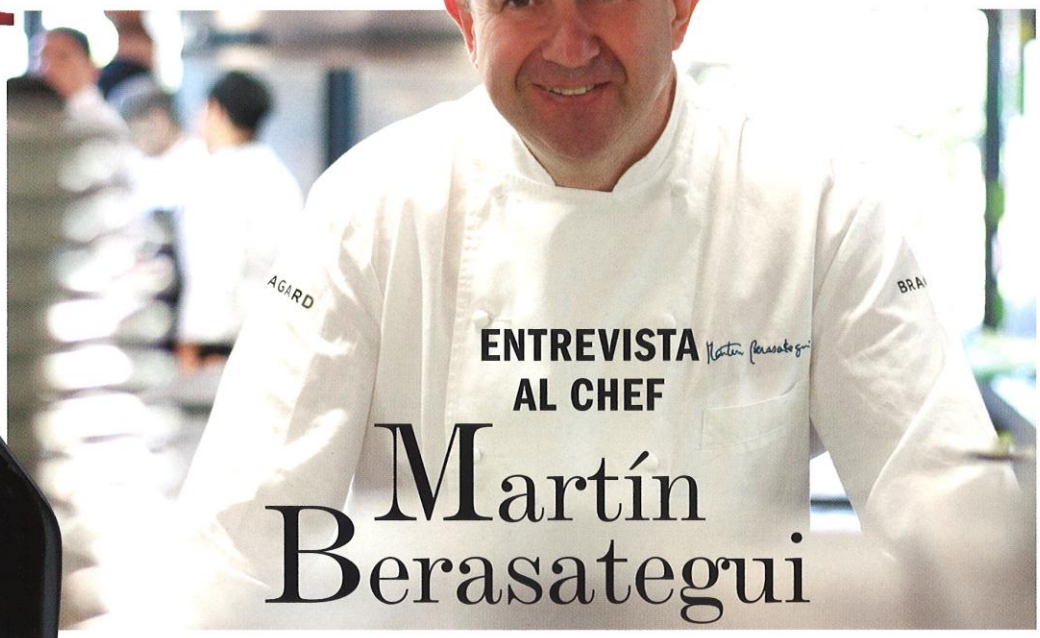
D.O. La Mancha, Ribeira Sacra y Tarragona

Nº 161-ENERO-4 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €
MEXICO 42.00 $
www.revistavinosyrestaurantes.com

