



el Duende



MADRID  
DÍAS *de* VINO

*El Libro de la Cultura del Vino*





El Duende Books





*Por Rubén Arribas*

**Ilustración: Henar Arribas, finalista en INSPIRATHON 2025 (ver página 10)**

# El revés DEL MUNDO

Soy un viaje incesante, un recuerdo, una ilusión, el abismo de los ojos que aman. Una celebración del presente y el brindis que persuade la incertidumbre. El revés del mundo. El idioma de los espectros que solo el sol comprende. Polvo de metáforas sopladas por un dios mengano. La sombra que abandona su entidad. Tierra en las gargantas, mar en lenguas de saliva, semillas de palabras aún verdes, agua que se convierte en fuego, hijo deseado nacido del vientre fértil de una antigua barrica. Alguna vez fui rayo, fui uva, fui sangre, piel y memoria. Un abrazo de nostalgia y melancolía. Un mutante en el tiempo donde mi alma fermenta despacio. Un corcho abierto al viento. Un reloj flemático en un pueblo, segundos que se agolpan en la ciudad del estrépito. Al fin callo. Hasta ti he llegado. Besémonos, y que sea la vida misma, dulce y amarga. Seamos el beso que fue y el que no llegó. Soy el final y el principio de una nueva página de tu libro. ■

# LA BÚSQUEDA DE LO INESPERADO



YSIOS



presenta

## EL LIBRO DE LA CULTURA DEL VINO

Editado, ideado y producido por: Grupo Duende (desde 1998)  
· Encuadernación rústica con cartoncillo · Primera edición en castellano 2025 · Impreso y encuadernado en Madrid

## Somos

**Dirección:** Esther Ordax y Rubén Arribas. **Dpto. Redacción:** Javier Agustí (redactor jefe), Diana Hernández. **RRSS y Edición Digital:** María Román. **Dpto. Arte:** CCXXI / Grupo Duende: Nuria Cuesta (coordinación). **Dpto. Financiero:** Mayi del Castillo. **Dpto. Publicidad:** Robert Hawkins (coordinación). **Han colaborado:** Tomi Aguirre, Sandro Buenavista, Óscar Checa Algarra, Diana Fuego, Benjamín G. Rosado, Bruno Galindo, Paz Ivison, Laura López Altares, Pedro Mercado, José de Monfort, Susana Molina, Federico Oldenburg, Christian Osuna, Martin Page, Santiago Rivas, Alberto Ruffoni, Laura S. Lara, Javier Sánchez. **Ilustración de portada y guardas:** Diana Vaquerizo. **Ilustraciones del interior:** Nuria Cuesta. / **Logo de El Duende:** Estudio de Manuel Estrada. **Distribución:** Ciclomensajería urgente, en más de 700 locales de Madrid: restaurantes, cafés, teatros, locales de noche, museos, galerías, peluquerías, tiendas de moda y diseño... El Duende revista © es una publicación de Ciudad Comunicación XXI, S.L.- Grupo Duende. **Dirección:** C/ Flora, 2. 28013 Madrid / T: 91 364 46 88 Mail **Dirección:** esther.ordax@revistaelduende.com / ruben@revistaelduende.com Mail **Redacción:** redaccion@revistaelduende.com Mail **Comercial:** robert@revistaelduende.com **Imprime:** Jomagar. **Depósito Legal:** M-19565-1998 / La protección de los derechos de autor se extiende tanto al contenido redaccional como al diseño, ilustraciones y fotografías de la publicación, por lo que queda prohibida su reproducción total o parcial, sin previa autorización escrita de la sociedad editora. [www.revistaelduende.com](http://www.revistaelduende.com) · **PREMIOS:** PREMIO ANUARIAL 2011: “Mejor Publicación Periódica” · PREMIO 2009: “Primer premio. Mejor publicación digital 2008”, [www.duendemad.com](http://www.duendemad.com), POR LA AEEPP · PREMIO ANUARIAL 2006 EN DOS CATEGORÍAS: “Mejor Publicación Periódica” y “Miscelánea” · PREMIO 2006: “Primer premio mejor dirección del año 2005” POR LA AEEPP · PREMIO EVENTOPLUS 2016: ORO “Mejor evento de RRPP/ Patrocinio”. Distribución gratuita.

¡Síguenos!

**f** /DUENDEREVISTA  
**X** @ELDUENDEREVISTA  
**@** @REVISTA\_EL\_DUENDE  
**@** @REVISTAELDUENDE

# Nuestra CreWine

Además de unos colaboradores y escritores de excepción, en esta edición, hemos tenido el absoluto lujo de contar con una “CreWine” espectacular, auténticos referentes y expertos en el sector del vino. Brindamos con ellos, por vosotros lectores y por todas las personas que han hecho posible esta fascinante edición que inaugura un nuevo e ilusionante proyecto de ciudad: “Madrid. Días de Vino”.



### Óscar Checa Algarra

«Uno de los primeros recuerdos que tengo es estar con mi abuelo Julio en una viña, revisando las cepas repletas de uvas. Años después, cuando estudiaba periodismo, empecé a hacer cursos de cata y el tiempo me llevó a trabajar con algunas bodegas. Desde hace casi dos décadas escribo sobre enoturismo y vino en diferentes medios y me encargo de la Comunicación de la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) y de su marca Rutas del Vino de España, el referente del enoturismo en nuestro país. ¡Y me he hecho viticultor para encargarme de aquellas viñas de mi abuelo!



### Diana Forcada Cardona

Una de mis pasiones es perderme en los paisajes y aromas a los que me lleva cada botella que descorcho en buena compañía, sin duda lo más importante. La otra es mi brújula creativa, la danza y la música que me transportan a escenarios invisibles donde realmente puedo ser.



### Paz Ivison

Jerezana de pro, se autodefine como “Inconformista gastronómica” y reivindicadora del papel social de la gastronomía. Pionera en este periodismo en nuestro país, entre los innumerables galardones que ha recibido está el Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Periodista (2000). Muchos dicen que es la mayor experta en vinos de Jerez de toda la profesión.



### Laura López Altares

«Siempre había querido ser mitad estrella de rock, mitad corresponsal de guerra; pero cuando me convertí en becaria con programa propio de vinos y gastronomía en la Cadena SER, entendí que yo quería contar historias donde se desbordara la vida... y ya no volví a escuchar la música en otra parte. Con tantas experiencias fascinantes por vivir, beber y escribir, el mundo del vino me da toda la sorpresa y el vértigo que necesito. Desde la noche de Halloween soy la directora de la revista *MiVino*».



### Susana Molina Baonza

Periodista especializada en el sector del vino, con experiencia en medios, departamentos de comunicación y agencias. Desde hace más de una década, comunicando y posicionando el vino como cultura, territorio, historia; como un elemento que se disfruta, se comparte y se recuerda.



### Federico Oldenburg

Porteño madrileño. Periodista, escritor, músico (una de sus grandes pasiones) y editor. Es especialista en temas de gastronomía (lo lleva en los genes, su madre lo era), vinos, destilados y estilo de vida. En 2007 recibió el Premio Nacional de Gastronomía por su labor periodística. Organiza el Salón de Vinos Radicales de Madrid.



### Santiago Rivas

Él se define como “Crítico de Vinos. Sin más”. Pero hay mucho más. Por ejemplo, fue Campeón de España de Catas a Ciegas por Equipos 2018, subcampeón en 2023, líder de Colectivo Decantado y Mejor Comunicador de Vino 2023 por la International Wine Challenge. Ha escrito dos libros sobre el vino y colabora habitualmente en *Esquire*, *La Vanguardia* y la Cadena SER.



### Alberto Ruffoni

Nació en Caracas, se crió en A Coruña y estudió Antropología en Madrid. Se define como sumiller nómada y ha sido catador en Peñín, director de vinos en Robuchon y profesor en la Universidad de Comillas. Es ganador de los mejores concursos de cata a ciegas de España, síntoma de que nos encontramos ante uno de los mayores expertos en vino de nuestro país.



### Laura S. Lara

Periodista especializada en vino y sumiller por la Cámara de Comercio de Madrid. Colaboradora habitual en medios como *El Mundo*, *El Español*, *Elle Gourmet* o *ABC*, ha dirigido *podcasts* sobre vino y ha desarrollado proyectos de comunicación y asesoría para bodegas. Es formadora en vinos de Jerez y embajadora de marca para la bodega Altos de Chipude en La Gomera.



### Javier Sánchez

Periodista gastronómico, comiendo desde 1978. Su plato favorito es la tortilla de patata de su madre. Si algún día se pierde, lo más fácil será encontrarlo en Jerez, entre botas y tabancos. 🍷



*Nace*

## *El Festival que conecta los viñedos con la ciudad*

*Por Esther Ordax*

**Del 15 de noviembre al 15 de diciembre, Madrid acoge la primera edición de “Madrid. Días de Vino”, la gran fiesta del vino en la ciudad. Un nuevo proyecto, anual, desarrollado por Grupo Duende, que quiere poner en valor la cultura del vino, de la A a la Z, quitándole pompa, democratizándolo, impulsándolo y llevándolo a pie de calle.**

# MADRID DÍAS *de* VINO

**1ª EDICIÓN 2025**

Una primera edición que cuenta con el apoyo de más de 20 marcas y bodegas y en la que han participado más de 60 locales. Sus más de 40 actividades y experiencias de ciudad incluyen rutas temáticas, nuevos lanzamientos, catas y maridajes, exposiciones, talleres y escapadas enoturísticas, que demuestran que hay tantas variedades de uvas como sabores, colores y formas de consumo y, que no hace falta ser un gran experto para poder disfrutar de un tinto, un blanco, un rosado, un espumoso, un vermouth o un generoso... Sin complejos.

Un fuerte compromiso para reivindicar la diversidad y la identidad de cada proyecto vitivinicultor, único, con alma y llevarlo a las barras de nuestros bares, restaurantes, mercados, tiendas, librerías, teatros o galerías de arte, revisitando también las tabernas centenarias, apoyando el comercio local y fortaleciendo el vínculo rural-urbano y viceversa.

Porque “Madrid. Días de Vino” se escucha, se degusta, se lee, se contempla, se viaja y se disfruta, como ojalá tú lo hagas leyendo esta edición que tienes entre tus manos, labrada con todo el cariño, y que cuenta con algunas de las mejores firmas, grandes expertos periodistas y nuestra “CreWine” de lujo.

“Madrid. Días de Vino” es una plataforma global, 360 grados, transgeneracional y transversal que pretende unir la ciudad, la creación, la universidad y la formación con ese profundo amor al campo, que guarda miles de

historias que salvaguardan, con gran trabajo, la tradición y abrazan la innovación.

“Madrid. Días de Vino” nace también de nuestro compromiso con la cultura y la creación, como venimos haciendo desde hace 27 años, con la idea de poder seguir defendiendo todos esos proyectos que atesoran valores, con los que nos identificamos, como el compromiso social, la autenticidad, la responsabilidad personal y profesional, la sostenibilidad real, el apoyo a los pequeños productores, al producto de proximidad y el respeto a la naturaleza.

En esta primera edición, que es la punta de lanza de otras muchas entregas, “Madrid. Días de Vino”, contará con un Libro del Vino, más de 100 distintivos de ciudad para todos los establecimientos participantes, un microsite propio —[diasdevino.revistaelduende.com](https://diasdevino.revistaelduende.com)—, cartelería de calle, rutas especiales, experiencias, podcasts y un sinfín de acciones diferentes y diferenciales para seguir dando a conocer los valores de un producto tan nuestro.

El vino es cultura.

Un gracias gigantesco a todo el equipo, personas y marcas que han hecho posible esta gran primera edición de este Festival que celebra el amor por las cosas bien hechas, desde la raíz hasta el corazón.

¡Bienvenidos!

*Foto: viñedos de Pandemonium Blanco de Blancas, de la Compañía de Vinos Vintae.*



Por Tomi Aguirre

# EL RETO CREATIVO

## Las cubiertas de esta edición

En este nuevo proyecto de ciudad, transversal y transgeneracional, que pone en valor el mundo de la innovación y de la creación dentro del sector del vino, no podíamos dejar de contar con la participación de las nuevas generaciones. Y qué mejor que hacerlo en la Universidad de Diseño, Innovación y Tecnología (UDIT). Un reto abierto, dentro de su maratón creativa, Inspirathon 2026', para los alumnos de distintos grados de la Universidad, para realizar no solo las cubiertas sino también una edición limitada de botellas de vino y otros elementos del proyecto.

INSPIRATHON es la “la maratón creativa y de diseño que busca poner en valor el poder transformador de la creatividad de los jóvenes diseñadores en España”. A partir de un brief de Grupo Duende, presentado en formato charla, más de cincuenta alumnos presentaron sus propuestas. Al jurado, integrado por miembros de UDIT y la revista *El Duende* le costó escoger la propuesta ganadora, dado el alto nivel que tenían muchas de ellas. **Diana Vaquerizo Calero**, alumna del tercer curso del Grado de Diseño Audiovisual e Ilustración, ha sido finalmente la elegida. Además de ver publicado su trabajo, ha recibido un premio en metálico otorgado por la propia Universidad, además de un pack cultural y gastronómico por parte de *El Duende*..



## Entrevista con Diana Vaquerizo Calero

**UDIT**  
UNIVERSIDAD DE DISEÑO,  
INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA

¿Qué querías “contar” con tu propuesta de cubiertas para esta edición? Mi propuesta para esta edición de *El Duende* busca mostrar de forma conceptual todo aquello que está relacionado con el mundo del vino, desde su origen en los viñedos y su producción en las bodegas, hasta que llega al consumidor. He planteado una composición que simula una historia que pasa del proceso de elaboración del vino en el campo, a la ciudad y que muestra de una forma expresiva y dinámica la experiencia del vino.

¿Has visitado alguna bodega alguna vez? Hace muchos años, cuando era más pequeña mis padres me llevaron a un viaje de bodegas de vino por La Rioja. Toda la experiencia me impresionó mucho, desde la producción del vino hasta los increíbles paisajes en los que se encontraban esas bodegas. Incluso, los campos de viñedos que visitamos, las antiguas bodegas de piedra y ese viaje en general me han servido de inspiración para la creación de la ilustración final para la portada.



Autorretrato de Diana Vaquerizo

En el caso del diseño en los últimos años, en el mundo del vino ha habido una revolución en su diseño gráfico. No sé si te llaman la atención sus etiquetas y su *packaging*. Personalmente, no he investigado demasiado sobre la

información más técnica sobre el vino. Sin embargo, siempre me he fijado en las etiquetas de estos, ya que hay una infinidad de variedades y estilos. En mi caso, me interesan especialmente los diseños de botellas de vino cuyo público objetivo es más joven, puesto que las etiquetas me resultan más originales y en ciertos casos, tienen ciertos detalles que las hacen ver más divertidas.

¿Ya miras el mundo y los objetos que te rodean con la mirada de un diseñador? Como estudiante de diseño gráfico, estoy constantemente observando el mundo a mi alrededor. Es más, he considerado en varias ocasiones que mi mente nunca descansa de fijarse en tipografías, colores y diseños cuando voy por la calle en mi día a día.

¿Por qué te decidiste por el diseño como carrera profesional? Desde pequeña me ha interesado mucho el mundo artístico y, siempre he sentido que soy una persona muy creativa que tenía que estar constantemente dibujando, escribiendo o creando algo por cualquier medio. Para mí no había otra opción de futuro que no fuese explorar mi creatividad y decidí estudiar diseño gráfico, ya que estoy especialmente interesada en la ilustración y animación aplicada al *branding*.

¿Tienes diseñadores/as o ilustradores/as favoritos? Posiblemente mi primer recuerdo de una diseñadora que me animó a lanzarme al diseño fue Paula Scher, en el documental *Abstract*. Sin embargo, desde un punto de vista más estilístico, los carteles de *Art Decó* y el uso del aerógrafo por parte de Cassandre, además de las formas vectoriales de los libros de animales de Owen Davey o el uso de la línea por parte de Katsushika Hokusai, me han servido todos en muchos casos como referencias en el ámbito estético. ¶

## Del proyecto al producto

Cuatro propuestas finalistas, junto a la ganadora, han sido escogidas para una edición especial de botellas de vino Bardos que puedes ver aquí.





Por Laura S. Lara

# El vino

## HECHO VERBO

Lágrimas, lías, mineralidad, nervio... El mundo del vino está lleno de palabras raras que encantan al cuñado de turno. Por eso hemos decidido bajar a la tierra algunos conceptos. Te invitamos a dar un paseo por el diccionario más sabroso del vino. En este glosario los términos complicados se vuelven sencillos, para que puedas hablar como un sumiller (o al menos parecerlo) entre amigos.



### Ancestral

Método espumoso más antiguo: el vino fermenta en botella sin trucos modernos. Es puro rock and roll, impredecible y auténtico, con burbujas naturales y sabor directo del viñedo. Es el “abuelito” del cava y del champán, con una única fermentación, rebelde y tradicional a la vez.



### Battonage

Técnica que consiste en remover con mimo las lías que reposan en el fondo del vino para darle más aromas, textura y complejidad en boca. Es como hacerle un masaje al vino durante su crianza: se despiertan sabores cremosos y matices inesperados.



### Caldo

Caldo, el vino, no es. Repitan con nosotros: El vino, no es un caldo. El vino, no es un caldo. El vino, no es un caldo. El vino, no es un caldo. El vino, no es un caldo. El vino, no es un caldo. El vino, no es un caldo. El vino, no es un caldo. El vino, no es un caldo. El vino, no es un caldo. A pesar de lo que pueda decir el diccionario, el vino, no es un caldo. La palabra “caldo” proviene del latín “calidus” (caldus, en latín vulgar); es decir, caliente.

### Cava

Espumoso español de calidad superior nacido en el Penedés, aunque también pueda producirse en Extremadura, Valencia, Aragón o Valencia. Sus burbujas bailan gracias a una segunda fermentación en botella (método tradicional), que aporta sabor intenso y elegancia. No confundir con el champán, pues este sólo se puede elaborar en la Champaña y las uvas son diferentes.

### Clarete

No es ni tinto ni rosado, es el punto medio, el hijo travieso. Se elabora mezclando uvas tintas y blancas, resultando en un vino fresco, ligero y fácil de beber que pide terraceo y tardes de tapeo con amigos. Desenfadado y muy nuestro, las bodegas más avispadas le están devolviendo el valor que siempre debió tener.

### Corcho (tener corcho)

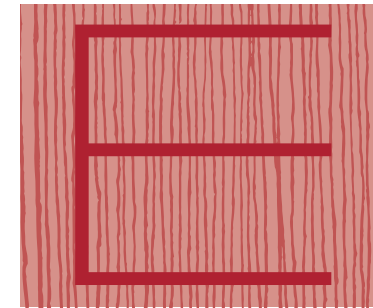
Cuando un vino “tiene corcho” huele raro y sabe a mohó, a humedad, a cartón mojado. Y eso es porque el tapón ha pasado sus males al vino. Es el aguafiestas de la cata, un defecto difícil de ignorar que es culpa del corcho (de la presencia de un compuesto indeseado llamado TCA) y no del bodeguero.

### Coupage

El arte de mezclar vinos de distintas uvas o añadas. Es el cóctel que hace que un vino sea más o menos sofisticado. Busca juntar lo mejor de cada ingrediente para crear un conjunto redondo, equilibrado y con personalidad única. Detrás de cada *coupage* hay misterio y creatividad.

### Encabezado

Acción de añadir alcohol vínico al mosto o al vino para frenar la fermentación o conservarlo mejor. Así nacen vinos generosos como el jerez. Se trata de una técnica tradicional para subirles la fuerza y sumar aromas potentes, que en Andalucía evitó que los vinos se estropearan durante los primeros viajes transoceánicos.



### En rama

Vino sin apenas filtrados ni clarificaciones, muy común en el Marco de Jerez, directo de la bota a la copa. Es lo más cercano a beber de la barrica: pureza “a lo bestia”, sabor sin maquillajes. Turbio, intenso y con matices salvajes. Para paladares que buscan autenticidad.



### Filoxera

Pequeño bicho que asoló los viñedos europeos en el XIX, dejando secuelas históricas. La filoxera destruyó las raíces de miles de cepas. Fue el Apocalipsis del vino. No se ha conseguido extinguir, pero hoy se combate injertando las viñas sobre pies americanos resistentes.

### Lágrima

Cuando sirves una copa y ves que el vino deja “llorar” gotitas pegadas en la copa, eso es la lágrima. Indica concentración y untuosidad. Para muchos, es signo de vinos más potentes o con más cuerpo, aunque no siempre tiene un misterio científico.



### Maceración carbónica

Acción y efecto de fermentar uvas enteras en atmósfera sin oxígeno. Así nacen vinos frutales, vivos, con notas características a chicle de fresa. Es el toque festivo del vino joven, popular en Rioja y otras zonas para elaborar vinos frescos y divertidos.

### Mineralidad

Sensación que recuerda piedras, tiza, sal o tierra mojada en el vino. No es que tenga minerales disueltos, sino que su aroma o sabor lo evocan. Es una experiencia sutil y elegante que los amantes del vino más avezados buscan como quien huele la lluvia en verano. Por cierto, esto último tiene su propio nombre: petricor.

### Natural

Vino hecho casi sin intervención: poca tecnología, nada de aditivos ni manipulaciones. Sus elaboradores defienden que el vino lo hace el viñedo, no el laboratorio. A veces caótico, otras fascinante, pero siempre auténtico y sin filtros. El sabor más puro (y libre) de lo que da la viña.



### Nervio

Vino con energía, chispa y carácter vibrante. Que no es plano, sino que “habla” en la boca mediante una acidez firme, tensión y garra. Ideal para quienes buscan vinos con vida, nada aburridos, que provocan sensaciones y despiertan las papilas.





## Orange Wine

Vino blanco hecho como un tinto: las uvas blancas fermentan con sus pieles, dándole color ámbar y textura. Es ancestral en Georgia y está de moda en todo el mundo. Sabor potente, seco y con aires de té o especias. Una revolución en la copa para amantes de lo diferente.

## Salinidad

Toque salino muy apreciado en vinos de zonas costeras o con suelos especiales. Da frescura y personalidad. No confundir con salado. Un vino salino no es que tenga sal, pero la sensación recuerda el mar y pide marisco para acompañar. Es un guiño sabroso a la tierra de origen.

## Sobre lías

El vino reposa sobre las lías (restos de levaduras muertas), ganando cuerpo, untuosidad y aromas complejos. Es como dejarlo en contacto con sus “cenizas” para que se vuelva más seductor. Aporta cremosidad y sensaciones únicas.



## Solera

Sistema de crianza típica del Marco de Jerez y Montilla-Moriles mediante el cual se mezclan vinos jóvenes y viejos en andanas de botas, asegurando continuidad de estilo y matices únicos. El vino se educa y equilibra en un baile de años. Magia líquida que evoluciona sin fin.

## Taninos

Compuestos de pieles, pepitas y madera que dan estructura y astringencia al vino tinto. Son los responsables de secarte la boca, pero también de que el vino envejezca bien. Mandan en la sensación de cuerpo, carácter y potencial de guarda.



## Terroir

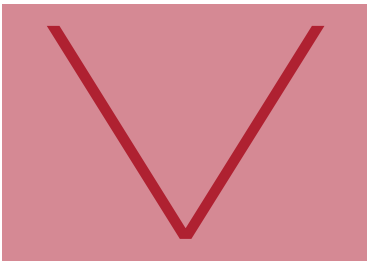
Palabra francesa para denominar el conjunto de clima, suelo y manos que hacen único a cada vino. Es la huella del lugar: cuando el vino “sabe a su tierra” es gracias al terroir. Mito y realidad, es el gran misterio enamorado de los *wine*lovers.

## Tranquilo

Vino sin burbujas, ni gas ni chispa. Es el vino a secas, el vino clásico. Puede ser tinto, blanco o rosado, pero siempre sereno. Para quienes buscan una experiencia suave, sin sobresaltos, y concentrarse en aromas, sabor y matices.

## Velo de flor

Capa natural de levaduras que cubre algunos vinos durante la crianza en madera, muy propio de Jerez y Montilla. Protege el vino y le da aromas únicos: almendras, pan, manzana. Es la clave de la personalidad de finos y manzanillas, sutil y misteriosa. 🍷



## Reducción

Cuando el vino huele a cerrado, huevo duro o fósforo por falta de oxígeno en la crianza. Puede mejorar al airearse, pero a veces indica exceso de protección. Es el lado oscuro de la botella: un defecto si no remonta con el tiempo en copa.



## Retrogusto

El regusto o sensación que queda tras tragar el vino. Puede ser largo, breve, dulce, amargo... Un buen vino prolonga sus sabores y aromas después del primer sorbo. Es la huella que te acompaña y te invita a otro trago.

Azpilicueta™

FRESCO Y EXPRESIVO.  
TEMPRANILLO DE PEQUEÑAS PARCELAS  
PERO **GRAN CARÁCTER**, QUE CONFIRMA  
QUE HACES BIEN AL SEGUIR TU INSTINTO.

ELIGE INSTINTO, ELIGE AZPILICUETA.





Por Federico Oldenburg

# CATA DE VINO EN PAPEL

## Una liturgia de andar por casa

Aunque muchos crean que se trata de un rito ceremonial reservado a los sumos sacerdotes del vino, la cata no es más que un simple proceso analítico que sirve para comprobar y comparar calidades. De vinos y muchos otros productos que nos echamos al gatzate.

Aunque en este caso nos centraremos en el asunto vinícola. Por lo que empezaremos quitando hierro al asunto, afirmando que catar un vino –o varios– es un acto sencillo y placentero, que puede ejercitar incluso un neófito en la materia. El único requisito es poner en guardia los sentidos y seguir un serie de pasos que revisten mayores dificultades. Apuntamos aquí algunos consejos para vivir la experiencia de la cata sin prejuicios, entre amigos, a solas, en pareja...

Ilustraciones: Nuria Cuesta

### Preparativos: escenario y artilugios

Respecto al escenario, la ortodoxia sugiere que la cata requiere un ambiente luminoso, inodoro y silencioso (y preferiblemente gélido).

Como no disponemos de un quirófano, cataremos nuestros vinos en la mesa de una habitación bien iluminada, convenientemente ventilada, donde no haya tufo extraño y el ambiente se mantenga fresco –sobre unos 18-20°– de tal modo que los vinos no se calienten en la copa. Ninguno de los participantes debe presentarse a la

cata perfumado: el que apeste a Calvin Klein o cualquier otra colonia será inmediatamente defenestrado.

También es importante atemperar previamente los vinos. Para ello, lo mejor es que alcancen su temperatura idónea en la nevera, sin prisas, de modo que podamos servir los tintos a 16° y los blancos a 8°, para que en la copa alcancen un par de grados más.

Respecto a las copas, actualmente existe una enorme gama de cris-

talería enológica, pero no hay que obsesionarse: para una cata doméstica, un par de copas (por catador) de la gama básica de Riedel o Spiegelau es más que satisfactoria para que la experiencia sea un éxito, ya que se trata de modelos que resultan versátiles para catar vinos de las diversas tipologías.

Dicho todo ello, vamos a la cata, que se desarrolla en tres fases, cada una de las cuales, corresponde a un sentido: vista, olfato y gusto.

### Fase visual

La vista es el primer sentido que interviene en la cata. Aunque actualmente es difícil encontrar un vino que presente defectos en este aspecto, color, brillo y limpidez generan una primera impresión, que puede influir en su evaluación final.



### Relax, disfrute y conclusiones copa en mano

Como colofón, nada mejor que un momento de relax, copa en mano, para comentar la experiencia entre los participantes. Es importante que cada uno exprese sus propias impresiones, sin dejarse influir, aún cuando se haya compartido sesión con catadores con mayor experiencia. Porque para iniciarse en la cata solo hay que confiar en las propias percepciones, familiarizarse con los aromas, texturas y sensaciones y –poco a poco– comenzar a ponerle nombre a cada matiz. Y disfrutar. ¶



### Fase olfativa

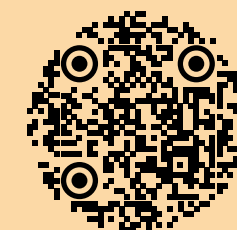
Hete aquí el momento más importante de la cata. Cuando agitamos un poco la copa y nos la llevamos a la nariz, si nos concentramos, podremos percibir la mayor variedad de matices. Porque es en esta fase donde las moléculas aromáticas desencadenan las reacciones químicas que nuestro cerebro traduce como “sensaciones”, y asociamos a aromas que ya conocemos. La complejidad de estos matices es lo que distingue a los mejores vinos.

### Fase gustativa

Que nadie se impaciente, porque después de tantos rodeos por fin llega el momento de echarse el vino a la boca. Aunque en la cata no se trata de beber sin más. El líquido debe permanecer durante algunos instantes en la boca para que las papilas gustativas perciban los diferentes sabores: amargo, ácido, salado y dulce. Y, si se tiene paciencia, el vino nos ofrezca uno de los momentos más sensuales y sutiles de la cata: el retrogusto, que se produce cuando se recuperan en el paladar las sensaciones aromáticas.

### Banda sonora de la cata

Le hemos pedido a Federico Oldenburg, músico antes que experto en vinos, nos preparase una lista de canciones para escuchar mientras llevamos a cabo esta cata en casa. Puedes escucharla a través del código QR.





Por María Román

# FRANÇOIS CHARTIER

## *La ciencia aromática del maridaje*

Pionero en maridaje y armonía molecular, el sumiller canadiense François Chartier creó a principio de los 2000 una nueva disciplina científica en el sector del vino y la gastronomía.

Un buen maridaje impacta en el cerebro humano generando deleite y satisfacción. «No es solo ciencia: es placer medible, emoción compartida y memoria sensorial» que se unen para generar sinergias aromáticas perfectas entre vino y alimentos. El mayor especialista en armonías del mundo nos explica el funcionamiento de la ciencia aromática como parte de la cultura.

En su libro *Papilas y moléculas* (Planeta Gastro) hace referencia a la manzana de Newton para explicar la importancia de los aromas en el mundo del vino. ¿Cuándo fue la manzana de Chartier? Fue en 2002, cuando me di cuenta de que los maridajes no podían basarse solo en el color del vino o en la geografía, sino en las moléculas aromáticas que comparten los alimentos y las bebidas. Entendí que los aromas son las verdaderas leyes de la gravedad del gusto: un vehículo entre el vino y la comida.

¿Cuáles son los pasos para crear un maridaje perfecto? Primero identifico

las moléculas aromáticas dominantes, es decir, las que se encuentran por encima del umbral de percepción humana; el ADN del plato. A partir de aquí, se buscan vinos que contengan estas mismas moléculas. Esta coincidencia da lugar a una sinergia aromática:  $1 + 1 = 3$ . Después, interviene el equilibrio sensorial (textura, temperatura, umami, acidez...) y la emoción individual.

Veamos el ejemplo con un cordero con romero. En todos los libros pone que marida con un vino tinto, pero realmente necesitamos un blanco de Riesling. No es el cordero lo que importa, es el romero. Es muy aromático y rico en terpenos, una familia de moléculas que también encontramos en este vino. Si servimos un Riesling seco vamos a generar esta ecuación increíble. Pasa lo mismo con un salmón asado con puré de aceitunas. El sabor dominante está en la aceituna por lo que habrá que buscar una referencia con ese mismo olor; en este caso un Monastrell o un Syrah.

El acto de reproducción y escuchar música activan las mismas células del cerebro, las que generan placer. ¿Pasa lo mismo con los maridajes? Absolutamente. Cuando dos moléculas compatibles se encuentran, se activan zonas del cerebro relacionadas con el placer, como el núcleo accumbens (una región vinculada a los sistemas de recompensa). Es una reacción bioquímica, sí, pero también cultural y emocional igual que la música: es placer medible, emoción compartida y memoria sensorial.

La carne roja marida con el tinto y el pescado con el blanco. ¿De qué manera se llega a lo largo de la historia a estos 'maridajes obvios'? En parte por tradición, pero también por lógica química: los taninos del vino tinto reaccionan con las proteínas de la carne y suavizan su textura. En cambio, con el pescado, esos taninos producen un sabor metálico. Con el tiempo, la cultura transformó esas experiencias en reglas, pero la ciencia aromática demuestra que hay





muchas excepciones posibles. Hoy sabemos que el elemento clave es cómo se cocinan estos alimentos: con salsa, con especias, con notas ahumadas o grasas... Volvemos al cordero con romero.

**El gusto se educa, ¿y el olfato?** Todos nacemos con una nariz sensible; es una cuestión de supervivencia. El olor de la leche materna ayuda al bebé a encontrar el pecho de su madre; el amargor de ciertos hongos venenosos nos incita a escupirlos. La sociedad moderna ya no nos enseña a usar este sentido, no olemos antes de comer o beber o cuando cocinamos. Educarse en los aromas es muy fácil: no aprendemos a reconocer el clavo o la vainilla en una copa de vino, lo hacemos oliéndolos antes de comerlos. Necesitamos construir estas bases de datos a lo largo de nuestra vida.

