



非凡绿犬



非凡绿犬

位置
历史
特点

采摘与酿造

葡萄酒

非凡绿犬
限量版
佐膳

品牌

媒体报道

活动

餐厅

评分

UVAS FELICES
开心葡萄

BODEGAS
酒庄



EL PERRO VERDE
非凡绿犬

LOCALIZACIÓN
位置



León
里昂

Burgos
布尔戈斯

Palencia
帕伦西亚

Soria 索里亚

Zamora
萨莫拉

● 瓦拉多利德

Valladolid

● EL PERRO VERDE
非凡绿犬

● 萨拉曼卡
Salamanca

Segovia
塞戈维亚

● Ávila
阿维拉



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

卢埃达 (法定产区)

在多个酒庄工作后
安吉尔·洛伦佐·卡恰索
(Ángel Lorenzo Cachazo)



于1987年创立了他自己的酒庄。
并于2005年开始酿造非凡绿犬。

我们的 葡萄藤

我们的葡萄产自位于罗迪拉纳 (Rodilana)，博巴迪尔德尔坎普 (Bobadilla del Campo) 和波扎尔兹 (Pozaldez) 附近的葡萄藤。



葡萄园位于海拔 700 到800米



采用居由式修剪法及装设架棚，种植密度为1600至2500藤蔓/公顷。

土壤质地松散



卵石和石灰石的比例很高

气候为

大陆性气候

同时受大西洋影响。年平均降雨量为300至500毫米，年平均日照时间为2544小时。葡萄生长周期的平均最高温度为 24.6°C ，而成熟期的平均温度为 11 至 27°C 。



