

A close-up photograph of a tomato vine. Several dark purple-black tomatoes are in various stages of ripeness, some showing a greenish tint. The background is filled with green leaves and stems, creating a lush, natural setting.

GASTROÑAM

Revista de Gastronomía Española

Número 21/ Septiembre 2025

TURISMO GASTRONÓMICO | RESTAURANTES | VINOTECA | CULTURA DE GASTRONOMÍA

Sumario



05

**EL ARROZ DEL DELTA DEL EBRO:
POEMA DE TIERRA Y AGUA**
Andalusian Flavor

09

COMIENZO DE CURSO
El Catacaldos

16

DEL FINO DE CHICLANA
Alfonso de la Hoz

18

**LA GASTRONOMÍA TURCA.
UN ENCUENTRO ENTRE CULTURAS.**
Carlos Hernanz



COORDINADOR DE CONTENIDOS:
Carlos Hernanz

COLABORADORES:

Antón Bernabeu
Santi de Paul
Gastrocharlie
El Catacaldos
José Antonio Fidalgo
Coqui Rey
Alfonso de la Hoz
Enrique Cubeiro
Andalusian Flavor



www.gastroñam.es

Revista GastroÑAM n°21
de SEPTIEMBRE de 2025

Todos los derechos reservados de
la marca.

Las opiniones expresadas en esta
publicación no son necesariamente
del propietario o editor. Ni el
propietario ni el editor se hacen
responsables de cualquier cambio
relacionado con el precio de menús
o platos que aparezcan en la
publicación.

Las imágenes que requieran
atribución, se mencionarán en los
contenidos de la revista.

Diseño y maquetación: Bold Zebra Studio 

24

CURRY THAI DE CANGREJO ROJO

Coqui Rey

25

EL CLUB DEMBUL

Enrique Cubeiro

27

EL BANQUETE DE BODA

Santi de Paul

29

LES HISTORIES DE FIDALGO

José Antonio Fidalgo

28

**DONDE EL VINO CUENTA HISTORIAS:
CASTILLA-LA MANCHA EN 12 PARADAS**

Ruta Argonuts

Este mes y medio ha sido complicado... las vacaciones dificultan trabajar, aunque parezca una perogrullada. Un bonito e interesante viaje a Turquía en julio, obviamente sin el portátil y uno por Galicia con un apretado programa gastroturístico, me han llevado a no velar con el debido cuidado por la calidad de este número.

Si observáis que esta se resiente, es exclusivamente culpa mía, ya que todos los colaboradores y Marta, nuestra maquetadora, lo han hecho igual de bien que siempre.

En Galicia, la meteorología ha sido insuperable, con temperaturas entre 22° y 26°C durante el día y necesidad de abrigo nocturno, únicamente un pequeño amago de llovizna. Aunque no era el objeto del viaje, esperemos que salga algún reportaje interesante de la experiencia.

Y hablando de experiencias, sufrí una muy negativa cruzando toda la zona de incendios de Orense, incluso en algún trayecto con peligro de la integridad física. La pérdida de superficie forestal, afectará gravemente a la biodiversidad y a la riqueza natural y a la de pérdida de pastos y cultivos, a la riqueza agrícola y ganadera de varias provincias. A la larga todo ello afecta a la buena gastronomía, además de las lamentables pérdidas económicas.

Por otro lado, los políticos de uno y otro lado han mostrado su ineptitud habitual. Definitivamente muchas cosas tendrán que cambiar y deberán abordar el problema con seriedad.

Como novedades del número, este mes no contamos con la inestimable colaboración de Antón, con sus acertadas críticas gastronómicas y sus análisis de la gastronomía actual y la pasada.

Por otro lado, Andalusianflavor vuelve a colaborar con GastroÑam, ¡maravillosa noticia! La hemos echado mucho de menos estos meses.

El Catacaldos continúa con la uva airen, en esta ocasión por tierras de Tomelloso, Campo de Criptana y Jumilla.

Alfonso escribe sobre sus experiencias con los fabulosos vinos gaditanos; Campo de Jerez, Sanlúcar, Rota y Chiclana.

Gastrocharlie tenía intención de describir el boleto pinícola, pero no ha sido posible y lo publicará en octubre.

Quique nos presenta en esta ocasión un intrigante relato que nos recuerda vagamente a la película El Menú.

Santi nos cuenta la experiencia desastrosa, a la par que divertida de un banquete de boda.

Este mes tampoco hay receta de la sección de Ancestrales.

Coqui Rey se nos traslada al extremo Oriente con una receta de un curry Thai de cangrejo rojo.

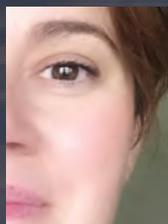
Y Fidalgo en su línea de platos tradicionales, nos habla del bonito de Llastres y sus posibilidades culinarias.

La quinta ruta gastronómica que podremos disfrutar en la App Artgonuts, cambia de registro, siendo en esta ocasión enológica, por tierras de Castilla la Mancha.

Ya queda menos para el otoño, una época preciosa en la que regresan las lluvias y cambian los colores en la naturaleza. Esperamos disfrutéis este número, una vez pasados los rigores estivales y habiendo descansado de las vacaciones.



Carlos Hernanz
Coordinador de contenidos



Andalusian
Flavor

El Arroz del Delta del Ebro: Poema de Tierra y Agua

I. Un territorio en vilo

El Delta del Ebro es una tierra anfibia, una geografía que parece siempre en tránsito, a punto de borrarse bajo las aguas o de solidificarse en barro. El río, después de recorrer media península, se abre en brazos para entregarse al Mediterráneo. Lo hace sin estridencias, como si la tierra y el mar hubieran pactado un abrazo frágil y constante. A simple vista se diría que es un mapa recién pintado con tinta verde y azul, pero la calma es solo aparente: aquí cada temporal arranca un pedazo de playa, cada crecida deposita o roba hectáreas de cultivo, cada golpe de mar recuerda que todo lo que el hombre ha levantado se sostiene sobre un equilibrio precario.

Los habitantes del Delta conocen bien esa inestabilidad. Han aprendido a leer las corrientes, a trabajar un suelo que se mueve, a construir casas al borde de canales y acequias que pueden cambiar de curso. Y en ese pacto tenso entre agua y tierra, el arroz se volvió columna vertebral: alimento, sustento económico y, con el tiempo, cultura compartida.

Al atardecer, cuando el arrozal se tiñe de oro y una garza se posa en la orilla con el sigilo de quien sabe que pisa terreno blando, uno comprende que este paisaje no pertenece solo al hombre. Es un territorio compartido, donde cada espiga y cada ala forman parte de la misma historia.

II. El franquismo y la colonización del arroz.



El arroz tiene en el Delta una memoria larga, con huellas que se remontan a la influencia árabe.

Pero fue en el siglo XX cuando se convirtió en emblema y destino. Tras la Guerra Civil, el régimen de Franco encontró en estas marismas una oportunidad de colonización interior. Se repartieron parcelas a familias campesinas sin recursos, se construyeron casas de colonos, se abrieron canales y se levantaron motas que encerraban al agua. El objetivo era doble: asegurar el autoabastecimiento alimentario y ofrecer una salida laboral a quienes nada tenían.

Los colonos se enfrentaron a un territorio hostil. Descalzos en los arrozales, luchaban contra el barro, contra el mosquito —combatido a golpe de DDT—, contra un clima que exigía resistencia. El paisaje se transformó radicalmente: lo que antes eran humedales inestables pasó a ser un damero inundado y fértil, un tablero de agua y barro domesticado para el cereal. El proyecto trajo pan y sustento, pero también cicatrices en el ecosistema que aún hoy se hacen visibles.

De aquella colonización quedó un legado contradictorio: un paisaje rico en producción agrícola y en cultura gastronómica, pero herido en su equilibrio natural. Y en esa contradicción seguimos viviendo: celebramos la abundancia del arroz al tiempo que recordamos que el ecosistema que lo sustenta es vulnerable.

III. El arroz como cultura

El arroz del Delta no es un ingrediente más en la despensa española: es un relato completo. Cada variedad cultivada cuenta una parte de la historia. El Bomba, pequeño y firme, absorbe los caldos con disciplina y devuelve en cada grano la memoria de un guiso pausado. El Senia y el Bahía, más tiernos, se prestan a arroces melosos que se comen a cucharadas hondas, con el calor de la familia alrededor de la mesa. Más tarde llegarían huéspedes foráneos, como el Carnaroli italiano, ideal para risottos, o el Akita japonés, con el que hoy se produce un sake del Delta que sorprende por su limpieza y por la manera en que guarda en copa el reflejo cristalino de los arrozales al amanecer.

Cada grano contiene siglos de adaptación y décadas de lucha campesina. En él se concentran las jornadas de los jornaleros doblados sobre el agua, las cocinas humildes donde se guisaba con lo que había, los niños que aprendieron a correr entre acequias como si fueran caminos. Pero también contiene futuro: la innovación de cocineros que reinterpretan los platos de siempre, la exportación que lo lleva a otros países, la posibilidad de convertir un cultivo en un patrimonio gastronómico global.

IV. El Delta como mesa

La cocina del Delta nació de la necesidad, pero alcanzó con los años la categoría de cultura.



Los campesinos cocinaban con lo que estaba al alcance inmediato: anguilas que serpenteaban en las acequias, galeras que llegaban en invierno desde el puerto, patos que caían en la ribera, alcachofas

que brotaban tiernas en la huerta. De esa sencillez nacieron guisos que hoy son emblema.

La anguila en su salsa es oscura y espesa, con un sabor profundo que parece destilar el barro mismo. El arroz de galeras, humilde en su origen, encierra en el caldo la intensidad de las lonjas al amanecer. El arroz meloso de pato y alcachofa une el agua y la tierra, el vuelo de las bandadas y la paciencia de la huerta. La fideuà marinera lleva al plato la herencia de pescadores que cocinaban en cubierta con lo que tenían a

mano. Y las caixetes, ese bivalvo secreto que solo se conoce en estas orillas, aportan a los arroces un perfume de mar tan inédito como inolvidable.

