

EL MUNDO, 19 DICIEMBRE 2013



56 / EL MUNDO

LA ÚLTIMA
NAVIDAD

JUEVES 19 DE DICIEMBRE DE 2013

GOURMET

A sorbos pequeños, en grandes veladas

No se necesitan demasiadas cantidades, pero sí la excelencia del producto, ya sea vino, aceite, cerveza, un jamón o un simple café



Cerveza madrileña de La Virgen y tostada de Ceriux, de color caoba y abundante espuma (cpv).



Este estuche de Frinsa está compuesto por una selección de latas: berberechos, sardinillas, ventresca de bonito en aceite gourmet, mejillones, navajas, zamburiñas en salsa de vieira y bonito (50 euros).



Karolus es un aceite de oliva virgen de la variedad pical de Bodegas Tierras de Orgaz con calidad y diseño extra Premium. Se vende en edición limitada (cpv).



La Asociación Vinos Singulares de Extremadura propone cinco vinos de cinco bodegas diferentes. Son, de izquierda a derecha, Madre del Agua, (Viña Puebla, 19,95 euros) Los Aclilates (Palacio Quemado, 1,4 euros), Los Balancines Matanegra (Pago Los Balancines, 24 euros), Marqués de Valduzera Gran vino de Guarda (1,8 euros) y Rasgo (Carabal Viñedos y Bodega, 9,90 euros).



Dos tempranillos. Arriba, la propuesta de Bodegas Portia, D.O Ribera del Duero. Abajo, vino Gaudium de Marqués de Cicerón, D.O. La Rioja, que ha obtenido 98 puntos en la 'Gula Gourmets' (cpv).



La creatividad del estudio de diseño 5.5 Designers es responsable de la Pixie Collection, una colección de accesorios inspirada en la forma y los colores de las cápsulas de café de Nespresso. Sobre estas líneas, el set Pixie Espresso Kit, formado por los cuatro cafés más deseados por los fieles de la marca: Ristretto, Arpeggio, Volutto y Decaffeina (40 euros).



Jamón ibérico de Bellota Gran Reserva Edición Limitada de Fisan, de la añada 2009. Pack con jamón, mandil, cuchillo y pinzas: 900 euros.



Selección de vinos Glorioso, D.O. Rioja. El vino Glorioso Crianza 2010 obtuvo la medalla de Oro en las Seleccións Mundiales des Vins (Canadá 2013). Con aromas a frutos negros, es ideal para acompañar carnes rojas o pescado azul (6,35 euros la botella). Arriba, Cava Pata Negra Brut Rosado, de Garda Carrón (cpv).