**En el libro hay un capítulo entero dedicado al Jerez. De primeras es un vino que puede costar un poco más, ¿cuál es el motivo? ¿Y por qué lo estamos viendo ahora en todas partes? En cocelería, maridajes dulces...** Porque es un vino extremo. Está construido sobre moléculas oxidativas, salinas y *umami*, que no son evidentes para un paladar no entrenado. Una vez comprendido, se vuelve adictivo. Para mí, el Jerez es el puente entre el vino y la gastronomía; es versátil, profundo y lleno de historia. Por eso hoy seduce a chefs y mixólogos de todo el mundo, pero no es para todo el público. Con los extremos no hay zonas grises, o te enamoras de él o lo detestas al primer sorbo. Es como ciertos artistas de la música pop que dividen al público.

El Jerez es el Björk del vino. Es una artista singular, inclasificable, capaz de transformar lo experimental en emoción pura. Su voz, su estética y su audacia no dejan indiferente a nadie. Como el Jerez: radical, libre y profundamente auténtico. Los medios hablan mucho de revolución, pero realmente es lo mismo de siempre. No es para el gran público como el Chardonnay, que es muy redondo, muy suave o como los verdejos que ahora son tan exitosos porque son exóticos, secos y un poco afrutados.

**¿Qué opina sobre el auge de vinos naturales?** Lo celebro, pero con espíritu crítico. Algunos son extraordinarios, otros son claramente defectuosos. La

pureza no está solo en la ausencia de sulfuroso, sino en la coherencia aromática y en el respeto al equilibrio sensorial. Es un movimiento que ha hecho mucho bien al mundo del vino, porque ha obligado a todo el sector a cuestionar los métodos industriales utilizados desde el final de la Segunda Guerra Mundial. Pero, al mismo tiempo, ha causado cierto daño, porque está deformando el gusto del vino entre los consumidores más jóvenes, enseñándoles que los defectos pueden ser virtudes e incluso, a veces, que esos defectos serían la “auténtica expresión del *terroir*”. Y eso, científica y sensorialmente, es una gran confusión.

**Vino con hielo, beberlo en vaso o en lata... ¿Es usted purista? ¿Es posible democratizar el vino?** No soy purista, soy curioso. El vino es cultura líquida y su fuerza está en su capacidad de

**«El Jerez es el Björk del vino. Radical, libre y profundamente auténtico»**

adaptación. Si un vino con hielo acerca a nuevos consumidores, bienvenida sea esa evolución. He democratizado el vino toda mi vida. Recuerdo que, a finales de los años ochenta, un cliente italiano me pidió una Coca-Cola junto con el excelente vino tinto de Teroldego que acababa de recomendarle. Me quedé sorprendido, pero igualmente lo serví. El trabajo de un sumiller es el de compartir placer; somos comunicadores y la gente nos tiene que entender. Si utilizamos vocabulario complicado, vamos a perder a

© BDF-Alejandra AM



ZARZUELA CÓMICO-FANTÁSTICA DE GRAN ESPECTÁCULO  
EN TRES ACTOS Y EN VERSO

# EL POTOSÍ SUBMARINO

DE  
EMILIO ARRIETA  
Y RAFAEL GARCÍA SANTISTEBAN

NUEVA PRODUCCIÓN DEL TEATRO DE LA ZARZUELA  
RECUPERACIÓN DE PATRIMONIO

DEL 19 AL 30  
DE NOVIEMBRE

DE 2025

ENTRADASINAEM.ES



TEATRO DE LA ZARZUELA  
EL ARTE QUE NOS UNE

TEATRODELAZARZUELA.INAEM.GOB.ES



# LA EDAD DE PLATA

## GOYESCAS

ÓPERA EN UN ACTO Y TRES CUADROS.  
DE ENRIQUE GRANADOS Y FERNANDO PERIQUET

## EL RETABLO DE MAESE PEDRO

ÓPERA EN UN ACTO.  
DE MANUEL DE FALLA, INSPIRADO EN UN EPISODIO DE  
DON QUIJOTE DE LA MANCHA DE MIGUEL DE CERVANTES

PRODUCCIÓN DE LA ÓPERA DE OVIEDO  
Y EL TEATRO CERVANTES DE MÁLAGA (2023)

DEL 24 DE ENERO  
AL 1 DE FEBRERO

DE 2026

ENTRADASINAEM.ES



TEATRO DE LA ZARZUELA  
EL ARTE QUE NOS UNE

TEATRODELAZARZUELA.INAEM.GOB.ES





«El vino es cultura líquida, y su fuerza está en su capacidad de adaptación»

todo el mundo. Pasa lo mismo con la ciencia, es un lenguaje complejo.

Durante el proceso de cata de un vino lo primero que se hace es sacar los aromas. ¿Esto es subjetivo? La percepción sí puede ser subjetiva, pero las moléculas no lo son. Son como las notas musicales: un músico nunca diría que no le gusta el Do o el Fa menor, pero

© BDF-Alejandra AM



si podría llegar a decir que no le gusta lo que se ha creado con esas dos notas. Todos olemos las mismas moléculas, aunque las interpretamos de manera distinta, según nuestra memoria olfativa o nuestra experiencia.

¿Todo el mundo puede opinar sobre vino? Claro que sí. Con las redes sociales ahora más que nunca; somos alcaldes de este 'periódico de los ciudadanos'. El vino pertenece a todos, como el arte o la música. No se necesita vocabulario técnico para emocionarse. Lo importante es saber por qué algo nos gusta. Si logramos traducir la emoción en palabras, ya estamos haciendo ciencia sensorial.

¿Hacia dónde está avanzando este sector? ¿Se atreve a hablar sobre las tendencias vinícolas del 2026? Más que nunca los jóvenes necesitan autenticidad en el mensaje de grandes corporaciones y de pequeñas empresas. Vinos más ligeros, más digeribles, con menos alcohol, pero con mayor expresión aromática. Crecerá el interés por los vinos híbridos, los volcánicos y por los maridajes intercontinentales. También veremos un diálogo cada vez más estrecho entre la ciencia, el arte y el vino.

Hoy, estas nuevas corrientes representan quizás un 3 % del consumo global, y aunque pueden marcar el futuro, la gran mayoría del público sigue bebiendo vinos de la tendencia pasada, los de los años 90. Así que convivimos entre dos mundos: el pasado poderoso y el futuro aromático. 🍷

### Jueves, viernes y sábados de noviembre en Casa de las Artes Meliá Collection

Chartier presenta en colaboración con **Haute Fromagerie** "Quesos en Armonía", una experiencia para conocer diferentes maridajes creados a partir del análisis molecular de tres quesos campeones del mundo: **Esquirrou** (Ossau-Iraty DOP), **Époisses Berthaut DOP** y **Rogue River Blue**.

 **ZECCHINI**  
*tu Vermut*



**AENOR**  
PRODUCTO DESTACADO POR EL CONSUMIDOR

*Disfruta la tradición*



BEBE CON MODERACIÓN.  
Mayores de 18 años. Se recomienda un consumo adecuado y responsable. 15°

VISITA NUESTRA TIENDA ONLINE  
VERMUTZECCHINI.COM | @VERMUTZECCHINI



Por Paz Ivison

# Los Duendes DEL JEREZ

Me he inventado un juego lleno de sensaciones y sentimientos, lleno de energías positivas. ¡Un juego lleno de duendes, como no podía ser menos! Se trata de casar, de encajar, un cante flamenco y un vino de Jerez. En esta edición especial de *El Duende* tenemos que rodearnos de ellos, están por todas partes, haciéndonos partícipes de sus travesuras, de sus ingenios y de sus carcajadas.

Sin lugar a duda, los vinos de Jerez son los que más duendes tienen, y los que mejor los comparten con los cantes flamencos. Se llevan de escándalo. A esos duendes, Lorca los definía como: “*Esos poderes misteriosos que todos sienten y ningún filósofo explica*”. Es bien cierto que tampoco se puede explicar hoy por hoy, el por qué esa bota (barrica) de vino que iba destinada a ser *fino*, de pronto se vuelve *gorda* y se convierte en *palo cortado*. Pues eso, eso es el Duende. Como cuando un cante que comienza por bulería va terminado en soleá, como ese vino que entra fino y afilado, pasa bailando por nuestra boca y se despide con un compás largo, amargo y severo. Como una *toná* que se va por *carceleras* de la mano de una copa de palo cortado... ¡Duende!

Hace años que no encontramos ese genio campeador que recorría los tablaos y “*after de arte*” —tipo la Venta del Gato— de mis años 80 capitalinos. Cuando el vino fino aún no se había sustituido por el whisky ni el “duende” por paisajes nevados.

Volver a entender la magia de los palos y de los duendes me parece un ejercicio tan sano como emocionante. Os propongo para empezar este viaje, compartir un buen fino, alegre, salino

y vibrante con una trepidante bulería de **Ángeles Toledano**. Fuerza y compás.

Para un **fino jerezano** más “adulto”, más especiado, con ínfulas de amontillado, una bulería de **La Paquera**, la incomparable gran dama del cante del Barrio de San Miguel, de atronador desgarró que parece que la boca se le llenaba de sangre cuando cantaba. Si os divierte más un **fino del Puerto de Santa María**, lleno de sal y marea baja, unas alegrías del gran **Camarón de la Isla**, una voz lírica encerrada en una garganta gitana. Insuperable.

Si preferís pasaros al **amontillado**, mi vino favorito, ese que está entre la vida y la muerte —no os asustéis, está extraordinariamente vivo, pero empezando a tomar otro camino en su vida—, os recomiendo un fandango de **Fernando Terremoto**, por derecho. Un genio de toda generación. La saga de estos magníficos flamencos ocupan las primeras posiciones en esa escala que mide la intensidad del arte de estos geniales e incomparables *terremotos del cante*.

Es difícil determinar el número de “palos” (cantes) flamencos que existen, pero todos los entendidos coinciden en que se pueden distinguir más de 50 palos. Los vinos de Jerez oficialmente son

10 (fino, manzanilla, amontillado, oloroso, palo cortado, moscatel, pedro ximénez, cream, pale cream y médium). ¡¡¡Imaginaros la cantidad de palos y vinos que pueden combinarse!!! Hay un cante para cada vino y un acorde para cada copa.

¿Qué tal un **oloroso jerezano** con más de 30 años de crianza media, serio, contundente, robusto... con un cante por soleá, relajado y solemne, de Don **Antonio Chacón**. Una experiencia casi religiosa.

La mágica ambigüedad del verdadero **palo cortado**, su misteriosa imprecisión, son la sublime constatación de la obra del duende. De lo que es capaz de hacer con una “bota” y una tiza. Lo mismo que **Manuel Morao** a la guitarra y **Manuel Agujetas** al cante por seguiriyas, ese palo repleto de matices y cambios de tono, sin duda, uno de los más difíciles de interpretar.

Para momentos dulces, cantes de ida y vuelta. Una guajira de **Arcángel** y la viola de gamba de **Fahmi Alqhai (La Accademia del Piaccere)** con una copa de uno de esos *creams* jerezanos y cosmopolitas.

Y para un **moscatel chipionero**, de arena y sol, **Rocío Jurado** cantando por fandangos de Huelva. ¶

Foto de directo de  
Ángeles Toledano  
© Pepe Natxo







Retrato de Ferrán Centelles  
© elbullifoundation

**Ferrán Centelles se siente un privilegiado. Comenzó su trayectoria profesional como estudiante en prácticas en el icónico restaurante el Bulli en 1999, y allí estuvo hasta su cierre, en 2011.**

Con gran alegría, Centelles, rememora aquellos años, sobre todo los primeros, los de mayor expansión internacional, ese ser consciente de que se estaban haciendo cosas que trascendían, aplicando técnicas novedosas y ofreciendo a la clientela platos espectaculares. «Recuerdo el torrente emocional de cuando alguien conseguía una mesa para el restaurante», nos confiesa.

Desde entonces, y ya son veintiséis años, ha estado ligado a el Bulli foundation, donde han apostado fuertemente por la divulgación con el proyecto “El sapiens del vino”, en el que, aplicando un método de estudio propio y con una perspectiva novedosa, llevan ya siete libros publicados, en lo que es ya la mayor enciclopedia sobre el vino que se ha realizado en el mundo. Además, realiza reportajes sobre vinos de España para Jancis Robinson (ver página 61), la más relevante compañía a nivel mundial en el sector. Ahí crea contenido con la voluntad de formar a las nuevas generaciones y dar a conocer nuestros productos locales.


Sobre el interés en torno a la sumillería en España, nos cuenta que es cierto que hay un interés incipiente en los estudios en nuestro país, gracias sobre todo al hecho de que el sumiller ha traspasado el restaurante. Ahora los tenemos en bodegas, tiendas especializadas, en el mundo de la divulgación y el periodismo e incluso muchos de ellos se han pasado a la producción; cosa que, aunque Centelles se formó en producción de vino, jamás tuvo la tentación de ponerse a elaborar vinos propios. Comparado con otras grandes potencias de la sumillería, como Estados Unidos o los Países Bajos, España anda un poquito

por detrás, nos comenta Centelles, pero no podemos dejar de lado algo que sí diferencia a nuestros sumilleres: la singularidad del estilo de la sumillería en España. «El sumiller español es muy cariñoso, tiene mucho desparpajo, es mucho más creativo, empático y cercano al cliente», nos cuenta Centelles. Lo resume así: «es un poco como aquel amigo que te quieres encontrar para que te recomiende la mejor botella». Y es que esa es la clave, en su opinión, para ser un buen sumiller: ser capaz de hacer disfrutar a una persona de una botella de vino. Su labor es, por tanto, la de explicar un vino, recomendártelo y, gracias a eso, multiplicar el placer de la degustación de la botella.

Sucede que el sumiller es también un descubridor: de regiones, de vinos, de personas: de historias. Esta disciplina «mezcla geografía e historia, ciencia y humanismo», afirma Centelles. Es el sumiller quien debe saber distinguir entre calidad y precio; así es descubridor de etiquetas y alguien capaz de encontrar historias fabulosas, una persona capaz de, con sus explicaciones y con su prosa, seducir al cliente para que preste más atención al vino.

El reto que tiene ahora mismo al frente, respecto de la sociedad, el mundo de la sumillería y, en general, el mundo del vino, es el de conectar emocionalmente con los clientes, explicar la cultura del vino y alejarla del alcohol. «El gran problema del vino es que tiene alcohol, así que debemos potenciar la parte más cultural del vino, del territorio, apoyando un consumo moderado y responsable», dice Centelles, quien, apuesta por un disfrute epicúreo, no completamente hedonista del placer

por el placer. Así, se trata de gustar del placer sostenido, no de reventarse el hígado. Que la ingesta de vino no sea contraproducente ni a nivel vital ni a nivel de salud.

Preguntado por qué es lo que debe tener alguien que se interese por la sumillería, nos cuenta Ferran Centelles que se ha de ser alguien con capacidad de asombro y con curiosidad, con ganas para pasarlo bien y descubrir muchas capas de conocimiento del vino, del disfrute y el placer. «Dedicarse al mundo del placer y del hedonismo es una de las cosas más bonitas que se pueden hacer, se trata de ir descubrimiento tras descubrimiento», afirma. Si la gente es epicúrea y apuesta por un placer sostenido, la sumillería es un lugar ideal, nos dice. 

**«El reto que tiene ahora mismo al frente el mundo del vino, es el de conectar emocionalmente con los clientes, explicar la cultura del vino»**

Por José de Montfort

# FERRÁN CENTELLES

## El buen sumiller





Por Tomi Aguirre

## EL ARTE QUE SE BEBE

La cultura del vino nos ofrece una manera de ser y estar en el mundo y en la vida, de celebrar y compartir. La ensalzada y equilibrada dieta mediterránea tiene aquí a una de sus estrellas protagonistas, cuyo consumo moderado está alineado con un estilo de vida saludable y social. Queríamos apuntarte algunos relevantes datos de la importancia del vino en nuestra sociedad extraídos de los estudios de la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE).

### 924.000 hectáreas

Es la superficie que ocupan nuestros viñedos en hectáreas. ¡Eso equivale a más de 211.000 veces la extensión de Santiago Bernabéu! Más allá de bromas, no es un chiste que España tenga la mayor superficie de viñedos del mundo, incluyendo los de cultivo ecológico (más de un 18%) liderando un modelo vitivinícola cada vez más respetuoso con el medio ambiente y con el entorno rural.

### De beber, y de comer

Es uno de los pilares de la economía española: aporta más de 22.000 millones de euros al PIB (lo que supone un 2%) y sostiene cerca de 400.000 empleos.

### Potencia mundial

En volumen de producción, España es la tercera del mundo por detrás de Italia y Francia. Somos el segundo mayor exportador del mundo. Nuestros vinos están en 189 países. Marca España.

### Diversidad

En nuestro país, poseemos una gran variedad de suelos y climas y una enorme riqueza y variedad natural: rodeados por mares y colmados de montañas y valles. Esto se traduce en una gran diversidad de especies autóctonas (más de 150).

### DOP

Actualmente hay 105 DOP (Denominaciones de Origen Protegidas) y 43 Indicaciones Geográficas Protegidas, que son un signo de diferencia, especialidad y calidad.

### Vertebrador de la España rural

El vino, de pueblo, para el pueblo: está presente en más del 40% de los municipios de toda España, en donde se reparten las 5.000 bodegas que tenemos. El 70% de ellas no supera la media hectárea.

### Nuevo lenguaje Di-Vino

El sector está intentando reconectar con el consumidor joven adulto mostrándolo de una forma fresca y novedosa, buscando romper barreras y acercarlo al día a día de la gente. Campañas como Di Vino de la Interprofesional del Vino de España contribuyen a rejuvenecer la categoría, a hablarle a las nuevas generaciones con un lenguaje del vino más fresco. [www.interprofesionaldelvino.com](http://www.interprofesionaldelvino.com)



Compañía Nacional de Danza

Directora artística  
Muriel Romero

Estreno: Teatro de la Zarzuela  
11-21 de diciembre 2025

# NumEros

Serenade  
George Balanchine

Echoes from a Restless Soul  
Jacopo Godani

Playlist (Track 1, 2)  
William Forsythe

El título de este programa, *NumEros*, es un *portmanteau*, una combinación de dos términos, *numen* y *eros*, en cierto sentido opuestos pero que conforman dos elementos centrales en la creación en danza: Eros como impulso vital encarnado, impulso creativo, fuerza deseante que se manifiesta en y a través del cuerpo; y Numen como presencia intangible, inspiración poética o espiritualidad inmanente que trasciende la voluntad del artista. Cuando se encuentran, nace *NumEros*, que evoca el Número como principio de orden, patrón subyacente, lógica que da forma al movimiento. En este sentido, *NumEros* propone una articulación entre estas tres dimensiones fundamentales del pensamiento y la experiencia creadora en la danza.

**Diciembre 2025** Teatro de la Zarzuela, Madrid; **enero y febrero 2026** Teatro Calderón, Valladolid; **marzo 2026** Palau de les Arts Reina Sofía, Valencia; **junio 2026** Festival Internacional de Música y Danza de Granada, Teatro del Generalife, Granada. Más información en: [cndanza.inaem.gob.es](http://cndanza.inaem.gob.es)

Serenade (1983)  
Foto: Antonio de Benito. Bailarina: Sofía Sancho. Diseño: 3tg

Compañía Nacional de Danza





Por Tomi Aguirre

# RUTAS DEL VINO DE ESPAÑA

*El paisaje más delicioso*

Prácticamente en cualquier rincón de nuestro país podemos encontrar territorios cuyo paisaje, historia, fiestas, arquitectura y gastronomía, están o han estado determinados por el vino y la vitivinicultura. Y esa enorme riqueza patrimonial y natural es la que sale a nuestro encuentro cuando recorremos esos territorios practicando el enoturismo siguiendo alguna de las 38 rutas que actualmente forman parte de Rutas del Vino de España.

Esta marca pionera, creada desde la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), se ha convertido en el referente del enoturismo de calidad en nuestro país, y recibe anualmente más de 3 millones de visitantes.

Las 38 Rutas del Vino certificadas permiten conocer España desde una perspectiva diferente, profundizando, a través de experiencias únicas, en la asombrosa variedad y diversidad de facetas que ofrece el universo de la cultura del vino y, además, en cualquier estación del año. Descúbrelas en [wineroutesofspain.com](http://wineroutesofspain.com)

- 1 Rías Baixas
- 2 Ribeira Sacra
- 3 Bierzo Enoturismo
- 4 Arribes
- 5 Zamora
- 6 Sierra de Francia
- 7 Toro
- 8 Rueda
- 9 Cigales
- 10 Arlanza
- 11 Ribera del Duero
- 12 Rioja Alta
- 13 Rioja Alavesa
- 14 Rioja Oriental
- 15 Txakoli
- 16 Navarra
- 17 La Garnacha
- 18 Calatayud
- 19 Campo de Cariñena
- 20 Somontano
- 21 Lleida
- 22 Penedès
- 23 Madrid
- 24 Mérida-Toledo
- 25 La Mancha
- 26 Valdepeñas
- 27 La Manchuela
- 28 Almansa
- 29 Ribera del Guadiana
- 30 Utiel-Requena
- 31 Alicante
- 32 Yecla
- 33 Jumilla
- 34 Bullas
- 35 Montilla-Moriles
- 36 Ronda y Málaga
- 37 Marco de Jerez
- 38 Gran Canaria



Ilustraciones: Nuria Cuesta

ACEVIN  
Asociación Española  
de Ciudades del Vino

RUTAS  
vinodespaña



Por Óscar Checa Algarra

# UN VIAJE ENOTURÍSTICO POR MADRID

Del vino no solo se goza bebiéndolo. De hecho, se puede disfrutar de él casi casi sin catarlo. ¿¿Cómo?! ¡Anatema!... dirían algunos... Es así, no hay que enojarse (aunque, ¿quién querría perderse ese voluptuoso placer?) Pero, bueno, tranquilidad, que no cunda el pánico.



El vino no es solo ese líquido en el que se transforma el mosto de la uva y que servimos desde una botella: el vino es más de dos mil años de cultura que ha determinado muchos de los aspectos de nuestras sociedades (especialmente las mediterráneas). Y eso es lo que muestra el enoturismo. Practicándolo aprendemos y disfrutamos del vino, claro que sí. *Everyone should be enoturista.*

Y, en Madrid, concretamente, ¿qué es lo que no hay que perderse cuando practicamos enoturismo? Lo más sencillo es seguir la Ruta del Vino de Madrid, Madrid Enoturismo, para elegir la zona, los pueblos, las bodegas, los alojamientos y otros recursos que queremos visitar en cada momento, pero podríamos hacer una lista de los elementos que todo viaje enoturístico por el territorio madrileño tendría que tener:

## Cuevas y tinajas

En Madrid está el que, en tiempos, fue uno de los pueblos más importantes en cuanto a producción tinajera: Colmenar de Oreja. La mezcla de minerales de la arcilla que se encuentra en esta zona hacen de ella un material perfecto para la cerámica y aquí se usó para fabricar tinajas. En los siglos XIX y XX, Colmenar tenía una de las producciones tinajeras más grandes del país, junto a Villarrobledo (Albacete) y Arroyomolinos de Montánchez (Cáceres). De los 35 hornos tinajeros que llegó a haber a principios del siglo XX hoy apenas quedan una docena, en estado de aban-

dono. Lo que sí han sobrevivido son las tinajas: la mayor parte de ellas se puede ver en las cuevas de las casas y las antiguas bodegas, algunas abiertas ahora al enoturismo: Bodegas Jesús Díaz e Hijos, Bodegas y viñedos Pedro García y Bodegas Peral, en Colmenar de Oreja, y otras como Bodegas del Nero, en Chinchón. En esta última localidad, algunos de los antiguos mesones más conocidos, como el Quiñones o las Cuevas del Vino, han conservado las estancias de las antiguas casas de labranza que fueron, así como las tinajas. En este pueblo también podemos ver otra curiosidad relacionada con estas enormes vasijas de barro: el tejón. El tejón no es, ni más ni menos, que trozos de tinajas que se rompieron y que aquí reutilizaban para ‘empedrar’ las calles de arena, allanándolas, o como felpudo en las aceras, delante de puertas y portadas.

## Paisajes de viñedos viejos

Las actuales técnicas de manejo de la viña conducen las cepas en altura, en espaldera. Pero en Madrid quedan muchas viñas tradicionales, plantadas en vaso, y el encanto de los lugares donde están es indiscutible. Solo hay que darse una vuelta por las viñas de bodegas como Tinta Castiza (El Molar), Vinos Jeromín (Villarejo de Salvanés), 4 Monos Viticultores (Cadalso de los Vidrios) o Valleyglesias, Las Moradas de San Martín y Tierra Calma (San Martín de Valdeiglesias). En estas viñas están variedades propias de Madrid como la **malvar**, la **albillo real** o la **garnacha**.

## Museos y palacios

Algunas antiguas bodegas han pasado a ser museos y son parte esencial de las propuestas enoturísticas de establecimientos como las Bodegas Pablo Morate (Valdelaguna). Otras, ligadas a grandes proyectos históricos como la creación del complejo fabril de Nuevo Baztán en el siglo XVIII, se han integrado en la oferta turística de estos destinos, como el caso de Cuarto Lote o la antigua bodega del palacio, que ahora es parte del Centro de Interpretación, sin olvidarnos de la Bodega del Real Cortijo (Aranjuez), mandada construir por Carlos III para proveer de vino y aceite a la Casa Real.

## Historia y experiencias

Cada una de las zonas vitivinícolas de Madrid tiene un sinfín de historias que contar relacionadas con el vino, desde la de los arrieros que traían el vino antiguamente desde Valdepeñas hasta la de los monjes del monasterio de Santa María la Real de Valleiglesias (en Pelayos de la Presa), que comenzaron a plantar y extender el cultivo de la vid en estas tierras. En cuanto a las experiencias más singulares que proponen diferentes establecimientos podemos citar la “Cata bajo las estrellas” (enoturismo y astroturismo en Las Moradas de San Martín), “Diseña tu propio vino” (Bodega Pablo Morate), las “Experiencias oleoturísticas de La Aceitera de la Abuela”, las visitas de Singular Spain por el Oeste de Madrid o las “Visitas en carriola” de Vinícola de Arganda. 🍷



*Entre las experiencias más singulares que proponen diferentes establecimientos podemos citar la “Cata bajo las estrellas” en Las Moradas de San Martín), “Diseña tu propio vino” (Bodega Pablo Morate), o las “Experiencias oleoturísticas de La Aceitera de la Abuela”.*

*Fotos: arriba, Chinchón. Restaurante-Museo Mesón Cuevas del Vino. Salón de tinajas © Óscar Checa; a la dcha. paraje con viña © Tierra Calma; debajo izq. Casa Rural Los Tinajones. cueva con tinajas en Colmenar de Oreja © Óscar Checa; debajo dcha. Aranjuez © Turismo Madrid.*







Por Laura S. Lara

## CLARA CANALS *Los versos de Ysios*



Clara Canals ha transformado el alma de Ysios con su pasión y respeto profundo por la tierra y la tradición. Su curiosidad la llevó a viñedos de Nueva Zelanda a Sudáfrica, enriqueciendo su visión como enóloga. En

Ysios, expresa el *terroir* con delicadeza y modernidad, haciendo del vino un puente entre historia, naturaleza y emoción. Su trabajo es un poema vivo que se sigue escribiendo en cada vendimia.

**¿Qué aprendizajes te han aportado tus experiencias en viñedos de otros continentes?** Como enóloga, haber explorado diversas zonas vitivinícolas alrededor del mundo ha sido enriquecedor. Cada región ofrece desafíos únicos que me han ampliado el conocimiento y perspectiva sobre la viticultura, motivándome a aprender y descubrir cada día. En Ysios aplico esa apertura mental, sin protocolos fijos, dejándome guiar por la añada, la parcela y el vino, siempre con pasión.

**¿Cómo logras que cada vino refleje el carácter distintivo de las parcelas?** Nuestra ambición es crear vinos que respeten el origen y singularidad de cada parcela, contando la historia climática y

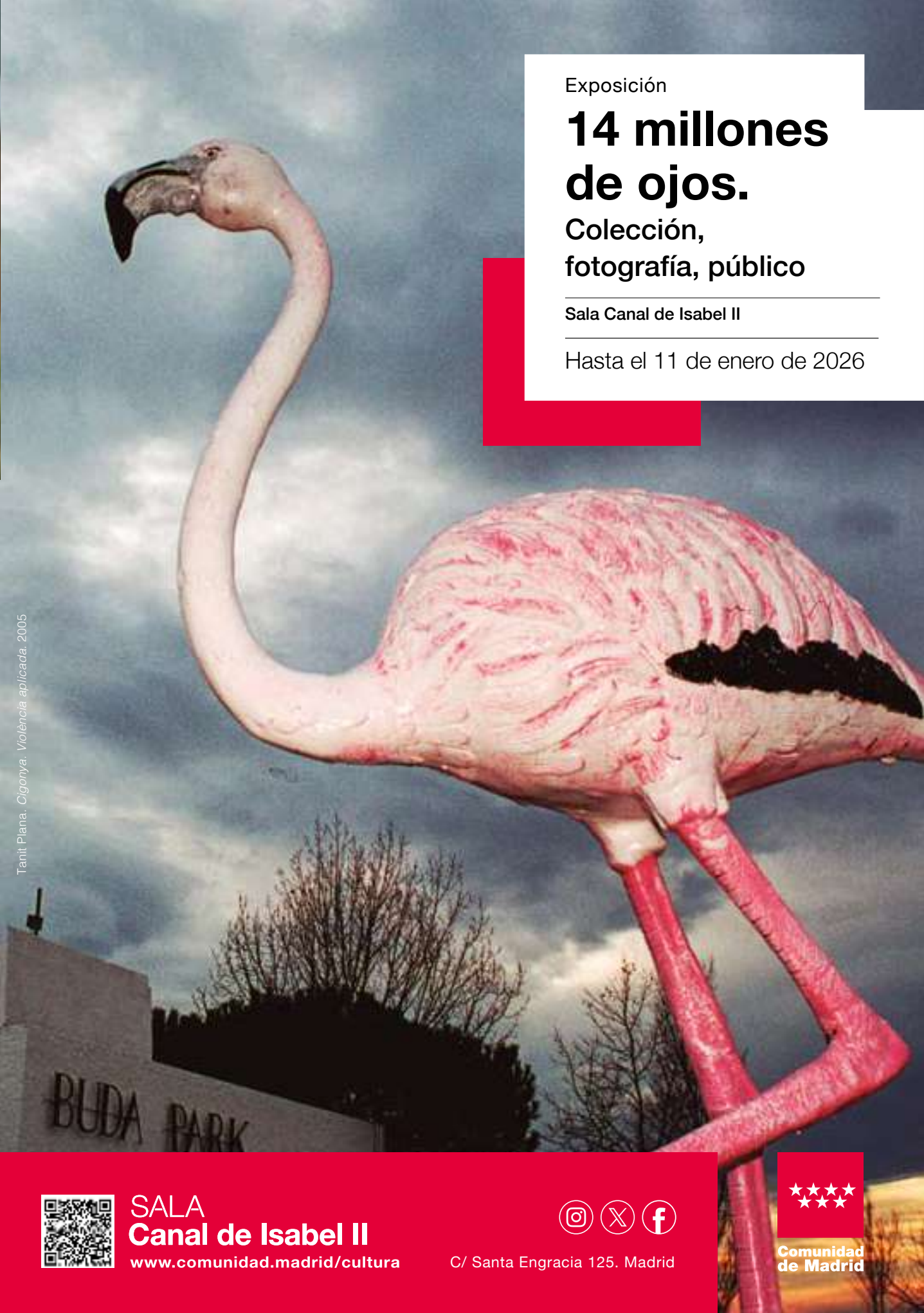
Clara Canals ante el edificio de Bodegas Ysios en Laguardia  
© Lorena Martínez Acha.

de cosecha. No hay reglas rígidas, sino respeto por lo que ofrece cada viñedo y añada, con mínima intervención para mostrar el potencial de la uva. Es poner el foco en lo más importante, en el origen: el viñedo. Las viñas viejas son esenciales; reflejan un legado de calidades únicas en suelos calizos y poco profundos que aportan frescura, mineralidad y elegancia. Adaptamos crianza y formatos según cada parcela para crear vinos únicos. Por ello, todos nuestros vinos son 'Cosecha', vinos de autor.

