



BEBIDAS Y CHOCOLATES

Tanto el chocolate como los diferentes tipos de bebidas comparten una base de admiradores importante. Aunque no son necesariamente aliados del paladar, con un poco de flexibilidad y deliciosa experimentación, existen combinaciones notables que encuentran el equilibrio y la sinergia perfecta de una unión bien lograda.

En el caso de los vinos tranquilos se sugiere buscar vinos tintos impulsados por la fruta. Opte por un estilo y peso similar de chocolate y vino. Cuanto más fuerte sea el chocolate, más fuerte será el vino. Cuanto más oscuro sea el chocolate, o sea mayor porcentaje de cacao, más seca será

la textura de tanino que mostrará. Sin embargo, cuando combinas este chocolate negro con un vino que también cuenta con una estructura de taninos más fuerte, el chocolate a menudo eclipsa o cancela los taninos del vino en el paladar y permite que se sienta más frutal.

Considere un Pinot Noir del Nuevo Mundo, los de California complementan muy bien un chocolate negro entre un 65% o 70% de cacao, y el Mark West Black Noir es un compañero idóneo.

Al momento de catar es importante limpiar el paladar. Un pedazo de pan será suficiente, ya que elimina todos los sabores residuales sin impartir los propios.

En el caso de vinos fortificados, un Tawny o Vintage Port, un Madeira o un PX ofrecen un carácter complementario y bien equilibrado a un postre de chocolate negro o trufa.

El chocolate blanco tiende a ser más suave y mantecoso, por lo que es un candidato ideal para los estilos de vinos más dulces y de buena acidez.

La cerveza y el chocolate son una combinación natural con muchas cosas en común: ambos equilibran el dulce y el amargo, y el proceso de tostado agrega sabores característicos tanto a las maltas de cebada como a los granos de cacao. Cuando combina cerveza y chocolate, sus diferencias también agregan nuevas capas a la experiencia del sabor. Las ligeras notas florales o cítricas del lúpulo

>>>PÁG. 2

JOSÉ ML. PÉREZ OVEJAS
BODEGAS PEREZ PASCUAS
BODEGUERO DEL AÑO 2017



El galardón se lo ha otorgado el Periódico Expansión y reconoce a quien lleva 28 años al frente de una de las bodegas fundadoras de la denominación Ribera del Duero. Pérez Ovejas es ingeniero técnico agrícola, especializado en viticultura y con licenciatura en Enología.

CATENA ZAPATA
EN EL TOP 10 DE LOS
PREMIOS VIVINO



En los Premios *Wine Style 2018* del App Vivino, Catena Zapata fue la única bodega de su país en llegar al TOP 10 y obtuvo más vinos ganadores en cada categoría que cualquier otra bodega en el mundo. VIVINO reconoce los mejores y más preciados vinos de todo el mundo, determinados por sus 26 millones de usuarios.

NUEVA EDICIÓN
LIMITADA: DISARONNO
VISTE MISSONI



Por quinto año consecutivo Disaronno presentó una exquisita edición limitada, diseñada esta vez por Missoni, la famosa casa de moda italiana. El iconico zig zag envuelve la botella y la convierte en un verdadero artículo de coleccionista, un regalo perfecto para aquellos que son conocedores de la moda.

contrastan con los profundos sabores del cacao, y la cerveza crujiente y burbujeante neutraliza el chocolate, por lo que está listo para el próximo bocado perfecto. Lo más importante para evaluar cuando se combina la cerveza con postre de chocolate es la dulzura. El azúcar en el postre afecta la percepción de la cerveza que toma a su lado. Un postre dulce puede desequilibrar una cerveza.

El Whisky y chocolate es una combinación natural. Ambos se producen a partir de ingredientes mínimos y, sin embargo, a través de un proceso casi mágico dan lugar a una compleja gama de aromas y sabores embriagadores.

Las fresas y las naranjas tienen una afinidad sorprendente con el chocolate, si desea acompañarlas con algo diferente pruebe un trago bien frío de Licor Cointreau, las sensaciones que produce esta combinación son altamente agradables.

Con estos datos a la hora de hacer una reunión en casa anímese y coloque en su tabla de quesos y fiambres unos trozos de chocolate.

