

Vinos

Kame Tinto 09

La familia Eguren Ugarte creó una gama de vinos adscritos a la denominación Vinos de Castilla bajo el nombre de Kame. Son caldos con garra, atrevidos y con personalidad elaborados con una mezcla de distintas variedades. En el caso del tinto, tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y un poco de Petit

Verdot. El resultado es una pinocha tope fresca, con toques frutales y especiados y un trago que destaca por su sabrosura y amplitud, con un fondo de sabores dulces que enganchan y piden levantar el codo. A pesar de su potencia se bebe con una facilidad pasmosa, servido con cualquier plato de raza es casamiento de lujo.



Bodegas Eguren Ugarte

Dirección Crta. A-124, km. 62. Párganos (Álava). **Teléfono** 945600766. **Web** www.egurenugarte.com. **Precio** 10 €.



Trapío

Uno de los grandes vinos de Yecla, con mucho trapío, lustre y hechuras en definitiva. Monovarietal Monastrell, procedente de viñedos de 50 años de bajo rendimiento, es bebercio con una casta tremenda. Metan la pinocha y disfruten como enanos, los aromas a fruta se mezclan con el cuero, tabaco, regaliz y

minerales terrosos que expresan mucho de la zona de elaboración. En boca potencia de cero a cien en dos segundos, pasa amplio y a pesar de su rotundidad es ligero, con un final torrefacto que se queda un largo tiempo dando vueltas. Para aquellos a los les chifla la expresión del carácter, este es un vinazo fetén.

Bodegas La Purísima

Dirección Carretera de Pinoso, 3. Yecla (Murcia). **Teléfono** 968751257. **Web** www.bodegaslapurissima.com. **Precio** 14,50 €.

Desea 09

É. C.

La nueva bodega gerundense Sota els Àngels, cimentada sobre valores ecológicos y biodinámicos, presenta un más que interesante tinto del año 2009. Envejecido durante 12 meses en barricas de roble Allier francés y elaborado con variedades de Carmenera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cariñena y Sirah, muestra un color rojo cereza profundo, siendo en nariz potente, con aromas de frutas negras y especias. Presenta una estructura moderada, aunque su presencia y profundidad en boca es más que evidente gracias a los taninos, con una acidez característica que aporta un largo postgusto. Es una propuesta fresca, ejemplo de la fuerza del terruño. La filosofía de la casa, regentada por la madrileña María J. Polanco y el galés Guy Jones, busca en todo momento mejorar el equilibrio del entorno y la calidad del producto, bien constatada en el caldo que nos ocupa. Y no lo decimos solo nosotros, también reconocidos críticos como Steven Spurrier, quien destaca, más allá de sus características, el espíritu ecológico de la bodega. Perfecto para acompañar carnes de toda índole y darse el festín del año.



Sota els Àngels

Dirección Apartado de Correos, 27. La Bisbal d'Empordà (Girona). **Teléfono** 872006976. **Web** www.sotaelsangels.com. **Precio** 20 €.

Delicatessen

Angulas de trigo

Sandro Desii parte la pana como nadie confeccionando pastas de toda condición. Elabora productos auténticos, siguiendo la tradición napolitana de siglos pasados, laminando a mano e imitando el secado artesanal de la pasta en los patios abiertos al calor del sol. Se atreve además con un muestrario que derro-

Sandro Desii

Dirección Manyans, 1. Esparraguera (Barcelona). **Teléfono** 937775750. **Web** www.sandrodesii.com. **Precio** 4,84 €.

cha imaginación a mares. Entre su variada gama triunfan las cintas de tomate y orégano y los macarrones al pimentón de la Vera, siendo especialmente 'quedonas' las angulas de trigo, inspiradas en las prohibitivas angulas, unos espaguetinis cortos, del tamaño de la cría de la anguila, lógicamente de tonalidad

crema y negro, confeccionadas con sémola de trigo duro, huevos, tinta de calamar, ajo y sal. Con un refrito clásico dejarán al personal bailando la sardana.

