



CA N'ESTRUC

# 卡妮仙踪酒庄



## 卡妮仙踪

位置  
历史  
特点

## 生态葡萄种植

## 采摘与酿造

白葡萄  
红葡萄

## 葡萄酒

卡妮仙踪系列  
依黛雅系列  
依琪碧丝系列  
自然酒系列

## 媒体报道

## 餐厅

## 评分

UVAS FELICES  
开心葡萄

BODEGAS  
酒庄



CAN' ESTRUC  
卡妮仙踪

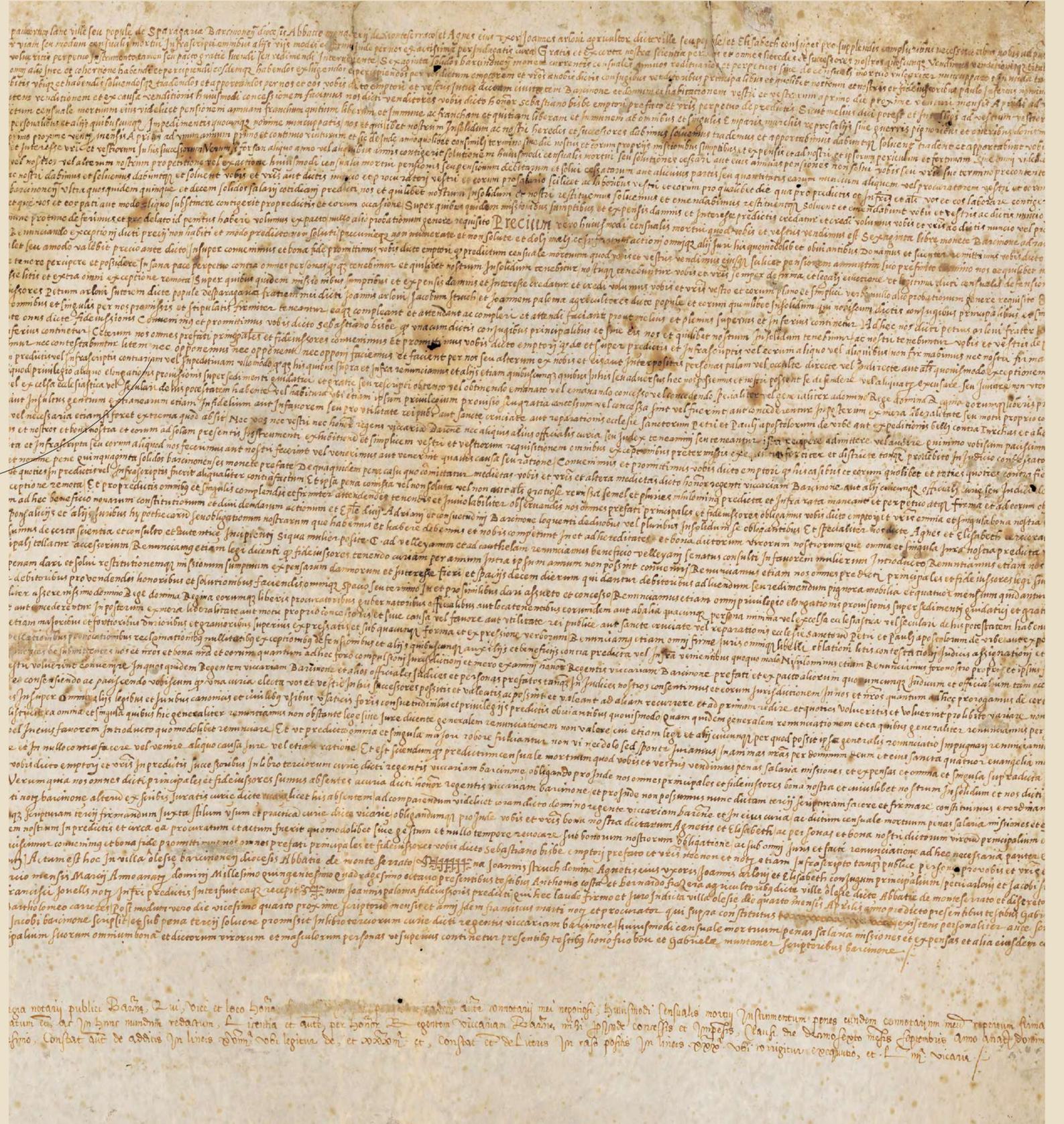
LOCALIZACIÓN  
位置

**Catalunya**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
加泰罗尼亚 (法定产区)

# 卡妮仙踪酒庄于

# 1574年

## 建立，是西班牙历史文献上有记载的最古老酒庄之一。



lega notarij publici Baroni, Qui, dice et loco hanc  
 atum ea, ut in hac munda redatione, Licitia et aut, per hanc Regentem vicariam Baroni, in hijs de concessis et impensis, Claus. de Demofestio missi Copiendis Anno aucti domini  
 fmo, Constat aut de addis in linea domini vobis legibus de, et addidit, et, Constat de de Licens in rafa populi in linea domini vobis iuribus de capitulo, et L m vicaria.

# 弗朗西斯科·马蒂 (Francisco Marti)



是卡妮仙踪酒庄1574年创立者  
的直系继承人

- 1 白歌海娜
- 2 西拉
- 3 白歌海娜
- 4 亚历山大麝香
- 5 沙雷洛
- 6 小维多
- 7 歌海娜
- 8 霞多丽

仿照波尔图城堡的  
样子，卡妮仙踪酒  
庄周围环绕着

22公顷  
的葡萄种植园



其种植地位于独特的地貌中，受  
**蒙特塞拉特山脉庇护**



让种植园冬暖夏凉

# 卡妮仙踪

种植的葡萄藤有当地品种，如沙雷洛，马家婆，白歌海娜，红歌海娜，亚历山大麝香和佳丽酿，同时也有一些完全适应当地环境的外来品种，如西拉，霞多丽 和小维多。



这片土地，由  
**冲积土、石灰石及砾石**

构成，非常有利于葡萄的品质从而精控葡萄的产量。



# 葡萄园由北向南完美布局，以 最大化



利用日照时间，  
同时依据品种研究了适应每块田地种植的  
植株面积。

# 我们的 葡萄栽种团队



负责培育葡萄藤

# 生态葡萄种植

从2012年开始我们所有的  
葡萄藤都采用了有机  
生态种植，在2019年  
我们引进了

# 生物动力法



# 采摘与酿造

点击以下链接以观看视频  
[youtube.com/watch?v=YGecNwjGx3k](https://www.youtube.com/watch?v=YGecNwjGx3k)

