal, que sabe lo que no está escrito de cocina. De Canarias, Lester que de gestión, sala y contactos tiene mucho por escribir. Ambos profesores en distintas escuelas y cada uno en su campo. Ambos maestros de formación en Mala Hierba.

Dos personas muy cercanas dispuestas escuchar todo aquello que les permita crecer como personas y como profesionales. Tienen muy claro lo que quieren hacer. Lo están haciendo y con muy buen resultado.

www.restaurantemalahierba.com



GRUPO HISPANIA

Manuel, Félix y Quique

LO QUE HACEN LOS CAMBIOS EN UN NEGOCIO y lo que se consigue con imaginación y buena gestión. Y esto viene a que tenía por costumbre tomar café con los buenos amigos en un establecimiento de la calle Hernán Cortés. Cierta día me dicen que ha cambiado de dueño y no solamente de responsable, sino de todo de todo.

Aquí me encuentro con **Quique**, una extraordinaria persona que domina como pocos, el difícil arte de la atención al cliente y, lo que es más, dedica todo el tiempo que puede a crear y transformar platos tradicionales en maravillosas tapas.

Manuel, Félix y Quique son los responsables del Grupo Hispania. Esta empresa cuyos comienzos los llevaron a cabo sus padres ha ido creciendo lenta pero firmemente, demostrando cada día lo que se puede hacer cuando se trabaja con los mejores productos además de presentarlos de una manera muy especial que ha creado escuela.

Para ellos es normal lo que para otros es extraordinario. Desde primeras horas de la mañana, **Tapería Hispania**, tanto en Hernán Cortés como en Cortes Valencianas, están sirviendo lo mejor de ellos mismos en cada comanda que ponen sobre la mesa.

Antes del mediodía, Quique pasa revista a su equipo en el sentido de que todo esté perfecto para el siguiente servicio. Hasta el más pequeño detalle.

He pasado tiempo aprendiendo y admirando la capacidad de trabajo de esta familia y me enorgullece ser su amigo.

www.restaurantehispania.com



LA FIRMA

Marisa y Roberto

CUANDO HABLAMOS DE PLATOS DE CUCHARA a todos se nos viene a la mente recetas de antaño, sabores intensos, aromas profundos, aderezados con algunas imágenes de nuestra abuelas incluso. Es lo que van a encontrar aquellos que visiten **La Firma**, en Valencia. Se trata de un establecimiento moderno y elegante que capitanean al unísono **Marisa y Roberto**. Leoneses de origen, quieren defender en Valencia esa cocina del norte de España que tanto cala.

Para ello han apostado por platos de cuchara como el cocido, que ofrecen los miércoles o las alubias los viernes, en sus diferentes variantes, que ofrecen de manera fija en su restaurante cuando el frío aprieta. Así se puede encontrar verdina con perdid escabechada, crestas de gallo... o les fabes con almejes, o el surtido de alubias (blanca, roja y pinta) cocidas por separado. El resto de días arroces, porque también quieren ofrecer calidad en la cocina local, para lo que Marisa se ha preparado a conciencia realizando diferentes cursos con maestros arroceros.

Pero no olviden que estamos en un restaurante de cocina leonesa. Las carnes maduradas de vaca vieja son un auténtico espectáculo, al igual que entrantes muy típicos como la cecina.

Y todo con un servicio profesional y amable encabezado por esta pareja que acogen a cada invitado con sumo gusto, aconsejándole con mucho criterio. Pueden ponerse en sus manos con toda confianza, porque un plato de más puede hacer que no disfruten alguno de los bocados que les esperan. El norte, en Valencia.

www.lafirma.es



LA MARÍTIMA

Javier, Jorge, Miriam y Cristina De Andrés

DESDE QUE LA FAMILIA DE ANDRÉS HA LLEGADO A VELES E VENTS el objetivo fijado no es otro que poner una sonrisa a una obra que debe ser emblemática para la ciudad.

En un enclave privilegiado, a pocos metros del Mediterráneo, **Javier, Jorge, Miriam y Cristina De Andrés**, no hacen sino lo que su madre **Loles** les enseñó, tratar a cada comensal como debe hacer un anfitrión que se precie. Y con ese espíritu trabajan los hermanos en un frenético día a día que tiene muchos frentes abiertos al mismo tiempo, y pronto tendrá alguno más. Javier es el hombre orquesta.

El que dirige y coordina los grupos de trabajo que sus hermanos capitanean en diferentes áreas. Jorge y Miriam en los fogones. Cristina y el propio Javier en la sala. Y todo este excelente trabajo se ve reflejado en **La Marítima**. Se trata de un homenaje a Valencia en todos sus rincones. Desde la decoración, con huerto de naranjos incluido, hasta la noble cocina, donde entre una amplia oferta, reinan los arroces y los pescados. Es rendir tributo a la ciudad, y en particular a la zona de los Poblados Marítimos en los que se asienta el edificio. Sabores de siempre con una vuelta de tuerca notable, pero sin perder nunca la esencia. Esa esencia que les grabó a fuego su madre Loles Salvador, a los que todos rinden una profunda admiración.

La mejor noticia que le podía ocurrir a Valencia con su Veles e Vents, es que cayera en manos de una familia como los De Andrés.

www.veleseventsvalencia.es



CASA MONTAÑA

Emiliano García

HABLAR DE CASA MONTAÑA es hacerlo de uno de los locales gastronómicos más emblemáticos de Valencia. Hacerlo del tesón que ha puesto en el proyecto **Emiliano García**, es difícil hacerlo sin llegar a la admiración. Porque **Casa Montaña** es un auténtico tesoro en el corazón de un barrio que hemos estado a punto de dejar liquidar, cuando otras ciudades presumirían de él y matarían por él. Pero eso es harina de otro costal. Hoy celebramos que tan ilustre establecimiento pueda seguir dando satisfacciones a los autóctonos y a los forasteros.

La oferta gastronómica de Casa Montaña sigue basándose mucho en el producto de mercado. Una pizarra colgando del techo detrás de la célebre barra de la casa, informa de lo que hay en el día. De la carta, puede sugerir tanto al que va a Montaña para tapear unas habas guisadas ("de las que tienen que saber a caracoles" como dice Emiliano) a unas tapas o unas sardinas a la plancha. Pero también al *gourmet* más exigente con elaboraciones de pescado o guisos de carne.

Si la visita a Casa Montaña es obligada para aquellos que añoran otros tiempos, los de la hora del vermú, también lo es para vivir una experiencia gastronómica que tardará mucho tiempo en olvidarse. Emiliano ha sabido conservar un tesoro que ha hecho de escudo con todo un barrio. Así que El Cabanyal puede seguir presumiendo de esta joya.

www.emilianobodega.com



LAS BAIRETAS

Pablo Margós

ES UNO DE LOS ÚLTIMOS VIAJES ACERTADOS de este año. Hubiera sido imperdonable no hacerlo. Estamos en una arrocería de las que quitan el sentido. En Chiva, en un local que desde fuera no deja entrever lo que vas a encontrar. Arroces en su estado más puro. Instalaciones para hacer 150 a la vez. Eso sí, a leña, no tienen gas. Es el templo de los **hermanos Margós**. Lo descubrimos a través de **Pablo**, el más pequeño de los hermanos, pero que tras una larga formación se ha convertido en el eje vertebrador del proyecto jefe de cocina y maestro repostero.

La historia de estos tres hermanos comienza con el proyecto de sus padres, **Rafa y Ana**, con **Paellas Margós**. Rafa padre construye un paellero enorme en el bajo de su casa de Chiva para hacer paellas para llevar. El negocio se convierte rápidamente en un enorme éxito. Tanto, que los hermanos no recuerdan otro domingo que no sea levantarse a las 09:00 de la mañana a freír carne.

El hijo mayor, **Rafa**, es el primero que despunta en el oficio. Hoy lleva su proyecto en Denia aunque asesora a sus hermanos. Marcos es el maestro arrocerero. Él es el rey del fuego. **Rodrigo**, por su parte, ejerce de enorme anfitrión en sala.

Y la verdad es que da gusto encontrar rincones que respeten tanto algo tan importante como el arroz, bien arropado por entrantes de enorme técnica y unos postres que serán de lo mejor de Valencia.

www.lasbairretas.com



EL YANTAR

Pilar y Carlos

YA HACE TIEMPO QUE EL RESTAURANTE QUE CARLOS CERVERA Y SU MADRE PILAR LAVARIÁS regentan en Venta del Moro se ha convertido en un lugar de paso obligado y de peregrinación cada día festivo. Con el cerdo y la caza como despensa natural por su ubicación geográfica, **El Yantar** presenta espectaculares platos de cuchara y una cocina de las que te hacen volar la mente.

Pilar es la que pone la tradición en este *coupage* explosivo que conforman madre e hijo. Es la encargada de la vertiente más tradicional en el restaurante. De esos sabores de siempre. De ese soplar una cuchara que en estos tiempos se echa tan de menos. Pero llegó un día en el que su inquieto hijo Carlos no se sentía del todo cómodo en ese corsé tradicional, con lo que decidieron que la mejor manera de seguir juntos en el camino era que dejar volar la creatividad de Carlos.

Así fue como El Yantar empezó a ofrecer platos de vanguardia basados en la tradición de Pilar. Siendo muy honestos con esa tradición y quedándose con toda la potencia de esa cocina. Así que en El Yantar puede encontrar dos cocinas en una, dos chefs en perfecta simbiosis. Dos almas que se adoran y adoran lo que hacen. No dejen de visitarles porque la sorpresa será de las que recordarán por mucho tiempo. Sabores para el recuerdo, tratados desde dos ópticas, pero con mucho cariño.

www.restauranteeLyantar.com



LA TÒFONA

Luis Gómez

SIN DUDA HA SIDO UNO DE LOS COCINEROS que más me han llamado la atención. Por fin un maestro con el peso adecuado para demostrar que su cocina es buena. Y nos hemos reído juntos cuando me echaba en cara que le “criticara” por tener “unos pocos kilos de más” cuando precisamente, un servidor va sobrado de “pecho bajo” y además, como **Luis** tenemos solamente un abdominal de esos tan de moda.

Me encanta Luis. Es sincero, directo, amable y, como la mayoría de sus compañeros, se mete en la cocina a primera hora y hay que sacarlo a patadas porque de lo contrario viviría allí.