Cada plato es un paisaje. Comer en el Delta es recorrer sus humedales y acequias, es entender que la cocina aquí no se inventó, se heredó del agua y de la tierra.

V. L'Algadir: la mesa que guarda el Delta

En Sant Carles de la Ràpita, entre el puerto y los arrozales, se encuentra el Hostal – Restaurant L'Algadir del Delta, distinguido por Michelin con la mención Bib Gourmand y recomendado Guía Repsol. El reconocimiento, sin embargo, no es lo que mejor define a este lugar: lo esencial es la sensación de haber llegado a una

casa donde la cocina no pretende deslumbrar sino contar, donde cada plato es una narración sincera del territorio.

Al frente están Joan y Cinthia, custodios de un legado que saben presentar con elegancia y calidez. Joan conoce los ritmos del arroz, los secretos del mar y las estaciones de la huerta. Cinthia, desde la sala, aporta el cuidado detalle, la hospitalidad serena, el equilibrio entre discreción y atención. Juntos han convertido L'Algadir en un refugio donde la tradición no se encierra en la nostalgia, sino que se abre con respeto al presente.

La carta se despliega como una geografía gustativa. El arroz de galeras concentra el invierno marino y sabe a redes recién recogidas. El meloso de pato y alcachofa es barro y vuelo, caza y huerta entrelazadas en un guiso que reconcilia estaciones. La fideuà marinera trae consigo el pulso de las barcas que vuelven al puerto al atardecer. Las anguilas en su salsa guardan la memoria campesina en cada cucharada. Y las ostras y mejillones del Delta, servidos con mínima intervención, entregan al comensal la pureza mineral de un mar alimentado por un río.

En cada plato hay un eco del paisaje: no se trata de imitarlo, sino de permitir que hable por sí mismo. El secreto está en no entorpecerlo. Joan y Cinthia lo saben, y por eso su cocina tiene la misma honestidad que un arrozal al amanecer.

La bodega acompaña con el mismo criterio. No busca la ostentación de etiquetas, sino la elección precisa de lo que eleva y sostiene.



Blancos frescos de Terra Alta que acarician los arroces de mar, tintos del Montsant y Priorat que sostienen los guisos hondos, espumosos que chisporrotean al lado de los mejillones. Cada copa está pensada como un vuelo discreto: nada pesa, todo acompaña.

En L'Algadir, la gastronomía es un acto de resistencia cultural. Cada plato servido, cada mejillón abierto, cada copa alzada recuerda que este territorio frágil se defiende también en la mesa.

VI. El mar cultivado: ostras y mejillones

El Delta no solo vive del arroz. Frente a la costa se extienden las bateas, plataformas flotantes que son a la vez huertos y talleres marinos. Desde tierra parecen

un archipiélago secreto, pero al acercarse se descubre su verdadera esencia: cuerdas que descienden al agua, cubiertas de conchas que crecen en silencio alimentadas por la mezcla de río y mar.

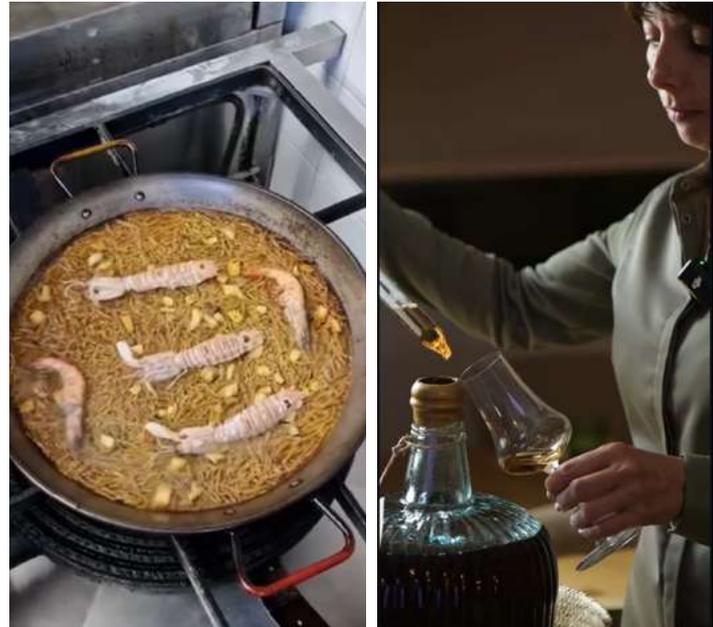
La singularidad de las ostras y mejillones del Delta está en esa confluencia. El Ebro llega cargado de limo y nutrientes, el Mediterráneo lo recibe con su salinidad, y juntos generan un plancton abundante que nutre a los moluscos. El resultado es un sabor que no se parece al de ningún otro lugar. El mejillón es carnoso y jugoso, con un dulzor natural que se equilibra con un punto mineral intenso. La ostra, fresca y limpia, ofrece una nota yodada que no agrede sino que se abre en boca como un abanico, con un eco prolongado que recuerda al mar mismo.

Vivir la experiencia en una batea es entenderlo de golpe. El visitante sube a la plataforma de madera, siente el movimiento del agua bajo los pies, escucha el crujir de las cuerdas izadas. Allí mismo se abre una ostra húmeda, aún viva, y se prueba sin más aderezo que el instante. El sabor es eléctrico, inmediato: es literalmente comer el Delta crudo. Ningún restaurante, por excelente que sea, puede replicar esa intensidad de territorio en la boca.

L'Algadir recoge esa riqueza con respeto. En su mesa, las ostras y mejillones se sirven casi desnudos, apenas acompañados de un cava fresco o un blanco joven. No necesitan más. Lo importante es permitir que el comensal entienda que está probando un lugar, una mezcla única de aguas, un terroir líquido.

VII. Fragilidad y futuro

El Delta, con su arroz, sus bateas, sus aves y su gente, vive en riesgo constante. El mar avanza, las playas se retiran, la sal trepa por los canales. Los arrozales que hoy



se mecen verdes en primavera podrían ser mañana mar abierto. El cambio climático amenaza con alterar para siempre este territorio que es al mismo tiempo humedal, granero y santuario.

Y sin embargo, mientras haya quien lo defienda con las manos y con la cocina, habrá esperanza. En los arrozales inundados en primavera, en las bateas que siguen produciendo mejillones y ostras, en las mesas de L'Algadir donde cada plato se convierte en un gesto de amor, late aún la posibilidad de futuro.

VIII. Epílogo: tierra, agua y mesa

El arroz del Delta del Ebro es mucho más que alimento. Es historia de colonos bajo el franquismo, es herencia campesina, es fragilidad ecológica y es cultura viva. Cada grano contiene un pulso humano y un latido natural.

Comer en L'Algadir es participar de esa historia: probar un arroz que guarda la memoria de un paisaje, abrir una ostra que encierra la mezcla de río y mar, levantar una copa que acompaña sin imponerse. Es comprender que la cocina puede ser también una forma de resistencia, una manera de proteger un territorio tan frágil como hermoso.

Como escribió Machado, todo pasa y todo queda. El Delta pasará si no lo cuidamos, pero lo que quedará será la memoria de sus sabores. En esa memoria, en ese poema de tierra y agua servido en la mesa, L'Algadir ocupa un lugar central: guardián de un paisaje, embajador de un patrimonio, faro que ilumina con gusto y honestidad la belleza de lo que todavía late en el corazón del Delta.



El Catacaldos

Comienzo de curso.

Septiembre es un mes que se nos hace algo largo y tedioso, no solo es la vuelta de las vacaciones, la vuelta a las rutinas, el comienzo de curso, sino también el mes de la vendimia por excelencia. Un mes que, aunque significa un comienzo para todos, para el mundo vinícola casi se puede decir que es el final, al ser la obtención del fruto para la elaboración del vino. Es cuando la uva llega a su estado de máxima madurez y nos marca el inicio del descanso de la planta para el próximo año.

La vendimia es, sin duda, uno de los momentos más esperados en el ciclo de la vid, el punto final de un año de cuidados, mimo, y paciencia. Todo el trabajo realizado a lo largo del año tiene su recompensa en la calidad de uva que ahora se recolecta.

Y aquí empieza el trabajo de los enólogos, que, y tienen en mente a que destinaran esa uva recolectada, y lo que usaran para que cuando se convierta en vino, sea algo distinto a todo lo que hay en el mercado. Como los 3 vinos que os traigo este mes, elaboraciones distintas con la misma uva, la airén de Castilla-la Mancha. Vinos que envejecen en tinajas, en barricas, y en damajuanas. Elaboraciones totalmente distintas que nos traen vinos frescos, untuosos y de los que no solo, no podremos dejar de beber, sino tampoco olvidar.

Disfrutar de ellos, y de los que se os ocurran, no acertaremos a la primera, pero al final acertaremos... así que como siempre os digo, disfrutar del vino... alimento, cultura y sobre todo el sustento de miles de familias españolas... que la vida a través de una copa de vino es mucho mejor...

PARAJE LAS ENCEBRAS

Orange Wine. 2024

UVA: 100% Airén

BODEGA: Bodega Viña Elena

ZONA: Jumilla (Murcia)

D.O.: D.O.P. Jumilla

PVP: 16-18€

Catado en copa Zwiesel Fusión Borgoña



Esta airén procede de varias parcelas de unos 35 años de edad, que fueron plantadas entre los años 1980 y 1985, cercanas al caserío de Las Encebras, situado en la subzona sur de la DOP Jumilla. Son viñedos en vaso de secano y de cultivo ecológico. Con una densidad de plantación baja, y que se encuentra entre 1.400-1.600 cepas por hectárea.

Se encuentran situadas a unos 380-400 metros de altitud, en unos suelos predominantemente franco-arenosos, lo que le otorga más frescura a la uva, con un clima mediterráneo con influencia continental. Al ser una uva con un ciclo vegetativo largo, es capaz de aguantar el calor y la poca lluvia que recibe en esta zona del sur de la DO, unas precipitaciones que podemos situar entorno a los 230-240 mm.

