

Gourmets

Noviembre de 2020



Un rosado de campeonato

MONTESQUIUS. El 1918 Rosado Gran Reserva 2009 ha ganado la Medalla de Oro al Mejor Espumoso Rosado del Mundo por ser un cava equilibrado y persistente, sabroso e intenso, complejo y de burbuja fina. 22 €.



La madurez de la syrah

CHIVITE LEGARDETA. El Syrah 2017 destaca por su madurez y mineralidad. De color cereza, tiene aromas potentes a fruta negra y roja con toques florales de violeta. Intensidad media en boca y retrogusto intenso y afrutado 13,95 €.



De prestigio internacional

FAMILIA TORRES. El Gran Muralles 2016, elaborado con variedades autóctonas mediterráneas, está considerado uno de los 50 mejores vinos del mundo. Intenso, aromático, equilibrado y con predominio de su frescura. 174 €.

LA OPORTUNIDAD

Noche gratis por cenar en un hotel

CON LA HOSTELERÍA cerrada hasta el próximo lunes 23 en toda Catalunya, solo los restaurantes de los hoteles pueden seguir operativos. Con una condición: que den de desayunar, comer o cenar únicamente a los clientes alojados. Algo que los establecimientos han sabido aprovechar lanzando ofertas para estos días en las que aseguran que el cliente solo tiene que pagar la cena, y el alojamiento y el desayuno corren por cuenta del hotel.

Hoteles de lujo como W Barcelona ofrecen una noche con vistas al mar, que incluye cena y desayuno en su restaurante Fire, de Carlotta Delicato, por 275€ por pareja. Otro cinco estrellas, el Hotel The Serras, donde cocina el gerundense Marc Gascons, dispone de un *paok* de ce-

na, noche y desayuno a 240€ para dos personas. Por su parte el hotel Eurostars Grand Marina propone la cena en su restaurante Aire de Mar y el alojamiento por 120 euros la pareja, mientras que Romain Fornell ofrece un menú degustación en el Caelis, con una noche de hotel en el Hotel Ohla Barcelona por 360 euros, también para dos.

En Els Casals de Sagà, Oriol Rovira ha diseñado la atractiva fórmula de una noche de Hotel Petit Menú con cena y desayuno por 137€ por pareja. Lo mismo hace Carles Gaig en el Mercer Hotel de Torre del Remei en Bolvir, Ramon Freixa con un renovado menú en Mas de Torrent y Nandu Jubany para los que se alojen en su hotel Mas Albereda de Sant Julià de Vilatorrada.



Los clientes solo tienen que pagar por lo que comen, y el resto corre a cargo de los establecimientos

Convocatoria

Soluciones innovadoras



EL FUTURO de la restauración pasa también por la innovación y la aplicación de las nuevas tecnologías digitales. De ahí el lanzamiento de la iniciativa Horeca Challenge por parte del Grupo Mediapro, Damm y Familia Torres. Se trata de una convocatoria destinada a *start-ups* cuyo objetivo es detectar y desarrollar nuevas soluciones que permitan impulsar a medio plazo el negocio de bares y restaurantes. Las empresas ganadoras podrán desarrollar un piloto de su proyecto cofinanciado por los promotores de la convocatoria.

Aceite Coupage Natural

Tres variedades muy bien avenidas

EL ACEITE Coupage Natural de Cortijo de Suerte Alta (www.suertealta.es) ha recibido el Premio Alimentos de España, Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra y, además, le han otorgado el Premio Especial Alimentos de España. "Se trata de un frutado muy intenso de aceitunas verdes, con notas a hierbabuena, alhoja, tomatera y cítricos. Se perciben también notas de alcachofa, manzana y plátano. En boca es ligeramente dulce de entrada, amargo y picante —ambos equilibrados— y almendrado", describió el jurado. Y no es el único galardón que ha recibido este aceite surgido de la combinación de tres variedades de aceituna distintas,

porque a lo largo de este 2020 ha recibido hasta 15 premios.

Se trata de un aceite complejo, armónico y equilibrado, que sabe combinar bien sus propiedades. El Picudo le da una entrada dulce y aromas a hojas y alhoja verde; el Picual ese suave amargor propio de su alto nivel de antioxidantes y los aromas a tomatera e higuera verde; y el Hojiblanco el picante característico en boca y garganta y los aromas a hierba cortada...

Tres variedades representativas de Baena, zona en la que se encuentra esta finca de 250 hectáreas con un 80% de olivos centenarios plantados en el sistema tradicional. Seis botellas cuestan 82,50 euros.



Combina con armonía Picudo, Picual y Hojiblanca

Coravin Pivot

Alargar la 'vida' del vino

TENER UN método adecuado para preservar el vino es clave a la hora de descorchar una botella en casa sin miedo a que se eche a perder. Coravin (www.coravin.com) acaba de presentar Pivot, un sistema que permite preservar el vino hasta cuatro semanas y es más económico que otros modelos de la marca (99 euros, durante el 2020).

Para usarlo, y este es su característica más diferencial, hay que colocar un tapón inmediatamente después de retirar el corcho. Luego se inserta el sistema Pivot a través del tapón y, para servir, se inclina la botella de manera que la boquilla quede sobre la copa. Como en todos



los modelos de la firma, el secreto es el uso de cápsulas de gas argón, que evita que entre oxígeno en la botella. Con un botón, el usuario puede decidir qué cantidad de vino se sirve. Aunque se use este método, lo cierto es que, al retirar el tapón, hay un mínimo contacto del vino con el oxígeno, motivo por el cual una botella abierta con Pivot tendrá una *vida* de cuatro semanas.