我们所有的葡萄都是

# 手工采摘

以确保葡萄被精心处理。我们用两种方法来评估葡萄的成熟度：通过外方实验室分析来确定糖和酸度的平衡，种植园从葡萄藤提取样品来评估皮、籽和果肉的成熟度。

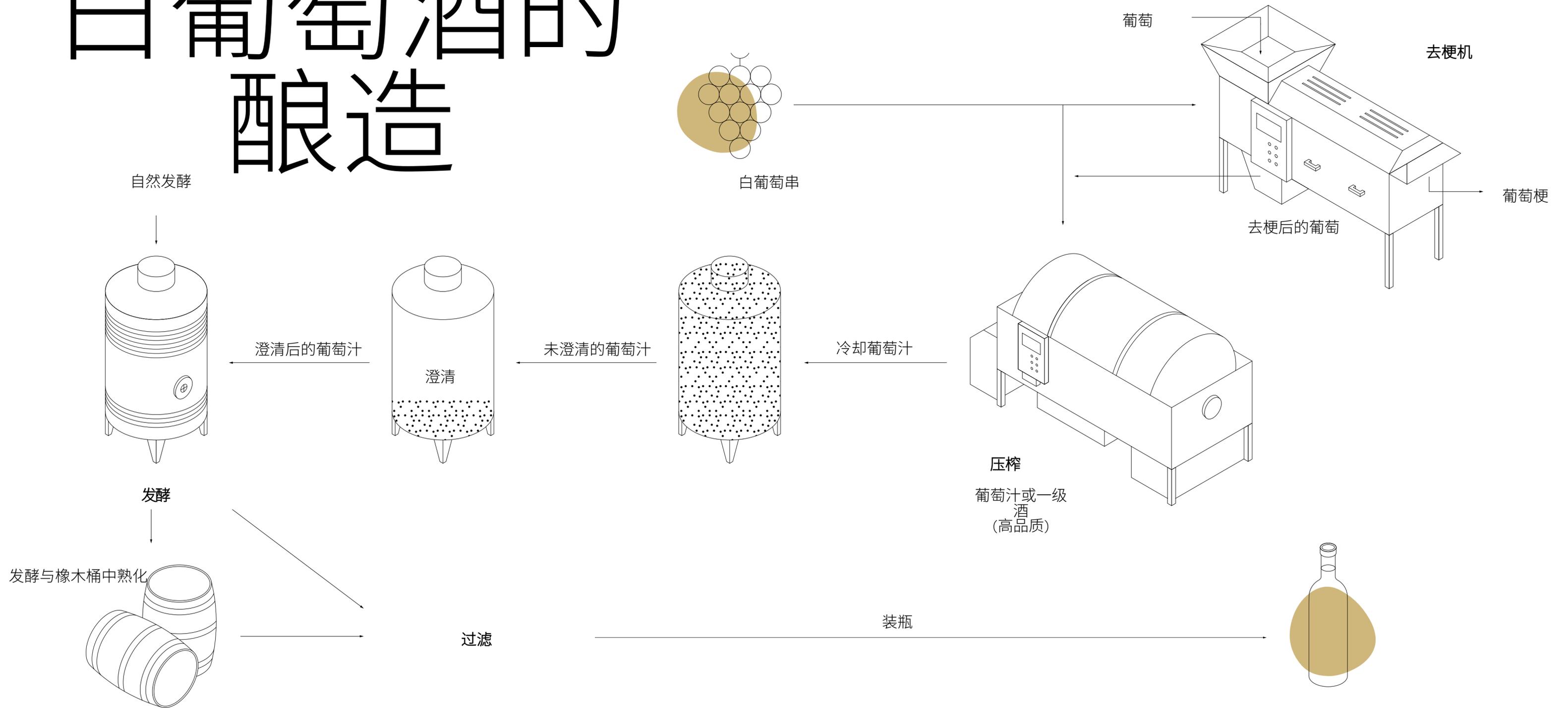


# 白葡萄的



# 采摘

# 白葡萄酒的 酿造



# 白葡萄酒的 酿造

1.



3.



2.