**¿Hay algún vino del que te sientas especialmente orgullosa?** Nuestro primer vino viñedo singular Blanco, Finca El Nogal blanco 2023. Un nuevo vino blanco procedente de la misma parcela del prestigioso tinto Finca El Nogal, plantado en 1960 en Elvillar. Solo 1.000 botellas que expresan finura y elegancia de la **viura**. Este proyecto refuerza nuestra presencia en Fine Wines, contando historias de paisaje, tradición y excelencia desde el viñedo hasta la botella.

**Como mujer que lidera un proyecto enológico en Rioja, ¿qué retos y oportunidades detectas actualmente para las mujeres en el sector?** Es cierto que siempre ha sido un mundo predominantemente masculino, pero está cambiando muchísimo; ya desde hace años hay muchas y brillantes mujeres enólogas muy reconocidas elaborando grandes vinos. Celebramos ese avance, pero queda camino para lograr un sector inclusivo y diverso que valore y promueva el talento femenino en todos los aspectos de la viticultura y la enología. Es vital seguir reconociendo y visibilizando logros femeninos para inspirar futuras generaciones. Yo tuve mucha suerte. Mi mentora, Elena Adell, me enseñó que el vino no tiene género.

**Tras haber sido reconocida entre las 100 mejores enólogas del mundo, ¿qué objetivos marcan esta nueva etapa en Ysios?** Que nuestros vinos sean cada vez mejores y más sostenibles, cuidando la viña y aplicando prácticas respetuosas que aseguren calidad y futuro. Aspiro a seguir disfrutando mi trabajo día a día, y hacer disfrutar, poniendo en valor el esfuerzo detrás de cada botella. [bodegasysios.com](http://bodegasysios.com)



Tanit Plana. Cigonya. Violencia aplicada. 2005

Exposición

# 14 millones de ojos.

Colección,  
fotografía, público

Sala Canal de Isabel II

Hasta el 11 de enero de 2026



SALA  
Canal de Isabel II  
[www.comunidad.madrid/cultura](http://www.comunidad.madrid/cultura)



C/ Santa Engracia 125. Madrid





Por Sandro Buenavista

# QUIQUE GONZÁLEZ Y PEDRO MERCADO

## Amigos entre vinos



### Pago los Balancines



Retrato de Quique González  
© Fernando Maquieira

Vino y música maridan muy bien. De hecho, 1973, el reciente álbum de Quique González, fue grabado saboreando alguna botella de la añada 20 del tinto Barbas de Gata. Nos unimos a la conversación entre el músico madrileño con su amigo y quien fuera su primer mánager, Pedro Mercado, enólogo y propietario de la bodega extremeña Pago los Balancines.

La idea partió de Gloria González, de la agencia de comunicación G&G News, que trabaja llevando la prensa y comunicación de Quique González. Nos invitaron a almorzar en el club de socios de The Library (Serrano, 2), un espacio de lujo para los amantes del vino, con una bodega espectacular. Nos instalamos en su espacio reservado para los socios del club. Pedro y Quique son dos viejos amigos. Se conocieron con 19 años. Pedro fue durante un breve período mánager de Quique y consiguió que, con su primera banda, Dick Turpin, actuara en las fiestas de Hortaleza.

Este acaba de publicar 1973, un álbum que cuenta con una colección de canciones fabulosas. Su nueva gira arranca el 21 de noviembre en Guadalajara. En Madrid tocará el 7 de febrero en el Teatro Circo Price.

La larga conversación discurre cercana, y regada con buen vino entre cecina de Wagyu, unas setas guisadas con huevo poché y jamón serrano, un *roast beef* y tarta de queso de postre.

¿Hacia dónde mira este álbum?

**Quique González:** En el anterior álbum aún estaba buscando. Con este cambia la forma de mirar. Es como que ya estás ahí colocado en el sitio.

**Pedro Mercado:** Es “dónde colocas la cámara”. La pones en un sitio distinto.

**QG:** Totalmente. Está bien ese símil.

**PM:** Y no miras solo por tus ojos, miras por los ojos de tus hijos. En cómo les va a afectar el mundo a ellos. De hecho, *S.T.U.O.P.E.T.* u *Oro líquido* son canciones más filiales. Pero, hay otras que, sin serlo, tienen el foco puesto en el modo en el que puede afectar a los que vienen. Y yo lo veo como destilado en el disco. A mí me vuelve loco.

Se percibe de inmediato todo el trabajo que hay detrás de este disco.

**QG:** Ha sido muy farragoso, pero al final creo que se abren paso las canciones y la actitud con la que te tomas las cosas. Es otro disco que está bañado con los vinos

de Pedro. Hay algo inspirador para mí en sus vinos.

**PM:** Te cambia la perspectiva del mundo cuando tienes un hijo. Pero no esta cosa romántica de mi hijo me ha cambiado la vida. Y en este disco veo mucho eso, más que en el anterior. Uno tiene que acostumbrarse a ser padre. Pones la mirada en otros sitios. Es inevitable eso. En las últimas escuchas el disco me lleva a Dylan, porque soy un *dylaniano*. Dylan no tenía problema en meter un coro góspel con una letra potente, e incluso con una letra hasta melancólica y con la alegría detrás.

**QG:** La alegría y el misterio que dan los coros góspel... De repente abren las canciones. Lo habíamos utilizado en *Copas de Yate*, el disco de versiones que hicimos, para probar cosas. No he sido mucho de coros. Cuando descubrí a Nina, de Morgan, y giró conmigo, fue brutal. El público se rendía a sus pies. En principio cantaba en cuatro o cinco canciones, y acabé diciéndole que se quedara en todas.

¿Contigo han hecho lo mismo, Quique? ¿Te ha dado alguna oportunidad alguien, algún ídolo?

**QG:** Enrique Urquijo, mismamente. Con el hecho de que me pidiera una canción, ya estaba demostrando mucha confianza en lo que hacía. A veces solo hace falta eso.

¿Cómo sabéis, cada uno en vuestro terreno, cuándo algo está en su punto, un vino, una canción?

**QG:** Cuando te mueve, cuando te emociona. Cuando te inspira, cuando te empuja a hacer cosas. Pero creo que tiene que ver sobre todo con lo que uno siente.

**PM:** En el vino es exactamente igual. Voy a la bodega, cojo un vino en proceso, me lo llevo a la nariz y de repente hay algo que te conmueve algo dentro. Y dices, esto ya está. No hay ciencia ahí. **QG:** Es que hay algo también de misterio, por lo menos en las canciones, que no se sabe muy bien por qué unas te rompen el alma y otras no.

«Siempre he escrito canciones más por impulso y por intuición. Incluso hoy en día cuando estoy empezando a escribir una canción me gusta no saber hacia dónde va, y que siga existiendo el misterio»

¿Cómo eliges tu camino y construyes tu estilo? A veces es algo que no piensas, pero seguro que hay algo que te orienta. Tienes tu propia brújula que a lo mejor es inconsciente.

**QG:** En mi caso creo que no es inconsciente del todo. Siempre he escrito canciones más por impulso y por intuición. Incluso hoy en día cuando estoy empezando a escribir una canción me gusta no saber hacia dónde va, y que siga existiendo el misterio. A veces no va a ningún lado, y la tiras y se queda ahí.

Ambas profesiones tienen mucho de trabajar en equipo, de compañeros de viaje. Se va seleccionando, sabiendo cada vez qué es lo que necesitas. Y eso también lo da la experiencia. ¿Qué es lo que te pide este disco o este vino?

**QG:** En el disco es importante cada persona que interviene durante el proceso. Nadie va a poner el cariño que le pones tú a lo tuyo, ni las horas, porque la gente tiene también otras vidas y esto es solo lo tuyo. Tú estás todo el rato pensando en esto. Con que un elemento no lo cui-





de con cariño, eso puede hacer que se derrumbe todo.

**PM:** El equipo es crucial. Una etiqueta mal pegada en una botella estropea el trabajo de cinco años. Hay una figura del equipo fundamental, que cuando tú estás ya a punto de decir que sí por agotamiento, te dice no. Al final somos pequeñas empresas. Yo reivindico mucho la palabra empresario, tan denostada en muchos sitios. No me gusta nada emprendedor. Empresario es la persona que emprende algo, un camino, no es alguien con traje y corbata que vende acciones en Wall Street. Y normalmente cuando emprendes un camino alrededor llevas un equipo que es crucial para ti. Por otro lado, dependen todos de ti.

**Luego está el dilema de mantenerse en la independencia o dar un paso para tener más medios de distribución, como con una multinacional. En el mundo del vino quizá no es tan equiparable pero también puede que te venga una gran marca y te quiera comprar la bodega.**

**PM:** Hay distintas formas de que eso pase, una es esa pero hay otra que es que venga una gran cervecera porque quiere que le hagas su vino de copeo. O que patrocine tus conciertos. En el fondo es lo mismo. No difiere mucho. Si a esa marca le dices que sí, vas a vender media millón de botellas de vino fáciles. Esto entra por aquí y sale por allí. Y cobro. Y dices, tal vez debería hacer esto, porque esto paga

las nóminas, hace que la gente esté tranquila. Pero claro, si voy a tener que hacer el vino éste de cualquier manera y va a salir de nuestra casa a algo que no es lo que yo quiero que salga. Para eso dices que no, y ya está. Yo entiendo a quién lo hace, porque no se lo puede permitir. Es comprensible. Ser fiel a tus principios, pero hay que pagar la facturas.

**QG:** Yo he estado grabando con multinacionales y luego he publicado mis

discos con un sello pequeño con un equipo muy bueno, sin grandes expectativas. Depende de lo codicioso y de lo ambicioso que seas puedes hacer ciertas concesiones, digamos. Para mí es cómodo y saludable manejar bien tu propio entorno. Si estuviera tocando en estadios no sé cómo lo gestionaría. De la mayoría de los compañeros y amigos que están en eso, no veo a ninguno que esté especialmente bien o más feliz, o que ese superéxito y esa superaudiencia les esté dando algún tipo de felicidad. Les está dando dinero, pero felicidad creo que no se la está dando. Yo es que tampoco soy muy ambicioso. Por otro lado, uno no elige tener un superéxito o no tenerlo. No quiero pensar en esto como que yo he querido quedarme ahí. El mejor consejo que te pueden dar en el mundo de la música, y probablemente en otros mundos, es “si quieres tener una carrera larga, mantenla pequeña”, se lo dijo Pete Seeger a John Mellencamp.

**PM:** Hay una frase que me encanta, “hay que crecer hasta la ruina total”. Yo no mido mi vida en felicidad, yo la mido en satisfacción. Me basta con llevar una vida satisfactoria, con eso ya estoy bien. Y la vida satisfactoria rara vez está unida a grandes empresas, a grandes éxitos. **¶ Puedes leer la “versión extendida” en revistaelduende.com**

## Pago los Balancines

Pedro Mercado lleva 20 años al frente de la bodega Pago los Balancines. Durante el almuerzo probamos uno de sus dos blancos, **Alunado 2023**, un chardonnay muy bien equilibrado y finísimo, con notas en boca a fruta fresca, vainilla y toffee. Y degustamos un tinto, **Barbas de Gata**, en su añada 21, una garnacha exquisita con notas a tierra, piedra mojada y fruta roja, y en boca destaca la fruta fresca, un cuerpo medio y el retrogusto largo.

[pagolosbalancines.com](http://pagolosbalancines.com)



Por Pedro Mercado

# CINCO MARIDAJES MUSICALES con Pago los Balancines

Le hemos pedido a Pedro Mercado que escoja cinco discos que le hayan dejado especial huella y que nos proponga para cada uno un maridaje sonoro con cinco de los vinos que elabora en su bodega.

**Avería y redención**  
Quique González

—  
**Mastines**  
**Garnacha**  
**Tintorera**



considerado el mejor vino elaborado con Garnacha Tintorera en España.

**Oh Mercy**  
Bob Dylan

—  
**Huno Reserva**



De entre los distintos trabajos de Quique, elijo *Avería y redención* porque a mis ojos supuso un punto de inflexión en su carrera. Hay un antes y un después de *Avería*, aquí Quique canta de un modo nuevo, mucho más libre, en consonancia con el espíritu del disco, que por momentos vuela a lugares de tremenda profundidad en un caos solo aparente, pues las piezas encajan con absoluta precisión.

El amor que Quique y yo compartimos por el mástín, raza que ha jugado un bonito papel en la vida de ambos, me ha llevado a maridar este disco con el vino de nuestra colección Mastines dedicado a Boj, recientemente

Este disco me rompió los esquemas. Dylan una vez más le da la vuelta a todo y en esta colaboración con el productor Daniel Lanois redirige el cauce de la música para los siguientes veinte años. El sonido parece brotar del subsuelo hasta elevarse por encima de nuestras cabezas. Las letras son precisas como cuchillos y abordan temáticas imprescindibles para entender al ser humano del siglo XX. Además, fue el primer regalo que me hizo Eva, mi mujer hoy, mi novia entonces, un símbolo de nuestra vida en común.

El vino elegido para acompañarlo es Huno Reserva, nuestro vino más reconocido y el primero que hicimos en Pago los Balancines, primer portador de nuestras ganas de cambiarlo todo en el panorama de los vinos extremeños.

**La leyenda del tiempo**  
Camarón de la Isla

—  
**Haragán**  
**Gran Reserva**



Una joya de nuestra cultura, uno de esos hitos en los que casi todo el mundo está de acuerdo. Lo profundo de sus raíces flamencas se une a las influencias musicales que entraban por las bases americanas, dando como resultado una explosión de frescura que abrió las puertas al mestizaje en el que nos vemos inmersos cincuenta años después.

Ninguno de nuestros vinos refleja mejor el poder de la mezcla y el respeto de las raíces que Haragán. Tinto Roriz y Garnacha Tintorera de nuestro viñedo más viejo, en una armonía salvaje que tiene tanta tensión como estructura.

**Prenda Minha**  
Caetano Veloso

—  
**Viña de Buenavista**



Caetano en estado de gracia, cantando como nadie,

en su mejor momento de voz y en una gira inolvidable para los que tuvimos la suerte de vivirla. Un escenario lleno de músicos, clásicos y populares, con voces diversas y todas dirigidas por Jaques Morelembaun con una puesta en escena delicadísima. Si además de escucharlo, puedes verlo, no lo dudes.

La delicadeza de este disco me lleva directo a Viña de Buenavista, sutil y firme al mismo tiempo. Lleno de matices florales y de los aromas balsámicos de nuestro viñedo más viejo.

**The Messiah**  
George Friederic Handel / John Elliot Gardiner & The Monteverdi Choir

—  
**Viña La Forajida**



Es imposible no conmoverse con esta versión de *El Mesías*. El trance bajo el cual Handel escribió esta obra se refleja en cada línea, en cada nota, sumergiendo a quien la escucha en un proceso interior que saca de uno lo que le aflige. Esta interpretación de la obra es fiel al estilo del tiempo en que fue escrita, dirigida e interpretada con maestría.

No se me ocurre una experiencia sensorial mejor que ponerse *El Mesías* en un buen equipo de sonido, abrir una de las pocas botellas que elaboramos de La Forajida y dejarse llevar de la mano hasta el final de la música, o de la botella. **¶**



Por Tomi Aguirre

# ELIGE INSTINTO

## Azpilicueta



En 1881 Félix Azpilicueta siguió su instinto y recuperó un viñedo familiar en Fuenmayor (Rioja Alta) y vio cumplido su sueño que, varias generaciones después, ha seguido creciendo y fortaleciéndose. Fue todo un pionero, una de las figuras clave en la exportación del vino en La Rioja desde sus inicios, e introdujo mejoras clave en el proceso de elaboración. La línea de trabajo actual de la bodega está liderada por el enólogo argentino Ignacio López (desde 2023). Uno de sus vinos, de autor, recibió el nombre de Azpilicueta Instinto como homenaje a su fundador.

Al igual que este siguió su instinto, le hemos querido preguntar a tres artistas de diferentes disciplinas cómo siguen su instinto en su trabajo creativo.

© Eduardo Alonso



## Ariel Brínguez

El compositor y saxofonista cubano afincado en Madrid es uno de los nombres clave de la escena jazzística de nuestro país. Sigue con una larga gira de presentación de su primer disco, *Latidos* y este mes estará en la ceremonia de entrega de los Latin Grammy en Las Vegas, por su participación en el disco *Alma en Cuba*, junto a Iván Melón Lewis.

En el caso, el instinto artístico creció en casa: «escuchando a mi abuelo tocar un bolero para mi abuela, con su saxo en mano [...], recibiendo los sonidos de una rumba empírica de mi barrio en Santa Clara casi cada día, donde la música más que un mero entretenimiento ha sido refugio emocional y espiritual por tiempos inmemoriales. Desde un aprendizaje por contagio y un conocimiento gradual y natural semejante al de aprender un idioma...». La improvisación, tanto en la música, como en cualquier disciplina, nace del trabajo previo: «El dominio de la técnica y ejercitación diaria cumple la función de permitirme fluir con la menor cantidad de obstáculos posibles, posibilitando que la música, la composición instantánea, fluya a través de los sonidos que elijo en el instante...»

«Desde mi punto de vista, la improvisación debe estar ligada a sintonizar con el momento presente, a narrar la emoción a través del filtro de lo que vivimos, todo sumando en espontaneidad, parir la música en el instante que se improvisa. [...] Es un acto de conciencia musical, respetar en cierta medida, estos patrones que han perdurado en el tiempo». **Ariel Brínguez Quintet en directo en el Café Central (27 y 28 de noviembre)**



## Jerónimo Álvarez

El fotógrafo Jerónimo Álvarez reside en Madrid y trabaja en todo el mundo. Ha publicado en medios como *El País Semanal*, *Traveler*, *Forbes*, *Harper's Bazaar*, *Marie Claire* o *El Duende*, entre otros. Actualmente, también está colaborando en rodajes de cine, en foto fija. Y en el ámbito personal está preparando varios proyectos. Entre ellos, uno sobre el fútbol base y otro en el que se lleva a cabo un diálogo entre la fotografía tradicional con la IA, a través de retratos.

«En fotografía, como disciplina creativa, hay un impulso al que no sabes, a veces, darle explicación. Y creo que hay que confiar también en él si te ha dado buenos resultados». Su forma de entender ese instinto va en paralelo y de la mano, «de tu experiencia, de tus conocimientos y de la planificación. Lo considero una herramienta que te va a ayudar a tener en cuenta cosas que no se pueden medir, que no se pueden valorar». Parte de ese instinto nace de saber improvisar: «La improvisación creo que tiene que estar también en las sesiones fotográficas, pero siempre y cuando tengas una planificación y una sensación de control y de seguridad importante, y a partir de ahí dejar que, a veces, aparezcan espacios. Incluso hay imponderables que nos llevan a que aparezcan esos espacios. [...] Tienes que tener un plan B, un plan C por los imponderables que hay, incluso a veces son mejores que la A, así que, dejar un poquito de espacio al hallazgo creativo, al "accidente", siempre está genial, pero planifico mucho mis sesiones en la medida de lo posible».



© Jerónimo Álvarez

© Ilde Sandrin



## Barbara Fritsche

Compagina su labor como coreógrafa y bailarina con la de docente. De raíces polacas nació en Alemania, pero tras realizar sus estudios de danza en Dresde se vino a Madrid con una beca para profundizar en ellos. Es fundadora y coreógrafa de Barbara Fritsche Dance Project. El 15 de noviembre se llevará a cabo en Bastardo Hostel (San Mateo, 3) la segunda cita del ciclo de danza Dance Impro Space en el que ejerce de Directora Artística y que se celebra cada dos meses.

Nos cuenta que «Después de tantos años bailando, enseñando y creando, el instinto, para mí, se ha vuelto una especie de inteligencia o memoria corporal. Con el tiempo he aprendido a confiar en esa escucha física, a dejar que el movimiento o las decisiones que tomo a la hora de crear sucedan sin forzarlas. Cuando tengo una idea para una creación, lo primero que percibo es un movimiento interno, una especie de resonancia que guía mi proceso sobre si continuar o dejarlo reposar. Pocas veces es una decisión racional si no intuitiva, y ya no necesito buscar tanto fuera porque está todo en el cuerpo, en los silencios del estudio, o en cómo responden los bailarines».

Considera que el instinto es algo indispensable en la creación: «Sin instinto la creación se vuelve artificio, y desde mi experiencia, no suele tener autenticidad ni duración. El instinto para mí es una forma de mantener viva una obra, pero a veces también es pausa. Es esa voz que te dice cuándo parar, cuándo dejar reposar una idea y cuándo darlo todo. En la danza, el cuerpo te lo recuerda todo: lo que necesitas y lo que no». [www.azpilicueta.com](http://www.azpilicueta.com)





Por Diana Fuego

# ENOTURISMO SLOW EN LA MILLA DE ORO



## Finca Villacreces

*Brunch* entre viñas, conciertos al atardecer, un *wine fest* que da la bienvenida al verano... en las sugerentes propuestas enoturísticas de esta icónica bodega de la Ribera del Duero, cultura y naturaleza bailan juntas para que el visitante goce con todos sus sentidos.

Dicen que Finca Villacreces es “la joya escondida” de la Milla de Oro de la Ribera del Duero. Y la verdad es que tiene mucho de refugio secreto, con sus quince parcelas de viñedo ocultas tras un asombroso pinar centenario y el río Duero dibujando sus márgenes. En este enclave bellissimo y salvaje, una congregación de monjes cistercienses erigió un pequeño monasterio en el siglo XIII, la histórica raíz de una finca muy singular. Con ese latir lento y sus originales propuestas enoturísticas, Finca Villacreces encarna como pocos proyectos ese paradigma de la vida *slow*, de los placeres conscientes y sosegados, tan necesarios en estos tiempos de vértigo.

Precisamente esa sugerente oferta enoturística la ha convertido en una de las bodegas más visitadas de la zona, reconocida en varias ocasiones por sus atractivas propuestas, desde sus evocadores atardeceres musicales en época de vendimia (Villacreces Sunset), al “Día Pruno”, el primer *wine fest* de la Milla de Oro. Cada solsticio de verano desde hace ocho años, este festival reúne a más de 400 *prunolovers*, que disfrutan de una experiencia memorable: conciertos de artistas como Depedro, Rufus T. Firefly o Sienna; actividades muy originales (entre ellas “Pintura y Vino”, en la que se juega con las diferentes técnicas de la pintura para aplicarlas a las etiquetas del vino); suculenta gastronomía local (con el pincho de lechazo

**«A sus citas anuales se suman sus propuestas pensadas para grupos reducidos: Recorrer los viñedos en bici eléctrica, disfrutar de un picnic en sus viñas escoltadas por pinos, catar sus vinos más emblemáticos...»**

como estrella); una evocadora selección de vinos nacidos en un viñedo único (condicionado por una excitante diversidad de suelos y un microclima escrito entre majestuosos pinos)...

### Entre pinares centenarios y vinos con alma

El “Brunch Villacreces”, que celebran en primavera, es otro evento imprescindible para los amantes de la gastronomía, el vino y la cultura. Pero a estas citas anuales se suman sus propuestas más cotidianas, muy cuidadas y pensadas para grupos reducidos: recorrer los viñedos en bici eléctrica, disfrutar de un picnic en sus viñas escoltadas por pinos, catar sus vinos más emblemáticos (**Finca Villacreces** y **Pruno**, que fue elegido por Robert Parker como el mejor vino español de la historia en cuanto a relación calidad-precio) acompañados de un aperitivo especial...

Detrás del apasionante proyecto de Finca Villacreces se reconoce el mimo de Artevino Family Wineries, propiedad de la familia Antón, que también da voz a otros paisajes irrepetibles en **Izadi** y **Orben** (D.O. Ca. Rioja) y **Vetus** (D.O. Toro), trasladando el alma del territorio y aportando un giro característico que siempre mira hacia la viña, la cultura y el placer. 🍷

[www.villacreces.com](http://www.villacreces.com)





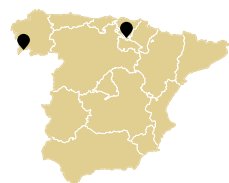


Fotos (página izq.) Fillaboa; (dcha.) Murua

Por Tomi Aguirre

# DESTINOS DE VINO Y ARTE

## Masaveu Bodegas



Contemplar obras de arte en uno de los paisajes del vino más prodigiosos del mundo, pasear entre viñas que capturan el hechizo del Atlántico... Las experiencias enoturísticas que el gran grupo vitivinícola Masaveu Bodegas propone en Bodegas Murua (D.O.Ca. Rioja) y Bodegas Fillaboa (D.O. Rías Baixas) invitan a sentir el vino desde su origen, y se han convertido en el mejor punto de partida para explorar aquellos magnéticos territorios.



## *Bodegas Murua fue distinguida con el Premio Best Of 2020 de Turismo Vitivinícola en la categoría de Arte y Cultura.*

### Fillaboa, magia salina en Rías Baixas

Uno de esos escenarios mágicos es el pago más emblemático de **Fillaboa**, Monte Alto, desde donde se contempla la panorámica de la histórica finca gallega, que se alza entre los ríos Miño y Tea (en Salvaterra de Miño). Pero las visitas a Fillaboa (seleccionada como Mejor Rincón y Paisaje Enoturístico de España en los Premios de Enoturismo Rutas del Vino) invitan a pasear por sus espectaculares viñedos, protegidos por un muro de piedra; y por los jardines de camelias, olivos y magnolios del pazo. También permiten adentrarse en los secretos de sus elaboraciones, marcadas por la salinidad y la frescura del Atlántico.

El fascinante recorrido continúa entre sus construcciones de estilo medieval, que custodian una extraordinaria colección de obras pictóricas y escultóricas.

### Murua, una mirada inesperada (y artística) a Rioja Alavesa

El sereno diálogo entre arte y vino también cobra vida en una casa señorial rodeada por el precioso paisaje de Rioja Alavesa, con sus viñedos infinitos y sus pintorescos pueblos. Allí, en Elciego, se encuentra Bodegas **Murua**, distinguida con el Premio Best Of 2020 de Turismo Vitivinícola en la categoría de Arte y Cultura.

El principal motivo es que ofrece una de las experiencias enoturísticas más inesperadas de la zona, llevando un paso más allá la fusión entre arte, vino y naturaleza en un entorno absolutamente idílico. En su interior, aguardan una biblioteca enológica y una colección artística de gran valor. 🍷

[www.masaveubodegas.com](http://www.masaveubodegas.com) / [www.bodegasfillaboa.com](http://www.bodegasfillaboa.com)  
[www.bodegasmurua.com](http://www.bodegasmurua.com)



Por Laura S. Lara

# RICHI ARAMBARRI

## Soñador incansable del vino



Arriba, Vintae Wine Fest © Gilbert Bagés. Debajo, retrato de Richi Arambarri.



Richi Arambarri entra a la sala con esa energía contagiosa que ha hecho de la “cuadrilla” Vintae un fenómeno aglutinador en torno a la ilusión por el vino. Siempre cercano, siempre dispuesto a quitar hierro al ritual y a ponerle corazón e ideas frescas, es de los que cree que el vino debe ser contado desde las personas, la emoción y la sencillez, y vivido con alegría, riesgo y autenticidad.

Nieto de viticultores riojanos, pero también curioso explorador del mundo, Arambarri habla, sueña y discute cada proyecto con la pasión del que ha aprendido que la verdadera revolución está en no dejar nunca de ilusionarse.

**¿Cómo describirías el alma de la “cuadrilla” Vintae?** Es la ilusión. Nuestra frase lo resume: “Si dejáramos de soñar, no seríamos Vintae”. Nací rodeado de vino en La Rioja, pero fue en un viaje a Napa Valley cuando comprendí que detrás de cada botella hay un sueño. Aquella energía me hizo valorar lo afortunados que somos quienes vivimos de esto. Desde el inicio fuimos un equipo joven, con una mirada distinta, queriendo hablar de los valores que hay detrás del vino: la historia, la belleza del paisaje, la emoción que lo rodea. Esa ilusión sigue siendo hoy lo que mantiene viva a la cuadrilla.

**Vintae es referente por su espíritu creativo y poco convencional. ¿Dónde reside esa diferencia?** Nos mueve una energía que no nos deja estar quietos. Innovar implica riesgo y errores, pero cada paso nos ha hecho avanzar. La creatividad no pertenece a un departamento: impregna toda la empresa. En Vintae todos nos preguntamos: “¿Y si lo hiciéramos de otra forma?”. Esa actitud inconformista es nuestra mayor fortaleza.

**¿Cómo se equilibra innovación y tradición?** Paradójicamente, innovar hoy es mirar atrás. Durante décadas se plantaron clones idénticos; ahora estamos recuperando la diversidad genética mediante selecciones masales\*. Analizar lo que hacían nuestros abuelos nos permite reinterpretar esa sabiduría con las herramientas actuales. Innovar, para nosotros, es respetar la tierra y la historia.

**¿Qué papel juega la responsabilidad social en Vintae?** Nos sentimos muy comprometidos con el mundo rural y la llamada España vaciada. Nuestra

misión es devolver al campo parte de lo que nos da. Proyectos como Bardos nacen de ese propósito: dinamizar zonas despobladas y generar empleo local. El Vintae Wine Fest también cumple esa función, activando la economía y la vida de los pueblos.

**Trabajáis en la recuperación de variedades autóctonas. ¿Qué os impulsa?** Durante años España pensó que la calidad venía de fuera. Hoy redescubrimos que nuestras uvas son tesoros adaptados a cada territorio. Recuperarlas es una cuestión de sentido común y sostenibilidad: ayudan a enfrentar los retos climáticos y a expresar la identidad de cada zona. Es una forma de cuidar el futuro y mantener viva la diversidad.

**El enoturismo gana fuerza. ¿Cómo lo vivís en Vintae?** Queremos que el visitante viva el vino desde la emoción, sin tecnicismos. Nuestras experiencias, desde el Wine Fest hasta las visitas a Hacienda López de Haro o Viñedos El Pacto, buscan contar historias más que procesos. Lo que conecta no son los datos, sino las personas y los lugares que hay detrás del vino.

**Raúl Acha forma parte esencial del ADN de Vintae, ¿qué aporta al equipo?** Raúl es el corazón rural de Vintae. Es un viticultor intuitivo, más de campo que de laboratorio. Su conexión con la naturaleza convierte cada vendimia en una decisión casi espiritual. Su forma libre y sensitiva de entender la enología ha marcado nuestro estilo y nuestra manera de elaborar.

**Habéis iniciado un proyecto en Formentera que va más allá del restaurante Fandango. ¿Cómo nace esta aventura?** Formentera nos cautivó por su energía y su potencial vitivinícola escondido. Entre sus suelos arenosos y mar que envuelve las viñas, vimos la posibilidad de crear algo auténtico. Con



*Vintae*

Terramoll queremos devolver protagonismo a la isla y demostrar que puede ser un referente mediterráneo. Buscamos su voz propia, su identidad, desde el respeto al territorio.

**¿Cómo imaginas el futuro del vino español?** El consumo se moderará, pero eso traerá una relación más consciente con el vino. Hoy el consumidor aprecia más que nunca su valor cultural. España vive un momento apasionante: surgen proyectos pequeños y genuinos en regiones antes olvidadas. Tenemos historia, calidad y talento.

**«En Vintae todos nos preguntamos: “¿Y si lo hiciéramos de otra forma?”. Esa actitud inconformista es nuestra mayor fortaleza»**

**¿Qué metas y sueños guían a Vintae?** Más que metas concretas, queremos consolidar una forma de entender el vino y la vida. Vintae es un sueño compartido, parte de mi familia y mi historia. Aspiramos a representar una España moderna, orgullosa de sus raíces. Mi sueño es que se nos recuerde como la generación que impulsó ese cambio y que contagió ilusión y optimismo. Si logramos inspirar a otros a seguir soñando, habremos cumplido nuestro propósito. ¶

**\*Método de mejora genética de plantas que consiste en elegir y multiplicar las mejores plantas individuales de una población.**





Por *Laura López Altares*

# LOS CUATRO ELEMENTOS *del vino*

La danza ancestral entre el Aire, el Agua, el Fuego y la Tierra lleva alimentando los viñedos de todo el mundo desde tiempos inmemoriales. Pero hay zonas donde uno de los elementos reina sobre los demás: en Jerez, la hipnótica tierra albariza; en Lanzarote, el fuego dormido de sus volcanes; en Aragón, el viento que todo lo revuelve; y en Galicia, esa humedad salina que cala hasta los huesos.

Cada viñedo del planeta lleva su destino escrito en el Agua que le quita la sed, el Fuego que lo prende de vida, la Tierra que lo nutre y el Aire que lo esculpe. El juego entre esos cuatro elementos define su personalidad y, por tanto, la de los vinos que nacen de él. Aunque existen lugares en los que uno de esos elementos predomina sobre los demás, convirtiéndose casi en emblema. De Cádiz a Pontevedra, hemos ido en busca de los cuatro rincones *elementales* más singulares de España.