采摘与酿造

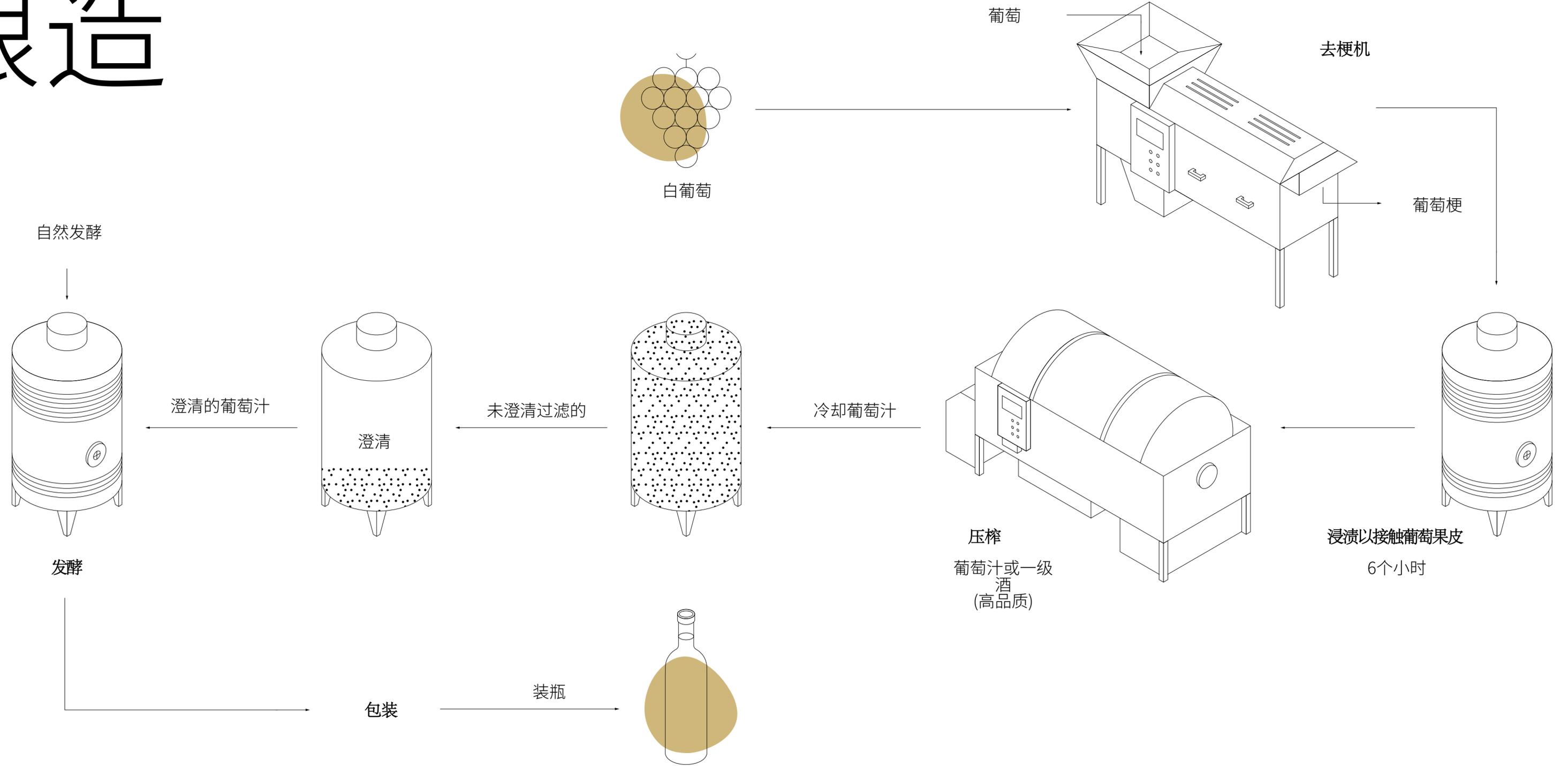
采摘季在

九月

每公顷产量在 9.000 到
9.500 公斤。



酿造



酿造

葡萄一到达酒窖后就会将其去梗并压碎，且在 10 °C 的温度下短暂浸渍 12 小时以接触葡萄果皮。之后轻柔的进行压榨。



葡萄汁的发酵是在

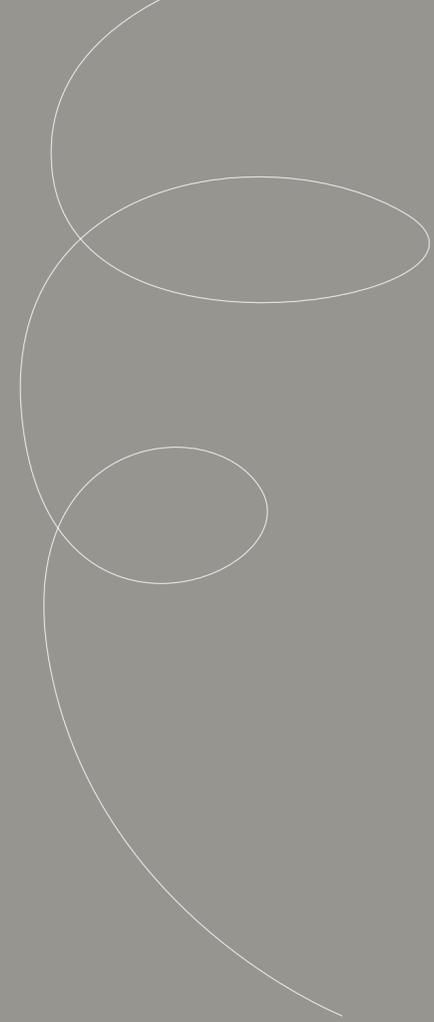
不锈钢 铁桶

中低温受控进行的。
的。



装瓶





非凡绿犬



非凡绿犬干白

非凡绿犬干白大瓶装

非凡绿犬 3L

限量版



非凡绿犬

佐膳



非凡绿犬干白可完美搭配鱼类、海鲜、米饭、意大利面和奶酪。冷藏 2 到 5 °C 饮用风味更佳。

非凡绿犬品牌

UVAS FELICES
开心葡萄

BODEGAS



EL PERRO VERDE
非凡绿犬

LA MARCA
品牌

不只是一个 品牌



西班牙最著名的白葡萄酒品牌。白葡萄酒市场最畅销的三个品牌之一。从米其林星级餐厅的酒单到超市的货架，无论是在酒店还是零售都销量良好。夺人眼球的标签。由全世界都流行的葡萄品种弗德乔100% 酿制。扑鼻的水果气息，入口细腻柔顺，清新宜人，



el perro verde
RUEDA

非凡绿犬干白是一个著名的国际品牌，已销售至全世界31多个国家。

巴塞罗那



福门特拉岛



香港



日本



墨西哥



迈阿密



萨伦托



旧金山



泰国



东京



犹他州



冬天

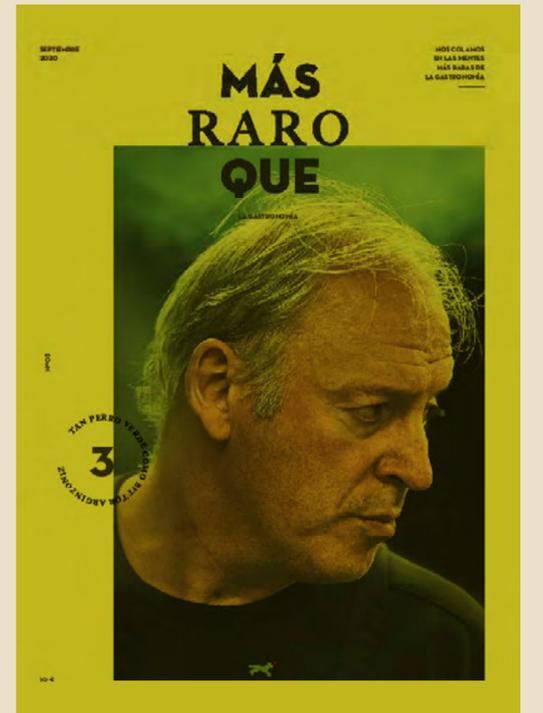


2019年, Vila Viniteca 与广告公司McCann合作开启了一个出版物项目 《千奇百怪》

“Más Raro Que”

目前是知名的潮流动向杂志。

MÁS
RARO
QUE



周边产品



TERIA VALLFLORIDA

Mejor cruasán de España

tería Vallflorida de esteve de Palautordera Oriental) ha ganado el Mejor Croissant Arde de Mantequilla de 2015, que se disputó en la Escuela de Pastelería de la Gremi de Pastisera de Barcelona. Vallflorida negocio familiar dedicado a la pastelería y el chocolate su primer establecimiento en Sant Esteve de Pa-

lautordera en 1983 y en 1988 abrió el segundo en Santa María de Palautordera. Luis Costa (1987), que pertenece a la segunda generación de esta familia de pasteleros y es alumno de la Escuela de Pastelería, superó a otros 44 participantes de toda España que se presentaron con sus cruasanes artesanos. El año pasado, Oriol Balagué fue el ganador del concurso.



