

ELLE

gourmet

ELLE

INVIERNO 2021-22 N°31
3 € (SPAIN)
CANARIAS 3,15 €

**PACO
RONCERO**
MAESTRO
DE CHEFS

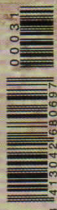
**IDEAS CON
ESTRELLA**

DESTINO:
FOODIE
REGALO:
SIBARITA
TEMPLO:
GASTRO

VEGGIES, INDIAS,
NÓRDICAS...

50
RECETAS
para unas
fiestas
mágicas

**DEVORA
LA NAVIDAD**

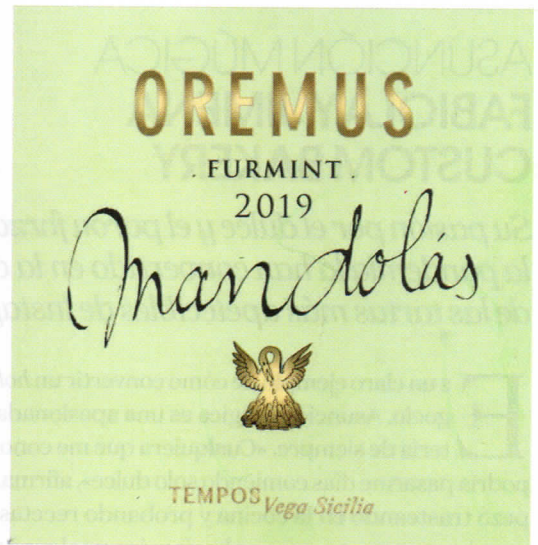


H

¡Chinchún!

Siempre hay motivos para brindar, y cualquier hora del día es buena para hacerlo. Aquí tienes 14 novedades **para momentos únicos.**

POR ANA DE CASTRO



Oremus Mandolás 2019 Mandolás es el nombre de uno de los viñedos de la bodega húngara de Vega Sicilia y está plantado con *furmint*, la principal variedad de los vinos dulces de Tokaj. Sin embargo, este es un blanco seco, afrutado y fresco, dotado de buen cuerpo y acidez (18 €).



Altos de Losada La Bienquerida 2019 Este mencía lleva el alma y el corazón de su lugar de origen, El Bierzo. Elegante y refinado, es el capricho de la temporada: solo se han lanzado 2.500 botellas (38 €).



La Bota 100 de Manzanilla Pasada Te sorprenderá por su complejidad, su frescor y unos aromas que le confieren una personalidad inconfundible. Esta singular manzanilla es perfecta para disfrutarla sola o para acompañar guisos y arroces marineros, verduras y quesos (58 €).



Alvear PX de Añada 2018 No podía faltar un Pedro Ximénez, todo un *must* a la hora de disfrutar de foie y quesos azules. También encaja como un guante con cualquier tipo de postre y aporta un sabor y una textura inigualables a helados y a frutos secos (10,50 €).



Numanthia 2016 Con esta referencia de tinta de Toro, siempre acertarás. Impresiona por su sobriedad y es el aliado ideal de los platos de caza y de las carnes de ternera y de cordero (45 €).



Itsasmendi Paradisuak El más que original *txakoli* rosado es un varietal de *pinot noir*. La primera añada, de la que se han producido 1.200 botellas, ha levantado un gran revuelo y no ha dejado indiferente a nadie (27,12 €).



González Byass Vermouth La Copa Original hasta en su receta y en su imagen, recuperada de los archivos históricos de la bodega. Nada mejor que disfrutarlo como aperitivo (con hielo, muy frío) o como ingrediente estrella de diferentes combinados (15 €).

Fuentes del Silencio Mataperezosa 2019 Un blanco peculiar que se elabora con las uvas *palomino* y *Doña Blanca*. Ligerero y fresco, no defrauda con arroces caldosos, *risottos*, pescados blancos y quesos semicurados (28,90 €).



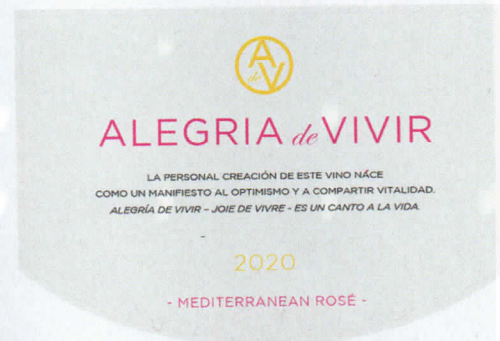
Las Moradas de San Martín Albillo Real 2019 Destaca por su originalidad y su boca sedosa, con un final ligeramente salino y cierto amargor que lo convierte en muy gastronómico (12,90 €).



Terra de Falanis Tutum Ba Cava Un espumoso que llama la atención por su burbuja pequeña y de rosario continuo, característica de los grandes cavas. Su imagen es obra del dibujante Pere Joan (11 €).



Vallegarcía Viognier 2019 Se trata de un blanco con estructura y carácter propios, complejo y elegante, que transmite lo mejor de una uva como la *viognier*. Brilla en maridajes con platos de cocina japonesa, quesos curados, verduras y bacalao (28,45 €).



Alegria de Vivir 2020 Elaborado a partir de las variedades *bobal* y *merlot*, este rosado de estilo provenzal te impresionará por su personalidad y su frescura. Muy mediterráneo, se luce como acompañante de todo tipo de propuestas gastronómicas (15 €).

Izadi El Regalo 2018 Este icono de la bodega procede de la Finca El Regalo, que cuenta con un viñedo plantado antes de 1936. Indicado para elevar asados, carnes rojas y quesos curados (30 €).



Condado de Haza 20 Aldeas 2018 Este monovarietal de tempranillo es un tinto potente, redondo y muy equilibrado. Triunfarás si lo sirves con carnes a la brasa, asados de cordero o cochinillo y quesos (15 €).