# 我们每块田地上的葡萄 都是单独

用天然酵母所酿制，果汁在受控的低温下自然发酵，以确保其体现出每块田地独特风土条件下的风味。



# 依黛雅与依琪碧丝干白 在橡木桶 中发酵与 熟化



# 红葡萄的

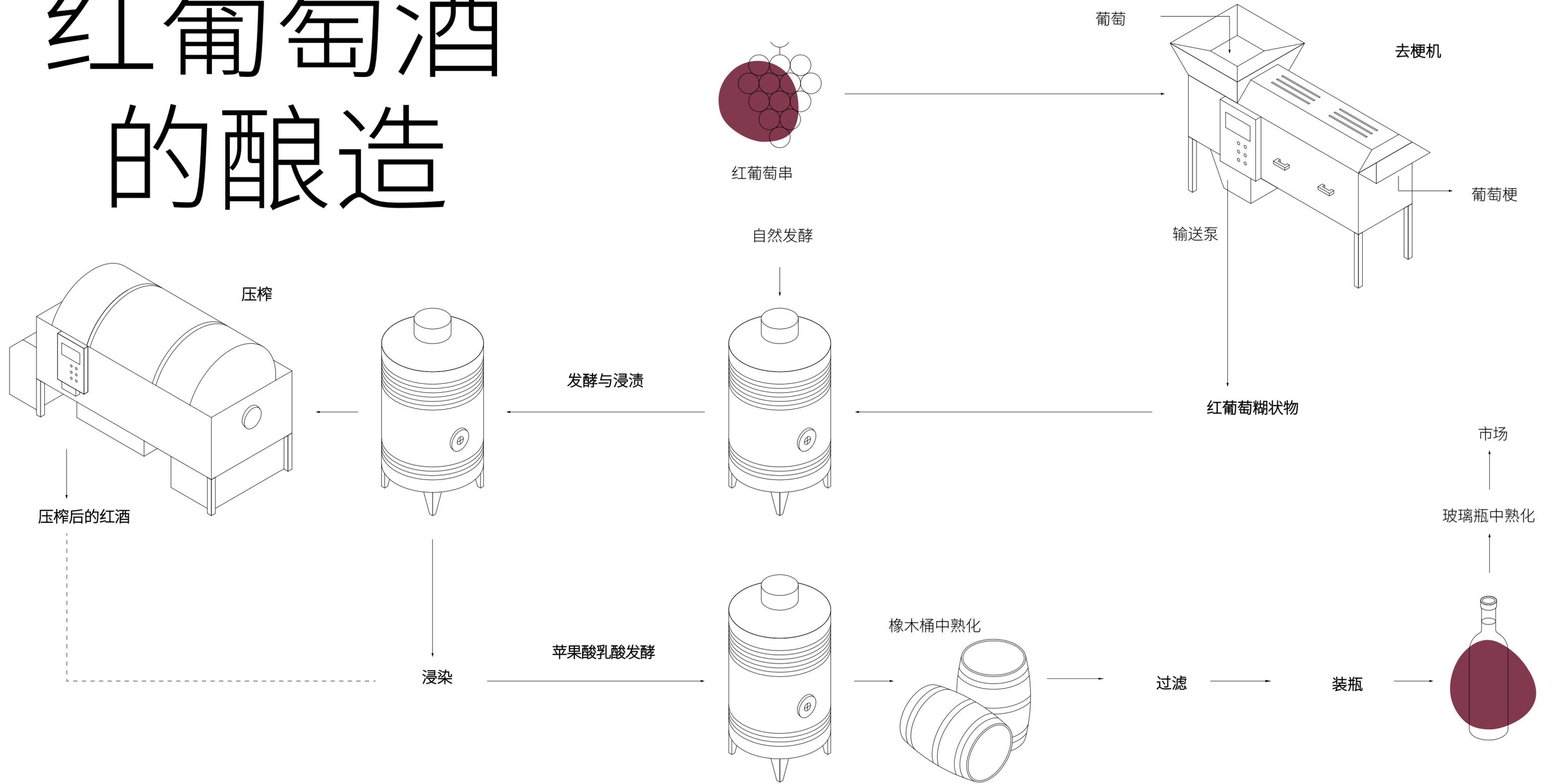


# 采摘

# 红葡萄酒的 酿造



# 红葡萄酒 的酿造



# 红葡萄酒 的酿造



# 压榨

在浸渍后

1.



3.



2.



# 红葡萄酒 的熟化



# 包装的酒.瓶

是在分别尝过每一批酒瓶装过的  
葡萄酒后精心挑选出来的





# 卡尼仙踪系列



BLANCO  
卡妮仙踪干白

XAREL·LO  
卡妮仙踪沙雷洛干白

XAREL·LO MAGNUM  
卡妮仙踪沙雷洛干白大瓶装

ROSADO  
卡妮仙踪桃红

TINTO  
卡妮仙踪干红

# 依黛雅系列



TINTO  
依黛雅干红

TINTO MAGNUM  
依黛雅干红大瓶装

BLANCO  
依黛雅干白

BLANCO MAGNUM  
依黛雅干白大瓶装

# 依琪碧丝系列



TINTO  
依琪碧丝干红

TINTO MAGNUM  
依琪碧丝干红大瓶装

GARNACHA  
依琪碧丝歌海娜干红

GARNACHA MAGNUM  
依琪碧丝歌海娜干红大瓶装

BLANCO  
依琪碧丝干白

BLANCO MAGNUM  
依琪碧丝干白大瓶装

# 生态自然酒系列



SUMOLL  
苏莫尔干红

XAREL·LO  
沙雷洛干白

UVAS FELICES 开心葡萄 Special gourmet

**EL SABOR DEL TIEMPO**  
Este amarillado muy vivo, de 52 años, sale de una sola bota elegida por el master of wine Pedro Ballesteros y Antonio Flores, anólogo de GONZÁLEZ BYASS. 16 Peque Cuatro Palmas. 92 €

**CON PREMIO**  
Este Secorilla del Somontano ha sido considerado el mejor vino español del 2017 por los premios International Wine Challenge Merchant España. Carami ha de montaña cultivada en vaso y vendimia manual dan un vino con aromas frutales y de chocolate. VINAS DEL VERO. 25,49 €

**UN AÑO EXCEPCIONAL**  
Cada vintage de KIBUG es la historia de un año excepcional. Este 2014, fresco, equilibrado y elegante, se expresa en un abanico de líneas jóvenes y vibrantes sobre un lecho de merengue de limón y bixioche. 250 €

**VERDE Y MADURO**  
Lote de aceites de oliva vergen extra VCO con cabrita Reserva de Familia, de recolección temprana y producción limitada, y fracción, de secarlos en su punto óptimo de maduración. DE HESA EL MOLINO LLO. 21,80 €

**DE TEMPORADA**  
Este queso se elabora sólo cuando las vacas bajan de los pastos alpinos a los establos para pasar el invierno. Se quiere comer como una fondue calentándolo en la misma caja. VACHERIN DU HAUT DOUBS. 500g. 14,95 €

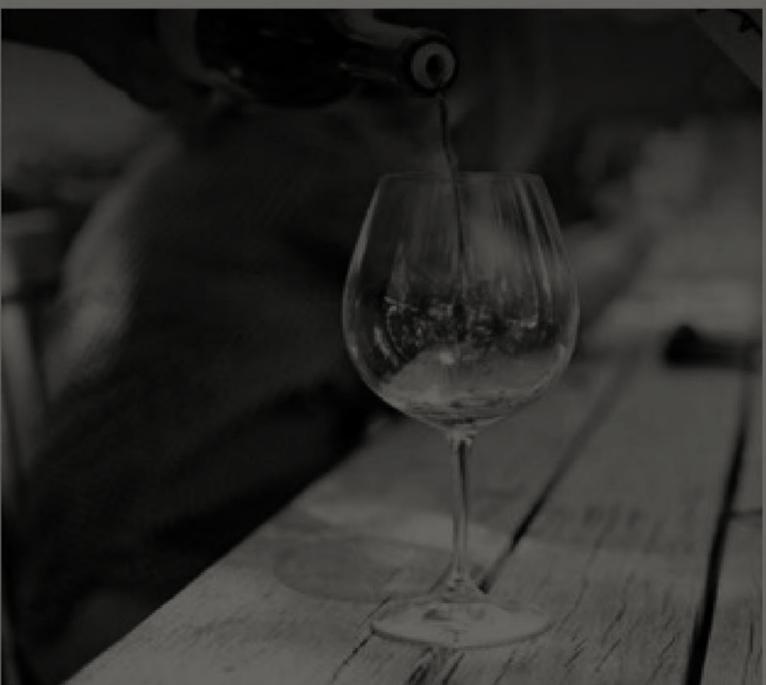
**POTENTE Y SUTIL**  
Cerveza de estilo bock, potente en la entrada, pero sutil, sedosa y plena de matices después; para trago lento y mandos gastronómicos. ALHAMBRA RESERVA ROJA. Pack de 4x33 cl. 5 €

**DE MEDIO TIEMPO**  
Este tinto de gamareda varietal, fresco, frutal y con notas especiadas de cuero y tabaco es tan vital como la belarín de su etiqueta. Baila bien con anchoas, carnes a la brasa y quesos curados. IDOLA 2013. CA N'ESTRUC. 9,90 €

**DUCE NAVIDAD**  
Cacaos de origen, toppings originales y mermas al huevo a la mandado, para decorar la casa el árbol, la mesa, estrobas de ACCIOLATES HORICOH. 7,50 €

**APUESTAS DE SABOR**  
Llenar el carro para las fiestas requiere sentido común, fantasía y abandonarse un poco al lujo. Y no va mal oír consejos de buenos cocineros. De todo ello hay en este bazar, que es la apuesta gastronómica de Magazine, surgido de las propuestas más deliciosas del 2017.