VINO

Edición especial de El perro verde

Bodegas Uvas Felices. DO Rueda. Verdejo. 11,95 euros.



Este blanco de Rueda, elaborado con verdejo, ha logrado una gran popularidad en un tiempo récord de 10 años. Para celebrar su primera y exitosa década, Uvas Felices ha creado una edición limitada: animal serigrafado y tapón de cristal. Aromas cítricos y, en boca, fresco, sedoso, con sabor a frutas y flores blancas.

Doce vinos para ganar adeptos

Botellas magníficas para todos los gustos, desde los paladares más exigentes hasta aquellos consumidores que empiezan a probar blancos o tintos. Y todos a un precio magnífico.

Por Carlos Delgado

La caída del consumo hasta niveles difícilmente explicables en un país de gran tradición vitivinícola, el mayor productor mundial del año 2013, obliga a las bodegas a repensar su oferta para que resulte más atractiva a los jóvenes y a los que se acercan por primera vez al vino. Lo primero es crear una imagen que transmita que no es una bebida para mayores y que para gozarla y apreciarla no hay que tener más conocimiento que el buen gusto. Así, las botellas se ven de etiquetas y nombres provocativos, insinuando o poéticos, cuando no con presentaciones jocosas. Al tiempo se busca que el vino sea reconocible a primer olfato, con aromas frutales nítidos,

gusto sensual y precio ajustado. Todo sin desmerecer en la bondad enológica. Es más, blancos y tintos que expresan con audacia y enfado sus características a la búsqueda de gente sin prejuicios. Y, lo mejor, ofrecidos en el mercado a un precio moderado y ajustado a la calidad.

Estos 12 blancos y tintos pueden ser una buena forma de acercarse al fascinante mundo del vino. Valen para todos los gustos, desde el consumidor exigente hasta el que se inicia en esta bebida gozosa y saludable, pasando por los que buscan el trago agradable y divertido. Que de eso se trata



EL PERRO VERDE 2013. DO: Rueda. Tipo: blanco joven, 13%. Cepas: verdejo. Precio: 8,25 euros. Puntuación: 9,1/10.

Aroma muy expresivo. Fruta carnea madura, matices cítricos, notas florales y un fondo de hierba cortada. Amplio, graso, ligeramente y largo, con elegante final.

EL CÓCTEL

Una serie limitada de 1.040 petacas Para celebrar tanto cumpleaños Boadas ha creado un cóctel que se servirá en una petaca conmemorativa. Lleva una mezcla con un ron de 30 años elaborado para el 75º aniversario de Botran. Se han hecho 1.040 petacas. A partir del 1 de enero y durante dos años, se servirán 10 por semana en una bahera de cristal con hielo llamada piscina, como la barra donde trionfó Boadas antes de crear su cotelera.

Los mejores 'bartenders' del mundo / Para celebrar tanto cumpleaños, Boadas reunirá el Lunes a los 20 mejores bartenders del mundo: Simone Caporale, Alex Kratena y Balazs Molnar (Artesian, en Londres, considerado el mejor bar del mundo), Eric Lorinz (Savoy Hotel, también en la capital británica), Marc Álvarez (cocteler de Albert Adria), el propio Albert Adria, el australiano Stuart Hudson, Jared Brown (historador, creador del museo del cóctel de Nueva York) y el maestro destilador de la ginebra Sipsmith, Diego Cabrera (ha hacerse un nombre con El Cabrera, de Madrid, ahora es asesor de la mixología).

Adrià, Adal Márquez, jefe de los bartenders de Boadas, les presentará el proyecto Liquid Poetry, en que un artista creará una obra (el primero será el pintor surrealista Pedro Cañada), el estudio de diseño de vajillas para alta cocina Luemas&Vega hará un vaso inspirado en ella y en Boadas elaborarán un cóctel a partir de ambas piezas. De la obra se hará una serie de 50 copias y el vaso será una creación única de la que podrá beber quien pida ese cóctel artístico.



Miguel Boadas, escanciando, y su equipo, el día que abrió el local (1933).



El equipo actual, con el responsable, Jerónimo Vaquero, escanciando.

el Periódico PARA GENTE COMPROMETIDA

Cocina contra el calor



EL VINO

El Perro Verde 2014 Edición limitada

Hace 10 años nació este vino de Rueda, muy bien elaborado, que se distingue cada vez con mayor claridad de otros de la misma zona que parecen competir en precio bajo y falta de aroma. «Más raro que un perro verde», dijo de él su elaborador, Javier Lorenzo, cuando cató este blanco elaborado exclusivamente con la variedad Verdejo vendimiado en distintas parcelas, El Sotillo, Rodilana y Bobadilla del Campo, a 750

Un blanco muy serio, vestido con una etiqueta sorprendente no cristalino que, en su décimo aniversario, se muestra lleno de matices, con un refrescante final. Las notas cítricas no esconden una sutil fragancia floral. Todo ello está ilustrado por el divertido, alegre Perro Verde que el

