



EN DIRECTO

MODO SALÓN

MÁS VÍDEOS

Entra o Regístrate en Zona3

Buscar

Hemeroteca | Temas

antena3.com

SERIES

PROGRAMAS

NOTICIAS

FÓRMULA 1

CELEBRITIES

CINE

JUEGOS

MEGATRIX

EL SÓTANO



LO QUE SE CUECE

EN DIRECTO

"Espejo Público" con Susanna Griso

BLOGS ESPECIALES ENCUENTROS EL TIEMPO SERVICIOS TIENDA RANKINGS PROGRAMACIÓN OBJETIVO TV

neox nova NITRO

Blogs Lo que se cuece

21:00 12 JULIO, 2012 | ANTONIO BAENA

Tapas y vinos

Sigue siendo una de las fórmulas que más éxito tiene en nuestro país. Una sencilla y ya habitual combinación que solo requiere que se acierte con una cosa: la calidad. Un valor que no siempre se suele valorar cuando hablamos de estas pequeñas muestras culinarias como son las tapas.

Me gusta 0 | Twitter 0 | +1 0 | Compartir 0 | 0 Comentarios



Bucamel, el vino de Toledo | Antonio Baena

Bucamel, el vino de Toledo

Antonio Baena | Madrid | Actualizado el 13/07/2012 a las 11:24 horas

En muchas ocasiones me he encontrado prometedores montaditos que desde la carta de un local me hacían carantoñas pero que entre mis dientes me invitaban a visitar al dentista: con un pan descuidado, duro en ocasiones, y un interior digno ejemplo del mejor usurero gastronómico (vamos, una radiografía de jamón y aceite de garrafón).

Por eso es de agradecer cuando alguien encuentra un lugar en el que se valora la gastronomía en miniatura. Es lo que ocurre con Vadebaco. Un restaurante que se abrió hace tres años en la madrileña calle de Campomanes y que acaba de inaugurar otra sede en la calle Prado, en el barrio de Las Letras.

Entre sus propuestas un gazpacho con verduras y mejillones escabechados por ellos mismos, huevos de corral con foie y trufa o costillas de cerdo con salsa de ostras. Todo con la corrección habitual que ofrece Víctor Díaz. Pequeños bocados que están rodeados por casi 100 referencias de vino.

Algunas como 'Infraganti' o 'Naípe' que solo se puede degustar en este local que cuida con mimo su bodega y donde siempre uno puede tener la grata sorpresa de encontrarse con vinos poco habituales.

Por cierto que uno de los últimos que se han unido a este club es Bucamel. Un tempranillo de Bodegas Tierras de Orgaz. Si cierras los ojos para no ver la atractiva etiqueta y no te dicen su procedencia te sería difícil asegurar que está realizado en Toledo. Como los propios creadores dicen: "un pura sangre domado con calma". Nada menos que 16 meses en barrica que le dan unos matices que logran lo que busco en un vino: recordarlo.



Antonio Baena

Lo último en gastronomía, las recetas de temporada, los secretos y trucos de los grandes cocineros para que disfrutes de la pasión por los fogones. ¿Te pones el delantal con nosotros?

Antonio Baena (Madrid, 1967). Incorporado a los Servicios Informativos desde la creación de Antena 3 Televisión, hace ahora 19 años, ha ido formando parte de distintos equipos de noticias. Su última etapa profesional la desarrolla en la sección de Cultura en la que se encarga con especial "gusto" de los aspectos gastronómicos.

[Entradas antiguas del blog](#)

[Todos los Blogs de Antena3.com](#)

[Suscríbete a este blog.](#)

Buscar Posts en este Blog

Buscar

BUSCAR

PUBLICIDAD

FÉNIX DIRECTO

TERCEROS con asistencia desde **160€**

[Calcula aquí tu Seguro](#)

Últimos posts

- Tapas y vinos
- ¡A la rica aceituna!
- Comer en un avión
- La comida escocesa y el whisky