



## PAGO DE LARREA



Madrid360. Revista fin de semana de ABC edición Madrid.  
Septiembre de 2006

### COMER | ACTUALIDAD |

#### Caecus 2003

**D. O. C. Rioja**  
Añada: 2003. Variedades: Tempranillo.  
Crianza: 12 meses. Grado de alcohol: 13,8.  
Precio aproximado: 9 €.   
Calificación: 7.  
Dirección: Pago de Larrea. Cantón de la Concepción, 6. 01340 Elciego (Álava). ☎ 945 606 063.


### El futuro también es Rioja

#### JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

Ciertas confusiones suelen sobrevolar los entornos de mundos en constante evolución, como es este del vino, de la uva, de la sabiduría de la tierra. Ciertos desprecios. Un incremento de interés suele aportar un mayor conocimiento, experiencia... No. Aquí, no. La ignorancia se suele equiparar a tomarse un rioja y la inteligencia sólo llega si apuestas por un priorato, un bierzo... Pues seamos un poquito ignorantes y disfrutemos de los vinos de Rioja. Cálidos y amables, viejos y nuevos, equilibrados. Envueltos en madera o por la fruta más sabia. Disfrutemos de un Caecus. Vino de Elciego, de la familia Larrea, de la Rioja alavesa. Un crianza lleno de tempranillo, un tempranillo hecho placer, de aromas con predominio de esa fruta sabia y un ligero toque de especias procedentes de barricas de roble francés y americano; de una boca amplia y generosa; de un vino, en fin, que se desliza elegante hacia su fin, largo y persistente. Caecus («ciego», en latín) es un homenaje a Elciego. Caecus (pronúnciese «cecus») es el futuro. Es el sueño de una familia que alumbró en su día el nacimiento de Viña Salceda. Caecus es un rioja. Un notable rioja.

### COMER | ACTUALIDAD |

#### Caecus 2003

**D. O. C. Rioja**  
Añada: 2003. Variedades: Tempranillo.  
Crianza: 12 meses. Grado de alcohol: 13,8.  
Precio aproximado: 9 €.   
Calificación: 7.  
Dirección: Pago de Larrea. Cantón de la Concepción, 6. 01340 Elciego (Álava). ☎ 945 606 063.

### El futuro también es Rioja

#### JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

Ciertas confusiones suelen sobrevolar los entornos de mundos en constante evolución, como es este del vino, de la uva, de la sabiduría de la tierra. Ciertos desprecios. Un incremento de interés suele aportar un mayor conocimiento, experiencia... No. Aquí, no. La ignorancia se suele equiparar a tomarse un rioja y la inteligencia sólo llega si apuestas por un priorato, un bierzo... Pues seamos un poquito ignorantes y disfrutemos de los vinos de Rioja. Cálidos y amables, viejos y nuevos, equilibrados. Envueltos en madera o por la fruta más sabia. Disfrutemos de un Caecus. Vino de Elciego, de la familia Larrea, de la Rioja alavesa. Un crianza lleno de tempranillo, un tempranillo hecho placer, de aromas con predominio de esa fruta sabia y un ligero toque de especias procedentes de barricas de roble francés y americano; de una boca amplia y generosa; de un vino, en fin, que se desliza elegante hacia su fin, largo y persistente. Caecus («ciego», en latín) es un homenaje a Elciego. Caecus (pronúnciese «cecus») es el futuro. Es el sueño de una familia que alumbró en su día el nacimiento de Viña Salceda. Caecus es un rioja. Un notable rioja.

#### Chic Cocina hispano-portuguesa



En la calle de Compañeros, a escasos metros del Palacio Real, abre sus puertas Chic, un nuevo concepto de restaurante-bar que combina la cocina española con la portuguesa en un marco de diseño neoyorquino. Su oferta se adapta a cada momento del día con desayunos, aperitivos, comidas, meriendas, cenas, copas y piscofio hasta la madrugada, además del brunch de sábados y domingos. La especialidad es el local, en diversas preparaciones, junto a la repostería artesanal.

Lugar: Chic, Compañeros, 5. ☎ 91 541 81 07

#### Panes artesanales en Olsen

El restaurante Olsen ha incorporado una selección de panes artesanales, elaborados en el horno del local con forma de baguette (añillo) y que se presentan en una original pañete acompañados de salsas de pepino y de salmón. La oferta va desde el baguette tradicional (mojito, levadura, leche, harina y semillas de amapola), hasta el de hinojo, el de nueces o el de patata y tomillo.

Lugar: Olsen, Prato, 23. ☎ 91 423 76 76

#### Llega el melocotón de Calanda

En los próximos días llegarán a las mejores fruterías los melocotones de Calanda (Teruel). Someridos a un tratamiento artesanal, cuentan con su propia D. O. Durante junio y julio, cada melocotón se envuelve en el árbol en una bolsa de papel parafinado para protegerlo de plagas y caídas y lograr un fruto sano y limpio. Este año se calcula la cosecha en unos 250 millones de melocotones, que se comercializarán hasta octubre.

#### Sobre vino

##### Guía de las mejores bodegas

Vinoselección ha editado una guía de las mejores bodegas de restaurantes de España. Incluye 400 establecimientos, ordenados alfabéticamente por provincias y por municipio. Va acompañado de una ficha con opiniones y puntuaciones de los clientes bajo el nombre de variedad y rigue en la carta de vinos; calidad culinaria; valoración del servicio; y contenido de la carta de vinos. La guía se envía gratuitamente (1 € de costes de envío) llamando al 902 25 35 25.

##### Desciende el consumo de vino

El consumo de vino en España descendió en el primer semestre de este año en 19 millones de litros (un 3,9%), según un informe de la Federación Española del Vino. La mayor caída corresponde a los vinos con denominación de origen en hostelería, mientras que se registra un incremento en alimentación, lo que significa que se consume más vino en casa y menos en los restaurantes. El informe actualiza este dato a las campañas de tráfico y a los elevados precios.