La vendimia suele hacerse a principios del mes de septiembre, dependiendo del año y el estado de las uvas. Es totalmente manual, lo que les permite hacer una primera selección de racimos en el viñedo. Una vez recogida, pasa directamente a bodega con el fin de evitar cualquier tipo de oxidación, y que la uva entre lo más fresca posible. Aquí comienza su elaboración que es algo distinta a lo habitual, un tercio de las uvas es despalillada, otro tercio prensada, y el tercio restante va con el racimo entero

al depósito de acero inoxidable donde tendrá lugar la fermentación alcohólica de estas tres partes juntas, a temperatura controlada de entre 14-16 °C con levaduras autóctonas. Se deja macerar con las pieles y algo de raspón durante 5-7 días y posteriormente, pasa a realizar una crianza biológica en damajuanas de 20 litros durante durante 10 meses, lo que le otorga ese color anaranjado y sabor tan peculiar. Se le hace una mínima filtración por placas y amicrobica antes de embotellarlo, y se deja un par de meses en esta para que repose.

Vista: Anaranjado, limpio, brillante.

Nariz: Fruta blanca de hueso, albaricoque, melocotón, bollería, flores blancas, hinojo, manzanilla, tomillo, monte bajo y cítricos.

Boca: Fresco, ligero, fruta de hueso blanca, manzana, membrillo, herbáceos, monte bajo, orejones, algo amargo final y persistencia media.

Marida muy bien con comida japonesa, sushi, sashimi, nigiris, salazones, pescados, carnes blancas, pastas, quesos...etc...



Dirección

Paraje Estrecho de Marín, N-344, Km 52,5, 30520
Jumilla, Murcia, Murcia

Teléfono:

968921225

Web:

<https://vinaelena.com/>

<https://brumadelestrecho.com>

Bodegas Viña Elena se funda en el año 1948 por Francisco Pacheco, el abuelo de los actuales dueños. Este empezó haciendo vino con una modesta prensa en el lagar de la casa, y comenzó a vender el vino sobrante de lo que cosechaban en las poblaciones limítrofes. Así empezó el negocio del vino y la bodega, que posteriormente pasó a manos de su hijo, Paco Pacheco quien amplió el negocio vinícola, dedicándolo sobre todo al granel, y al que le añadió otro ganadero y agrícola. Actualmente es la 3ª generación, Elena y Emi Pacheco, quienes continúan con esta empresa y con la pasión por el vino, siendo ellas las que dieron el paso al embotellado, a comenzar a vender el vino bajo su propia marca, y a acometer todas las innovaciones que la bodega actualmente tiene.

La bodega se encuentra situada en la zona denominada paraje del Estrecho de Marín, la zona más meridional de la DOP Jumilla y de menor altitud, ya que no llegan a los 400 metros sobre el nivel del mar. Es un valle encajonado entre pequeñas montañas donde cultivan cerca de 100 hectáreas de viñedo de las que unas 47 son arrendadas y el resto propias.

Los suelos que tienen en sus parcelas son muy distintos, predominando sobre todo el calizo y pedregoso, que suele dar vinos cálidos y robustos. También tienen arenosos que permiten un buen

drenaje del agua, obteniendo más fresca y finura a los vinos. Así podemos ver en cada uno de sus vinos cómo se comportan de manera distinta, según el tipo de uva y la zona donde están. El clima de todos ellos es mediterráneo con toques continentales, caracterizado por tener inviernos fríos, veranos muy calurosos, y ser de extremo seco.

Es por ello que a parte de los vinos que comercializan, han sacado el Proyecto Bruma del Estrecho de Marín. Este es un proyecto personal de Elena Pacheco (actual bodeguera y gerente de la bodega) e Isio Ramos, que nace de la ilusión por hacer vinos de diferentes parajes o parcelas de la DOP Jumilla dejando que cada uno se exprese en función de su microclima, suelo, localización y edad del viñedo, mediante diversos métodos de cultivo y elaboración. Para ello utilizan la uva Monastrell, mayoritaria e identitaria de la zona, aparte de la Airén, una de las blancas más viejas de la DOP y de la que actualmente quedan pocas viñas plantadas.

Todos estos vinos salen de lo que podemos denominar su complejo bodeguero, una sala de crianza de vinos, tienda y oficinas, del año 2005., ya que su bodega actual está compuesta también por todas las anteriores, que han ido rehabilitando y conservando. Comenzaron con la Bodega de los Abuelos, de los años 40. La de Elaboración y Crianza, con depósitos de hormigón y grandes barriles, de los años 50. La de los Depósitos Subterráneos, del año 78. Y por último la actual bodega de elaboración con las últimas tecnologías, una sala de crianza de vinos y la tienda y oficinas, del año 2005.

En definitiva, estamos ante una bodega, basada en lo artesanal y la tradición, poniendo de manifiesto todo lo aprendido de anteriores generaciones y aportando los conocimientos más innovadores y actuales en el proceso de elaboración del vino

VERUM LAS TINADAS AIRÉN DE PIE FRANCO

Blanco, 2022

UVA: 100% Airén

BODEGA: Bodegas y Viñedos Verum S.L.

ZONA: Tomelloso

D.O.: Vino de la Tierra de Castilla

PVP: 14-16€

Catado en copa Zwiesel Fusión Borgoña



Esta airén de pie franco nace en la finca que se encuentra en la finca Las Tinadas, que se encuentra a camino entre Tomelloso y el Campo de Montiel, provincia de Ciudad Real, a unos 720 metros de altitud sobre el nivel del mar.

La viña se plantó en el año 1950 en sistema de pie franco. Se hizo con la sabiduría de los que se dedicaban a la vid como medio de vida, esto lo vemos en las cepas, que son de porte rastrero, con lo que crean una perfecta sombrilla natural para proteger los racimos del sol que abrasa la llanura manchega en los veranos. El suelo es calizo con canto rodado, con unas condiciones climáticas continentales, caracterizadas por ser de inviernos fríos y veranos muy secos. También se caracterizan por dar bajos rendimientos y ser zonas de baja densidad de plantas. Por el tipo de suelo y condiciones climáticas, se puede asegurar que la viña, ha sido ecológica desde la plantación, ya que siempre se ha trabajado de esa forma, aunque su certificación fue en el año 2013.

Al caracterizarse esta añada por una buena floración y un verano fresco, la vendimia comenzó a finales de septiembre. Esta se realizó a mano en cajas de 15kgs, permitiendo una primera selección de uva en viñedo. Al entrar en bodega se realizó una segunda selección de los racimos en la mesa de selección, y de ahí pasó a depósito para una maceración prefermentativa durante 24 horas. Posteriormente, por sangrado (sin prensa) se trasegó el mosto a otro depósito

para la fermentación a baja temperatura, durante 10 días a 16 grados. Este vino fermenta con levaduras indígenas autóctonas, que se han seleccionado del propio viñedo, y reproducido en el laboratorio para su uso exclusivo.

Tras la fermentación, se realiza un nuevo trasiego a tinajas de barro de 4500 litros, donde reposa unos 8 meses. Posteriormente se pasa a un depósito de acero inoxidable, donde descansa por unos 4 meses hasta su embotellado. Aquí el vino tiene una clarificación natural, siguiendo con la filosofía de mínima intervención, por lo que con el tiempo se puede apreciar cierta turbidez que en ningún caso afecta a la calidad del vino.

Vista: Amarillo pajizo, reflejos alimonados, limpio.

Nariz: Fruta blanca madura, manzana verde, membrillo, herbáceos, hinojo, minerales, levaduras, lías finas.

Boca: fresco, untuoso, fruta blanca madura, manzana, cítricos, pomelo, lima, minerales, balsámicos, caramelo de limón.

Marida muy bien con toda clase de pescados, mariscos, arroces, carnes blancas, quesos azules, cocina japonesa, coreana, peruana.

**Dirección**

N-310, 228, 13700 Tomelloso, Ciudad Real

Teléfono:

926511404

Web:

<http://www.bodegasverum.com/>

Bodegas y Viñedos Verum se encuentra en la localidad de Tomelloso, Ciudad Real, un pueblo perteneciente a la región vitivinícola más extensa del mundo, La Mancha. Es un proyecto que nace en el año 2005 de la mano de la familia López Montero, enfocado a alcanzar la excelencia en los vinos y destilados que elaboran, para lo que seleccionan las mejores viñas de la propiedad.

Pese a ser relativamente un proyecto joven, hay que apuntar que los orígenes vitivinícolas de la familia López Montero, se remontan a 1788, año en el que la familia registró su primera bodega en Tomelloso, según consta en el archivo municipal de la localidad. En 1963, Juan Antonio López Ramírez y María Victoria Montero fundaron Altosa, bodega y destilería que sigue actualmente elaborando y comercializando vinos y destilados.

Tienen aproximadamente unas 250 hectáreas dedicadas a viñedo, con distintos tipos de suelos que van desde los calizos, pedregosos a los arenosos y arcillosos. De estas hectáreas destacan 45, que son las que están repartidas en sus 4 principales fincas, Casa Ramiro, Los Arcángeles, Las Tinadas y El Romeral. Aquí podemos ver el cultivo de variedades como la Gewürztraminer o la Malvasía Aromática, que fueron pioneros en plantarlas en Castilla-la Mancha. Otras variedades que tienen son tempranillo,

merlot, cabernet franc, garnacha, cariñena, graciano, tinto Velasco en tintos, y albillo real, airén, verdejo, o sauvignon blanc en blancos.

Es una de las pocas bodegas que podemos encontrar en el mundo, en la que es posible visitar la destilería y la bodega conjuntamente. La sala de alambiques, ha sido cuidada con mimo durante generaciones, y permite mostrar los misterios de la destilación al Baño María. Holandas que van a reposar a la cueva de crianza sin sostenimiento excavada en la roca caliza del subsuelo de Tomelloso, la famosa Tosca, que representa el tesoro máspreciado de la bodega y aporta un carácter especial a los vinos que reposan en ella. Una cueva donde envejecen sus aguardientes, holandas y vinos, con más de 8500 metros cuadrados en calles repletas de barricas de roble francés en lo que es un homenaje a la historia vitícola de la localidad.