## Albariza a quemarropa

Remolinos de arena, hoyos volcánicos, escudos de pizarra, refugios de arcilla... las raíces de las viñas habitan en suelos muy diversos que no solo las sostienen, también las alimentan y dejan una impronta en su carácter que después se refleja en los vinos en forma

de mineralidad, finura, concentración, pureza, estructura...

El ejemplo más sugerente que se nos ocurre es el de la blanca albariza, la tierra calcárea y hechicera que lleva 3.000 años escribiendo la historia del Marco de Jerez. «La albariza es más que un suelo, es la pureza de la historia, el tesoro de sus estratos, la magia de su capacidad de absorción. Es interpretar con certeza que estamos ante uno de los suelos más imponentes del territorio. El blanco es el color de nuestra verdad», proclama Primitivo Collantes González.

Desde Chiclana de la Frontera (Cádiz) inició el *socairismo*, una suerte de revolución que explora el lado más salvaje de la albariza: “Es un suelo que imprime carácter a toda idea hecha vino,

nunca pasa de puntillas, es actor principal. Dimensional en boca, secante, y muchas veces hasta ‘cortante’. Los vinos están marcados por su sapidez, la mejor carta de presentación para adentrarse en lo sensorial de la albariza».

Joaquín Gómez Beser, abanderado de Territorio Albariza junto a Primitivo y otros inquietos elaboradores de la zona, lanza desde su Meridiano Perdido (Jerez) otra certera sentencia: «Buscamos identidad, buscamos terruño, buscamos que el vino sepa a sal, a tierra, que sepa a albariza y darle cada uno nuestro toque, nuestro duende».

## Donde el viento nunca descansa

«Hechizado de Tramuntana / estoy rendido al acelerón», canta Guitarricadelafuente. El viento, etéreo e impredecible, es una fuerza capaz de enloquecer almas y cepas, y de tocarlas con su huracanada genialidad. En España, vientos como el poniente, los alisios, el cierzo o la tramontana suelen convertirse en aliados del viñedo y, en ocasiones, en su némesis: ayudan a mantener las viñas sanas o a regular las temperaturas; pero también pueden destruirlas con su ímpetu o perturbarlas con un exceso de calor o humedad.

Aragón, marcado por el frío y seco cierzo, es una de las regiones vitivinícolas de España con más incidencia del viento: «Lo que define a nuestros vinos es el viento. Además, decimos que son refrescantes, puros y limpios como él», cuenta Michael Cooper, que bautizó su proyecto en la D.O.P. Campo de Borja precisamente como Vinos del Viento.

Desde las alturas, en un rincón donde los vientos del noroeste y el suroeste se encuentran y dialogan a diario, el Master of Wine Fernando Mora reflexiona sobre su elemento predilecto: «En Alpartir, el viento nunca descansa. Es una presencia constante que moldea la forma de las cepas, la expresión de los suelos y el carácter de los vinos. El primero es el cierzo, un viento que modera las temperaturas, baja las máximas del verano y refresca las noches, ayudando a preservar acidez y tensión en las uvas. En la montaña, enseña a la viña a defenderse. Por otro lado, está el fagüño, el viento del suroeste, más cálido y húmedo».





«*Hechizado de Tramuntana / estoy rendido al acelerón*», canta *Guitarricadela fuente. El viento, etéreo e impredecible, es una fuerza capaz de enloquecer almas y cepas, y de tocarlas con su huracanada genialidad.*

Como señala, la alternancia entre ambos crea un microclima único: el primero enfría y define; mientras que el segundo templó y da vida: «Cada día, cuando el cierzo barre las laderas y el fagüeno las acaricia al atardecer, las viñas respiran ese contraste. Y creo que, de alguna manera, esa conversación entre ambos vientos queda grabada en cada botella».

#### Cicatrices de lava

Existe un fuego (no tan) metafórico, el del sol, que prende de vida las viñas: a veces, tímido; otras, implacable. Pero en Lanzarote, el fuego de los volcanes dormidos ha esculpido uno de los paisajes vitivinícolas más fascinantes del mundo. En la isla de lava, las viñas cre-

cen al abrigo de una tierra improbable, dentro de hoyos lunares excavados en la ceniza volcánica —también llamada picón— y rodeados por una armadura de piedras (el soco).

Elisa Ludeña, enóloga de El Grifo, la bodega más antigua de las Islas Canarias —y una de las diez más antiguas de España—, nos menciona la curiosa paradoja que se da en el viñedo lanzaroteño: «El fuego se identifica con la destrucción, pero aquí la ceniza lo que hace es dar vida, reteniendo el agua y nutriendo las viñas. Y, aunque fuego y frescor puedan parecer antagónicos, ese picón aporta una mineralidad muy marcada a los vinos, mucha frescura».

#### De nieblas y mareas

Las viñas del Salnés, en Pontevedra, también encarnan una húmeda paradoja: las más alejadas de la Ría y las que se sitúan a mayor altitud son las que más impronta yodada —o sabor a mar— dejan en los vinos. «El agua es una de partes más representativas de lo que es Galicia, tanto en forma de lluvia como, sobre todo, en forma de niebla. Y, a mayor elevación, mayor contacto con estas nieblas, que al final están formadas por agua salada. Realmente, los viñedos que están más pegados a la Ría, no tienen tanta incidencia yodada», explica Manu Méndez, enólogo y copropietario de Bodegas Gerardo Méndez.

El exuberante paisaje de las Rías Baixas está dibujado por el agua de sus ríos, rías, mareas, brumas y lluvias: «Pensar en Galicia es pensar en verde. El agua de lluvia que cae es conductora de muchísima biodiversidad. Y, al final, la incidencia del agua se traduce directamente en nuestros vinos como acidez y frescura». Así señalan el Agua, la Tierra, el Aire y el Fuego sus territorios protegidos; pero el pulso del viñedo residirá siempre en la danza ancestral entre los cuatro. ¶

Vides de El Grifo (Lanzarote) © Daniel Mamely



# EN NOVIEMBRE, SACA EL DRAMA QUE HAY EN TI



¿Puede ser la suplantación una identidad?

## Dibujo de un zorro herido Dibuix d'una guineu ferida

Texto y dirección **Oriol Puig Grau**

**Teatro María Guerrero** | Sala de la Princesa  
17 OCT - 16 NOV 2025



¿Tiene límite la vocación?

## Historia de una maestra

De **Josefina Aldecoa** Adaptación **Aurora Parrilla**  
Dirección **Raquel Alarcón**  
Dirección asociada **Laura Ortega**

**Teatro Valle-Inclán** | Sala Grande  
21 NOV 2025 - 11 ENE 2026



¿Cómo se aprende a perdonar?

## Violencia

Texto **Fran Kranz**  
Adaptación y dirección **Diego Garrido Sanz**

**Teatro María Guerrero** | Sala de la Princesa  
28 NOV - 28 DIC 2025



¿Somos autores o meros personajes de nuestras vidas?

## El entusiasmo

Texto y dirección **Pablo Remón**

**Teatro María Guerrero** | Sala Grande  
7 NOV - 28 DIC 2025



¿Queremos lo mismo que las abejas?

## ZUM. Crecerá un jardín

Una creación de **Los Bárbaros y Nuevos Dramáticos**  
Texto y dirección **Rocío Bello, Javier Hernando y Miguel Rojo**

**Teatro Valle-Inclán** | Sala Francisco Nieva  
27 NOV - 19 DIC 2025

Centro **#Dramático** Nacional

## DRAMAS PARA SACARLO TODO

Todas las preguntas de la temporada,  
pases y entradas en

**dramatico.es**





Por Santiago Rivas

# Iconos del cine [Y DEL VINO]



Ilustración: Nuria Cuesta

Voy a unir dos de mis grandes intereses: vino y cine en una aproximación que, místéricamente, nunca he observado en ningún otro lado. Cuando se habla de estas dos culturas, jamás se analizan desde la sinergia, siempre se hace desde el *atrezzo* (el vino como parte del decorado de una película).

Siempre ha sido así porque solo desde hace unos años esta bebida ha alcanzado la madurez necesaria, por diversidad de oferta y consciencia de consumo, para integrarse en la cultura pop.

Pertenece, como cualquier otra actividad intelectual, a la sociedad del espectáculo aquí entendida como la definió el visionario **Guy Debord** (1931-1994). Para el filósofo, escritor y cineasta francés: “El espectáculo no es un conjunto de imágenes, sino una relación social entre personas mediaticada por imágenes”. Ojo, que esto lo escribió en 1967.

Beber un vino se ha convertido en una prolongación de nuestro ser, eso sí, con truco, dado que ¿Qué es el ser? ¿Quién eres tú? ¿Lo que crees que eres, lo que quieres ser o lo quieres proyectar de ti mismo? Seguramente la respuesta a esa pregunta serán tres personas diferentes y siempre habrá un vino para cada modelo.

Caro, barato, de culto, exclusivo, raro, exótico, natural, potente, clásico... hay variedad para cualquier trance. El cine ha utilizado al vino para redondear los perfiles psicológicos de sus personajes o remarcar los contextos de las situaciones a crear.

Ya es inimaginable que el intelecto y sensibilidad de **Hannibal Lecter** no esté vertebrada, humanizada, a través de sus gustos culinarios. Sin sus conocimientos de vino, estaríamos ante un asesino más, un tigre, muy listo, pero un superdepredador vacío de personalidad. Eso de maridar los sesos de **Ray Liotta** con un **Trimbach**

**Clos Sainte Hune**, es lo que hace de este asesino en serie uno de los personajes negativos más carismáticos de la historia del cine.

No es el único asesino, la sofisticación de **James Bond** también pasa por su predilección por las burbujas francesas. El agente 007 siempre estará unido al **Dom Pérignon** o al **Bollinger** como lo está a su afición a las mujeres, de hecho, este último punto, el mujeriego, está siendo reformulado por estándares más actuales, pero nadie osa tocar al Champagne. Sin vinos caros te quedaría un **Jason Bourne** remilgado.

También se utiliza, por supuesto, como vehículo humorístico en la serie *Frasier* para marcar las diferentes clases sociales del protagonista, junto a su hermano, con el resto del elenco. Que el padre de estos pedantes solo tome cerveza va más allá del recurso cómico. Que solo los psiquiatras intelectuales y adinerados tomen vino es una manera de enfatizar su estatus socioeconómico.

En otras ocasiones como en *Este muerto está muy vivo* (*Weekend at Bernie's*) las botellas de **Perrier-Jouët** serán el decorado interactivo perfecto para instrumentalizar una denuncia subyacente al turbo capitalismo de la era Reagan. Beben a morro porque así suponen que beben los ricos. Ese tipo de rico.

Hay veces que la utilización es más directa como en *Yo Soy la Justicia 2*, pero que realmente es la cuarta de la saga (*Death Wish 4*), cuando **Charles Bronson** utiliza una botella de **Chateau Margaux** con explosivos, con la

etiqueta bien visible, para hacer saltar por los aires a todo un clan mafioso.

Como veis no me refiero a películas “de vino” ya que lo que aquí interesa no es que el vino sea el protagonista, sino de cómo se le utiliza cuando no lo es.

Si una película va de un viñedo tiene escaso interés sociológico o, al menos, mucho menor que si aparece un vino en una comedia romántica ya sea por barato, caro o por estar supuestamente asociado al lujo como el **Moët Chandon** de **Julia Roberts** en el turbio romance de *Pretty Woman*.

Lo que me interesa son los subtextos recíprocos que comunican a la botella con el relato y trasladarnos a cómo veían a esta cultura del vino en ese momento y cómo la vemos ahora. Por ejemplo, en *Cazafantasmas* hay un momento en que **Bill Murray** y **Sigourney Weaver** comparte mesa con un **Château Haut-Brion** (unos 900 euros) sin ni siquiera hacer mención alguna a su precio, seguramente porque en esa época, siendo caro, no costaba lo que ahora.

En esa línea, al punto de rozar ya ser un *oopart*, un **Château Latour** aparece en *Apocalypse Now*. En medio del horror, un vino ahora mileurista.

Y cierro sin dejar de mencionar de cómo son vasos comunicantes, si la ficción se sirve de la realidad, el camino es de doble dirección, por ejemplo, volviendo al **Champagne Bollinger**, esta bodega tiene en el mercado una edición limitada en homenaje a **James Bond**: un señor que nunca existió. No me digáis que no es curioso. ¶



Por *Alberto Ruffoni*

# CÓMO SUENA UN BAR DE VINOS MADRILEÑO

El vino es el protagonista absoluto de estos bares que, arquetípicamente, giran en torno a una barra con bocados sencillos, pocas bebidas alternativas y un servicio relajado. Pero sean más o menos canónicos, ofrecen una selección cuidada, personal especializado y una atmósfera sociable y hedonista. ¿Qué papel juega la música en algunos de los mejores bares de vino de Madrid?

## Tonos cálidos | La Fisna

Este destino vinícola y su artífice, Delia Baeza, no pueden vivir sin música. «Muchos sitios la abandonan, pero este es un lugar acogedor, donde encontrarse, compartir y dejarse llevar». La atmósfera musical es cálida («ni cursi, ni fofa; con gancho») y el volumen, prudente, para conversar; pero ama el bullicio de barra, gente, charla y risas. La música cambia según equipo y contexto, con «una línea editorial sin reggaeton ni cante jondo, por ejemplo», donde caben desde el pop étnico de **Σtella**, *big bands* como **The Budos** y el soul-funk de **Jungle**, hasta vibras electrónicas. Una selección de gusto fino.

## Bullicio acogedor | La Capa

La música es fundamental en esta casa de comidas. Arturo Romera, copropietario, quiere un sonido propio, sin jazz genérico de ascensor. Suenan **Leño**, **C.Tangana** y **Carlangas**, insignias de Carabanchel. Y mientras el mediodía es tenue y relajado, con **[Bob] Dylan**, **Neil Young** o **[Georges] Brassens**; la noche es movida —según el día y el ánimo del equipo y la sala— entre rock, hip-hop o R'n'B'. En algún servicio agitado, los **Village People** y **Britney Spears** les han salvado el pellejo poniendo a todo el mundo a cantar en coro. Para Arturo, el bullicio es refugio, con «esa intimidad que dan los decibelios».

## Bar de barra | De Vinos

Aquí no hay música. Estamos en una Zona de Protección Acústica Especial pero su dueña, Yolanda Morán alias Miss Chardonnay, es DJ. Siempre ha pinchado en las Fiestas del 2 de Mayo: indie, bases electrónicas —**Hot Chip**, **Chvrches**, **Lykke Li**— y dance noventero como *The rhythm of the night* o *Free from desire...* pero su local es para conversar. «No quiero perder la barra bajo ningún concepto», asegura. «Este es un lugar de confluencia donde llegar sin reserva, tomar algo y socializar». Y como viernes y sábados cierra a las 02:30, muchos profesionales de la hostelería se acercan después de trabajar. Una barra de vinos modélica.

## Mejor que en casa | Ganz

La música es, para Fernando Gundín, parte importante de Ganz, como la decoración, la oferta o la relación con el público. «Todos participamos, pero Edu Arnal —el chef— se involucra más porque llega primero». En días alegres y soleados suena rap, algo brasileño o R'n'B; y en los fríos y grises, jazz clásico. El soul de **Stevie Wonder** y **Marvin Gaye** es lo más escuchado, con estilos urbanos —rap francés, trip-hop, reggae de Natiruts— y ambientales como *Jazz is for ordinary people*. El ruido le recuerda a servir cubatas y cafés, y prefiere un espacio tranquilo, y acogedor «como el salón de tu casa, pero mejor».

## Sonido curado | Bocanada

Amanda Leite, propietaria, estudió piano. La música fue su mayor gasto antes de la gastronomía, y es vital en su minilocal superinsonorizado: «fue la única obra que hice», comenta. «Es un canal energético» y lo quiere profesionalizado: «los chefs cocinan, yo sirvo vino, y los DJ montan listas de reproducción». La tarde empieza suave con **Sade** o **Kendrick Lamar**, hacia remezclas de **Everything but the Girl** o **Mariah Carey**, hasta noches de sintetizador con **Boytronic** y **Colm III**. Un modelo único que se expande a Sala El Sol y Ateneo de Madrid con Bocanada Eventos, mezclando vino, chefs, DJ y fiesta.

## Música e iluminación | La Caníbal

Pablo González es baterista y dirige el bar de vinos más dinámico de Madrid. Para él, «la música, como la luz, define tiempos, espacios», servicio y experiencia. Debe acompañar sin ruido, interrupciones o «listas de repetición que te vuelven loco» —risas—. El sonido no tiene identidad fija: el desayuno es pop, latino, ¿Carlos Vives?; el almuerzo, bossa y jazz tranquilo de **Caetano [Velo]** o **[Chet] Baker**; la merienda, indie o rock; y la cena, más loca, entre **Alpha Mist** y **Björk**. «En *findes* e invierno hay más curro, y ponemos algo más intenso y motivador». Marcando el ritmo para trabajar mejor. 🍷



*Alfa Mist (arriba)  
tocará en la Sala But  
el 11 de marzo de 2026.  
Debajo, Carlangas.*







Por Diana Hernández

# DESCORCHIFY Mensaje en una botella

¿Cómo se descubre el vino de otra manera lejos de tecnicismos, medallas y discursos solemnes? Pascual Drake abre esa puerta con Descorchify, una suscripción\* que cada mes pone en tu puerta tres vinos sorpresa elegidos con dedicación, donde el criterio es el relato y no una puntuación.

Entre cajas apiladas y preparativos para el envío de noviembre, nos sentamos a conversar con Pascual. Mirando atrás, recuerda con orgullo que, aquella idea que en 2022 comenzó con poco más de cien suscriptores mensuales, hoy suma más de 2.000. Su historia arranca con una premisa simple: un periodista que aterriza en el departamento de comunicación de un club de vinos *online*, sin imaginar que de allí saldría un proyecto que el vino español llevaba tiempo necesitando.

A partir de esa experiencia, vio una grieta en el sistema: «El consumidor medio solo conoce una mínima parte de la riqueza que tiene España, con más de 5.000 bodegas y, al menos, 25.000 marcas de vinos registradas».

Descorchify nace justo ahí, para rescatar «vinos que no han conseguido llegar a donde otros sí han llegado». Pascual defiende que esto no va en contra de lo más comercial, pero sí recordar que existen otras botellas igual de buenas que nunca pisan un supermercado o un restaurante.

Otra de sus obsesiones siempre ha sido cambiar el lenguaje que se usa en el sector. En lugar de hablar de puntuaciones, acidez o retrogusto, él prefiere partir de algo más sencillo: «Lo normal es que una persona recuerde un vino por cuándo lo tomó, con quién estaba, qué le contaron o qué significó ese momento».

Los vinos que entran en cada caja cumplen tres condiciones. La primera, es obvia: que esté bueno (teniendo presente que, con el estándar de calidad actual, esto ya no marca la diferencia). El peso recae en lo segundo: «Que la historia detrás tenga algo de emoción, que conmueva». La tercera, que la etiqueta sea bonita.

En este último punto, Pascual se declara abiertamente culpable. Sabe que habrá quien piense que la estética no afecta al sabor, pero defiende que «lo bonito nos

entra por los ojos y predispone a que la experiencia guste más o menos».

Cuando se le pregunta por el proceso para escoger los vinos, sonríe y confiesa que parte de la gracia está en que no lo haya. Siempre se asegura de conocer a quienes están detrás y comprobar que entienden lo que hace Descorchify: «Es un proyecto que vive de la relación con sus clientes y de las historias que se construyen alrededor del vino, no es un canal más que compra un palé para colocarlo en una estantería».

Después comienza el 'tetrís': «Mi trabajo se parece más al de un escritor o un periodista que al de un vendedor de vino». Siempre hay un vino ancla, un gancho claro. Luego, busca otros dos que encajen con el relato que quiere contar. Cajas coherentes, que cuenten una historia propia. Siempre con una etiqueta bonita.

Hablando de modas y tendencias, Pascual ve con buenos ojos el auge de los bares de vinos naturales: «Creo que está ayudando a que el sector no termine de hundirse, dentro de que cada vez se vende menos vino en España». El reto, dice, es no hablarle siempre al mismo público y de la misma manera.

«El mes que viene saco una caja que le voy a llamar "La caja marciana", en la que voy a meter ese tipo de vinos, pero con mi lenguaje. No he tenido valor de meterlos en la normal, pero si apetece probar vinos más de este tipo voy a dar la opción... Pregúntame dentro de un mes a ver qué tal me ha salido».

A base de visitar bodegas también se ha quitado algún prejuicio. Cuando arrancó Descorchify estaba convencido de que solo quería trabajar con producciones pequeñas, asociaba los millones de botellas con un producto industrial. Después de unos años ha cambiado de idea, ha visto equipos capaces de dividir muy bien sus líneas, mimar cada vino y mantener

**«Lo normal es que una persona recuerde un vino por cuándo lo tomó, con quién estaba, qué le contaron o qué significó ese momento»**

estándares altísimos. Recuerda, especialmente, la frase de un bodeguero que hacía millones de botellas: «En nuestra bodega hay 110 almas, que son los 110 empleados que trabajan aquí». Desde entonces, admite, que ya no mira a las bodegas grandes «con tanto retintín».

Pascual Drake nos dejó claro que en el vino nada es blanco o negro. Ni todos los grandes son "industriales" ni todos los pequeños son automáticamente mejores. Su propuesta, al final, es bastante sencilla: el vino como excusa para contar historias. [descorchify.com](https://descorchify.com) ¶

**\* Descorchify  
participa en  
Madrid Días de Vino**

con un lote especial que  
lanzará en diciembre.  
Suscríbete a su newsletter  
y a la de [revistaelduende.com](https://revistaelduende.com)  
para descubrirlo.



Por Laura S. Lara

# CINCO SUMILLERES DESMONTAN *mitos del vino*

¿El vino blanco se toma siempre frío? ¿Los tintos no van con pescado? El mundo del vino sigue arrastrando mitos que huelen más a naftalina que a bodega nueva. En Madrid, un grupo de sumilleres con muchas horas de barra se ha propuesto desmontar esas verdades a medias que repetimos sin pensar. Con su paladar como brújula y mucha ironía, nos invitan a brindar por la curiosidad, porque detrás de cada mito vinícola hay una historia que merece ser descorchada sin miedo a equivocarse.

¿Los espumosos son siempre para el aperitivo y el Jerez para el postre?



**Miguel Ángel Millán**  
EMi (Gaztambide, 64)

—  
Cuando alguien se pone en mis manos para maridar, lo primero que suelo decir es que los espumosos y los jereces no tienen reglas fijas, sino infinitas posibilidades. En mis cartas de vino, estos han sido siempre una parte primordial: desde el champagne, que ocupa actualmente más de un 20% de la bodega de EMI, hasta los distintos jereces que exploramos según el plato, la técnica o incluso el momento de la comida. Con los champanes estoy desarrollando una secuencia con tres referencias distintas, con la intención de romper con el mito de la “copa intrascendental”, de esa bebida que algunos piensan que se toma casi como un refresco. Al contrario: cada burbuja, cada matiz, invita a reflexionar. Son vinos con alma, con complejidad y gran diversidad, capaces de acompañar desde aperitivos hasta platos más elaborados si se usan con intención.

En cuanto al jerez, reconozco que los sumilleres no siempre lo hemos hecho bien. Muchas veces ha sido relegado al final de la comida. Pero su variedad es impresionante: desde vinos de pasto, crianza biológica u oxidativa, hasta estilos secos, ligeramente dulces o muy dulces. Esto nos permite acompañar platos en múltiples momentos del menú, llegando a rincones donde otros vinos simplemente no pueden.

Mi invitación es sencilla: acercarse a estos vinos sin prejuicios, explorarlos con curiosidad y dejarse sorprender por la enorme diversidad y riqueza que ofrecen. En cada copa hay historia, técnica y personalidad, esperando ser descubierta.

La propuesta de vinos de Miguel Ángel Millán en el restaurante EMI podría definirse como una crónica libre, coherente y emocional, concebida como un espectáculo sensorial en diálogo con el menú degustación del chef Rubén Hernández Mosquero, donde cada botella narra una historia evocadora.

¿El vino blanco siempre con pescado y el tinto con carne?

**Patricia García**  
Pabú (Panamá, 4)

—  
Creo que como en muchos otros ámbitos, relacionar el pescado con blancos se debe a una cuestión más vinculada a la costumbre social y gastronómica que al análisis en sí de los respectivos productos. Esto mismo lo aplicaría también al hecho de beber tinto con quesos, por ejemplo. Es a lo que estamos acostumbrados. Una tradición.

Sin embargo, para mí, el abanico de posibilidades es muy amplio, quizás porque he vivido en varios países y he comprobado que entre ellos tienen costumbres opuestas y ambas son perfectamente válidas.

El caso de los pescados es realmente interesante, ya que hay pescados más grasos y otros que tienen la textura más firme. La clave es la cocción que se le dé al producto (la plancha cambia mucho la sensación con el vino en cuestión), saber si lleva salsa o no (de ahí calibro la astringencia o taninos que el plato podría soportar), y en el caso de llevarla, saber cuáles son los dos ingredientes protagonistas de la parte líquida del plato (el eneldo nos llevará hacia unos vinos, el kimchi hacia otros), y por último la temperatura del plato (las avellanas y otros frutos secos en un plato frío pueden exaltar taninos, mientras que en un plato templado o caliente esta sensación, probablemente, será más leve. Son muchos detalles.

Patricia García, curiosa y apasionada, convierte cada maridaje de Pabú en una aventura personal, creando armonías líquidas únicas y atrevidas que hacen sentir al comensal parte de una experiencia tan íntima y auténtica como la cocina de Coco Montes.

¿Hay que decantar siempre los vinos?

**Tomás Ucha Altamirano**  
DiverXO  
(Padre Damián, 23)

—  
No siempre. Decantar no debería ser un gesto automático, sino una decisión consciente. Hay vinos que agradecen el contacto con el aire: los jóvenes, los estructurados, los que al abrirlos parecen tímidos o reducidos. Pero hay otros más delicados, más frágiles que se desdibujan con una oxigenación excesiva.

La decantación puede ser útil, claro: ayuda a separar los sedimentos de un vino con años y puede despertar los aromas dormidos de uno más cerrado. Pero también puede restar sutileza a un vino que ya está en su punto justo. En esos casos, la paciencia y la observación suelen ser mejores aliadas que el decantador.

Decantar, en el fondo, es un acto de escucha. No se trata de imponerle al vino lo que creemos que necesita, sino de entenderlo. Algunos vinos piden aire; otros, silencio. Saber distinguirlos es parte del arte de servir y es en muchos casos lo que nos diferencia como profesionales del vino.

Tomás Ucha ha llegado a DiverXO con ganas y talento, fresco pero con experiencia, listo para ponerle calma y magia al vino en medio del caos creativo de Dabiz Muñoz, con acento gallego y sin perder la pasión por compartir cada copa como una historia única y cercana.







© Antonio Iannello

*Hielo en la copa,  
¿sí o no?*

### **María José Huertas**

**Paco Roncero Restaurante (Alcalá, 15)**

Voy a ser clara, yo nunca metería un hielo en una copa de espumoso, porque va a perder infinitas características a nivel organoléptico, pero sí asumo como sumiller que una vez que el cliente elige una botella y la paga, el vino es suyo y puede hacer lo que quiera. Al final el vino es para disfrutar y quien lo disfruta con hielo lo debe tomar con hielo.

En el restaurante casi nadie me lo pide hielo para el vino porque procuro tenerlo a la temperatura adecuada, que es nuestra obligación, pero es verdad que para mucha gente la temperatura adecuada es el vino granizado.

Poner las copas en las escarchadoras tampoco es la mejor opción porque luego se quedan con vaho. En mi opinión, no hay que ponerle hielo porque estaremos aguachinando el vino (pero respeto a la gente que lo hace), lo que hay que hacer es tener el vino a temperatura, frío, y si te gusta aún más frío, servirlo poquito a poco.

**María José Huertas** lleva más de veinte años siendo el alma líquida de la terraza del Casino, donde con elegancia, cercanía y una sonrisa serena convierte la bodega de Paco Roncero en un viaje sensorial que mezcla rigor, emoción y una pasión infinita por el vino. Para ella, cada descorche es una forma de hacer feliz a quien tiene delante.

*¿El vino abierto  
se estropea?*


### **Kilian Baute**

**La Mar by Gastón Acurio  
(General Perón, 36)**

Sí, todos los vinos se estropean una vez son abiertos. Pueden tardar más o menos,

dependiendo del tipo de vino, del tipo de elaboración o de la temperatura a la que esté guardado. El vino tinto, por tener mayor tanicidad, puede que aguante un poco más. Yo siempre recomiendo que se guarden dentro de la nevera, porque el frío hace que el vino aguante un poco más abierto. Eso sí, no más de cinco días. La oxidación puede afectar bastante al vino, aun sacando el aire con vaciadores.

Es cierto que los vinos con muchísima acidez, sí que pueden aguantar. Aquellos vinos fortificados, como pueden ser los de Jerez o Montilla-Moriles, las manzanillas de Sanlúcar, sí que aguantan bastante más tiempo abiertos. Alrededor de seis meses. Esta categoría de vinos son grandes joyas, y se pueden conservar dentro de una cava a una temperatura regular sin ningún tipo de problema. No necesariamente a cinco grados, pueden estar incluso a diez o doce perfectamente. Los que menos duran abiertos, con mucha diferencia, son los vinos espumosos. Un cava o un champán, con un tapón de presión, no duran más de dos días. Y si no tenemos esa herramienta, se pueden ir perfectamente de un día para otro o en cuestión de horas. Los vinos rosados también tienen poquísima vida, porque tienden a oxidarse superrápido.

El canario **Kilian Baute** aporta un estilo fresco y comprometido a la vibrante y diversa cocina nikkei de Gastón Acurio en Madrid, fusionando la tradición vitivinícola de las islas con la innovación peruana del chef, y convirtiendo cada armonía en un viaje sensorial iniciático. 



# *De brindis y* **MARIDAJES**

Te invitamos a que descubras, o redescubras, algunos de los mejores productos para celebrar cada día. Vinos que armonizan con quesos artesanales, ibéricos, AOVE, dulces y un apartado de guías y libros para que sigas iluminando tus sentidos.  
¡Ideas para regalar y regalarte!

*Un viaje sensorial a través del vino  
y la excelencia gastronómica*



# Monte la Reina

## Jade

Jade es uno de esos vinos que llaman la atención desde el primer sorbo. Un tinto de la D.O. Toro que combina la fuerza característica de la zona con un estilo actual y muy cuidado. La Tinta de Toro pasa 12 meses en barricas de roble francés que han sido tostadas con rocas volcánicas de jade en su interior, un detalle que le aporta una frescura particular y matices ligeramente ahumados que se alejan de los perfiles habituales de una crianza clásica.

En nariz muestra una intensidad equilibrada, con notas tostadas y torrefactas sobre un fondo de fruta negra compotada y un toque balsámico que aporta frescor. En boca es amplio y sedoso, con recuerdos de frutos negros y ciruelas confitadas. La aportación mineral de la barrica jade lo hace más fresco en el paso y muy amable a todos los paladares.

[montelareina.es](http://montelareina.es)



# Ysios

## Selección 2016

La búsqueda de lo inesperado es la brújula que guía a Ysios, una bodega *boutique* de vanguardia que fusiona la tradición vitivinícola de Rioja con una mentalidad contemporánea. Situada en el corazón de Rioja Alavesa, a los pies de Sierra de Cantabria, revela tesoros ocultos en sus singulares viñedos (la mayoría de ellos centenarios).

Como las parcelas exclusivas donde nace Ysios Selección 2016, todas ellas con un mínimo de 35 años, plantadas en vaso y trabajadas por separado hasta el momento del ensamblaje final. La cosecha de 2016 fue una de las mejores de la historia de la bodega, marcada por la acusada diferencia térmica entre el día y la noche, que acentuó la acidez natural de las uvas de Tempranillo. Elegante y seductor, el vino evoca su lugar de origen a través de un despliegue de intensos aromas a fruta roja y negra madura y frutas del bosque, con suaves recuerdos tostados. Sedoso en boca, perdura tras el trago, dejando en el paladar una huella exquisita y envolvente que invita a volver a él una y otra vez.

[bodegasysios.com](http://bodegasysios.com)  
/ Por Diana Fuego



# Azpilicueta

## Instinto 2020

El instinto es ese “impulso natural e innato” que marca destinos, la mezcla de intuición y piel que llevó a Félix Azpilicueta a recuperar en 1881 un viñedo familiar en Fuenmayor (Rioja Alta), origen de una de las bodegas más icónicas de la zona. Con Azpilicueta Instinto 2020, un vino tinto vibrante y lleno de matices, rinden homenaje a aquel pionero y a su extraordinario instinto.

