

OAD “Mejores Restaurantes de Europa 2022”

La reconocida guía gastronómica Opinionated About Dining, ha hecho pública la lista de “Mejores Restaurantes de Europa 2022”.

Restaurantes de Europa cuentan con una publicación especializada, dirigida por el reconocido gastrónomo **Steve Plotnicki**, Opinionated About Dining la plataforma global de reseñas de **restaurantes**, desde hace ya varios años elabora un concienzudo análisis de la **restauración** en el continente.

El restaurante **Alchemist** del chef **Rasmus Munk** en [Copenhague](#) es por segundo año consecutivo quien ocupa el primer lugar en este **Rankin Europeo**.





“Mejores Restaurantes de Europa 2022” Alchemist del chef Rasmus Munk

150 [establecimientos](#) son los puestos a seleccionar a través de las opiniones y experiencias gastronómicas del componente de fiscales de la guía **Opinionated About Dining**.

Las opiniones son [valoradas](#) según las veces que el gastrónomo haya visitado el local, la posición que ocupó en la edición pasada, entre otras.

3 españoles en el top ten

Este año [España](#) se ha alzado con un total de 40 restaurantes y de ellos, tres están entre los 10 primeros lugares.

La segunda posición, está el **Restaurant Frantzén** de **Björn Frantzén** en Estocolmo. El tercer lugar es para el español **Etxebarri** de **Víctor Arguinzoniz** de Axpe.



Etxebarri de Víctor Arguinzoniz de Axpe



Bagá de Pedro Sánchez en Jaén



Séptimo lugar está Quique Dacosta en Denia

Los otros dos restaurantes españoles que se han ubicado en el **Top Ten**, son el restaurante **Bagá de Pedro Sánchez en Jaén**, ascendiendo 40 posiciones y, en el séptimo lugar está **Quique Dacosta en Denia**, el que subiendo una posición.

En el top de los 50 las posiciones están de la siguiente forma, restaurantes españoles:

DiverX0 (12), Azurmendi (16), Disfrutar (20), Casa Marcial (24), El Celler de Can Roca (26), Els Casals (28), Noor (35), Ca l'Enric (39), Alkimia (44), Martín Berasategui (46) y Cocina Hermanos Torres (48). En la segunda mitad de la lista se encuentra Enigma Concept (55), Aponiente (57), Estimar (61), Ivan Cerdeño (62), Desde 1911 (64), Arzak (68), Atrio (74), Lasarte (77), Mugaritz (79), Dos Pebrots (81), BonAmb (87), El Poblet (89), Amelia (90) y Smoked Room (100).

Mejores restaurantes de Europa según la lista OAD European Restaurants 2022

- Alchemist, Copenhague (Dinamarca)
- Restaurant Frantzén, Estocolmo (Suecia)
- Etxebarri, Axpe (España)
- Schloss Schauenstein, Fürstenu (Suiza)
- Bagá, Jaén (España)
- Lido 84, Gardone Riviera (Italia)
- Restaurant Quique Dacosta, Denia (España)
- Geranium, Copenhague (Dinamarca)
- Kadeau Bornholm, Bornholm (Dinamarca)
- De Librije, Zwolle (Países Bajos)
- Uliassi, Senigallia (Italia)
- DiverX0, Madrid (España)
- St. Hubertus, San Cassiano (Italia)
- Victor's Fine Dining by Christian Bau, Perl (Alemania)
- Osteria Francescana, Modena (Italia)
- Azurmendi, Larrabetzu (España)
- La Marine, Noirmoutier (Francia)
- Noma 2.0, Copenhague (Dinamarca)
- Ernst, Berlín (Alemania)
- Disfrutar, Barcelona (España)

- Koks, Leynavatn (Islas Feroe)
 - Maaemo, Oslo (Noruega)
 - L'Arpège, París (Francia)
 - Casa Marcial, Arriondas (España)
 - Le Calandre, Rubano (Italia)
 - El Celler de Can Roca, Girona (España)
 - L'Enclume, Cartmel (Reino Unido)
 - Els Casals, Sagás (España)
 - Reale, Castel di Sangro (Italia)
 - Restaurant Jordnær, Copenhagen (Dinamarca)
 - Piazza Duomo, Alba (Italia)
 - Hiša Franko, Kobarid (Eslovenia)
 - Rote Wand Chef's Table, Lech (Austria)
 - Vendôme, Bergisch Gladbach (Alemania)
 - Noor, Córdoba (España)
 - Henne Kirkeby Kro, Henne (Dinamarca)
 - Fat Duck, Bray (Reino Unido)
 - Kadeau, Copenhagen (Dinamarca)
 - Ca l'Enric, Olot (España)
 - L'Air du Temps, Éghezée (Bélgica)
 - Kei, París (Francia)
 - Konstantin Filippou, Viena (Austria)
 - Mirazur, Menton (Francia)
 - Alkimia, Barcelona (España)
 - AOC, Copenhagen (Dinamarca)
 - Martín Berasategui, Lasarte (España)
 - Atelier, Múnich (Alemania)
 - Cocina Hermanos Torres, Barcelona (España)
 - The Jane, Antwerp (Bélgica)
 - Essigbratlein, Nuremberg (Alemania)
-
- Table, Paris (Francia)
 - Steirereck, Viena (Austria)
 - Restaurant Amador, Viena (Austria)
 - Marzapane, Roma (Italia)
 - Enigma Concept, Barcelona (España)