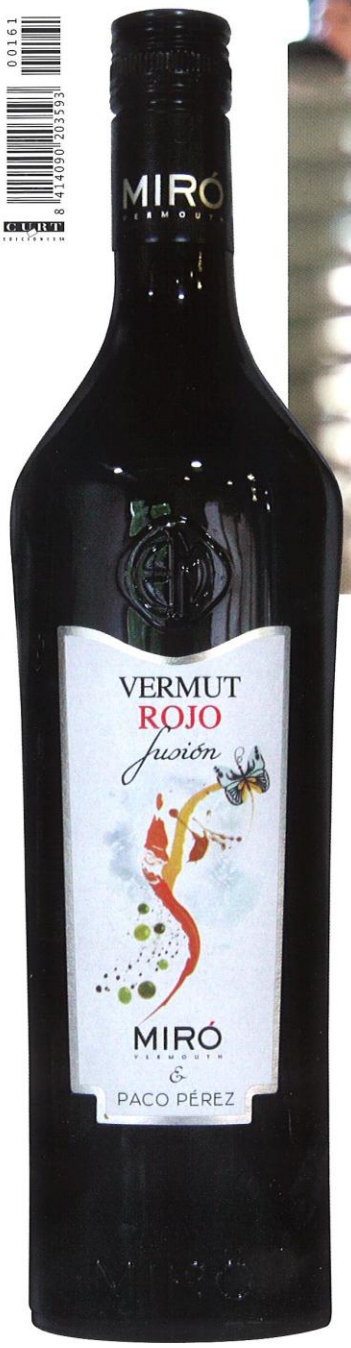
VINOS Y RESTAURANTES

Toledo CAPITAL GASTRONÓMICA

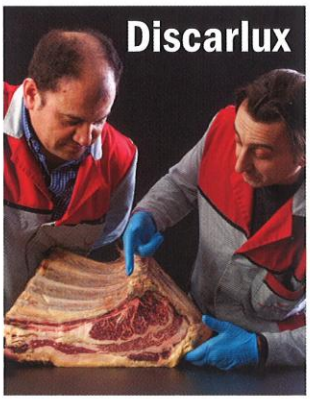


ENTREVISTA AL CHEF

Martín Berasategui



ESPECIAL APERITIVOS



CARNES EN LA CALIDAD ESTÁ LA CLAVE

VINOS por menos de 12 €

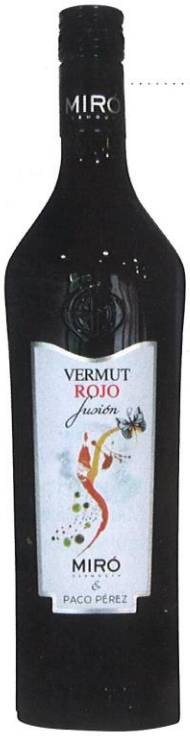
Enero 2016

12 D.O. RIBEIRA SACRA

El sur de Lugo y el norte de Ourense conforman un territorio mágico. Definen el paisaje las laderas de los ríos cubiertas de viñedo en bancales, los cañones de los ríos y las numerosas iglesias y monasterios esparcidos por todo el territorio, de ahí el nombre de ribera sagrada, Ribeira Sacra.

36

20 D.O. TARRAGONA Acercarse a la Denominación de Origen Tarragona para todo aquel que además de los vinos ame la historia y el arte será todo un placer. Del pasado romano de la Imperial Tarraco a las bodegas modernistas conocidas como "catedrales del vino", todo aquí rebosa cultura.



8

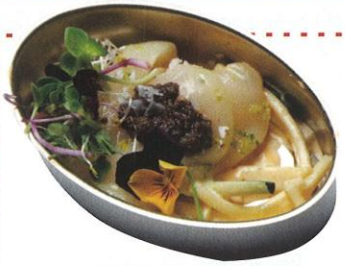
VINO DEL MES: VERMUT ROJO FUSIÓN

Al paladar es sedoso, meloso y con buen cuerpo. Lo acompañan a su paso por boca unos sutiles toques de regaliz, de piel de naranja y un eco de anís estrellado, que juegan melódicamente con la gran amplitud de sabores. Tiene un acento muy mediterráneo.

32 VINOS POR MENOS DE 12 €

Calidad y precio son dos conceptos que no siempre van de la mano. Sin embargo, en nuestro país es posible, incluso fácil, tomar un buen vino sin rascarse demasiado el bolsillo. Les descubrimos cómo.

36 DO LA MANCHA Es la zona vitivinícola más extensa del mundo, caracterizada por una tierra rojiza y una climatología áspera. Allí se producen vinos que anhelan la universalidad quijotesca, y que tienen en el queso manchego al manjar más popular para un perfecto maridaje.



46 APERITIVO

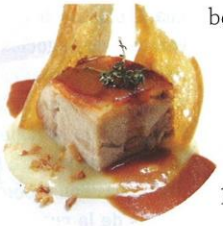
El aperitivo hace tiempo que reivindica el lugar que se merece y podríamos decir que lo ha logrado, gracias, en gran parte, al auge del vermut y las conservas premium. Y es que está claro que que el vermut ha vuelto con fuerza y lo ha hecho para quedarse.

60 ENTREVISTA A MARTÍN BERASATEGUI Comenzamos el año entrevistando a un grande entre los grandes. A pesar de tener en su haber siete estrellas Michelin entre otros muchos reconocimientos, es un hombre sencillo, que adora su trabajo y que siempre tiene proyectos nuevos en la cabeza. En breve liderará el proyecto gastronómico del nuevo Monument Hotel en Barcelona. También nos avanza en exclusiva que abrirá en un futuro cercano dos nuevos restaurantes en el Caribe.

64 EL CLOCHARD DE COMEDOR ***POR XAVIER AGULLÓ*** La historia de la revolución verde nos mira desde Casa Lac, en Zaragoza, uno de los brazos de Ricardo Gil y su tradición vegetal. Ricard Camarena sigue jugando y gamberreando con su novísimo Habitual de Valencia. Y Sudestada, en Madrid, 10 años después, nos propulsa al Oriente más belicoso y rockero.

66 APUNTES GASTRONÓMICOS ***POR MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR*** Banderazo del salida al 2016 como Año Internacional de las Legumbres Secas, decidido y decretado por Naciones Unidas con el apoyo de la FAO, Organización para la Alimentación y la Agricultura. Oportunidad que ni pintada para crear conciencia sobre la importancia nutricional y culinaria de este grupo de alimentos, que en nuestro caso, están profundamente enraizados en la culinaria hispana en suculentas recetas.

70 CARNES El consumo de carne, como de cualquier otro producto, debe hacerse con moderación y dentro de una dieta equilibrada que incluya todo tipo de alimentos. Eso sí, cuanto mayor sea la calidad de la carne consumida más beneficios aportará a nuestra salud y también, por qué no decirlo, a nuestro paladar.