Las uvas de Tempranillo con las que se elabora proceden de dieciséis pequeñas parcelas de San Asensio y Huércanos, ambos pueblos muy cercanos a Fuenmayor. Vendimiadas a mano, fermentan de forma individual en pequeñas cubas con el objetivo de conservar sus expresiones únicas. Después, el vino empieza a fraguarse en las barricas de roble americano donde fermenta, y se cría durante cinco meses en barricas de roble francés.

Sus sutiles aromas especiados y tostados recuerdan precisamente a esa paciente crianza. Muy expresivo y fresco, destaca en nariz por sus notas de frutos negros, como los arándanos y las moras, entremezcladas con un pellizco de regaliz. En boca es fresco y ágil, con un largo y delicioso final.

[azpilicueta.com](http://azpilicueta.com)  
/ Por Diana Fuego

# Anónimas

## Viticultoras

Comprometidas con la Galicia rural, María Falcón, bodeguera de tradición familiar y Cristina Yagüe, enóloga e ingeniera agrónoma, pusieron en marcha un proyecto emocionante que pone en valor el trabajo de mujeres anónimas, las variedades autóctonas minoritarias gallegas y los viñedos antiguos.

En un mundo vertiginoso que no deja de acelerar, desde Anónimas Viticultoras reivindican el ritmo pausado de quien escucha a la tierra. Cada una de sus etiquetas es una suerte de resistencia serena, la belleza de quien se detiene a mirar la raíz.

Entre otros, elaboran **Os Dunares Albariño**, salino y elegante, un Albariño de la D.O. Rías Baixas con marcada identidad atlántica inspirado en el paisaje dunar del litoral gallego. **Catro e Cadela**, por su parte, es un Godello de Valdeorras expresivo, afrutado y mineral que se mantiene fiel a la imagen de las cuatro mujeres que ilustran la etiqueta.

«Desde Anónimas Viticultoras intentamos acercar la cultura del vino de una manera cercana, accesible y espontánea, transmitiendo pasión y complicidad», destacan. Y en *El Duende* nos identificamos absolutamente con su filosofía.

[www.anonimawines.com](http://www.anonimawines.com) / Por Diana Fuego







## 959 Ibérico

Procedente de cerdos 100% ibéricos alimentados con bellotas y pastos en libertad en la dehesa en condiciones óptimas. Es el producto estrella de la marca. Noble, exquisito e inigualable por su textura, aroma y sabor único. Sinónimo de tradición y de buen hacer artesanal onubense. Son las credenciales del jamón 959. Curado y madurado en bodegas naturales.

/ Por Tomi Aguirre

Es uno de los productos estrella que podemos comprar en la tienda *delicatessen Extrem* (c/ Arenal, 17. Madrid), que se enorgullece de ofrecer productos de la más alta calidad.

## Quesos *Haute Fromagerie*

La prestigiosa colección Haute Fromagerie nos ofrece la gama de quesos más galardonada en los certámenes internacionales más prestigiosos.

Entre otros, el aterciopelado Esquirrou, queso francés de oveja, de pasta dura y sabor equilibrado; el intenso Époisses Berthaut DOP, uno de los quesos franceses más conocidos, de pasta blanda y corteza lavada, elaborado en Borgoña con leche de vaca pasteurizada; el Smokey Blue Rogue Creamery, queso azul artesanal de Oregón (EE. UU.), elaborado con leche de vaca pasteurizada y ahumado con madera de avellano; o el Boursault, queso francés de triple crema, elaborado con leche de vaca pasteurizada en Champaña-Ardenas.

En nuestro país podemos comprarlos a través de la web del reconocido maestro quesero asturiano Aitor Vega:

[www.250gramosdequeso.com/hautefromagerie](http://www.250gramosdequeso.com/hautefromagerie)

/ Por Tomi Aguirre



## Celeste Crianza 2022

Un hipnótico mapa de constelaciones, inspirado en las estrellas que centellean en las noches de vendimia, da vida a la etiqueta de Celeste Crianza 2022. Este sugerente vino nace en una finca “donde las viñas y el cielo estrellado parecen establecer una mágica conexión” -como apuntan sus creadores-, ubicada en una de las cotas más altas de la D.O.P. Ribera del Duero —próxima a Fompedraza y al río Duratón—, entre los 790 y los 900 metros de altura.

Opulento, sabroso y con mucha fruta, simboliza la frescura, emoción e intensidad de una noche estrellada en los albores del otoño, cuando llega el momento más esperado en las viñas castellanas. Elaborado con Tinto Fino, reposa 12 meses en barricas de roble francés y americano y otros 12 meses en botella, una crianza que le aporta matices más complejos y notas tostadas. Es el vino más icónico de la bodega Pago del Cielo —el proyecto de la Familia Torres en la Ribera del Duero y Rueda— y refleja el carácter de una de las regiones vitivinícolas más prodigiosas del mundo, marcada por la dureza de un clima extremo y por una historia apasionante. [torres.es](http://torres.es) / Por Diana Fuego



## *Pandemonium* Blanco de Blancas 2020



El brindis más revolucionario que os proponemos lleva la singular marca de la Compañía de Vinos Vintae: Pandemonium Blanco de Blancas 2020, un espumoso fresco, afilado y sorprendentemente elegante. Nacido en las montañas riojanas del Alto Nájera, su historia arranca en el místico entorno de los monasterios de Yuso y Suso, en San Millán de la Cogolla.

Elaborado por el método tradicional principalmente con Viura, Pandemonium Blanco destaca por su frescura vibrante y un carácter muy definido, combinando tensión y elegancia. Tras una crianza de casi tres años y medio sobre sus lías, alcanza una cremosidad y una finura excepcionales.

Puedes conseguirlo en [devinosconvintae.com](http://devinosconvintae.com)

/ Por Diana Fuego



# Izadittone

## El panettone artesanal

Sin lugar a dudas, si hay un panettone que merece una mención aparte para maridar con un gran brindis estas celebraciones navideñas, es el **Izadittone**. Este dulce, que ha logrado fusionar de manera magistral el mundo gastronómico con el vinícola, nace de una excepcional colaboración entre **Bodegas Izadi**, situada en la Rioja Alavesa, y la reputada pastelería italiana **Loison** en Vicenza, Italia, considerada el “Ferrari de los panettones” gracias a su masa madre centenaria. Desde 2017, el Izadittone nos lleva seduciendo con sus dos versiones de edición limitada, el **Clásico** elaborado con orujo envejecido, que sigue la receta tradicional italiana a la que se añaden pasas, naranja y limón, y el **Original** que tiene como protagonistas los orujos de uvas de Izadi y el chocolate. **De venta en:** [artevinostore.es](http://artevinostore.es) y tiendas gourmet. / Por ODX



## AOVE

# Finca La Torre



Con una sólida trayectoria de 14 años marcada por la innovación, la calidad, el reconocimiento y el respeto por la tradición, Finca La Torre (Antequera) da un paso más y estrena nueva identidad corporativa para sus cuatro variedades de aceituna (hojiblanca, arbequina, picudo y cornicabra). Una imagen que pone aún más el foco en el auténtico protagonista, el aceite de oliva virgen extra. Con ello, la laureada almazara malagueña (ganadora de seis premios Alimentos de España) reivindica su compromiso con el legado legado centenario de su AOVE. Bajo el lema “*Guardians of Excellence*” (Guardianes de la Excelencia), reafirman la importancia de volver a la esencia y custodiar la excelencia, la sostenibilidad y la pureza, garantizando que cada gota de su aceite evoque la grandeza del olivar andaluz que, este año además, le ha premiado con la mejor cosecha de los últimos dos años. ¿Su secreto? Recoger la cantidad precisa de aceituna que la almazara puede molotar en el día, en su estado más óptimo, potenciando al máximo el aroma, sabor y textura del AOVE para que también conserve sus propiedades saludables (antioxidantes como la vitamina E, los polifenoles...). [fincalatorre.com](http://fincalatorre.com) / Por ODX



# Ceaza

## 2022

Lleno de frescura y personalidad, este vino con alma custodia la voz de Canalejas de Peñafiel, cuna de la magnética Ribera del Duero. Sus elaboradores (Viticultores de Canalejas) lo definen como la pura expresión de la fruta y la complejidad amable de sus cepas de Tinta del País, cultivadas a 900 metros de altitud y llenas de vida, con una edad entre los 10 y los 30 años. Cada una de sus parcelas es algo así como un pequeño universo: toda la uva proviene de Canalejas, y de ellas nacen vinos parcelarios que guardan la memoria del suelo y la identidad del lugar. “Es nuestra manera de entender y mostrar la Tinta del País: elegante, viva y cercana”, destacan. Para que la personalidad del terruño se exprese en toda su plenitud, el vino fermenta de manera espontánea con sus propias levaduras indígenas. Las producciones son pequeñas, limitadas a no más de 5.000 kilos por hectárea, para preservar la autenticidad de la uva. En la crianza, delicada y medida, utilizan barricas de primer y segundo año, de 300 litros, principalmente de roble francés, con un toque de roble húngaro que aporta al vino matices singulares. Sedoso e incitante, despliega un atractivo abanico de sensaciones: fruta madura, especias dulces, toques balsámicos y sutiles recuerdos de la crianza. [www.viticultoresdecanalejas.es](http://www.viticultoresdecanalejas.es) / Por Diana Fuego

# Juvé & Camps

## Reserva de la Familia Rosé 2021

Un vino que desafía lo convencional con su reinterpretación rosada de una etiqueta legendaria en el Penedés. Con un mínimo de 30 meses de crianza, este Brut Nature Gran Reserva destaca por su frescura vibrante y elegancia compleja. La combinación de xarel·lo, pinot noir y algo de garnacha tinta da como resultado un vino equilibrado, con toques de fruta roja y un final salino que lo hace aún más irresistible.

Ecológico y apto para veganos, este espumoso refleja el compromiso con la sostenibilidad de la icónica bodega sin perder carácter ni alma. Un homenaje a la esencia de Juvé & Camps, al conocimiento del terruño, la maestría del *coupage* y la perseverancia de las largas crianzas que, según Meritxell Juvé, «reescrive la historia del rosado e invita a descubrir una nueva faceta del universo espumoso». [juveycamps.com](http://juveycamps.com) / Por Laura S. Lara







## Kaitxo

### Del haba a la tableta

Uno de los maridajes más fascinantes y placenteros y que viene pisando fuerte, es el del chocolate artesanal con vino y sus catas conjuntas cada vez son más demandadas. Raquel González Setién, fundadora de Kaitxo (Las Enkartaciones, Bizkaia), es la primera catadora de cacao y chocolate titulada en España y también es pionera en este tipo de catas desde 2018. Raquel es una de las grandes defensoras del movimiento “bean to bar” (del haba a la tableta) donde la selección manual de las habas, su tostado, descascarillado y moldeado marca la gran diferencia de un gran cacao y de esta premiada marca que cuenta con más de 20 referencias con una filosofía basada en la responsabilidad social y el respeto por el medio ambiente. [www.kaitxo.com](http://www.kaitxo.com) / Por ODX

## Yemas de Santa Teresa De Lux

La artesanal marca centenaria, Santa Teresa Gourmet, lanza una edición limitada llamada “Yemas DELUX”, inspirada por el nuevo álbum de la cantante Rosalía y que rinde homenaje a su canción “Sauvignon Blanc”.

La marca abulense, nacida en 1860, ha creado en esta ocasión, un *packaging* especial con media docena de yemas que “se visten con un delicado velo de Sauvignon Blanc, una uva muy aromática que realza la nitidez y pureza de la yema de huevo. Una elaboración especial donde la suavidad de la yema artesanal se funde con las notas aromáticas y cítricas del Sauvignon Blanc”. Esta edición limitada, está solo disponible en tiendas Santa Teresa y en la tienda *online*: [www.santateresagourmet.com](http://www.santateresagourmet.com) / Por ODX



## 875m

### Pack El Coto de Rioja

El dúo 875m de El Coto de Rioja evoca el espíritu de Finca Carbonera, el viñedo más alto de Rioja, donde el cielo y la tierra se encuentran en cada cepa. Dos vinos que nacen de un mismo paisaje: un tinto y un blanco que expresan su entorno con pureza y carácter. Por un lado, 875m Tempranillo es un vino vivo y fresco, con notas de cereza y fruta roja que se funden con ecos de moka, cacao y un sutil final balsámico. Mientras que 875m Chardonnay despliega una armonía de aromas frutales y florales, suavizados por la fermentación en barrica, con toques de piña y vainilla que hablan de la delicadeza del roble francés. [elcoto.com](http://elcoto.com) / Por Laura S. Lara



## Guía EVOOLEUM 2026

Considerada la “Biblia” de los 100 mejores AOVEs (aceites de oliva vírgenes extra) del mundo, esta décima edición contiene 67 AOVEs españoles y 44 de ellos andaluces. En el Top 10 destacan cinco vírgenes extra españoles, cuatro italianos —el ganador es Monini Monocultivar Coratina—, y uno sudafricano. Además de la calidad, el jurado premia los mejores diseños de *packaging*, los veinte mejores pequeños productores —con menos de 2.500 litros por campaña— y los diez vírgenes extra más saludables según su contenido en polifenoles. Con prólogo del chef Jordi Cruz, este año cuenta con un pequeño recetario de cinco recetas del chef Rodrigo de la Calle, además de una pequeña guía de oleoturismo. [www.evooleum.com](http://www.evooleum.com) / Por ODX



## Experto en vino en 24 horas

Tras más de 40 años de trabajo, la primera mujer del mundo ajena al sector que consiguió el título de “Master of Wine”, Jancis Robinson, acerca el vino a todo tipo de públicos (Ed. Planeta). La crítica y periodista de vino inglesa, nos explica las diferencias entre los distintos vinos «sin esas florituras que a veces generan cierta aversión o perplejidad», como escribe el sumiller Ferran Centelles (elbulliFoundation) en su prólogo.

Robinson nos explica cómo valorar la forma de las botellas, entender sus etiquetas, distintos consejos de maridaje o cómo aprender a valorar la relación calidad-precio de una botella. / Por ODX



## Guía Vinos Gourmets 2026

Con 1.295 bodegas referenciadas, 5.017 vinos reseñados y 4.085 vinos catados a ciegas, la Guía Vinos Gourmets, a punto de cumplir medio siglo de trayectoria y con un reciente Premio Nacional de Gastronomía a la labor de su fundador, Francisco López Canis, lanza su 41 edición. Entre sus novedades, la Guía incorpora un Cuadro de Honor de Vinos Ecológicos, reuniendo a aquellos que han obtenido una puntuación igual o superior a 90 puntos sobre 100 y otras novedades, como el noticiario donde presenta los principales acontecimientos del mundo del vino, donde el año que viene seguro que estaremos presentes con “Madrid. Días de Vino”. [www.gourmets.net/guia-vinos-gourmets](http://www.gourmets.net/guia-vinos-gourmets) / Por ODX





# MADRID

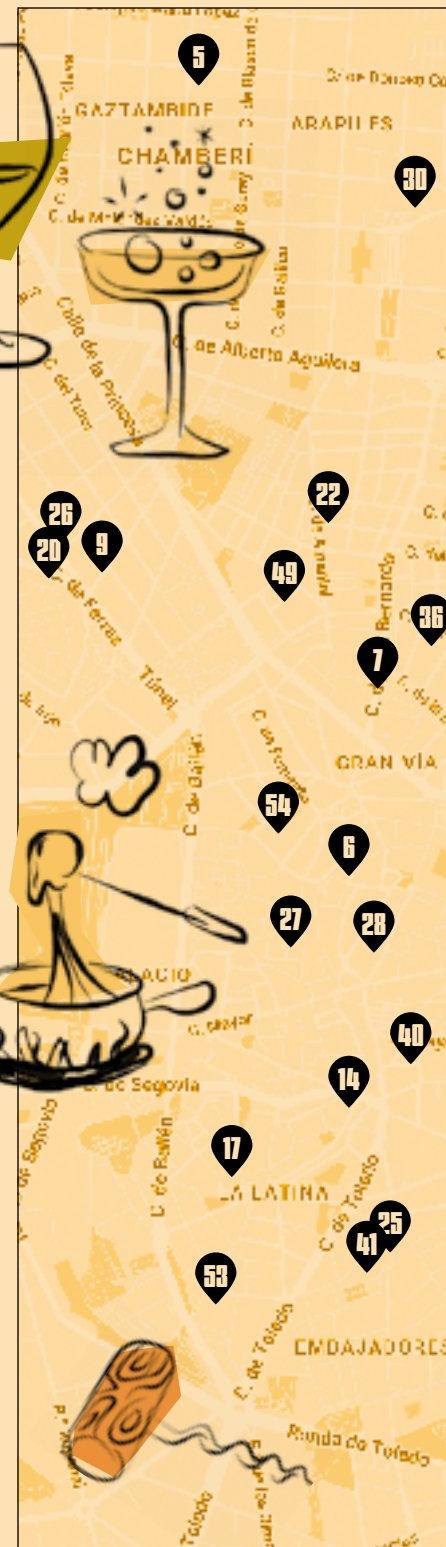
## DÍAS de VINO

### La Ruta



- 1 [B] bar Fuente del Berro, 15
- 2 Bálamo Cooperación, 11. 28922 Alcorcón
- 3 Berria Pl. de la Independencia, 6
- 4 Bocanada Wine Bar León, 5
- 5 Bodegas Jiménez Donoso Cortés, 66
- 6 Brunetti Caños del Peral, 9
- 7 Brunetti San Bernardo, 35
- 8 Brunetti Santa Isabel, 3
- 9 Brutalista Juan Álvarez Mendizábal, 34
- 10 Caño Ibiza, 35
- 11 Café Comercial Gta. de Bilbao, 7
- 12 Can Viu Santa Engracia, 27
- 13 Casa de Las Artes Meliá Collection Atocha, 83
- 14 Casa Paco Pl. de Puerta Cerrada, 11
- 15 Coalla Dr. Castelo, 34.
- 16 Coalla Serrano, 203
- 17 Cocol Cost.ª de San Andrés, 18
- 18 Corchito Salitre, 2
- 19 Cruda Sala Divino Vallés, 28
- 20 Cuenllas Ferraz, 5
- 21 Cuenllas Orellana, 4
- 22 De Vinos Palma, 76
- 23 Divino Madriz Mercado de San Fernando (Embajadores, 41)
- 24 DOC Wine Bar Españaeto, 2
- 25 El Gordito - All Day Pl. de Cascorro, 17
- 26 Entrevinos Ferraz, 36
- 27 Estando Contigo Independencia, 1
- 28 Extrem Arenal, 17
- 29 Ganz Almadén, 9
- 30 Glop Fernando el Católico, 6
- 31 La Botica de Las Letras Cervantes, 10
- 32 La Burbujería Barco, 7

- 33 La Caníbal Argumosa, 28
- 34 La Capa Condes de Barcelona, 8
- 35 La Catapa Menorca, 14
- 36 La Fiambrera Art Gallery Pez, 30
- 37 La Fisna Wine Bar Amparo, 91
- 38 La Tintorería Vinoteca Gurtubay, 4
- 39 Lhardy San Jerónimo, 8
- 40 Los Galayos Botoneras, 5
- 41 Malacatin Ruda, 5
- 42 Masa Trafalgar, 22
- 43 Micasita Bar à Vin Gutenberg, 6
- 44 Nato Elisa, 1
- 45 One Art Way Provisiones, 26
- 46 Propaganda Libertad, 12
- 47 Restaurante 80/20 Carranza, 11
- 48 Root Concept San Andrés, 29
- 49 Taberna 13 Cuadros San Bernardino, 5
- 50 Taberna andaluza Sacromonte Mercedes Manjón, 3
- 51 Taberna Antonio Sánchez Mesón de Paredes, 13
- 52 Taberna La Rox Lope de Rueda, 39
- 53 Trava Calatrava, 26
- 54 Tresiiies Bola, 4
- 55 Vegamar Sagasta, 14
- 56 Vino & Compañía Plaza de Olavide, 5
- 57 Vinology Conde de Aranda, 11
- 58 Vinology Zurbano, 13
- 59 Viva Madrid Manuel Fernández y González, 7
- 60 Wines & Rituals-Montsequi Galería de Arte Alonso Cano, 42
- 61 UDIT Universidad - Campus Internacional de Diseño e Industrias Creativas (Sede principal) Av. de Alfonso XIII, 97







¡Toda la programación de Madrid Días de Vino, aquí!



# MADRID DÍAS *de* VINO

## La Ruta

Por Diana Hernández

El mejor plan para este otoño se llama Madrid Días de Vino. Un nuevo proyecto anual que nos invita a descubrir el universo del vino en todas sus facetas en nuestra ciudad. En locales vanguardistas y tradicionales, centenarios y modernos, para todos los paladares y gustos. En los que apuntarnos a una cata, a un taller de puntura, maridajes, ¡hasta resolver un Cluedo! Pero siempre brindando con un buen vino y compartiendo buenos momentos. Esta es la ruta completa de más de 60 espacios que incluye, tanto los locales que ofrecen una actividad o un descuento, como los que ha seleccionado, por votación, nuestra CreWine (ver páginas 6-7), por considerarlos ideales para tomar un buen vino a un precio razonable. Puedes consultarla también en

DIASDEVINO.REVISTAELDUENDE.COM



### Otros locales SELECCIÓN CREWINE



De Vinos De la Palma, 76  
Entrevinos Ferraz, 36  
La Burbujería Barco, 7  
La Catapa Menorca, 14  
Ganz Almadén, 9  
Glop Fernando el Católico, 6  
La Capa Condes de Barcelona, 8  
La Tintorería Vinoteca Gurtubay, 4  
Masa Vins Trafalgar, 22  
Vino y Compañía Pl. de Olavide, 5  
Sacromonte Mercedes Manjón, 3

### [B]-bar

Fuente del Berro, 15

Entre talleres de pintura con vino, sesiones de música con velas, tardes de intercambio de idiomas y encuentros creativos de todo tipo, [B]-bar se instaló en Madrid a principios de 2025 como una cafetería de especialidad que construye comunidad.

21 Y 25 DE  
NOVIEMBRE

*Christmas Craft & Wine. Diseña tu propia corona navideña mientras disfrutas de vino caliente casero*



### Berria Wine Bar

Plaza de la Independencia, 6

Entre sus más de 2.000 botellas de diferentes partes del mundo, Berria es reconocido como un bar de vinos moderno y cosmopolita. Desde su terraza junto a la Puerta de Alcalá se pueden degustar algunas de las referencias más exclusivas de bodegas grandes o pequeñas, acompañadas de una carta de platos tradicionales de la comida española. Actualmente, Mario Ayllón Expósito es el sumiller a cargo de sorprender con etiquetas poco convencionales e invitar al público a salir de la zona de confort.



### Cenas maridajes "Entre olas y viñedos" (a cinco pases)

20 DE NOV • 20:30H • 45€

Dirigido por el equipo técnico de las Bodegas Matarromera  
D.O. Ribeiro / D.O. Rías Baixas / D.O. Rueda / D.O. Ca Rioja.

4 DE DICIEMBRE

Dirigido por el Grupo Valdecuevas. Bodega Valdecuevas. D.O. Rueda / Bodega Cantovera D.O. Ribera del Duero

27 DE NOV • 20:30H • 45€

Dirigido por el equipo técnico de Zamora Company Bodegas Mar de Frades / Bodega Cruz de Alba / Bodegas Ramón Bilbao

11 DE DICIEMBRE

Dirigido por la Bodega Palacio de Bornos D.O. Rueda  
Reservas en [balamorestante.es](http://balamorestante.es)

## Bálamo

Cooperación, 11 (Alcorcón)



Hay quien entiende el vino como una nota al pie de la carta y quien lo convierte en argumento principal. Desde 2018, Bálamo se ha consolidado como un referente de cocina mediterránea bien hecha, especializado en mariscos y pescados que se reciben frescos cada día. Ahora da un paso más y amplía su propio imaginario con Gran Reserva, un espacio hecho a medida para quienes se toman el vino en serio, lo disfrutan a tragos lentos y sin prisa por levantarse de la mesa.

### Gran Reserva: el nuevo templo del vino en Bálamo

En Bálamo el producto siempre ha sido el protagonista, y Gran Reserva nace para llevar esa filosofía al máximo nivel. Este espacio de mil metros cuadrados dedicados solo al vino lleva la firma del arquitecto Rui Costa, que se ha llevado el imaginario vinícola al terreno del espectáculo: cortinas y alfombras granates, maderas nobles y una escalera en forma de bidón metálico que provoca la sensación de estar bajando al interior de una bodega. Gran Reserva se organiza en 19 espacios, cada uno apadrinado por una bodega de prestigio. Lejos de ser reservados al uso, son cápsulas de historia donde cada sala refleja los orígenes de la bodega, con cartas diseñadas para perderse entre denominaciones, añadas y estilos.

Esta nueva apuesta de Bálamo está pensada para poner en valor el trabajo de las bodegas detrás de sus referencias más especiales a través de sus catas y maridajes semanales. Sesiones en las que bodegas nacionales toman el protagonismo, comparten su saber hacer, cuentan anécdotas de viñedo y acercan su universo

al público. Todo pensado desde el disfrute, pero sabiendo que conocer a fondo lo que hay en cada copa permite enriquecer la experiencia.

La carta de Bálamo mantiene intacta la esencia de la cocina mediterránea y el cuidado absoluto por el producto. Entre la calidad gastronómica y una bodega con vinos de alto nivel, se ha convertido en un lugar para celebraciones especiales tanto familiares como sociales o corporativas, con un espacio que se reparte en distintos escenarios: un gran salón presidido por un jardín vertical, una sala con mesas altas para veladas más espontáneas, la terraza exterior o El Arrecife, uno de sus salones más solicitados por sus cristaleras que se abren al exterior.

Con la llegada de Gran Reserva, Bálamo suma una capa más a su propuesta: un rincón en el que el vino se entiende como una experiencia completa, tan importante como el plato y la conversación que lo acompañan.





**Bocanada Wine Bar**  
León, 5

Bocanada demuestra que doce metros cuadrados bastan para montar un pequeño universo. Al frente está la sumiller Amanda Leite Fontes, que decidió cambiar las reglas del juego y sustituir la carta fija por chefs invitados de primer nivel. Desde entonces, su pizarra de vinos siempre cambiante, presidida por vinos naturales, se cruza con propuestas gastronómicas frescas, juguetonas y efímeras cuyo único lamento será no poder repetir.

**DEL 28 AL 30 DE NOVIEMBRE**

Con motivo de Madrid Días de Vino, ofrecen **10% de descuento en vinos italianos seleccionados**

**Bodegas Jiménez**  
Donoso Cortés, 66

Cariño, mimo por los detalles, una cuidada carta de vinos de unos quince vinos en rotación y uno de los mejores vermouths de la capital, que solo se puede degustar aquí (lo elabora una familia de Reus con un toque único que le dan sus amigos de Macera), conforman los cimientos de esta pequeña bodega histórica de Madrid. Un bar de los de toda la vida, icónico en el barrio, cuyo origen se remonta a 1947 y que hasta hace unos años fue regentado por unos hermanos muy queridos en Chamberí, a los que les han tomado el relevo otros dos hermanos, también muy queridos en Madrid, expertos y amantes de la hostelería, Jorge y Diego Chapa. ¿El secreto de su éxito? Mantener la esencia de esta bodega, que un día, vio elaborar vinos y vermouths en sus tinajas casi centenarias, con un gran producto de proximidad y recetas de toda la vida, pero con un toque diferencial. Otro de sus secretos, es que también utilizan los vinos de su propia carta para elaborar gran parte de sus platos, como sus boquerones en vinagre, elaborados al estilo “Jiménez” con una primera elaboración de una familia de Santona y finalizados con un toque de naranja, vermouth, un chorrito de AOVE, un picado de piparras y una gelatina de vermouth. Las carrilleras, las albóndigas,



**15 DE NOVIEMBRE**

Invitado **Manu Cantalapiedra** de **Bodegas Cantalapiedra** (La Seca, Valladolid)

**Brutalista**  
Juan Álvarez Mendizábal, 34

El brutalismo arquitectónico inspira su manera de entender la cocina: elaboraciones sencillas, directas, donde el producto se respeta y se potencia su sabor a través de escabeches, fermentaciones y confitados, técnicas que dominan con maestría y definen su carácter. Se decantan por vinos tradicionales que acompañan con humildad, especialmente interesados por el vino de Jerez y de Sanlúcar.

**Brunetti**  
Caños del Peral, 9 / San Bernardo, 35 / Sta. Isabel, 3

Bajo la mirada experta de su fundador, Luca Tarabuzzi, Brunetti reúne una exquisita selección de productos italianos, desde manjares gastronómicos o bebidas hasta piezas de arte y moda. En cualquiera de sus tres locales en Madrid, puedes empezar el día con un café recién hecho o dejarte llevar por la tarde con una copa de vino.



la ensaladilla o su tarta de queso son algunos de los platos estrella de este acogedor local histórico, revisitado, con una excelente relación calidad – precio. Muy de “Madrid. Días de Vino”.



**Caíño**  
Ibiza, 35

Una taberna canalla y divertida donde se toman las cosas muy en serio. Se disfruta de un juego constante entre referencias curiosas, etiquetas de pequeños bodegueros y tragos exclusivos. Al frente de la selección está la enóloga Lucía Araque, que imprime su sello personal en cada etiqueta. Aquí los vinos se disfrutan por sí solos o acompañados de alguno de sus bocados con alma española: platos con chispa, de temporada y clásicos que se reinventan con un giro alternativo. Organizan catas que recorren España de norte a sur y cruzan fronteras para brindar con lo mejor de cada rincón del mundo.



**20 DE NOV • 19:30H • 35€**  
**Cata de vino fenicio**

—

**22 DE NOV • 50€**  
**Galicia en quesos y vinos.**  
Cata y queso

—

**27 DE NOV • 19:30H • 30€**  
**Cata de vinos continentales**

—

**29 DE NOV • 45€**  
**El Mediterráneo europeo.**  
Cata y moja. Sol, mar y vino. Una ruta por lo mejor del Mediterráneo

**Consulta todas las catas especiales que hacen los jueves y sábados de diciembre en [caino.es](http://caino.es)**

**Can Viu**  
Santa Engracia, 27

Can Viu es un nuevo bar de vinos en el corazón de Chamberí, con alma mediterránea y esencia mallorquina, que nació con la idea de crear un espacio en el que el núcleo sea el vino y el arte de compartir alrededor de una mesa.

Can Viu busca trasladar a sus clientes ‘vibras’ mediterráneas: disfrutar de un vino en buena compañía, en un ambiente relajado que evoca la brisa del mar y la calma de Mallorca. La propuesta de vinos incluye tanto vinos tradicionales como naturales. Una selección cuidada y abanderada por el respeto por la vid, producción responsable y carácter artesanal.

Nuestra propuesta gastronómica es una oda al buen producto: platillos que maridan con el vino —no al revés—. En carta ofrecemos: brioche de tartar de atún rojo, ceviche de lubina, stracciatella de burrata, pasta fresca y tomates que saben a tomate (entre otros).



**Actividades noviembre y diciembre**

**20 DE NOVIEMBRE**  
Francia en Can Viu con la **bodega Beaujolais Nouveau**.

—

**26 DE NOVIEMBRE**  
**Cata con Chapi Wines**, vinos naturales de Madrid inspirados en Georgia. Dónde nacen, cómo se hacen y la historia detrás de ellos.

—

**3 DE DICIEMBRE**  
**Social wine after run**. Disfruta de un vino ‘post-running’.

—

**13 DE DICIEMBRE**  
**Brunch & Bubbles**. Espumosos para acompañar ese desayuno tardío de sábado.

—

**17 DE DICIEMBRE**  
**Vinos y bodegas de Mallorca**. Para profesionales o curiosos, conoce la región vitivinícola de Mallorca de la mano de sus bodegueros.

—

**24 DE DICIEMBRE**  
**Aperitivo y vermouth de 12:30 a 19:00h**. La antesala perfecta para nochebuena.





## Coalla

Serrano, 203 / Dr. Castelő, 34



Desde aquella primera tienda de ultramarinos en el centro de Gijón han pasado setenta años. Hoy, Coalla ha llevado su sello de calidad a Oviedo y, más recientemente, a Madrid, con dos espacios que se han convertido en referentes. En sus estanterías y cavas se alinean más de 2.000 vinos, españoles e internacionales, seleccionados con un criterio minucioso y una clara devoción por el origen. Puedes llevártelos a casa o disfrutarlos *in situ*, en alguna de sus mesas altas acompañados de un picoteo de productos de origen y pan recién horneado. Cada mes organizan catas y encuentros con bodegueros, una invitación a descubrir el vino desde dentro con cercanía y pasión.