Texto de Rafael Lozano  
Fotos de Francisco de León Nava



EL CELLER DEL NACIONAL

# 10 vins catalans excel·lents per menys de 10€

**Pep Antoni Roig**

**Idola. Ca N'Estruc**  
Xarel·lo, Garnatxa blanca, Macabeu i Chardonnay (D.O. Catalunya)

Sense tabús, anem directe al gra: un dels blancs amb millor relació qualitat-preu que podem trobar a qualsevol supermercat o botiga de vins. Es pot elaborar un vi a escassos quilòmetres d'una autopista o d'una de les zones industrials més importants de Catalunya? La resposta és que sí, i Idola n'és l'exemple, ja que és un dels vins de referència de la finca Ca N'Estruc, una finca ubicada entre **Esparraguera**, **Albera** i **Olesa de Montserrat**. Vi **blanc amb orriça**, fermentat i envellit durant 6 mesos en botes de roure francès. En nas, notes de fruita blanca i un delicat **perfum de vainilla**: en boca, equilibria i amb una textura de seda que comple tot el paladar de plaer.



PRENSA 媒体报道

LA VANGUARDIA

# magazine

29 DE NOVIEMBRE DEL 2015

Fabiola Gianotti, la científica más influyente

Para una comida completa  
Estuche con tres botellas de L'Equibrista 2013: Blanc, Negre y Garnatxa. 47,95 €. Ca N'Estruc

Vuelta al origen  
La cerveza Pilsner que recupera su antiguo botellín de color  
33 cl, 1,40 €

# 媒体报道

COMER EL VINO

## BLANCOS DE NUEVO CUÑO

EL III SALÓN DE LOS GRANDES BLANCOS CONFIRMÓ EL MOMENTO DULCE QUE VIVE EN NUESTRO PAÍS ESTE TIPO DE VINO. QUE, ADEMÁS, ES PERFECTO PARA EL VERANO

Los blancos españoles viven un momento dulce. Sin llegar a los niveles de consumo norteamericanos, los datos que cada día se desechan más bochales en el país. A ello contribuyen una oferta que crece gracias a los productores y un sector bodeguero que apuesta por el segmento de vinos de reserva de maduración al borde de la desaparición, reduciendo las técnicas vitícolas, tratándose conológicos innovadores (proceso de la madura, crianza sobre las barricas, menor temperatura o oxidación y aceites) - combinaciones de variedades.

El III Salón de los Grandes Vinos Blancos, celebrado el pasado junio pasado en el Hotel Villa Magna de Madrid, fue un completo escaparate de las nuevas tendencias del blanco hispano. Abundaron prácticas y variedades, arrojando un abanico extenso de estilos conchas de vides de reciente aparición y calidad más que contrastada.

**NOVEDADES.** Entre las primeras, nos dejó un estupendo abanico de boca el Tega del Sal 2014 de Villa Mola (sic) y expresiva nariz, con miraballas, boca salada, aromático (sic), primer fruto de la colaboración de la bodega escalonada por Javier Albe con el castellanista Comandante C. (Daniel Landa y Fernando García) de la Sierra de Gredos. Un tinto de nueva planta, en el que manda la uva trencadura también incorpora albillo y boquerón de las parcelas Viverria y Tega del Sal, que cubrió el mercado las primeras semanas. Lo entendemos que el blanc de nobre de temporada que el club de vineros Prado Reyes en la Ribera del Duero, uno de los primeros en el que los buscadores de vino raro y exclusivo buscan bien en seguir la pista.

También procedentes de Galicia, son llamativos igualmente la travesía del siglo las 2014 Godelas de Albera en Barro, un albariño singular - criado en contacto con las lías de su añada y las dos posteriores - así como sus parientes Puro de Barro y Godela 2014 (Puro de Barro) que madura sobre fondo de maderas y Lago de Condosa 2014 (Puro de Barro) en un parto de bode-

el blog de José Peñín

os mejores blancos y rosados varietales y mejores compras para el verano

publicado el 25/07/2015 por José Peñín

Para este tórrido verano, he aquí los mejores blancos y rosados y las gangas por calidad-reprecio clasificados por variedades, con puntuaciones superiores a 90, según la Guía Peñín 2015.

LA MEJOR COMPRA:

90 CA N'ESTRUC XAREL·LO 2013 5,75 € -

De una uva con carácter y con volumen se puede producir un blanco liviano y fresco de beber. Color pajizo brillante. Aroma floral, fruta fresca, flores blancas, expresivo. Boca frutosa, buena acidez, recuerdos de fruta blanca.

CA N'ESTRUC 卡妮仙踪

CA Taula

5 o Taula es un colectivo formado por: Miquel Espinet, Sergi Ferrer Solà, Miquel Gay, Josep Maria Sacristana y Josep Valls

CADA GUINART

La Rambla, 95  
BARCELONA  
Teléfono 93 327 88 87  
No cierra ningún día  
Precio medio sin vino 30 euros

BODEGAS 酒庄

Francès Martí es el propietario de la finca Ca N'Estruc bodega cuya tradición vitícola se remonta, ni más ni menos, que al año 1548. Privilegiada ubicación, en extremo sur de la comarca de Montserrat, es el espacio ideal para las 21 hectáreas de viñas plantadas sobre terrenos aluviales en una zona particularmente elevada muy próxima al río Llobregat. En su viticultura destaca la preocupación por minimizar los tratamientos fitosanitarios, para preservar el ecosistema local y mantener el equilibrio de la planta de la manera más natural. En la bodega las fermentaciones se realizan en pequeños depósitos de acero inoxidable, donde cada variedad de uva y parcela vinificada por separado. Elaboran, con esta minuciosidad, una gran diversidad de vinos, con variedades de uva tanto locales como internacionales. Una prueba de su dinamismo y compromiso con la innovación, tenemos en su nuevo vino llamado Bi, un xarel·lo de travesía fermentado y crianza en ánforas de barro al este de los vinos de Georgía.