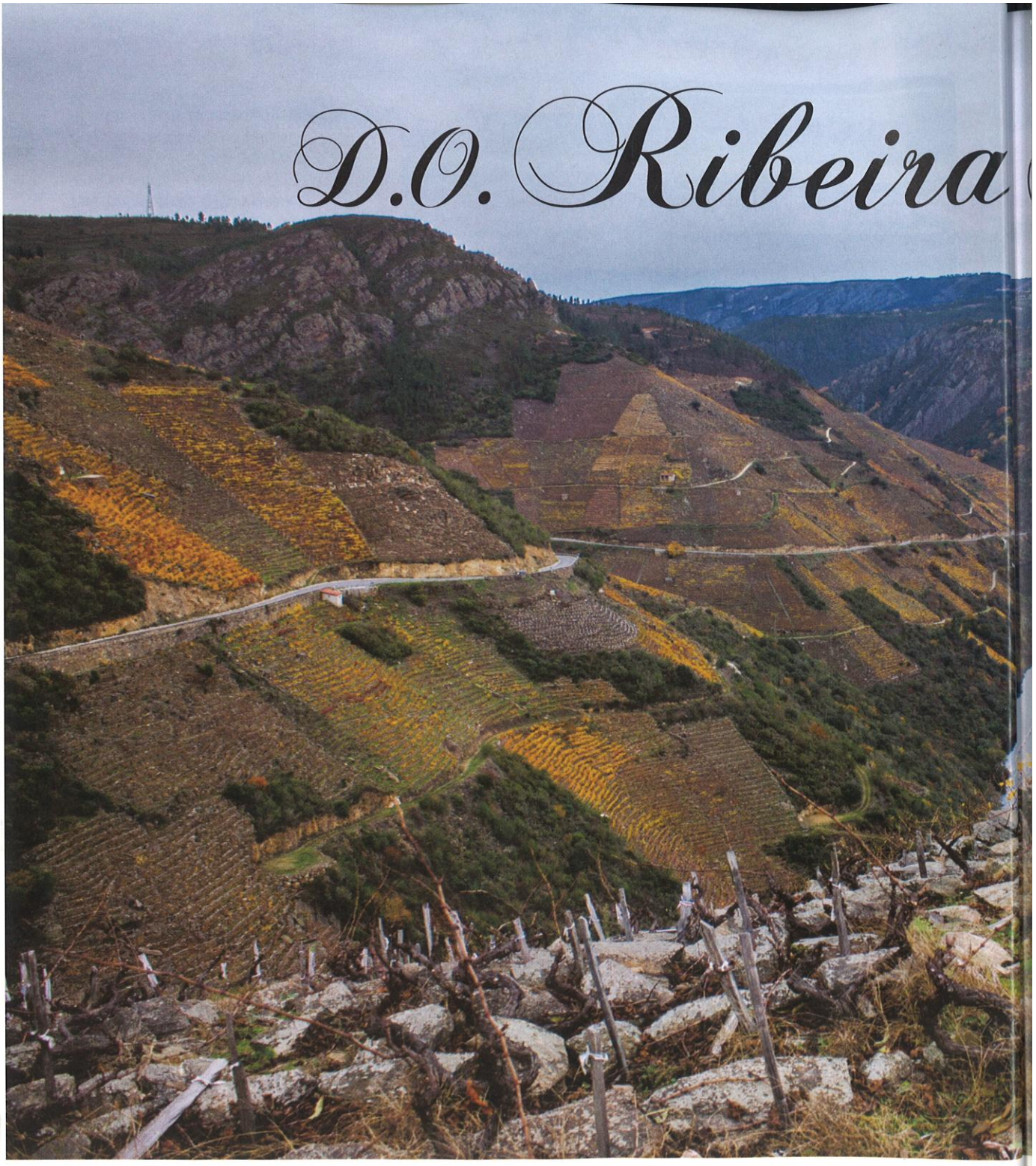
76 COCINA FRANCESA

La francesa es la madre de la alta cocina, la más imitada y admirada del mundo por su calidad y refinamiento. Una *cuisine* que también podemos disfrutar sin necesidad de cruzar los Pirineos.

GUÍA DE RESTAURANTES
Selección Vinos y Restaurantes
DISPONIBLE ON LINE A TRAVÉS DE NUESTRA PÁGINA WEB
www.revistavinosyrestaurantes.com

