



# CLÁSICOS RENOVADOS BOTÍN & VIÑA SALCEDA



UPDATED CLASSICS: BOTÍN AND VIÑA SALCEDA

**EL SABER HACER Y LOS BUENOS MODOS** caracterizan la trayectoria del restaurante Botín que, a lo largo de su historia, ha sabido irse adaptando a los hábitos de sus clientes, creciendo con ellos, cambiando sin perder su esencia ni su identidad. En este camino la bodega Viña Salceda ha sido un fiel compañero, y el Salceda Crianza, el vino de la casa, siente el orgullo de un pasado y un futuro prometedor.

También la bodega riojana ha experimentado algunos cambios. Si hace tiempo que no prueba un Salceda Crianza, no lo dude: le sorprenderá. Es un vino que refleja lo que encierra Elciego, una zona productora prestigiosa que por la singularidad de sus viñas, clima y tierra, es capaz de ofrecernos un vino cálido y amable que está conquistando los paladares más inquietos.

Tempranillo, viñedos maduros, clima moderado, tierras arcillosas y calcáreas... Salceda es también el fruto del trabajo del hombre, tanto en la tierra como en la bodega.

Los viñedos son cuidadosamente cultivados de un modo tradicional: se labra la tierra en lugar de utilizar cualquier herbicida, y las tareas, desde la poda hasta la vendimia, se hacen a mano, de una manera razonable y sostenible. La elaboración, tradicional y artesanal, está basada en preservar y revelar las cualidades de la uva con el mayor cuidado posible. El objetivo: lograr que cada una de las botellas de Salceda Crianza sean únicas y encierren la esencia de Elciego. La mejor compañía para la cocina cálida que se elabora en Botín.

*Expertise and capability characterise the trajectory of Botín Restaurant, which throughout its history has understood how to adapt to the habits of its clients, growing with them, changing without losing its essence or identity. Along the way the Viña Salceda winery has been a trusty companion, and Salceda Crianza, the house wine, feels the pride of its past and of its promising future.*

*This Rioja winery has also undergone a few changes. If it has been a while since you last tasted the Salceda Crianza, do not hesitate: you will be pleasantly surprised. The wine reflects all the goodness of Elciego, a prestigious wine-producing area that thanks to its unique vines, climate and soil is capable of offering us a heartening, friendly wine that is winning over the most demanding palates.*

*Tempranillo grapes, mature vineyards, a moderate climate, clay and chalk soil... Salceda is also the result of man's work, both on the land and in the wine cellar.*

*The vineyards are painstakingly cultivated in the traditional manner: the soil is tilled instead of using any herbicide and the tasks, from pruning to harvest, are performed by hand, in a reasonable and sustainable way. The traditional and artisan production is based on preserving and revealing the qualities of the grape as carefully as possible. The goal: to make each one of the bottles of Salceda Crianza unique to contain the essence of Elciego. The best pairing for the heartwarming cuisine we prepare at Botín.*



*Viña Salceda, S.L*



# Noticias Botín

NÚMERO 142. ABRIL 2017



## Jamón Ibérico... de vaca japonesa

[Iberian ham... made from japanese beef]



**Hace años que la firma Sierra de Monfragüe** puso en marcha este proyecto que ahora ya es una realidad bajo la marca Wagyu ibérico. Comenzó incorporando animales de la raza japonesa wagyu a otras autóctonas (limisin, cachena gallega, charolés...) y alimentándolos en la dehesa cacereña con pastos y bellota. El resultado es un jamón de alrededor de 50 kilos, con un gusto y textura que recuerdan al ibérico de cerdo pero con un sabor más suave.

El producto se comercializa como "jamón 100% vacuno". Muchos pensarán que se trata de la cecina de toda la vida, pero no es así. Comercialmente, la idea del jamón ibérico de vacuno puede resultar muy atractiva para países en los que el consumo de carne de cerdo está vetado, como es el caso de los países musulmanes.

Eso sí, el que quiera probar esta novedosa delicatessen tendrá que rascarse el bolsillo pues este jamón se vende a 70 euros el kilo, por piezas, y a 120 euros el kilo, loncheado.

*Some years ago the firm Sierra de Monfragüe launched this project which has now become a reality under the brand name of Iberian Wagyu. It began by crossing animals of this Japanese breed with other European ones (Limousin, Galician Cachena, Charolais, etc.), feeding them in the pasturelands of Cáceres with grasses and acorns. The result is a ham of around 50 kilos, with a flavour and texture that recall that of Iberian ham but with a milder flavour.*

*The product is marketed as "100% beef ham". Many will think that this is simply "cecina", the typical Spanish cured beef meat, but this is not so. Commercially, the idea of Iberian beef ham may be quite attractive in countries where the consumption of pork meat is forbidden, such as the Muslim countries.*

*What is true is that whoever wishes to try this novel delicacy will have to dig deep into their pocket because a kilo of this ham is sold for 70 euros and 120 euros per kilo when sold ready-sliced.*

## El Edificio España recuperará el glamour de los cincuenta

[The España building will recover the glamour of the nineteen-fifties]



Como si de “Velvet” se tratara, el edificio España volverá a tener el glamour de los años cincuenta, pero sesenta años después. Al menos esta es la intención que ha manifestado el empresario murciano Trinitario Casanova, propietario del grupo Baraka que es el que ha adquirido el emblemático edificio al grupo Wanda.