TIPOS DE CHOCOLATE

CHOCOLATE NEGRO, al que también se le suele llamar fondant, chocolate amargo, bitter, amer o duro, resulta de la mezcla de la manteca de cacao y la pasta de cacao, con algo de azúcar sin más productos añadidos. La proporción de pasta de cacao debería ser superior en un 50%, para que el sabor amargo del chocolate llegue a notarse. Mientras mayor sea el porcentaje en la etiqueta más amargo será.

El CHOCOLATE CON LECHE es de las variedades de chocolate más conocidas y populares. Es totalmente dulce, pues la pasta de cacao está por debajo del 40%. Este chocolate lleva leche, lo que provoca que el chocolate adquiera una mayor dulzura y suavidad, pues baja la amargura del cacao, y lo hace apto para los paladares más dulces.

El CHOCOLATE BLANCO, que no es chocolate como tal, ya que en sus ingredientes carece de pasta de cacao. Está elaborado sobre todo con manteca de cacao, en un mínimo del 20%, y luego leche y azúcar. Al no contener pasta de cacao, se convierte en un alimento muy dulce.

JOSH CABERNET SAUVIGNON
California
RDS \$1,040.00

El bouquet de Josh Cellars Cabernet Sauvignon es rico en frutas oscuras, canela, clavo de olor y sabores de roble tostado. Combínelo con un chocolate negro entre 66% y 75%, para realzar sus sabores, o si quiere ser más arriesgado busque un chocolate negro con crema de frambuesa que juegue con los sabores de grosella negra y mora.



BENEDIKTINER WEISSBER DUNKEL
Biscocho de chocolate
RDS \$166.00

Esta cerveza de trigo tiene el dulzor del cereal, algunas notas tostadas, un toque de caramelo, suave punto frutal, que la hacen buen acompañante de chocolate negro del 66% al 70%, o un rico biscocho de chocolate negro.



THE GLENLIVET FRENCH OAK RESERVE 15 YEARS
Milk chocolate con nueces
RDS \$3,140.00

Los Whiskies con notas de madera se combinan mejor con chocolates suaves con nueces, este Whisky de Malta tiene sabores a frutas dulces y especias. Pruebe además con chocolates rellenos de crema de caramelo o café.

HENRIQUES & HENRIQUES FULL RICH MADEIRA
Portugal
RDS \$1,178.00

Este vino fortificado es concentrado y tiene ricas notas a fruta madura y caramelo. Debe ser saboreado como vino de sobremesa y acompañe chocolates con nueces, pasas o con relleno de caramelo. Ideal para postres a base de chocolate.

FERREIRA 10 YEARS OLD TAWNY PORT
Portugal
RDS \$2,251.00

Tiene un paladar suntuoso, donde los sabores añejados y de nuez se combinan con los tonos frescos y afrutados. Acompaña chocolates con nueces, pasas, especias o café.

MIA MOSCATO
España
RDS \$608.00

Este espumante Moscato es intensamente rico, con un dulzor y una acidez equilibrada que lo hacen ideal para acompañar chocolates de leche o unas deliciosas fresas cubiertas de chocolate.

DR. LOOSEN BLUE SLATE RIESLING KABINETT
Alemania
RDS \$1,121.00

Un vino que posee el clásico melocotón blanco y la mineralidad floral que es tan típica de este terroir. Armonioso con una acidez que complementa la cremosidad del chocolate blanco.

OCHOA MOSCATEL
España
RDS \$943.00

Es sedoso, equilibrado y goloso. Buen equilibrio entre azúcar y acidez, que ayuda a complementar el chocolate blanco y postres a base de chocolate con frutas.



PARA DISFRUTAR | FROSÉ COCKTAILS

Frosé es una palabra combinada de Frozen Rosé, fue una de las tendencias más populares a finales del 2017, y mantiene su estatus para quedarse en el 2018. Elija un rosado con cuerpo y color intenso para congelar, ya que perderá parte de su color y se diluirá un poco después de congelar y mezclar.

FROSÉ CON FRESAS
1 Botella de vino Rosado
½ taza de azúcar
8 oz de fresas picadas
2½ oz de jugo de limón fresco
Vierta el rosé en un molde de 13x9" y congele hasta que esté casi sólido (no se solidificará por completo debido al alcohol), al menos 6 horas.
Lleve el azúcar y ½ taza de agua a ebullición en una cacerola mediana hasta que el azúcar se disuelva. Agregue las fresas, retire del fuego y deje reposar durante 30 minutos. Cuele y no presione sobre sólidos; cubra y enfríe. Es un jarabe de fresas. Raspe el rosé y coloque en licuadora. Agregue jugo de limón, 3½ onzas de jarabe de fresa y 1 taza de hielo picado y pulse licuadora hasta que quede suave. Transfiera la jarra de la licuadora al congelador hasta que el frosé se espese. Mezcle nuevamente y sirva en copas.