## Corchito

Salitre, 2

Con solo dos años desde su apertura, es uno de los más nombrados de Madrid y no por inercia: aquí se viene a bajar revoluciones, descubrir nuevos sabores y alargar la copa. Para acompañar sus vinos naturales, platos clásicos con guiños viajeros y acento argentino, un picoteo fresco y pensado para compartir. Tienen un calendario inquieto con eventos que anuncian cada semana: duelos de botellas, catas astrológicas, charlas filosóficas o noches de tapas temáticas que completan la experiencia.



27 DE NOVIEMBRE

**Cata gastronómico-artesana “Sentir la lana”.** Un recorrido por las genealogías laneras y una selección de vinos, quesos y productos autóctonos de cada territorio.

## Cocol

Costanilla de San Andrés, 18

Con ocho años de historia en la Plaza de la Paja de La Latina, Cocol se ha convertido en un mapa vivo de oficios artesanos: cada pieza llega de recorridos por España de norte a sur en búsqueda de piezas auténticas y hechas con técnicas tradicionales. El arte de lo cotidiano se cuela entre sus estanterías a través de cerámicas, textiles y objetos únicos que cuentan historias. Reivindican el valor de lo hecho en España a través de talleres, actividades y encuentros entre el público y artistas.



## Cruda Bar

Divino Vallés, 28

Poniendo a prueba las fronteras entre quien sirve y quien brinda, en Cruda Bar no hay barra. Toda una declaración de intenciones que habla de la cercanía que atraviesa el proyecto: proveedores con nombre y apellido, productores de vino a los que conocen de cerca y una hospitalidad que abraza. En cocina apenas tocan el producto para dejarlo hablar por sí solo, mientras sus vinos naturales y sesiones de DJ improvisadas hacen el resto.



## Divino Madriz

Embajadores, 41, Local 2  
(Mercado de San Fernando)

Hay lugares que parecen surgir de la alegría de un brindis compartido. A la derecha de la entrada principal del Mercado de San Fernando, Divino Madriz se ha convertido en uno de esos rincones con alma, donde Giulia y Alicia, “las divinas”, han unido el amor por sus orígenes (La Toscana y Málaga) a través del vino, la comida y la alegría de compartir. En octubre celebraron el primer aniversario de un pequeño espacio que no se queda corto en entusiasmo y hospitalidad.

Entre copas de *prosecco*, *spritz* y vinos aromáticos, lo más auténtico de Italia se entrelaza con la tradición española para guiarnos en un viaje gastronómico. En la barra se preparan aperitivos clásicos y tablas mixtas de embutidos y quesos italianos, cortados al momento, con una selección que recorre el país de norte a sur: mortadela de Bolonia, *speck* de los Alpes, salami toscano, *guanciale* del Lacio, *parmigiano* de Parma o la *scamorza* ahumada de Abruzzo. Su carta, que se renueva por temporadas, combina el encanto del aperitivo italiano con la calidez andaluza. Los paninis, hechos al momento con pan de *focaccia* o mollete, son la prueba viva de esta fu-

sión. Todo está pensado para un picoteo espontáneo en pleno mercado o para llevar y seguir el festín en casa. Detrás de la barra, una pantalla desvela el origen de cada vino y nos invita a recorrer cada región de Italia copa por copa. Además, Giulia y Alicia organizan con mimo catas, degustaciones y maridajes, experiencias donde comparten de cerca su pasión por el vino y la cultura gastronómica. Divino Madriz demuestra que España e Italia comparten una forma de vivir, de brindar y disfrutar alrededor de la mesa. Un rincón en Lavapiés donde el vino se celebra con acento italiano, siempre lleno de autenticidad y alegría.



**CON MOTIVO DE MADRID DÍAS DE VINO,** proponen un **recorrido por Italia en cuatro copas:** prosecco con carpaccio de bresaola, Falanghina (blanco) con mini focaccia de mortadela, burrata y trufa, Primitivo (tinto) con diversos quesos italianos y, para terminar, una copa de vino dulce Vin Santo, acompañado de cantucci (galletas de almendras).





## De Vinos

Palma, 76



Detrás de esta taberna de barrio con más de diez años de historia está Yolanda Morán, sumiller y alma del proyecto, que ha convertido De Vinos en un pequeño santuario para los amantes del vino. Denominaciones menos conocidas, marcas de autor y etiquetas que cambian constantemente, una invitación a dejarse sorprender y descubrir nuevos matices. Todo se acompaña con una selección afinada de quesos, ibéricos, encurtidos, conservas y salazones.



## El Gordito - All Day

Plaza de Cascorro, 17

En 2024, Nacho y Bruno, dos almas viajeras e inquietas, abrieron un primer local de El Gordito que conquistó al barrio de Malasaña a base de un *brunch* bien ejecutado y ambiente desenfadado. Este año han dado el salto con un segundo local en La Latina, donde repiten con los *hits* de la casa y se suman a la fórmula copas de vino natural hasta la medianoche. Acaban de estrenar una nueva carta de vinos, así como un nuevo vino de la casa –blanco y tinto– para disfrutar por copa o en jarra de medio litro.



## D.O.C Wine Bar

Españoleto, 2



Enoteca especializada en vinos italianos en el corazón de Chamberí, fundada en 2018 por los –también italianos– Silvia y Fabio. Cualquiera de sus más de 600 referencias de todas las regiones de Italia se acompaña con aperitivos sencillos inspirados en recetas italianas. Los sábados por la tarde se viven sus catas, a veces a ciegas con desafíos entre dominaciones de origen de otros países. **Cada semana anuncian sus catas por redes sociales.**



15 DE DICIEMBRE  
–  
“Cata mortal” por la Asociación de Tragedias del Tiempo, donde resolverás un entramado criminal a través del vino.

## Estando Contigo - Tragedias del Tiempo

Independencia, 1

Tapas que se salen de lo típico, amor por el buen vino y mucho carácter a un paso de Ópera. Más que una taberna, Estando Contigo es un espacio para reunirse por el puro placer de compartir. Cada mes organizan catas y degustaciones que se viven bajo un ambiente juguetón, relajado y sin pretensiones.

20 DE NOVIEMBRE  
–  
Maridaje de libros y vinos con Bodegas Protos y la escritora Espido Freire



## La botica de Las Letras

Cervantes, 10

Patricia y Andrea son las creadoras de este pequeño refugio donde la creatividad tiene su propia receta. Librería secreta, estudio creativo y punto de encuentro para almas curiosas con una agenda siempre viva: presentaciones de libros, talleres de escritura o sus “verbenas literarias” que combinan vino, música y lectura. Un espacio abierto a la inspiración, la creación artesana y el pensamiento reflexivo.



15 DE NOV · 12:30H  
–  
Se inaugura la exposición “HÔTELS”, del ilustrador Jorge Arévalo, con una degustación de vermouth El Bandarra. Se podrá visitar hasta el 17 de enero.

## La Fiambrera

Pez, 30

Detrás de lo que hoy es La Fiambrera están las miradas de Ruth y Maite, dos cómplices del arte que han hecho posible que un lugar como este existe en Madrid: donde el arte no solo se muestra y se vende, sino que también funciona como punto de encuentro, generador de conexiones y eje para trazar nuevas historias. En su tienda de arte contemporáneo encuentran piezas únicas, series cortas y colecciones muy cuidadas, sumado al sótano en el que acogen exposiciones temporales de los artistas que representan.



27 DE NOVIEMBRE  
–  
Cata con la bodega “A pie de Tierra”. Celebran la garnacha que nace en el medio Alberche, marcada por la sierra de Gredos.

## La Caníbal

Argmosa, 28



Marcan la diferencia con sus vinos de grifo: sirven dieciséis variedades únicas que van rotando; en botella, hasta 800 referencias nacionales e internacionales. Todo curado por Pablo Silva, sumiller gallego que apuesta por vinos sin aditivos, con sabor a tierra, a uva y a paisaje. En La Caníbal, la propuesta invita a entender lo que consumimos de una forma más cercana y honesta: quesos locales en su punto justo de maduración, cerveza artesanal salida de su propia fábrica y una cocina de producto, tradicional y sin artificios. Organizan cursos, catas y experiencias que invitan a descubrir sus productos con una mirada auténtica, con el compromiso de dignificar el campo y la viticultura tradicional.



Todos los **miércoles** organizan **catas** en las que vas a salir viendo el vino de otra manera.

## La Fisna

Amparo, 91



Con alma de taberna del siglo XIX, La Fisna lleva una década rompiendo esquemas en esto del vino. Bajo sus techos altos, acabados de madera y paredes de ladrillo visto, sus más de 900 referencias se salen del guion para dar paso a pequeños productores, vinos de mínima intervención y bodegas independientes. Al mando está Delia Baeza, que abrió este local sin grandes expectativas y acabó creando un espacio pionero, de referencia internacional, donde el vino se entiende de otra forma. Las copas se acompañan con una cocina de mercado y mucho respeto al producto: platos castizos, de temporada, pensados para compartir.





## NATO Robata Tapas & Bar

Elisa, 1



El local que ha conquistado el corazón de Usera lo ha hecho con una propuesta rompedora, moderna y sin miedo a salirse del guion. Su carta, breve y disfrutona, que invita a probarlo todo de una sola sentada. Su mirada hacia el vino está puesta en ofrecer etiquetas nacidas allá donde la tierra y el ser humano se encuentran para dar forma a una bebida que es, en sí misma, una experiencia. La selección rota con frecuencia e incluye blancos, verdes, naranjas, rosados, tintos, claretes, sidras o cervezas, siempre en sintonía con una gastronomía que baila entre lo asiático y lo español.

26 DE NOV • 20:30H • 40€  
**Fondue & Wine Night**

10 DE DIC • 20:30H • 45€  
**Sparkling Night.**  
Una cata efervescente con tres espumosos.

Dirigidas por Mattia Pierantoni Cerquozzi



## Propaganda

Libertad, 12



Vinos con acento italiano, servidos con una mirada moderna, divertida y sin complicaciones. Sus referencias van acompañadas de una propuesta gastronómica que cambia según la temporada. Especialistas en acercarnos el vino desde un nuevo enfoque, con eventos especiales donde bien te llevan a recorrer Italia a través del vino o a catar tintos bajo la luna para una experiencia ancestral; siempre con veladas íntimas entre aromas que seducen y a la luz de las velas.



## One Art Way

Provisiones, 26

En este estudio de arte en Embajadores, el vino y los pinceles son la excusa para conectar con las emociones, los sentidos y la creatividad. En sus talleres de pintura introspectiva puedes ir solo para conocer gente nueva, en pareja para un plan distinto o con amigos; lo importante es el tiempo compartido mientras la conversación fluye. Más allá de la obra que te llevas a casa, la propuesta de One Art Way es hacer una pausa y reconectar contigo.



20, 21, 27 Y 28 DE NOVIEMBRE

### Maridaje especial

Vino blanco / Causa de atún o Mejillones con leche de tigre

Vino tinto / Yuca frita con alioli de ají amarillo y Croquetas de boletus y de pulpo

## Restaurante 80/20

Carranza, 11

Entre Malasaña y Chamberí, 80/20 propone un viaje culinario que cruza España, Italia y Perú de la mano del chef Brandon Herbas. Su misión: mezclar tradiciones gastronómicas con técnicas contemporáneas. Así, la cocina de 80/20 dialoga con su selección de vinos: ceviches que piden un buen blanco o unas croquetas de boletus, imprescindibles de la carta, que reclaman un tinto con carácter. Lo mejor es dejarse guiar por el equipo para encontrar el acompañante perfecto en cada bocado.



21 DE NOVIEMBRE  
“Taller de vinitos”

22 DE NOVIEMBRE  
“Hay vida más allá de Rioja”

28 DE NOVIEMBRE  
“Flight de vinitos”

## Root Concept

San Andrés, 29

Un refugio lleno de intención donde organizan catas de vinos naturales todas las semanas. Root Concept es una tienda de vinos y otros placeres: café es de especialidad, cervezas artesanales o vermut, siempre de pequeños productores repartidos por España. En sus talleres desmontan mitos para demostrar que el vino sí puede ser divertido, siempre bajo la misma consigna: «Nos mueve el amor, nos empuja el café y nos salva el vino».



## Taberna 13 cuadros

San Bernardino, 5

Un bar de vinos en Conde Duque que, cuando nació hace tres años, ya estaba predestinado a convertirse en lugar predilecto del barrio. Su propuesta es tan fresca y actual como tradicional y sencilla: la tortilla de patatas ya es bandera de la casa y sus vinos se escogen entre aquellos de mínima intervención y de pequeñas bodegas. La fórmula se completa con sus exposiciones temporales de artistas emergentes para contemplar con copa en mano.



25, 26 Y 27 DE NOV

Ofrecen un maridaje especial de **Val do Galir Godello** (D.O. Valdeorras) con una **tapa de mejillones Bouchot** ligeramente picantes.

## Taberna La Rox

Lope de Rueda, 39

Nace del deseo de su fundadora por tener un refugio como este en su barrio: una neo taberna acogedora, madrileña y con personalidad. Aquí se respira energía en cada rincón, en sintonía con su cocina casera y vinos escogidos uno a uno. Un sitio infalible donde romper la rutina con gracia o celebrar una ocasión especial.



## Vegamar

Sagasta, 14

Desde las montañas del Alto Turia, nacen los vinos de Vegamar: mediterráneos de altura, con esencia de serranía. La bodega, dirigida por la enóloga Maripaz Quílez, lleva más de dos décadas educando el placer del paladar. En su espacio en Chamberí, ofrecen regalos gourmet directos desde su bodega, conservas artesanales y quesos de productores nacionales.



19 DE NOVIEMBRE • 20H

Cata “A ras de suelo” con el Sumiller de **Bodega Borboton** + Tapas.

## Trava

Calatrava, 26

Su apertura en 2024 atendió a una necesidad clara del barrio: un lugar donde desayunar con buen café de especialidad y, sin cambiar de sitio, pasar al picoteo castizo con un vermut o vino. Todo lo seleccionan con detalle para ofrecer el mejor producto, y el vino no es la excepción: sin químicos ni sulfitos, traídos de microbodegas y maridados con tapas de toda la vida con un giro actual. Cada mes sorprenden con nuevas formas de acercar el vino al público: catas temáticas, invitados especiales o maridajes con productos especiales.



1 DE DICIEMBRE

Lanzan la **nueva carta de comidas** para la temporada de invierno.

## Tresiies

Bola, 4

Rodeadas del encanto del barrio de Las Austrias, Lei Xiang y Siyuan Xu, decidieron crear un rincón propio donde compartir su pasión por el vino natural. Su selección, siempre cambiante, da paso a botellas que cuentan historias de viñedos, viticultores y añadas. Este año han estado elaborando su propio vino junto a la bodega valenciana Cueva, que verá la luz en 2026 y se convertirá en el vino de la casa de Tresiiies.



Vinology
Zurbano, 13 / Conde de Aranda, 11

Hay quienes entienden el vino como una forma de contar historias, de capturar lo más auténtico de un territorio y de despertar emociones en quien está dispuesto a dejarse llevar.

concibe como un lenguaje universal. Su propósito al fundar Vinology siempre fue claro: un lugar donde acercar al público al vino artesano, a los productores que lo hacen posible y a la filosofía que esconde cada botella.

que son capaces de reflejar la autenticidad del territorio del que provienen. Armonía entre plato y copa
Sus referencias se acompañan con una cocina de temporada, recetas elaboradas con respeto por la estacionalidad y los procesos sostenibles.



Table with 2 columns: Date/Time, Activity/Event. Rows include wine tastings, dinners, and workshops.

28 DE NOVIEMBRE
Ritual del silencio en Galería de Arte Montsequi

Wines & Rituals

Cansados del ruido, las pantallas y las prisas, esta propuesta invita a vivir experiencias sensoriales alrededor del vino como vehículo que nos lleva hacia dentro.



© Valentina Viceconte

MADRID
DÍAS de VINO



Programación
noviembre | diciembre 2025

Noviembre

Sábado 15

La Fiambrera Art Gallery
Inauguración de exposición "HÔTELS" de Jorge Arévalo

Brutalista Invitado Manu
Cantalapiedra de Bodegas Cantalapiedra

Martes 18

Vinology (Zurbano, 13)
Cata y cena maridaje. Grandes vinos argentinos, con Pilar Oltra.

Miércoles 19

Caíño Cata de vino fenicio.
Trava Cata "a ras de suelo" con el Sumiller de Bodega Borboton

Jueves 20

Can Viu Vinos de la bodega francesa Beaujolais Nouveau.

La Botica de Las Letras
Maridaje de libros y vinos con Bodegas Protos

Restaurante 80/20 Maridaje especial.

Bálamo Cena maridaje.

Viernes 21

[B]-Bar Christmas Craft & Wine.
Diseño de corona navideña con vino caliente casero.

Root Concept "Taller de vinitos"

Restaurante 80/20
Maridaje especial.

Sábado 22

Caíño Cata y quesos de Galicia.

Root Concept "Hay vida más allá de Rioja"

Domingo 23

Bocanada Wine Bar Postres y champagne.
Maridaje con un menú especial de postres de la mano de Nacho Tirado

Martes 25

Vinology (Zurbano, 13)
Cata y cena maridaje Bodegas Muga: la esencia de Rioja.

[B]-Bar Christmas Craft & Wine.
Diseño de corona navideña con vino caliente casero.

Taberna La Rox Maridaje especial.

Miércoles 26

Can Viu Cata con Chapi Wines,
vinos naturales de Madrid inspirados en Georgia.

Propaganda Fondue & Wine Night (20:30h).

Taberna La Rox Maridaje especial

Jueves 27

Caíño El Mediterráneo europeo.
Cata y moja. Sol, mar y vino.

La Caníbal Cata de la bodega "A pie de Tierra".

Restaurante 80/20 Maridaje especial.

Bálamo Cena maridaje.

Cocol Cata "Sentir la lana".

Taberna La Rox Maridaje especial.

Viernes 28

Brunetti 10% de descuento en vinos italianos seleccionados.

Root Concept "Flight vinitos"

Restaurante 80/20 Maridaje especial.

Wines & Rituals Ritual del silencio en Galería de Arte Montsequi.

Sábado 29

Brunetti 10% de descuento en vinos italianos seleccionados.

Vinology (Conde de Aranda, 11)
Taller de Introducción a la Cultura del vino

Domingo 30

Brunetti 10% de descuento en vinos italianos seleccionados.

Diciembre

Martes 2

Vinology (Zurbano, 13)
Taller de manifestación y vino por FlorBond & Vinology.

Miércoles 3

Can Viu Social wine after run.

Jueves 4

Bálamo Cena maridaje.

Martes 9

Vinology (Zurbano, 13)
Cata de 9 vinos caja Duclot y maridaje.

Miércoles 10

Propaganda Sparkling Night (20:30h).

Jueves 11

Bálamo Cena maridaje.

Sábado 13

Can Viu Brunch & Bubbles.

Lunes 15:

Estando Contigo "Cata mortal" por la Asociación de Tragedias del Tiempo, donde resolverás un entramado criminal a través del vino.

Miércoles 17

Can Viu Vinos y bodegas de Mallorca.

Actividades para disfrutar cualquier día

Divino Madriz Degustación de 4 vinos con maridaje.

Taberna 13 cuadros Arte y vino.
Exposición colectiva de collage con artistas emergentes.

One Art Way Paint & Wine todos los viernes y sábados.

MADRID 2026
DÍAS de VINO

El vino es cultura.
Tu proyecto es parte de ella.
¡Abierto el plazo!

PARTICIPA YA EN LA 2ª EDICIÓN.

Escríbenos a:
MADRIDDIASDEVINO@REVISTAELDUENDE.COM



Por Diana Hernández

# Tabernas centenarias

## SOLERA REJUVENECIDA



En el centro de Madrid tenemos la suerte de contar con un amplio número de tabernas y comercios de restauración centenarios. Algunos se mantienen fieles a su tradición más castiza, otros decidieron una renovación total; pero todos guardan el sabor de sus años. Hemos hecho una selección para que cada día de la semana puedas ir a visitar alguno de ellos a tomar un vino, maridado con buena gastronomía. Están ordenados cronológicamente por año de inauguración.

Puedes ver todos los Negocios Centenarios en la web del Ayuntamiento de Madrid [TODOESTAENMADRID.COM](http://TODOESTAENMADRID.COM) además de otros establecimientos, eventos, mercados y mercadillos, eventos, rutas divididos por barrios...

### Taberna Antonio Sánchez

Mesón de Paredes, 13

**DESDE 1787** / La taberna más antigua de Madrid que sigue sirviendo vino con torrijas como lo hacía desde el siglo XIX, cuando cobró popularidad. Aquí se daban cita tertulianos, intelectuales, amantes del arte y del toreo. Ahora, visitar su espacio es como abrir una ventana al pasado, con una carta tradicional adaptada a nuestros tiempos.



### Lhardy

San Jerónimo, 8

**DESDE 1839** / Nacido como pastelería de delicias suizas, pronto se transformó en un restaurante que hoy encarna la alta cocina española. Sus salones, que han sido testigos de dos siglos de historia gastronómica, conservan el aire aristocrático del Madrid del siglo XX. Un viaje a otra época en pleno centro de Madrid.



### Viva Madrid

Manuel Fernández y González, 7

**DESDE 1856** / Un bar madrileño con una estética típica de los años 20 o 30. Combinando tradición y modernidad de forma magistral, actualmente ofrecen tapas de primera y cócteles de autor por el reconocido Diego Cabrera. Su fachada emblemática con azulejos amarillos se mantiene tan intacta como esa esencia castiza que le caracteriza.



### Café Comercial

Gta. de Bilbao, 7

**DESDE 1887** / Su historia se remonta al siglo XIX, pero aquí lo tradicional no está reñido con lo moderno. Año tras año, han ido reinventando su propuesta para adaptarse a las nuevas tendencias, desde la gastronomía hasta el espacio y la carta de bebidas, que hoy sorprende con coctelería de autor perfectamente combinada con una cocina tradicional.

### Los Galayos

Botoneras, 5

**DESDE 1894** / Testigo de tertulias de la Generación del 27. Aquí tuvo lugar la última reunión del grupo antes de la Guerra Civil, con motivo de la publicación de *La realidad y el deseo* de Luis Cernuda. Las copas de vino siempre presentes entre las mesas donde se reunían personajes como María Teresa León, Lorca y Concha Méndez. Hoy, su propuesta fusiona cocina castellana con guiños a las tendencias actuales.



### Casa Paco

Plaza de Puerta Cerrada, 11

**DESDE 1890** / Se dice que Paco, al frente desde los años 30, convirtió a Ernest Hemingway y Ava Gardner en aficionados al buen vino de Valdepeñas y a los pepitos de ternera. Tras su cierre durante la Guerra Civil, la taberna volvió ofreciendo cocido madrileño en raciones individuales a un precio económico, una tradición que todavía se mantiene cada martes.

### Malacatín

Ruda, 5

**DESDE 1895** / Cuando abrió sus puertas, la fachada era modesta con un letrero de "Vinos". En los años 50, la taberna abrió su cocina con platos castizos, fue allí cuando nació Malacatín, bautizada por un mendigo que no dejaba de cantar su famoso "ma-la-ca-tín". El cocido madrileño sigue siendo emblema de la casa, así como la ropa vieja o el rabo de toro. 🍷





Por Laura López Altares

# UVAS *malditas*

Verijadiego, Juan García, Brujidera, Arco... Incomprendidas, casi proscritas, estas variedades minoritarias resurgieron del olvido gracias a unos viticultores singulares que, como ellas, tampoco se doblegaron: aprendieron que en aquella suerte de “resistencia” estaba escrita el alma de sus territorios, y hoy salvaguardan un patrimonio vitivinícola excepcional.



Fotos de #garagewine, (izq.) © Adán Israel, (dcha.) © Abel Valdenegro.

Las maldijeron por complicadas, pero también por su poca productividad o su color; por sus rarezas o su *rebeldía*. Tras esta estirpe de antiheroínas de la viña, como en todo lo maldito, late una raíz de incompreensión. Y un *inconsciente* romántico dispuesto a defender su causa a quemarropa. «Durante años, a las variedades de El Hierro les colgaron el sanbenito de ‘variedades malditas’. Porque dan poco, maduran cuando quieren, cambian de humor con el viento y te obligan a aprenderte el viñedo de memoria. Pero resulta que eso es justo lo que ahora todo el mundo busca: autenticidad, identidad, vinos que no saben a copiar y pegar», apunta certero Rayco Fernández.

A través de Bimbache, su proyecto en la isla más pequeña y desconocida del archipiélago canario, reivindica el valor de aquellas uvas que fueron arrancadas en otras zonas porque, «O no eran rentables» o «no se entendían»: **Verijadiego, Gual, Baboso Negro, Listán Blanco, Listán Negro, Negramoll, Malvasía Aromática...** «El Hierro, por aislamiento y mala leche volcánica, se convirtió en un refugio genético. Es el fin del mundo, pero también el reservorio natural de las variedades autóctonas canarias: casi el 50 % son de esta isla. Aquí no trabajamos ‘varieda-

**«Volviendo al pasado y recuperando las variedades que utilizaban nuestros antepasados, podemos mirar hacia el futuro y encontrar esta autenticidad que dará lugar a vinos únicos, irreplicables en el resto del mundo»**

**Mireia Torres, directora de Innovación y conocimiento de Familia Torres**

des mejorantes’, son uvas con carácter y DNI. Lo tomas o lo dejas. Pero si lo tomas, no lo olvidas», sostiene.

## Rescatar la memoria

Desde un pequeño pueblo de los Arribes del Duero (Formariz, Zamora), otro de estos bellísimos territorios proscritos, el combativo José Manuel Beneitez da voz a un patrimonio vitivinícola extraordinario: «Las variedades de Arribes son malditas porque el territorio es maldito. Es maldito por apartado, por remoto, pero sobre todo porque es muy pobre». Precisamente esa maldición que los aisló por su lejanía y pobreza, también protegió la esencia de un viñedo viejo que, según José Manuel, con-

centra «la mayor riqueza genética que hay en la Península Ibérica».

En La Raya, que cose los destinos de España y Portugal, uvas como la Juan García fueron brutalmente maltratadas, arrancadas (entre otros motivos) por su delicadeza: «Era una variedad difícil de cultivar: su hollejo es muy fino, se pudre con facilidad... lo delicado siempre es difícil en campo. Y, además, tenía otra cosa maldita: coge poco grado, algo que ahora nos parece positivo, pero que durante décadas se asoció a uvas de mala calidad».

Como explica José Manuel, incluso se le atribuyeron un montón de maldades que ni siquiera eran ciertas, vinculadas ya a



«*Ahora lo maldito es interesante para el mercado, y se está autorizando el uso de ciertas uvas minoritarias en zonas grandes. Eso puede quitar a territorios ya muy abandonados algunos de los pocos recursos que tienen para su desarrollo, y me parece tremendamente injusto*»

*José Manuel Beneitez (El Hato y El Garabato)*



su propio malditismo: «Pero a mí me parece que es una variedad preciosa para los que somos pequeños porque te exige tratarla con delicadeza, no le gustan nada a las máquinas. Y creo que es un reflejo de la misma tierra: nuestro paisaje es muy rústico, pero también tiene una belleza sobrecogedora».

Alma de la bodega El Hato y El Garabato junto a Liliana Fernández, su mujer, señala que hay una deuda histórica con estos pequeños territorios y sus variedades, y reclama una mayor concienciación: «Ahora lo maldito es interesante para el mercado, y se está autorizando el uso de ciertas uvas minoritarias en zonas grandes. Eso puede quitar a territorios ya muy abandonados algunos de los pocos recursos que tienen para su desarrollo, y me parece tremendamente injusto».

#### El alma de los marginados

Fil-loxera & Cía es otro de esos proyectos inusuales que nacieron para dar voz a un terruño olvidado (el de Fontanars dels Alforins, en Valencia). De hecho, su nombre hace un guiño a la hambrienta plaga que cambió de forma radical el viñedo europeo como metá-

fora del vuelco que dio a la vida de Pilar Esteve, José Ramón Domenech y Joan Llobel, tres elaboradores que han despertado un patrimonio varietal asombroso. «En 2010 decidimos trabajar con las variedades locales de nuestras propias parcelas: **Verdil, Macabeo, Malvasía, Bonicaire, Monastrell**... Y en 2013 empezamos a recuperar parcelas de otras uvas prácticamente desaparecidas, como la **Arco**, que al ser de ciclo largo se consideraba de las malditas», cuenta José Ramón.

La **Valencí** (de la que destaca su enorme potencial) y la **Ullet de Perdiu** (con una acidez sorprendente) son otras dos variedades ancestrales tocadas por el malditismo que han devuelto a la vida. Inspirados por la singularidad de esta triada de uvas recuperadas, crearon la provocadora gama de vinos *Bienvenidos al Extraordinario Mundo de la Mujer Caballo*: «Estas variedades son

algo diferente, apartadas del día a día, como los personajes del mundo del circo. Pensamos en la mujer barbuda, en toda esa gente que se fue apartando de la sociedad pero que luego da un espectáculo brutal en el escenario. Como ellas, que dan vinos frescos, con buena acidez, brillantes y muy equilibrados».

#### Miradas desafiantes

Quienes también forman parte de este prodigioso escuadrón de recuperadores de uvas malditas son Jesús Toledo y Julián Ajenjo, que crearon #garagewine (Quintanar de la Orden, Toledo) hace diez años con una idea clara: «Salvaguardar el patrimonio de viñas viejas autóctonas de la familia». Y, al mismo tiempo, la memoria del viñedo manchego. Estos dos primos se han convertido en abanderados de las uvas locales y minoritarias, especialmente de la **Brujidera**: «Es una variedad un tanto extraña. Tiene la piel muy dura



Arriba, reproducción in vitro de variedades ancestrales de Familia Torres. Debajo, viñedos de Arrayán. En la página contigua, José Manuel Beneitez, de El Hato y El Garabato, y terrenos de Bimbache en la isla de El Hierro.

y, al masticarla, el sonido que emite es un *brujir*, como un crujido, y de ahí el nombre. Estas uvas se guardaban en las cámaras de casa de mis abuelos para despedir el año porque aguantaban de lujo el paso del tiempo, al tener la piel tan dura no se pudrían», recuerda Jesús Toledo.

Aunque afirma que es la uva más versátil que cultivan, “mágica” por su acidez, fue subestimada y marginada por el color de sus vinos: «Antiguamente, los vinos se pagaban por puntos de color. Y los de Brujidera estaban siempre penalizados porque tienen una capa superbaja. Entonces, los mezclaban con vinos tintos de otras variedades». En su camino hacia el rescate de viñedos y uvas casi extintas, surgió el flechazo con el IVICAM (Centro de Investigación de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha), con quienes iniciaron un convenio de colaboración científica: «Decidimos hacer un viñedo experimental y plantar variedades como la **Tinto Fragoso, Malvar, Verdoncho, Moscatel Serrano**... que siempre han estado en la comunidad, pero habían sido desplazadas por esas variedades denominadas ‘mejorantes’».

Otros productores de la zona como Recuerdo, Vega Tolosa o Arrayán también se han comprometido con la defensa de esas uvas locales: «Nos pueden ayudar de cara al cambio climático, y también a recuperar la tipicidad», afirma Maite Sánchez, enóloga de Arrayán (Santa Cruz del Retamar), la única bodega que cultiva la **Mizancho** (con sus peculiares aromas mentolados).

#### Arqueología vitivinícola

Y, si hablamos de variedades salvadas del olvido, es inevitable mirar hacia Cataluña, donde la Familia Torres puso en marcha hace cuarenta años un proyecto pionero para la recuperación de variedades ancestrales: «Volviendo al pasado y recuperando las variedades que utilizaban nuestros antepasados, podemos mirar hacia el futuro y encontrar esta autenticidad que dará lugar a vinos únicos, irreproducibles en el resto del mundo», resume Mireia Torres, directora de Innovación y conocimiento de Familia Torres.

De las más de 60 variedades identificadas, han seleccionado junto al INCAVI (Instituto Catalán de la Viña y el Vino) «las seis mejor adaptadas al cambio

climático y más interesantes desde un punto de vista enológico»: **Garró, Querol, Forcada, Moneu, Gonfaus y Pirene**, con las que elaboran vinos muy singulares donde se entremezclan memoria y destino.

La suya, como la del resto de valedores de uvas malditas, es una labor de arqueología vitivinícola que restaura las voces perdidas de la tierra. **¶**







Por Susana Molina

# El “arca de Noé” DEL VINO ESPAÑOL

En el extremo oriental de la Ribera del Duero, en Zayas de Bascones (Soria), se encuentra “el arca de Noé” del viñedo español: Dominio D’Echaz. Esta versión vinícola del mito bíblico atesora material vegetal de los viñedos históricos de nuestro país, para que pueda estar disponible para el futuro.

