

A TU SALUD LA RAZÓN, 22 DICIEMBRE 2013



VDEVIAJES DOMINGO. 22 de DICIEMBRE de 2013. • 24 •

DIEZ DELICIAS GOURMET



1 - UN VINO QUE HABLA

Bodegas Habla propone vinos de alta gama, únicos y originales. Ahora están en el mercado Habla Nº 9, ensamble de Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot; Habla Diez, 100% Syrah; y Habla del Silencio... la insignia de la gama prêt-à-porter de la bodega, un vino de etiqueta a un precio de diario elaborado con Syrah, Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Estos caldos pueden adquirirse en un envoltorio artesano desde 12 euros. Más información en el 927 65 91 80.



2 - CESTA DE NAVIDAD IBÉRICA

El jamón es el rey de la Navidad y en Gourmet Ibérica los eligen pieza a pieza para asegurarse de la máxima calidad. Según cada presupuesto preparan cestas regalo en las que el protagonista, el jamón, puede ir por piezas, al corte, envasado... y acompañado, si se desea, de los otros productos gourmet como vino, aceite, embutidos ibéricos, conservas... Este año, por la compra de un jamón ibérico de bellota, regalan un curso de corte y cata. Las cestas pueden adquirirse desde 50 euros. Más información en el 91 563 26 98.



4 - ACEITE DE LUJO

Karolus es un aceite propiedad de la bodega Tierras de Orgaz, en Castilla-La Mancha. Este aceite de oliva Virgen de la variedad Picual tiene una calidad extra y un diseño de lujo, gracias a una edición limitada y numerada. Es un producto ideal para disfrutar solo, con pan o en ensaladas. Puede adquirirse por 14 euros en tiendas gourmet.



5 - UN APERITIVO MUY SOFISTICADO

La firma francesa Rougié propone una delicatessen para la que ha contado con la ayuda de dos estrellas Michelin Yannick Alléno: el Foie Gras Rougié de Manzanas y Miel Béton, con un sabor dulce, complejidad aromática y una textura crujiente. Puede adquirirse por 42 euros en tiendas gourmet.



3 - DE MARÍA GUIJUELO, EL TÁNDEM PERFECTO

PradoRey y DeMaría Guijuelo han diseñado un exclusivo pack de jamón ibérico de bellota y el reserva de la bodega para regalar estas navidades. Ambas firmas han unido su experiencia para crear conjuntamente un elegante estuche que incluye 15 sobres de 100 gramos cada uno de jamón ibérico de bellota cortado a mano y a cuchillo y una botella de PradoRey Reserva 2009, una añada excepcional de un tinto sobresaliente. Puede adquirirse por 252,35 euros en la página web www.pradorey.com.

6 - CHAMPAGNE A PUNTO

El artista francés Benjamin Graindorge ha creado «In Bloom Fresh» para Perrier-Jouët, un exclusivo estuche pensado para proteger y conservar frío el champagne, que recrea el ciclo vital de las anémonas, emblema de la Maison. Aúna un diseño sofisticado y práctico. El precio de venta del Perrier-Jouët Grand Brut es de 45,00 €, mientras que el de Perrier-Jouët Blason Rosé es de 55,00 € la botella.



7 - QUESO PASIEGO CIEN POR CIEN NATURAL

La Jarradilla es un claro ejemplo de la esencia de la industria quesera y alimenticia en Cantabria: producción manual, mimo en los procesos, tradición familiar, espíritu emprendedor y pasión por el oficio. Sus quesos responden a la receta tradicional y a la elaboración artesana del queso pasiego, exento de robótica y en el que utilizan el menor número de ingredientes posibles y cien por cien naturales: sólo leche, cuajo natural del propio animal y sal. Desde 6,50 euros, puede adquirirse en tiendas especializadas.



9 - LA UNIÓN DEL CHOCOLATE Y LA MANZANA

Pancracio sorprende estas navidades con una crema de chocolate y manzanas Pink Lady que hace las delicias de los más golosos. De elaboración artesana y natural, a base de cacao puro, compota de manzana y un toque de azúcar y de zumo de limón, es ideal para tomar sola con frutas o con pan, y también para utilizar en repostería casera. Tiene un precio de 9,50 euros.



8 - VINO DE ETIQUETA

El maestro Elio Berhanyer ha rendido homenaje al vino Pride de Paredinas, de Bodegas Estancia Piedra, al crear una etiqueta perfecta para estrenar en estas fechas tan señaladas. Elaborado con uva cien por cien Tinta de Toro, resulta potente y muy intenso, perfecto para comidas importantes. Esta edición especial tiene un precio de 59 euros y puede adquirirse en tiendas especializadas.



10 - UN ROSCÓN SIN ARTIFICIOS

Le Pain Quotidien ha creado una rosca cien por cien natural, sin levaduras artificiales añadidas, aditivos ni colorantes. Tiene un precio de 28 euros. Si el comensal lo prefiere, puede elegir entre cuatro cremas para acompañarlo por 30 euros.