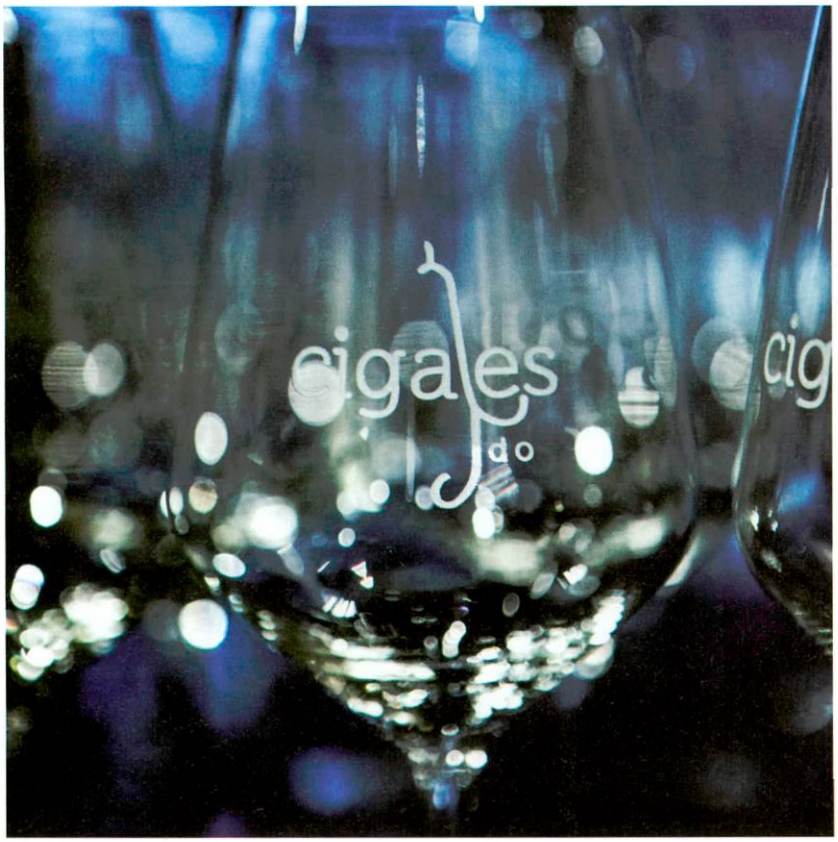
SHOWROOM DE TINTOS

CIGALES CONQUISTA MADRID



Sobremesa, la revista de Vinoselección –el club de vinos más antiguo y numeroso de España– organizó en el restaurante madrileño Loft 39 un *showroom* que constó en una cata de diversos vinos para dar a conocer entre el sector profesional las virtudes de los vinos tintos de Cigales, una denominación de origen emergente y de moda entre los amantes del vino. Se trata de una iniciativa sin precedentes, organizada por la D.O. Cigales y *Sobremesa* con la colaboración de Alimentos de Valladolid, que tuvo lugar el 12 de febrero y que contó con la participación de seis de las bodegas más prestigiosas de "la otra Ribera del Duero". Las bodegas Alfredo Santamaría, Museum, Hiriart, Concejo Bodegas, Valdelosfrailes y César Príncipe exhibieron la calidad y el potencial de sus tintos, para refrendar los que muchos críticos enológicos venían anunciando en los últimos tiempos: que los tintos de la D.O. Cigales están a la altura de grandes vinos de regiones vecinas y que resultan muy interesantes, con muchos matices, elegantes y equilibrados. Los asistentes pudieron charlar en persona con los enólogos y bodegueros, además de catar las nuevas añadas de sus tintos, mientras degustaron algunos de los productos típicos de la gastronomía vallisoletana. El espacio contó con una Mesa Cero donde cada bodega presentó, de forma casi privada, uno de sus vinos.

Cigales fue la quinta Denominación de Origen que se aprobó en Castilla y León, constituida en 1991. Desde entonces ha ido posicionándose como una región moderna y de gran peso enológico dentro del panorama nacional. Tradicionalmente ha estado ligada a la producción de magníficos rosados, si bien en los últimos años sus tintos han ido conquistando los paladares de los *wine lovers* más inquietos, además de hacerse un hueco en las cartas de vinos de los mejores restaurantes del país.

JAMÓN FISÁN

IBÉRICOS EN TAPA

Durante Madrid Fusión se presentaron tres delicias con FISAN como eje: Polvorón de jamón ibérico FISAN, el *Petit choux* relleno de cremoso de chorizo ibérico Gran Reserva FISAN y *mousse* de queso con merengue de pimentón, y la Bomba Ibérica, un cherry relleno de guacamole con viruta de jamón ibérico FISAN.

PALACIO DE BORNOS

LÍDER ESPUMOSO

Palacio de Bornos lidera el mercado de los Espumosos de Rueda, una gama compuesta por cuatro vinos (*brut*, *brut nature*, semiseco y semiseco rosado), todos ellos bajo el sello de la Denominación de Origen Rueda y elaborados siguiendo el método tradicional *champenoise*, que la marca lleva utilizando desde 1978.

Distribuido para equipo@aguilarcomunicacion.es * Este artículo no puede distribuirse sin el consentimiento expreso del dueño de los derechos de autor.