Oscar Manresa, Olivier Dahngy y David Moya, en la barra del restaurante

## En plena Boqueria

Casa Guinart quiere se un guiño para los barceloneses

Oscar Manresa tenía 32 años y ocupaba un cargo destacado en una multinacional del sector informático. Tenía inquietudes y gusanillo gastronómico y se apuntó a uno de los más interesantes y concurridos cursos de cocina que desde hace años imparte May Hofmann. Le gustó este mundo, dejó la multinacional y abrió hace 20 años su primer restaurante, El Magatzem del Port en el Port Vell. Tuvo éxito y abrió otro en un emplazamiento privilegiado, Torre d'Alta Mar. El éxito siguió y en Gavà abrió el Kauai, que también fue un gran acierto. Y desde hace 3 años ha puesto al día, junto con la tercera generación Guinart, la centenaria Casa Guinart en plena Rambla y en plena boqueria. Cuando habla de la Boqueria, se emociona y comenta el privilegio que es poder pasear y comprar al aire libre en el mercado selecto más grande del mundo. También leunen otros vínculos con la Boqueria, ya que uno de sus más emblemáticos puestos de pescado, La Siseteta, es propiedad de su esposa. Al abrir Casa Guinart, se puso como objetivo, a pesar de su ubicación, que su restaurante fuera un espacio de encuentro y de intercambio con los clientes. En Casa Guinart, 5 a Taula pudo disfrutar con unas exquisitas y bien preparadas gambas, seguidas con un risotto con sepia y ceps y acabamos con un requejito con chorizo. Lo acompañamos de un extraordinario magnum de cava Torelló. Cuenta Oscar que con la informática no se divertía y con la cocina se divierte a tope. Su objetivo es ofrecer a su clientela unas experiencias gastronómicas diferentes basadas en la cocina mediterránea de mercado y de producto. En el Homenaje se ofrecen varias de las mejores materias primas de dicho mercado, junto con los excelentes productos de Iosello.

Idola Blanc  
Ensamblaje de xarel·lo, garnatxa blanca, chardonnay y macabeu para que cada una aporte sus características. La crianza se realiza en barriles de 300 litros para que la madera no adquiera demasiada protagonismo, pero aporte amplitud y textura (9 cl)

## El vino es un gran regalo

Miquel Sen

Una cosa es la nostalgia y otra muy distinta, la melancolía. Esta última puede llevar a la enfermedad, al malessar romántico, mientras que la primera nos permite ajustar el visor gustativo que da medida del recuerdo. Gracias a la nostalgia podemos recuperar la elegancia del regalo de unos buenos vinos, siguiendo un camino que marcaron los empordaneses ofreciendo botellas de dulce Garnatxa los días de fiesta; o los riojanos, que tenían la buena idea de hacernos probar los vinos del año por Navidad.

Los melancólicos están realizando una campaña oculta para que en estas fiestas sirvamos el cava en copas anchas. Como suele sucederles, tienen razón, pero poca. Se basan en dos teorías, una dudosa y otra no tanto. La primera teoría dice que la copa ancha es la recuperación exacta del pecho de madame Pompadour. La otra, en la que podemos estar de acuerdo en principio, afirma que en este tipo de copa abierta los aromas de Babel en la Ribera Sacra, así como las últimas etapas (cola de las As Sotas y Cour de Rats Pálades en Valdorres. De la media superior y la cuenca del Duero, el exclusivo Capell 2013 de Orosin, los tres pedres vendes de Javier Sana Vitorino (Malcota, 186) y los rosados blancos de Marqués de Cervera en Ribera de la zona central, los rubres (sic) cepes de mada) de Ercote (Má) que Vinosa y Salsoria de Fera Herros, entre de 2014. De Cataluña, L'Equibrista 2013, última versión del xarel·lo de Ca N'Estruc en el que se aprecia una crianza en botella cada día más depurada... Un pedazo de referencia para escapar de la rutina en el último tramo de las vacaciones. Que los disfruten. A. R. PEÑÍN

Una vinacoteca, un lugar donde comprar un buen regalo navideño

pa Pompadour, al contrario del lento centellear de las burbujas en unas copas que no deben ser de boca de balón si nos gusta olfatear. Así, regalar unas copas adecuadas puede ser un acierto, como lo será recuperar los grandes vinos que no son de cada día, aunque muchos de ellos no sean

yas como el Recaredo Subtil, no descrito porque el lenguaje los entendidos suele ser de pesadez de siesta navideña, algo más positivo es recordar brillante alegría que despierta el Brut Albert de Vilarnau, la granja bodeguera de la

especial gourmet

**EL SABOR DEL TIEMPO**  
Este amontado muy visto, de 32 almíbar, sale de una sola bota elegida por el *marqués de San Pedro Ballesteros* y Antonio Flores, enólogo de **CA N'ESTRUC**. **VIÑAS DEL PEPE** Castro Palmas. 92 €

**DULCE NAVIDAD**  
Cacaos de origen, toppings originales y formas fillosas a la Navidad, para decorar la casa, el árbol, la mesa... **Estrella de CHOCOLATES KONIGER**. 7,50 €

**CON PREMIO**  
Este Seco de Uva del Somontano ha sido considerado el mejor tinto español del 2017 por los premios internacionales Wine Challenge Merchant España, Garnacha de montaña cultivada en vaso y vendimia manual dan un vino con aromas frutales y de chocolate. **VINAS DEL VERO**. 25,49 €

**UN AÑO EXCEPCIONAL**  
Cada vintage de CRUC es la historia de un año excepcional. ENO 2004, fresco, equilibrado y elegante, se expresa en un abanico de cítricos poveres y vibrantes sobre un lecho de merengue de limón y brioche. 250 €

**VERDEJ MADURO**  
Loter de aceites de oliva virgen extra 100% comcabra. Reserva de familia, de recolección temprana y producción limitada, y tradición, de acefinas en su punto óptimo de maduración. **D'HEUSA EL MACULLILO**. 23,80 €

**HOMENAJE AL ALAMBUQUE**  
El diseñador Tom Dixon se ha aliado con **JOHNINI WALKER BLUE LABEL** para rendir homenaje al arte de destilar con esta edición especial, en la que la botella se encuentra en una caja-jaula del mismo cobre que los alambiques. 209 €

**MEDITERRÁNEOS**  
Un surtido de bombones con diseño de estilo moderno, colores que recuerdan los mosaicos hidráulicos y sabores inspirados en las especias mediterráneas: rosa, café, sal, naranja, canela y vainilla. **CUIDE**. 9,50 €

