



**Nutrioli**  
te invita al curso **Cocina Mexicana Tradicional y Contemporánea**

**¿Cuál fue la receta que publicamos la semana pasada?**

Envía tu respuesta y tu teléfono al: contacto@nutrioli.com y las primeras 2 personas que contesten correctamente, ganarán una beca para el **Curso de Cocina Mexicana Tradicional y Contemporánea**. Los ganadores serán contactados vía e-mail. \* Inicia el sábado 6 de marzo de 10:00 am a 1:00 pm. 4 sábados consecutivos, en las instalaciones del IRH en Monterrey, NL.

[www.nutrioli.com](http://www.nutrioli.com)

**Nuevo Nutrioli**

**DHA**

LA SOYA ES NUTRITIVA




▶ Javier Bastida y Alberto de Santiago (de Izq. a Der.), de Bodegas y Viñedos De Santiago, presentaron sus cuatro vinos tintos y dos blancos.

## Coquetean a regios con caldos españoles

▶ Presentan productos de ocho bodegas que quieren hacer presencia en Monterrey

Érika Dávila

Vinos españoles con toque familiar, dispuestos a conquistar a los regios, fueron expuestos la semana pasada en el Buké WineRestaurant.

Se trata de caldos de ocho bodegas de España que aún no tienen distribución en Monterrey y que se presentaron a importadores, sommeliers, restauranteros especializados en comercialización y mayoristas.

Manuel Carlos Pérez, representante de Iberomex, señaló que algunas de las casas vinícolas presentes en la exposición fueron Giró i Giró, Bodegas Peique, Zazuela, Monte la Reina, Torinos, Antigua Usanza y Terra Natura.

“Nuestra empresa se dedica a hacer todos los servicios de apoyo y de importación para los que quieren vender estos vinos, y a hacer una selección de las mejores bodegas de España que todavía no tienen una distribución en México”, expresó Pérez.

“Algunos (vinos) en alguna ocasión sí se han distribuido (en México), pero no actualmente, y otros simplemente nunca han tenido presencia en el País”.

Otra casa presente en la exposición fue Bodegas y Viñedos De Santiago, y su enólogo, Alberto de Santiago, habló sobre las variedades de vinos que trajeron desde su familiar bodega.

“Hacemos Lagar de Santia-

go, tinto joven 2008, y Lagar de Santiago, tinto Crianza 2007, que combina la juventud de la barrica con la fruta del tinto joven, además de Lagar de Santiago Reserva 2002, con más tiempo en barrica”, dijo De Santiago en entrevista previa acerca de los tintos hechos con tempranillo.

“Luego está Lagar de Santiago Elite 2007, que es nuestro tinto de alta expresión, un vino que lo hemos metido 14 meses en barrica nueva; éste es hecho con cepas de más de 100 años y con elaboración manual”.

Elaborado con uva viura o macabeo, De Santiago también presentó sus dos vinos blancos 2008: uno joven y otro fermentado en barrica durante un par de meses.

Francisco Javier Camarero, enólogo de Bodegas Páramo de Corcos, dio una explicación de su línea de caldos que se compone de un tempranillo con cinco meses en barrica, un Crianza, un Reserva y uno de autor especial de la familia.

“La bodega se caracteriza por ser familiar, a cargo de mi hermano José María y yo”, compartió Camarero.

“Todo el viñedo está cultivado con el máximo respeto al medio ambiente y parte de los vinos son elaborados con técnicas biodinámicas”.

Vinos de la Bodega Izquierdo, que maridan bien con carnes rojas y de caza guisadas o parrilladas, se ofrecieron por parte de Antonino Izquierdo, enólogo director técnico de esta vinícola.

“Son vinos biodinámicos, es decir, no utilizamos en los viñedos ningún tipo de pesticida y su fermentación es espontánea con elementos naturales”, dijo sobre las añadas 2006 y 2007 de tempranillo tinta joven.

## ...Y al vino, vino



CARLOS VILARREAL  
cvillarreal933@yahoo.com.mx

## De tapas y vinos

Curiosamente sin identidad de autor o recopilador, con el auspicio de la editora británica Parragon Books, Ltd., fechado a fines del 2009, impreso en China y con temática cien por ciento española, apareció en el mercado librero local un interesante volumen titulado **Tapas, Cocina a Ritmo de Música**.

Este ha sido dedicado en su totalidad a dedicando un vasto muestrario de recetas de los populares bocadillos con los que se acostumbra acompañar, de modo informal, un vino de mesa.

Inserto en una de las cubiertas del texto se acompaña un disco compacto grabado con una vivaz música, también española, cuyo uso sugerido es escucharlo mientras se elabora alguna de las recetas.

Para el aficionado enófilo resulta estimulante su lectura y, sin duda, su puesta en práctica si es también afecto al manejo de ollas, sartenes y demás utensilios, pues resulta interesante la propuesta de sinergia entre cocina, música y vino.

Su contenido de recetas es numeroso, muy variado y de lectura y comprensión fácil; su precio es muy moderado. Lo recomendamos entusiastamente.

Reseñamos hoy un clásico borgoña blanco, un tinto mendocino mezcla de tres uvas, un Crianza de Ribera del Duero de buen precio y calificación, un Reserva de La Rioja de nuevo perfil, y un tinto de Jumilla que entra en el mercado local pisando fuerte. Se calificaron en relación con sus precios.



