

ACTUALIDAD

IMAGEN DE LA CARNE DE VACUNO

La Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno de España (Provacuno) ha firmado un convenio con el Instituto Cervantes para potenciar la imagen de la carne de vacuno española. En concreto, este convenio pone a disposición de Provacuno los 87 centros que el Instituto Cer-

vantes tiene distribuidos en 44 países, colaborando en la «difusión de las bondades» de la carne de vacuno de España por los cinco continentes. El convenio pone el foco en el ámbito gastronómico, gracias a la celebración de presentaciones y exhibiciones culinarias que vinculen la tradición gastronómica de los países de destino con los productos de vacuno.

NORMATIVA PARA LOS CRUSTÁCEOS

El Gobierno de Suiza ha prohibido la práctica culinaria de introducir las langostas vivas en el agua hirviendo para cocinarlas y ha establecido que antes deberán ser aturdidas, en el marco de una revisión de su legislación en materia de protección animal.



La langosta debe ser aturdida antes de cocerse. :: DM

«Los crustáceos vivos, incluida la langosta, ya no podrán ser transportados sobre hielo o agua helada. Las especies acuáticas deben mantenerse en su entorno natural. Desde ahora los crustáceos deben ser aturdidos antes de matarlos», señala la normativa aprobada por el Gobierno suizo este miércoles y que entrará en vigor en marzo.

GUÍA DE VINOS GOURMETS 2018

UNA BIBLIA DEL VINO Y DEL ENOTURISMO

Referencias de más de 4.000 vinos y mil bodegas

:: JOSÉ LUIS PÉREZ

Desde hace unos días ya está en circulación la Guía de Vinos Gourmets 2018 con todas las novedades enológicas de España. La GVG en sus 33 ediciones ha acompañado a los profesionales y aficionados vinícolas, que la consideran una herramienta imprescindible por su rigurosidad, objetividad y precisión a la hora de calificar los vinos españoles. Pionera de las guías especializadas, la GVG es el más completo manual enológico, donde se recogen los mejores vinos y las bodegas más emblemáticas de España. ¿Por qué es la más fiable? Todas las muestras enviadas por las bodegas se evalúan mediante un sistema de cata a ciegas, por el cual los 23 profesionales que integran el Comité de Cata del Grupo Gourmets desconocen la marca del vino.

Mediante este método, 1.671 vinos han obtenido la calificación mínima exigida para poder ser valorados y comentados (80/100), lo que supone un incremento del 9,29% con respecto a la edición anterior. Las novedades de la 33 Guía de Vinos Gourmets 2018 son: 4.160 vinos descritos con sus características y precios; 1.671 vinos comentados y calificados; 1.132 bodegas referenciadas con todos sus vinos; 229 tiendas especializadas; 119 zonas vinícolas; Mapas de todas las DDOO; Capítulo de vinos extranjeros: Ródano (Francia). Además, incluye el Pasaporte Gourmets que proporciona descuentos enoturísticos en 132 bodegas españolas y compras en 13 tiendas especializadas. Los usuarios/lectores de la GVG son los encargados de elegir a los que, a su juicio, consideran las per-

Portada de la guía. :: DM

sonas más destacadas del sector vinícola y los vinos premiados en sus diferentes categorías.

Por otro lado, tras la valoración del Comité de Cata de más de 4.000 vinos para la elaboración de esta

PREMIOS GVG 2018

Bodega del año: Bodegas Barbadiello. Por su constate innovación en el sector y en las zonas donde está presente.
Mejor blanco joven: Do Ferreira. Bodegas Gerardo Méndez. DO Rías Baixas.
Mejor blanco con crianza: Viña Tondonia reserva. R. López de Heredia Viña Tondonia. DOCa Rioja.
Mejor rosado: Bàrbara Forés Rosat. Celler Bàrbara Forés. DO Terra Alta.
Mejor tinto joven: Luberrí Maceración Carbónica. Luberrí Monje Amestoy. DOCa Rioja.
Mejor tinto con crianza: Tomás Postigo 5º año. Tomás Postigo. DO Ribera del Duero.
Mejor espumoso: Masía Segle XV. Millésime brut nature gran reserva. Cava Rovellats. DO Cava.
Mejor generoso: Apóstoles palo cortado. González Byass Jerez. DO Jerez-Xérès-Sherry.
Mejor tienda especializada: Vila Vinoteca. Barcelona.
Premio especial: Marcos Eguren. Todos sus vinos tienen singularidades que les hacen ser especiales.