- Core by Clare Smyth, Londres (Reino Unido)
- Aponiente, El Puerto de Santa María (España)
- Alliance, París (Francia)
- D'O -Davide Oldani, San Pietro all'Olmo (Italia)
- Enrico Bartolini, Milán (Italia)
- Estimar, Madrid (España)
- Iván Cerdeño, Toledo (España)
- Clove Club, Londres (Reino Unido)
- Desde 1911, Madrid (España)
- Contraste, Milán (Italia)
- Tim Raue, Berlín (Alemania)
- Taubenkobel, Schützen (Austria)
- Arzak, San Sebastián (España)
- David Toutain, París (Francia)
- La Table d'Akihiro, París (Francia)
- AM par Alexandre MAZZIA, Marsella (Francia)
- daGorini, Marsella (Francia)
- Studio, Copenhague (Dinamarca)
- Atrio, Cáceres (España)
- Ikoyi, Londres (Reino Unido)
- Oaxen, Estocolmo (Suecia)
- Lasarte, Barcelona (España)
- Kitchen Table, Londres (Reino Unido)
- Mugaritz, Errenteria (España)
- Alouette, Copenhague (Dinamarca)
- Dos Pebrots, Barcelona (España)
- L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio (Italia)
- Mraz & Sohn, Viena (Austria)
- Restaurant Sat Bains, Nottingham (Reino Unido)
- Gastrologik, Estocolmo (Suecia)
- Bruut, Brujas (Bélgica)
- BonAmb, Jávea (España)
- Torre del Saracino, Vico Equense (Italia)
- El Poblet, Valencia (España)
- Amelia, San Sebastián (España)
- Da Terra, Londres (Reino Unido)
- A.T., París (Francia)

- Olo, Helsinki (Finlandia)
- Spectrum, Ámsterdam (Países Bajos)
- Neige d'Été, París (Francia)
- Kresios, Talese Terme (Italia)
- Pages, París (Francia)
- Le Grenouillère, Montreuil (Francia)
- Souvenir, Gent (Bélgica)
- Smoked Room, Madrid (España)

- Hertog Jan Botanic, Antwerp (Bélgica)
- Moor Hall, Aughton (Reino Unido)
- Jin, París (Francia)
- La Paix, Bruselas (Bélgica)
- Al Kostat, Barcelona (España)
- Neolokal, Estambul (Turquía)
- Materia, Cernobbio (Italia)
- Ristorante Condividere, Turín (Italia)
- Septime, Paris (Francia)
- Koan, Copenhagen (Dinamarca)
- Gymkhana, Londres (Reino Unido)
- ABaC, Barcelona (España)
- Meliefste, Wolphaartsdijk (Países Bajos)
- Dinner by Heston Blumenthal, Londres (Reino Unido)
- Casa Gerardo, Prendes (España)
- Lyle's, Londres (Reino Unido)
- Els Pescadors, Llança (España)
- Memories, Bad Ragaz (Suiza)
- Nuance, Duffel (Bélgica)
- Ekstedt, Estocolmo (Suecia)
- Del Cambio, Turín (Italia)
- Moments, Barcelona (España)
- Vollmers, Malmo (Suecia)
- Iluka, Copenhagen (Dinamarca)
- Barr, Copenhagen (Dinamarca)
- El Campero, Barbate (España)
- Yam'Tcha, Paris (Francia)

- Amass, Copenhagen (Dinamarca)
- La Tasquita de Enfrente, Madrid (España)
- Nerua, Bilbao (España)
- L'Escaleta, Cocentaina (España)
- Igniv by Andrea Caminada, Bad Ragaz (Suiza)
- Ikarus, Salzburgo (Austria)
- Etz Restaurant, Nuremberg (Alemania)
- Ett Hem, Estocolmo (Suecia)
- LÚ, Cocina y Alma, Jerez de la Frontera (España)
- Covert Couvert, Lovaina, Bélgica
- Feitoria Restaurante, Lisboa (Portugal)
- Bianc, Hamburgo (Alemania)
- Zilte, Antwerp (Bélgica)
- Adam/Albin, Estocolmo (Suecia)
- Casa Perbellini, Verona (Italia)
- Sushi Sho, Estocolmo (Suecia)
- Succulent, Barcelona (España)
- Sushi Tetsu, Londres (Reino Unido)
- Pedro Lemos, Oporto (Portugal)
- Sportsman, Seasalter (Reino Unido)
- Can Jubany, Calldetenes (España)
- Jatak, Copenhagen (Dinamarca)
- Ristorante Quadri, Venecia (Italia)

Bodegas
Hispano+Suizas, blancos,
atractivos y originales

Bodegas Hispano+Suizas cuenta con 61 hectáreas de viñedo propio, de las cuales 46 están situadas alrededor de la bodega y 15 más que se encuentran a 500 m de las instalaciones.

Por Ángel Marqués Ávila

Bodegas Hispano+Suizas

Bodegas Hispano+Suizas cuenta con [61 hectáreas](#) de viñedo propio, de las cuales 46 están situadas alrededor de la bodega y 15 más que se encuentran a 500 m de las instalaciones.

Las variedades plantadas son **Chardonnay, Sauvignon Blanc, Bobal, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Noir y Petit Verdot.**

La densidad de plantación es de 4.000 [plantas por hectárea](#), desarrollando una viticultura de precisión para conseguir la mayor calidad de la uva y que así se vea reflejada en los vinos de **Bodegas Hispano+Suizas.**

Los rendimientos por hectárea se sitúan entre 6 y 8 mil Kg/Ha. Es decir, escasamente 2 Kg por cepa.

Debido a las diferentes variedades y tipos de vinos que elaboramos, podemos realizar una vendimia de casi 3 meses de duración, desde el cava, cuya recolección comienza a principios de agosto, y los vinos tintos de guarda hasta finales de octubre.



Bodegas Hispano+Suizas cuenta con 61 hectáreas de viñedo propio

Albariño y Sauvignon Blanc

Uno de los objetivos que se marco en **Bodegas Hispano Suizas** desde que comenzó este proyecto era producir vinos blancos que resistieran de manera impecable el paso del tiempo.

Es lo que llamamos vinos de guarda y para estos **enólogos** y bodegueros era una prioridad lograr esos **vinos blancos** exclusivos y de empaque, que fueran capaces de ser excelentes también con el paso del tiempo.



Albariño y Sauvignon Blanc Bodegas Hispano+Suizas

A día de hoy, nos comentan desde la bodega, *“que se puede decir con orgullo que ese objetivo ha sido claramente cumplido”*, especialmente en el que elaboramos de la variedad de uva albariño en la **FINCA CASA JULIA**, como por la familia Impromptu, **Sauvignon Blanc**.



Marc Grin y Pablo Ossorio

Nos apunta **Pablo Ossorio**, enólogo de la bodega, que *“toda zona vitícola que se precie es capaz de elaborar vinos de guarda”*.

