magazine VANGUARDIA

Nº y fecha de publicación : 110227 - 27/02/2011
Difusión : 589071 Página : 59
Periodicidad : Semanal Tamaño : 85 %
LaVangua7_110227_59_3.pdf 231 cm2
VPB : 3268€
Web Site: http://www.lavanguardia.es

Alejairén 2008

Sugerencia de Meritxell Falgueras, sumiller

El primer vino blanco elaborado por el Grupo Pesquera, con el sello de Alejandro Fernández, que carga más de tres décadas de amor al vino a sus espaldas. Un monovarietal de airén, uva autóctona de La Mancha y procedente del Paraje de la Golosa. Su pasión por la tempranillo ha sido el modelo de buen hacer desde 1975 en este pueblo de Castilla que toma el nombre de esta familia de vinos. Un vino con raza, tostado, especiado, avainillado, masculino, denso y *vintage*. Como una pieza de ropa nueva, pero clásica. La fruta de moda, en los aromas de manzana y pera, se asoma bajo la chaqueta de los 24 meses en barrica. En el paladar, se viste de cerezas y bayas oscuras obsequiando con rica estructura un desordenado terciopelo en boca. Un vino color de día, con aromas de las plantas aromáticas de Castilla, con el buen gusto del señor de los vinos del Duero. Un proyecto que hace con sus hijas para seguir haciendo desfilar vendimias de innovación. Entre las lágrimas se lucen las añadas de experiencia con vinos glicéricos, de voz potente y de palabras sabias. Habla de trabajo en la viña, de tener un estilo propio, de ser inimitable. Porque nada es más potente que una vida dedicada a lo que te hace brillar. Por ello, todos los vinos de Alejandro Fernández, que desde los trece años ya pensaba en ellos, enseñan que para conseguir un gran vino hace falta tener un buen corazón.

Zona DO La Mancha. **Tipo** Blanco. 13%.
PVP aproximado 13 €.

Aromas para jugar

Cítricos, especiados y herbales son los aromas de la ginebra Tanqueray Nº Ten. Con ellos, la marca de la botella verde ha ideado un gin-tonic que busca el espíritu más juguetón de los aficionados a los combinados a partir de cinco mezclas aptas para ocasiones y gustos diferentes. El invento consiste en unas bolsitas como las de té que se infusionan un minuto en la copa con la ginebra y se retiran antes de añadir el hielo y la tónica. Ya está en restaurantes y bares de una veintena de ciudades españolas, en el Club del Gourmet de El Corte Inglés y en www.thereserveshop.com