Es una bodega que busca la calidad en el vino siendo siempre fieles a los principios familiares, su tierra y su historia. Unos más clásicos, otros más rompedores, pero siempre con personalidad propia. Por eso hay que destacar la figura del enólogo Elías López Montero, que ha sido un revolucionario a la hora de poner en valor la uva airén en España y en el mundo, y no solo eso, sino que apuesta por revalorizar uvas autóctonas de la zona con su proyecto Ulterior. Una persona tan inquieta, que en 2016 se convirtió en el primer enólogo español en elaborar en la Patagonia Argentina, la región más austral del planeta en la que se elaboran vinos.

La cultura del vino impregna su vida y sus costumbres, y con ella las de la bodega que ha visto crecer. Una bodega cuyo desarrollo en torno a la elaboración del vino y los destilados le ha valido figurar hoy día entre las principales elaboradoras en el mundo.

ALEJAIREN TINAJA

Blanco, 2024

UVA: 100% Airén

BODEGA: Bodega El Vínculo

ZONA: Campo de Criptana (Ciudad Real)

D.O.: Sin DO

PVP: 13-15€

Catado en copa Zwiesel Fusión Borgoña



Esta airén procede de un paraje cercano a la localidad de Campo de Criptana, denominado Paraje La Golosa, caracterizado por ser viñas viejas en vaso con racimos pequeños, pero de una intensidad muy alta. Esto fue lo que hizo al bodeguero Alejandro Fernández enamorarse de ella, y decidirse por hacer su primer vino banco fuera de Ribera del Duero.

Son unas 3 hectáreas de viñedo en vaso, de cepas que tienen unos 90 años de edad, y cultivadas en secano. El Paraje la Golosa, se encuentra a unos 650 y 750 metros de altitud sobre el nivel del mar, y su suelo es arenoso con arcillas en profundidad, y toques calcáreos, disfrutando de un clima continental extremo. Este clima está sujeto a inviernos fríos y congelados que se convierten dramáticamente en veranos calurosos y secos. Las cepas viejas seleccionadas para este vino, demuestran año tras año su capacidad para resistir condiciones climáticas tan duras

Esta añada sufrió un invierno suave y primavera lluviosa, dando paso a un verano caluroso típico de la zona. Las reservas de agua en la tierra y las viñas viejas adaptadas al clima, propiciaron una correcta maduración permitiendo seleccionar con calma el momento de vendimia y llegar a este vino rico en matices.

Por eso la vendimia se hizo en la segunda quincena del mes de septiembre, y fue a mano, realizando una primera selección de las uvas en la viña, pese a las bajas producciones de esta. Llegó inmediatamente a bodega para evitar oxidaciones y posibles fermentaciones, realizándose en esta un prensado directo con posterior fermentación en acero inoxidable. Aquí estuvo a baja temperatura entre 10-15 días y posteriormente fue trasvasado a tinajas recuperadas de barro de 1.800 litros, donde tuvo una crianza de 9 meses con sus lías. Se le realizó un fino filtrado antes de embotellarlo, y una vez embotellado se dejó reposar unos meses para terminar de redondearse antes de su comercialización.

Vista: Limpio, amarillo pajizo con ribete dorado.

Nariz: Fruta blanca algo madura, manzana, albaricoque, flores blancas, cítricos, lima, herbáceos, heno, lías, algo oxidativo.

Boca: Fresco, untuoso, fruta blanca de hueso, melocotón, cítricos, pomelo, herbáceos, hinojo, mineral, balsámicos.

Marida bien con risottos, arroces, pescados blancos, mariscos, quesos azules, curados, carnes blancas, cocina asiática.

**Dirección**

Av. Juan Carlos I, s/n, 13610 Campo de Criptana,
Ciudad Real

Teléfono:

926563709

Web:

<https://familiafernandezrivera.com/el-vinculo/>

Bodega El Vínculo, se encuentra situada en la localidad de Campo de Criptana, provincia de Ciudad Real, y fue fundada en el año 1998, cuando Alejandro Fernández llegó a la zona para comprar derechos de viña, encontrando unos viñedos antiguos con producciones de tan alta calidad, que rápidamente compró una bodega que vendían en la zona a la que llamó El Vínculo. Este nombre es un homenaje al que fuera su padre, ya que la bodega que tenía este en Ribera del Duero se llamaba así, El Vínculo. Actualmente se encuentra integrada dentro del proyecto familiar Familia Fernández Rivera.

Este proyecto nació con el fin de elaborar grandes vinos, de producción limitada, en La Mancha, región vitícola española por excelencia. Después de mucho recorrer la región acabó encontrando lo que buscaba: buenas y viejas cepas, bien aclimatadas a las condiciones locales. Viñas que bien cuidadas, seleccionadas y controlados sus rendimientos, hicieron realidad el sueño de Alejandro Fernández de obtener un gran vino manchego.

Es la única bodega de la familia que no tiene viñedo propio. Trabajan con 6 viticultores de la zona a los que le compran la uva y anualmente les hacen un seguimiento riguroso en todas sus parcelas para conseguir los rendimientos esperados y los mejores estándares de calidad. Buscando siempre poca cantidad de uva en

las cepas, pero de una gran calidad. Estos viñedos se encuentran entre los 650-750 metros sobre el nivel del mar, y sus suelos suelen ser arcillosos, arenosos, pedregosos y calcáreos. Tiene un marcado clima continental, inviernos crudos, veranos muy calurosos y de escasa pluviometría concentrada especialmente entre otoño y primavera (300 mm).

Otra de sus particularidades, es que fue la primera bodega de Familia Fernández Rivera en elaborar vinos blancos, siendo Alejairén, la etiqueta más especial de la casa, uno de los blancos más reconocidos y mejor valorados de la zona. Además de elaborar vinos con uva tempranillo, en El Vínculo también se trabaja con la variedad de uva airén, cuya producción en algunos casos se da en viñedos antiguos, y muy excepcionales, prefiloxéricos que producen rendimientos bajos, pero unas uvas excelentes.

Sus vinos siguen un estilo único y particular, ecológicos, contemporáneos. Están pensados exclusivamente para disfrutar, huyendo de artificios y enmascaramientos, son honestos, refrescantes, aromáticos y muy varietales. Por eso usan métodos de vinificación tradicional basados en la mínima intervención, siempre apoyados en unos medios y recursos en bodega que facilitan un riguroso control en su elaboración. Dando como resultado unos vinos de alta calidad, elegantes y equilibrados, muy expresivos y sabrosos.



Alfonso de la Hoz
Marino y diletante.

DEL FINO DE CHICLANA

Tras cuatro años en la Escuela Naval Militar de Marín, en enero de 1993 embarcaba en el Transporte de Ataque “Aragón” para realizar mis prácticas como alférez de Intendencia. El buque tenía su base en Rota y yo venía dispuesto a doctorarme en los vinos de Jerez, tras haber arrasado con todos los vinos galaicos, desde los híbridos como el Barrantes, hasta los más excelsos ribeiros, albariños y godellos. Me fascinaba el hecho de que muchas de las bodegas jerezanas tuvieran nombres británicos: Garvey, Osborne, Williams&Humbert, Terry o Sandeman; lo que me recordaba algunos episodios de la serie de televisión “Curro Jiménez” en la que de vez en cuando aparecían súbditos del Reino Unido, dispuestos a pagar lo que fuera por el codiciado Sherry, cuya estimación se remonta a los tiempos de Drake y de Shakespeare, posiblemente el primero de sus grandes publicistas.

Por aquel entonces, andaba embelazado con los vinos finos, cuyo color amarillo pajizo representaba el verdadero oro líquido de Andalucía. Todavía no había tenido mi caída del caballo, camino de Damasco, con el aceite de oliva extra virgen, primera prensada.

Siempre amé los vinos secos y la uva palomino, y en el buque “Aragón” tuve la oportunidad de conocer al que sería uno de mis principales mentores, el capitán

habilitado Paco Fernández Escalante, quien me inició en el consumo de los langostinos de Chiclana, rayados pequeños y criados en esteros (*Penaeus (Melicertus) kerathurus*), a diferencia de los de Sanlúcar, que se crían en el mar. La otra revelación chiclanera que Paco me descubrió fue el fino de Chiclana, del que tenía una vaga noción gracias a la canción de Kiko Veneno, “Joselito”, que narraba la historia de un marino de Conil, bebedor y juerguista, que se incluía en su álbum “Échate un cantecito” (1992):

*Por ahí viene Joselito,
con los ojos brillantitos
por la calle Peñón.
Se ha tomado tres botellas
de Coca-Cola llenas
de vino de Chiclana...*

Aunque más que la botella de coca-cola, la medida del fino de Chiclana ha sido tradicionalmente la media limeta, unas botellas pequeñas de vino que se suministraban en las tabernas cuya capacidad oscilaba alrededor de los 0,375 litros y que se rellenaban directamente desde el barril, dando para unas cuatro copas.

El fino de Chiclana me ganó para su causa desde el principio. En la factoría de Subsistencias de San Fernando nos suministraban el fino Arroyuelo, en cuya etiqueta aparecía el nombre que daba nombre a las bodegas: Primitivo Collantes, coronel de Intendencia de la Armada que llegó a ocupar el cargo de Intendente del Departamento de Cádiz, mi próximo destino.

También conocí otros finos como el Chiclanero y el Salinas, dos productos de las bodegas de la Cooperativa “Unión de Viticultores Chiclaneros”, que también produce desde hace pocos años el mítico Fino Palillo, anteriormente elaborado por la bodega Miguel Guerra.





En mi último viaje como habilitado en el Juan Sebastián de Elcano, conseguí que los prácticos chilenos, que nos auxiliaron durante la navegación por los canales patagónicos, se convirtieran en devotos entusiastas del Fino Palillo. Inicialmente me habían pedido Tío Pepe, pero ante el temor de que se me hubiesen remontado las existencias, como solía ocurrir con la manzanilla de Sanlúcar que no solía aguantar la travesía del Atlántico, decidí sacarles unas botellas de Palillo que curiosamente, habían superado el cruce del charco sin novedad. El éxito fue tal que se me ocurrió pedirle a Paco Escalante un reconocimiento por parte del, para mí imaginario, Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Fino de Chiclana, que no existía; ya que el vino de Chiclana se integra en la Denominación de Origen Jerez-Xères-Sherry.