Aunque no todos los **vinos** pueden realizar la guarda y mantener el **equilibrio** que resulta tan esencial para su categoría. Es un término que se da más que por hecho en los vinos tintos, pero es un arduo trabajo cuando quieres lograrlo con **blancos o rosados**.

Un trabajo excepcional en todos los pasos, desde la cepa a la **botella**, pasando por la fermentación, el cemento o la madera... *“Meticulosidad en cada uno de los pequeños pasos que conforman todo el proceso de elaboración”*.

Y añade, con ese objetivo hemos decidido compartir con todos los seguidores de **Hispano Suizas** una espectacular **cata** vertical en la que probar diferentes añadas de estos vinos e ir viendo cómo han ido desarrollando características que los siguen haciendo únicos y cómo son capaces de llevar con señorío ese apellido *“de guarda”*.

Una cata comentada por mí que he titulado *“Impromptu, el poder de envejecimiento de blancos y rosados mediterráneos”*.

Orquesta del vino

La filosofía de esta bodega es la de **elaborar vinos** que muestren los valores más preciados, únicos en la que se puede apreciar su producción propia y natural.

Dentro de la armonía que desean dar a sus **vinos**, viene reflejada en este sentido en los nombres que han elegido para ellos, y que tienen el denominador común de ser términos utilizados en la música clásica.



Bodegas Hispano+Suizas

Nos explica este amante de los **vinos** y técnico de los mismos *“el buen vino, para que nada desafine, tiene que salir de la botella como una sinfonía en la que cada instrumento ocupa su sitio y su momento”*.

Hubo un día en que tres almas gemelas compartieron el mismo

sueño después de media vida en el mundo del **vino**: elaborar los **vinos** que querían hacer, comenzando en la cepa y terminando en la etiqueta.

Tres almas gemelas

Entre los caprichos del vino de autor para iniciados, el vino elaborado según las dictadas de la moda y el mercado, hay una tercera vía que **Marc Grin, Pablo Ossorio y Rafael Navarro** han querido explorar.

Con una apuesta personalísima a la que han dado el nombre de **Bodegas Hispano+Suizas** por el origen de sus socios.

Se trata de hacer **vinos de alta gama** y asequibles para los cada vez más abundantes amantes del buen vino.

Con el justo esnobismo, pero sin perder de vista que un buen vino se hace día a día desde la poda de la vara adecuada al **coupage** exacto, pasando por una exigente y paciente **vendimia** y una sabia combinación de maderas.

La música clásica

El objetivo es ambicioso: hacer **Obras Maestras**, distintas pero entendibles por el cliente.

De ahí que los nombres de los vinos vayan a tener el denominador común de ser términos utilizados en la música clásica.

Porque un buen vino, para que nada desafine, tiene que salir de la botella como una sinfonía en la que cada instrumento ocupa su sitio y su momento.



Ése es el sueño de Bodegas Hispano+Suizas que ahora empieza a plasmarse.

Un lujo

En toda **bodega**, todo es importante, pero sin ningún género de dudas el equipo es fundamental para que los resultados finales sean los idóneos. **Rafael Navarro es viticultor y enólogo.**

Rafael Navarro

Asesora 3 **bodegas** en elaboración de la **D.O.P. Utiel-Requena** y es un auténtico precursor de la **viticultura** de precisión en la región de [Utiel-Requena](#), donde siempre ha sabido combinar la modernidad con la introducción de nuevas variedades como la **Sauvignon Blanc, Pinot Noir y Petit Verdot** y la **viticultura** más tradicional respetuosa con la tierra y su entorno.

Sus máximas son la búsqueda de la calidad, el cuidado de la tierra y la **innovación** continua. Su contacto diario con el **viñedo** y sus métodos de control continuos le permiten sacar

todo lo mejor de cada variedad, un trabajo que no cesa en todo el año.

Pablo Ossorio

Por su parte, **Pablo Ossorio**, es un **enólogo** de muchos quilates de formación que conjunta toda la capacidad técnica y profesional con unas dotes innatas para comunicar, para contagiar la **cultura de vino** a los que lo rodean.

Es el único **enólogo español** que es miembro de las comisiones técnicas más importantes de **España**; comisión expertos OIV, Comisión técnica FEV y comisión técnica PTV.

Desarrolla su trabajo de consultoría por todo el territorio español con diferentes **bodegas y denominaciones de Origen**.



La dirección de **bodega y la Enología** es una de sus tareas principales en **Bodegas Hispano Suizas**, pero el siglo XXI exige también esta otra dimensión: comunicar lo que se hace y conseguir que el auditorio, de la vis a vis al masivo a través

de los medios de comunicación, asuma que el **vino** es mucho más que una bebida o un alimento.

El **vino es cultura** y, bajo ese parámetro, el **enólogo**, como profesional responsable del producto que llega al público al final, debe ser **artesano**, pero también tener alma y corazón de artista. Y en **Pablo Ossorio** estas características confluyen.

Marc Grin

Y tercera columna, sin olvidarnos de muchas personas que contribuyen también a que estos vinos alcancen el prestigio que tienen a nivel nacional e internacional, **Marc Grin**, que es la persona que se encarga del diseño de la imagen corporativa de **bodegas Hispano+Suizas**.

Siempre relacionado con el mundo del vino y las bodegas, comenzó su andadura en la exportación de la mano de una gran **bodega** valenciana de **origen suizo**.

Cuando el proyecto **Hispano+Suizas** estuvo maduro en 2006, combinó la labor de **bodeguero** con la comercialización a nivel nacional.

Hoy se ocupa de la **Exportación de la Bodega** combinándolo la dirección de Bodegas Murviedro. Originario de cantón de Vaud, cantón francófono de **Suiza**, es la parte helvética de este proyecto.

**El vino y su
secreto...Nitrógeno, el**

ingrediente oculto

Por: YERAY FERRAZ RODRÍGUEZ

El cultivo de la uva, su vendimia y la elaboración del vino: el delicado proceso de producción del vino siempre termina con un embotellado que precisa de aire comprimido y nitrógeno.

El aire comprimido impulsa varias herramientas, como válvulas, que son de vital importancia durante la manipulación de líquidos. **Los usos del nitrógeno son poco conocidos** en la industria vitivinícola.