guía, solo 19 han conseguido entrar en la Liga del 99 por su singularidad (calificación, 99 sobre 100).

PREMIOS LIGA DEL '99

Benjamín Romeo Colección nº 3 El Chozo del Bombón 2014. Bodega Contador. DOCa Rioja. Tinto genérico. Precio: 182 €
Clos Erasmus 2015. Clos i Terrases. DOCa Priorat. Tinto genérico. Precio: 163,50 €
Contador 2015. Bodega Contador. DOCa Rioja. Tinto genérico. Precio: 250 €

Félix Callejo 'Viñedos de la Familia' 2014. Bodegas Félix Callejo. DO Ribera del Duero. Tinto genérico. Precio: 76,50 €
Gramona Enoteca 2001. Bodega Gramona. DO Cava. Brut Nature. Precio: 130 €
Grans Muralles 2010. Bodegas Torres. DO Conca de Barberà. Tinto genérico. Precio: 145 €
L'Ermita 2014. Álvaro Palacios. DOCa Priorat. Tinto genérico. Precio: 1.600 €

La Faraona 2014. Descendientes de J. Palacios. DO Bierzo. Tinto genérico. Precio: 1.300 €
Pérez Pascuas Gran Selección 2012. Bodegas Hnos. Pérez Pascuas. DO Ribera del Duero. Tinto gran reserva. Precio: 230 €
Pesus 2014. Bodegas Hermanos Sastre. DO Ribera del Duero. Tinto genérico. Precio: 320 €
Pingus 2014. Dominio de Pingus. DO Ribera del Duero. Tinto genérico.

co. Precio: 1.150 €
Privilegio 1860. Emilio Hidalgo. DDOO Jerez-Xérès-Sherry. Palo cortado. Precio: 280 €
Regina Vides 2014. Bodegas Hermanos Sastre. DO Ribera del Duero. Tinto genérico. Precio: 75 €
Termanthia 2013. Bodega Numanthia. DO Toro. Tinto genérico. Precio 250 €
Terreus 2015. Bodegas Mauro. VT de Castilla y León. Tinto genérico. Precio 95 €

Teso La Monja 2012. Teso La Monja. DO Toro. Tinto genérico. Precio 1.100 €
Tradición Pedro Ximénez. Bodegas Tradición. DDOO Jerez-Xérès-Sherry. Dulce Vos. Precio 70 €
Vega Sicilia Único Reserva Especial. Bodegas Vega Sicilia. DO Ribera del Duero. Tinto gran reserva. Precio 230 €
Viña El Pisón 2015. Bodegas y Viñedos Artadi. Otros Vinos La Rioja. Tinto genérico. Precio 330 €

Prueba las rabas de rejos, las croquetas caseras, el pulpo a la brasa de Aida...

aída
Restaurante

Avda. Jose María de Pereda, 6 | 39310 Sancibrián | Cantabria |
Tlf: 942 587 625 | casa.aida.restaurante@gmail.com
Amplio aparcamiento gratuito

DESCUBRE EN CUALQUIERA DE NUESTROS RESTAURANTES POR QUÉ *Las tablas de Mar y Tierra* HAN CONSEGUIDO SU FAMA...

O sumérgete en la carta de la cocina de su flamante Jardín...

El jardín de Aída

Avda Reina Victoria, 27. Santander
Teléfono de reservas: 942217058