Otro vino con el que triunfé fue el Fino Granero de las bodegas Sanatorio de Manuel Aragón, que solía comercializarse en unos barrilitos de cinco litros, además de en las botellas de 75 centilitros. Fue durante mi época como capitán y jefe del Almacén de Recepción y Distribución (A.C.R.D), sito en la Base Aérea de Torrejón Ardoz. El Director de Aprovisionamiento y Transportes (D.A.T) de la Armada, General Álvaro Montesino, me había recibido con cajas destempladas porque llegaba a la corte desde las Palmas de Gran Canaria:

"Te digo lo mismo que a Cañete: ¡Esto no es Canarias!"

Al parecer, el entonces Teniente Coronel Ramón Cañete, que me había precedido en la Jefatura de Apoyo Logístico, también procedente de las islas afortunadas, había solicitado cierta indulgencia ante los rigores del destino capitalino:

"Mi General, yo vengo de Canarias, ya sabe, una hora menos..."

Sin embargo, pronto supe ganarme al arisco general; ya que, aprovechando los viajes de los camiones del A.C.R.D. al Arsenal de La Carraca, y conociendo su condición de gaditano, le hice llegar unos barrilitos de Fino Granero, llegando a invitarme a una degustación en su casa de Villanueva de la Cañada.

Uno de los finos de Chiclana que no llegué a conocer fue el Fino La Teja de las Bodegas Virués y Moreno, del que tanto mi padre como Alfonso de la Hoz, mi abuelo, habían dado buena cuenta en el pasado.

Y curiosamente, fue mi padre, un fervoroso aficionado al fino de Chiclana, quien me mandó al carajo cuando le llevé la buena nueva de que las bodegas Manuel Aragón producían un vermut artesanal de Chiclana. No se lo creía.

En mi despedida como Intendente Naval de Canarias, me pimplé una botella de tan delicioso néctar junto a mi sucesor y al Inspector de la Revista de Inspección Administrativa, que me había traído desde Chiclana, Josemi León, buen amigo, cordobés y chiclanero de adopción.

Hoy en día, continúo degustando el fino de Chiclana y otros vinos generosos amontillados u olorosos de la misma localidad. Incluso a veces me animo con el Moscatel de Chiclana, aunque eso lo dejaremos para otro artículo.



Carlos Hernanz

La gastronomía turca. Un encuentro entre culturas.

En el mes de julio, he estado dos semanas recorriendo varias regiones de Turquía, si bien ha sido un viaje de carácter cultural y paisajístico, más que gastronómico, no cabe duda que este aspecto es muy destacable y particular, y merece la pena dedicarle unas palabras.

¿Y que hace particular a Turquía? En primer lugar, constituye una encrucijada entre dos mundos, entre dos continentes, Asia y Europa.

En segundo lugar, dos de sus principales ciudades, Antioquía y Constantinopla (actual Estambul), y el trayecto entre ambas, fueron puntos fundamentales en la Ruta de la Seda, probablemente el primer ejemplo de globalización en la Historia de la humanidad.

Si bien, las mercancías más importantes que se transportaban eran seda, pieles y piedras preciosas también tuvieron un lugar muy destacado las especias. La pasta llegó a Italia y muchos puntos intermedios desde China y verduras desconocidas como los brotes de bambú, nabos, ñames, rábanos, raíz de loto y setas orientales, se pudieron conocer en Europa. También se transportaba el arroz y el té. Este último junto con las especias, tenían un gran valor comercial.

La cocina turca tiene muchos puntos de confluencia con la griega y con platos de países limítrofes hacia Asia.

Pero vayamos al grano, mi viaje comenzó por Estambul, donde había estado en dos ocasiones hace más de treinta años. Tenía elevadas expectativas y debo confesar que me decepcionó un poco. En el pasado, la comida era mucho más auténtica y barata. Los precios en Estambul están a nivel de Madrid, comiendo peor, en general.

Recuerdo con ilusión los restaurantes bajo el puente Gálata. Te sentabas y te llenaban la mesa de *mezze*, que son los aperitivos típicos de Grecia y Turquía, suelen incluir *tzatziki*, *hummus*, en ocasiones alguna tapa de carne o pescado, *dolmas* y algunas platillos de verduras cocinadas con más o menos especias, donde destacan las berenjenas. Todo eso era gratis y lo servían inmediatamente. Luego ya pedías los platos o raciones de carne y pescado. Este era recién sacado del Bósforo. En la actualidad el 90% es de cultivo, doradas y lubinas tamaño ración. El segundo día tomamos una dorada de kilo y medio, muy fresca y bien de punto, pero hay que pagarla. No tienen la cultura de pescado que pueda haber en España y hay que tener mucho cuidado. En otra ocasión nos intentaron servir una lubina apestosa, por supuesto se fue de vuelta y nos prepararon rápidamente una dorada que estaba en condiciones.

Los *mezze* ahora te los cobran bien cobrados. El primer día nada más llegar al hotel, pedimos consejo en recepción sobre dónde comer cerca y bien. Uno de los empleados nos acompañó andando a un restaurante a unos cien metros. Un sitio normal, decorado muy "turco pro guiris". Tremendamente caro, nos cobraron por una rueda de mini *mezze*s y dos cervezas unos 30€. Pagamos la "novatada".

Mucho más asequible fue una especie de sitio de comida rápida recomendado por un guía local, muy auténtico, por cierto con nombre español, donde destacaba la pizza turca. Nosotros la probamos de espinacas y de pollo. Ambas muy ricas. También tomamos un *durum* con forma de corona circular en cuyo interior tenía *kofte*.

Pero llegados a este punto, para que no os liéis, creo que hay que describir los platos típicos más importantes de la cocina turca:

Mezze; aperitivos variados en pequeñas porciones.

Kebab; normalmente se refiere a preparaciones especiadas de carne de cordero, cada vez más, pollo y raramente ternera.



Plato con meze variado

El Doner Kebab es el más común y consiste en apilar finos filetes de carne, atravesando un pincho vertical. Se va asando girándolo y recibiendo calor de un fuego lateral. Conforme está a punto, se va cortando en círculo y de arriba abajo. En los sitios de comida rápida, se sirve en pan de pita y se forma un cilindro al que se llama *durum*. Existen variantes del Doner Kebab como el *Iskender kebab*, preparado con yogur, mantequilla fundida y una salsa de tomate típica de Bursa.

El Shis Kebab es carne marinada con pimientos y tomate, todo a la brasa.

Durum; pan de pita con el que se forma un cilindro y se rellena de carne, pescado o verduras. Es el plato más típico de la comida callejera.

Kofte; es un kebab hecho con carne picada y especiada, normalmente a la parrilla. En Marruecos un plato prácticamente idéntico se denomina *Kefta*. El *kofte* también puede ir al horno o guisado, que sería similar a nuestras albóndigas.

Lahmacum; es la pizza turca, en los lugares tradicionales es circular y lleva carne picada, varias verduras sofritas y especias. En Estambul, se parece más a la pizza italiana, ya que lleva queso y diferentes verduras o proteínas y, en este caso, le aportan forma de barco.

Dolma; Puede servirse como plato o integrado en los *mezze*. Dolma quiere decir relleno. Normalmente consiste (en este caso coincide con el plato griego) en hojas de parra rellenas de arroz, carne o arroz con carne. En Turquía también puede prepararse con pimientos o tomates rellenos.

Borek; empanada de masa filo rellena de queso fresco y carne o verduras (espinacas).

Menemen; Sofrito de tomate, cebolla y pimientos hecho en revuelto con huevos. Lo degustamos en el Hotel Boutique de Efeso y es delicioso.

Manti; Es una especie de ravioli relleno de carne de cordero con una salsa de yogur. Pudimos probarlo en un magnífico restaurante en Goreme y está francamente bueno.

Midye Dolma; Son mejillones rellenos de arroz especiado. Parece un plato sencillo, pero la receta es compleja y laboriosa. Se puede degustar caliente, pero normalmente se toman fríos. Los probamos excelentes en Karakoy, un barrio de Estambul y en Selçuk, cerca



Hotel boutique de Selçuk de Efeso.



Mejillones rellenos

Misir; maíz cocido y después asado al carbón. Es un snack que no debes dejar de probar. Entra solo y se digiere con facilidad.

Simit; una rosquilla de pan con semillas de sésamo, recuerda un poco al bretzel alemán. Cuando están recién horneados, son deliciosos.



Torre de Simit

Baklava; Es un hojaldre bañado en aguamiel relleno de frutos secos. Antes era siempre de almendras, a veces de cacahuete y en la actualidad suele hacerse con pistacho. Me han gustado mucho casi todos los que he probado en este viaje. Hay incluso confiterías especializadas donde tienen hasta veinte variedades distintas de baklava, a cual mejor.

Çay; es el té turco. Lo sirven con el baklava al finalizar las comidas, invitación de la casa. Puedes pedirlo varias veces. Es el medio que tienen los turcos de matar el tiempo y se utiliza como herramienta de negociación cuando quieren vender cualquier tipo de artículo, desde una alfombra, especias, artesanía etc.

Hace treinta años, te ofrecían siempre té de manzana. En la actualidad es té normal.

Kahve; el café turco es muy particular. Del modo tradicional se hace sobre brasas cubiertas de arena. Se entierra una jarra metálica con agua y café molido. Se saca cuando sale por la boca de la jarra el agua hirviendo a borbotones. Normalmente, un tercio del contenido de la taza son posos de café y cuando empiezas a masticar, sabes que debes dejar de beber.

Puede estar muy rico o ser un brebaje asqueroso. Desconozco a que se debe esa variabilidad de sabores y potencia. Siempre te lo sirven con un vasito de agua y en los Cafés suele haber también "narguilés" a disposición de los clientes.

Raki; es el licor más común en Turquía. Una especie de aguardiente con un leve sabor anisado. También muy común en Grecia. Lo suelen servir con los mezze en los restaurantes donde está autorizado el alcohol.

Ayran; batido de yogur, agua y limón que sirven para acompañar las comidas en los restaurantes donde no está autorizado en alcohol. Lo probé en un restaurante típico de Antalya y me gustó.