Dado que es inerte, [incoloro e inodoro](#), se emplea para desplazar o sustituir el aire y para reducir el riesgo de deterioro de las propiedades del producto final.

En la industria vitivinícola, se emplea para prevenir la [oxidación](#), lo cual permite usar menos aditivos. Igualmente, se conversa mejor la acidez, el color, el aroma y el sabor natural del vino.

El uso de este elemento químico permite un mayor tiempo de almacenamiento **sin que se alteren las cualidades primarias del vino.**

Gracias a sus características, el uso del nitrógeno está cada vez más extendido en todo el proceso de elaboración, embotellado y conservación del vino.



El vino y su ingrediente secreto...Nitrógeno, el ingrediente oculto del vino

¿Cómo se utiliza el nitrógeno?

Limpieza de tanques. Es habitual introducir nitrógeno en los tanques de almacenamiento de vino **para eliminar el aire existente en el espacio de cabeza**. El oxígeno existente puede deteriorar el vino almacenado y variar sus características organolépticas.

Técnica Sparging. Proceso de introducción de nitrógeno a baja

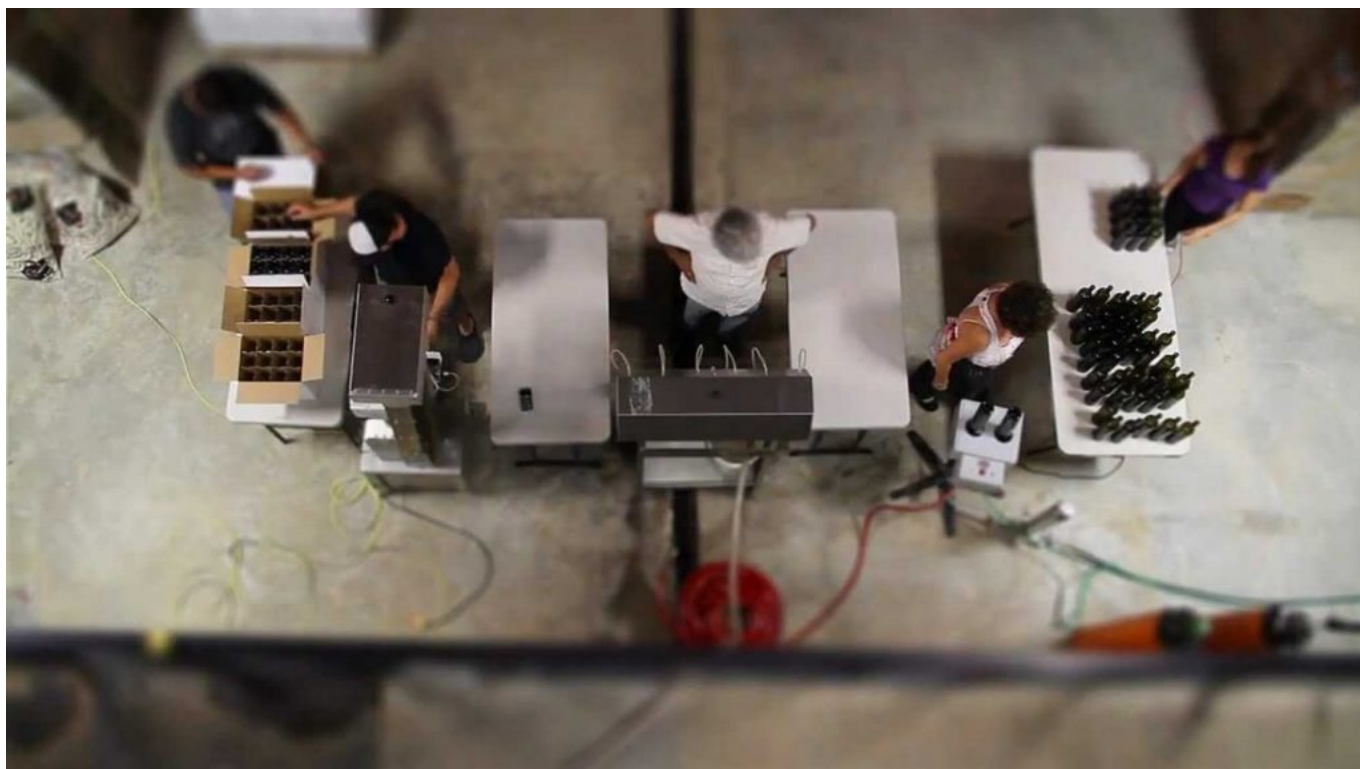
presión directamente en el vino a través de un tubo unido a la barrica. Sirve para eliminar el **oxígeno disuelto en el vino** y puede repetirse según el resultado que se quiera obtener.

Técnica Blanketing. Asegura la ausencia de oxígeno en el espacio superior de la barrica de almacenaje o de elaboración del vino. En este caso el nitrógeno se introduce al interior del depósito de forma que rellenen los espacios vacíos que hay entre el vino y la parte superior del depósito. La finalidad es siempre **prevenir la oxidación del vino**.

Remontado. El llamado remontado “al nitrógeno” ofrece la ventaja de no deteriorar el vino, limitar las pérdidas del producto y **no alterar sus propiedades**.

Almacenamiento de Mostos. El mosto se almacena usando dióxido de azufre, si es por un periodo largo, al recuperar el mosto para fabricar el vino, el usar nitrógeno ayudará a **rebajar el nivel de azufre disuelto en el mosto**.

Embotellado. Añadir nitrógeno a la botella justo antes de llenarla de vino para desplazar el aire entre el vino y el tapón **evitará la posible oxidación** durante el tiempo que permanezca en la botella.



El Nitrógeno y las levaduras

Las levaduras que transforman el jugo de uva en vino requieren de nutrientes, además de los azúcares, para que la fermentación se lleve a cabo. Los nutrientes utilizados por las levaduras pueden ser divididos en macro-nutrientes y micro-nutrientes.

Los macro-nutrientes básicos para las levaduras son la glucosa y la fructosa. Por otro lado, los micro-nutrientes que más comúnmente son requeridos por las levaduras son nitrógeno, fósforo, potasio, cinc y magnesio entre otras.