Amela de la Maza

proyectos en los que puedo hacerlo casi todo yo" que creó esta periodista y fotógrafa nacida en Morón de la Frontera, Sevilla, en 1969. Pero este era especial para mí, con información para hacer más fácil la vida perruna y la de sus protagonistas indiscutible del perfil de Facebook SiPerro. Tiene 6.500 amigos. —AMELIA ALAS

EL MUNDO

COMER

TENDENCIAS

COCINA HÚMEDA



VINOS

NUESTRA CATA DEL MES/FEBRERO 2016

EN LA REDACCIÓN DE AMÉROPOL RECIBIMOS Y PROBAMOS REGULARMENTE LAS ÚLTIMAS NOVEDADES VINÍCOLAS. ESTAS SON LAS BOTELLAS QUE MÁS NOS HAN LLAMADO LA ATENCIÓN ESTOS DÍAS

El Perro Verde

Este blanco de Rueda, elaborado con verdejo, ha logrado una gran popularidad en un tiempo récord de 10 años. Para celebrar su primera y exitosa década, Uvas Felices ha creado una edición limitada: animal serigrafado y tapón de cristal. Aromas cítricos y, en boca, fresco, sedoso, con sabor a frutas y flores blancas.

EL PERRO VERDE, CIEN POR CIEN PERSONALIDAD

Unos años después del vino verde, los vinos verdes se han convertido en una apuesta por un estilo de vida más saludable y sostenible. Los vinos verdes son aquellos que se elaboran con uvas de variedades como Godello, Malvar, Verdejo y Godello, que se fermentan a bajas temperaturas y se sirven sin agitar, lo que les confiere un sabor fresco y ligero.

EL PERRO VERDE 2014

Este blanco de Rueda, elaborado con verdejo, ha logrado una gran popularidad en un tiempo récord de 10 años. Para celebrar su primera y exitosa década, Uvas Felices ha creado una edición limitada: animal serigrafado y tapón de cristal. Aromas cítricos y, en boca, fresco, sedoso, con sabor a frutas y flores blancas.

EL PERRO VERDE 2014

Este blanco de Rueda, elaborado con verdejo, ha logrado una gran popularidad en un tiempo récord de 10 años. Para celebrar su primera y exitosa década, Uvas Felices ha creado una edición limitada: animal serigrafado y tapón de cristal. Aromas cítricos y, en boca, fresco, sedoso, con sabor a frutas y flores blancas.

EL PERRO VERDE 2014

Este blanco de Rueda, elaborado con verdejo, ha logrado una gran popularidad en un tiempo récord de 10 años. Para celebrar su primera y exitosa década, Uvas Felices ha creado una edición limitada: animal serigrafado y tapón de cristal. Aromas cítricos y, en boca, fresco, sedoso, con sabor a frutas y flores blancas.

EL PERRO VERDE 2014

Este blanco de Rueda, elaborado con verdejo, ha logrado una gran popularidad en un tiempo récord de 10 años. Para celebrar su primera y exitosa década, Uvas Felices ha creado una edición limitada: animal serigrafado y tapón de cristal. Aromas cítricos y, en boca, fresco, sedoso, con sabor a frutas y flores blancas.

MUCHO MÁS QUE UN CHIRINGUITO DE PLAYA

David Reartes ha convertido Lips Reartes en un espacio de referencia del «slow food» ibicenco. El espacio de referencia del «slow food» ibicenco es un espacio que busca promover la gastronomía local y sostenible, ofreciendo platos elaborados con ingredientes de calidad y respetando el medio ambiente.

EL PERRO VERDE, CIEN POR CIEN PERSONALIDAD

Unos años después del vino verde, los vinos verdes se han convertido en una apuesta por un estilo de vida más saludable y sostenible. Los vinos verdes son aquellos que se elaboran con uvas de variedades como Godello, Malvar, Verdejo y Godello, que se fermentan a bajas temperaturas y se sirven sin agitar, lo que les confiere un sabor fresco y ligero.

EL PERRO VERDE 2014

Este blanco de Rueda, elaborado con verdejo, ha logrado una gran popularidad en un tiempo récord de 10 años. Para celebrar su primera y exitosa década, Uvas Felices ha creado una edición limitada: animal serigrafado y tapón de cristal. Aromas cítricos y, en boca, fresco, sedoso, con sabor a frutas y flores blancas.

EL PERRO VERDE 2014

Este blanco de Rueda, elaborado con verdejo, ha logrado una gran popularidad en un tiempo récord de 10 años. Para celebrar su primera y exitosa década, Uvas Felices ha creado una edición limitada: animal serigrafado y tapón de cristal. Aromas cítricos y, en boca, fresco, sedoso, con sabor a frutas y flores blancas.

EL PERRO VERDE 2014

Este blanco de Rueda, elaborado con verdejo, ha logrado una gran popularidad en un tiempo récord de 10 años. Para celebrar su primera y exitosa década, Uvas Felices ha creado una edición limitada: animal serigrafado y tapón de cristal. Aromas cítricos y, en boca, fresco, sedoso, con sabor a frutas y flores blancas.

EL PERRO VERDE 2014

Este blanco de Rueda, elaborado con verdejo, ha logrado una gran popularidad en un tiempo récord de 10 años. Para celebrar su primera y exitosa década, Uvas Felices ha creado una edición limitada: animal serigrafado y tapón de cristal. Aromas cítricos y, en boca, fresco, sedoso, con sabor a frutas y flores blancas.

