

Jordi Melendo

EL RESTAURANTE

Cal Xim Barcelona

» En 1974 Josep Amigó y Maria Castellví crearon Cal Xim en Sant Pau d'Ordal, en la comarca de l'Alt Penedès, restaurante que con los años se ha convertido en todo un referente gastronómico de la comarca. Ahora Cal Xim también está presente en Barcelona, con lo que los barceloneses adeptos a las interesantes y seductoras propuestas de Santi y Fidel Amigó, tienen la posibilidad de disfrutar de ellas en un acogedor local situado en el número 145 de la calle Girona. La carne a la brasa siempre ha sido algo especial en Cal Xim, en cuya carta incluye clásicas propuestas junto con otros platos de cocina tradicional y casera. La carta de vinos es al mismo tiempo selecta y extensa, con mayor notoriedad por parte de los vinos catalanes, aunque también abierta a otros vinos, lo que nos permite, por ejemplo, disfrutar con el exquisito contraste de unas alcachofas a la brasa,



carnosas y dulzonas, que resultan casi imposible de maridar con ningún vino y que armonizan a la perfección con un riesling. De hecho, en Cal Xim, siempre han tenido una especial sensibilidad hacia el vino, lo que les ha hecho merecedores de importantes galardones a la mejor carta de vinos. Cal Xim Barcelona nos permite disfrutar de una cocina sencilla

pero de alta calidad, en un local que combina lo rural y lo moderno en pleno ámbito urbano barcelonés, donde se percibe el denominador común con su establecimiento hermano en el Penedès: el calor humano de su equipo. Cal Xim se caracteriza por el buen trato que desprende todo el personal y que hará de su visita una experiencia inolvidable. «

EL VINO

Casa Don Ángel Bobal 2005



» Bodegas y Viñedos Vera de Estenas (DO Utiel-Requena), elabora este gran tinto monovarietal de bobal, variedad autóctona y tradicional en la región. Crianza de 6 meses en depósito, 15 meses en bodega y 12 meses en botella. Impresionante vestido guinda oscuro con ribetes ligeramente violáceos propios de su juventud. Profusa lagrimea manchada. Brillantez que se atisba tras su potente capa. La nariz, intensa y fragante es matizada y cambiante, empieza por notas intensamente frutales, con recuerdos de fresón, ciruela madura y grosella que poco a poco se torna amaderada y especiada con notas entre canela y vaini-

lla y finalmente se abre a otros recuerdos más envolventes y densos como caramelos, confituras y tostados delicados de la crianza. El alcohol es un vehículo perfecto para su desprendimiento aromático y no un elemento agresivo como en otros vinos de madurez y grado intenso. Boca de ataque seco, intenso y potente, de paso marcado por la densidad y en el que las notas tánicas se ven equilibradas por su grado y la acidez dota al vino de ligereza y dinamismo, que una vez llega al fondo de boca se frena y permite un postgusto y fijación de las sensaciones gustativas, tremendas por potencia y longitud. «

EL PRODUCTO GOURMET

Azafrán en spray Carmencita

» Ahora, todas las propiedades del azafrán, el sabor, el color y el aroma, concentrados en unas pulsaciones de spray, gracias a la marca líder de especias Carmencita. Cómodo y fácil de usar en un práctico envase dosificador, Azafrán en spray Carmencita, consigue, con unas simples pulsaciones, incorporar a los

platos el intenso aroma y exótico sabor del azafrán. Esta fórmula permite, incluso a quien no cocina habitualmente, dosificar correctamente un producto tan delicado y con tanto poder aromático y de coloración como es el azafrán. Con este innovador producto de Carmencita, nunca más tendrá miedo de quedarse corto o excederse a la hora de incorporar azafrán a sus platos. Ya no tendrá que tostar las hebras y machacarlas en un mortero para extraer todo su potencial. «

