

iHOLA!

COCINA

TU REFERENTE 'GASTRO'

COCINA SOSTENIBLE

CHEFS CON LOS PIES EN LA TIERRA

ESCAPADAS GASTRO

CÓRDOBA Y MALLORCA DE MESA EN MESA

PACO MORALES
UN COCINERO CON LUZ

CEBICHES
LA FRESCURA DEL MAR EN EL PLATO

POLOS
NUEVOS SABORES PARA EL VERANO

BEGOÑA RODRIGO
MAGIA CON LAS VERDURAS

ROOFTOPS DE MODA
COMER Y BEBER POR TODO LO ALTO

EL APERITIVO ES SAGRADO
PICOTEO SENCILLO Y LIGERO PARA COMPARTIR



AL AIRE LIBRE

MÁS DE 100 IDEAS Y PLATOS PARA DISFRUTAR DEL BUEN TIEMPO



COCINA FÁCIL | SALUDABLE | RECETAS | TRUCOS | PLANES

► BODEGAS RIZZINI

RIZZINI BRUT MILLESIMATO 2010

Lombardia, Italia

Guido Rizzini es conocido por elaborar vinos de manera artesanal a partir de pequeñas parcelas de viña recuperada en Piemonte. Este espumoso de chardonnay nace a los pies de Monticelli Brusati, en el noreste de la región italiana de Franciacorta. Las uvas se recolectan cuidadosamente a mano y, tras pasar por barrica, el vino envejece alrededor de 60 meses en botella en contacto con sus lías. Un espumoso al estilo de la Champaña: amplio, persistente y lleno de matices. Para disfrutar solo o con una *caponata della nonna* como la que Mattia Pierantoni sirve en Propaganda Jorge Juan. C.P.V.

El esnobismo que rodea al mundo del vino, el lujo y el glamour que ha acompañado al champán, nos ha llevado a pensar que esta categoría de vinos es la más cara

► BODEGAS DOMINIO DE CASALTA

HOYA COLORÁ BLANC DE BLANCS

Almansa, Albacete

El singular espumoso de *chardonnay* de Dominio de Casalta presume de ser el primer *blanc de blancs* de la D.O. Almansa. Con una producción limitada de 900 botellas, Hoya Colorá es fruto de la inquieta mente de Pepe Rodríguez de Vera. Un espumoso de añada, un *Vintage* 2014 que ha envejecido 10 años sobre lías sin perder su frescura. El secreto de su compleja personalidad está en el

degüelle, para el que se ha utilizado un fino viejo de 15 años de Montilla-Moriles como licor de expedición. De burbuja extrafina, muy elegante y de larga persistencia es un espumoso sorprendente que debes conocer sí o sí. 53,20 €.

► BODEGAS NOC

NOC BRUT ROSE

Los Yébenes, Toledo

En el corazón de los Montes de Toledo nace este vino amable, pero con personalidad, el primer *brut* que se elabora en la zona siguiendo el método tradicional. Es un espumoso de tempranillo que no deja a nadie indiferente. Las uvas proceden de viñedos propios ubicados en Los Yébenes, a una altitud de 850 metros sobre el nivel del mar. Un rosado atípico y complejo que soporta con estoicidad el peso de platos especiados y potentes. 21 €.