RS
el sabor de un paisaje
• www.ribeirasacra.org •

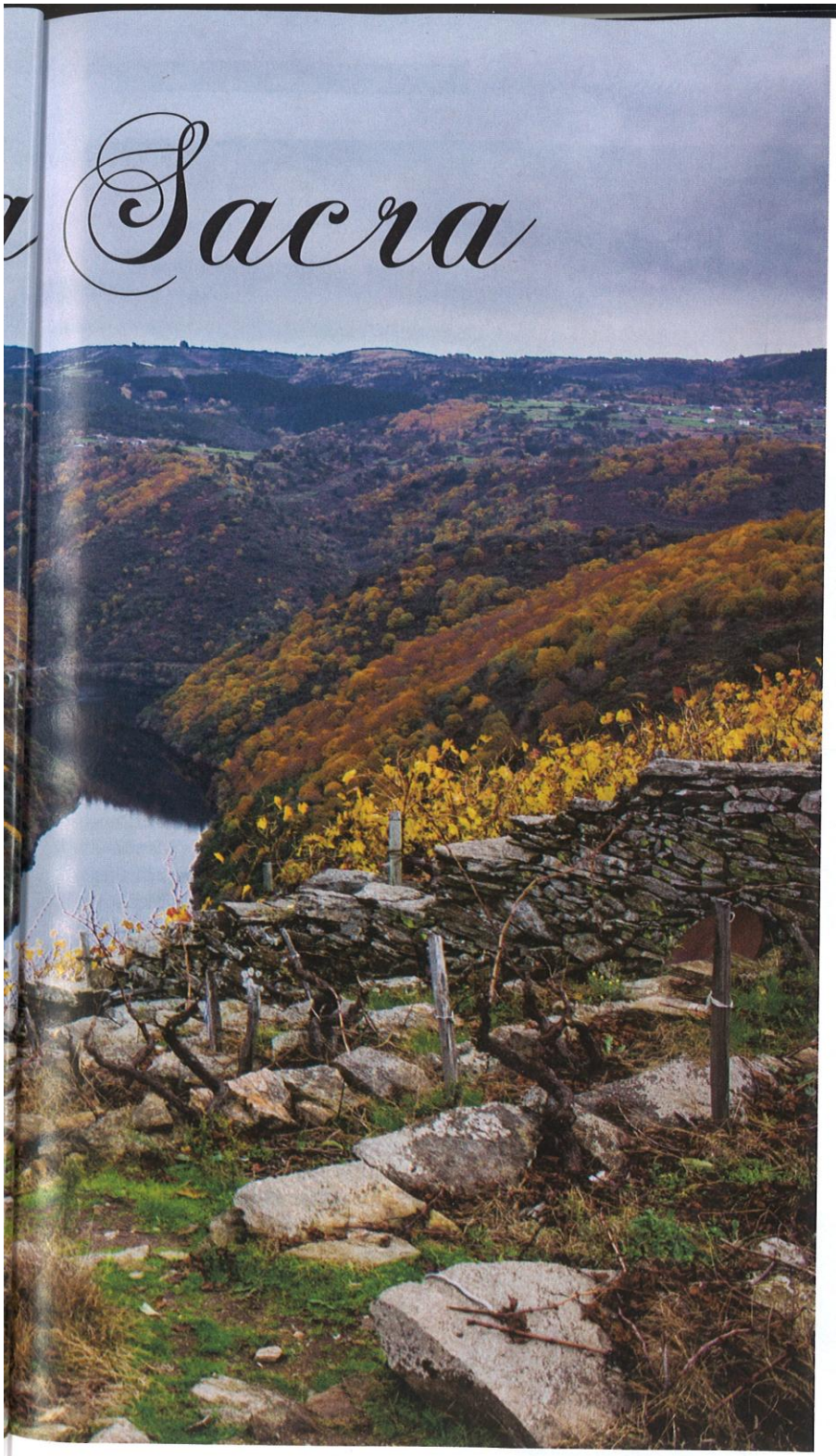
FEADER: Europa inviste no rural
XUNTA DE GALICIA

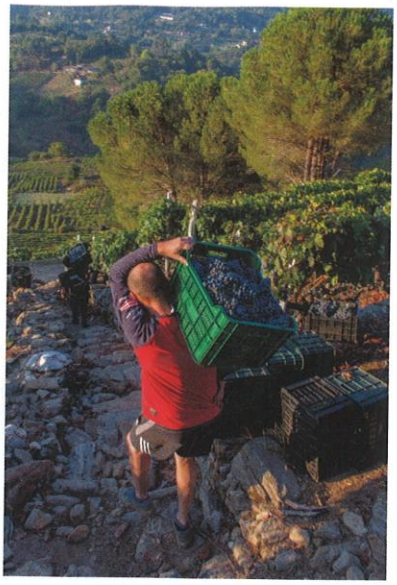


LOS VINOS DE UNA TIERRA SAGRADA

El sur de Lugo y el norte de Ourense conforman un territorio mágico. Definen el paisaje las laderas de los ríos cubiertas de viñedo en bancales, los cañones de los ríos y las numerosas iglesias y monasterios esparcidos por todo el territorio, de ahí el nombre de ribera sagrada, Ribeira Sacra.

