

VINOS



José María Marrón
(Balzac)

Sommelier del restaurante **Balzac (Calle Morato, 7, Madrid. Tfno.: 91 420 06 13)** y, desde hace diez años, en la dirección del mismo, formó parte de la primera promoción del Curso Sommeliers de la Cámara de Comercio de Madrid, donde obtuvo la calificación de sobresaliente. Se ha formado también en Londres y fue ganador del prestigioso concurso Nariz de Oro en 1996. Participa en diferentes comités de catas.

LA SEMANA QUE VIENE: *Menú de Nochevieja.*

Entrante: *Paco Romcevo prepara sopa de Turrón salado con langostinos, alcachofas y boletus.*

Primer plato: *Joaquín Felipe hace ensalada de berberechos naturales con salmonejo de tomates amarillos y módena.*

Segundo plato: *José Luis Estevan cocina lomo de venado con salsa de miel y frutas silvestres.*

EL MARIDAJE PARA EL MENÚ DE NOCHEBUENA

El experto sommelier José María Marrón propone el maridaje perfecto para acompañar las recetas de Nochebuena que te ofrecemos.



Amontillado y joven para la vieira



Para acompañar la vieira con guiso de puntillitas, arena de chipirón y aire de menta se puede servir el vino Amontillado rey Fernando de Castilla de Jerez. Muy fino y joven, resulta ligero en la boca, seco y agradable. Es una propuesta innovadora y diferente para este plato.



Blanco para los ñoquis



Los ñoquis de verdura y caldo vegetal se pueden servir con el vino Ermita Veracruz, un vino blanco de Rueda de la variedad verdejo. Con toques de fruta madura y matices herbáceos, como el hinojo, es ligero de cuerpo, fresco, equilibrado y de excelente acidez. Ideal para comenzar de aperitivo y seguir en esta receta.



Cabernet para el pichón



Con una crianza de catorce meses en roble francés, este vino Aljibes cabernet franc 2006 –excelente adaptación de la uva clásica de Burdeos a las tierras manchegas– permite disfrutar de la delicada carne del pichón sin apoderarse de su sabor. Destaca su toque mineral y de frutos rojos.

LOS MEJORES TRUCOS DE UN SOMMELIER

- Es recomendable tener los vinos un poco más fríos de la temperatura ideal para servirlos, ya que al ponerlos en la mesa enseguida suben su temperatura.
- Los espumosos son los más recomendables para los aperitivos, además de ideales para los brindis.
- Un vino dulce (Pedro Ximénez de Montilla o Moscatel de Navarra) es la mejor bebida para acompañar los turrónes y dulces navideños.

pecial Navidad

BAZAR



Tagliatelle al Nero di Sepia, de Gallo, 1,69 €.



Macarons, de Moulin Chocolat, 40 €.

R20, cava aniversario de Carme Rusalleda, Mont-Ferrant, 22 €.



Crema irlandesa Baileys sabor Crème caramel, 12,19 €.

Da un toque sofisticado a tus platos y bebidas con Orogourmet, oro fino comestible, 40 € aprox.



Figuritas de chocolate, de Keyks, desde 15 €.



Recetas caseras (albóndigas, pisto, rabo de toro...), de Santa Teresa, desde 6,50 €.



Vino Albariño "iWine", de Paco & Lola, 24,90 €.



GOURMET



Bombones de erizos y setas, 49 € el kilo, en Pastelería Nunos.

Glasé vinagre de frambuesa, de Carrefour, 3 €.



Vino tinto Los Aljibes 2005, que puedes personalizar con nombre, foto... 12 €.



Cava "Reserva Real" (en honor a los Reyes de España), de Freixenet, 16 € aprox.



Bombones Mon Chéri y Ferrero Rocher (c.p.v.)



Edición especial Ginebra Larios 12, 12 €.



Cava Magnum de Anna de Codorniu Ed. Limitada Navidades 2009, 19 €.



"Lindor Bag", de Lindt, 4,50 €.



Vodka Eristoff edición especial "Prince coat", 8,40 €.



"Arzak secretos", con recetas del cocinero, 39,95 €.