**FRESCO E INTENSO**  
Este tinto de garnacha es fresco, frutal y con notas especiadas, de cuerpo y balanceo, a la vez vital como la bella etiqueta. Baila bien con arroces, carnes a la brasa y quesos curados. **VIÑA 2013. CA N'ESTRUC**. 9,90 €

**POTENTE Y SUTIL**  
Cerveza de estilo rock, potente en la entrada, pero sutil, sedosa y plena de matices después, para trago lento y maridaje gastronómico. **ALVIMBRA RESERVA D'CA**. Pack de 4x33 cl. 5 €

**APUESTAS DE SABOR**  
Llenar el carro para las fiestas requiere sentido común, fantasía y abandonarse un poco al lujo. Y no va mal otr consejos de buenos cocineros. De todo ello hay en este bazar, que es la apuesta gastronómica de Magazine, surgido de las propuestas más deliciosas del 2017.

Texto de **Rafael Lozano**  
Fotos de **Francisco de León Nava**

148 | MAGAZINE | 26 DE NOVIEMBRE DEL 2017 |



**EL CELLER DEL NACIONAL**

# 10 vins catalans excel·lents per menys de 10€

**Pep Antoni Roig**

**Idol·la. Ca N'Estruc**  
**Xarel·lo, Garnatxa blanca, Macabeu i Chardonnay (D.O. Catalunya)**

Sense tabús, anem directe al gra: un dels blancs amb millor relació qualitat-preu que podem trobar a qualsevol supermercat o botiga de vins. Et pot elaborar un vi a encassos quilòmetres d'una autopista o d'una de les zones industrials més importants de Catalunya? La resposta és que sí. I **Idol·la n'és l'exemple**, ja que és un dels vins de referència de la **finca Ca N'Estruc**, una finca ubicada entre **Esparraguera**, **Albera** i **Olesa de Montserrat**. **Vi blanc amb orrianga**, fermentat i envellit durant 6 mesos en botés de roure francès. En pau, notes de fruita blanca i un delicat **perfum de vainilla**; en boca, equilibrat i amb una textura de seda que compleix tot el paladar de plaer.



**90 CA N'ESTRUC XARELLO 2013 5,75 €** -  
De una uva con carácter y con volumen se puede producir un blanco liviano y fácil de beber. Color pajizo brillante. Aroma fresco, fruta fresca, flores blancas, expresivo. Boca frutosa, buena acidez, recuerdos de fruta blanca.

LA VANGUARDIA

# maoocine

29 DE NOVIEMBRE DEL 2015

**Fabiola Gianotti, la científica más influyente**

**Para una comida completa**  
Estuche con tres botellas de **L'Equilibrista 2013: Blanc, Negre y Garnatxa**. 47,95 €. **Ca N'Estruc**

**Vuelta al origen**  
La cerveza Pilsner **Urquell** recupera su clásico botellín de color ámbar. 33 cl, 1,40 €

**Para una comida completa**  
Estuche con tres botellas de **L'Equilibrista 2013: Blanc, Negre y Garnatxa**. 47,95 €. **Ca N'Estruc**

**El mundo de la comida a los gustos público que resistía a los preparados siempre, y o un surtido de caldos, cren arroces, guis platos con c blancas y ro caza, pescar incluso ingri ecológicos c calidad que capear airo: un apuro.**

**COMER EL VINO**

## BLANCOS DE NUEVO CUÑO

EL III SALÓN DE LOS GRANDES BLANCOS CONFIRMO EL MOMENTO DULCE QUE VIVE EN NUESTRO PAÍS ESTE TIPO DE VINO. QUE, ADÉMÁS, ES PERFECTO PARA EL VERANO

Los blancos españoles viven un momento dulce. Sin llegar a los niveles de consumo que experimentaron, lo cierto es que cada día se descubren más botellas en el país. A ello contribuyen una oferta que avanza mucho por su variedad y un sector bodeguero que apuesta por este segmento de vinos con superioridad de variedades, fondo de la cepa, selección, sofisticadas técnicas vinícolas, tratamientos enológicos innovadores (procedimientos de crianza en botella, maduración a baja temperatura) y diseños y empaques innovadores de botellas.

**NOVEMBERE**. Entre los pioneros, nos da el responsable de boca el Tago del Sal zona de Vila Móra y espesora surto, con un toque de boca salada, aromático final, primer Fruto de la calabacón de la bodega elaborada por primera vez el carismático Comand G. Daniel Lladó y Fernando Casas de la Sierra de Gredos. Una crianza de nueva planta que el que marca la una trayectoria (partiendo de un vino de la Sierra de Gredos) que se ha convertido en un clásico de la bodega de la casa de Vila Móra y espesora surto.

**NOVEMBERE**. Entre los pioneros, nos da el responsable de boca el Tago del Sal zona de Vila Móra y espesora surto, con un toque de boca salada, aromático final, primer Fruto de la calabacón de la bodega elaborada por primera vez el carismático Comand G. Daniel Lladó y Fernando Casas de la Sierra de Gredos. Una crianza de nueva planta que el que marca la una trayectoria (partiendo de un vino de la Sierra de Gredos) que se ha convertido en un clásico de la bodega de la casa de Vila Móra y espesora surto.

**COMER EL VINO**

## BLANCOS DE NUEVO CUÑO

EL III SALÓN DE LOS GRANDES BLANCOS CONFIRMO EL MOMENTO DULCE QUE VIVE EN NUESTRO PAÍS ESTE TIPO DE VINO. QUE, ADÉMÁS, ES PERFECTO PARA EL VERANO

Los blancos españoles viven un momento dulce. Sin llegar a los niveles de consumo que experimentaron, lo cierto es que cada día se descubren más botellas en el país. A ello contribuyen una oferta que avanza mucho por su variedad y un sector bodeguero que apuesta por este segmento de vinos con superioridad de variedades, fondo de la cepa, selección, sofisticadas técnicas vinícolas, tratamientos enológicos innovadores (procedimientos de crianza en botella, maduración a baja temperatura) y diseños y empaques innovadores de botellas.

**NOVEMBERE**. Entre los pioneros, nos da el responsable de boca el Tago del Sal zona de Vila Móra y espesora surto, con un toque de boca salada, aromático final, primer Fruto de la calabacón de la bodega elaborada por primera vez el carismático Comand G. Daniel Lladó y Fernando Casas de la Sierra de Gredos. Una crianza de nueva planta que el que marca la una trayectoria (partiendo de un vino de la Sierra de Gredos) que se ha convertido en un clásico de la bodega de la casa de Vila Móra y espesora surto.

