



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 140. FEBRERO 2017



Botín en “Madrid. La novela”

[Botín in “Madrid. The novel”]



Antonio Gómez Rufo es un escritor madrileño, licenciado en derecho, que siempre ha compaginado el ejercicio de la abogacía con colaboraciones con el mundo de la cultura en general y la literatura en particular. Fue director del Centro Cultural de la Villa (ahora Teatro Fernán Gómez) y colabora habitualmente en El Mundo y en El País. Desde 1995 vive dedicado exclusivamente a la literatura, recibiendo numerosos premios por sus trabajos. También ha hecho incursiones en el cine y el teatro.

En 2016 publicó “Madrid. La novela” un apasionante relato que tiene como protagonistas a tres sagas familiares (desde 1565 hasta la actualidad) y como escenario a la ciudad de Madrid. En esta novela, Botín tiene el orgullo de aparecer (pg. 299) formando parte de la historia de la ciudad. Todo ello gracias a Jean Botín, un francés que llegó a la Villa y Corte con la única pretensión de ser un buen cocinero y sin imaginar, ni por asomo, que su posada pasaría a la historia convirtiéndose, con el tiempo, en el restaurante más antiguo del mundo.

Nada mejor para describir el contenido de esta novela que las palabras de su autor, en la contraportada del libro:

“Siendo de todos, Madrid nunca fue de nadie. De ahí su grandeza y su sencillez, su orgullo y su humildad, su carácter revolucionario y su dignidad”

Madrid... siempre Madrid.

Antonio Gómez Rufo is a Madrid-born writer, a law graduate who has always combined the practice of law with collaborations with the world of culture in general and literature in particular. He was the director of the Culture Centre of La Villa (now Fernán Gómez Theatre) and regularly contributes to El Mundo and El País newspapers. Since 1995 he devotes himself exclusively to literature and has won numerous awards for his work. He has also made incursions into film and theatre.

In 2016 he published “Madrid. The Novel” an enthralling tale of three family sagas (from 1565 to the present day) against the backdrop of the city of Madrid. Botín is proud to be featured in this novel (on page 299), forming part of the city's history. This is all thanks to Jean Botín, a Frenchman who arrived in the Villa y Corte (the city and court of Madrid) with the only aim of being a good cook, never imagining in his wildest dreams that in the fullness of time his inn would go down in history as the oldest restaurant in the world.

Nothing better for describing the contents of this novel than the words of its author on the book's back cover:

“Belonging to everyone, Madrid never did belong to anyone. This is the source of its greatness and its simplicity, its pride and humility, its revolutionary character and its dignity”

Madrid... forever Madrid

Rompamos una lanza por el aguacate

[Let´s stand up for avocados]

El aguacate es originario de la zona de México y Centroamérica. Allí empezó a cultivarse hace miles de años y desde allí, su cultivo se extendió por muchos países del mundo; entre ellos España que, actualmente, está en el top 15 de los países productores de aguacate.

Durante mucho tiempo al aguacate le ha perseguido la leyenda negra de que contenía mucha grasa y engordaba mucho. Pero no es exactamente así y los estudios sobre nutrición han puesto las cosas en su sitio. Es cierto que el aguacate aporta muchas calorías, muchas más que otras frutas. Cada 100 gramos de aguacate contienen como 200 calorías, pero estas grasas del aguacate son, en su mayoría monoinsaturadas (ácido oleico y omega 3), lo que las convierte en beneficiosas para el organismo y para el control del colesterol. Tampoco es cierto que en una dieta de adelgazamiento no se deba comer aguacate ya que su consumo moderado puede ser muy beneficioso por su alto poder saciante.

Otros de los beneficios, para el organismo, de este fruto son su alto contenido en potasio, muy bueno para los músculos; y su aporte de magnesio y vitamina E, muy beneficioso para el sistema nervioso.

En definitiva, un rotundo sí al aguacate.

Avocados originated in the area of Mexico and Central America. It began to be grown there thousands of years ago and then extended to many countries around the world, among them Spain, which is currently among the top 15 of avocado-producing countries.

For a long time avocados have been pursued by the black legend of containing a lot of fat and being very fattening. But this is not exactly the case and nutritional studies have put things right. It is true that avocados have a high calorie content, far more than other fruits. Every 100 grams of avocado contain around 200 calories, but these avocado fats are mostly mono-unsaturated (oleic acid and omega 3), making them beneficial for the body and for controlling cholesterol. Nor is it true that we should cut out avocados from a slimming diet, since moderate consumption can be highly beneficial for its high satiating power.

Other benefits provided by this fruit in terms of health are its high content in potassium, which is very good for muscles; and its high magnesium and vitamin E content, highly beneficial for the nervous system.

So definitely a resounding yes for avocados.



El Templo de Debod

[The Temple of Debod]



Resulta difícil imaginar que en pleno centro de una ciudad como Madrid, pueda haber nada más y nada menos que un templo egipcio. Pues lo hay y su nombre es el Templo de Debod. Es una construcción del siglo II a.C., situada en el Cuartel de la Montaña, muy cerca de la Plaza de España.

El templo fue donado a España por el gobierno egipcio, en 1968, en agradecimiento por la colaboración de nuestro país en el llamamiento que hizo la Unesco para salvar los templos de Nubia, que corrían el peligro de quedar cubiertos por las aguas, al construirse la gran presa de Asuán. El templo fue trasladado a España piedra a piedra y reconstruido en su ubicación actual. Se abrió al público en 1972. Por su situación (de este a oeste) es un lugar perfecto para disfrutar de impresionantes puestas de sol.

Dedicado a los dioses Amón e Isis, el templo de Debod, cuando fue construido, se encontraba en la localidad del mismo nombre, a orillas del Nilo. Se comenzó a construir a instancias del rey nubio Adijalamani, posteriormente reformado por los faraones Ptolomeo VI, VIII y XII, y más tarde por los emperadores romanos Augusto y Tiberio. Con la cristianización, Justiniano mandó cerrar los pocos templos paganos que quedaban en el Imperio Bizantino, entre ellos el de Debod.

It is difficult to imagine that in the very heart of Madrid we could have nothing less than an Egyptian temple. But it is true and its name is the Temple of Debod. Its construction dates from the 2nd century B.C. and it stands on the Cuartel de la Montaña, very near Plaza de España.

The temple was donated to Spain by the Egyptian government in 1968 as a gesture of thanks for our country's collaboration in the call made by Unesco to save the Nubian temples, which were in danger of being submerged by the water resulting from building the great Aswan dam. The temple was moved to Spain stone by stone and rebuilt in its current location. It opened to the public in 1972. Given its situation (from east to west), this is a perfect spot for enjoying some breathtaking sunsets.

Dedicated to the gods Ammon and Isis, the temple of Debod, when built, was located in the locality of the same name on the banks of the river Nile. Its construction began at the behest of the Nubian king Adijalamani and was later reformed by the pharaohs Ptolemy VI, VIII and XII and later still by the Roman emperors Augustus and Tiberius. With Christianisation, Justinian ordered the few pagan temples left in the Byzantine Empire to be closed, among them the temple of Debod.