Bira; la cerveza turca es muy buena. Baja en graduación, suave y muy rica. Casi siempre hemos tomado marca Efes en sus diferentes variedades. Excelente. Suele costar entre cuatro y seis euros, lo que es asequible teniendo en cuenta que es de medio litro. En los supermercados ronda los dos euros.

Hagamos ahora un breve recorrido gastronómico por los platos más emblemáticos que nos hemos



Balik ekmek. Bocado de caballa



Bocado de callos de cordero

encontrado en la "gira" por Turquía.

Para mí, Estambul es el peor sitio de los que hemos visitado, por estar masificado, por ser muy caro y

estar excesivamente enfocado al turismo. Tiene seis restaurantes con una estrella Michelin con un precio de menú degustación entre 110€ y 135€. No fui a ninguno por no tener referencias y estar bastante apartados del centro. Suponía perder casi un día de turismo por la ciudad. Los restaurantes de "medio pelo" están orientados al "guiñi" y son caros en relación a la calidad que ofrecen. Lo más recomendable es ir a restaurantes donde sólo veas locales. Muy interesante resulta la zona de Kadikoy, al otro lado del Bósforo y también el barrio de Karakoy frente al Cuerno de Oro y junto al Puente Gálata. Ahí tomamos por primera vez los mejillones *midye dolma* y también unos excelentes durum de caballa (una especie de fish and chips llamado *balik ekmek*). En Kadikoy comí un exquisito durum de callos de cordero.

Como ya comenté, en mi opinión y pese a tener 8300 Km de costas, en Turquía no hay mucha "cultura" de pescado (en mis anteriores visitas era mucho mejor).

El siguiente punto de la ruta fue Göreme, en el corazón de Capadocia. Al margen de los espectaculares paisajes y las construcciones en muchos pueblos, en cuevas, adaptadas a las singulares formaciones geológicas, la gastronomía es más tradicional y considerablemente más barata que en Estambul. Fueron muy destacables dos cenas, en una sobresalía una especie de ensalada de garbanzos (desconozco en nombre) y degustamos unos excelentes *manti*.

El otro restaurante era más auténtico, más "cutre" y barato. Probamos un menú con una deliciosa sopa de

lentejas *mercimek corbasi*, levemente especiada y de sabor suave, también incluía un estofado de carne sobre una bandeja de cerámica abierta, a modo de tajín, pero sin tapa (se llama *et guvec*) y uno de cordero en una vasija de barro con la tapa sellada (*kuzu testi kebab*).



Bocadillo de embutido a la parrilla

Hay otra modalidad en sartén de hierro que se llama *sac tava*. Ambos estofados estaban exquisitos. Probamos también el vino de la zona, "peleón a tope". Solo recomendable con mucha sed...

Otra noche, en un restaurante mucho más elegante tomamos una fresca ensalada, un armonioso plato de *manti* y un pollo relleno, rico pero que resultó algo seco.

Después fuimos a Pamukkale, donde comimos muy bien, pero nada reseñable a nivel de platos típicos.



Kuzu testi kebab.



Mercimek corbasi.
Sopa de lentejas



Ensalada



Variedades de aceitunas

Seguimos viaje a Selçuk, pueblecito próximo a las ruinas de Éfeso. Allí dormimos en un hotel "con encanto", el más bonito de todo el viaje.

Los desayunos típicos turcos (*kahvalti*) son muy completos, incluyen huevo duro, a veces tortilla o revuelto, en esta ocasión el menemen, frutos secos (a veces incluyen setas y verduras raras), varios tipos de aceitunas encurtidas, siempre la negra pequeña, quesos curados y frescos, hummus, ensaladas (entre ellas una excelente de bulgur), mermeladas y mantequilla que es sin suero y ligeramente rancia, como el ghee marroquí y fruta fresca (sandía y melón normalmente).

Hicimos una excursión por las playas próximas a Éfeso, playas libres y calas generalmente privadas en las que había que pagar por entrar. Eran muy bonitas, aunque no puedo decir si merecía la pena su precio.



Kahvalti con menemen al fondo izquierda

Después nos separamos un poco del mar y ascendimos a un pueblo en la falda de una montaña, pensando que sería turístico. Nada más lejos de la realidad, nos habíamos adentrado en la "Turquía profunda".

Los pseudo restaurantes donde pensábamos tomar un condumio, cerrados. Finalmente encontramos una panadería/chiringuito y tomamos dos grandes y ricos bocadillos. Uno de pollo a la parrilla con sus sacramentos y el otro de un embutido, una especie de sobrasada, probablemente de cordero, y yo juraría que llevaba hígado. También iba cocinado a la parrilla y estaba exquisito.



Gozleme con queso y espinacas *Halka tatlısı. Churros en almibar*

Los dos bocatas con sus correspondientes aguas, menos de seis euros. Precio de local. Rematamos con una especie de helado "magnum" de marca española.

Por la noche unos *midye dolma* y un pescado a la parrilla, nos intentaron colar una lubina pasada, volvió a rediles y tomamos una dorada bastante decente.

Al día siguiente en Marmaris, teníamos que hacer una gestión en Correos y tomamos un durum de pollo muy bueno. Lo mejor la cerveza, porque hacía un calor tremendo.

Por la noche cena "occidental" en la marina deportiva de la ciudad.

Al día siguiente ruta entre Marmaris y Kas, visitando playas, calas y sitios arqueológicos muy interesantes. Bajamos a una de las calas de pago llamada Katranci Koyu, muy cerca de Fethiye, ciudad importante. En el parque había dos calas entre pinares, una más "pija" y otra más popular, donde había un chiringuito "turkish style". En mitad del pinar había un fuego de leña y dos señoras elaboraban *gozleme*, esto es un pan de pita que se hincha con el calor y luego se baja, se añade queso y espinacas y se corta en pedazos. Estaba exquisito.



Horno del restaurante Degirmen.



Trucha

Mantuvimos una conversación interesante en lenguaje de signos con las señoras, que permitieron que les hiciéramos vídeo y que nos fotografiáramos juntos. El propietario del chiringuito, de algún lugar del pinar, consiguió dos vasos helados y la cerveza nos supo a gloria.

Por la noche cenamos en una agradable terraza en Kas, pero la comida no fue relevante.

Al día siguiente más playas y más ruinas por la llamada Costa Turquesa. Al mediodía llegamos a Phaselis Antik Kenti, una ciudad en ruinas muy bien conservada con restos griegos y romanos. Es un lugar único en el mundo, ya que se encuentra entre dos playas y en cada una de ellas había un puerto romano. Tiene hasta un pequeño acueducto. Las infraestructuras y el aparcamiento están mal organizados y dejan entrar demasiada gente que pasa un día completo de playa con picnic incluido, entre las ruinas. Sólo había una pequeña hamburguesería y eso comimos.

Pasamos la noche en Antalya y descubrimos muy cerca del hotel un restaurante turco tradicional, donde sólo pudimos beber *ayran* y comimos una ensalada (todas las ensaladas y algunos platos de comida rápida llevan una verdura con una apariencia entre la espinaca y la rúcula de la que no he conseguido averiguar el nombre) a la que invita la casa, pan de pita, *kofta* y *piyaz*, una deliciosa ensalada de judías blancas con una salsa de yogur. Después tomamos el postre en una confitería especializada en baklavas.



Piyaz.
Ensalada de judías blancas



Surtido de baklavas



Kofte con piparras

Al día siguiente comimos en un chiringuito de la playa, llamado Barcelona. Comida sencilla occidentalizada.

Por la noche fuimos a un sitio fabuloso, junto a una preciosa cascada que hay en un Parque en mitad de la ciudad, Duden Sesalesi. El restaurante se llama Degirmen. Tiene una carta muy sencilla, casi todo preparado en un horno de leña. Están sacando continuamente pan de pita hecho al momento y bandejas de champiñones con queso y de trucha a la espalda, que fue lo que tomamos. El entorno es encantador pegados al río con un pequeño salto de agua, rápidos y grandes árboles de ribera. La cena muy rica. Todo un éxito.

Es de reseñar que fuera de Estambul, la comida es más auténtica y mucho más barata. Debido a la continua devaluación de la lira turca, en los dos últimos años, los precios se han multiplicado por cuatro y los sitios turísticos no son baratos.

En dos semanas de viaje, sin haberlo pretendido, sin forzar, hemos probado casi todos los platos típicos de anatolia y capadocia. Cierto es que hay muchos platos de la cocina tradicional más antigua que sólo se pueden probar yendo específicamente a algunos lugares de la Turquía más profunda, generalmente en regiones remotas del interior.

Para el próximo viaje...



Mejillones rebozados con ali oli



Champiñones con queso



LAS RECETAS DE COQUI REY

Curry Thai de cangrejo rojo



INGREDIENTES

- Cangrejos
- Aceite vegetal
- Pasta de curry rojo
- Leche de coco
- Salsa de pescado
- Pasta de gambas
- Galanga
- Lemongrass
- Ajo
- Guindilla
- Pimiento verde
- Cebolla
- Lima
- Cilantro
- Azúcar de palma (o de caña)



PREPARACIÓN:

1. Pico la galanga y el lemongrass. Los rehogo brevemente en aceite (He usado aceite de cacahuete). Escurro el aceite y reservo. Vierto la leche de coco. Agrego la ralladura de una lima y dejo infundir a fuego muy bajo.
2. Sofrí en el aceite del paso anterior la cebolla, ajo y pimiento verde (He usado un jalapeño). Pongo la pasta de curry rojo, una cucharadita de pasta de gambas y rehogo todo junto.
3. Cuelo la leche de coco y la agrego al sofrito. Añado Salsa de pescado (He usado liquamen de sardina) y el zumo de una lima y algo de azúcar.
4. Mezclo todo bien y pongo el cangrejo limpio sin las agallas y en trozos. La carne de las patas las he sacado con un rodillo (trabajo de chinos) y las pinzas las he quebrado antes de añadirlas a la sopa.
5. Dejo calentar a fuego medio unos 5 minutos. Ajusto de sal (con salsa de pescado).
6. Antes de servir pongo un poco de cilantro picado y una guindilla fresca en rodajas.



