

SOBREMESA

VINO+GASTRONOMÍA+TENDENCIAS PARA NUEVOS TIEMPOS

GALERÍA
DE CATA

RUEDA
VERDEJO

FINOS

"A esto
sabe el
mar"

Ángel León,
chef gaditano
y propietario
del restaurante
Aponiente.

Ángel León

MAR ADENTRO

MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO

TERRUÑO
Y CARÁCTER

CULTIVANDO MEJILLONES

GRANJEROS
DE LA RÍA

ROSADOS

COMPLEJA
SUTILIDAD

SOBRE TODO, AROMA
COMER CON
OLFATO

TRIPULACION
APONIENTE

¡LÉER TAMBIÉN
SOBREMESA
DIGITAL

Nº. 355 | JULIO-AGOSTO 2016 | AÑO 33

www.sobremesa.es

ESPAÑA 5,00€ (PENÍNSULA Y BALEARES)
5,15€ (CANARIAS, CEUTA Y MELILLA)



4240974 000012



1



2

5



4



3



① **ECOLANZAMIENTO.** Raúl Pérez, señalado como mejor enólogo del mundo en opinión de la guía de vinos *Betanne+Desseauve*, participa en el proyecto Tilenus Ecológico 2015, vino con certificación eco, elaborado al 100% con uvas de la variedad mencía, procedentes de cepas certificadas con más de 80 años de antigüedad. La producción se limitará a 5.000 botellas que próximamente estarán en el mercado. www.mgwinesgroup.com

② **TABLETAS "CUSTOM".** Sensaciones de Chocolate ofrece chocolates premium, chocolates personalizados y bombones frescos elaborados de manera artesanal. Los chocolates se elaboran con cacao de distintos países, especialmente

sudamericanos, empleando como base principal las variedades criollo y trinitario. El producto estrella es "Crea tu propia tableta", un chocolate personalizado. www.sensacionesdechocolate.com

③ **CON MUCHA BASE.** "O" es la primera colección de copas de vino sin tallo de la casa cristalera austriaca Riedel. Estas copas ocupan menos espacio y resultan más fáciles de almacenar. Siguiendo su filosofía de "un vaso para cada líquido", Riedel ha dividido la colección "O" en distintos varietales, bajo la idea de que cada diseño de copa se adapta mejor a las características de un vino concreto. www.shopriedel.com

④ **ROSADA GRAVEDAD.** Codorníu lanza su primer vino rosado, Viñas de

Anna Flor de Rosa, elaborado con el mosto flor que se obtiene por gravedad de uvas pinot noir y trepat, recogidas en vendimia nocturna. Es un vino de paso fresco, con numerosos matices sugerentes, interesante estructura y que implica aromas de cereza, fresa y frambuesa, así como notas de vainilla de su paso por el roble. www.codorniu.com

⑤ **REGRESO AL PRESENTE.** La histórica bodega jerezana González Byass recupera la tradición de la zona en la elaboración de vermouth trayendo al presente recetas decimonónicas que constan en el archivo histórico de la compañía. Vermouth La Copa se elabora a partir de nobles soleras de Oloroso y Pedro Ximénez de más ocho



6



7



8

Premio



MÁS PREMIOS

Rioja Vega Edición Limitada 2013 ha recibido Medalla de Oro en el concurso internacional Sommelier Wine Awards. Los jueces del concurso definieron el vino como "un crianza realmente excelente". Este premio se suma a otros recibidos por la bodega como han sido los de Mundus Vini, International Wine Challenge o Tempranillos al Mundo, así como a una colección de excelentes críticas. www.riojavega.com

años, incluyendo una cuidada selección y combinación de botánicos.

www.gonzalezbyass.com

⑥ **PAREJA DE PODIO.** Los vinos de la Bodega Palacio de Bornos, Sauvignon Blanc 2015 y Palacio de Bornos Verdejo 2015, han sido premiados respectivamente con medalla de plata y medalla de oro en el Concurso Mundial de Bruselas, certamen itinerante celebrado en esta ocasión en Plovdiv (Bulgaria) y cuyo jurado, compuesto por 350 profesionales, valoró 8.750 muestras. www.palaciodebornos.com

⑦ **CREANDO COCINA.** La distribuidora de menaje y utensilios de cocina Klimer se ha lanzado al diseño y desarrollo de una línea propia de produc-

tos. Sus primeras propuestas son un nuevo cuchillo de carnicero (11,88€) y de una innovadora bandeja colgante para catering (48€). Los útiles podrán ser adquiridos a través de su web, que ahora incluye además las secciones de Stock y Street Food. www.klimer.es

⑧ **ANCHOAS DE ALTURA.** La empresa de tercera generación Conservas Codesa pone en el mercado un número limitado de anchoas del Cantábrico curadas durante una media de 12 meses en sal rosa del Himalaya. Se presentan en envases especiales que garantizan la preservación de sus características organolépticas (20€ los 14-16 filetes grandes y 8€ los 8-10 filetes medianos). www.codesa.es