

Tirada: 100.000	<h1>Mucho Viaje</h1> Junio de 2007	Periodicidad: Mensual
Medio: Revista/ Pag.: 96		Sección: Gastronomía/La Bodega
Tamaño: 167 cm ²		Valor Publicitario: 1.400 €



| GASTRONOMÍA |

Novedades

PERÚ PONE EL SABOR EN EL SITC DE BARCELONA

El estand de Perú se convirtió en el referente de folclore y gastronomía en la pasada edición del Salón



Internacional de Turismo de Cataluña (SITC). Durante los días de la feria, Perú organizó diferentes catas de pisco sour, el famoso cóctel peruano y ofreció a los visitantes productos típicos de su gastronomía, entre los que destacan los tamalitos, causa rellena, aji de gallina o papitas a la huacaina. A estas originales y lejanas propuestas se añadió la espectacularidad de su presentación, ya que todo el personal que se citó en la Fira de Mostres de Barcelona estaba ataviado con trajes regionales del país andino.

EL MEJOR REGALO PARA LOS MÁS SIBARITAS

La tradicional charcutería Mas Gourmets ha puesto a la venta la Caja Gourmet, una auténtica joya gastronómica para gourmands. Cuenta con siete productos delicatessen de la máxima calidad presentados en un atractivo y original envoltorio concebido especialmente para los "bon vivants". La Caja Gourmet se ofrece en cuatro versiones diferentes, con productos distintos, para que el comprador elija los que mejor se ajusten a sus gustos. También puede personalizarse el contenido de la caja. Además, en el estuche se incluye un folleto que asesora sobre la mejor forma de degustar cada producto.

La bodega



PAGO DE CIRSIUS: PÓQUER DE VINOS

Las 135 hectáreas de viñedo de Pago de Cirsus (www.pagodecirsus.com), situadas en la D.O. Navarra, han dado como resultado cuatro caldos que llegan ahora al mercado no sin despertar gran expectación. Su Chardonnay 2006 destaca por ser un vino blanco con aromas de frutos tropicales y un final en boca elegante y persistente y el Vendimia Seleccionada 2004 es un tinto elaborado con tempranillo, merlot y cabernet sauvignon. Completan el póquer de novedades el Cuveé Especial 2003 y el Selección de Familia 2003, dotados de una amplia variedad de aromas y sabores. Vinos modernos y perfectamente elaborados.

CORONADO 2004, NACIDO EN EL CORAZÓN DE LA MANCHA

Miguel Ángel de Gregorio, autor de vinos tan celebrados como Aurus, Calvario o Allende, pone en el mercado Coronado 2004, el primer vino elaborado en la Finca Coronado, su nueva bodega de Argamasilla de Calatrava, en pleno corazón de la Mancha. El coupage de Coronado 2004 une uvas tempranillo (30%), cabernet sauvignon (30%), syrah (20%), petit verdot (10%) y merlot (10%). Tras pasar 14 meses en barrica de roble francés Allier, el vino se ha trasvasado sin filtración ni clarificación a 100.000 botellas.



DOMINIO DE LONGAZ 2005 SE VISTE DE LUJO

Tras el éxito de su primera añada y para reflejar la calidad y potencia del vino que encierra, Bodegas Victoria ha buscado la armonía entre el continente y el contenido. La Bodega de Cariñena viste de lujo la segunda añada de Dominio de Longaz, un vino de lujo con unas características sorprendentes. El exterior de la botella destaca por una etiqueta en color plata ubicada en el centro de una exclusiva botella bordelesa. Dentro, podemos encontrar un vino especial, elaborado con un nuevo coupage: 30% tempranillo, 30% cabernet sauvignon, 30% syrah y 10% merlot. El caldo presenta un color a juego con la botella, tonos cereza oscura, con ribete púrpura, limpio y brillante. El precio por botella es de 12 euros.

NUEVOS CALDOS JEREZANOS

Bodegas Valdivia (www.bodegasvaldivia.com) asume el reto de abanderar la elaboración de vinos y brandies jerezanos de gran calidad. Al frente de esta nueva bodega se encuentra Rafael Veas, un reputado enólogo encargado de extraer la esencia del triángulo formado por Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y el Puerto de Santa María, donde se alza el Pago de la Plata. Para lograr este objetivo, Bodegas Valdivia ha restaurado y modernizado un recinto de 20.000m² en el que se trabaja sobre la base de un sistema de gestión y producción integrales, desde el origen hasta la comercialización, dotado de las últimas tecnologías, que garantiza la máxima calidad de sus productos. En el interior de las bodegas se gestan caldos de la Tierra de Cádiz, vinos de Jerez, brandies y licores.



Abadía Retuerta, mejor bodega del año

La Guía de Vinos Gourmets, pionera en su categoría, ha elegido a Abadía de Retuerta como la "Bodega del Año". Este galardón es otorgado por los propios lectores de la guía, quienes remiten sus observaciones en los formularios encartados en cada ejemplar. La entrega de los premios se celebró en el marco del XXI Salón Internacional del Club de Gourmets, celebrado en los recintos feriales de la Casa de Campo de Madrid. Donald Custinano, Director General de Abadía Retuerta, acudió en persona para recoger el premio en nombre de todo el personal que integra la bodega. Abadía Retuerta que elabora sus vinos en una de las zonas más escogidas de la D.O. Ribera de Duero, es conocida como "el Pago de la Milla de Oro".



Jornadas del lechazo en Aranda de Duero

Del 8 al 24 de junio se celebran en Aranda de Duero (Burgos) las jornadas del lechazo asado, que alcanzan su séptima edición. Durante esos días, doce asadores especializados de la ciudad ofrecerán, al precio de 35 euros un menú completo totalmente basado en productos obtenidos de los cordere lechales arandinos, con el típico lechazo asado en horno de leña como remate final. La torta de aceite y los vinos de la D.O. Ribera de Duero completan el menú especial de estas jornadas que han sido creadas con el objetivo de dar a conocer de primera mano un producto único y una forma también única de elaborar. La receta ancestral del lechazo asado es tan simple en su elaboración como difícil de dar el punto exacto de cocción: cuarto de lechazo sobre un recipiente de barro, agua y sal, se pone en el horno de leña que, previamente calentado durante toda la mañana, se mantiene 180° durante toda la cocción.

Convocatorias



PAGO DE CIRSIUS: PÓQUER DE VINOS

Las 135 hectáreas de viñedo de Pago de Cirsus (www.pagodecirsus.com), situadas en la D.O. Navarra, han dado como resultado cuatro caldos que llegan ahora al mercado no sin despertar gran expectación. Su Chardonnay 2006 destaca por ser un vino blanco con aromas de frutos tropicales y un final en boca elegante y persistente y el Vendimia Seleccionada 2004 es un tinto elaborado con tempranillo, merlot y cabernet sauvignon. Completan el póquer de novedades el Cuveé Especial 2003 y el Selección de Familia 2003, dotados de una amplia variedad de aromas y sabores. Vinos modernos y perfectamente elaborados.