Durante una fermentación, la glucosa y fructosa no son limitantes, de hecho, se encuentran en concentraciones muy superiores a las requeridas para la supervivencia de las levaduras.

Cuando la concentración de micronutrientes en los mostos no es adecuada, las células de levadura no pueden dividirse adecuadamente y no pueden llevar a cabo procesos metabólicos básicos como la respiración, crecimiento, y la fermentación,

entre otros.

Vino y más...

La falta de los nutrientes necesarios para llevar a cabo los procesos metabólicos puede conllevar a que las fermentaciones sean muy lentas o incluso que no terminen, es decir, que no se consuman todos los azúcares.

El nitrógeno es un elemento fundamental para la síntesis de aminoácidos, proteínas y otros metabolitos fundamentales en la fisiología de las levaduras.

El nitrógeno en el mosto proviene principalmente de las uvas y de la lisis de microorganismos del mosto. La concentración del nitrógeno en las uvas fluctúa a lo largo del tiempo de maduración de las uvas, es dependiente del varietal e influenciado por los tipos y tiempos de fertilización.

En general, se ha demostrado que la concentración de nitrógeno en las uvas se reduce a medida que la uva madura.

En la elaboración del vino, **la falta de nitrógeno es uno de los principales problemas de la fermentación.**

El nitrógeno se denomina a menudo el “quinto suministro básico”, después del agua, la electricidad, el gas y el aire comprimido. Para muchas empresas, **el nitrógeno in situ** es la forma más rentable y práctica de disponer de un suministro fiable de nitrógeno.

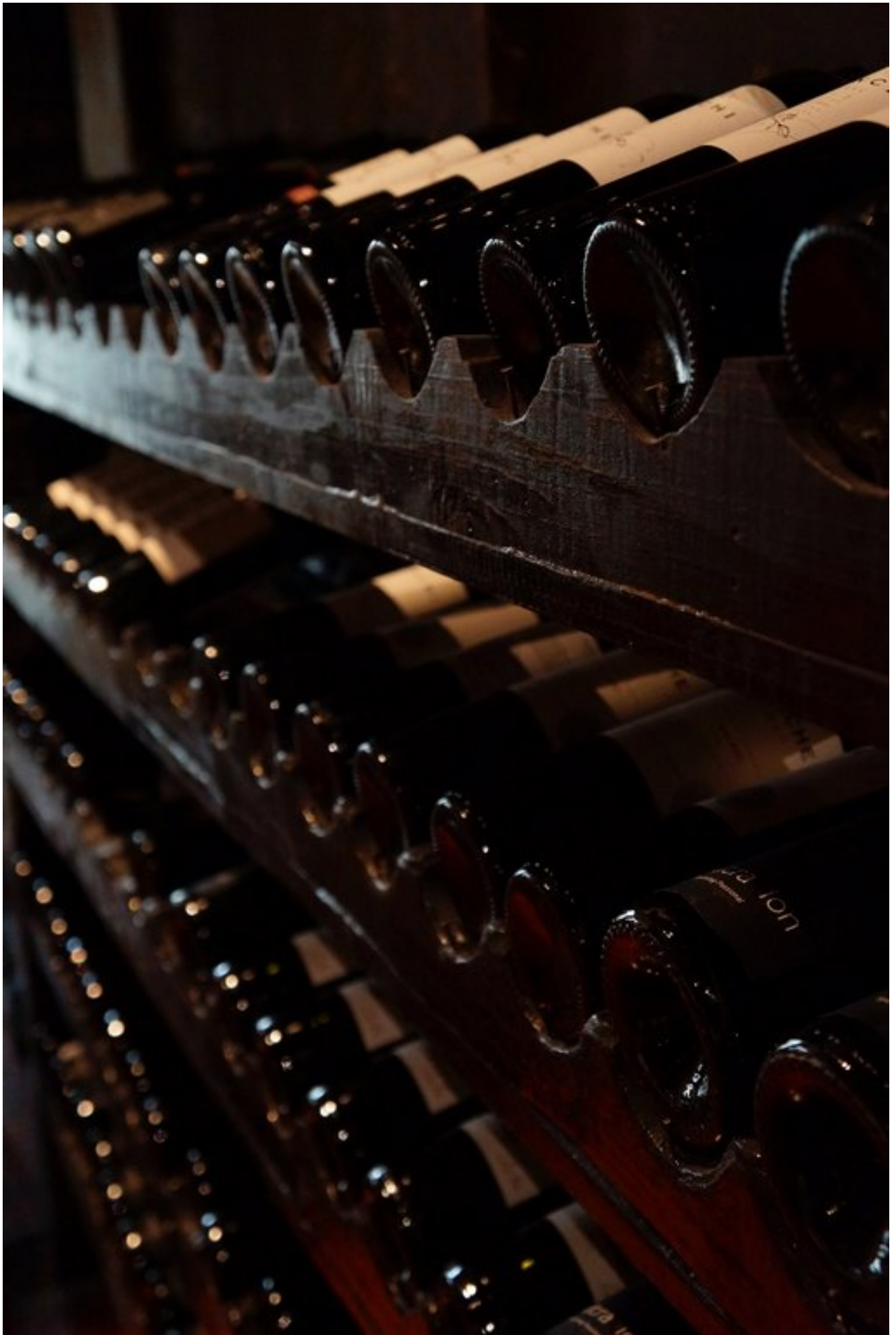
El vino español marcando récord de ventas en el 2021

El vino español vio en el 2021 como sus ventas se incrementaron dando pie a la recuperación del retroceso del 2020 por tema de la pandemia.

Las ventas del vino español alcanzaron cifra record de 34.300 millones de euros, pero en la actualidad preocupa que, debido a la guerra de Ucrania, esta cifra no se pueda mantener en el 2022.

La [OIV](#), Organización Internacional de la Viña y el Vino ha publicado en su informe del 2021, que, en el 2021, España ha superado a Italia y no solo esto, se convirtió en el país número uno como exportador de todo el mundo, con un volumen de [23 millones de hectolitros](#) y un claro aumento del 9,5%.