### POUILLY-FUISSÉ, COSECHA 2007, BLANCO

**Productor:** Bouchard Pere & Fils, Cote D'Or, Francia.

**Graduación:** 13.5 por ciento.

**Precio:** 279 pesos (en Costco).

**Comentarios:** uno de los blancos de Borgoña más caracterizados.

Con moderada sequedad, de aroma intenso y cierta robustez en su sabor.

Con notas persistentes en el paladar. Apropriado para acompañar mariscos en cazuela, pastas compuestas o entradas ligeras en pollo o ternera.

**Calificación:** 8.5.

**Alternativas:** algunos Chablis

o Pouilly-Fuissé de etiqueta prestigiada.



### DON YTURBE, COSECHA 2005, TINTO

**Productor:** Larivière Yturbe Bodegas, Mendoza, Argentina.

**Graduación:** 13.5 por ciento.

**Precio:** 289 pesos (en Vinos y Vinos).

**Comentarios:** un tinto mendocino en el cual se mezclan las variedades merlot, malbec y cabernet. De atractivo sabor, aunque algo corto en aroma,

con cierta intensidad y de final largo en boca. Adecuado para acompañar carnes rojas asadas en brasas, guisos en cerdo o pastas compuestas.

**Calificación:** entre 8 y 8.5.

**Alternativas:** Sottano Malbec o Altavista Atemporal.



### LVZ MILLAR, CRIANZA, 2004, TINTO

**Productor:** Bodegas y Viñedos Lleiros, S.A., Valladolid, España.

**Graduación:** 13 por ciento.

**Precio:** 255 pesos

(en El Palacio de Hierro).

**Comentarios:** un Crianza de Ribera del Duero que de entrada se expresa amigablemente. De buenas notas en el olfato y el gusto, versátil

y de agradables matices en los sentidos. De favorable relación calidad-precio.

Acompañará bien carnes rojas o aves en guiso o al horno, arroces compuestos o quesos de media intensidad.

**Calificación:** 9.

**Alternativas:** Valtravieso o Prado Rey, Crianza.



### LEALTANZA DEL REY, RESERVA, 2004, TINTO

**Productor:** Bodegas Altanza, Fuenmayor, España.

**Graduación:** 13.5 por ciento.

**Precio:** 294 pesos

(en El Palacio de Hierro).

**Comentarios:** de la denominación Rioja presentamos este tinto Reserva de estilo moderno. Pulido, con notas

frutales en el olfato y en el gusto y leve madera. De equilibrio bien logrado y de buen final en boca. Adecuado para acompañar aves en guisos, entradas ligeras en ternera y vegetales salteados.

**Calificación:** 8.5.

**Alternativas:** Conde de Donadio o Aribau Cuveé, ambos Reserva.



### ALTOS DE LUZÓN, COSECHA 2005, TINTO

**Productor:** Bodegas Luzón, S.L., Jumilla, España.

**Graduación:** 14.5 por ciento.

**Precio:** 449 pesos (en Vinoteca).

**Comentarios:** un rojo de la denominación Jumilla que de entrada se percibe potente, definido, con amplitud en boca. Con cierto impacto en aroma y sabor

y leves taninos. Persistente. Irá bien al lado de asados al horno en cordero o lechón, quesos de maduración o embutidos curados.

**Calificación:** entre 8.5 y 9.

**Alternativas:** Irsal o Sirsal, ambos de Priorat.



▶ La página oficial de la entrega del Óscar promueve varias opciones de menús y diversión para disfrutar en casa la entrega de premios.

## ¡Cocina ya tu Óscar!

▶ Prepara tu fiesta para ver la ceremonia de la Academia y sirve ricos platillos que te harán ganar

Jessica Meza

Si eres de los que no se pierde por ningún motivo la entrega del Óscar a lo mejor del cine, sigue leyendo para hacer la velada diferente junto a tus amigos y familiares.

La producción de la entrega 82 del galardón, encabezada por Cheryl Cecchetto, preparó en el portal de internet [oscar.org](http://oscar.org) una serie de recomendaciones para comer, pronosticar ganadores y jugar durante la transmisión televisiva el próximo domingo 7 de marzo.

El chef oficial del evento, Wolfgang Puck, comparte aquí varias recetas, en texto y video, de platillos fáciles de preparar, como

blinis de salmón ahumado, mini-hamburguesas de queso cheddar y rollos primavera de vegetales con mostaza china.

Y para el postre, la chef pastelera del restaurante Spago, en Beverly Hills, Sherry Yard, sugiere un pastel de chocolate fundido.

Sin embargo, como en toda fiesta no pueden faltar las bebidas, Moët & Chandon, la champaña oficial del Óscar, proporciona la forma de preparar cocteles, como The Moët Golden Glamour, The Red Carpet Fizz, The Ultimate Accolade y The Golden Rush para acompañar los platillos.

El toque final para que la ceremonia sea perfecta en casa lo dieron diferentes juegos que pueden descargarse gratis.

Por ejemplo, hay boletas de votación para que elijas al ganador de cada categoría, hay un Bingo con nueve diferentes tipos de cartas y un crucigrama para expertos en el evento.

No dudes en preparar las botanas e imprimir los juegos para que todos tus invitados se sientan como estrella en el Teatro Kodak.