**BODEGAS 酒庄**

**CASA GUINART**

La Rambla, 95  
BARCELONA  
Teléfono 93 317 83 87  
No cobra ningún día  
Precio medio sin vino 30 euros

**Valoración**  
Confort ★★  
Bodega ★★★  
Servicio ★★

**BODEGA CA N'ESTRUC**

Francesc Martí es el propietario de la finca Ca N'Estruc, bodega cuya tradición vinícola se remonta, ni más ni menos, que al año 1548. Su privilegiada ubicación, en el extremo sur de la falda de Montserrat, es el escenario ideal para las 21 hectáreas de viñas plantadas sobre terrenos aluviales en una zona particularmente elevada y muy próxima al río Llobregat. En su viticultura destaca la preocupación por minimizar los tratamientos fitosanitarios, para preservar el ecosistema local y mantener el equilibrio de la planta de la manera más natural. En la bodega las fermentaciones se realizan en pequeños depósitos de acero inoxidable, donde cada variedad de uva y parcela es vinificada por separado. Elaboran, con esta minuciosidad, una gran diversidad de vinos, con variedades de uva tanto locales como internacionales. Una prueba de su dinamismo y compromiso con la innovación, la tenemos en su nuevo vino llamado Bi, un xarel·lo de viña vieja fermentado y criado en ánforas de barro al estilo de los vinos de Georgia.

**Idol·la Blanc**  
Ensamblaje de xarel·lo, garnacha blanca, chardonnay y macabeu para que cada uva aporte sus características. La crianza se realiza en barriles de 300 litros para que la madera no adquiere demasiado protagonismo, pero aporte amplitud y textura (9 €)

# El vino es un gran regalo

**Miquel Sen**

Una cosa es la nostalgia y otra muy distinta, la melancolía. Esta última puede llevar a la enfermedad, al melancolismo, mientras que la primera nos permite ajustar el visor gustativo que da medida del recuerdo. Gracias a la nostalgia podemos recuperar la elegancia del regalo de unos buenos vinos, siguiendo un camino que marcaron los empordaneses ofreciendo botellas de dulce Garnatxa los días de fiesta; o los riojanos, que tenían la buena idea de hacernos probar los vinos del año por Navidad.

Los melancólicos están realizando una campaña oculta para que en estas fiestas sirvamos el cava en copas anchas. Como suele sucederles, tienen razón, pero poca. Se basan en dos teorías, una dudosa y otra no tanto. La primera teoría dice que la copa ancha es la recuperación exacta del pecho de *madame* Pompadour. La otra, en la que podemos estar de acuerdo en principio, afirma que en este tipo de copa abierta los aromas pa Pompadour, al contrario del lento entellear de las burbujas en unas copas que no deben ser de boca de pión si nos gusta olfatear. Así, regalar unas copas adecuadas puede ser un acierto, como lo será recuperar los grandes vinos que no son de cada día, aunque muchos de ellos no sean

**Una vinacoteca, un lugar donde comprar un buen regalo navideño.**

# PRACTICA EL BEBER DESPACITO

ego

## Alter ego / GOURMET



### CLANDESTINAS: LAS FIESTAS DE GIN MARE

Joaquín Villanueva es uno de esos amigos que todos quieren tener. CEO de la ginebra española Gin Mare, cada verano convence a los dueños de los áticos más espectaculares de **Madrid, Barcelona, Sevilla, Lisboa, Munich o Londres** para que den una gran fiesta abierta a los amigos de su firma. Y él pone las bebidas, claro. Solo hay que apuntarse en [www.medrooftops.com](http://www.medrooftops.com) y elegir fiesta. Este año estrena un cóctel de fresa exquisito.



### GOURMET: EL COLECCIONISTA DE WHISKIES

Al poner a madurar un malta como el Glenmorangie en barriles de Madeira tostados al sol, surgen botellas de coleccionista como **Bacalta**. Con matices de miel y acabado meloso, es una exquisitez. Precio: 85 €

### ARTESANAL: LA CERVEZA DE CATHAY

La fiebre por las cervezas a la carta se extiende por tierra y cielo: la aerolínea Cathay Pacific ha creado, para sus clientes VIP de los aeropuertos de Heathrow y Hong Kong, Betsy, una cerveza a medida, diseñada para degustar **en el aire**. Betsy es una ale (tostada) con más sabor y burbujas que incluye los aromas ácidos y dulzores de la famosa Dragon Eye china.



### PRO: LOS BLANCOS DEL EXPERTO

Los mejores vinos del verano ya tienen denominación y bodega, pero hay que saber localizarlos. **Quim Vila**, fundador y propietario de Vila Vinética, la mayor web de compra de vino de España, comparte su selección: **Betondrade y Lupón 2015**, un verdejo de Rueda de referencia (29,60 €); **L'Equilibrista Blanc 2015**, espectacular xarel·lo de Montserrat (12,90 €); **Qué Bonita Cacareaba 2015**, el gran Rioja blanco de Benjamín Romeo (37,95 €); **Lapola 2015**, magnífico uveira Sacra del Miño (15,90 €) y **Clas D'Agon 2013**, DO Cataluña. Sorprendente ensamblaje de uva francesa (3,50 €).



LA VANGUARDIA

[comer]