No espera el diluvio universal, pero aspira a ser el reservorio que garantice la diversidad del viñedo español, frente a la homogeneización y erosión genética sufrida en parte por la industrialización del sector del vino. No solo para poder elaborar vinos a partir del material vegetal que mejor adaptado esté a cada zona, para poder expresar la tipicidad del entorno, sino para poder afrontar posibles enfermedades o inclemencias climáticas.

Esta iniciativa surgió desde el vivero Vitis Navarra. Todo un hito, pues, los viveros siempre habían estado en un segundo plano, como proveedores de planta. Sin embargo, Rafa García, cuar-

ta generación de viveristas, decidió hace más de dos décadas iniciar un viaje por las diferentes zonas vitivinícolas de España para recopilar, estudiar y preservar el material vegetal de los viñedos más viejos y mejor adaptados.

Los viñedos viejos, más allá del discurso romántico que pueda hacerse por el cúmulo de historias que atesoran, también acumulan años de “sabiduría” en su genética. Durante milenios, los viticultores han aplicado reproducción asexual en las vides, es decir, mediante estacas o injertos. Por tanto, al no generarse hibridación, la forma que tiene la planta de poder adaptarse al medio es a través de mutaciones naturales espontáneas,

*«Aspira a ser el reservorio que garantice la diversidad del viñedo español, frente a la homogeneización y erosión genética sufrida en parte por la industrialización del sector del vino»*

generadas por la radiación ultravioleta y el estrés, que provocan pequeños cambios en el ADN. «Se trata de un proceso de adaptación al clima y al territorio, desarrollando así una serie de caracteres externos», explica el viverista navarro, y continúa «queremos recuperar y conservar esas mutaciones espontáneas que se han ido generando para adaptarse a cada zona, a cada clima, y así se evitar perder diversidad».

Se trata, por tanto, de un patrimonio vegetal único que ha tardado años en ir perfeccionándose y que debe conservarse. «Recuperar y mantener viñedos viejos, como hacen muchos productores ahora, es muy importante para que esa viña no se pierda, pero es vital conservar ese material vegetal con el objetivo de poder estudiarlo y reproducirlo, poniéndolo a disposición de las generaciones futuras», explica Rafa.

En las 787 hectáreas que ocupa la finca Dominio D’Echaz, masas forestales y diversos cultivos están en perfecta simbiosis con las 130 hectáreas de viñedo en las que se custodian, estudian y conservan más de 16.000 biotipos de vid.

Esta cifra irá aumentando, con nuevas prospecciones de viñedo, para seguir nutriendo esta colección que cuenta con el abanico de variedades de zonas como Rioja, Ribera del Duero, Priorat, Penedés, Navarra, Cariñena, Monterrei, Marco de Jerez o Sierra de Gredos, entre otras, así como variedades que no estaban registradas o de las que ya casi no se tenía constancia, que se han encontrado en esas prospecciones de viñedo. Pero lo que es más importante, también cuentan con las diferentes expresiones con las que cuenta una misma variedad, en función de las adaptaciones al entorno que haya tenido que hacer porque, como explica Rafa García «en España no están en peligro las variedades de vid en sí, sino la diversidad intravarietal de esas variedades, sus diversos biotipos».

Así, una **garnacha**, una **tempranillo** o una **albariño**, por citar solo algunas variedades, han podido evolucionar de forma diferente, a pesar de estar plantadas en pueblos colindantes, en función de las adaptaciones al entorno que hayan tenido que hacer. Y esas adaptaciones hacen, no solo que los biotipos concretos de cada variedad estén más preparados para la sequía, o resistan mejor algunas enfermedades, sino que ofrecen características enológicas diferentes: «Cada biotipo aporta unas particularidades: unos expresan más los aromas de fruta roja, otro los de fruta negra o incluso otros aportan una mayor estructura en boca» explica García. Por tanto, la larga lista de sinónimos con la que se nombra, por ejemplo, a la tempranillo, según la zona donde se cultive (**tinta fina** o del país en Ribera del Duero, **tinta de Toro** en Toro, **cencibel** en La Mancha) ya no parece tanto un mero gentilicio.

Desde 2020, todo este patrimonio vegetal, analizado, estudiado y catalogado, se encuentra plantado en Dominio D’Echaz, donde estará disponible para las generaciones futuras. Un legado que mantiene viva, en forma de material vegetal, una cultura vitivinícola milenaria. **¶**





Por Benjamín G. Rosado

# FRANCISCO LORENZO

## Música

## Gran Reserva

Debajo, Anna Lapwood © Nick Rutter y Carlos Bollo © Ovidio Aldegunde. Ambos actuarán dentro del ciclo Bach Vermut. En la pág. contigua, Francisco Lorenzo © Rafa Martín.



**El director del Centro Nacional de Difusión Musical (CNDM) tiene buenos motivos para brindar: nuevo récord de abonados esta temporada y ciclos, como el ya clásico Bach Vermut, que agotan la taquilla en tiempos de streaming y plataformas.**

**Para quien no le conozca, ¿cuándo le «vino» su vocación por la música?** Desde muy pequeño tuve la suerte de vivir la música como algo natural y asistir a conciertos formó parte de mi juventud. Esas experiencias fueron decisivas. Podría decirse que la vocación me «vino» escuchando; antes que gestor fui, y sigo siendo, un gran aficionado de la música.

**A pesar de los recortes, la inflación o la pandemia, el CNDM ha batido récord de entradas y abonados. ¿De qué cifra se siente más orgulloso?** De la respuesta del público. La temporada 24/25 cerró con más de 121.000 espectadores, una ocupación media del 88% y un récord histórico de 5.292 abonos. Pero lo que nos emociona es que la tendencia siga creciendo: esta edición hemos vuelto a superar esa marca, alcanzando los 6.018 abonos.

**¿Dan para tanto los 2 millones de presupuesto o hay que negociar los**

**cachés con sacacorchos?** Gestionar un presupuesto público exige rigor, ambición y sentido de la responsabilidad. Nuestro objetivo nunca ha sido hacer «más por más», sino garantizar la máxima calidad artística y la sostenibilidad del proyecto. Más que estirar el presupuesto, creemos en optimizarlo para que lo invertido se traduzca en un sector más sólido y sostenible.

**Este curso sigue apostando por artistas españoles y la recuperación del patrimonio musical. ¿Hablamos de una programación con Denominación de Origen?** Sin duda. El CNDM debe ofrecer al Auditorio Nacional una programación pública que sea escaparate de las mejores tendencias musicales y, al mismo tiempo, apoyar a los intérpretes españoles. Esa combinación nos hace singulares: ningún otro centro en Europa sostiene a su vez ambas responsabilidades.

**Este año coinciden tres perfiles muy distintos en las residencias artísticas. ¿Qué busca con ese maridaje?** Siempre buscamos que convivan distintas miradas. En esta temporada confluyen el compositor Georg Friedrich Haas, figura clave en la música contemporánea; Pierre-Laurent Aimard, pianista de referencia mundial; y Vespres d'Arnadí, quizá nuestra orquesta barroca más importante, que celebra dos décadas de vida. El diálogo entre tradición y vanguardia es fundamental.

**Las 71 actividades pedagógicas son como un mensaje en una botella. ¿Qué dice esa carta dirigida al público futuro?** Que la música es un patrimonio vivo y compartido. Más de 70 actividades educativas —casi todas gratuitas— acercan nuestra programación a jóvenes y adultos, potencian vocaciones y ayudan a profesionalizar el sector.

**¿Y cómo afectará al CNDM la anunciada reforma del INAEM?** El CNDM es una unidad singular dentro del INAEM: programamos más de 200 actividades en más de 60 espacios en diversas ciudades; lo cual exige una enorme capacidad de coordinación, flexibilidad y respuesta ante imprevistos. Confiamos en que esta reforma

ayude a dotar de herramientas más eficaces a instituciones con modelos de trabajo complejos como el nuestro.

**Una temporada en 251 citas musicales es una gran cata. El gusto del público ¿se acata o se ataca? ¿Se imagina a Rosalía en el ciclo Fronteras?** Hay espacio para disfrutar de lo conocido y también para dejarse sorprender. Escuchamos mucho al público, pero nuestra labor también es abrir nuevas puertas. Y a Rosalía precisamente pensamos en traerla cuando todavía no era muy conocida. El CNDM lleva años programando a artistas de vanguardia, como Rodrigo Cuevas, que nos visitó en 2022.

**El ciclo Bach Vermut sigue agotando la taquilla. ¿Por qué combinan tan bien la música para órgano con el aperitivo de los sábados?** Bach Vermut convierte el órgano en una experiencia lúdica y cercana, uniendo excelencia artística y ambiente relajado: grandes organistas, jazz, aperitivos y precios populares. Es un plan de sábado festivo intergeneracional que se ha convertido en un éxito para el público madrileño.

**¿Con qué brinda los éxitos?** Con gratitud. Y con el equipo, los artistas y el público: los éxitos del CNDM siempre son compartidos. ¶

***Bach Vermut convierte el órgano en una experiencia lúdica y cercana, uniendo excelencia artística y ambiente relajado: grandes organistas, jazz, aperitivos y precios populares.***





Por Bruno Galindo

# AÑADAS literarias

Hemos querido hacer una analogía (enológica) entre generaciones literarias, no tanto por la edad de sus autores, si no teniendo en cuenta los años que llevan escribiendo y publicando, y añadas del vino. Este es el resultado.

## Joven

**Lucía Solla Sobral**  
*Comerás flores*  
Libros del Asteroide

Meses después de perder a su padre y tras terminar la universidad, Marina conoce a Jaime, un hombre veinte años mayor, cuya presencia transforma por completo su rutina: deja el piso que compartía con su mejor amiga, los conciertos y las noches de fiesta, para mudarse a su elegante apartamento. Cautivada por la sofisticación y encanto de Jaime, Marina se sumerge por completo en su mundo, dejando atrás poco a poco aquello que la hacía ser quien era. ¿Es todo un espejismo? La autora se sirve de su debut novelístico para hacer una reflexión sobre juventud, madurez e identidad; todo ello con una sensibilidad y hondura psicológica no exenta de la frescura de su juventud. Para leer en el año.

## Roble

**Constantino Molina**  
*Niño parabólico*  
Periférica

A Molina, conocido en su faceta poética por obras como *Las ramas del azar* o *Cingla*, lo reconocemos ahora en su primera novela, ubicada en Madrid, que nos habla de cómo una gran ciudad llega a absorber cuestiones como la razón de la escritura y la cultura en general, o la relación que tenemos con los bienes materiales, sean estos tan caprichosos y variados como un tomate impreso en 3D, la tumba de Goya, de los atardeceres de Madrid en el parque del Oeste o el perro de Vicente Aleixandre. Con ello lo que quiere es hablarnos de grandes temas como el amor, la concepción del tiempo o las razones para escribir. Frescura y complejidad en esta obra del manchego.

## Crianza

**Luna Miguel**  
*Incensurable*  
Lumen

En esta ocasión la autora, polifacética en sus capacidades de poeta, ensayista y editora, se acerca desde el lugar donde todo lo hace —es decir, la literatura— al proceloso tema de la cancelación. El vehículo es la transcripción de una conferencia sobre el placer, la lectura y la censura impartida por Lectrice Santos (filósofa ficticia). El libro, forjado en torno a *Lolita* de Nabokov —novela bien explorada por Luna Miguel—, deja una pregunta: ¿Puede una obra ser prohibida por resultar incómoda? Estructura y equilibrio, madurez y evolución, como corresponde a su categoría.

## Reserva

**Joyce Carol Oates**  
*El señor Fox*  
Alfaguara

Todo libro de la eterna candidata al Nobel goza de la categoría de aclamado y este no es excepción. Lo que nos cuenta la autora neoyorquina esta vez es la historia de Francis Fox, un carismático profesor de inglés que acaba de incorporarse a la apacible y selecta Academia Langhorne. Su encanto natural y su misterioso magnetismo pronto conquistan a alumnos y colegas, aunque también despiertan discretas sospechas sobre su pasado... Hasta que dos hermanos encuentran el coche de Fox hundido en un estanque y restos humanos desperdigados en el bosque. ¿Quién es en realidad el enigmático profesor Fox? Crimen, venganza y justicia en la nueva novela de Oates, que la crítica emparenta con Highsmith —Fox como alternativa de Ripley— y Nabokov —nos acordamos aquí de Humbert Humbert—. Complejidad, carácter, elegancia: puro suspense.

## Gran reserva

**Ingmar Bergman**  
*Las palabras nunca están ahí cuando las necesitas*  
Fulgencio Pimentel

Hay libros cuya escritura o publicación precisan de la existencia previa de una biografía excepcional. De una añada irreplicable —1959— llega uno de los textos más renombrados del maestro escandinavo: su conferencia “Cada película es mi última película”, objeto de rescate de este ensayo iluminador. Entre sus pronunciamientos, «no quiero escribir novelas, cuentos, ensayos, biografías o artículos sobre temas diversos. Ni siquiera quiero escribir teatro», cita contradictoria para un libro que —en su búsqueda de determinar de qué manantial surge la pulsión artística— es todo esto y más. Madurez, refinamiento y notas primarias en una obra para la contemplación y el disfrute pausado. 📖

## Las edades del vino\*

**Joven** | Son vinos del año de su cosecha y no han permanecido en barrica.

**Roble** | Vinos jóvenes que como máximo, han permanecido de 3 a 6 meses en barrica.

**Crianza** | Los tintos deben haber permanecido en barricas de madera al menos 6 meses y otros 18 meses en botella. Los rosados y blancos, al menos 6 meses en barrica y 12 meses adicionales en botella.

**Reserva** | Deben haber permanecido en barricas al menos 12 meses y otros 24 meses, en botella. Blancos y rosados deben envejecer un total de 24 meses. De ellos, 6 meses deben haber permanecido en barrica y 18 en botella como mínimo.

**Gran Reserva** | Son vinos con un envejecimiento total de 5 años para tintos. Deben haber permanecido en barricas al menos 18 meses y el resto en botella. Los blancos y rosados deben envejecer un total de 48 meses. De ellos, 6 meses en barrica y 42 meses, en botella como mínimo.

\*Fuente: Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE)





Por José de Montfort

# Comunicar EL VINO

Meritxell Falgueras lleva más de veinticinco años comunicando los placeres del vino con un lenguaje cercano y accesible, apto para todo el mundo. Clara Antúnez creó, junto a su pareja La Gastronòmica, una empresa que ofrece experiencias emocionantes en torno al vino y la gastronomía.

Meritxell Falgueras forma parte de la quinta generación de la bodega de vinos Celler de Gelida, en el barrio barcelonés de Sants. Participa y ha participado como colaboradora en diferentes programas de radio y televisión, tiene su propio *podcast*, escribe libros y, desde 2017, divulga también el mundo del vino desde las redes sociales.

Su sexto libro, *Mujeres del vino* (Planeta Gastro), acaba de salir a la venta. Se trata de una investigación de lo que significó ser una mujer en el pasado en el mundo del vino y que evidencia cómo en la actualidad la manera de comunicar de las mujeres en el mundo del vino ha supuesto una revolución. Falgueras comenzó a realizar difusión en redes sociales a partir de 2017, justo cuando nació su segundo hijo, Leo. Y

su forma de comunicar, con un lenguaje más claro y desacomplejado, nos confiesa, que molestó bastante en el sector del vino. Para ella es precisamente en las redes sociales, en los ámbitos de la comunicación, el enoturismo y el marketing es donde las mujeres tienen más peso en el mundo del vino. A ella le gusta utilizar las redes porque permiten reconocer comunicadoras que hablan como una misma, que comparten unos parámetros culturales, que te hablan en tu propia lengua. Y es muy importante, además, que existan estas comunicadoras en el mundo del vino porque las niñas necesitan referentes. En su caso, ella tuvo a María Isabel Mijares. Preguntada por lo que hace singular su forma de comunicar, nos cuenta que «incorpora ese valor más metafórico,

experiencial, más sensible, que tenemos las mujeres, con ello pongo en valor y hago brillar también los nombres de muchas otras compañeras, a quienes siempre intento citar en mis entrevistas, como por ejemplo ahora me gustaría citar a Merche Dalmau, propietaria de la bodega Clos Galena o a la sumiller Anne Cannan, gestora da bodega Clos Figueras, que fundó su padre».

A Clara Antúnez, sumiller de La Gastronòmica, el interés por el mundo del vino le surgió gracias a Joan Soler, enólogo y profesor del Máster de Comunicación Gastronómica en la Universidad de Vic, que cursó en 2007. Antes había estudiado Nutrición humana y dietética. Se define como una comunicadora camaleónica, sensible y dinámica.

A Antúnez lo que le enganchó del mundo del vino fue que te lleva a volver a las

raíces, ya que tienes que conocer la naturaleza. En tanto que sumiller se considera una *outsider*, ya que no viene del lado de la hostelería, aunque también ha trabajado en restaurantes. Su forma de ver la sumillería tiene que ver con un tema más sensorial, más del lado de poder contar historias para cautivar al oyente.

Considera que su particular forma de comunicar tiene que ver con que es capaz de adaptarse «y me encanta enriquecerme de distintas disciplinas, de distintos orígenes y mi *leitmotiv* es seguir aprendiendo siempre. Me esfuerzo para que todo el mundo pueda entender mi vocabulario y sentirse interpelado». En su afán de comunicar el vino de una manera diferente, Antúnez ha publicado seis libros, ha colaborado con diversas revistas y radios y se desempeña como profesora en diferentes escuelas de hostelería.

En 2016 y junto a su pareja Jaume Montanya, creó La Gastronòmica, una empresa que ofrece experiencias emocionantes en torno al vino y la gastronomía. Nos confiesa que antes la gente buscaba ser un poco más intelectual, pero que ahora tienen menos prejuicios. «La gente ahora lo que busca es pasárselo bien con el vino», afirma. Respecto a la visión femenina en el mundo del vino considera que es un momento de salud dorado. En su opinión, los vinos hechos por mujeres tienen un extra, en general, que tiene que ver con mirar y cuidar de la naturaleza, con la idea de querer preservar el paisaje para las próximas generaciones. Hay una cosa más intuitiva y animal en la mirada femenina, nos dice, en el sentido de cuidar a las crías. Y eso se aplica también a la comunicación. ■



«Antes la gente buscaba ser un poco más intelectual, pero que ahora tienen menos prejuicios: «la gente ahora lo que busca es pasárselo bien con el vino»

Clara Antúnez

Retratos de Clara Antúnez (en página contigua) y Meritxell Falgueras (a la izquierda)



Por Javier Sánchez

## ZONA *cero*

Convertir una bebida en otra distinta es un sortilegio, un truco de magia, un milagro. No en vano, el ejemplo más clásico es el de Jesús transformando el agua en vino en las bodas de Caná: tremendo *upgrade*. Podríamos habernos quedado ahí, pero como el ser humano es inquieto y siempre quiere aquello que no tiene, ha llegado el momento en el que toca buscar la cuadratura del círculo: lograr vino (que sepa a vino, claro) sin alcohol.



Este es un producto con una demanda en ascenso y previsiones de futuro halagüeñas: hasta 2028 se prevé un incremento anual del 7 %, según un informe del International Wine and Spirits Record. En Matarromera, la bodega de Ribera del Duero, pueden presumir de estar entre los pioneros en la elaboración de vino sin alcohol. En 2003 comenzaron a trabajar en el proyecto y en 2005 pusieron en marcha un sistema de desalcoholización patentado: el quid de la cuestión para que estos vinos sean algo más que un mosto de uva. «Cuidamos cada detalle desde el viñedo para que la uva sea de calidad. Una vez que tenemos el vino, separamos las moléculas de alcohol, pero conservando todos los aromas y sabores», explican desde la bodega. La gama **Win 0%** incluye dos tintos a base de uva tempranillo —uno de ellos con 12 meses en barrica—, un blanco de verdejo y tres


espumosos —blanco, rosé y tinto—. Por opciones para brindar que no sea. «Hoy en día hay amantes del vino que, por cuestiones de salud, por temas religiosos o por otras circunstancias, no pueden consumirlo. Por eso, llevábamos muchos años detrás de lograr algo así», explica sobre la gama **Zero Zero** de **Le Naturel** Pedro Balda, doctor en Enología y director de I+d+i de Vintae. Para elaborar el blanco —de garnacha blanca y viura— y el tinto —de garnacha—, utilizan un sistema de destilación de baja temperatura que hace que el alcohol desaparezca sin que el vino sufra y que les permite lograr «un estilo más complejo, que vaya más allá del zumo de uva».

### Preservar la uva y el territorio

El reto de los vinos sin alcohol es, además de que el divorcio entre el etanol y el resto de componentes no dé al traste con la bebida, que debe ser capaz de reflejar la identidad de la uva en concreto y lucir una cierta pertenencia a un territorio concreto. A veces se consigue. **Marieta Sin** de las bodegas Martín Códax, es el primer 0,0 gallego a partir de albariño y fue elegido el mejor vino sin alcohol en el concurso London Wine Competition de 2025. «Lo que se hace en Marieta Sin es reincorporar cuidadosamente al vino los compuestos aromáticos que se habían separado durante el proceso de desalcoholización. De esta forma, se preservan las notas frutales, florales y cítricas características del albariño, manteniendo su

frescura y expresión sensorial», cuentan desde Martín Códax.

### El reto del maridaje

Superada ya la fase de novedad curiosa, los vinos sin alcohol figuran negro sobre blanco en las cartas de bares y restaurantes. Marieta Sin se encuentra, por poner dos ejemplos, en las muy castizas Bodegas Ricla junto a la Plaza Mayor de Madrid, o en la taberna *gourmet* La Pícara, de Alcalá de Henares. Pedro Balda, de Vintae, corrobora que funcionan en el maridaje como si se tratara de vinos *normales*. «Le Naturel Blanco marida muy bien con ensaladas, sushi o quesos suaves. En el caso del tinto, podríamos tomarlo con pizza, embutidos, quesos curados o carnes a la brasa». La gama de los Win 0% de Matarromera se encuentra incluso en restaurantes de corte gastronómico como Treze, el local del chef Saúl Sanz en el barrio de Salamanca. Paloma Tovar, sumiller del restaurante, es consciente de que la cocina de Sanz «es desafiante y que el maridaje ideal para un plato de morro, por ejemplo, sería una copa de amontillado», pero también opina que «los vinos sin alcohol están alcanzando una calidad cada vez mayor, lo que permite ofrecer opciones interesantes también aquellos interesados». Un nuevo universo que se abre y que, como dice Tovar, exige de todos —bodegas, sumilleres, pero también clientes— «evolucionar y aprender». Y beber rico, ya sea con o sin alcohol. 

Por Martin Page

## NEREA ORTEGA *Lo emocional*

**El mundo del vino atraviesa un momento de transformación constante. Pero, además, se está produciendo un fenómeno igual de interesante desde la psicología: el vino ya no se entiende solo como una bebida, sino como una experiencia emocional, cultural y multisensorial.**

La psicóloga y sumiller vasca Nerea Ortega ha sabido unir ambas perspectivas. Imparte clases en el Máster de Sumillería de la Universidad de La Rioja, donde explora cómo la mente influye en la manera en que percibimos, elegimos y disfrutamos el vino.


**Hemos asistido a un auténtico “boom” de la cultura del vino.** Creo que hay un interés creciente por acceder a vinos mejores y más diversos. Pero también pienso que el mundo del vino necesita desprenderse, cuanto antes, de cierto elitismo. Precisamente en España tenemos una suerte enorme: un clima y una diversidad que nos permiten acceder a vinos excelentes por precios que oscilan entre los cinco y los diez euros. Hay vinos fantásticos en Cádiz, Galicia, la Sierra de Gredos o Madrid que, en Francia, costarían el triple.

**¿A qué te refieres exactamente con ese elitismo?** Hay personas que utilizan las redes para mostrar los llamados unicornios: vinos caros y exclusivos, que incluso podrían no estar en buen estado. Pero lo importante para ellos no es disfrutarlo, sino demostrar que pueden permitírselo. Esto vacía al vino de su esencia: compartir, disfrutar, acompañar. Tenemos que democratizar el vino.

**¿Cuál sería el camino?** La mejor forma es con formación. El papel del sumiller es clave: recomendar, orientar y ofrecer alternativas para todos los bolsillos. Por ejemplo, en mi última carta para un restaurante, en lugar de clasificar los vinos por tipo o región, los estructuré por rango de precios. Me parece una forma más práctica y honesta para el cliente.

**¿Cuándo empezaste a interesarte en el vino profesionalmente?** Siempre me había atraído, pero quería entender por qué algunos me gustaban más que otros. Aunque mi profesión principal es la psicología, hace cuatro años decidí formarme en el programa WSET en Bilbao, que ofrece una metodología común para catar y evaluar vinos. Empecé por curiosidad, se me dio bien y acabé colaborando en la elaboración de cartas para distintos restaurantes.

**¿Ser psicóloga y sumiller maridan bien?** Totalmente. Ser sumiller implica interpretar las necesidades de tu cliente, y eso, en el fondo, es psicología pura. En el máster de sumillería, imparto la parte psicológica enfocada en la percepción sensorial y en los factores que influyen en la experiencia del vino: desde el diseño de una etiqueta —que puede generar expectativas, a veces injustificadas— hasta la manera de tratar a determinados clientes. Por ejemplo, cuando alguien solo pide “el vino más caro” o “el más clásico”, la clave está en reconducirlo con tacto, defendiendo tu propuesta y mostrándole otras opciones que quizá desconoce, pero que podrían encajarle mucho mejor.

**Puede dar la impresión de que nunca ha habido tantos vinos, y tan buenos, como ahora.** Sí, aunque también creo que muchos necesitan tiempo para ser comprendidos. Hay más cuidado que nunca en todo el proceso: desde la poda hasta la vinificación. Se percibe una mayor sensibilidad hacia el origen, la tierra y la honestidad del producto. Y eso se nota. En mi caso, me gusta compartir mis descubrimientos. Creo que disfrutar del vino también pasa por contagiar esa curiosidad. 



Por Christian Osuna

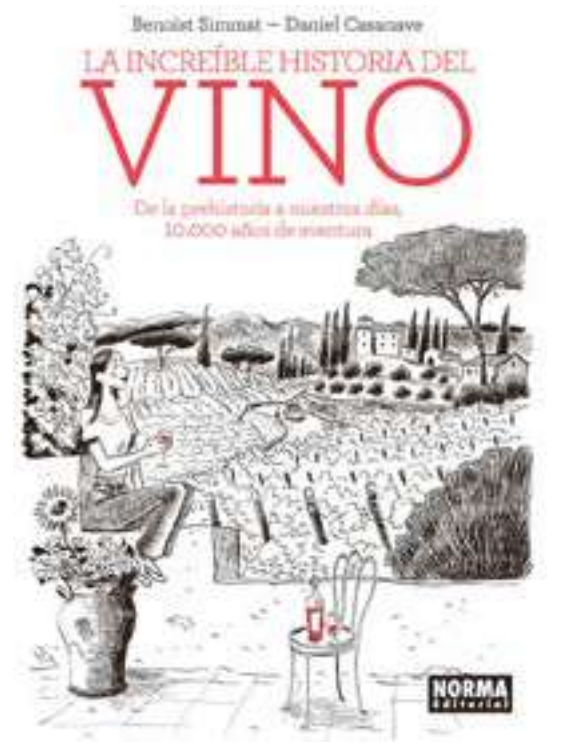
# Tinta QUE SE BEBE

## Vinomics Norma Editorial, 2018

Deámo Bros se iniciaron para el cómic en las páginas del veterano fanzine *Amaníaco* y se confirmaron en *El Jueves*. Raúl Deámo escribe y Dánide dibuja, pero su relación profesional es abierta y Raúl también es diseñador gráfico y cuadernista: en su trayectoria hay no pocas colaboraciones con bodegas y entidades del sector vinícola. Para la web de la D. O. Catalunya coordinó una serie *online* a la que fue invitando a un plantel de autores veteranos y no tanto: **Monteys, Fontdevila, Oriol Malet, Sagar, Maribel Carod, David Morancho, Gallardo, Jaime Martín, Bea Tormo, Raule y Roger, Àlex Roca y Andrés Palomino, Ana Belén Rivero, Martín Tognola y Jorge Carrión**. Cada uno cuenta su historia con libertad de estilo y género en seis páginas que acabó embotellada en una antología que ha madurado estupendamente: una inspirada aproximación colectiva desde diversos estilos y diferentes géneros.



La cata servida en copas de papel impreso podría considerarse un sacrilegio entre expertos e incluso meros aficionados al vino. Por suerte esta cosecha está servida por amantes y conocedores talentosos. Si a ellos no les ha temblado el pulso para trasladar la experiencia enológica desde los viñedos hasta las páginas de la novela gráfica, perdamos el miedo y acerquemos la nariz a las tintas que componen estos cuatro tratados definitivos sobre el vino.



## La increíble historia del vino

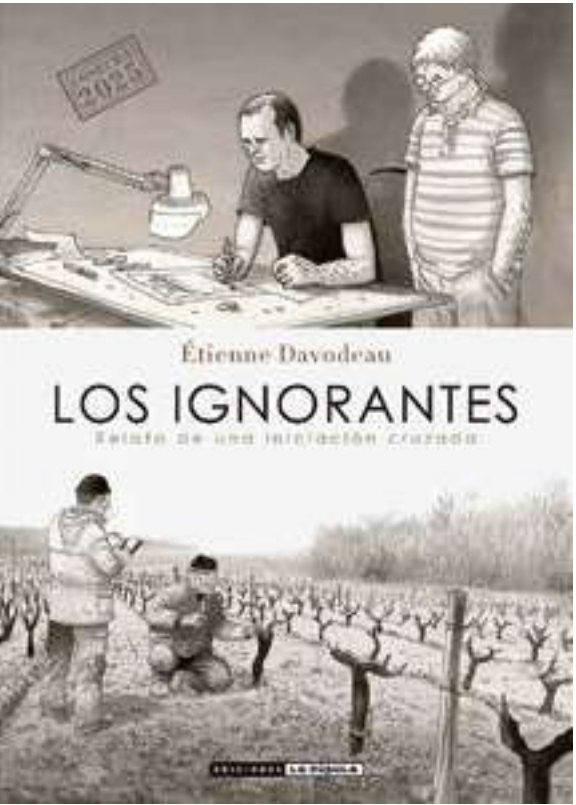
Norma Editorial, 2019

Daniel Casanave (Les Ardenne, 1963) ha repartido su trayectoria entre la ilustración infantil, la escenografía teatral y trasladando al cómic textos escénicos relevantes o las vidas de figuras del teatro y la literatura. También es responsable de las adaptaciones gráficas de *Sapiens*, de Yuval Harari y también en español se ha publicado *Atila, El azote de Dios*, una poco ortodoxa mirada al bárbaro conquistador escrita por Manu Larcenet. Para *La increíble historia del vino* pone sus lápices a las órdenes de Benoist Simmat, polémico periodista especializado en vino, azote de la industria enológica francesa que ya había escrito un cómic satirizando al endiosado crítico estadounidense Robert Parker. Casanave convierte un documentado y revelador viaje por la historia del elixir de los dioses mediterráneos en una divertida enciclopedia gráfica en la que se mezclan el rigor con el encanto. Y nos desvela la importancia que el vino ha tenido en la evolución de las civilizaciones e imperios y en los grandes cambios de la historia de la humanidad

## «Los ignorantes es una de las mejores novelas gráficas documentales posibles y un pequeño tratado sobre el noveno arte y la profesión de historietista»

## Los ignorantes La Cúpula, 2010

Étienne Davodeau (Botz-en-Mauges, 1965) ha cosechado una buena cantidad de inspiradas novelas gráficas retratando movimiento sociales y transformadores. Títulos como *Rural*, *Lulú*, *mujer desnuda* o *Loira* son también retratos afectuosos de sus protagonistas. En 2010 publicó *Los Ignorantes*, un relato de mayor empeño documental en el que se convierte en protagonista junto al viticultor **Richard Leroy**. Ambos llegaron a un acuerdo. Davodeau mostraría su propio trabajo creativo (y el resto de aspectos profesionales del sector editorial) y Leroy desentrañaría su forma de entender la enología como agricultor especializado. El resultado es una de las mejores novelas gráficas documentales posibles. *Los Ignorantes* es una amena aproximación al movimiento biodinámico, que junto a la permacultura y la producción integrada han revolucionado la cultura del vino en las últimas dos décadas. Pero también un pequeño tratado sobre el noveno arte y la profesión de historietista. 🍷



## Del papel a la pantalla

*The Drops of God* es un manga escrito por los hermanos: Shin y Yuko Kibayashi, que firman Tadashi Agi. Dibujada por Shu Okimoto y publicada entre el 2004 y el 2010 en la revista japonesa *Morning* se convirtió en un fenómeno cultural que atrajo la atención de los fanáticos y profesionales de la cultura del vino mundial. Los 44 tomos de *Kami no Shizuku* no han sido traducidos al español, pero sí provocaron una verdadera revolución en los países del entorno asiático y posteriormente en el área de influencia enológica y editorial de Francia y Estados Unidos. Los protagonistas se afanan en un esforzado y artificioso duelo por convertirse en el mejor sumiller del mundo. La serie llegó a ser considerada “la publicación más influyente del mundo del vino” por el *Herald Tribune*: las botellas que aparecían en sus páginas aumentaban su cotización entre las mejores bodegas y restaurantes y los coleccionistas del vino de élite. Como suele ocurrir en Japón, el manga pasó a la televisión —en imagen real— en 2009, y en 2023 se estrenó una nueva versión, de producción internacional, en esta ocasión. La segunda temporada se estrenará en Apple TV+ el 21 de enero de 2026.







