

Revista gastronómica de actualidad

RVINOS Y RESTAURANTES

Febrero de 2021

ACTUALIDAD



Cavas de larga crianza

El reconocido sumiller Ferran Centelles, catador para España de la prescriptora internacional de vino Jancis Robinson, ha alabado en un artículo los cavas con un mayor envejecimiento en botella, afirmando que poseen “un nivel de calidad máximo que los sitúa en primer puesto a nivel mundial”.

El Comité de Marketing de OIVE estrena presidencia



El pasado 13 de enero, la Junta Directiva de la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE), acordó por unanimidad el nombramiento de Juan Vázquez Gancedo, Director General de Bodegas Martín Códax, como nuevo Presidente del Comité de Marketing de OIVE.

EL MONOVARIETAL DE BAENA



Acaba de salir al mercado la nueva cosecha del aceite Picual en enero de Cortijo de Suerte Alta, un monovarietal representativo de la zona de Baena. Se caracteriza por su amargor y picante moderado, con aromas de almendras, tomatara y cítricos.

CÁLIDOS CÓCTELES



El equipo de *bartenders* de la coctelería Varsovia, con Borja Cortina en cabeza, ha dado un giro a la tradición europea de beber vino y sidra calientes, desarrollando una serie de creativos cócteles. Entre sus sugerentes propuestas se encuentran “Vino Tinto Caliente” o “Vino Blanco Caliente”, o “El Llar”, que se prepara con vermut de sidra.



Sugestivos térs rojos

Tea Shop propone una deliciosa variedad de térs rojos con sabores tales como Vanilla Bellini, Cinnamon Roll, Praliné o Choconoir. Se considera que el té rojo es ideal para depurar excesos y renovar propiedades diuréticas, para quemar grasas y favorecer la digestión.



Nuevas variedades de la D.O. Toro

El Pliego de Condiciones de la D.O. Toro especifica la incorporación de dos nuevas variedades de uva blanca: la albillo real y moscatel de grano menudo. Ambas variedades poseen tradición en la zona y ahora posibilitan la elaboración de vinos blancos y rosados amparados por la D.O. Toro.