Es un buen maestro en arroces, viene de familia y tanto él como su hermano, han sabido guardar las enseñanzas recibidas y el resultado es un buen arroz y una amplia gama de los mismos.

Pero no hay que quedarse en la superficie y, cuando se profundiza, encontramos al otro Luis que es un forofó hasta la médula de las nuevas formas de cocinar, del descubrimiento de nuevos productos además de ser un empedernido defensor del trato a la materia prima.

No hace demasiado tiempo que abrió **La Tòfona** pero poco a poco, y el tiempo nos dará la razón, la parroquia irá descubriendo las artes culinarias de las que hace gala este tremendo profesional y grandísima persona.

Si lo necesitas para algo, acude a Luis. El siempre estará contigo, dentro de sus posibilidades, claro.

PURA ESENCIA
DE ARTE ITALIANO

BELLEZA Y DINAMISMO
EN CADA DETALLE



Consumo ciclo combinado entre 4,2 y 6,5 l/100km, emisiones CO₂ entre 109 y 196 g/km.

ALFA ROMEO **GIULIA**

Motor Village
VALENCIA

Valencia. Avda. Tres Cruces, 52 (Avenida del Automóvil) - Tel. 96 370 71 00

La meccanica delle emozioni





KARAK, plato a plato, verso a verso

23
SEP

“...QUE NADA NI
NADIE TE IMPIDA
ACABAR LA SINFONÍA
QUE EMPEZASTE

CON TANTA ILUSIÓN Y
ENTREGA”.

Quiero presentarles a **Rakel**, el alma, corazón y vida del restaurante **KARAK** en la calle Baja 42, pero me está resultando un tanto complicado. Estoy acostumbrado a comentar la vida y las circunstancias que llevan a una persona a convertirse en cocinero y dedicar su vida, porque así es, a tan noble oficio. Con Rakel se me han roto algunos esquemas.

Estoy en el restaurante que tiene dos puertas, una principal y otra un poco más escondida, que da a una callecita donde sol y sombra juegan a adueñarse del terreno mientras los fumadores pueden echar un pitillo. En plena calle, sin molestar. En el interior, una hilera de mesas cómodas, sencillas... un poco más adelante, un reservado.

En todo el local una cantidad de energía positiva que te lleva de un sitio a otro. Todo el equipo de Rakel transmite esa potente energía de la que todos disfrutamos. Se nota, se puede palpar. Ella, la metro y medio con más energía de España está a la que salta. Conoce la vida, sabe el valor de la misma.

Nos sentamos en la misma mesa. El local está lleno, pero mi anfitriona me concede el honor de sentarse conmigo y dejar la responsabilidad del mediodía a su equipo. Confía y cree en él. Javier, su otra parte, está donde le corresponde, en todos los sitios. Ya es tener valor, porque esta cocinera es de lo más exigente del mundo y de lo más perfeccionista. Pero, amigos, con un verbo amable, cordial y convincente. Sabe, Rakel, que se debe a sus clientes y ese nivel de exigencia está centrado en un perfecto servicio y en una mayor atención.

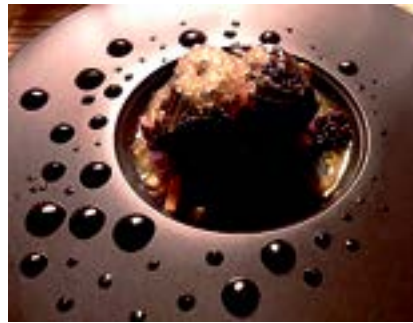
Está probando algunos vinos franceses que ha comprado hace unos días.

Descorcha un bourgogne Pinot Noir y lo presenta junto a unas virutas de jamón de ese que te invita a aplaudir.

“Como buen manchego, a mi padre **José Carlos** le gustaba disfrutar de las cosas buenas. Era, lo que se dice un sibarita. Mi madre, **María Elisa**, venía de familia que se dedicaba a los vinos, a la agricultura e incluso a la elaboración de coñac. Todavía se recuerda el coñac PONS que era de la familia”.

Rakel no tiene antecedentes culinarios ni le importaban un pimiento. Es una persona que se decanta por la música, por la pintura y por el teatro. Escribe poesía y sueña en que algún día interpretaría el papel de su vida. Todo, menos la cocina.

Una serie de problemas familiares dan un vuelco a la vida de la, por entonces, niña Rakel que se ve en la obligación de cocinar algún día de la semana para aliviar la carga familiar. Poco a poco le va entrando el “virus de la cocina”, hasta



tal punto que los experimentos que hace en sus tiempos de “cocinillas” casi dejan sin despensa a la familia.

“Casi cuatro horas tardo en hacer el relleno del buñuelo de bacalao. Además, no lo puedes comer en el mismo día, hay que dejarlo reposar. Lleva, como mínimo, cuatro clases de bacalao y...”.

...ría a mandíbula batiente cuando, al morder el buñuelo, ha salido disparado su preciado contenido. No desperdicio ni un miligramo del mismo.

“Sí, he estudiado cocina y he trabajado en muchos locales en los cuales he intentado aprender al máximo. Sin embargo, siempre he buscado un algo más que me llenara porque necesitaba que todo tuviese su ritmo...”.

Música, teatro, poesía, pintura y cocina... es complicado combinar todo esto si no se tiene una disciplina y se ama mucho lo que haces.

“He tenido que pasar hasta por lo que no está escrito. He viajado por muchos sitios, he llamado a muchas puertas y me he sacrificado lo que ha hecho falta y más, todo con el fin de aprender, aprender y aprender”.

Sin embargo, con todo, y más que por respeto no les cuento, esta joven cocinera no pierde la compostura, ni la sonrisa.

“Me encanta la cocina de las horas y mucho más cuando se junta la tradición con la modernidad”.

Y me cuenta las horas que emplea en hacer un fondo o limpiar un pescado o descubrir nuevas combinaciones de especias que aporten algo distinto a lo que ya conocemos. Y convence con una cocina de mercado diaria a la que ella le aporta ese toque creativo que es la cualidad diferencial. Es la cocina de Raket que te borda un **Lagarto Ibérico** o te sorprende con un sensacional **arroz con setas** que preparó, por primera vez para nosotros.

Y se empeña en que continuemos con una **carrillera de ternera** que hay que guardar en el palacio de la memoria de las cosas exquisitas.

Le encantan su familia y sus amigos y nos vamos por las virtuales calles de Casas Ibáñez en busca de una infancia un tanto dura. Los ojos, se ponen vidriosos y, de momento, salta como una liebre cantando a todo el mundo que es “la reina de las palomitas de maíz”, pero las que se hacen de forma tradicional. Y me habla, con pasión, del cuidado que hay que tener para hacerlas bien. Y un servidor piensa que si pone tanto amor en unas simples palomitas qué cantidad no pondrá para elaborar su cocina.

Tengo la respuesta y usted también. Cada plato que Raket le ofrece es una obra de arte con distintos componentes,

no sólo comestibles, sino de continente. Es un reto que ella misma se marca y que supera cada doce horas. Cada día. Durante todo el año.

Mientras tomábamos el **soufflé de avellana** y el helado, también de avellana, se nos ofreció un **postre de cítricos de canela, leche merengada** y todos los secretos del mundo que a mí no me lo quiso decir, pero que comparte con el resto de mortales.

La ausencia de Raket durante unos segundos me permite recorrer y recordar el menú del que disfruté unos días antes. **La bolita de Stilton con garrapiñados, la ensalada valenciana (no se la pierdan, por favor), la tortilla de patatas o el Figatell de Peix. Los arroces según temporada. El Black Salmón y...** queda mucho por recorrer.

La cocina de Raket es abundante y sabrosa. Sana y equilibrada y además, asequible. Se puede comer, perfectamente por 25 € persona.

Tienen que conocer KARAK y tienen que hablar con Raket. Si les apetece hacerlo y lo hacen verán por qué este reportaje es distinto. La protagonista y su obra, son distintos.

Que viva la diferencia. **Restaurante KARAK está en la calle Baja, 42. Su número de reservas es el 963 154 588.**



Viva Mascaraque: ver para creer, sentir para vivir

03
NOV

DICEN LOS EXPERTOS QUE NO ES PRUDENTE CAMBIAR

el nombre de un negocio cuando el personal ya lo conoce y además va bien. Este podría ser el caso del recién “reinaugurado VIVA TAPAS”, cuyo momento del cambio fue hace unos días.

El nuevo local tiene un nuevo nombre, **VIVA MASCARAQUE**. Tal cual.

Vayamos por partes. La excepción confirma la regla y esta, amigos, es una gran excepción. El concepto de Viva Mascaraque puede cambiar de nombre tantas veces como sea necesario porque la esencia, la filosofía y la forma de trabajar, es la misma.

Un cocinero que ha recorrido locales muy famosos de todo el mundo, **José Luis Mascaraque**, quiere y debe firmar sus creaciones. Años de trabajo y estudios, noches sin dormir, días de gloria, le dan derecho a poner su nombre ante la variedad gastronómica que le hace sentirse libre y grande, al tiempo que le crea una responsabilidad tan asumida como renovable.

Es lo que nace de su alma, lo que ejecutan sus manos y lo que presenta al cliente.

Otra parte es la que concierne al “local reinaugurado”. Evidentemente, el cambio de nombre implicaba otros cambios, pero no esperen un trueno, disfruten de la traca que atrae en cada trueno a la espera del final.

Reyes Real, se ha encargado del tema.

No podía ser otra.

Reyes está especializada en dar a conocer lo que no existe e iluminar los espacios oscuros que están llenos de vida.

VIVA es el lema de su existencia y de su profesión y VIDA da a lo que toca.

Las puertas del local son las mismas, cambia la rotulación.

La barra pequeña a la entrada y esa gran cocina que te permite disfrutar del trabajo de los profesionales que recibes, con tanto orgullo, por parte de los mismos, en tu mesa, a escasos centímetros del lugar donde se hace.

Las mesas y el comedor interior mantienen ese toque creativo “de toda la vida” que crea un conjunto armonioso que te permite hacer eternos los momentos que tú consideras efímeros.

Han cambiado mesas, sillas, vajilla, cubertería, cristalería... han dado un toque mucho más íntimo a la iluminación. Han creado una nueva carta cuya portada te lleva a los años del “catón” cuando más de uno teníamos que llevar el famoso “babero” para no mancharnos en el colegio.