Gourmet's

MESCLUM

PRODUCTO de olivada de más brava de Lázaro, firma especializada en olivadas mets, ha lanzado la olión Brava. Es bastante ante que se es edientes guindilla ante y staza.

TÍTULO

edo, capital 'gastro' española en el 2016 do ostará el título Capital Española de Gastronomía 2016, un decidió el pasado tes el jurado que otorga galardón. La capital ellano-manchega se uso sobre Huelva, la otra dad finalista.



FIESTA

ta celebra su oría de edad restaurante Thai utación, 273) celebró 18 años con una a. La guarda a la fiesta o danza, boxeo, talleres (grafía y masajes) a entrego, por parte ministro de Comercio Gobierno tailandés Certificado Thai Select mium, que certifica la antiedad y la fidelidad cocina tailandesa.



EL PERRO VERDE

非凡绿犬

PRENSA

媒体报道

MUCHO MÁS QUE UN CHIRINGUITO DE PLAYA

David Reartes ha convertido Lips Reartes en un espacio de referencia del «slow food» ibicenco. El espacio de referencia del «slow food» ibicenco es un espacio que busca promover la gastronomía local y sostenible, ofreciendo platos elaborados con ingredientes de calidad y respetando el medio ambiente.

EL PERRO VERDE, CIEN POR CIEN PERSONALIDAD

Unos años después del vino verde, los vinos verdes se han convertido en una apuesta por un estilo de vida más saludable y sostenible. Los vinos verdes son aquellos que se elaboran con uvas de variedades como Godello, Malvar, Verdejo y Godello, que se fermentan a bajas temperaturas y se sirven sin agitar, lo que les confiere un sabor fresco y ligero.

EL PERRO VERDE 2014

Este blanco de Rueda, elaborado con verdejo, ha logrado una gran popularidad en un tiempo récord de 10 años. Para celebrar su primera y exitosa década, Uvas Felices ha creado una edición limitada: animal serigrafado y tapón de cristal. Aromas cítricos y, en boca, fresco, sedoso, con sabor a frutas y flores blancas.

EL PERRO VERDE 2014

Este blanco de Rueda, elaborado con verdejo, ha logrado una gran popularidad en un tiempo récord de 10 años. Para celebrar su primera y exitosa década, Uvas Felices ha creado una edición limitada: animal serigrafado y tapón de cristal. Aromas cítricos y, en boca, fresco, sedoso, con sabor a frutas y flores blancas.

EL PERRO VERDE 2014

Este blanco de Rueda, elaborado con verdejo, ha logrado una gran popularidad en un tiempo récord de 10 años. Para celebrar su primera y exitosa década, Uvas Felices ha creado una edición limitada: animal serigrafado y tapón de cristal. Aromas cítricos y, en boca, fresco, sedoso, con sabor a frutas y flores blancas.

EL PERRO VERDE 2014

Este blanco de Rueda, elaborado con verdejo, ha logrado una gran popularidad en un tiempo récord de 10 años. Para celebrar su primera y exitosa década, Uvas Felices ha creado una edición limitada: animal serigrafado y tapón de cristal. Aromas cítricos y, en boca, fresco, sedoso, con sabor a frutas y flores blancas.

EL PERRO VERDE 2014

Este blanco de Rueda, elaborado con verdejo, ha logrado una gran popularidad en un tiempo récord de 10 años. Para celebrar su primera y exitosa década, Uvas Felices ha creado una edición limitada: animal serigrafado y tapón de cristal. Aromas cítricos y, en boca, fresco, sedoso, con sabor a frutas y flores blancas.

EL PERRO VERDE 2014

Este blanco de Rueda, elaborado con verdejo, ha logrado una gran popularidad en un tiempo récord de 10 años. Para celebrar su primera y exitosa década, Uvas Felices ha creado una edición limitada: animal serigrafado y tapón de cristal. Aromas cítricos y, en boca, fresco, sedoso, con sabor a frutas y flores blancas.

EL PERRO VERDE 2014

Este blanco de Rueda, elaborado con verdejo, ha logrado una gran popularidad en un tiempo récord de 10 años. Para celebrar su primera y exitosa década, Uvas Felices ha creado una edición limitada: animal serigrafado y tapón de cristal. Aromas cítricos y, en boca, fresco, sedoso, con sabor a frutas y flores blancas.

PASTELERÍA VALLFLORIDA

El mejor cruasán de España

La pastelería Vallflorida de Sant Esteve de Palautordera (Valles Oriental) ha ganado el concurso Mejor Croissant Artesano de Mantecquilla de España 2015, que se disputó el martes en la Escuela de Pastelería del Gremi de Pastisseria de Barcelona. Vallflorida es un negocio familiar dedicado a pastelería artesanal. El año pasado, abrió su primer establecimiento en Sant Esteve de Pa-



GREMI DE PASTISSERIA DE BARCELONA

VINO

Edición especial de El perro verde

Bodegas Uvas Felices, D.O. Rueda. Verdejo, 11,95 euros.