a Sacra





La denominación de Origen Ribeira Sacra fue autorizada por una orden da la Consellería de Agricultura, Gandería e Montes de la Xunta de Galicia, del 3 de septiembre de 1996, así que este año celebra su vigésimo aniversario. Una denominación que guarda toda la esencia de los vinos gallegos, ya que en ella se cultivan todas las variedades autóctonas gallegas. Ribeira Sacra integra las subzonas de Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Ribeiras do Miño y Ribeiras do Sil. A diferencia del resto de denominaciones gallegas se dedica más a la elaboración de tintos, aunque en los últimos años ha habido un aumento de la producción de blancos plurivarietales

Con vino se hace el camino

Estamos ante un territorio en la que los vinos están muy vinculados a los Caminos de Santiago. Tanto al internacionalmente conocido Camino Francés (a través de la subzona Ribeiras do Miño, en los municipios lucenses de Paradela y Portomarín), como al llamado Camino de Invierno, en el que se encuentran las subzonas de Quiroga, Amandi y Chantada.

Los vinos de la Ribeira Sacra han unido su historia a la espiritualidad de la zona, en la que se encuentra una importante concentración monacal. Los monjes perfeccionaron las técnicas de cultivo, condicionando el paisaje peculiar de estas tierras.

Toda una cultura del agua y vino se encuentra en esta zona, con cultivos en terrazas a la sombra de los antiguos eremitorios y monasterios que dieron nombre al territorio, en el que los peregrinos tienen el privilegio de caminar por el enlosado de una auténtica vía romana durante varios kilómetros.

En sus antecedentes históricos se recoge el vino de Amandi, tradicionalmente considerado vino de emperadores y Césares. Más allá de esta tradición hoy superada, se cree que se debía exportar a Roma y tener fama como producto exótico. Según el Códice Calixtino, en Galicia, en el siglo XII, escasearía el vino, pero Santiago, como meta de la pe-

regrinación, siempre estuvo abastecido por vinos como los ribeiros, ullas, espadeiros, chandadas... y, el de Amandi, ya citado en alguna cántiga de Alfonso X.
Vino y camino en esta zona van unidos, condicionando en muchos de los tramos del Camino Francés un paisaje peculiar y hermoso, de riberas aterrazadas, en medio de un camino estrecho y sinuoso.

Cómo son los vinos

La Ribeira Sacra está orientada fundamentalmente a la producción de tintos, aunque se elaboran también blancos muy interesantes. La variedad mencía es la más cultivada, dando lugar a vinos jóvenes de gran calidad, afrutados y muy aromáticos. Los vinos mencía son del color de la cereza intensa, brillantes y con un ribete púrpura. En nariz producen una primera impresión agradable, siendo afrutados, de intensidad suficiente y de media a larga duración. Entran suaves en boca, provocando una sensación placentera. Su acidez es equilibrada, son potentes en alcohol y están bien de taninos. Resultan sabrosos, a veces algo carnosos y al mismo tiempo ligeramente astringentes. En retrogusto son elegantes y frutales, apreciándose frutos rojos maduros, con una intensidad media y una persistencia prolongada. En vinos blancos, cuya producción es menor, destacan los obtenidos de la variedad godello; vinos frescos, afrutados y al mismo tiempo con una gran plenitud en boca, con aromas intensos propios de la variedad. La variedad albariño da lugar a un vino fresco, agradable, manteniendo perfectamente sus características con los matices peculiares que le confieren las riberas del Miño y Sil. Cabe destacar el aumento de la producción de los vinos blancos plurivarietales elaborados a partir de diferentes variedades autóctonas.

La Ruta del Vino de la Ribeira Sacra

El enoturismo es sin duda la mejor forma de conocer los vinos de un territorio. En la Ribeira Sacra el vino está íntimamente ligado a la cultura de la zona. De hecho, Ribeira Sacra sólo se entiende desde el vino. Su paisaje, sus monumentos, su artesanía, sus tradiciones, la gente... todo se vive desde y para el vino. Para conocer esta zona La Ruta del Vino de la Ribeira Sacra nos ofrece muchas opciones en las que el paisaje es el gran protagonista. Y es que la diversidad paisajística es una de las característica principales de la zona: a las riberas llenas de vides hay que sumar los bosques autóctonos, principalmente de castaños y robles, zonas de montaña como Cabeza de Manzaneda o el Faro y los espacios de ribera con vegetación propia no asociada a la viticultura.
Ribeira Sacra es un espacio de magia y tradición, de verdes y amarillos, un espacio de piedra: piedra en las muras de los bancales, piedra en los monasterios e iglesias, piedra en los puentes, torres y fortalezas. Una zona que invita a ser descubierta. Y podemos hacerlo gracias a las facilidades que ofrecen las bodegas, muchas de ellas visitables, los hoteles, las casas de turismo rural y los restaurantes. Encontraremos también actividades de ocio, centros de vinoterapia, museos y centros de interpretación, enotecas, tiendas especializadas, información turística... Servicios pensados para que el visitante se sienta cómodo y se adentre en otra atmósfera. También existen establecimientos tematizados para ayudar a quienes vienen de fuera a entender la dificultad y belleza de un territorio exclusivo. Una tierra, la Ribeira Sacra, que no deja a nadie indiferente, una tierra que atrapa gracias a uno de los paisajes vitícolas más bellos y espectaculares del mundo. Puede visitarse con amigos, en pareja, en familia o en solitario, para relajarnos en lugares en los que no se conoce el significado de la palabra estrés. Pueden quedarse un fin de semana o por tiempo indefinido, la duración de la estancia la deciden ustedes.