Reyes ha hecho un cambio físico importante y sin importarle la potencia del mismo.

Ella sabe, como también todo el equipo, que lo importante de Viva Mascaraque no es lo que ves, sino lo que sientes, tanto en la parte anímica como en la gastronómica.

Y es mucho lo que sientes porque hay mucho que compartir y son tan generosos que la bondad, la profesionalidad, el saber cuidar los detalles, la sonrisa y la amabilidad, entre otras cosas, andan sueltas por

Viva Mascaraque y son gratis, para que cada persona coja lo que necesite y pueda compartirlo.

A **Quique**, la “otra pata fundamental” no pude saludarlo. Esta es la segunda ocasión que se me escapa. Será la última. Entiendo que su trabajo son los números y los estudios de mercados, pero **Quique**, también hay que dejarse ver.

Prometo secuestrarlo y hacerle una breve entrevista. Enhorabuena de todos modos porque no es fácil compartir barca remando con José Luis y con Reyes, y **Quique** aguanta el tirón venga de proa, de popa, a babor o a estribor.

Y la cocina. José Luis se ha rodeado de un gran equipo de profesionales entusiasmados con la idea de hacer algo diferente y que llegue a todo el mundo.

No se trata de que unos pocos puedan estar en Viva Mascaraque, sino que todos puedan venir a hacer, de su casa, la que ya es de este grupo de grandes cocineros, camareros, sumilleros...

Les diré que hay un menú diario con suficientes platos para elegir como para plantearles un problema. ¡Bendito problema! El día de la inauguración, tuve el placer de compartir mesa, mantel y nuevas servilletas con Reyes y su apuesta gastronómica anduvo a través de creaciones como la **viruta de mojama de**

la Manga con melón dulce; las croquetas de ave y especias con crema de dátil, o los trigueros, aguacate y rúcula con nube de queso.

Abundantes, potentes, geniales. Esa nube de queso debería dar su “lluvia especial” cada día. Una creación.

Sigamos con **dorada salvaje a la parrilla con carbón de berenjenas y vegetales encurtidos.** ¡Ojo al picante que engaña!

Secreto ibérico con manteca colorá y corteza crujiente, y arroz meloso con costillas, alcachofas y blanquet.

Para ponerles un piso.

En postres el **semifrío de limón, arándanos y chocolate blanco, o las natillas de fruta de la pasión con espuma de chocolate 70% cacao.**

Para no perderselos. Este combinado (hay más platos en el menú) tiene un precio de 17,50 € por persona. Lo que digo y piensan, todos pueden venir.

Pero hay muchas más ofertas gastronómicas que van conjuntadas dentro de unos epígrafes que han ido marcando en la carta.

Sus **panes recién horneados, las tablas de queso y jamón seleccionados. Los productos de su imaginación como el**

atún fresco marinado y yema encurtida con virutas de mojama. Las ostras de Valencia en hilos crocantes y mayonesa lima limón. No podemos olvidar el wok con sus especialidades y las brasas y el horno con toda clase de carnes y pescados. Pulpo, corvina, corvina salvaje, lechal jugoso, carrillera de ternera...

En postres, la **torrija de brioche y fina crema praliné de cacahuets y helado de caramelo...**, y algunos más que tendrá que descubrir usted mismo cuando venga porque...no acabamos.

Ojo a la carta de vinos. Sorprendente.

Es imposible llegar a todo y nos queda mucho de qué hablar.

Viva Mascaraque nos irá facilitando información para que puntualmente la vayan recibiendo y compartiendo.

Su cocina y su “alma” estarán, semanalmente con nosotros.

Viva Mascaraque está en la calle Santo Tomás, en Valencia. Muy cerca del Mercado Mossén Sorell. Su número de teléfono es el 960 646 335.

Cuando vengán a visitar a Reyes, José Luis y Quique, junto con todo su gran equipo, notarán que están entre amigos y que, sin duda, esta será una nueva casa para todos. Felicidades.





Imperdible... Imprescindible

17
NOV

HE PERDIDO LA APUESTA y no me siento como esas personas que creen tener el poder

de la sabiduría y nadie les apea de sus afirmaciones.

He perdido la apuesta con Silvia a que no era capaz de sorprenderme con su "Ensaladilla Rusa". A un servidor que sabe de ensaladillas rusas... nada después de probar la de Silvia.

Gracias.

Paco Almarza ya me lo había comentado y, como buen empresario, sabía que jugaba a caballo ganador.

Este Paco, madrileño de nacimiento y que vino a Benidorm en el momento oportuno y con la compañía adecuada, que lo que menos se esperaba era entrar en el mundo de la hostelería, le dio por estudiar Marketing y Gestión Comercial.

Los hay para todo y más en un tiempo en que Benidorm despegaba como centro de turismo mundial.

Estudia en Valencia y trabaja en Benidorm, donde se codea con todos los amigos, que, mira por donde, son empresarios de hostelería. No le queda más remedio que integrarse y compartir una pasión que hoy forma el eje de su vida.

Estoy en Imperdible, junto o frente al Mercado de Colón. Me han citado a la hora en que la brigada come. Todo el equipo de cocina y sala se reúne para cambiar impresiones, tomar fuerza y comenzar la faena.

Silvia ha oído "por ahí" que soy un entusiasta de la "ensaladilla rusa".

Se respira entusiasmo en un local distinto donde hay de todo sin que nada sobresalga. Su decoración es... la que tiene que ser y todo el resto de detalles son los que son.

Perdonen, simplemente hay que conocer a las personas para darse cuenta que lo que hacen es lo que tienen que hacer. Les nace, lo necesitan. Podrían hacer otra cosa, pero no sería parte de su vida.

Imperdible, como local, es tan sencillo como el mecanismo de un "imperdible" pero con la eficacia de cumplir la función para lo que está hecho.

Y hablamos de gastronomía.

Que aprovecho que Paco tiene que atender a unas personas para acercarme y "robar" de su tiempo a **Silvia Gavara**.

Era y es una ingeniera informática a la que le dio por viajar descubriendo nuevos mundos gastronómicos a los que se aficiona, aprende y, humildemente, comparte con otras personas que comparten una pasión que empieza en ella.

El momento llega cuando decide dedicarse a lo que, realmente, es su vocación. Menina es su oportunidad de presentar y someter a juicio, todo lo que había aprendido. El local se le queda pequeño y hay que buscar otras opciones.

El Club Náutico de Burriana se les brinda como escenario y lugar de trabajo. No lo dudan. Van allí y Silvia

con toda su artillería, empieza a llamar la atención de propios y extraños salvo en algo tan “sagrado” como los arroces.

Y vuelta a empezar y vuelta a aprender, y la miras y te mira con esos ojos del profesional y apasionada por lo que hace y que nunca tiene bastante y que necesita dar más, conocer más, hacer disfrutar a sus comensales de lo que aprende cada día...

Crecer, aprender, equivocarse, levantarse... continuar... Silvia sabe que el camino no es un campo de rosas y, si hay que cruzarlo habrá que quitar las espinas.

Lo hace. Ha aprendido sola y ahora puede compartir conocimientos. Ya tiene equipo, según ella, el mejor equipo, porque se van formando juntos y miran al día a día y al futuro, con la misma esperanza.

Paco se incorpora a la mesa y reímos juntos cuando recuerda la anécdota de que ya tenían el local emblemático y necesitaban el respaldo de una gran profesional y cómo se quedan “helados” cuando Silvia les dice que ni por esas ni por otras.

La cocinera no había calculado el poder del marketiniano y relaciones públicas que estaba dispuesto de llegar a lo imposible por hacer algo imperdible y por lo tanto duradero.

Hablamos y disfrutamos, ya con todo el equipo, del orgullo que supone presentar platos como los rebollones sobre crema de alcachofas y piparras de Navarra; las mollejas de cordero con *all i oli* de ajo negro y salsa de Oporto; el morrillo de atún rojo en suave escabeche; las gambas en suquet de Silvia; la raya con tápena de aceitunas negras, alcaparras y salsa de naranja; las alubias verdinas con almejas, el cochinillo crujiente...

Recuerda Silvia lo que le costaba, en su época, no tan lejana, encontrar ingredientes como estos, pero que a ella le apasionaban. En postres, la Pasión Cítrica y la Marea Rosa... hay un alto ante este postre porque está creado y dedicado a todas las mujeres que han sufrido y sufren esa tremenda enfermedad que no nombramos para hacerla, cada vez, más pequeña y que ya no nos asusta. Se han juntado dos grandes, Paco y Silvia como cabezas de otras personas igualmente grandes.



Su ilusión es ofrecer, dentro de su campo, lo que saben hacer para que todo el mundo pueda disfrutarlo.

A ello han dedicado y dedican, su vida.

Simplemente esperan compartir su felicidad con las personas que quieran entrar y amar un local distinto, cómodo, lleno de energía y cuya sala de máquinas es una cocina noble, sincera y diaria.

Es lo que hay. Y es mucho.

Como cada día, cuando uno decide aprovechar las 24 horas.

Es imprescindible, para no perderse, llevar siempre un imperdible. Muy cerca del corazón.

El Restaurante Imperdible está en la calle Martínez Ferrando, 5. Junto o enfrente del Mercado de Colón. Su teléfono es el 963 517 962.

Me encanta haber perdido la apuesta. El saber cómo hace la ensaladilla es un reto que pienso ganar.

No te descuides, Silvia, no hay enemigo pequeño. Tarde o temprano conoceré el secreto de esa obra de arte.



Historias de comer y jugar



Un espacio para descubrir historias y lugares vinculados al deporte en clave gastronómica. Y es que toda historia ligada a un balón suele haberse iniciado en alguna mesa ilustre

LEÍ RECIENTEMENTE EN UN ARTÍCULO BRILLANTE

que, en una ocasión, un juez se acercó a un periodista para felicitarle por sus crónicas. Valoraba por encima de todo los detalles en los que se fijaba, que trascendían las habituales valoraciones de los casos para exponer la realidad desde un prisma diferente. Aquel personaje, sin embargo, creyó que debía instruirse más en el mundo del derecho y las leyes para mejorar. Y, cuando lo hizo, posiblemente sus escritos se acercaron más a la realidad jurídica, pero encontró que ese mismo juez le dijo que desde entonces sus artículos eran peores.

