

LA BODEGA

Trus Reserva 05

BODEGAS TRUS

Dirección Ctra. Pesquera de Duero a Encinas, km. 3 (Valladolid). **Teléfono** 983872033. **Web** www.bodegastrus.com. **Precio** 25 €.

Nos gustó su crianza y no le va a la zaga el reserva, poderoso y con personalidad. La pinocha que gasta es sutil y compleja, repleta de ciruelas, higos y también recuerdos de avellanas y nueces, ¡qué rica! No faltan las especias y un punto salino que también se mantiene en boca y que refresca el gástrico que no veas. Sabroso y redondo



en todo el recorrido, permanece un buen rato en boca, como los buenos elixires. Se nota la impronta de la bodega de roble francés, ¡chapó!

Lacima 10

DOMINIO DE BIBEI

Dirección Manzanera (Ourense). **Teléfono** 9882944 53. **Precio** 34 €.

Bebercio caprichoso, casi femenino, uno de los proyectos más personales de Ribeira Sacra, bodega que apuesta por vinos sutiles frente a la potencia y el grado habituales. Es monovarietal de Mencía, elaborado con uvas procedentes de viñas viejas, recuerda a los buenos pinot noir con una nariz tímida pero con magia: fruta negra madura, especias, ahumados, hierbas y minerales, como el alimento del héroe Súper Ratón. En boca es muy cremoso, fresco y de gran persistencia, con un final floral que alucinas.



Ánima de Raimat Blanco 13

GRUPO CODORNÍU

Dirección Esplugues de Llobregat (Barcelona). **Teléfono** 935051551. **Precio** 7 €.

Los de Raimat son conocidos por hacer unos cava bien notables, pero la familia Raventós no se quiso quedar ahí y se introdujo en el mundo del vino con propuestas bien interesantes como este blanco que nos acaba de llegar. El Ánima tiene una pinocha de las que enganchan, compleja y llena de matices, aromas tope estivales a melocotón, pera, melón, nectarina y notas cítricas, ¡una rica! En el trago no se queda corto, muy fresco, con el brío de la juventud pero con estructura.



EN LA COCINA

JOSEBA ZUAZO (LA RIBERA)

«El solomillo al pastor del Taskas está increíble»

TASKAS

Dirección Zona industrial del aeropuerto (Derio). **Teléfono** 946741210. **Carta** 50/60 €. **Web** www.asadortaskas.com.

■ SILVIA OSORIO

Nada como los productos de la tierra para elaborar ricos manjares con los que se nos haga la boca agua. Así de claro lo tiene el chef del restaurante La Ribera de Bilbao, inaugurado este pasado mes en el emblemático mercado de abastos del mismo nombre. El cocinero vizcaíno es un amante del Asador Taskas, un local antaño ubicado en Mungia, pero que ahora se ha trasladado a Derio, lindando con Loiu, a un paso del aeropuerto.



El establecimiento mantiene su espíritu en los fogones y de ahí que ofrezca platos en los que están presentes los productos naturales. Esta máxima se puede apreciar en el denominado solomillo al pastor, un plato sencillo pero muy rico. La carne, muy tierna y de primera calidad, se prepara rebozada con huevos ecológicos de caserío y con guarnición de pimientos de Apurtearte y patatas asadas.

«Te recuerda a la cocina que hacían las abuelas. Está increíble», elogia Zuazo. Para acompañar a este plato, se puede optar por algún marisco de la carta o por un rico salmón a la naranja. «Todo está muy bien hecho y con mucho gusto. Yo voy a menudo, son muy buenos amigos», zanja.

LA NOTICIA

Grandes Capitales y Viñedos

■ E. BIXENTA

Entre las diversas actividades que organiza Bodega Urbana para acercar la cultura del vino a todos los bilbainos amantes de los ricos caldos, tuvo lugar, en noviembre del pasado año, una primera cata vinos de la Red de Capitales y Grandes Vi-

GREAT WINE CAPITALS

Dónde Bodega Urbana, Gran Vía 66 (Bilbao). **Cuándo** 28 de enero (19.30 horas). **Precio** 30 €.

ñedos. El próximo miércoles, de la mano de los enólogos José Hidalgo (en la imagen) y Ana Martín, se celebrará la segunda parte de Vinos del Viejo y Nuevo Mundo, que nos permitirá conocer mejor la viticultura de otras cuatro zonas. En esta ocasión la selección la conforman: Chateau Haut-Peyroux 2008 y Chateau Clos Haut Peyraguey 002 de la ciudad-territorio Burdeos-Francia, Inquieto 2011 y Ramos Pinto 2009 LBV de Oporto-Portugal, Peter Fleming Zinfandel 2012 de San Francisco-Napa-Valley y un Reserva DOC de Bilbao-Rioja.



mujerhoy
las cosas que importa

mujerhoy
SALUD
Azúcar
la trampa más dulce está escondida
ACTUALIDAD
¿Qué buscan las jóvenes que hoy en día...
Belleza
Miradas
QUE LO DICEN TODO

inma CUESTA
"Yo no sigo las reglas"
LA ACTRIZ VUELVE AL CINE CON UNA COMEDIA ANTICRISIS

ESTA SEMANA...

- Inma Cuesta. Tras 10 años de carrera, la actriz hace balance y se ríe de la crisis.
- La trampa del azúcar. ¿Dónde se oculta en tu dieta?
- Rusia. Clases para "cazar" a un oligarca.

LA REVISTA **femenina** + LEIDA DE ESPAÑA

CADA SÁBADO CON
EL CORREO