Más información: wwww.ribeirasacra.org

ENTREVISTA AL PRESIDENTE DE LA DO RIBEIRA SACRA: JOSÉ MANUEL RODRÍGUEZ GONZÁLEZ

"Nuestro primer mercado es Galicia pero también estamos saliendo al mercado nacional e internacional"

VyR: La D.O. Ribeira Sacra nació en 1996. ¿Qué balance hace de estos 20 años de trayectoria?
J.M.R.: Ha sido una etapa muy bonita. La Denominación Ribeira Sacra se ha asentado en el mercado y sigue creciendo, aunque despacio. Es bonito ver como ha logrado mantenerse a lo largo de dos décadas.

VyR: A diferencia del resto de denominaciones gallegas, la Ribeira Sacra destaca por sus vinos tintos, especialmente los elaborados con mencía. ¿Cómo son esos vinos? ¿y los blancos por los que las bodegas están empezando a apostar en los últimos años?
J.M.R.: El tinto supone el 93% de la producción, está claro que somos una D.O. de tinto. El 97% es vino joven. La mencía es una variedad que cuando la pruebas te engancha, es suave, aromática y fácil de beber. Los blancos suponen el 6,5% del total de la producción y son unos vinos afrutados, aromáticos, con fortaleza, elaborados con variedades autóctonas como godello o albariño a las que se le suman otras para complementar.

VyR: ¿Con qué platos o productos maridan bien los vinos de esta denominación?
J.M.R.: Con la gastronomía gallega en general, por ejemplo con el pulpo o con el cocido. Tanto la cocina del mar como la del interior maridan bien con nuestros vinos.

VyR: ¿Son estos vinos "profetas en su tierra" o se consumen más fuera de Galicia? ¿cuál es el volumen de exportación? ¿van dirigidos al mercado nacional o también al internacional?
J.M.R.: Sí, podemos decir que somos profetas en nuestra propia tierra porque nuestro primer mercado es Galicia. Pero es cierto que también estamos saliendo al mercado nacional e internacional. Estamos haciendo nuestros pinitos en el mercado exterior, empezando a exportar a países como Estados Unidos, Canadá, México, algunos países de Centroamérica y estamos entrando en mercados emergentes como China.

VyR: Las bodegas de la D.O. Ribeira Sacra están obteniendo excelentes reconocimientos en concursos y guías especializadas. ¿Qué suponen los premios, medallas o las altas puntuaciones en guías? ¿reconocimiento al trabajo bien hecho? ¿mayor proyección?
J.M.R.: Los premios son un reconocimiento al trabajo de las bodegas, al territorio y al esfuerzo que se hace por elaborar estos vinos. También es una ayuda a la promoción, no cabe duda que este tipo de buenas noticias nos ayuda en muchos aspectos.

VyR: ¿Qué acciones lleva a cabo esta Denominación para dar a conocer sus vinos y su territorio?
J.M.R.: Pues vamos a ferias tanto nacionales (por ejemplo próximamente Alimentaria) como internacionales (Alemania...) y hacemos presentaciones por diferentes puntos de la geografía española. También hacemos campañas de promoción conjuntas con productos gallegos, por ejemplo con ternera gallega y con quesos Arzúa-Ulloa.

VyR: El enoturismo está de moda y en la D.O. Ribeira Sacra se está potenciando mucho. ¿Qué encontrarán los visitantes si se acercan hasta aquí?
J.M.R.: Encontrarán más de noventa establecimientos a lo largo de la Ruta del Vino de La Ribeira Sacra, que comprende una veintena de municipios distribuidos entre el sur de la provincia de Lugo y el noreste de la provincia de Ourense. Una gran oferta de vinos, gastronomía, alojamientos, deportes y museos donde poder pasar buenos momentos según el gusto de cada uno disfrutando de un territorio único.