Aun así, España sigue ocupando sigue ubicada en la tercera posición hablando en términos de valor, con 2.883 millones de euros, en contra de los 11.075 millones de euros por una venta de 14,6 millones de hectolitros.



El vino español marcando récord de ventas en el 2021

En el mismo orden, [Italia](#) vendió 22,2 millones de hectolitros para alcanzar una cifra en euros de 7.060 millones de euros.

Más valorado el vino francés

Estas cifras dejan en clara evidencia, que Francia consigue que sus vinos sean más valorados en el exterior que el español, ya que el precio medio triplica al de España.

Los vinos españoles exportados a granel lograron un 56% frente al vino embotellado que logro un 34%, en cambio en el caso francés, los porcentajes estuvieron en un orden de 11% de vino a granel y 70% del vino embotellado.

Ahora, otras referencias como los vinos espumosos exportados, Francia con un 15%, Italia un 26% y España con un 7% que en valor seria un 16%.

Francia, Italia y España lograron manejar un total del 61% del dinero por las exportaciones de vino. Hablando de otras posiciones, en el cuarto lugar lo ocupó Chile con 8,7 millones de hectolitros en cuanto a volumen se refiere y 1.664 millones en euros.



Francia consigue que sus vinos sean más valorados en el exterior

Por su lado, Argentina sufrió una reducción con 15,3% del vino vendido al exterior unos 3,3 millones de hectolitros, aun así, logro una facturación de 700 millones de euros.

Estados Unidos evoluciona y se coloca en el sexto exportador mundial y luego Australia quien registra un descenso del 8,9% con 3,3 millones de hectolitros, pero con un alza en cuanto al valor con 1.231 millones de euros.

Suramérica se vio beneficiada gracias a la climatología que favoreció al continente, Chile fue el país más beneficiado logrando cifras record de hasta un 30% más, 13,4 millones de hectolitros. Por su lado Argentina aumentó su producción en 12,5 millones de hectolitros y Brasil dio un salto con 60% más que en cifras equivaldría a 3,6 millones, alcanzando su volumen más alto.

Lomo de cherne al tomillo fresco

El Cherne, un robusto pez llega a medir entre 80 cm y 2 m de largo y a pesar, hasta un aproximado de 100 kilos. Su ruta se distribuye desde Canarias hasta Noruega. Cherne o romerete, es familia del mero que habita las [costas atlánticas](#).

Por: Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

El Cherne

Ingredientes

4 lomos de cherne de 170 g cada uno
Aceite de oliva virgen
3 ramas de tomillo fresco

Tomate y cebolla:

2 cebollas medianas
12 tomates maduros pequeños
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta negra recién molida
1 rama de tomillo fresco

Aceite de pimienta verde:
100 ml de aceite de oliva virgen extra
2 pimientas piconas verdes

Elaboración

Dejar la noche anterior los lomos de cherne macerando con el tomillo y el aceite de oliva.

Tomate y cebolla:

Escalfar los tomates y sumergirlos en agua helada, quitarles la piel cortarlos en octavos y desechar las semillas. Mientras hacemos con aceite de oliva en una sartén la cebolla cortada en cuadros de 1 centímetro dejando coger color moderadamente. Agregar los tomates y algunas ramas de tomillo fresco y saltear hasta estar los tomates tiernos pero firmes. Poner a punto de salpimentado. Retirar del fuego y apartar la rama de tomillo.

Aceite de pimientas verdes:

Quitar las semillas y las venas blancas a las pimientas. Dejar pimienta y media en inmersión con el aceite durante 1 semana.

Colar. Cortar la pimienta restante finamente y mezclarla con el aceite de oliva.

Terminación y presentación:

Asar los lomos de cherne en sartén antiadherente empleando el aceite de la maceración, debiendo quedar jugoso.

Darle la vuelta al pescado en el último minuto para hacer la parte de la piel.

Colocar el tomate en el centro del plato, y sobre éste, el lomo de cherne con la piel hacia arriba.

Freír una bonita rama de tomillo (a 160°C) y poner sobre el pescado.

Distribuir alrededor el aceite de pimienta.

El vino español recupera el mercado americano

Tras el fin de los aranceles, el vino español vuelve a tener una especial demanda en el mercado norteamericano. Actualmente la proyección es de crecimiento.

Diferentes fuentes del sector del vino español visualizan oportunidad de crecimiento en E.E.U.U.

La fidelización del público hacia los [vinos españoles](#) y la actual transparencia burocrática dan margen de un importante crecimiento.

De igual forma piensan que España podría pasar de los mil millones de euros en exportaciones de las referencias españolas hacia el país del norte.

José Luis Benítez, (FEV), ha expuesto a los medios que: el mercado norteamericano es “potencialmente el más importante” que actualmente tienen las bodegas de España.

Benitez asegura, Estados Unidos es un mercado en el que podemos crecer mucho, sobre todo en valor, vendiendo más caro y llegando a más sitios. Es un mercado con mucho potencial, súper interesante y donde todavía tenemos recorrido»



Benitez asegura, Estados Unidos es un mercado en el que podemos crecer mucho.

El 2021 marcó un aumento en el volumen de envíos del 6,6%; hablando en litros fueron unos 46,1 millones, lo que colocó a España en la casilla numero 5 como destino de los vinos españoles.

En el mismo año, Estados Unidos fue el segundo mayor comprador

de la producción vitivinícola española, lo que en facturación se tradujo a unos 231,8 millones de euros, 12,9% más que en el 2020.

Una recuperación excelente

Las ventas se han recuperado de una manera extraordinaria luego que se les pusiera fin a los aranceles del 2019 que, en el gobierno de Trump se les impusieron a productos españoles entre ellos se encontraba el vino.

Todos reconocen que Estados Unidos representa una alternativa segura y más duradera que los mercados asiáticos y de América del Sur, además de las fuertes alteraciones en diferentes rubros de la producción nacional ocasionados por la guerra en Ucrania.



El vino español recupera el mercado americano

Este panorama abre las puertas para que en cinco años España pueda superar los mil millones de euros por exportaciones de vino hacia los [Estados Unidos](#).

Francia e Italia duplican y, en algunos casos triplican el 6 y 7% de cuota que actualmente tiene el vino español en el territorio americano.

