

La bodega riojana Solar de Samaniego entra en el canal Horeca

La bodega Solar de Samaniego, amparada bajo la DOC (Denominación de Origen Calificada) Rioja y perteneciente a Grupo Alter (fabricación y distribución de productos farmacéuticos, con más de 75 años de historia), ha puesto en el mercado una nueva gama de vinos enfocada al canal de restauración. Se trata de un nuevo nicho de negocio que, por el momento, contará con dos tintos riojanos, un crianza y un reserva. Para ello, ha contado con la colaboración del enólogo José Hidalgo.

Solar de Samaniego Crianza 2020 presenta en su cata "notas de fruta madura confitada, toffe y recuerdos a especias en nariz. En boca es sedoso y equilibrado, con una grata acidez que destaca su carga frutal y un paso por barrica que alarga el postgusto". La cata de Solar de Samaniego Reserva 2019 tiene "notas de frutas maduras, con sutiles recuerdos a regaliz y especiados; en boca resulta fresco, con taninos pulidos y un largo final con toques balsámicos y recuerdo a su crianza en roble".

La bodega del grupo cuenta con más de 80 hectáreas de viñedo propio donde crecen las variedades de uva con las que elaboran sus vinos de Rioja Alavesa: Tempranillo, Graciano y Maturana tinta.



Ribera del Duero y su añada 2023 Muy Buena



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero ha calificado la añada de 2023 como Muy Buena. El Pleno de la DO ha tomado esta decisión basándose en la opinión del Comité Excepcional, integrado por expertos en sumillería, enología, por periodistas especializados en el sector vinícola, así como también en los informes elaborados por los técnicos del C.R. de la D.O. Los vinos de esta añada se caracterizan por ser muy diferentes entre sí, con cualidades muy diversas, dependiendo del terruño en el que hayan evolucionado.

El informe recoge que los vinos blancos y rosados tendrán una frescura y gran intensidad aromática sin ser excesivamente alcohólicos, como sucederá también con los tintos, caracterizados por su potencial aromático, su gran estructura y complejidad. Los equilibrios fenológicos alcanzados en la maduración final permitirán a los enólogos elaborar vinos de guarda que expresarán las principales características de la Ribera del Duero: carnosidad, complejidad aromática y paso largo por boca.

"La añada 2023 ha sido un desafío, aunque el esfuerzo y la dedicación de nuestros viticultores, enólogos y bodegueros se ha reflejado en la calidad de los vinos", ha dicho Enrique Pascual, presidente del CRDO Ribera del Duero; "estamos muy orgullosos de poder calificar esta cosecha como Muy Buena".

Burger King y el chef Dabiz Muñoz crean una nueva hamburguesa

King Dabiz da nombre a la nueva referencia en el menú de Burger King. Se trata de una hamburguesa elaborada según la receta del considerado, por tercer año consecutivo, como el mejor chef del mundo, según The Best Chef Awards.

"Se compone de pan croissant tostado y crujiente, salsa tártara exclusiva del chef, que es una mayonesa con toque de limón, con sabor agrídulce, salsa chutney de tomate, con un toque agrídulce ligeramente salado, bacon ahumado, pepinillos y queso Cheddar madurado" explica en un vídeo corporativo, el propio Muñoz. Puede elegirse entre la hamburguesa de ternera Angus o la de pollo.

La compañía RBI integra los derechos de explotación como máster franquicia para España y Portugal de las enseñas Burger King, Popeyes y Tim Horton, que suman, en total, un millar de establecimientos.