Por Rubén Arribas

# ELYELLA

## Un brindis doble

Retrato de ELYELLA © Calibre Corp

Nos vemos con ELLA que, junto al anónimo MØNØ tras su máscara, conforman ELYELLA, para hablar de *Lo Más Importante*, su nuevo y segundo disco, que vuelve a arrasar en listas. Además, ELLA es riojana, de Arnedo, tierra de vinos.

Su flamante trabajo es un viaje de sentimientos más maduro e introspectivo que cuenta para cada canción con diez colaboraciones que aúnan dos generaciones del indie con artistas consagrados como Iván Ferreiro, Love Of Lesbian, Siloé, Lori Meyers o La La Love You, y bandas emergentes como Suu, Merino, Kaia Lana, o descubrimientos como Elem o Besmaya.

ELYELLA están de celebración con nuevo disco después de siete años desde *Dreamers* y conmemorando sus quince años desde que sacaron su primer EP *Lovers*. Y no hay mejor forma de festejarlo que con una gran gira en salas y festivales que ya llenó dos noches la Riviera en Madrid en una sesión ecléctica y arrolladora en la que demostraron saber conectar con un público entregado a su propuesta de baile y corazón llena de energía y positividad.

Hace quince años, *Magic*, el primer tema de vuestra carrera, alcanzó más de un millón y medio de reproducciones. ¿Como está siendo la acogida de *Lo más Importante*? Fue loquísimo porque tú estabas pensando en si alguien te iba a escuchar... Y en este segundo disco estamos reviviendo esas mismas sensaciones. Hay muchísima gente escuchándolo, conectando con las canciones, estamos recibiendo comentarios increíbles. *Que Nada Nos Pare*, con La La Love You, ha vuelto a ser masivo y la canción se está utilizando fuera de la música, como en el deporte o en la salud y ha sido disco de Platino (40.000 unidades vendidas o reproducciones).

Se trata de un trabajo menos dance, más intimista y hondo. Si, es verdad. Antes lo hacíamos todo pensando excesivamente en el directo y cómo iba a sonar o funcionar. Ahora priorizamos la obra, el cómo se escucha en el disco, el acercamiento con el artista, y el poder unir territorios y sensibilidades. Y luego otra cosa es como la trasladamos al directo.

¿Os ha costado poder contar con quien queríais en las colaboraciones? A veces sientes que estás muy lejos de un artista,

pero cuando das el paso descubres que es mucho más cercano de lo esperado. Nos ha pasado con gente muy alejada de nosotros con carreras muy consolidadas que pensábamos que cien por cien iba a ser imposible. Grupos que no lo necesitan, además. Y de repente todo es muy fácil y se abren puentes mucho más allá de los muros que tienes en tu cabeza.

Las de *Lo Más Importante* representan muy claramente dos generaciones. Por un lado, están los artistas que admiramos y con los que hemos crecido y por otro la nueva escena que está llegando. Tenemos claro que desde el lugar que disfrutamos podemos ser una plataforma para ayudar y descubrir nuevos artistas. Fue el caso de Elem, una artista mexicana que no se conocía aquí y que decidimos traer. También quisimos que fuera paritario. Las primeras colaboraciones salieron masculinas y vimos la necesidad de voces femeninas. No siempre puedes hacer todo lo que quieres o tienes en la cabeza, por muchas razones, pero intentamos crear un viaje por todo lo que está pasando en la escena.

Una pregunta para soñar... Puedes elegir cualquier grupo o artista internacional para tomarte un vino y cerrar una colaboración. ¿Cuál sería? Se me ocurren muchas mujeres. Florence & The Machine, Dua Lipa y Charli XCX que he escuchado mucho este año.

¿Os sentís en España un poco incomprendidos? Nosotros escuchamos mucha electrónica, como David Guetta o Calvin Harris, que tienen grandes canciones pop también con grandes artistas. En Francia la electrónica está reconocida como parte del patrimonio cultural, o en Berlín se protege la escena club y se la dotan de recursos para que sea más fuerte. En España se le ha dado un carácter festivo, de noche y no de cultura, y la hemos debilitado. Nos queda camino por recorrer.

De nuevo no podía faltar el formato físico que habéis cuidado muchísimo. Somos amantes del físico y el vinilo no podía faltar. La ilustradora es BE FER-

NANDEZ que tiene una gran identidad, mucha personalidad. Ella trabaja entre lo real y la ilustración y queríamos que estuviera ese corazón que ya es nuestro símbolo en un troquel como una ventana entre lo real y la ficción. Y luego los colores con una parte de purpurina y relieve que conectara con este universo que estamos construyendo colorista y luminoso.

¿Creéis que Vanana Records podría abanderar una tendencia, tener una incidencia en el sonido actual como lo hizo Subterfuge en los 90's? No sé si abanderar, pero si poner nuestro granito de arena en hacer cosas de manera diferente en la industria y repensar ciertas cosas que se repiten por inercia. Queremos crear un espacio nuevo para una escena nueva. Hay una intención de que cuando escuches un grupo de Vanana puedas reconocerlo.

Una versión orquestal para *Dreamers*, sesiones para niños o en barco en Primavera Sound, habéis cerrado los más grandes festivales, una sintonía en Radio Marca... ¿Qué otras locuras nos esperan? Nos llevamos un coro góspel de gira. En los festivales nos esperaban a dos y nos venían llegar a veinte. En *Hola*, ¿Qué tal? de Dreamers grabamos con un coro con niños de mi pueblo y los llevamos a la Riviera. Quedan retos. Nos encantaría contar con una orquesta mezclando clásico y electrónica.

Y en un número dedicado al vino y siendo riojana ¿brindamos con vino? ¡Claro! Me gusta mucho el vino y toda la cultura que lo rodea. Y siempre de Rioja, claro, que se note la tierra, que soy de Arnedo. Soy mucho de terminar el día con una cena especial y una copita de vino. Es un ritual para terminar una jornada dura y desconectar.

¿Y en que lugares podemos tomar un vino con ELLA? En Arnedo en el Morros, que es como se conoce al Bar Layma; y probar uno de sus vinos de la bodega Forcada y en Madrid en la Taberna Garnica en la Calle de Galileo, 36. ¶



Por Diana Hernández

# PAUL URKIJIO

## *Dionisos en una noche de brujas*



Debajo, retrato de Paul Urkijo © David Herranz.  
A la izquierda, fotograma de 'Gaua'.



### «Hay que torcerse en el camino»

plano por la complejidad que supone. Me siento muy feliz de haber puesto en escena un aquelarre tal y como lo tenía en la cabeza», admite.

A través de ese aquelarre se resume la clave simbólica de la película: «Hay que torcerse en el camino, salirse, adentrarse en la oscuridad y enfrentarnos a nuestros miedos para descubrir que, eso que bajo prejuicios creemos que es terrible, de repente puede ser algo perfectamente bello». Con esa misma lógica, el euskera se mantiene como un sello de identidad de Paul Urkijo: «Para mí es una declaración de intenciones porque quiero transmitir mi idioma y mi cultura al mundo».

En vísperas de su llegada a los cines, el director confiesa que se siente «como un niño queriendo estrenar un juguete, con ganas de que el público la vea y la haga suya». *Gaua* consolida la filmografía coherente y reconocible de Paul Urkijo, que conjuga tradición y fantasía desde una mirada propia. Queda en manos del espectador aceptar la invitación, torcer el camino y acompañarle, una vez más, del lado de la oscuridad. **¶**

El 14 de noviembre llega a los cines *Gaua*, un film de fantasía oscura ambientado en el País Vasco durante el siglo XVII, escrita y dirigida por Paul Urkijo. Tras *Errementari* (2017) e *Irati* (2022) –la película en euskera más vista en salas–, el cineasta vasco firma su tercer largometraje en esa línea donde tradición, mitología y fantasía se vuelven a encontrar.

Con la interpretación de Yune Nogueras en el papel central, *Gaua* se impone como una experiencia que exige ser vivida en una sala de cine: historias que hipnotizan desde el primer minuto y una puesta en escena alucinante, muy propia del director vasco, con quien conversamos tras la proyección de prensa en Madrid.

Paul Urkijo (Vitoria-Gasteiz, 1984) deja claro que su afición por lo fantástico le acompaña desde niño, marcado por las historias de mitología vasca que le contaban sus padres. En esos cuentos, brujas, espíritus y demonios siempre han encarnado un aspecto negativo, una mirada que él ha querido transformar: «La oscuridad está asociada a lo terrible, a lo feo, a la muerte, a lo extraño, a lo que le tenemos miedo. Pero, muchas veces, en la oscuridad encontramos las luces más luminosas. Y, en la luz, tam-

bién podemos encontrar las oscuridades más terroríficas».

*Gaua* es, en ese sentido, un sueño hecho realidad para el director: un relato épico sobre la libertad, donde los seres juzgados por elegir un camino distinto al impuesto por la sociedad se resignifican como símbolo de libertad.

Detrás de este universo hay un extenso trabajo de documentación histórica. Paul ha escarbado entre cientos de leyendas para dar con un relato fiel a lo legendario. El vestuario, en manos de Nerea Torrijos –ganadora del Goya a Mejor Diseño de Vestuario por *20.000 especies de abejas*– es prueba de ello, riguroso hasta el detalle: «Los gorros, muy esperpénticos, tenían esas formas debido a ciertos códigos sociales. Cada gorro quiere decir una cosa, todo eso está documentado».

Aunque el género fantástico y de terror es uno de los que más funciona en taquilla, Paul percibe que en España todavía se apuesta poco por este tipo de producciones: «Nos tenemos que quitar un poquito ese complejo, sacar pecho y contar nuestras historias». Esa reivindicación se condensa en su escena favorita de *Gaua*, que a la vez coincide con una de las más exigentes del rodaje: un plano secuencia de más de cuatro minutos con una coreografía de doscientos figurantes para recrear un aquelarre. «Estoy muy orgulloso de ese

### El vino y el cine para Paul Urkijo

«Permite a los personajes desinhibirse, estando en un espacio de libertad, donde nadie los controla. El vino también está vinculado a la otredad, a Dionisos, a Baco, al proceso de transformación. Tiene ese aspecto dionisiaco, que también está vinculado, de alguna manera, a la brujería»



Por François Baudin y Tomi Aguirre

# LOS MEJORES PLANES PARA BRINDAR CON COTO DE CALERUEGA

Cine

Te queremos proponer una selección de planes culturales para tu tiempo de ocio en las fechas en que más y mejor brindamos con nuestros seres queridos. Lo hacemos llenando nuestras copas (recuerda dejar suficiente espacio para que el vino se agite y se airee) con Coto de Caleruega Roble (2024), que supone otro gran estreno, el de Barón de Ley, hasta ahora uno de los referentes en la elaboración de vinos de Rioja, en la D.O. Ribera del Duero.



**Charlotte Rampling** o **Cate Blanchett**, para contarnos tres tiernas y divertidas historias, cada una ambientada en una ciudad diferente del mundo. **Estreno 24 de diciembre.**

**Lois Patiño** nos cuenta en *Ariel* la historia de Agustina Muñoz (interpretada por ella misma), actriz argentina que llega a visitar a su familia gallega, a la casa donde su abuela pasó su infancia, y en donde aprovecha para ensayar el papel de Ariel en la obra teatral *La tempestad*, de Shakespeare. Esta se representará en las Azores, pero cuando llega allí, nadie sabe nada de este tema.

Y ella misma se olvidará de la obra, cautivada por la magia del lugar. **Estreno: 24 de diciembre.**

**Daniel Sánchez Arévalo** es otro valor seguro en la cartelera navideña patria. Estrena *Rondallas*, drama social y comedia popular, en la que los habitantes de un pueblo costero gallego deciden montar una rondalla para participar en un concurso tras un período de luto por un trágico naufragio de un pesquero. En su reparto están, entre otros, el gran **Javier Gutiérrez**, **María Vázquez**, **Judith Fernández** o **Tamar Novas**. **Estreno 1 de enero.**

*Página anterior: 'El sendero azul' (izq.) y 'Father Mother Sister Brother' © Vague Notion by Yorick Le Saux. Arriba: 'Rondallas' © Manuel Fernández Valdés. Debajo: 'Valor sentimental' © Kasper Tuxen Andersen.*



Empezamos a lo grande. El noruego (nacido en Copenhague) **Joachim Trier** nos tiene malacostumbrados con sus buenas películas, y con *Valor sentimental* no iba a ser menos. Conmovedor melodrama paternofilial que muchos comparan con el cine de **Ingmar Bergman** y que pone al arte en el lugar que le corresponde, el más alto. Y con un reparto (especialmente **Renate Reinsve** y **Stellan Skarsgård**), cuyas interpretaciones la crítica ha elogiado como prodigiosas. **Estreno: 5 de diciembre.**

Si buscas un maridaje de fácil digestión, puedes optar por esta historia de fantasmas y almas en pena. *Eternity* es la ter-

cera película del irlandés **David Freyne**. En ella, la joven Joan (**Elizabeth Olsen**) tiene que elegir entre compartir toda la eternidad con el hombre con el que ha sido su pareja en vida (**Miles Teller**), o volver con su primer amor (**Callum Turner**)... Visto así la podríamos catalogar como de terror, en vez de como drama romántico. **Estreno: 5 de diciembre.**

El escritor y director brasileño **Gabriel Mascaro** nos presenta *El sendero azul*, película que mezcla distopía social, ciencia ficción y aventuras, y en la que nos cuenta la historia de una anciana, Tereza, que recibe una notificación gubernamental para que se dirija a un

“Benidorm” en el que pasar su jubilación y dejar sitio a los más jóvenes. Pero ella elegirá otro destino bastante más apasionante, del que solo contamos que tiene formato de *road movie* acuática. De ella dicen que es “una fábula maravillosa”. **Estreno: 12 de diciembre.**

**Jim Jarmusch**, el director de cine con más pinta de rockero del mundo (autor aquí de la banda sonora, además), vuelve con otra disfrutable comedia romántica casi una década después de *Paterson* y, de nuevo, en formato episódico, casi 25 años después de *Night on Earth*. En *Father Mother Sister Brother*, vuelve a trabajar con **Tom Waits**, **Adam Driver**,



## Un reparto de primera

Grupo Barón de Ley ha escogido a un equipo con más de 20 años de experiencia, al frente del cual están el enólogo **Lluís Laso** y el ingeniero agrónomo **Javier Vicente**, ambos con una visión muy innovadora.

### Una historia, de cine

Su etiqueta está inspirada en la heráldica local. Aparecen: el Torreón de los Guzmanes, la estrella de Santo Domingo (en representación de Santo Domingo de Guzmán, fundador de los dominicos y nacido en Caleruega), y un perro con una antorcha. A propósito de este, una leyenda cuenta que la madre del santo, Juana de Aza, soñó que un perro salía de su vientre portando una antorcha en la boca, presagiando su labor de predicación.



# Exposiciones

El pintor **Juan Uslé** (Hazas de Cesto, 1954), uno de los artistas fundamentales de nuestro arte desde finales del siglo XX vuelve al **Museo Reina Sofía**, pero esta vez con una gran muestra antológica, *Juan Uslé. Ese barco en la montaña*, que repasará más de cuatro décadas de trayectoria. **Hasta el 20 de abril.**

En este mismo recinto podemos ver la mayor retrospectiva realizada sobre una de las principales figuras de la Generación del 27, **Maruja Mallo**. Bajo el título de *Maruja Mallo, Máscara y compás*, la muestra reúne 90 piezas entre pinturas, dibujos, escritos, documentos y videos sobre la artista gallega. **Hasta el 16 de marzo.**

Tras ampliar hasta el 22 de noviembre sus exposiciones sobre **Manuel Álvarez Bravo** y **Castro Prieto**, el 29 de noviembre la **Galería Blanca Berlín** inaugura una interesante exposición que reúne fotografías de algunos de sus artistas punteros: **Isabel Muñoz**, el coreano **Bohnchang Koo**, la artista multimedia peruana **Cecilia Paredes**, el guatemalteco **Luis González Palma** y el propio **Castro Prieto**. **Hasta el 7 de marzo.**

En **CaixaForum Madrid** podemos ver *Chez Matisse. El legado de una nueva pintura*, una colaboración con el Centre Pompidou de París, que ha cerrado sus puertas para emprender una reforma que le llevará varios años. Esta muestra aborda la obra y evolución del pintor francés, así como su influencia en artistas que van de la argelina **Baya Fatma Haddad** a **Pierre Bonnard**, **Braque**, **Daniel Buren**, **Natalia Gontcharova**, **Le Corbusier** o **Pablo Picasso**. **Hasta el 22 de febrero.**

Precisamente de este último y del suizo **Paul Klee** es la exposición que podemos ver en el **Museo Thyssen Bornemisza**, con una selección de cincuenta obras maestras de ambos artistas y que pertenecieron al marchante y coleccionista alemán **Heinz**



Berggruen y que hoy forman parte del Museum Berggruen de Berlín. **Hasta el 1 de febrero.**

En **Espacio Fundación Telefónica** podemos ver la exposición *El sueño de la razón. Del Siglo de las Luces a la inteligencia artificial*. Reúne cerca de 300 obras, entre las que destacan una gran selección de grabados del siglo XVIII. Con piezas procedentes de la *Enciclopedia de Diderot y d'Alembert* y de la serie *Vistas de Roma* de **Piranesi**. **Hasta el 5 de abril.**

En la **Sala Canal de Isabel II** podemos ver una exposición de nuestras fotos, de los madrileños. Han sido escogidas de los fondos de la colección pública de la Comunidad de Madrid, conservada en el Museo CA2M de Móstoles. Titulada *14 millones de ojos, Colección, fotografía, público*, incluye obras de un centenar de fotógrafos españoles de prestigio: **Ramón Masats**, **Alberto García-Alix**, **Cristina García Rodero**, **Javier Vallhonrat**, **Carmela García**, **Luis Baylón**, **Bleda y Rosa** o **Tanit Plana**, entre otros. **Hasta el 11 de enero.**



En página contigua: **Picasso 'Naturaleza muerta con racimo de uvas'**. Museum Berggruen, Neue Nationalgalerie. Stiftung Preußischer Kulturbesitz Berlin. © Sucesión Pablo Picasso, VEGAP, Madrid, 2025.

En esta página, Arriba: **Henri Matisse 'Le Rêve'**, 1935. Centre Pompidou, Paris. Musée national d'art moderne / Centre de création industrielle AM 1979-106. © Succession H. Matisse/VEGAP/ 2025. Foto: © Centre Pompidou, MNAM-CCI/Bertrand Prévost/Dist. Grand Palais Rmn. Debajo: **Maruja Mallo 'La verbena'**, 1927 © Maruja Mallo. VEGAP Madrid, 2025. Archivo fotográfico del Reina Sofía; A la derecha: **Paul Klee 'Dama con lacre'**, 1930. Museum Berggruen, Neue Nationalgalerie, Stiftung Preußischer Kulturbesitz, Berlín. © Foto: Jens Ziehe.



## Unas vistas de excepción

Las 375 hectáreas de viñedo propio donde se cultivan las uvas **Tempranillo** y **Merlot** con las que se elabora **Coto de Caleruega Roble 2024** se encuentran en el término de Caleruega (Burgos), villa fundada en el siglo X. Su símbolo arquitectónico es el Torreón de los Guzmanes (siglo X). Los viñedos están situados a una altitud de entre 960 y 1070 metros y reúnen unas condiciones excepcionales para el cultivo de la vid gracias a su climatología y sus suelos. Su futura bodega, actualmente en construcción, está previsto que se inaugure en 2028. De momento, están empleando otra bodega en exclusiva en esta zona.





A la izq. foto de ensayo de 'Historia de una maestra' y dcha. 'El entusiasmo' © Geraldine Leloutre. Debajo, 'Del fandom al troleo' © Celina Martins; 'Muerde' y 'El invencible verano de Liliana'.



## Minucioso proceso de elaboración

De la misma manera que los proyectos teatrales van cobrando vida, poco a poco, desde que sus autores los escriben hasta que se representan en un escenario, **Coto de Caleruega Roble 2024** necesita su tiempo: la vinificación se realiza con maceraciones suaves a baja temperatura en pequeños depósitos de acero inoxidable, para poder preservar sus aromas de fruta roja y negra y sus sutiles notas de regaliz. Tras la fermentación, el vino pasa tres meses en barricas de roble antes “de subirse el telón” que nos permitirá saborearlo.

bla bla bla, “una autoficción sobre el ego y el mundo de la creación” de la que han dicho que es “una comedia divertidísima e inteligente” protagonizada por cinco actrices (**Belén Barenys, Roser Dresaire, Judit Martín, Irene Moray y Laura Roig**), que combina humor, música y diferentes lenguajes escénicos. **Del 28 de noviembre al 14 de diciembre.**

**Luciano Cáceres** protagoniza *Muerde* en el **Teatro Infanta Isabel**, un thriller de gran éxito en Argentina en el que su personaje debe averiguar de dónde provienen todas las heridas que pueblan su cuerpo. **26 de nov. y 3 de diciembre.**

Dentro de la programación del Festival de Otoño podemos ver en Conde-

**duque Contemporánea** la obra *El invencible verano de Liliana*, adaptación de **Amaranta Osorio** de la novela Ganadora del Premio Pulitzer de Memorias y Autobiografía 2024, escrita por la mexicana **Cristina Rivera Garza**. Está inspirada en una historia real, la de la hermana de la autora, asesinada por su exnovio en 1990. Está protagonizada por **Cecilia Suárez** y dirigida por **Juan Carlos Fisher**. **Del 25 al 30 de noviembre.**

Una nueva adaptación del musical *Los Miserables* llega al Teatro Nuevo Apolo, con un reparto encabezado por **Adrián Salzedo, Pitu Manubens, Teresa Ferrer, Quique Niza y Alèxia Pascual**. **Del 29 de nov. al 12 de abril de 2026.** ¶

**Pablo Messiez** ha adaptado y dirige la obra de **Duncan Macmillan** *Personas, lugares y cosas*, con **Irene Escolar** al frente del reparto. Una obra en la que el autor se acerca a “cómo gestionamos el dolor y el placer”, en la que Escolar interpreta a una actriz que ha tocado fondo y busca reencontrarse. **Teatro Español. Del 25 de noviembre al 11 de enero.**

En la sala principal del **Teatro María Guerrero** se está representando *El entusiasmo*, la esperada nueva obra del guionista, dramaturgo y director de cine y teatro madrileño **Pablo Remón**. Nos muestra un caleidoscopio de historias y personajes, interpretados por un potente elenco formado por **Francesco Carril, Natalia Hernández, Raúl Prieto y Marina Salas**. En palabras del autor: «pretende tratar con humor e ironía el tema de la pareja, los hijos y la crisis de la mediana edad, a la vez que construye un artefacto teatral con la

ambición y el juego propios de la novela posmoderna». **Hasta el 28 de diciembre.**

Al **Teatro Valle-Inclán** llegará la adaptación que ha escrito **Aurora Parrila** para el teatro de la novela autobiográfica de **Josefina Aldecoa** *Historia de una maestra*, que pone el valor el coraje de quienes luchan por lograr que la educación sea una luz en la sociedad. **Raquel Alarcón** dirige el montaje en cuyo reparto están, entre otros, **Manuela Velasco, María Ramos, Pascual Vázquez o Fernando Soto**. **Hasta el 11 de enero.**

Tras el exitazo de *Fuenteovejuna* (hasta el 23 de noviembre) llega al Teatro de la Comedia, sede de la **Compañía Nacional de Teatro Clásico**, la reposición de la obra *Los bufos madrileños*. Un declarado homenaje a los cómicos con dirección y dramaturgia de **Rafa Castejón** y dirección musical de **Antonio Comas**. Una pieza creada, por un

lado, a partir de la figura de **Francisco Arderius**, actor, cantante y empresario teatral, que introdujo en nuestro país la fórmula de la ópera bufa de Offenbach. Y por otro, de la zarzuela bufa *Los órganos de Móstoles*, con música de **José Rogel** y libreto de **Luis Mariano de Larra**. **Del 18 de diciembre al 25 de enero.**

*Filosofía mundana* es la adaptación para escena de varios artículos del filósofo y escritor **Javier Gomá**, director de la Fundación Juan March. **Luis Luque** adapta y dirige esta selección de sus reflexiones sobre la vida cotidiana. Con un elenco integrado por **Jorge Calvo, Marta Larralde, Pepe Ocio, Laura Pamplona** y la colaboración de **Covadonga Villamil**. **Nave 10 de Matadero. Del 21 de noviembre al 20 de diciembre.**

**Berta Prieto** vuelve a **La Abadía** con su obra *Del fandom al troleo*. Una sátira del





# Conciertos



Soleá Morente © Aitana March y Devendra Banhart

Nos visita **Devendra Banhart**, que tocará en formato acústico. Tendrá como artista invitada a la inglesa **Gina Birch**, fundadora de **Raincoats** (22 de noviembre, Teatro Lope de Vega). Una nueva edición del festival Inverfest ya está aquí. Entre otros conciertos tendremos el de la banda argentina **Él mató a un policía motorizado** (Movistar Arena, 26 de noviembre); **O' Funk'illo** (La Riviera, 26 de diciembre), **Mr. Kilombo** (La Riviera, 30 de diciembre) o **Viva Belgrado** (La Riviera, 3 de enero). El rapero y cantante **Tommy Cash**, representante de Estonia en la pasada edición del Festival de Eurovisión 2025, tocará con su banda en la Sala Mon Live (27 de nov.). El alemán **Monolink** llevará su electrónica a La Riviera (30 de noviembre). **El Chojin** tocará en Madrid dentro de su gira por su 25 aniversario (La Riviera, 5 de diciembre).

**Triángulo de Amor Bizarro** tocarán en la Sala But (11 de diciembre). Los madrileños **La Paloma** presentan su nuevo disco en La Riviera (13 de dic.). Los granadinos **Lagartija Nick**, que grabaron un disco en directo el año pasado en su ciudad, lo presentan en La Sala de Movistar Arena (19 de diciembre). **Shinova** cierra su gira en Madrid (Movistar Arena, 27 de diciembre). **Soleá Morente** presenta su último disco, *Mar en Calma* en la Nave10 de Matadero (3 de enero). El pianista, compositor, arreglista, director de orquesta y educador polaco, **Marcin Masecki**, conocido por ser el compositor de la B.S.O. de *Cold War* tocará boleros y tangos en el Café Berlín (4 de dic.).

**Clásica**  
El grupo **Enigma** dirigido por Asier Puga interpretará *Petróleo* (una ficción docu-

mental a partir de la novela homónima de Pier Paolo Pasolini), de **Carlos Cas-terllarnau** (1 de diciembre, Auditorio 400 del Museo Reina Sofía). Dentro del ciclo Ibermúsica podremos escuchar a la agrupación **Le Concert d'Astrée** con la soprano **Emöke Baráth** y el contratenor **Carlo Vistoli**, bajo la dirección de **Emmanuelle Haïm**. Con un repertorio que incluye, entre otras obras, el *Stabat Mater* de **Pergolesi** y el *Concierto a 4 para cuerda núm. 5 en La Mayor* de **Francesco Durante** (Auditorio Nacional, 3 de diciembre). La pianista **Yulianna Avdeeva** interpretará los *24 preludios y fugas para piano, op. 87* de Shostakóvich en el Teatro Fernando de Rojas del Círculo de Bellas Artes (14 de dic.). En el Ciclo de Lied del CNDM podremos escuchar a la soprano **Marina Rebeka** acompañada al piano por **Enrico Zucca** (15 de diciembre. Teatro de la Zarzuela). ¶



## Cultura y compromiso solidario

No estuvo en Les Luthiers, sus admiradísimos compatriotas, a pesar de que su sentido del humor es uno de los grandes protagonistas de su espectáculo. *La música de las ideas*, que nació a partir de una charla TED, es un concierto de piano de **Sergio Feferóvich** en el que aprender sobre música. En su gira española en dos de sus conciertos (Bilbao y Madrid) vuelve a colaborar con la **Fundación Anesvad** para sensibilizar y dar a conocer el compromiso de esta con las Enfermedades Tropicales Desatendidas (ETD). Hay también disponible filacero. Sala de Columnas del Círculo de Bellas Artes. 28 de noviembre.



# Danza

La **Compañía Nacional de Danza**, dirigida por **Muriel Romero** presenta en el **Teatro de la Zarzuela** *NumEros* que reúne tres coreografías: *Serenade*, el primer ballet que creó el rusoamericano **George Balanchine** en Norteamérica, con la *Serenata para cuerdas en do mayor* de **Tchaikovsky**; *Echoes from a Restless Soul*, de **Jacopo Godani**, con música de **Maurice Ravel** que interpreta en vivo al piano **Gustavo Díaz Jerez**; y *Playlist (Track 1, 2)* de **William Forsythe**, que fusiona elementos de la danza clásica y danza contemporánea. Del 11 al 21 de diciembre.

El **Ballet Español de la Comunidad de Madrid** pondrá en escena en la Sala Roja de **Teatros del Canal** *Viaje al amor brujo*, con coreografía de **Olga Pericet**, **Rafael Estévez** y **Valeriano Paños** y música de **Manuel de Falla** y **Dani de Morón**. A partir de tres obras de Falla,

con música en directo de la **Joven Orquesta de la Comunidad de Madrid** dirigida por **Alondra de la Parra**. Del 4 de diciembre al 4 de enero.

En **Centro Danza Matadero** podremos ver varios espectáculos de primera. Entre otros, *Qui som?*, de **Camille Decourtye** y **Blai Mateu Trias**, de la compañía **Baro d'èvel**, referente de la escena europea contemporánea (del 5 al 7 de diciembre) y *Les Saisons*, del **Malandain Ballet Biarritz**, ballet que fusiona las *Cuatro estaciones* de **Antonio Vivaldi** y las *Cuatro estaciones del año* de **Giovanni Antonio Guido** (del 17 al 21 de diciembre).

**Ópera y Zarzuela**  
*El potosí submarino* es una nueva producción del **Teatro de la Zarzuela** en su labor de recuperación de nuestro patrimonio del género. Es una Zarzuela



### Vibrante

El ceremonial de los suaves y rítmicos movimientos del vino girando en el interior de la copa en el momento de catarlo se asemejan a un baile, el que pondrá en movimiento todos nuestros sentidos. Con Coto de Caleruega Roble 2024, en nariz, destacarán aromas a frutas del bosque y un toque especiado. En boca es suave, goloso y persistente, con una vibrante acidez que invita a seguir bebiendo.



A la izq. foto de ensayo de 'Serenade' Compañía Nacional de Danza © Alba Muriel. A la derecha, 'Qui som' © Christophe Raynaud de Lage.

cómico-fantástica de 1870 con música de **Emilio Arrieta** y libreto de **Rafael Garcia Santisteban** en versión de **Rafael R. Villalobos**. Con un argumento que podría haber salido de la mente de **Julio Verne**, en ella, sus protagonistas quieren emprender el proyecto de rescatar un galeón sumergido lleno de tesoros. Con las voces de, entre otros: **Manel Esteve**, **Carolina Moncada**, **Alejandro del Cerro** o **María Rey Jolí**. Del 19 al 30 de noviembre.

En el **Teatro Real** se representará la ópera *Carmen*, de **Bizet** basada en la novela de **Mérimée**. con dirección musical de **Eun Sun Kim** e **Iñaki Encina** y escénica de **Damiano Michieletto**. En el papel protagonista, alternando, estarán **Aigul Akhmetshina**, **J'Nai Bridges** y **Ketevan Kemoklidze**. Del 10 de diciembre al 4 de enero. ¶



El Duende Books





Tinto Rosado Blanco Vermut Espumoso Generoso

# A la hora de elegir

# Di

# Vino



 WINE MODERATION  
"El buen sabor de España está moderado"



VINO  
DE ESPAÑA