Este blanco de Rueda, elaborado con verdejo, ha logrado una gran popularidad en un tiempo récord de 10 años. Para celebrar su primera y exitosa década, Uvas Felices ha creado una edición limitada: animal serigrafado y tapón de bronce. Aromas cítricos y, en boca, fresco, sedoso, con sabor a frutas y flores blancas.

Doce vinos para ganar adeptos

Botellas magnificas para todos los gustos, desde los paladares más exigentes hasta aquellos consumidores que empiezan a probar blancos o tintos. Y todos a un precio magnifico.

Por Carlos Delgado

La caída del consumo hasta niveles difícilmente explicables en un país de gran tradición vitivinícola, el mayor productor mundial del 2013, obliga a las bodegas a repensar su oferta para que resulte más atractiva a los jóvenes y a los que se acercan por primera vez al vino. Lo primero es crear una imagen que transmita que no es una bebida para mayores y que para gozarla y apreciarla no hay que tener más conocimiento que el buen gusto. Así, las botellas se visten de etiquetas y nombres provocativos, insinuosos o poéticos, cuando no con presentaciones jocosas. Al tiempo se busca que el vino sea reconocible a primer oído, con aromas frutales nitidos,

gusto sensual y precio ajustado. Todo sin desprestigiar en la bondad enológica. Es más, blancos y tintos que expresen con audacia y desenfado sus características a la búsqueda de gente sin prejuicios. Y, lo mejor, ofrecidos en el mercado a un precio moderado y ajustado a la calidad.



EL PERRO VERDE 2013 www.vitadivina.es D.O. Rueda. Verdejo. 11,95 euros. Cepas verdejo. Precio: 8,27 euros. Puntuación: 9,2/10.

Aroma más expresivo y fresco, a fruta carmese madura, plenas de matices cítricos, notas florales y un fondo de hierba cortada. Paladar amplio, largo, ligeramente ácido y que está más cargado de alcohol.

106



NO SIN MI PERRO

1. "Soy lectora compulsiva y el libro electrónico Kindle me facilita acceder a títulos que antes me costaba encontrar, y además puedo leer sin luz". 2. "La exposición Chaos, de Josef Koudelka, me impactó. 'He encantado sus fotos'". 3. "Soy fanática del vino y antes me encantaron por su calidad y por sus etiquetas, todas relacionadas con los perros". 6. "Me paso media vida al ordenador. La extrañaba, buscando y visitando páginas para incluir en la página web". 7. "Me gustan los pendientes llamativos, especialmente estos que me regalaron". 8. "Una de mis fotografías". 9. "Mi cámara, con la que voy a todas partes. La he tenido que comprar dos veces porque la primera me la robaron". 10. "Este es el sillón favorito de Colego. Desde la ventana tiene una vista estupenda y le da el sol". 11. "Acabo de publicar este libro, una selección de propuestas para hacer vida peruna". 12. "Me muero en bici y Colego va siempre corriendo a mi lado. Al principio lo llevaba atado pero ahora ya va suelto".

Micaela de la Maza

"Me gustan los proyectos en los que puedo hacerlo casi todo y"

Y así ha sido con www.sperno.com, la web que creó esta periodista y fotógrafa nacida en Morón de la Frontera, Sevilla, en 1969. "Siempre he diseñado proyectos de Internet, pero esta es especial para mí, con información para hacer más fácil la vida peruna y la de sus amos". Su acompañante habitual, Colego, es el protagonista indiscutible del perfil de Facebook SPerno. Tiene 6.500 amigos. -AMELIA ALAS

DOM 13

Gourmet's

MESCLUM

EL PRODUCTO Una olivada de los más bravos. Roberto Lázaro, firma especializada en olivadas gourmet's, ha lanzado la versión Brava. Es bastante picante porque entre sus ingredientes hay guindilla picante y mostaza.

EL TÍTULO Toledo, capital 'gastro' española en el 2016 Toledo ostentará el título de Capital Española de la Gastronomía 2016, según decidió el pasado martes el jurado que otorga este galardón. La capital castellano-manchega se impuso sobre Huelva, la otra ciudad finalista.

LA FIESTA Thai celebra su mayoría de edad El restaurante Thai (Diputación, 27) celebró el jueves 18 años con una cena. La guinda a la fiesta (hubo danza, boxeo, talleres de caligrafía y masajes) fue la entrega, por parte del ministerio de Comercio del Gobierno tailandés del certificado Thai Select Premium, que certifica la autenticidad y la fidelidad a la cocina tailandesa.

ANIVERSARIOS PARA BRINDAR

Eterno Boadas

La coctelería celebra los 120 años del nacimiento de su fundador, Miguel Boadas, y los 82 del local

FERRAN MEDIO BARCELONA

Si hicieran una tarta para celebrar todo lo que tienen que celebrar, no cabría en Boadas. Porque el local es pequeño, sí, pero también porque hay muchos aniversarios que conmemorar: el 120º del fundador, Miguel Boadas Parera, el 82º de la coctelería y el 44º de su actual responsable, Jerónimo Vaquero, el bartender que más años lleva tras una barra en España. Un tres en uno para brindar con alguno de los 1.260 cócteles que pueden hacer en este establecimiento de la calle de Tallers, 1. Considera el Patrimonio Artístico y Cultural de Barcelona desde enero pasado. The church, como la conocen los profesionales del cóctel de todo el mundo, ha sido, por su larga, carismática y sólida trayectoria, cantera de bartenders que han creado o dirigen locales emblemáticos de la ciudad como Milano, Caribbean Club, Negroni, Cooler... Es un mito. Una leyenda que no cerró ni cuando caían bombas durante la guerra civil. Cumple 82 años en forma de En 1933, Boadas, nacido en Cuba en 1895, fundó el bar. Llegó a Barcelona con 20 años con lo que aprendió en la Viña plateada (el bar de sus primeros que se convirtió luego en el mítico La Florida). Aquel joven inteligente y con mala leche según quien le conocía -triunfó en un local de la plaza de Catalunya y arrasó en el Bar Canaletas, primero en el guiso que estaba en las Ramblas y luego en la barra circular del interior, llamada la piscina. Por eso decidió montar su propio negocio.

