

Nombre: Restauración News
Tipo de Medio: Revista Gastronomía
Fecha: Número Diciembre 2008

Periodicidad: Mensual
Sección: Análisis/Alimentos Selectos

58 • 1-31 Diciembre 2008

análisis
alimentos selectos

RESTAURACION NEWS/93



SARDINAS AHUMADAS AGUZÁBAL, EL LUJO DE LO SIMPLE

La sardina pasa por ser una de las pescadas más modestas, pero como toda lo simple, cuando es realmente natural, resulta excelente. Es el caso de las sardinas comercializadas por Ahumadas Aguzábal. El ahumado no es, desde luego, la presentación más frecuente de la sardina, mucha menos si es realizada en la localidad sevana de Callada Villalba (Madrid), pero sí es la que mayor valor gastronómico le añade a la modesta especie. Aparte de las sardinas, Ahumadas Aguzábal elabora también con este procedimiento pescadas como la anchoa, salmón, bacalao, palameta y trucha. Las sardinas ahumadas son de la variedad Richard y se presentan en tarimas de 1 kilo y de 170 gramos.



CASTILLO DE CANENA LANZA LA TERCERA EDICIÓN LIMITADA DE SU COLECCIÓN PRIMER DÍA DE COSECHA

Por tercer año consecutivo y con una tirada de 20.000 botellas, Castillo de Canena vuelve a fusionar el sector de las aceites de alta gama con el mundo del arte. La campaña de Jaén, muy conocida en el mundo gourmet del aceite de oliva extra vígen, acaba de presentar su tercera edición limitada Primer Día de Cosecha arbequina y picual, vestida en esta ocasión por el prestigioso diseñador de joyas Joaquín Serra. Esta tercera edición se exportará a más de 35 países. De esta manera, la almazara rinde homenaje a la magia del primer día de la recolección, cuando el agricultor constata que la calidad del fruto recompensa su esfuerzo de todo el año.



BODEGAS BILBAÍNAS PRESENTAN LA VICALANDA GRAN RESERVA 2001

Sólo en añadas excepcionales Bodegas Bilbaínas elabora grandes reservas de La Vicalanda. Las odas obtenidas en la vendimia de 2001, que recibió la calificación de excelente en Rioja, han sido la base sobre la que ha trabajado Ojega Pinilla, enóloga de las citadas bodegas, para elaborar este vino con uva tempranilla este vino tinto de notable cuerpo, untuoso, con aromas a la propia uva, a mora, framuesa y regaliz, con matices de cianza en barrica a vainilla y otras especias como canela o clava. Armariza con segundas platos a primeras fuentes.

LA REAL CAROLINA CAZA PARA LOS PALADARES MÁS EXIGENTES

Crisis aparte, es en Navidad cuando las mesas exhiben las productos de mayor calidad. Los patés de perdiz y ciena de La Real Carolina, empresa glennense de Grupo La Taja, son un buen ejemplo. Esta marca también comercializa otras sabores como avestruz y marilla, ofreciéndose todas ellas en diferentes formatos y presentaciones, desde tarimas de un kilo hasta recipientes tradicionales de barro a latas conteniendo producto re-



frigerada a no refrigerada, para adaptarse a cada situación de consumo.

MARTÚ ESPECIAL 2006, UN VINO PARA COLECCIONISTAS

La riojana Bodegas Martú ha presentado recientemente una edición limitada de Martú Especial 2006, un tipo de vino que sólo se elabora con añadas excepcionales. Con este lanza-



DEHESA DE CALVACHES, LA TRADICIÓN DEL IBÉRICO PURO

Es el auténtico caviar patrio. El jamón ibérico puro de bellota es la quintaesencia de la gastronomía tradicional. Puro producto y escaso, casi inexistente, elaboración; sala tiempo. Extremadura es, sin duda, la Comunidad más identificada con el cerdo ibérico y de allí proceden las productos de Dehesa de Calvaches, una marca impulsada por los ganaderos Jaime Sebastián de Erice y María Álvarez-Mendizábal, cuyo catálogo incluye todas las productos ibéricos habituales.

miento, Fausta González e Ignacio de Miguel, propietaria y enóloga, respectivamente, consolidan una costumbre puesta en marcha con la primera cosecha de 2001, que tuvo continuación con las añadas de 2003 y 2004. Martú 2006 está elaborada con un 68% cabernet sauvignon, un 20% merlot y un 12% syrah, procedentes de fincas propias. El resultado es un tinto de color rojo cereza en nariz es complejo, ofreciendo aromas nobles de crianza, con toques de guinda en licor, mora, mante baja, incienso, higuera y cera de ebanista. En boca se presenta de forma discreta pero evoluciona desarrollando toda su potencial, resulta carnoso, sabroso, muy complejo, bien armado y sin aristas.