Vivimos en la era del *boom* de la gastronomía como en su momento ocurrió con los deportes o la tecnología. Y es inevitable que se acerquen nuevas voces a un mundo donde los puristas siempre habían tenido su reducto. Y tan cierto es que las personas buscan recomendaciones de dónde comer o cenar como que en ocasiones no son capaces de decidirse si únicamente cuentan con el análisis puro de unos platos que no entienden como parámetro medible.

No soy crítico gastronómico ni pretendo serlo. Primero, porque no dispongo de los conocimientos suficientes ni adecuados del mundo de la cocina. Segundo, porque no me gusta juzgar el trabajo de una persona en un solo post, sin tener la oportunidad de conocer qué ha pasado ese día y si lo que yo he vivido se repite habitualmente o no. Y tercero, porque al igual que espero respeto a mi labor por parte de quien no sabe hacerla, me exijo el mismo respeto hacia la de

aquellos chef (con mayor o menor nombre) que lo único que buscan es hacer feliz a la gente dándoles de comer. Algo tan simple como eso. Convertir un acto cotidiano en un evento extraordinario.

Sin embargo, sí he tratado de acercarme a este mundo con dos bagajes diferentes. Uno, el del niño que comenzó bien pronto a frecuentar restaurantes con sus padres al tiempo que comía paella y verduras de un abuelo agricultor criado en La Marjal. Es decir, el de alguien con el suficiente bagaje para saber qué le gusta y cómo le gusta. Y dos, el de un periodista deportivo que, al margen de haber probado gastronomías de toda España y parte del extranjero, es conocedor de que toda historia ligada a un balón suele haberse iniciado en alguna mesa ilustre.

Por eso alternamos descubrimientos (más personales que *gourmet*) de lugares o cocineros con recuerdos deportivos. Por eso cuando hablamos de Diego Laso lo hacemos del Aikido y no del sashimi. O planteamos La Ley Marcial homenajeando a través de su figura a aquellos grandes anónimos que hacen que el negocio siga girando.

Esta es mi visión. Divertirme contando cosas, visibilizando aspectos desconocidos o acercándome a gente que vale la pena. Y así, a veces hemos conseguido, sin analizar un solo plato, llevar a personas a descubrir restaurantes. Porque no todos podemos hacer lo mismo. Si no, sería muy aburrido.

David Blay

- 178 / Cuando los futbolistas comían calamares**
- 179 / Cuando Björn Borg pasó del bocata de magdalenas al arroz del Club de Tenis Valencia**
- 180 / De la defensa del Villarreal a Estrella Michelin**
- 181 / El arroz rojo que no pudo ganar una Euroliga**
- 182 / La Valencia gastronómica de Michael Jordan**
- 183 / Cómo se cocina un doblete**
- 184 / Valencia encuentra 'La Perla' del arroz**
- 185 / Twitter como tercer fogón**
- 186 / La huella oleica de la familia Zubizarreta**
- 187 / Los tacos ya no son de mala educación**
- 188 / La nueva música de la cocina valenciana**
- 189 / El pilotari con sangre de horchata**
- 190 / De la moto a los callos: el amor según Sergio Gadea**
- 191 / La ley Marcial**
- 192 / Una espada de madera para cortar sashimi**



Cuando los futbolistas comían calamares

SI MARIO ALBERTO KEMPES

jugara hoy en el Valencia sería impensable verle salir del entrenamiento, acudir al bar El Bolinquito y tomarse en la barra una clara de limón y unas anchoas mientras habla de fútbol tranquilamente con el resto de comensales.

Los futbolistas, sus entornos y el auge social que han 'sufrido' ha llevado a una despersonalización del trato con aquellos que les sustentan y sin cuya pasión y dinero (porque ellos pagan, en el estadio o en la televisión, por verlos) ni soñarían con ganar las cifras que manejan sus cuentas corrientes. Pero eso es otra historia.

Aquí pretendemos, cada vez, acercar las historias del deporte a través de la gastronomía. Hoy, obviamente, cualquier jugador con un millón de euros anual en su salario puede, si le apetece, comer una vez al día en restaurantes con Estrellas Michelin. Pero las grandes amistades en torno a una mesa se forjaron cuando en los vestuarios el día libre se aprovechaba para ir en manada a un sitio especial. O para juntarse en la casa de cualquiera a hacer grupo, lo que más tarde se reflejaría

de manera muy clara en el terreno de juego.

Ya en los años 70 Gure Etxea era uno de los templos del buen comer en Valencia. Y así lo percibió toda una generación, que todos los lunes (sin excepción) acudía allí con sus mujeres a disfrutar de sus legendarios medallones de merluza.

Darío Felman, Ricardo Arias, Botubot, Pepe Carrete, Arnesen, Castellanos y hasta el propio Kempes cruzaban el umbral de su puerta emocionados tanto ante la comida que les esperaba como, sobre todo, a causa de la tertulia que alargarían sin ninguna de las prisas que nos acecha en la actualidad.

El día de asueto era para estar con la familia y los amigos y para disfrutar. O al menos esa era la filosofía de aquella generación que no sólo llevó al Valencia a ganar títulos, sino que le confirió una proyección internacional apenas alcanzada hasta ese momento.

Posiblemente también contribuyó a ello que Pereira decidiera cerrar aquellas jornadas invitando a todos a tomar quemadas en su domicilio, ante el

jolgorio general de unos profesionales que, sin embargo, cuidarían el resto de su alimentación al máximo.

Sopa, pescado y carne era el menú de las concentraciones, muy alejado del concepto de la necesidad de ingerir pasta a diario que utilizan los nutricionistas deportivos hoy día y de no mezclar proteínas de diversos orígenes. Y, aunque los sueldos ya eran suficientes para poder cenar cada día en cualquier lugar si uno lo deseaba, todos ellos buscaban el calor de sus hogares y la tranquilidad del descanso para afrontar al máximo la vuelta a las sesiones preparatorias.

'Nos íbamos a cualquier bar de barrio. Nos tomábamos una clara. Hablábamos con la gente e intercambiábamos pareceres. Éramos gente normal, familiar, a la que le gustaba la buena comida pero, sobre todo, la buena compañía'. Son palabras de Darío Felman, el argentino que decidió instaurarse en una Valencia que le ha dado tres hijos y, por el momento, seis nietos.

El poder de la normalidad. Y de la buena mesa para aunar voluntades... y talento futbolístico.



Cuando Björn Borg pasó del bocata de magdalenas al arroz del Club de Tenis Valencia

EXISTEN, PESE A QUE VALENCIA DEBERÍA SER EL PARADIGMA DEL PLATO más internacional de su gastronomía, muy pocos lugares en la ciudad donde comer una buena paella. Porque no es lo mismo comer un arroz que una paella. Y, posiblemente, porque esta receta siempre ha presidido las mesas familiares los domingos y apenas se ha trasladado a las de los restaurantes de postín.

Escuchamos al propio Ricard Camarena hablar a menudo de que la mejor puede encontrarse en Casa Carmela. O a los futbolistas acudir en manada a Pilsener. Posiblemente a su nivel esté Casa Navarro, pero no podemos incluirlo en esta terna porque en realidad el término municipal en el que se asienta es el de Alboraya.

Pero existe un reducto que, bien por el boca a boca de sus socios o bien porque algunos privilegiados (cada vez más) han tenido la suerte de acompañarlos, lleva décadas compitiendo por el título de mejor arrocería de la capital del Turia. Aunque no sea un restaurante al uso ni mucho menos.

El Club de Tenis Valencia es famoso, en efecto, por su calidad a este respecto. Y por sus mesas han pasado innumerables personalidades, aunque obviamente la confluencia mayoritaria ha llegado de jugadores profesionales. Que, además, siempre se inclinan por la paella de verduras. Sin duda, el auténtico 'must' de la carta. Siempre cocinada por Miguel. Siempre con el mismo punto en el arroz.

Tener 110 años de vida (el club, no yo :-)) hace que echar la vista atrás haga que la memoria se llene de anécdotas. Y la mayoría de ellas lleve a un binomio ya considerado clásico: partido de competición a mediodía y comida por la tarde. Da igual que se hubiera hecho la hora de la merienda. Nadie almuerza antes. Todos esperan a la cata posterior, ganen o pierdan.

Ahora se juega al tenis en El Ágora o la Caja Mágica, pero hasta hace muy poco y desde hace mucho eran los clubes los impulsores de los torneos. Y, en consecuencia, aquellos que albergaban a diario a las grandes figuras. Por eso el tránsito de la pista al comedor lo han protagonizado la mayoría de los mitos

de este deporte, empezando por Santana y siguiendo por Orantes, Arilla, los Sánchez Vicario o los más recientes Safin, Ferrero, Verdasco, Andújar o Ferrer.

Pero, sin duda, la gran historia es la que protagonizó en sus inicios Björn Borg. Si no llamaba ya la atención por su altura, pelo rubio y calidad, en sus inicios se desplazaba en furgoneta para jugar la Copa Faulconbridge. Él y otros jugadores, que dormían juntos en su vehículo aparcándolo en la calle Jaca. Y que, peladísimos de dinero, se alimentaban de pan y bocadillos de magdalenas (¿una nueva tendencia gastronómica? :-)) que les ofrecían de manera gratuita en la cafetería.

Eso sí, ya se le veía venir. Porque tonto no salió el sueco. Como dominaba los campeonatos ya desde entonces, acababa casi siempre alzándose con un gran puesto en la clasificación final. ¿Y qué hacía con la prima que recibía? ¿Cortarse la melena? ¿Poner gasolina al coche? Obviamente no. Pedir una paella de verduras. Que sería guiri, pero sabía de sobra dónde estaba y qué debía comer.



De la defensa del Villarreal a Estrella Michelin

MUCHOS SON LOS DEPORTISTAS DE ÉLITE que prueban suerte con el mundo de la gastronomía. Por la facilidad para entender el negocio, por la frecuencia con la que visitan los más boyantes o por la 'escasa' inversión (para sus bolsillos) que supone una aventura de estas características.

El último caso ha sido el de Javier Mascherano, que se ha unido al local ubicado en Sant Cugat del Vallés 9 Reinas, donde ya son socios los ex futbolistas Martín Posse o Xavier Etxaich.

Sin embargo, pocos (por no decir ninguno) llegan de cuna a esta vocación. Pocos son las historias ligadas al balompié desde la gastronomía pura... salvo una con (doble) parada en la Comunidad Valenciana.