FROSÉ APEROL
1 botella de vino Rosado
1/3 taza de sirope de azúcar
1 oz Aperol
1 oz jugo de limón fresco
Vierta el rosado en un molde para hornear de 13x9" y colóquelo en el congelador por hasta 6 horas o hasta que esté casi sólido.
Retire la mezcla y raspe en una licuadora, cortando los trozos de hielo más grandes. Agregue el resto de los ingredientes junto con 3/4 de taza de hielo picado a la licuadora, y haga un puré hasta que espese.
Divida uniformemente en copas. Adorne con naraja o limón.



@lacocctelerard

FAVORITO CAVA ALTA

ALPACION GRAND CABERNET FRANC ALTO VALLE DEL UCO MENDOZA, ARGENTINA

RDS \$1,911.00

Un nuevo vino en nuestra cartera. Envejecido en barricas estilo Burdeos francés durante 12 meses. La variedad Cabernet Franc está bastante "In" (a la moda) en este momento, así que Alpasión quería seguir la tendencia y salir con algo diferente, innovador y moderno. Este vino seduce con aromas de cerezas, grosellas maduras con notas de hojas, de pimiento verde y un marcado toque mineral. En boca es untuoso, de buen volumen y recuerda a pimientos y especias. Su perfecto equilibrio se completa con notas de café y chocolate, producto de su añejamiento en roble. De largo y dulce final.



¿SABÍAS QUÉ? | CÓMO AFECTA LA CRIANZA EL SABOR DEL VINO

La crianza del vino se define como el envejecimiento, añejamiento, maduración, o afinado; como la fase en la vida del vino durante su elaboración, sea en depósitos, barricas o en las botellas, que hace que el vino evolucione y mejore sustancialmente sus cualidades, debido a com-

plejos cambios que suceden con el paso del tiempo en el vino causados por reacciones químicas y oxidativas, así como fenómenos de origen físico y biológico. No hay un solo tipo de crianza para los vinos, que pueden ser realizados en distintos envases y sometida a diferentes

condiciones de envejecimiento. Para que pueda experimentar lo que aporta este proceso en los aromas y sabor del vino les presentamos estos vinos para que disfrute lo que cada estilo ofrece.

MARTIN CODAX ALBARIÑO RIAS BAIXAS, ESPAÑA.

Elaborado en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, sin crianza. Intensidad media con notas cítricas maduras tipo lima y mandarina. Predomina la nota floral (espino blanco, jazmín y azahar) y un fondo herbáceo tipo heno.

RDS \$892.00



TARAPACÁ MERLOT VALLE CENTRAL, CHILE.

Su vinificación se realiza en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada y es embotellado joven, a fin de preservar su frutalidad. Es un vino franco, con aromas de fruta roja con notas especiadas de pimienta blanca. Suave, balanceado, de cuerpo medio y taninos maduros.

RDS \$545.00



MARTÍN CÓDAX LÍAS 100% ALBARIÑO, RIAS BAIXAS, ESPAÑA.

El vino y las lías finas seleccionadas son sometidas a Batonage durante dos meses, aportándole untuosidad y volumen en boca. Luego, realiza una crianza de diez meses en depósitos de acero inoxidable con las lías en reposo para lograr el equilibrio deseado. Intensidad aromática alta, con notas de fruta muy madura de pera, manzana y melocotón blanco, recuerdos de crianza sobre lías muy limpias (levadura, panadería y vainillas).

RDS \$1,366.00



TARAPACÁ MERLOT RESERVA VALLE DEL MAIPO, CHILE

Las uvas se fermentaron en estanques bajo un régimen bastante tradicional de extracción, pero a una temperatura un poco más baja que lo normal. La crianza fue en barricas, duelas y un porcentaje en estanque (15%, 60%, y 25% respectivamente). Franco, frutal maduro, con notas de higo fresco, frutilla madura y especias como pimienta, laurel y suaves toques de caramelo por parte de la madera.