El proyecto del grupo Baraka ha intentado aunar las voluntades de la empresa privada, las administraciones y los ecologistas, intentando respetar al máximo el aspecto original del edificio.

El rascacielos albergará un hotel de cuatro estrellas, gestionado por el grupo mallorquín Riu, con 700 habitaciones. Ocupará todas las plantas desde la cuarta y conservará la piscina de la azotea, aunque hará otra más grande en el piso 16. Falta saber que firma pondrá su nombre a la zona comercial que habrá en las plantas inferiores. De momento hay tres firmes candidatos: Las Galeries Lafayette, Printemps y El Corte Inglés.

Las obras, que comenzarán en abril, está previsto que duren unos 18 meses y su coste rondará los 150 millones de euros... Que entretenidos van a estar Don Quijote y Sancho... ah, no!... que están de espaldas...

*Just like in “Velvet”, the España building will once again have the glamour of the nineteen-fifties, but sixty years later. At least this is the intention voiced by the Murcia businessman Trinitario Casanova, the owner of the Baraka group which has acquired the emblematic building from the Wanda group.*

*The Baraka group’s project has sought to combine the intentions of private enterprise, the administrations and the ecologists in an attempt to preserve as much as possible of the building’s original appearance.*

*The skyscraper will accommodate a four-star hotel managed by the Mallorca group Riu, with 700 rooms. It will occupy all the floors from the fourth storey upwards and will conserve the rooftop swimming pool, although a larger one will be built on floor 16. It has yet to be announced which firm will give its name to the retail area to be located on the lower floors. For now there are three firm candidates: Galeries Lafayette, Printemps and El Corte Inglés.*

*The works will start in April and are set to last around 18 months. Their cost is estimated to be around 150 million euros. Don Quixote and Sancho will be quite entertained... oh, no they won’t, their statues are facing the other way...*

## Arturo Barea ya tiene su plaza en Lavapiés

[arturo barea now has his own square in the lavapiés district]



El pasado 4 de febrero, la alcaldesa de Madrid, Manuela Carmena, inauguró en el madrileñísimo barrio de Lavapiés, una plaza dedicada al escritor Arturo Barea, cuya obra es muy importante para entender la historia de Madrid y construir su identidad como ciudad.

Barea nació en Badajoz, en 1897, pero se crió en Madrid y más concretamente en el barrio de Lavapiés. Vivía con su madre, que era lavandera en el Manzanares, en una humilde buhardilla. Pero unos tíos suyos acomodados lo tomaron bajo su protección y recibió una buena educación. En su juventud desempeñó varios trabajos hasta que, en 1920, fue llamado a filas para ir a Marruecos, en donde vivió de cerca el desastre de Annual. Durante la Guerra Civil fue un importante activista republicano. Narró los avatares de la contienda en emisiones radiofónicas bajo el seudónimo de “a voz desconocida de Madrid”.

Desde 1938 vivió exiliado en Inglaterra donde, además de su labor literaria, continuó con las emisiones de radio, esta vez con el seudónimo de “Juan de Castilla”. Nunca regresó a España. Murió en Faringdon, un pueblo del condado de Oxford, en donde se esparcieron sus cenizas.

En su obra maestra “La forja de un rebelde” retrata de manera magistral el Madrid de su época y el barrio de Lavapiés. Esta obra, en la que Botín tiene el honor de aparecer, está considerada por la crítica, como una de las mejores de la narrativa en el exilio. “La forja de un rebelde es el quinto libro español más traducido en el mundo, durante la década de los cincuenta.

*On 4 February the Mayoress of Madrid, Manuela Carmena, in the very traditional Madrid district of Lavapiés, inaugurated a square dedicated to the writer Arturo Barea, whose work is of great importance in understanding Madrid’s history and building its identity as a city.*

*Barea was born in Badajoz in 1897 but grew up in Madrid and more specifically in the district of Lavapiés. He lived in a humble garret with his mother, a laundress who washed clothes in the river Manzanares. But a prosperous aunt and uncle took him under their protection and he was given a good education. In his youth he performed several jobs until in 1920 he was conscripted to go to Morocco, where he lived through the disastrous Annual battle. During the Civil War he was an important republican activist. He narrated the vicissitudes of the war in radio broadcasts under the pseudonym of “an unknown Madrid voice”.*

*From 1938 onwards he lived as an exile in England where, in addition to his literary work, he continued his radio broadcasts, this time under the pseudonym of “Juan de Castilla” (John of Castile). He never returned to Spain. He died in Faringdon, in the county of Oxfordshire, where his ashes were scattered.*

*In his magnum opus “La forja de un rebelde” (The Forging of a Rebel) he masterfully portrays the Madrid of his time and the district of Lavapiés. This work, in which Botín has the honour of making an appearance, is considered by the critics to be one of the best of the narratives written in exile. La forja de un rebelde was the fifth most translated book in Spanish worldwide during the nineteen-fifties.*