Criarse en Getaria imprime carácter. Un pueblo pequeño muy cercano a San Sebastián, pero separado por una carretera mínima llena de curvas que le confiere un status único. Como lo hace su legendario puerto, cuna de astilleros pero sobre todo de rodaballos. El pescado que conforma su auténtica idiosincrasia

y provoca peregrinaciones desde todas partes de España.

Marca aún más que tu padre sea Pedro, el de Elkano. Un lugar que no busca el efectismo en su sala. Ni la grandilocuencia en el decorado de sus platos. Es pura comida de sabor: el primer local que apostó por colocar unas brasas al aire libre y buscar el punto del pescado hasta encontrar la perfección con una técnica no siempre considerada de alto estanding.

Pero si algo sorprende de Aitor Arregui (el protagonista de esta historia) es que en cuanto dejó de dar patadas a un balón decidiera de inmediato volver al negocio familiar. Sin grandilocuencias. Sin las tonterías propias de su ex profesión. Simplemente formándose para reconvertirse en chef. Y buscando la felicidad allá donde la encontraron sus padres.

El reciente fallecimiento de su progenitor marcó su retorno definitivo. Pero fue la concesión en 2014 de una Estrella Michelin la que evidenció el cambio de ciclo. Curiosamente, sin cambiar nada. Ni en el menú ni en la forma de atender a los clientes.

Su ciclo en el Villarreal supuso (desde 1997 a 2000) el primer ascenso de los amarillos a la máxima categoría del fútbol español. Obviamente, la comida de celebración se trasladó al País Vasco, donde más de uno de sus posteriores compañeros del Elche también rendirían visitas asiduas.

Y, como hombre de honor criado en medio de valores tradicionales, el segundo retorno a Primera de los de El Madrigal también tuvo kokotxas y rodaballo como menú. Aunque esta vez trasladó la magia de su casa a El Madrigal, donde sólo había que ver la cara de gente como Uche o Juan Carlos para determinar que uno de los mejores momentos de aquel verano de 2013 fue aquel ágape.

El Príncipe del Rodaballo le llamaban en aquel vestuario. Y no por las espinas que parecía tener como defensa aguerrido que alejaba a base de pundonor a los delanteros que buscaban el marco de su guardameta.

Hoy ya es el rey, tomando el trono que regentó con éxito su padre durante tantas décadas. Porque no hay mejor homenaje de un hijo que honrar la memoria de los suyos.



El arroz rojo que no pudo ganar una Euroliga

EXISTE LA CREENCIA ENTRE LOS NO VALENCIANOS QUE EN LA PLAYA DE LAS ARENAS

son referencia única La Pepica y La Marcelina. Por su calidad, obviamente. Por su tradición, de manera indiscutible. Y por la gente top que ha pasado por allí, indudablemente.

Sin embargo, una vez más cuando rascas entre la población local se abren muchas alternativas. Máxime en una zona que, pese al proverbial pasotismo del ciudadano de la capital del Turia con respecto a la cornisa marítima, las alternativas de calidad aún igualan a las puramente turísticas.

Justo al lado de los dos tótems gastronómicos de la paella marinera se ubica el Restaurante Azahar, con una historia no comparable en cuanto a la temporalidad pero sí en términos de emprendimiento, servicio, familiaridad y sabor.

Rescatado por una familia siempre ligada a la hostelería, su apuesta por los productos propios, su amabilidad con los clientes y sus precios atraen desde familias a futbolistas. Así lo constatan las camisetas de equipos de Primera División colgadas en sus paredes y las constantes visitas de integrantes de la

plantilla del Valencia. Una 'romería' que inició Emiliano Moretti y que han continuado hombres como Banega, Piatti o Feghouli.

Pero su intrahistoria va ligada a un plato y a un conjunto ya extinto de la élite del baloncesto femenino. No en vano gracias a la ex-escuadra presidida por los hermanos Ros García muchos europeos descubrieron una receta que todavía algunos lugareños desconocen. En la era de la posguerra, los carabineros eran considerados 'las gambas de los pobres'. Tanto es así que al final de cada jornada los mercados los regalaban. Y, en algunos casos, incluso al ser capturados se volvían a lanzar al agua. Una práctica habitual en Valencia, la de defenestrar productos propios de alto nivel en beneficio de otros foráneos.

Pero para quienes han vivido toda su existencia mirando al Mediterráneo, como es el caso de Jaime y Marcial, era inconcebible la idea de dejar de lado una posibilidad arrocerca de nivel y muy poco explotada. Y desde hace una década apostaron por servir un arroz rojo con los susodichos carabineros y un toque de rape que cada vez se abre a más mentes y estómagos en el 'cap i casal'. Aun así, hubo un tiempo en el que quienes más

lo cataron fueron los árbitros designados por FIBA para dirigir los partidos en casa del Ros Casares. Mucha gente desconoce los protocolos, pero en estos casos es el equipo anfitrión quien recibe, alimenta y traslada a los colegiados. De este modo, aquellos que llegaban esperando una paella clásica se encontraban con dos (gratas) sorpresas: sentarse mirando a la playa aun encontrándose en pleno invierno y comer un plato que difícilmente volverían a probar en su vida salvo que retornaran al Este de España.

Huelga decir que la satisfacción fue unánime. La siesta posterior en el Hotel Astoria (del que hablaremos el mes que viene), antológica. Y los arbitrajes, ligera aunque imperceptiblemente generosos con las locales.

Por desgracia, las fuerzas de aquella era no fueron suficientes para plantar cara a presupuestos muy superiores, a pesar de haber desfilado por el pabellón de la Fuente de San Luis jugadoras como Amaya Valdemoro, Margo Dydek o Chamique Holdsclaw. Sí lo serían posteriormente, pero con una inyección económica doblada, un club mucho menos familiar y la amenaza latente (luego confirmada) de la desaparición tres días después de ganar la Copa de Europa.



Michael Jordan at Boston Garden
Fotos: Steve Lipofsky at basketballphoto.com / Wikipedia

La Valencia gastronómica de Michael Jordan

HUBO UN TIEMPO EN QUE EL MEJOR JUGADOR de baloncesto de todos los tiempos tenía reservado, pasara lo que pasara, un fin de semana larguito en Valencia. Coincidiendo siempre con la disputa del Gran Premio de Motociclismo de la Comunidad Valenciana, puesto que acudía a verlo como propietario de una escudería del AMA Superbike (un campeonato americano, para los no iniciados).

En esa franja temporal, siempre entre octubre y noviembre, se alojaba en el hotel Astoria, donde por cierto era considerado por el personal que le trató como una persona enormemente cordial y accesible. Tanto es así que, en los tránsitos entre pasillos, unos y otros se enseñaban español e inglés mutuamente.

A pesar de ello, obviamente, no se mezclaba demasiado con el resto de huéspedes y disponía de una sala VIP tanto para él como para su enorme séquito, compuesto por ex compañeros del mundo del basket y guardaespaldas de 2x2 varios.

Pero empecemos por lo más 'bajo', que enseguida iremos desgranando qué comía y bebía el 23 de los Chicago Bulls (y de

los Washington Wizards, aunque aquello sea menos memorable).

Había días en que, a pesar de la buena temperatura y de los numerosos atractivos de la capital del Turia, el grupo pedía ¡Telepizza!. No quiero imaginar la cara del repartidor, aunque supongo que las dejaría en recepción y alguien autorizado lo subiría.

Segundo dato de relevancia: nunca se pidió vino en las comidas o cenas que se realizaron en aquellas instalaciones. Ni valenciano, ni de Napa Valley ni de ninguna otra índole, lo que no quiere decir que un sibarita como él no lo hiciera en sus recurrentes salidas.

Quizá sí lo hizo en el que posiblemente era su restaurante favorito y recurrente de la ciudad: Trattoria Da Carlo en Manuel Candela. Varias veces estuvo allí, en contraposición a su ausencia constante en lugares con Estrella Michelin. Nunca, o eso dicen visitó ninguno de ellos. Aunque tampoco en aquel momento se vivía el boom mediático que hoy presenta la gastronomía, ciertamente.

Eso sí, de noche no se iba a dormir a las 11. Dos lugares fueron semifijos en sus

incursiones, uno de ellos con una larga historia y tradición y el otro con un importante bagaje que se truncó a causa de varios contenciosos de diversa índole.

Andando podía haber ido (aunque no lo hizo, puesto que siempre se movía en todoterrenos negros gigantes con cristales tintados) al Café Bolsería, donde no sólo reservaba la zona más alta del local sino disponía de una camarera propia. A la que, por cierto, invitó a irse a Estados Unidos con él en su avión privado, aunque la proposición no cuajó.

Motorizado igualmente llegaba (previa llamada avisando de lo que se venía encima) a Giorgio y Enrico, donde una planta entera esperaba a Michael y sus acólitos, a quienes despejaban la entrada siempre cinco minutos antes de su llegada.

Debo decir, pese a todo, que mi investigación sigue abierta. Y que continuo preguntando a quien quiera responderme qué comió, dónde cenó y qué copas tomó. Si consigo un material adecuado prometo hacer una segunda parte. O, quizá, volvamos a tenerlo pronto por España y podamos preguntarle a él directamente...



Cómo se cocina un doblete

MÁS DE 10 AÑOS HAN PASADO YA DE LA QUE POSIBLEMENTE puede ser considerada la mejor temporada de la historia del Valencia. Una Liga y una UEFA se conquistaron de manera casi consecutiva y certificaron el auge de una generación cuyos integrantes ya pueblan (o siguen poblando) muchos banquillos del fútbol profesional.

Curiosamente, fue aquella una de las plantillas que menos piña hacía de manera conjunta en torno a una mesa, puesto que los distintos gustos culinarios, las preferencias de asistencia a algunos locales por razones de parentesco profesional y los muy marcados grupos dentro del vestuario dejaron pocas imágenes como las que tratan de fomentarse hoy día con los 30 en un mismo lugar.

A ello se le unió la diversidad de localizaciones vitales de los integrantes de aquella escuadra. Los había muy urbanitas y cercanos a puntos neurálgicos como las plazas del Ayuntamiento o de Cánovas, mientras otros optaban por los chalets de L'Eliana como punto de descanso y vida familiar diaria.