VyR: ¿Qué objetivos se ha marcado el consejo Regulador de la D.O. Ribeira Sacra de cara al futuro?
J.M.R.: Nuestro objetivo principal es seguir pedaleando, seguir manteniéndonos en el mercado y seguir aumentando la rentabilidad. En esa línea es en la que estamos trabajando.

Mencía Barrica Abadía da Cova

Los viñedos centenarios de Adegas Moure descienden por las laderas del Río Miño, en A Cova, un lugar mágico justo enfrente del paraje conocido como "O Cabo do Mundo", un espectacular meandro. Herederos de una tradición milenaria en el cultivo de la uva, la familia Moure decidió transformar este conocimiento en una seña de identidad, fundando en 1958 Adegas Moure. Hoy día sus instalaciones y los viñedos que la rodean se pueden visitar durante la mayor parte del año. Para elaborar sus vinos –premiados a nivel nacional e internacional– combinan los sistemas tradicionales con las nuevas tecnologías, poniendo todo su esfuerzo en lograr la máxima calidad, algo nada fácil en esta tierra. Cualquier visitante, observando las pendientes en las que se sitúan los viñedos, no alcanza a comprender cómo se pueden extraer vinos en estas tierras, pero desde Adegas Moures afirman: "Somos un pueblo osado y valiente, dispuesto a trabajar duramente, conservando nuestro medio, para sacar adelante nuestro sueño: obtener los mejores vinos". En esta ocasión nos presentan Mencía Barrica Abadía Da Cova. Un vino de color cereza granate, intenso, limpio, brillante con ribetes rubíes. Aromas complejos e intensos a fruta roja y negra madura, café, tabaco, roble cremoso y hierbas de monte. En boca es amplio, sabroso, de un elegante final y larga persistencia.

ADEGAS MOURE
Avda. Buenos Aires, 12 · 27540 Escairón (Lugo)
Tel.: 982 452 031 · www.adegasmoure.com

Finca La Capitana

Desde el siglo II a. C. en las laderas del río Sil se cultivan cepas en condiciones de terreno extremas (60 º de inclinación del viñedo). Las técnicas milenarias unidas al trabajo sacrificado y a la última tecnología en la elaboración dan como resultado vinos como este tinto de autor de Bodegas Regina Viarum, que es como los romanos llamaban a la reina de los caminos, la Via Appia. Un vino de parcela, perteneciente a la D. O. Ribeira Sacra subzona Amandi, de uva 100% tempranillo de la Finca La Capitana, con 7 meses de crianza sobre sus propias lías, seguida de 18 meses en barrica de roble francés y otros tantos de envejecimiento en botella, que transmite toda la esencia de la viticultura heroica de la denominación de origen gallega. Con una producción anual limitada de 1.500 botellas se convierte en el vino más exclusivo de la bodega. Presenta un color rojo cereza picota, con una capa media alta, y lo caracteriza una lágrima abundante. En nariz revela aromas de gran intensidad de frutos negros (grosella y mora), así como notas de tostados, ahumados y madera integrada. Se trata de un vino con gran personalidad, que muestra un cuerpo con buena estructura, carnoso, untuoso, con notas de frutos negros, chocolate y toques minerales.

BODEGAS REGINA VIARUM
(H.G.A. BODEGAS Y VIÑEDOS DE ALTURA)
Ctra. de Puxeiros a Peinador, 59
36416 Tameiga-Mos (Pontevedra)
Tel.: 986 442 602
www.hgabodegas.com

Vía Romana Mencía

Situada en una casa solariega del siglo XVI, la bodega Vía Romana debe su nombre a la calzada romana que unía Astorga con Braga, y cuya finalidad era transportar los excepcionales vinos de esa zona. La bodega posee 14 ha de viñedo propio. El clima, con tendencias mediterráneas junto con el terreno, de suelos franco arenosos situados a 350 metros de altitud, hacen que se obtengan unas uvas de extraordinaria calidad. Además, la poda en verde del viñedo (para lograr rendimientos por debajo de 3 kg. por cepa), la selección manual de los racimos, la entrada por gravedad de las uvas en depósito, la quietud y el silencio en bodega durante un mínimo de 8 meses, además de la permanencia en botella de otro mínimo de 6 meses antes de salir al mercado, hacen de Vía Romana un Ribeira Sacra único. Todas estas exigencias, la variedad mencía, el mimo en la elaboración y el saber hacer de una tradición familiar, convierten a Vía Romana en uno de los tintos gallegos más prestigiosos. De rojo picota con ribetes violáceos, posee aromas varietales francos e intensos, vegetales, a fruta roja madura, pimienta negra y bayas de enebro. En boca presenta una acidez. Es fresco, carnoso, equilibrado y con larga persistencia. Final de boca de carácter varietal.

