




## A LA VANGUARDIA

En **septiembre** concluye el primer pase de **Sublimotion**, el proyecto que se estrenó el 1 de junio y con el que el chef **Paco Roncero** ha dado un paso más, esta vez de gigante, a la hora de hacer de la comida una experiencia diferente. Situado en el **Hard Rock Hotel de Ibiza**, atiende dos turnos de noche, cada uno de 12 comensales coprotagonistas de una función donde la comida se enmarca en un escenario de proyecciones, música, sonidos acordes con ingredientes que pueden levitar... Un espectáculo elitista: 1.500 € por persona.



 **Sublimotion.** Telf. 618 89 13 58  
• [www.sublimotionibiza.com/es](http://www.sublimotionibiza.com/es)



### CATAS

## De calidad

En su edición de 2015, la **Guía Peñín** cumple su 25 aniversario y lo hace con la publicación de las catas que cerró en julio y en las que ha evaluado unos **10.800 vinos**. Entre sus conclusiones: la calidad de los vinos **jóvenes**, gracias al hacer enológico que ha compensado las condiciones climáticas; el interés, junto a las zonas clásica (La Rioja, Ribera del Duero y Priorat) de **Rías Baixas, Ribeira Sacra y Valdeorras** y la tendencia a matices **balsámicos y frescos**. • [www.guiapenin.com](http://www.guiapenin.com)



### VINOS ESPAÑOLES

Carlos González, director de la guía, destaca la calidad de caldos con mejores puntuaciones que en ediciones anteriores.