Pero sí existían tres (destacados) must para los Baraja, Mista, Albelda,

Cañizares, Ayala y compañía. Lugares donde era fácil cruzarse con ellos cenando 48 o 72 horas antes de un partido. Y que contribuyeron a que, si bien se unían a nivel emocional por separado, la suma de aquellas piezas diera como resultado el que todos conocemos.

Por encima de todos sobresalía el Kailuze de Álvaro Oyarbide, que ya había albergado en su reservado desde Zubizarreta a Ranieri y que congregaba de manera habitual a Mista o Baraja. Hoy propiedad de Unai Emery, el local fue hasta la muerte de su alma mater un referente de todos los polos del valencianismo y vivió tanto acalorados debates como conversaciones fundamentales para la historia futura del club de Mestalla.

Había otra parte del 'núcleo duro' del vestuario, que englobaba a los representados por Alberto Toldrá, cuyo lugar de reunión habitual era Diablito. Que si bien no alcanzaba el nivel gastronómico del restaurante situado en Gregorio Mayans, sí permitía también un cobijo discreto para poder disfrutar sin ser interrumpidos de manera constante.

Y, en medio de todo ello, un clásico ya en este blog: la Trattoria Da Carlo de Manuel Candela, lugar predilecto en la ciudad de Michael Jordan y al parecer también de las sucesivas hornadas de futbolistas que han ido pasando por Valencia en las dos últimas décadas.

Vayan dos apuntes como colofón a la cocina del doblete: el primero, que tras el triunfo en Göteborg ni siquiera hubo ágape oficial al llegar a la capital del Turia. La necesidad de vacaciones por una parte, la preparación de la Eurocopa por otra y las ganas (palabras textuales de algunos de aquellos protagonistas) de perder de vista a Benítez disgregaron a aquel exitoso grupo en diáspora inmediata.

Y el segundo, contra los mitos alimentarios del deporte de élite: los mejores partidos (o así lo recuerdan algunos) se jugaron tras concentraciones en El Saler donde el plato principal era la paella de verduras. Hoy día la dieta base es pasta, pollo o pescado o fruta. Pues bien, muchos coinciden en señalar que no sólo les sentaba de maravilla sino que les daba una inyección moral a la hora de saltar al terreno de juego.

Tomen nota los nutricionistas estrictos.



Valencia encuentra 'La Perla' del arroz

LOS CAMPOS DE LA RIBERA BAIXA siguen igual que en 1925.

Quizá algo menguados en su extensión. Posiblemente mejor tratados a causa de los avances tecnológicos. Pero, en esencia, son casi los mismos que ya se cultivaban hace 100 años a cargo de la familia Alepuz.

La marca 'La Perla' no es nueva. Y el emprendimiento en la agricultura tampoco. Lo que ocurre es que entonces no existía el concepto de viralización ni el de venta online. Y sin embargo, una variedad casi desaparecida vuelve a ocupar las estanterías de las mejores tiendas gourmet de Valencia. Y de muchas otras de España y algunos países limítrofes.

César y Teo, junto a su padre, decidieron hace cuatro años que querían honrar la memoria de su bisabuelo. Y encontraron en viejos graneros apenas unas semillas perdidas del Senia. El, según dicen los expertos, arroz que mejor absorbe los sabores. El que no puede pasarse ni un segundo de los 18 minutos de cocción.

El que combina cremosidad, jugosidad y sabor para dar forma a los mejores platos

de nuestra gastronomía. Aquel que dejó de producirse por su baja creatividad pero que precisamente por eso se convierte en único y muy apreciado.

La guerra de 1936 truncó lo que entonces era un mercado emergente. Aun más, uno diferencial. Porque siempre se ha dado estatus de productos de calidad a las naranjas, los vinos o los quesos, pero el arroz ha quedado en las casas como un componente de primera necesidad que servía para alimentar a familias enteras sin tener por ello que buscar la excelencia. Algo contra lo que pelean los refundadores de la marca.

Teo, junto a su padre homónimo, labra las tierras que una y mil veces araron sus antepasados. Cuida las cosechas, las recorre a diario, establece los planes de plantación y trata de lidiar con las dificultades que entraña un cambio climático tan evidente como la ausencia de frío en este 'invierno' de 2016.

César es a la vez empresario y comercial. Da forma a la imagen de marca al tiempo que visita ferias y convence desde tiendas de alta calidad gastronómica a grandes superficies

de que deben apostar por ellos. Suya fue la iniciativa de presentar su producto en saquitos de tela de un kilo, personalizados con la imagen de unos querubines que hacen además de cargárselos al hombro. Y suya ha sido la pelea que le ha llevado a conseguir el distintivo de Denominación de Origen Arroz de Valencia. El certificado más alto de calidad al que se puede aspirar.

En familia, como hacen todo desde que nacieron, decidieron tras conseguir penetrar en el mercado ampliar su oferta. Y al Senia se unen ya el Bomba, el Albufera (que combina lo mejor de ambos) y el J. Sendra, cultivado directamente en el Parque Natural.

En una tierra donde lo autóctono nunca ha gozado de predicamento han llegado en el momento justo. Aquel en que los chefs están proclamando su apuesta por la proximidad. Así lo han demostrado ya nombres como María José Sanromán en Monastrell, el multipremiado Las Bairetas de Chiva o el cocinero de la Montessori School Juan Llorca, que se ha posicionado en recetas de una de las demandas que más crece: el arroz integral.



Twitter como tercer fogón

LA COCINA DE UN JOVEN CHEF,

ubicado en un restaurante en la parte final del Paseo de la Alameda, concita numerosos comentarios en Valencia. Por un lado, por su creatividad y uso de elementos poco comunes (como la carne de corzo). Pero, sobre todo, por su capacidad para interactuar con los comensales mientras salsea, gratina o emplata.

Cuando en febrero de 2015 abrió su local se encontró con que ya tenía una legión de seguidores previa, a la que había alimentado a base de fotos y recetas sobre todo en Facebook e Instagram. Y estos le jaleaban desde la interacción, la complicada panacea de los medios sociales. Fue un amigo quien le dijo que hiciera el favor de contestar a toda aquella gente. Que no siguiera el ejemplo de otras personas con influencia en las redes que, por convencimiento o imposibilidad, son incapaces de mantener una conversación online con aquellos que les granjean simpatía virtual.

Y en esas se erigió y en ellas sigue. La primera sorpresa para sus visitantes fue

la de encontrarse que, al registrar la visita en Facebook, de inmediato recibían un mensaje de Sergi dándoles la bienvenida y agradeciéndoles que le hubieran elegido. Un gesto simple, llano, pero de los que fideliza. Una palabra que se usa mucho pero se practica muy poco.

Desde ahí, los que digan de él que está enganchado no están faltos de razón. Afirma sin rubor que la vibración y las notificaciones a la vista son más fuertes que su voluntad. Que en su cocina hay cazos, fogones, gorros, dos ayudantes... y un móvil y una tablet. Pero no se va a quedar ahí la cosa.

En pocas semanas verá la luz una APP propia con la que los comensales podrán interactuar con él de manera directa desde sus teléfonos móviles. Y su siguiente proyecto es el de colocar una cámara en plena cocina para que, mientras uno espera su plato, pueda observar en directo cómo se está elaborando.

Algo muy atractivo para aquellos a quienes apasiona el mundo gastronómico por dentro, pero que amenaza con hacer

de los restaurantes un lugar silencioso en los que en lugar de conversar se esté atento a la preparación de una receta por si fuera posible reproducirla en casa. Una suerte de TopChef en directo, con la ventaja eso sí de probar las creaciones que en la tele solamente puede catar el jurado.

Dos cosas tiene claras este joven chef: que tiene estudios de mercado gratuitos y rápidos de lo que hace bien, porque la gente suele elogiar inmediatamente aquello que le gusta. Y que los que no han disfrutado de la experiencia, bien por el ambiente o directamente por la comida, suelen esperar unas horas antes de comunicarlo al mundo a través de sus canales personales.

A todos ellos, aun así, responde Peris. Lo que no resta ni un ápice de calidad a su cocina, a tenor de lo que uno se encuentra cuando realiza una búsqueda por sus redes sociales. Porque en este mundo hiperconectado, donde el cliente no sólo tiene razón sino que la pide a voces, muchas veces conversar es la mejor manera de atajar problemas mayores.



La huella oleica de la familia Zubizarreta

HAY DECISIONES QUE, SIN DEPENDER DE TI, TE CAMBIAN LA VIDA. Y lo que puede suponer una enorme decepción deportiva puede convertirse en el inicio del camino de una de las personas más importantes de tu alrededor.

En 1994 Andoni Zubizarreta tuvo que dejar el Fútbol Club Barcelona por decisión de Johan Cruyff y, tras el Mundial de Estados Unidos, aterrizó en Valencia junto a su familia. Su mujer, Ane, y dos niños pequeños.

Cuando llegas a un lugar nuevo y eres una persona pública, tienes que buscar tu nuevo mundo. Pero todo se hace más suave si eres padre, porque aun sin querer vas a tener que llevar a tus hijos al colegio. Y ahí entablas conversaciones sinceras fuera de los focos del fútbol profesional.

Ane Barrutia, paisajista de profesión pero licenciada en la Escuela Universitaria Agrícola de la ciudad condal, siempre tuvo el gusanillo del apego a la tierra. Y se encontró con María Dolores Ferrando, que de amiga pasó en seis años a convertirse también en cómplice

y posterior socia. Aunque Ane decía que algún día harían vino, Maloles (así la llaman sus amigos) le convenció para derivar al mundo del aceite, mucho menos aglomerado. Y a partir del año 2000 comenzaron a desplazarse con asiduidad a Jaén, donde se impartían los únicos cursos de alto nivel en esta materia. Ya convencidas, comenzó la búsqueda de una finca adecuada. Sus premisas eran claras: querían realizar un producto ecológico y derivaron a las poblaciones con más tradición (Segorbe y Enguera), pero finalmente encontraron en Requena su lugar ideal. Un territorio donde, pese a lo que pueda parecer, existen numerosas plantaciones de olivos.

No fue hasta 2008 cuando pudieron realizar la plantación de los árboles y tuvieron que esperar hasta 2013 para realizar su primera cosecha, retrasada dos años por una plaga de conejos y por los clásicos trámites burocráticos.