RDS \$700.00



GUÍA DE COMPRA

VINOS DE RIBERA DEL DUERO



La Ribera del Duero, es una de las zonas vinícolas españolas más dinámicas. Situada en una llanura alta en la región de Castilla y León, entre 760 y 850 metros de altura, Ribera del Duero se encuentra en el centro-norte de España, a unas 160 kms. al norte de Madrid.



Un lugar donde la Tempranillo, llamada Tinto Fino, produce vinos con cuerpo, profundidad y finura.

De acuerdo con las regulaciones locales, los vinos tintos deben estar compuestos de al menos el 75 por ciento de Tinto Fino. Las uvas de mezcla incluyen Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec y Garnacha, aunque muchos tintos de Ribera del Duero son 100 por ciento varietales, con niveles de alcohol potentes lindando en el 14 por ciento.



Fue en 1982 que Ribera del Duero se convirtió en una Denominación de Origen. Es el hogar de cientos de bodegas, muchas altamente respetadas por expertos en vinos de todo el mundo.

La gente de Ribera del Duero y sus alrededores es partidaria de tomarle con el clásico plato local de lechazo, un cordero joven asado. Los vinos también combinan bien con carnes a la parrilla, caza y guisos.

Gracias al clima cálido de Ribera y la luz solar intensa, sus vinos tienden a ser más oscuros y más poderosos que los vinos tintos de Rioja, de frutos rojos, no menos complejos en su mejor momento, simplemente una interpretación diferente del extraordinario potencial de la variedad Tempranillo. Los drásticos cambios de temperatura tienen un gran efecto en los vinos, con días cálidos y soleados y noches frescas que permiten que el Tempranillo madure por completo y retenga la acidez.



BODEGAS HNOS. PEREZ PASCUA VIÑA PEDROSA RESERVA

Complejo, elegante y potente en nariz; aromas frutales que sirven de fondo a una amplia gama de sensaciones de crianza (especias, hierbas aromáticas, vainilla, canela). En boca es muy potente, robusto, amplio, muy serio, con gran carácter y taninos que auguran una larga vida; larga persistencia, con grato final de boca amargoso.

RD\$3,197.00



DOMINIO DE ATAUTA PARADA DE ATAUTA

En boca fresco y carnoso al mismo tiempo, con una buena concentración de fruta roja y negra madura, todo ello acompañado por taninos granulados suaves. Buen equilibrio, sedoso y final de boca mineral y fresco
Carnes blancas y rojas, asados de cordero o cabrito en particular, guisos con setas, arroces particularmente aquellos que contengan carne como paellas de conejo, queso semicurado y curado, todo tipo de setas, morcilla de arroz y trufa negra.

RD\$1,604.00



BODEGAS GARMON GARMON 2014

Un vino vibrante, dinámico. Con un tаниno sutil y bien integrado. Fruta cristalina y moderada opulencia. Recomendado con carnes a la brasa, asados, legumbres, guisos y quesos curados.

92 Pts. RP
92 pts. Vinous
92 Pts. WS

RD\$2,973.00



BODEGAS LOS ASTRALES CHRISTINA ASTRALES 2103

Un gran vino: complejo, maduro y completo. Tiene un perfil potente que impresiona por sus taninos maduros, aterciopelados, casi perfectos. Es un vino con mucho de todo pero que conserva un buen equilibrio. Un gran vino: complejo, maduro y completo.

91 Pts. WS

RD\$3,299.00



BODEGAS Y VIÑEDOS AALTO 2015

En nariz presenta buena intensidad frutal, fresca y ligeros toques de madera bien integrados. En boca responde a las características de una gran añada: complejidad, estructura, intensidad y elegancia. No faltan los sabores típicos de nuestra zona y nuestra uva, el regaliz, café, tabaco, los frutos negros y las especias, siempre dentro de la personalidad del estilo AALTO.

RD\$2,584.00



PRADO REY ROBLE

Equilibrado, con tаниno suave y agradable. Vino redondo y graso. Interesante ensamblaje de toques especiados con frutas del bosque en el postgusto. Acompañe con chorizo, jamón y lomo ibérico, setas salteadas o a la plancha, pizzas, empanadas de carne y quesos suaves.

RD\$850.00



Esta es una publicación de Álvarez & Sánchez S.A.

CAVAALTA. C/ Agustín Lara No. 19 esq. Max Henríquez Ureña .Ens. Piantini. Santo Domingo, República Dominicana. Tel.809-518-9000