VÍA ROMANA ADEGAS E VIÑEDOS
A Ermida - Belesar s/n
27500 Chantada (Lugo)
Tel.: 982 454 005 · www.viaromana.es

Rectoral de Amandi

Este vino es elaborado por la primera bodega amparada por la D.O. Ribeira Sacra, situada en Sober, considerada la capital de la subzona de Amandi. Es de un bonito color cereza con ribete violáceo. En nariz presenta un intenso aroma a fruta madura fino y distinguido, reforzado por los varietales propios de la uva mencía. En boca es intenso y equilibrado con vía retronasal muy intensa que le confiere una elegancia peculiar.

Buena prueba de la altísima calidad de Rectoral de Amandi, son los premios que ha venido recibiendo tanto a nivel nacional como internacional. Solo el pasado año, Rectoral de Amandi ha sido Medalla de Oro en la Berliner Wein Trophy (Alemania), Medalla de Plata en Asia Wine Trophy (Corea del Sur), y también Medalla de Plata en la Decanter World Wine (Bélgica), en la International Wine & Spirit Competition de Reino Unido y en el 23rd International Mountain Wine Competition CERVIM de Italia. En España, por ejemplo, el pasado año su añada 2013 recibió 90 puntos en la Guía Peñín y una medalla de plata en Bacchus de 2014.

Convertirse en un clásico no está al alcance de todo el mundo. Rectoral de Amandi, lo ha conseguido. Un clásico lo es porque mantiene su imagen fresca y actualizada y, a pesar del paso del tiempo, crece cada año que pasa.

BODEGAS RECTORAL DE AMANDI
Amandi, s/n · 27460 Sober (Lugo)
Tel.: 982 15 21 57 · www.rectoraldeamandi.com

Vel' uveyra

La bodega Ronsel do Sil se encuentra rodeada del paisaje sublime de los cañones del Sil, entre los bancales de piedra donde se asienta el viñedo de la Ribeira Sacra y monasterios benedictinos. Arquitectura y cultura de la viña y el vino se unen para conformar estos vinos de fermentaciones naturales y cuidada elaboración. El objetivo de Ronsel do Sil es la elaboración de vinos de alta calidad dentro de la D.O. Ribeira Sacra. Las variedades cultivadas son mencía, y merenzao de uvas tintas; y godello, treixadura y dona branca de uvas blancas. Destinadas a elaborar vinos jóvenes, algunos de ellos con crianzas breves de 6-8 meses realizadas en barricas de roble francés.

En este caso la bodega nos presenta el blanco Vel' uveyra, elaborado con 85% godello, 10% treixadura y 5% dona branca. Tras una crianza sobre lías en barrica durante 8 meses, sin *batonnage*, se obtiene este vino de color pajizo brillante. Nariz con notas cítricas, frutales, florales y de hierbas silvestres. En boca es untuoso, fresco, persistente y equilibrado. Marida muy bien con cualquier pescado a la sal, unos pimientos de piquillo rellenos de txangurro o un *risotto* con setas de temporada.

Vel' uveyra, en gallego 'mira la viña', representa las lunas y el cromatismo de la uva godello en las estaciones del año.

RONSEL DO SIL
A Barxa s/n, 32740 Parada de Sil (Ourense)
Tel.: 988 984 923 · www.ronseldosil.com

Vía Romana

Situada en una casa solariega del siglo XVI, la bodega Vía Romana debe su nombre a la calzada romana que unía Astorga con Braga, y cuya finalidad era transportar los excepcionales vinos de esa zona. La bodega posee 14 ha de viñedo propio. El clima, con tendencias mediterráneas junto con el terreno, de suelos franco arenosos situados a 350 metros de altitud, hacen que se obtengan unas uvas de extraordinaria calidad. Además, la poda en verde del viñedo (para lograr rendimientos por debajo de 3 kg. por cepa), la selección manual de los racimos, la entrada por gravedad de las uvas en depósito, la quietud y el silencio en bodega durante un mínimo de 8 meses, además de la permanencia en botella de otro mínimo de 6 meses antes de salir al mercado, hacen de Vía Romana un Ribeira Sacra único. Todas estas exigencias, la variedad mencía, el mimo en la elaboración y el saber hacer de una tradición familiar, convierten a Vía Romana en uno de los tintos gallegos más prestigiosos. De rojo picota con ribetes violáceos, posee aromas varietales francos e intensos, vegetales, a fruta roja madura, pimienta negra y bayas de enebro. En boca es fresco, carnoso, equilibrado y con larga persistencia.

VÍA ROMANA ADEGAS E VIÑEDOS
A Ermida - Belesar s/n · 27500 Chantada (Lugo)
Tel.: 982 454 005 · www.viaromana.es