Sin embargo, desde entonces su filosofía ha impregnado no sólo sus productos sino a mucha de la gente que se encuentra a su alrededor. Son la única almazara certificada en la Comunidad Valenciana, mezclan prácticas antiguas

con otras modernas como sondas para optimizar el agua de los riegos y sobre todo han dado una nueva vida a muchos de los agricultores cercanos. La mayoría de ellos vendían su producto (de alta calidad) a granel para otras marcas, y hoy les permiten usar un campo experimental, les asesoran y les compran sus aceitunas a un precio mejor.

El resultado son los dos aceites de OliOli (uno 100x100 arbequina y el otro con mezcla de diversas variedades) con una producción limitada que, casi sin quererlo, ya les han pedido en lugares como Alemania y la República Dominicana. Y que recientemente les ha llevado a ganar la Medalla de Plata en el concurso de aceites Proava.

Todo ello bajo la filosofía 'Un olivo por la paz', que preside todas sus etiquetas y define su forma de afrontar el negocio: con ayuda a la cercanía y respeto a la salud de los consumidores. De otra manera no podrían haber realizado su arquitectura sostenible en el Parque Natural de las Hoces del Cabriel. Donde, por cierto, quien quiera catar sus productos puede pedir cita. Y descubrir que no sólo de vino vive la comarca.



Los tacos ya no son de mala educación

SI CREEN EN EL EFECTO

MARIPOSA no les sorprenderá la historia que les voy a contar hoy. Porque trata de un chico mexicano que como consecuencia de estudiar en Australia acabó conociendo a su futura mujer (valenciana) en Viena y montando la primera taquería en la capital del Turia. También podría ser una fábula sobre la importancia en la vida del apoyo familiar. Sobre los momentos decisivos en que debe tomarse una decisión... y se toma.

Y sobre maestros que en el camino te hacen mejor para conseguir que veas, algo más tarde, que es hora de volar solo. De emprender. De echarle huevos, como dicen los del D.F. José Gloria tuvo claro que quería ser cocinero, algo que secundó su padre y no tanto su madre.

Pudo estudiar en Estados Unidos pero prefirió la tierra de Hugh Jackman y Nicole Kidman para perfeccionar su inglés (también habla francés y alemán). Y fue de gran evento en gran evento: las Olimpiadas de Sydney 2000, para

las que compraba entradas después de estudiar o la Eurocopa de Polonia, donde trabajaba en el catering que servía a los estadios.

En ese tránsito se licenció en dos años (ahora son tres porque, como él dice, por entonces no estaba de moda ser chef) en la Escuela Gastronómica Bocuse de Lyon. Y le dio para trabajar en París en restaurantes con estrella (o estrellas) como el Ducasse. Y mientras, vivía con otras 10 personas, también jóvenes, también de su profesión, en una casa donde había un horario colgado para establecer quién se duchaba a qué hora y durante cuánto tiempo.

Afincado luego en Viena durante seis años (el lugar, tras México, donde más tiempo ha vivido hasta la fecha) dice no recordar cuándo envió la solicitud de trabajo a The Fat Duck en Londres, pero en cambio se acuerda perfectamente de cuándo le dijeron que fuera para allá. Y cómo volvió a Austria, a un referente como el Platz, porque su chica trabajaba y vivía allí. Un visado de trabajo y la ayuda del chef parecía que le alargarían

la estancia, pero la luz de Sorolla tira más que los palacios. Y apareció en Valencia. Y lo pasó mal al empezar de cero. Y le dio un curriculum (sin saberlo) a la hermana de Ricard Camarena. Y le llamaron para la apertura de Canalla Bistro. Y se casó. Y pasó a trabajar en el restaurante gastronómico del de Barx. Y un día se preguntó por qué no crecía él solo. La Llorona (precedida por la apertura del bar de pintxos Salaet i Bo) es la primera taquería de la ciudad. Su ticket medio son 15 euros.

Nació con la ayuda de su amigo Alberto Alonso, co-fundador de 2 Estaciones. Mete 105 personas en las noches buenas, que son muchas. Y ha descubierto la cochinita pibil a una población que desconocía la gastronomía de aquella parte del planeta. Crecer paso a paso, sin prisa a los 33 años. Crear un concepto propio en una ciudad que adolecía de él. Integrarse en una moda mundial que ya pega fuerte en Estados Unidos. Quizá, abrir una nueva propuesta en un tiempo cercano. Y, por primera vez en su vida, cocinar lo que vio y probó en su casa.



La nueva música de la cocina valenciana

NO SE PUEDE ASPIRAR a que aparezcan nuevos Ricard Camarena o Quique Dacosta cada cinco años, como no puede pensarse que saldrá un Messi cada 10. Las experiencias, el poso y el talento no son escalables y números uno siempre ha habido pocos y contados. Vivimos, además, en una época donde no sólo se anima a la gente a emprender sino casi se le obliga a ser la mejor en lo suyo. Y se genera una enorme frustración en la mayoría de las personas, porque no tienen capacidad real para serlo.

De hecho, se ha perdido la importancia de ser un buen segundo. O tercero. ¿Acaso no es bueno ser alguien como Germán Carrizo y Carito Lourenço? ¿Acaso no querrían muchos aspirantes a cocineros tener la trayectoria de Vicente Patiño? O, volviendo al símil futbolístico: ¿alguien cree que es malo ser Luis Suárez, Bale o Neymar?

Existen, sin embargo, chefs que por su juventud, propuesta, osadía y trayectoria vital puede que acaben arriba en el escalafón, pero no es lo primero que les importa. Son gente que vive para

sus platos, pero que también cultiva sus hobbies y busca inquietudes más allá de Soles o Estrellas.

La nueva generación, además, dota de música a sus creaciones. Y a sus vidas. Y confluye en este aspecto como elemento vertebrador de su propuesta. Con homenajes directos en carta o con playlist motivadoras. Pero siempre evidenciando que los acordes están casi al mismo nivel que los fogones.

Pablo Ministro, 28 años, dejó su Bodega Los Barbas en Ayora para tomar las riendas del restaurante Contrapunto. Justo debajo del Palau de les Arts. Y le da igual que arriba cante un aria Plácido Domingo. En su local suenan Led Zeppelin y David Bowie, hay comida con nombre de canciones de los Beatles y tiene más aspecto de estrella del rock que de chef. De hecho, lleva tocando la guitarra desde que su mente almacena recuerdos y ha llegado a actuar en un escenario con diversos grupos.

Rakel Cernicharo, 32 años, abrió Karak hace 10 en la calle Baja. Ella sola lo

ha aprendido todo, desde la fusión gastronómica a tratar con proveedores. Vivió en Londres en una casa okupa mientras trabajaba en un restaurante. Ofrece un menú de 18 euros que mucha gente piensa que debería costar 50. Aprendió canto en su infancia y se desahoga con ello siempre que puede. Y, como Pablo, lleva tatuajes iniciáticos en sus brazos. En su caso, un ciervo que simboliza su fortaleza ante las dificultades. Ambos necesitan de la música para cocinar. Para inspirarse. Para ponerse las pilas cuando el día no es bueno. Y para vertebrar a su equipo en torno a su filosofía. Y los dos están haciendo una cocina valiente, sin más pretensión que hacer disfrutar a la gente que los visita. Y, lo más importante, pidiendo que les ayuden a mejorar con aquello que les puedan sugerir.

Hay que probar el 'Olé mis huevos' de Ministro con su jugo de rabo de cerdo, boletus y sal negra y la 'Panceta a baja temperatura' basada en una receta de el Quijote de Cernicharo. Y escuchar 'Space Oddity' con ellos en el George Best Club para darse cuenta de hacia dónde va la nueva cocina valenciana.



El pilotari con sangre de horchata

EXISTEN TRES TESOROS ESCONDIDOS (y a veces marginados) en la ciudad de Valencia: el 'all i pebre', la horchata artesanal y una partida de pilota en el Trinquet de Pelayo. Si le preguntas a cualquier turista extranjero (y a alguno español) por ellos, el 90% te mirará con cara de ¿qué me estás contando?

Y así, pese a las promesas políticas de promoción de lo autóctono y diferencial, se sigue transitando por la capital del Turia. Sin embargo, a muchos de los señores que todavía hoy compran el periódico en papel no hará falta que les presente a Celestino Bendicho Mercader. Todos sabrán que les hablo de Tino, campeón nueve veces del Circuit Bancaixa, de Europa y del Mundo que sumó en su carrera deportiva 27 años de éxitos.

Para los que lean esto en formato digital, les diré además que es uno de los mejores ejemplos de lo que un deportista profesional puede hacer si se lo propone a nivel empresarial. Porque eso estudió (estudió, ese verbo que conjugan muy pocos futbolistas) en la Universidad mientras disputada algunas de las más de 4.000 partidas de las que

fue protagonista. Pero seguro que ni los lectores 'offline' ni los 'online' conocen su vertiente laboral. O gastronómica, que tanto monta. Porque desde 2008 gerencia la empresa Horchatas Mercader. Esa que han comprado alguna vez congelada y de la que tan buen recuerdo guardan, en contraposición a los productos no artesanales que encontramos en muchos de los lineales de los supermercados.

Y todo viene, una vez más, de la casualidad. De que su abuelo materno Salvador abriera en 1956 la horchatería Jerusalén el lado del trinquet. Que, entre chufa y farton, al niño le diera por aprender aquel juego milenario. Que su producto fuera tan bueno que los hosteleros de alrededor casi le suplicaran que les distribuyera a ellos también.

A ello se le unió un crecimiento tal que en 1983 les haría convertirse en una de las primeras compañías que construyeron una nave en el polígono Fuente del Jarro de Paterna. Que 15 años después les llevaría a abrirse a las grandes superficies, consolidando esta área estratégica en 2006. Justo cuando Tino dejó de llevar

sólo el área comercial para centrarse también en la gestión.

Lo curioso del asunto son tres aspectos que, si bien no están relacionados entre sí, si evidencian qué clase de personas dirigen la empresa y qué tipo de filosofía impera en la misma. El primero, que aunque el 50% de su venta sigue siendo horchata, fuera de España la venta es híper residual. Tanto es así que sólo la compran 'exiliados', porque ni un turista sabe de lo que le hablan cuando tratan de explicarle lo que bebemos en Valencia.

El segundo (de esto se dio cuenta el pilotari muy pronto) cuando en aquellos tiempos donde uno se podía ganar la vida de verdad jugando, viajaba por toda Europa y le ponían cara de póker si les hablaba de este brebaje.