Lo que hace de suma importancia mantener y buscar aumentar la presencia en catálogos de los vinos españoles. Norte América es un mercado natural para lo que son las pequeñas y medianas bodegas donde pueden ofertar vinos de manera exclusiva.

Impulso a las empresas

Es importante apoyar a estas empresas pequeñas para que puedan acceder a ese mercado con misiones directas.

Se debe tener una estrategia firme y certera, donde los objetivos y públicos estén bien definidos, en esto es importante que estemos claros, ha declarado a los medios Álvaro Giménez CEO de la consultora especializada en internacionalización Gimenez & Sigwald Wine Associates.

Tollos compuestos

Los Tollos son un producto típico del recetario de las islas Canarias, son tiras que se sacan del cazón y se dejan secar al sol.

Hay otras técnicas de secado al horno o en [deshidratadores](#) que son excelentes para conservar la carne del pescado durante semanas y hasta meses.

Este proceso elimina la [humedad del pescado](#) y como resultado, tardará mucho más tiempo en dañarse.

En Canarias, el secado del pescado ha sido utilizado desde siempre y una vez terminado el proceso, se puede comer seco o

en salsa.

Por: Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Ingredientes:

600 g de tollos
250 g de cebolla
75 g de pimiento rojo
3 dientes de ajo
250 g de tomate de salsa
Aceite de oliva virgen
75 ml de vino blanco
Pimienta palmera (1)
1 cucharadita de pimentón dulce
1 c.c de comino
Laurel
Rama de tomillo
Fumet (ver Receta)
Sal gorda

Además

2 ramas de perejil
Rama de tomillo fresco
Pimienta roja picon

2 días antes

Dejar los tollos remojando en abundante agua fría y hacer 4 cambios de agua.

Hidratar la pimienta palmera para sacarle su carne.

Guisar los tollos

Lavar los tollos en varias aguas.

Hacer los tollos partiendo de abundante agua fría y retirarlos

cuando y el agua esté cercana al punto de ebullición.

Escurrir bien y distribuir en una bandeja para facilitar su enfriado. Seguidamente colocarlos en un caldero donde queden holgados.

La salsa

Sofreír la cebolla cortada finamente en aceite de oliva a fuego suave y tapado durante unos 10 minutos.

Seguidamente agregar el pimiento cortado de igual forma y hacer otros 10 minutos.

Incorporar el tomate (sin piel ni semillas y cortado finamente) y terminar de hacer el sofrito.

Añadir el vino, evaporar la mitad y agregar el laurel, el tomillo y la carne de la pimienta palmera.

Hacer un majado con sal gorda, el ajo, el comino, el pimentón dulce y añadirlo al sofrito.

Verter el sofrito sobre los tollos junto con el fumet necesario para cubrirlos ligeramente.

Hacer a fuego suave hasta que los tollos estén tiernos pero firmes.

Acabado y presentación

Colocar los tollos en el centro del plato con la salsa.

Distribuir sobre los tollos el perejil finamente picado, una rama de tomillo fresco y la pimienta roja cortada en pequeños dados.

También...

El sabor de esta elaboración resultará nefasto si la

rehidratación y lavado no se realiza con esmero. El agua del hidratado debe ser abundante y fría, haciéndose como mínimo 4 cambios en unas 36 horas. Se deben lavar en abundante agua antes de su cocinado y no emplear el agua de la cocción para elaborar la posterior salsa o compuesto.

Mauricio González Gordon nuevo presidente de los bodegueros europeos

La Asamblea del Comité Europeo de Empresas del Vino (CEEV), tiene nuevo presidente quien coloca que, sostenibilidad y salud serán los mayores retos por asumir.

Mauricio González Gordon ya como presidente de CEEV quiere abordar los principales retos del sector, entre los que destaca la «sostenibilidad» y el «etiquetado sanitario».

González Gordon declara que, la responsabilidad ejecutiva del [CEEV](#) recae sobre la Comisión del organismo. Su rol es de «representación», «coordinación e impulso», aun así, tendrá un plan ha desarrollar en los próximos 4 o 5 años.

Sostenibilidad y todo lo que implica.

[González Gordon](#) dice, el CEEV concentra más del 90 % de las exportaciones europeas de vino.

Esta dimensión que requiere ser sostenible «*en sus tres vertientes: medioambiental, social y económica*».

La sostenibilidad es uno de los capítulos más importantes para el sector. Muchas empresas ya lo están haciendo y están tomando iniciativas para reducir su huella de carbono, sus emisiones y su utilización de agua y desde las distintas federaciones se están desarrollando certificaciones para reconocer esas iniciativas y comunicarlas al consumidor.

«A veces ocurre que el consumidor no percibe al sector del vino como un sector contaminante o con incidencia en ese sentido », recalca el presidente.

Muchos de los productores europeos están bajo una indicación geográfica.

Esto les imposibilita cualquier tipo de traslado, ellos, tienen que cultivar en la misma zona y esto obliga a que sea sostenible.

Salud

Otro aspecto importante y que va al unísono con la sostenibilidad, es la salud.

González Gordon, tras la importante y muy reciente votación del Parlamento Europeo, sobre el informe que propone en el etiquetado del vino colocar mensajes con la misma orientación, de las del tabaco para alertar que el consumo del producto puede causar cáncer.

Este etiquetado fue rechazado y se cambió por mensajes sobre el consumo moderado además de los riesgos del consumo abusivo.



Mauricio González Gordon nuevo presidente de los bodegueros europeos. Foto: Faro de Vigo

En su opinión son los más importantes y en los que el CEEV ya viene trabajando «desde hace tiempo».

Otro aspecto, pero que también tiene que ver con el etiquetado sanitario, es el de la digitalización. Las bodegas para el próximo año deberán tener una etiquetas electrónicas que puedan ser leídas en todos los idiomas de la Unión Europea.

Estas de la información comercial del producto, deberán llevar el mensaje sobre el consumo moderado.

«Es un cambio relevante para el sector y tenemos un plazo de un año y medio. Muchas empresas ya han empezado la transición», señala González-Gordon.

Tras dos años de una pandemia...Guerra

No se ha terminado una situación global de la pandemia cuando llega la guerra con Ucrania creando incertidumbre y, está ya está generando consecuencias económicas.