Boadas, primero, y su hija María Dolores y su yerno José Luis Lluarua, Tío Pepe, después, supieron atraer a la gente de a pie, a los miembros de la burguesía, a la prensa y a estrellas de todo origen y condición, hasta el punto que cuando cumplió 50 años cerraron las Ramblas y sirvieron cócteles gratis. Allí bebieron Xavier Cuquet (en sus últimos años, sin un duro, vendía sus dibujos para pagarse las copas). Joan Miró (su última carta, en la que se disculpaba por no poder asistir a una fiesta de María Dolores Boadas, cuñiga de la pared del bar). Salvador Dalí, Federico García Lorca, Pablo

EL CÓCTEL

Una serie limitada de 1.040 petacas Para celebrar tanto cumpleaños Boadas ha servirá en una petaca conmemorativa. Lleva una mezcla con un ron de 30 años elaborado para el 75º aniversario de Botran. Se han hecho 1.040 petacas. A partir del 1 de enero y durante dos años, se servirán 10 por semana en una bañera de cristal con hielo llamada piscina, como la barra donde triunfó Boadas antes de crear su coctelería.

Picasso, Antonio Machín (aún guardan unas marcas suyas), Ernest Hemingway, Greta Garbo (conservan una botella firmada por la actriz), Manuel Vázquez Montalbán, Kevin Costner, Joan Manuel Serrat... Su trayectoria es sólida porque mantiene el prestigio que logró desde el primer día, cuando Boadas adaptó los cócteles cortos (negroni, dry martini...) a una técnica de escandido para cócteles cremosos (pina colada, white russian...) que vio en la viña plateada. Al romper el líquido, se oxigena y sabe más suave aunque está más cargado de alcohol.

LOS MEJORES 'BARTENDERS' DEL MUNDO

Para celebrar tanto cumpleaños, Boadas reunirá el lunes a los 20 mejores bartenders del mundo: Simone Caporale, Alex Kratzen y Balazs Mohar (Artesian, en Londres, considerado el mejor bar del mundo), Eric Lorinz (Savoy Hotel, también en la capital británica), Marc Álvarez (coctelero de Albert Adrià), el propio Albert Adrià, el australiano Stuart Hudson, Jared Brown (historador, creador del museo del cóctel de Nueva York) y maestro destilador de la ginebra Sipsmith, Diego Cabrera (tras hacerse un nombre con Le Cabrera, de Madrid, ahora es asesor de la mixología)...

Allí, Adán Márquez, jefe de los bares de Boadas, les presentará el proyecto Liquid Poetry, en el que un artista creará una obra (el primero será el pintor surrealista Pedro Celedón), el estudio de diseño de vajillas para alta cocina Luemas y Vega hará un vaso inspirado en ella y en Boadas elaborarán un cóctel a partir de ambas piezas. De la obra se hará una serie de 50 copias y el vaso será una creación única de la que podrá beber quien pida ese cóctel artístico.



Miguel Boadas, escanciando, y su equipo, el día que abrió el local (1933).

El equipo actual, con el responsable, Jerónimo Vaquero, escanciando.

el Periódico PARA GENTE COMPROMETIDA

Cocina contra el calor



EL VINO

El Perro Verde 2014 Edición limitada

Bodega D.O. Rueda 11,95 €



Hace 10 años nació este vino de Rueda, muy bien elaborado, que se distingue cada vez con mayor claridad de otros de la misma zona que parecen competir en precio bajo y falta de aroma. «Más raro que un perro verde», dijo de él su elaborador, Javier Lorenzo, cuando cató este blanco elaborado exclusivamente con la variedad Verdejo vendimiado en distintas parcelas. El Sotillo, Rodilana y Bobadilla del Campo, a 750 metros de altitud. El clima continental, el suelo pedregoso, rico en caliza y la influencia atlántica perfilan un vi-

no cristalino que, en su décimo aniversario, se muestra lleno de matices, con un refrescante final. Las notas cítricas no esconden una sutil fragancia floral. Todo ello está ilustrado por el divertido, alegre, Perro Verde que dibujó Miguelanxo Prado. El tapón de cristal con el can volador será objeto de colección. ■

EL MUNDO

COMER

TENDENCIAS COCINA HÚMEDA

FONDOS, LICUADOS, JUSOS, ZUMOS, INFUSIONES, LOS CALDOS, TENDENCIAS EN LOS PLATOS CONTEMPORÁNEOS



El Consejo General de Gastronomía de España... La gastronomía contemporánea...