Enrique Cubeiro
Cabello

El Club Dembul

Probablemente la historia se hubiera conocido antes o después, aunque Zacarías Trumbö no la hubiera revelado durante aquella entrevista en prime time en la "Hora de Jack Evans", saltándose a la torera el acuerdo de confidencialidad; eso sí, con toda seguridad, no se habría propagado de forma tan viral. Porque, ya por entonces, con Internet creciendo en usuarios de forma exponencial, guardar por mucho tiempo un secreto semejante no era nada sencillo. Y, por otra parte, todo el mundo sabía que el CEO de Trumbotronic, Trumbocygnum y Trumbogalactica, las tres empresas que acaparaban la mayor cuota del mercado mundial de los microchips, de la comunicación fotónica y de los minisats, respectivamente, no era una persona muy habituada a cumplir normas. Así que quienes le abrieron las puertas al cerrado "Club Dembul", como le bautizó la prensa, confiando en que mantuviera el secreto, debían haber sido muy conscientes del riesgo que corrían.

Durante las semanas siguientes, los medios de comunicación explotaron el filón y fueron publicando detalles, cada vez más sorprendentes, de aquel misterioso club, que parecía tener mucho más de hermandad secreta que de sociedad culinaria.

El "Club Dembul" se llamaba realmente "Sociedad Gastronómica de Streymoy" y la totalidad de sus instalaciones se localizaban en la isla de Gorivan, una de las más pequeñas del archipiélago de las Feroe, perteneciente al sýslur de Streymoy, uno de los seis que conforman el minúsculo país isleño.

Los asociados eran 15, número que había permanecido invariable desde su creación en el año 1991, y nadie conocía exactamente los criterios por los que se guiaba la "drima", especie de junta secreta que regentaba la sociedad. Pero estaba claro que ser billonario era uno de los requisitos, pues así lo eran los 16 socios cuya identidad se conocía. El hueco dejado por Harry Oriebuc, el armador de origen armenio, fallecido en accidente aéreo en diciembre de 1995 (su jet privado se estrelló en los Apalaches por causas desconocidas), fue precisamente el que ocupó Zacarías Trumbö a finales de julio de aquel mismo año. La cuota de inscripción era de 76 millones de dólares, a los que había que sumar la anual de 22.

La sociedad contaba con un lujoso palacete, construido en 1931 por el famoso arquitecto danés Arne Jacobsen, que contaba con 15 habitaciones que mantenían la decoración y mobiliario originales, pero a las que se les había dotado de los más sofisticados adelantos tecnológicos. La disponibilidad de habitaciones era, evidentemente, la que determinaba el número de socios.

La actividad de la sociedad se limitaba a dos únicos eventos al año, que tenían lugar el primer sábado del mes de mayo y el último sábado del mes de septiembre. En esas ocasiones, según se supo, los archimillonarios viajaban en sus jets privados hasta Vágar, dónde se encontraba el único aeropuerto del archipiélago, y desde allí eran trasladados en helicóptero hasta Gorivan, de manera individual y sin acompañantes. A los socios les estaba prohibido hacer uso de cámaras de fotos o video durante la estancia en la isla.

El régimen en las dos fechas del año era exactamente el mismo. Los socios iban llegando a lo largo del día a Gorivan y debían permanecer aislados y en ayunas en sus habitaciones hasta las siete de la tarde, hora en la que el servicio acudía a las habitaciones para acompañarlos hasta el comedor. La cena era de rigurosa etiqueta y, antes de acceder al comedor, a los comensales se les cubrían los ojos con un antifaz de terciopelo que debían de mantener durante toda la cena.

Una vez en el salón de banquetes, permanecían sentados durante treinta minutos en absoluto mutismo. Al parecer, la finalidad de ese período de silencio y oscuridad era la de estimular la glándula pituitaria, que regulaba los umbrales olfativos y del gusto, intensificando los olores y sabores.

El menú consistía en un solo plato, constituido por cuatro dembules cocinados con la técnica de sous vide, para preservar todas sus cualidades. El dembul es un gusano marino, de color gris azulado, mientras está vivo, y de un tamaño medio de unos doce centímetros de longitud y dos de diámetro. Muy raro de encontrar, su pequeña población se concentra fundamentalmente en una estrecha franja de la costa vietnamita, de unas quince millas náuticas, frente a los acantilados de Ho Chii, y habita en fondos entre los 50 y los 100 metros. Su estructura biológica es muy simple,



siendo una especie de estómago viviente que se alimenta exclusivamente de erizos marinos. El dembul necesita una gran energía para mantener sus constantes vitales, por lo que debe alimentarse de forma permanente. Su esperanza de vida es de menos de tres meses, durante los que se estima que devora en torno a tres o cuatro centenares de erizos. De ahí que, en cualquier instante, un dembul sea una especie de bolsa con una textura similar a la de la piel de una anguila, completamente rellena de diminutos fragmentos de erizo en diferentes etapas de su digestión.

Los dembules eran cocinados durante seis horas a 58 grados centígrados, proceso que se iniciaba a la una del mediodía, de forma que pasaran directamente al plato al finalizar la cocción. Para entonces, habían adquirido un tono parecido al de la arcilla.

Llegado ese momento, se ataba a los comensales por los tobillos y se les izaba, hasta quedar suspendidos completamente boca abajo, con sus cabezas separadas un palmo de los platos. Cada dembul había de ser engullido de un solo bocado y masticado veintiséis veces. Y debían dejarse unos dos minutos de reposo entre piezas.

En total, la cena "colgante" duraba unos quince minutos. Una vez finalizada, eran descolgados y se les permitía beber por vez primera, una especie de infusión amarga hecha con kublatis, unas algas oscuras también de origen vietnamita. Por lo visto, el erizo de la zona suele estar afectado por la higralia, una toxina que puede llegar a ser venenosa si se ingiere en grandes cantidades. El alga kublatis contiene una sustancia que contrarresta los efectos del veneno. Aun así, era muy frecuente que los comensales padecieran trastornos de cierta gravedad los días posteriores a la ingesta.

Lo que sostenía todo aquel tinglado millonario y exclusivo radicaba en los breves instantes de placer inigualable y muy próximo a lo místico que, al parecer, sentían los comensales desde el momento en que comenzaban el ejercicio de masticado del dembul, hasta que lo tragaban de una sola vez. Algunos testimonios hablaban de sabores indescritibles que provocaban una especie de orgasmo palatino, que eran acompañados de sonidos y visiones polícromas extraordinariamente hermosas que parecían surgir del paladar e inundar el cerebro.

Sin embargo, Trumbö desmitificó bastante el asunto cuando confesó que el sabor de los dembules le había recordado al de unas croquetas de chipirones en su tinta que había tomado hace años en un pequeño pueblo marino del noroeste de España y que después de su primera y única cena de dembules había estado con vómitos y diarrea toda una semana.

Con aquello, el selecto club de millonarios sibaritas, que contaba con una larga lista de pretendientes, pasó a ser visto como un grupo de tontos pretenciosos, lo que acabó de un plumazo con la "Sociedad Gastronómica de Streymoy".

Unos meses después el palacete de Arne Jacobsen se convirtió en un hotel para eventos empresariales y durante años, nada se supo de la junta secreta que dirigía la sociedad. Sus identidades permanecieron sin ser descubiertas, aunque existían algunas sospechas. Dos décadas después, una agencia de investigadores francesa les consideró vinculados a un negocio gastronómico de corte similar al del dembul, pero esta vez el protagonista era un pequeño pájaro cuyo nombre evocaba al noble oficio de amanuense y que se cocinaba remojado al armañac.



Santi de Paul

EL BANQUETE DE BODA...



*H*ubiera sido mejor haberme pimplado yo solo una bolsa de patatas fritas y otra de gusanitos antes que acudir al convite de aquella boda de mi amigo Carlitos.

Tras la ceremonia, donde una novia exultante, se comía a besos a un novio complaciente, se consumó el "braguetazo", porque todo hay que decirlo, aquello era un "braguetazo" en toda regla. El status social de Carlitos se multiplicaba por 20 o 30. Así, todos contentos y Carlitos el que más, nos encaminamos al restaurante "El paraíso existe". Y existir existirá, pero ni por asomo se encuentra allí, ni por los alrededores. Qué barbaridad, que despropósitos...

En primer lugar era imposible aparcar. Mas me hubiera valido pillar un "Uber". Y ya, a eso de las 2 y media, tenía un hambre atroz. Tuve que dejar el coche en el quinto infierno y como había patinetes tirados por el suelo, cogí uno, me subí, y me acerqué al restaurante. Mal asunto: se puso entonces a llover a cántaros y no cesó en todo el camino. No, los patinetes no tienen capota. Me empapé y encima los coches que pasaban no cesaban de salpicarme. No, los patinetes no tienen tampoco limpiaparabrisas. Ojalá pusieran de entrante un caldito calentito pues se estaba cociendo todo un constipado. Llegué de milagro y muy cabreado.

El portero, cuando me vio la pinta que llevaba, todo empapado, me dijo que a donde me creía que iba yo. Creo que en ese preciso instante fue cuando le insulté y vinieron entonces más porteros dispuestos a zurrarme. Menos mal que el hermano de Carlitos pasaba por allí y pese a mi aspecto me reconoció.

-Qué bueno que pasaras -le comenté mientras me quitaba una ranita verde que se me había infiltrado entre mis cabellos. Mi cabezota empapada seguramente sería un buen hábitat para el animal

Os aseguro que además del caldito, necesitaba un cubata y pronto. Comenzó entonces el aperitivo.... Gazpacho, había gazpacho en lugar de rico caldito. Y además no estaba frío, sino más bien calentito, que es lo curioso. Serían cosas de "la nueva cocina". Sin embargo, yo le puse un par de hielos y pensé en sentarme, pero... no había sillas para todo el mundo. Era cocktail de pie. Todos sus muertos. Mientras tanto, mis zapatos hacían un musical chof-chof cuando caminaban. Incluso conseguí interpretar alguna melodía con ellos

Pusieron entonces fuentes de caracoles y no estaría mal pensado, si no fuese por el pequeño detalle de que se les olvidó poner los palillos. Supongo que habría que engullirlos a mordiscos. Carlitos y su encantadora mujer estaban furiosos y mandaron a un sobrino a comprar palillos a un "chino" cercano, pero aquello era el comienzo...

