

Número: 76

Mes: diciembre 2008



DESTACAMOS:

Restaurantes

Sikera Barakaldo (Bizkaia)

El Umbráculo *Montiel (Ciudad Real)*

Asador Jaizkibel *Madrid*

Le Château de l'Entrecôte *Madrid*

Bodegas la Alegría *Madrid*

El Zaguán *Gijón (Asturias)*

Andra Mari *San Sebastián (Guipúzcoa)*

Mesón Martín *San Sebastián*

SUMARIO:

Bottle Shock por *Meritxell Falgueras*.

El cava de la calidad, no de la cantidad por *Ramon Francàs*

Entrevista Jordi Raventós
Le Grand Vefour por
Miquel Sen

Comer en Valladolid y en Burgos.

Restaurantes de montaña, gastronomía en un enclave espectacular
El manga rejuvenece El vino por *Miguel Ángel Almodóvar*

Vestir la mesa, los detalles que marcan la diferencia

Shopping.

Brandy a ritmo de cóctel

Vino del mes. Emina Prestigio 2005 ha sido elaborado con tinta del país. Ofrece una capa muy alta con tonos violáceos y cardenales muy oscuros. En nariz se muestra intenso y franco, con aromas especiados, torrefactos, frutos secos, fondo de fruta compotada y lácteos.

Grandes Reservas, los cavas de larga crianza. Hablar de los cavas Gran Reserva es hablar del cava en estado puro, de aquel que expresa la esencia fundamental de estos espumosos, debido a la larga crianza y a las características que aporta su elaboración.

D.O. Terra Alta. Entrevista Jaume Descarrega.

Garnacha (blanca, tinta y peluda) y samsó ocupan el protagonismo de unos vinos que han dado paso a una modernidad y frescura más en consonancia con el paladar actual.

D.O. Manchuela, la tradición de una joven

denominación. Manchuela es región de buenos vinos tintos.