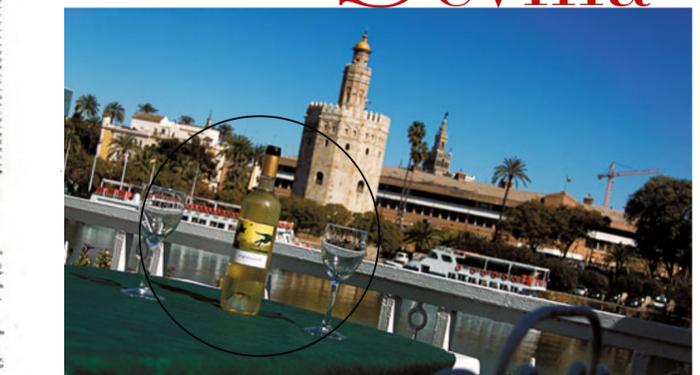
VINOS

LA NUESTRA CATA DEL MES/FEBRERO 2016

EN LA REDACCIÓN DE 'EL PERIÓDICO' RECOMENDAMOS REGULARMENTE LA ATENCIÓN ESTOS DÍAS. ESTAS SON LAS BOTELLAS QUE MÁS NOS HAN LLAMADO LA ATENCIÓN ESTOS DÍAS.

LA NUESTRA CATA DEL MES/FEBRERO 2016. EN LA REDACCIÓN DE 'EL PERIÓDICO' RECOMENDAMOS REGULARMENTE LA ATENCIÓN ESTOS DÍAS. ESTAS SON LAS BOTELLAS QUE MÁS NOS HAN LLAMADO LA ATENCIÓN ESTOS DÍAS.

LA NUESTRA CATA DEL MES/FEBRERO 2016. EN LA REDACCIÓN DE 'EL PERIÓDICO' RECOMENDAMOS REGULARMENTE LA ATENCIÓN ESTOS DÍAS. ESTAS SON LAS BOTELLAS QUE MÁS NOS HAN LLAMADO LA ATENCIÓN ESTOS DÍAS.



No sabemos ni cómo ni por qué pero en Sevilla todo empieza hace mucho, mucho tiempo... como si de

causadas por los excesos alcohólicos de nuestros diestros antepasados. Pues sí, fue también este rey, arropado por la ciudad, el que le otorgó dos ferias a realizar en abril y en San Miguel. Ni que decir tiene que ambas se mantienen, siendo la primera la más famosa de ellas. Luego ya vinieron aquellos que en s. XIX la volvieron a refundar en formato feria de ganado y que es el antecedente de lo que hoy en día conocemos.

GASTRONOMÍA

GastroSalud

LOS HELADOS, MEJOR DE HIELO Y FRUTAS

Si no pueden resistirse a tomar un helado, que sea mejor de helado. Se que encontrarlos nuevos gustos y una variedad de sabores. Si no se sienten satisfechos con los helados comerciales, pueden probarlos caseros. Puede contribuir a mejorar su salud. Para hacerlos, se necesitan heladeros, frutas, leche y azúcar. Se recomienda prepararlos en un bol que se pueda enfriar en el congelador. Otra opción es usar heladeros de mano que se pueden encontrar en el mercado. Esta fruta rica en agua ayuda a hidratar y refrescar el cuerpo. También es rica en fibra y vitaminas. Se recomienda consumirlos con moderación.



Unos helados con frutas y especias. Se recomienda consumirlos con moderación.

Para no perderse

MUCHO MÁS QUE UN CHIRINGUITO DE PLAYA

David Reartes ha convertido Lips Reartes en un espacio de referencia del 'slow food' ibicenco. Este helado de verano es una mezcla de sabores y especias. Se recomienda consumirlos con moderación. Para disfrutar de una experiencia gastronómica diferente, se recomienda visitar el espacio de referencia del 'slow food' ibicenco. Este helado de verano es una mezcla de sabores y especias. Se recomienda consumirlos con moderación.

El Perro Verde, cien por cien personalidad. Este helado de verano es una mezcla de sabores y especias. Se recomienda consumirlos con moderación. Para disfrutar de una experiencia gastronómica diferente, se recomienda visitar el espacio de referencia del 'slow food' ibicenco. Este helado de verano es una mezcla de sabores y especias. Se recomienda consumirlos con moderación.

Este helado de verano es una mezcla de sabores y especias. Se recomienda consumirlos con moderación.



活动



餐厅

米其林 **

Momenta

RESTAURANT
LES COLS
FINA PUIGDEVAL NOGAREDA
MARTINA PUIGVERT PUIGDEVAL

a | t | r | i | o

coque

PACO PÉREZ
MIRAMAR
LLANÇÀ, 1939

米其林*

MARC
FOSH

CORRAL
DE LA
MORERIA



TATAU

hisop

El BOHIO

La Aiguarela

MOLINO
d'Alcuneza

HOFMANN



MM L'ANTIC MOLÍ
Restaurant



Rincón de Diego
RESTAURANT

Audrey's
restaurant

DELI RANTO

Caelis
ROMAIN FORNELL

C A L L I Z O

Raíces
Carlos Malferrando



EL MESÓN — SALA — EL RESTAURANTE

JUBANY

评分

非凡绿犬干白



2019年份	-	91
2018年份	-	90
2017年份	-	91
2016年份	90	90
2015年份	-	89