Entre ellas, unos 850 millones de euros que las bodegas

facturaban tanto a Rusia como a Ucrania.

Todo esto sin contar el encarecimiento de las materias primas, vidrio, cartón y el alza del coste de la energía.

Antes esta situación, González Gordon propone trasladar a las autoridades europeas la importancia de darle más apoyo a los acuerdos comerciales con terceros países.

Mantener programa de apoyo a la promoción, ya que Europa importa una muy buena parte de su producción.

González Gordon termina diciendo que el vino tiene «el desafío permanente de actualizarnos y rejuvenecernos» para «atraer a nuevos consumidores para que conozcan uno de los productos más representativos de la cultura europea y de cada una de sus zonas.

El Puchero

El puchero, este plato típico de las [islas Canarias](#), encuentra su origen en la multiculturalidad que ha tenido el archipiélago. Con influencias ibéricas que, según los entendidos tiene que ver con los potajes portugueses. Hoy día, dejó de ser un plato humilde para convertirse en un plato popular y típico en las celebraciones y fiestas.

El puchero o [cocido canario](#), se compone de carne de vaca, cerdo, pollo, chorizo y panceta con garbanzos. Sus verduras las componen la batata, la calabaza, el bubango o calabacín, zanahoria, col, habichuelas y piña de millo.

Por: Chef Rogelio Quinteromontesdeoca Foto: [Roger Méndez](#)

Puchero

Ingredientes:

4 raciones

250 g de carne de res
250 g de carne de cochino
100 g de garbanzos
100 g de cebolla
75 g de tomate de salsa
1 col pequeña
400 g de calabaza
300 g de zanahoria
100 g de habichuelas
1 piña de millo
300 g de papas medianas
2 calabacines o bubangos
300 g de batata
2 dientes de ajo
Pimentón dulce
Pimienta negra en grano
Hebras de azafrán
1 clavo
Sal gorda

Además

Escaldón de gofio

El día anterior

Dejar los garbanzos en remojo y la carne de cochino (si es salada) a desalar en abundante agua fría.

El puchero

En un caldero amplio y a fuego suave, hacer los garbanzos y las carnes holgadamente cubiertos de agua, eliminando las espumas que se forma en la superficie.

Seguidamente, añadir la piña de millo cortada en cuatro trozos

junto al tomate y la cebolla cortada finamente.

Pasados unos minutos, agregar un majado realizado con los ajos, el clavo, la pimienta negra, pimentón, azafrán (eliminándole previamente la humedad) y sal gorda.

Cuando las carnes estén tiernas, ir incorporando las verduras de forma paulatina de mayor a menor dureza para que todas tengan su punto de cocción idóneo al terminar el puchero.



El puchero

Acabado y presentación

Disponer en un plato los ingredientes del puchero de forma ordenada. Acompañar con escaldón de gofio.

Baifo asado con semillas de cilantro

Baifo es el nombre que se le da en Canarias al cabrito, esto, desde la época aborigen.

Cuando llegaron los colonizadores al archipiélago se encontraron con perros (Can) y cabras por doquier.

Lo que da señas de por qué es tan popular entre el gusto local.

Baifo asado con semillas de cilantro

Por: Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Ingredientes

Para 4 raciones

2 costillares de baifo limpios

Baifo macerado:

4 dientes de ajo

1 c.s de semillas de cilantro

4 ramas de cilantro fresco [Pimienta negra](#) en grano

1 rama de tomillo en rama

1 hoja de laurel

Aceite de oliva virgen

12 limones pequeños

Jugo de baifo:

Huesos y restos de baifo

150 g de cebolla

75 g de puerro

50 g de zanahoria

50 g tomate de salsa

1 c.s de semillas de cilantro Medio manojo de cilantro
Agua
2 copas de vino blanco
Sal
Pimienta negra
1 rama de romero fresco

Las verduras:

150 g de zanahoria
150 g de habichuelas
100 g de puerro

Manzana asada:

2 manzanas tipo reineta
1 c.s de azúcar
1 copa de vino blanco

Aceite de cilantro:

100 ml de aceite de oliva virgen
1 manojo de cilantro

Además:

Rama de romero
Semillas de cilantro

Elaboración

Baifo macerado:

Machacar en un mortero los ajos, la pimienta, las semillas de cilantro, el tomillo y la sal, hasta pulir totalmente. Incorporar el laurel, el aceite de oliva y homogeneizar con el resto de ingredientes.

Colocar el baifo en un recipiente ajustado y untar con el majado y las ramas de cilantro. Reservar en la nevera durante unas 6 horas como mínimo.

Jugo de baifo:

Dorar los huesos y restos de carne en el horno a unos 200º C y seguidamente agregarle las verduras troceadas en pequeños dados. Una vez estén las verduras doradas, pasarlo todo a una cacerola junto a las semillas y ramas de cilantro, así como la rama de romero. Mojar con el vino, dejando evaporar las 34 partes. Añadir el agua, dejando reducir hasta quedar un tercio, seguidamente desgrasar y colar.

Las verduras:

Cortar las verduras en tiras de igual tamaño.

Escaldar las habichuelas y la zanahoria, refrescándolas posteriormente en agua helada. Proceder de igual forma con la parte verde del puerro y cortar en tiras para formar atillos. Colocar las verduras mezcladas y alineadas, formando pequeños atillos con las tiras verdes del puerro.

Manzana asada:

Quitar el corazón las manzanas y asarlas previamente rociadas con el azúcar y el vino. Una vez asadas pelarlas y triturarlas.

Aceite de cilantro:

Triturar las hojas de cilantro con el aceite hasta pulir totalmente y colar.

Terminación y presentación:

Marcar el baifo en sartén dejando parejo y terminar de hacerlo en el horno a unos 190°C mojando generosa y periódicamente con el jugo elaborado. Mientras, asar los atillos de verduras en sartén. Colocar en el plato las costillas de baifo cortadas y a su lado disponer las verduras y una quenelle de manzana. Salsear con el jugo empleado en el asado. Acompañar con el aceite de cilantro y decorar con semillas de cilantro y rama

de romero.