



PAGO DE LARREA



XL Semanal. ABC y diarios del Grupo Vocento. Junio de 2006



EL VINO CAECUS 2003

■ Las 15 hectáreas del pago La Romañíguez, en Elciego, entre Álava y La Rioja, se plantaron con cepas de tempranillo en el año 80, y ahora ve la luz el primer crianza de este viñedo, de la bodega Pago de Larrea. Elaborado con tempranillo y criado 12 meses en barricas nuevas de roble francés y americano, es un vino elegante, con un paso sedoso por el paladar y unos taninos bien integrados. La bodega permite comprar barricas, con lo que se puede participar en el proceso de crianza. Una iniciativa, como la de incluir información en braille en la contraetiqueta, que da una idea del carácter diferenciador de esta empresa. Precio aproximado: **6 euros. JUAN LUIS RECIO**

Más vinos en www.xlsemanal.com/vinos. Compre nuestros vinos en internet o en el 902 540 140.



el almuerzo

POR MARTÍN FERRAND

Escabeches

Ahora, cuando ya aprieta el calor, es momento de rendir homenaje a los escabeches, una valiosa pieza de la herencia cultural que nos dejaron los árabes y la técnica culinaria que, además de identificatoria de Castilla y León, es un pregón anticipado de las 'comidas preparadas' que tanto buscan hoy las amas de casa que han de compatibilizar la tarea doméstica con el trabajo remunerado.

Los escabeches de pescado son notorios en España y, entendidos como conservas enlatadas, consiguen diferenciarse del producto fresco del que parte su elaboración. Señálese, a manera de ejemplo con mérito, la lata grande de bonito en escabeche de Ortiz (Ondarroa, Vizcaya), una rodaja entera y verdadera de, junto con las

sardinias, sea mayor Cantábrico. También cárnicos de primer caso de Félix Soto enlata muslitos y uniz extraordinario codornices, como ensalada, pueden ser frío para este verano escabechan poco. Si no se gonzaran de la gran Un caso singular es de Villa (La Sal, 3. Aragón), en donde Sercha con maestría de pluma —excluido claro está— que por Sin salir de Burgos notable el caso de (Vitoria, 5), que, a marca la costumbre el salmón escabeche para el capítulo de