La tortilla seca, y sin cebolla; lentos, muy lentos en el servir; el guacamole picaba, en serio que picaba y los langostinos escasos y pequeños; además, los pimientos debían de ser de Soria en vez de Padrón porque sabían a setas. Si hubieran querido hacerlo peor no lo hubieran conseguido. Después de 4 larguísimas horas de aperitivo, donde alguien me advirtió que tenía otra ranita por el cabello, por fin nos sentamos.

Por fin...

En mi mesa tenía al lado un prenda que no paró de hablar de política y encima no era de los míos. Le daba igual, como si lo fuera, porque no paró de hablar del tema todo el rato, qué barbaridad, qué discurso el suyo; enfrente 2 tortolitos que se alimentaban de besos y para remate, al otro lado...mi ex. Horror. ¿A quién se le ocurre tal organización de mesas?. Eso no se hace. Me comí todo el pan de lo nervioso que estaba, mientras con mis zapatos chof-chof interpretaba la melodía de Julio Iglesias "Me olvidé de vivir". Mi "ex" me interrogó



sobre todo y finalmente me preguntó si la canción que interpretaban mis zapatos era "Me olvidé de vivir". Era lista, era su estilo, me conocía perfectamente. No sé, la encontré más gorda.

4 horas duró la comida sentados y sin escapatoria. Hasta las 8 no los levantamos de la mesa. Fue terrible, y encima, los filetes, crudos y fríos. Tanto tiempo y dinero invertidos en organizar un evento para que salga un desastre total. Lo que fue lo peor, es que encima, como si ya no hubiese tenido bastante, la novia de Carlitos me hizo entrega del ramo con una sonrisa. Estuve por comerme las florecillas. Fue cuando comencé a estornudar y sentir escalofríos. Otras ranitas, mi constipado y yo finalmente nos piramos de allí. Eso sí, antes me tragué el Valls de inicio del baile y salí corriendo despidiéndome de Carlitos y su esposa. Fui entonces muy sincero con ellos:

- Desde el siglo pasado no disfrutaba tanto en una boda. ¡Qué rico todo! Espectacular

Ellos me abrazaron y besaron. Y yo me fui haciendo chof-chof con mis zapatos moccasines. No, no me despedí de mi "ex". Por otra parte, el braguetazo ya estaba consumado, así que podía irme tranquilo a casa en patinete y allí darme bastante champú en el pelo a ver si solucionaba mi problemilla con las ranas.

Moraleja: no te creas siempre todo lo que digan los invitados sobre los ágapes que organices. Habitualmente mienten como bellacos.



José Antonio Fidalgo Sánchez

LES HISTORIES DE FIDALGO

BONITO DE LLASTRES "EN SIN COMPLICACIONES"

Un buen amigo, "llastrín y marineru de Llastres", que es villa y puerto del Concejo de Colunga, solía sentenciar así las recetas de pescado: "Manin, lo que vive en la mar tien que saber a mar, non pretendas que sepa a tierra; eso ye dir contra la naturaleza".

Quizá, en consecuencia con su modo de pensar, me aconsejaba no "destrigar ni escamar ni lavar les sardines" para asarlas a la plancha, freirlas o prepararlas "salonas".

En cuanto al bonito "de acá" (que ahora le dicen "del Cantabrico") el criterio seguía siendo el mismo: "cuanta menos agua dulce, menos salsas y más presencia de mar, mejor que mejor". Y remataba su discurso con este hecho experimental:

"Vete a Eutimio (se refería al Restaurante Eutimio, en Llastres) y pide un "tronco de bonito o de merluza o un besugu a la plancha". Sabrás lo que ye un pescáu que sabe a mar".



Bueno, bueno, bueno...

Yo, a decir verdad, soy un enamorado del bonito. Pero tengo que disfrutarlo "de tarde en tarde". Y me gusta más cuanto menos complicada es su preparación. "Me sale" muy bien el "rollo" según receta de CASA PRUDO y si es en fritura o en asado únicamente "complemento" con una salsa de tomate muy ligera (una "pincelada") o un sofrito de cebolla, ajo y tomate (bautizado, eso sí, con un vino andaluz tipo Tío Pepe).

Este año, de momento, se presenta "buena costera" y el "bonito de acá" se ofrece a un precio asequible "dentro de un orden". En CASA PRUDO, medio en fiestas lauretanas, preparamos dos "rodajines de bonitu" una, en asado en plancha y suave barniz de salsa de tomate; y otra en fritura y posterior hervor en un sofrito de cebolla, ajo y tomate. Bautismo con chorro de vino blanco EL TRASGU, que "ye vecín" de Colunga.

Pues eso: ¡felices fiestas de Loreto a "la xente de Colunga".

Y recuerden: el bonito, que sea llastrin.

Donde el vino cuenta historias: Castilla-La Mancha en 12 paradas

El sureste de España guarda un tesoro vinícola poco conocido para el gran público, pero profundamente auténtico. Desde los viñedos a más de mil metros de altitud en Alpera hasta las tierras de la Manchuela, Higuera, Casas Ibáñez o el altiplano murciano, esta ruta nos invita a descubrir una nueva generación de bodegas que combinan herencia, innovación y respeto por la tierra.

En este recorrido nos encontraremos con proyectos familiares que han recuperado viñas antiguas, microbodegas que fermentan en tinajas de barro como hace siglos, y viticultores que han hecho de la altitud y la biodiversidad su principal seña de identidad. Garnacha Tintorera, Bobal, Monastrell, Syrah o variedades casi desaparecidas como la Marisacho son algunas de las uvas protagonistas, en vinos que expresan con honestidad el carácter de su "terroir".



VIÑEDOS BALMORAL - LA BODEGA / Alpera (Albacete)

Bodega situada en plena naturaleza, a más de 1.000m de altitud. Vinos frescos y elegantes nacidos del contraste térmico y el cultivo de variedades nobles como Chardonnay o Syrah.



Microbodega DOBLEDEPEREZ / Albatana (Albacete)

Tres hermanos, una filosofía: vinos artesanales con fermentación espontánea, tinajas de barro y cero artificios. Sencillez, territorio y alma.



Finca Sandoval / Manchuela (Cuenca)

uno de los primeros Pagos que hubo en España, donde todo gira alrededor del entorno donde se encuentra. Vinos que reflejan el paisaje ondulado y las uvas casi olvidadas de la Manchuela.



Bodegas César Velasco / Villarrobledo (Albacete)

Bodega centenaria que sigue elaborando en tinajas de barro. Tradición manchega renovada con nuevas variedades como Viognier o Gewürztraminer.



Bodegas Cano / Higuera (Albacete)

Antigua bodega familiar relanzada en 2004. Garnacha Tintorera como variedad insignia y apuesta por técnicas modernas con respeto al viñedo original.





Bodegas TorreCastillo / Montealegre del Castillo (Albacete)

Padre e hijo que apostaron por la calidad frente al granel. Viñedos seleccionados, nuevas instalaciones y Monastrell como seña de identidad.



Bodegas Ramón Izquierdo / Hellín (Albacete)

Proyecto ecológico nacido de una pasión familiar. Vinos pequeños y cuidados, con carácter artesano y fuerte vínculo con el entorno.



El vino como memoria de la tierra

En una tierra donde durante años dominó el vino a granel, hoy brotan proyectos que miran al pasado para construir el futuro del vino con respeto, paciencia y carácter. Lo que une a estas bodegas no es el tamaño ni la tecnología, sino el amor por el viñedo, la voluntad de hacer las cosas bien y la necesidad de contar historias a través de la copa. Aquí la tierra no se fuerza, se escucha. Cada parcela, cada altitud, cada variedad olvidada es una oportunidad para reencontrarse con lo auténtico, lo local y lo sostenible.

Muchas de ellas nacen de decisiones íntimas: un padre que deja de vender a granel para hacer su propio vino, unos hermanos que retoman las viñas de sus abuelos, un joven que cambia la ciudad por la tinaja de barro. Detrás de cada botella hay una historia de vínculo, de paisaje vivido, de conversaciones entre barricas y almendros. Aquí el tiempo se respeta, la intervención es mínima y la mirada está puesta en lo que da la tierra... y en lo que quiere contar.

Por eso esta ruta no se mide en kilómetros, sino en carácter. En cada parada, lo que se degusta no es solo un vino, sino una identidad.



Vega Tolosa / Casas Ibáñez (Albacete)

Más de 250ha de viñedo ecológico y cuatro generaciones de historia. Bobal y otras variedades mediterráneas elaboradas con visión sostenible.



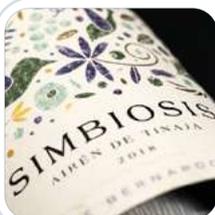
Tintoralba / Higuera (Albacete)

Cooperativa de Higuera con 1.500 ha propias. Garnacha Tintorera y trabajo colectivo dan forma a vinos de gran proyección y autenticidad.



Pío del Ramo / Ontur (Albacete)

Fundada en 2007 con visión moderna y alma rural. Vinos elaborados con equilibrio entre tradición artesanal y control técnico actual.



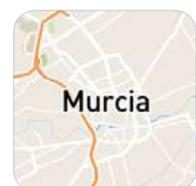
Bernardo Ortega / Villarrobledo (Albacete)

Joven proyecto con raíces familiares y formación técnica. Vinos que combinan conocimiento, vocación y respeto por la tierra.



Parajes del Valle / Murcia

Viñedos entre 400 y 900m bajo clima continental con sol extremo. Vinos intensos nacidos entre Murcia, Albacete y Alicante.





Si aún sigues con ganas de más...

Esta ruta no solo va de vinos. Es una experiencia que conecta paisaje, historia, sostenibilidad y pasión por hacer bien las cosas. En cada parada, detrás de cada etiqueta, hay personas que han apostado por volver al origen. Lo que tienes en las manos no es solo una copa: es un pedazo de tierra, de tiempo y de familia.

Accede a la ruta completa a través del QR y descubre rincones y sabores únicos a lo largo y ancho de la geografía española dentro de la comunidad de GastroÑAM.

Consíguelo en el
 App Store

DISPONIBLE EN
 Google Play



GASTROÑAM