MATERIA PRIMA

## 7 vinos tintos para saborear este otoño

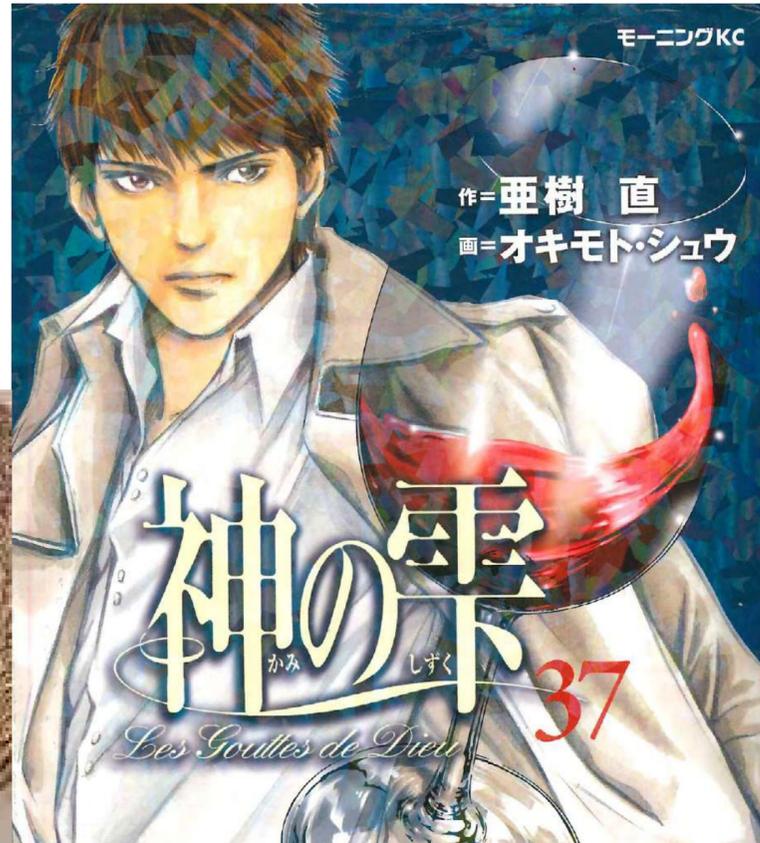
4



### Idoia Negre 2016 Catalunya, Ca N'Estruc

Variedades de uvas: Syrah, Garnacha Precio: 10 euros

Interesante vino de una pequeña bodega **a los pies de la montaña Montserrat**. Intensa nariz con **fresa** madura, cueros, café, paja seca y **toques de café**. Boca amplia, sabrosa y fresca. Tiene una crianza de 12 meses en barricas de diferentes usos y crianzas.



モーニングKC

作=亜樹 直  
画=オキモト・シュウ

神の雫  
かみ しずく  
37  
Les Gouttes de Dieu



165

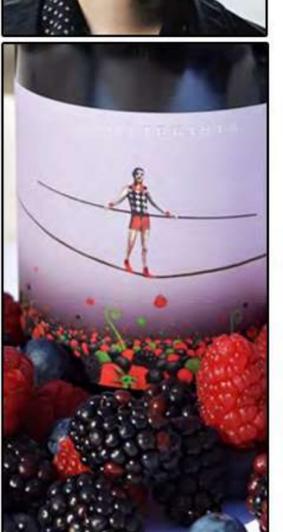


### LUJOSO: EL COCTEL CON VISTAS AL MAR

Tomar algo desde una cama balinesa mirando al mar con música *chill* es una de las *hirs* que todo *bon vivant* conoce. Y en los radares de esta especie humana están bien localizados los **Nikki Beach** de Marbella, Mallorca e Ibiza. Sus locales de todo el mundo se están convirtiendo también en templos de la gastronomía de alto nivel. Algo pasa cuando los mejores chefs, *bartenders* y *DI* de Europa se trasladan a sus locales durante el verano.



132 EGO/VERANO 2017



# 餐厅

# 米其林 \*\*\*



# 米其林 \*\*



# 米其林\*



xerta  
restaurant



CAN B̄OSCH

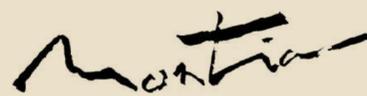


lluerna  
RESTAURANT



Rincón de Diego  
RESTAURANT

TICKETS



CASTELL  
PERALADA  
RESTAURANT



# 米其林\*

JUBANY

*Adrian Queglas*



  
HOJA  
SANTA

*Raíces*  
*Carlos Maldonado*



CORRAL  
DE LA  
MORERIA



*La Aquarela*

*La* SALITA

HOFMANN

alkimia  
JORDI VILÀ

*Caelis*  
ROMAIN FORNELL



 *assana*  
RESTAURANT



*FOGONY* RESTAURANT



CASA PEPA 

# 评分

## 卡尼仙踪干红



2018年份	-	<b>88</b>
2017年份		<b>88</b>
2016年份	-	<b>87</b>
2015年份	-	<b>88</b>
2014年份	<b>86</b>	-
2013年份	<b>86</b>	<b>88</b>

## 卡尼仙踪桃红



2019年份	-	<b>87</b>
2018年份	-	<b>86</b>
2017年份	-	<b>86</b>
2016年份	-	<b>86</b>
2015年份	-	<b>85</b>

## 卡妮仙踪干白



2019年份	-	<b>90</b>
2018年份	-	<b>89</b>
2017年份	-	<b>88</b>
2016年份	-	<b>89</b>
2015年份	<b>86</b>	<b>89</b>
2014年份	<b>87</b>	-
2013年份	<b>87</b>	<b>89</b>

## 卡妮仙踪沙雷洛干白



2019年份	-	-	<b>88</b>
2018年份	<b>铜奖</b>	-	-
2017年份	-	-	<b>88</b>
2016年份	-	-	-
2015年份	-	<b>87</b>	<b>89</b>
2014年份	-	<b>86</b>	-
2013年份	<b>90</b>	-	-

## 依黛雅干红

Robert Parker  
WINE ADVOCATE

GUÍAPEÑÍN

2016年份	-	<b>91</b>
2015年份	-	<b>90</b>
2014年份	<b>88</b>	<b>90</b>
2013年份	-	<b>93</b>
2012年份	-	<b>90</b>
2011年份	<b>85</b>	-

## 依黛雅干白

Decanter

Robert Parker  
WINE ADVOCATE

GUÍAPEÑÍN

2018年份	-	-	<b>92</b>
2017年份	-	-	<b>93</b>
2016年份	-	-	<b>92</b>
2015年份	<b>银奖</b>	-	<b>93</b>
2014年份	-	<b>89</b>	<b>93</b>
2013年份	-	<b>90</b>	<b>93</b>

## 依琪碧丝干红

JAMES  
SUCKLING

Robert Parker  
WINE ADVOCATE

GUÍAPEÑÍN

2016年份	-	-	<b>91</b>
2015年份	<b>90</b>	-	<b>91</b>
2014年份	-	-	<b>91</b>
2013年份	-	<b>91</b>	<b>91</b>
2012年份	-	<b>90</b>	<b>90</b>

## 依琪碧丝歌海娜干红

Robert Parker  
WINE ADVOCATE

GUÍAPEÑÍN

2016年份	-	<b>92</b>
2015年份	-	<b>93</b>
2014年份	-	<b>92</b>
2013年份	<b>90</b>	<b>92</b>
2012年份	<b>91</b>	-

## 依琪碧丝干白

Robert Parker  
WINE ADVOCATE

GUÍAPEÑÍN

2018年份	-	<b>92</b>
2017年份	-	<b>93</b>
2016年份	-	<b>92</b>
2015年份	-	<b>93</b>
2014年份	<b>90</b>	<b>93</b>
2013年份	<b>92</b>	<b>92</b>