Y el tercero, que si miras su web no sólo hablan de 'Quiénes somos' sino de 'Dónde vamos'. Y ahí van a una bebida vegetal de chufa, comparable a la de soja y avena, que ya causa furor en Italia y Estados Unidos. Aunque aquí, como siempre, se siga sin dar importancia a lo que somos capaces de hacer.



De la moto a los callos: el amor según Sergio Gadea

CUANDO UNO ES DEPORTISTA DE ÉLITE, vive solo desde los 18 años, gana lo suficiente para darse caprichos y pasa fuera de casa 150 días al año, tiene dos opciones: aprender a cocinar o alimentarse peor y más caro saliendo a comer a diario.

Es muy común encontrar vacías las neveras de (por poner un ejemplo) algunos futbolistas, aunque estos pueden paliar su falta de forma marcando goles o dando un pase magistral. Pero cuando vas encima de una moto, cualquier gramo de más te penaliza. Y puede suponer la diferencia entre ganar o perder una carrera del Mundial de Motociclismo.

Sergio Gadea ganó varias de ellas, incluyendo una nocturna en Qatar en la que tres días antes se había roto la clavícula. Y se preparaba habitualmente sus propios platos en su casa o en el motorhome, al contrario que la mayoría de sus compañeros de categoría.

Como a muchas personas, la crisis también le afectó. Y en pocos años pasó de pelear por títulos a no disponer de

la financiación suficiente para subirse a una moto. Y, en consecuencia, tampoco para poner en marcha con garantías el equipo del Campeonato de España de Velocidad con el que soñaba. Así que Gadea dejó las dos ruedas y se encaminó a su segunda gran pasión: el paracaidismo.

Su primo le había metido ya el gusanillo en el cuerpo. Y él mismo, fuera de temporada, se había iniciado por su cuenta. Así que se formó (algo que es fundamental hoy día en cualquier profesión), obteniendo las titulaciones para saltar en tándem, para ser instructor y para realizar grabaciones en el aire. Y a día de hoy lleva ya a sus espaldas 2.200 saltos.

Fue ahí donde se le cruzó la cocina, aunque ni vino directamente ni ocurrió por primera vez. Su debut fue de la mano de su padre, que abrió en Valencia 'La mala vida' y dio (muy bien) de comer a mucha gente hasta su traspaso cuatro años después. Pero la unión de dos de sus cuatro pasiones (dejando de lado a su hijo y las motos) le llegó al conocer a Darío Barrio.

Sergio es fan del salto base, el deporte más peligroso del mundo. Y debutó de la mano del fallecido chef y de Armando Rey. También su suegro murió en estas circunstancias. Y hoy, junto a su mujer, sigue practicándolo una vez al año. Solo una vez.

Su niño, de un año de edad, se llama Darío en homenaje a su amigo. Su esposa, la vertebradora de esta historia, recibió el encargo de levantar un restaurante familiar en Madrid. Y desde enero de 2016 se marcharon los tres a vivir y trabajar en 'El Rincón de Chana', en pleno barrio de Las Rosas. Quien vaya encontrará tres cosas: un expiloto en cocina con su mujer en la sala y su hijo conviviendo con ellos en jornadas de trabajo de 14 horas. Una carta de comida típica madrileña con los caracoles como plato estrella. Y unos ingredientes comprados en Merca Madrid para apostar por lo natural y cercano.

Y ahí es feliz Sergio. Dando gas, aunque sea a los fogones. Y haciendo disfrutar de nuevo a los demás, como cuando peleaba por ser campeón del Mundo sobre una moto de carreras.



La ley Marcial

«CAMINA SOBRE EL BIEN Y EL MAL, con la cadencia de su vals, mitad juicio y mitad mueca burlona». Esto le cantaba (hace ya algunos años) Joan Manuel Serrat al Tío Alberto, una suerte de personaje entrañable que desprendía vivencias y sabiduría ya en la primera impresión.

Hoy día, donde trata de híper profesionalizarse la gastronomía y donde en ocasiones uno se rige más por la imagen que por la capacidad, va siendo difícil encontrar gente de antaño sirviendo en sala. Dialogando con los comensales. Compaginando las carreras arriba y abajo desde la cocina a las mesas con la sonrisa del hostelero de toda la vida, aquel que no sólo conoce tu nombre sino tus gustos y hasta lo que podría encajarle a tus invitados en una primera visita. Tendemos a pensar en los restaurantes de la Playa de Las Arenas como antiguos. Y, si no, como demasiado caros por aprovecharse del lugar privilegiado que ocupan.

Pero pocas veces nos paramos a pensar en el esfuerzo que han realizado (algunos) no sólo por modernizarse,

sino por encontrar un equilibrio económico entre ofrecer un menú de alta calidad a los precios que hoy demanda el mercado. Quién visita el Restaurante Azahar no encontrará muebles de diseño, ni mesas de Roche Bobois ni camareros de traje.

Pero, además de delicias como el arroz rojo con carabineros y rape (entre otras muchas cosas, todas con producto valenciano) se dará de bruces con Marcial. El patriarca de la familia. El abuelo, como lo llaman unos hijos que ya le han dado nietos. Y que trabajan con él a diario codo con codo. Siempre perfectamente afeitado y con la camisa planchada, no sólo te atiende sino que te conquista. Te pregunta por la familia antes que por qué bebida quieres tomar para empezar el festín. Juega con los niños que puedes llevar tranquilamente a su mesa y a los que trata con cariño y paciencia aun en esos días donde más de 150 personas quieren que sus platos salgan con rapidez.

Si te fijas bien, te das cuenta de que ya le cuesta mantener el ritmo que ha llevado toda su vida. Que pasaron los días de sufrimiento interno donde

decidió reformar el local y en los que se encontró de bruces con la crisis justo después del prometido maná de la Copa América, pero que abrir todos los días en la incertidumbre de una ciudad que vive de espaldas al mar destroza psicológicamente a cualquiera.

Sufre también por sus hijos, que han heredado su pasión -Jaime sirviendo y dando un punto extra con sus maravillosos consejos sobre vinos. Jacobo haciendo arroces de altísimo nivel a un precio irrisorio de 20 euros el menú con tres entrantes y postre-, pero que miran al futuro soñando con un local más pequeño en el centro de Valencia. Donde esas tapas y esas paellas que mucha gente ya ha tenido la suerte de descubrir den el salto al imaginario colectivo.

Y a ellos les permitan descansar al menos un par de días a la semana. Vivimos en una sociedad en la que muchos jóvenes acaban dependiendo de sus padres o abuelos para tirar hacia delante. La vida de Marcial escenifica esta realidad, pero siempre desde la misma filosofía: arriesguemos y trabajemos. Y, al final, saldremos adelante.



Una espada de madera para cortar sashimi

EL BOKKEN ES LA ESPADA DE MADERA con que los aprendices de Aikido interiorizan los movimientos básicos de la esgrima japonesa. Un arma utilizada en Japón durante el período Muromachi, que data del año 1300 antes de Cristo.

Podría parecer que el único arte marcial nipón que no se ha occidentalizado y rehúye la competición poco o nada tiene que ver con la cocina, pero en el país del sol naciente todo es cultura. Y, como tal, cualquier actividad puede estar conectada con otra. Sin que aparentemente ambas posean nada en común.

Por eso, cuando Diego Laso realiza el corte del atún en Momiji, siente y aplica lo mismo que aprendió en el dojo de Tokyo donde se inició en esta disciplina: el ritmo, la precisión... todo sigue una tradición milenaria.

Mucho se ha hablado de que el hoy chef admiró la cultura japonesa desde que tenía uso de razón. Primero con el manga. Luego con la literatura. Y más tarde con el cine y la filosofía. Hasta el punto de ser el único alumno

de la escuela de arte dramático que analizaba el teatro oriental en sus trabajos académicos y que pedía libros polvorientos (por poco o nada usados) al centro de documentación que allí tenían.

Y sin embargo, pocos saben que lo que cambió su percepción del mundo fueron las artes marciales. Hasta el punto de marcharse por primera vez a la que llama su segunda patria en 2001, donde todavía cruzarse allí con un occidental era casi un milagro.

Aprendió el idioma. Se empapó de las tradiciones. Comprendió cómo había que pedir las cosas, en un país donde se respeta por encima de todo al superior y donde únicamente te enseñan por imitación y en plazos largos. Tan largos como una década. Un lugar donde las ventanas están siempre abiertas, ya nieve o achicharre el sol. Y donde el agua de la ducha siempre está fría.

Un sitio en el que tienes que pedir a un 'sensei' que quieres que te entrene. Y esperar, pacientemente su respuesta. Llegue en una semana o en seis meses.

Fue en medio de aquella inmersión donde le ofrecieron trabajar en un restaurante, algo que en su mente aborrecía por las horas que debía dedicarle. Su futuro, eso creía él, era ser maestro de Aikido en Europa. Pero fue al volver cuando las señales fueron inequívocas. Le pidieron lo que le conocían, sabedores de su experiencia, si podía cocinar en base a lo aprendido, pese a que nunca tocó una sala de pescado en Japón. Y, sabedor de que no era su mundo, se resistió inicialmente. Hasta que la repetición de peticiones acabó por desarmarlo.

Fue ahí donde, como le enseñaron, se demostró que estaba preparado porque apareció su maestro. Donde comenzó a formarse en algo en lo que nunca había pensado. Y el momento en el que aplicó todos sus conocimientos al que hoy es su mundo. Hace poco, muchos de sus formadores fueron a la barra de Momiji. Probaron sus platos. Y le dieron la bendición. A él, le dijeron, ya le permitían ejercer su papel. Y, como premio, le otorgaban el privilegio de poder innovar. Un honor con el que apenas cuentan media decena de personas en Valencia.

Inspira

tu pasión



PASIÓN

de Bobal

Descubre las otras pasiones:



Moscatel



Bobal rosado



Monastrell

NO LO DECIMOS NOSOTROS LO DICE
UN TAL PARKER
'QUÉ BUENOS ESTÁN
VUESTROS VINOS'



Mediterráneo
EN VIVO

65 vinos calificados como sobresalientes según la publicación estadounidense 'The Wine Advocate', tres Denominaciones de Origen propias reconocidas por el Consejo Regulador de Vinos y una ruta por 20 bodegas de la tierra te bastarán para descubrir que nuestros vinos son el maridaje perfecto para las mejores experiencias.

#enoturismoenvivo

#mediterráneoenvivo