

PARA SIBARITAS

Manjares exquisitos para momentos que lo merecen

Un buen vino, el aroma de un café 'gourmet', el sabor de un jamón ibérico y el placer de una sobremesa en buena compañía dan color a la vida diaria

Criado en barricas de roble durante 36 meses, **Bodegas Ayuso** presenta Estola Gran Reserva 2004, con un 65% de tempranillo (8,5 euros).



Intenso y elegante. Así se muestra Malleolus 2008, el vino de gama alta de la bodega **Emilio Moro**, un icono de Ribera del Duero elaborado solo con la uva tinto fino (29 euros).



El vino más moderno de **Pago de Larrea**, una bodega de Elciego, es 8 de Caecus, un crianza con 18 meses en barrica de roble francés y americano (13 euros).



Para los paladares más exigentes, **Fisan** ofrece un jamón ibérico de bellota Gran Reserva de edición limitada, un manjar imprescindible durante las fiestas navideñas. Sólo hay 25 piezas de este jamón de la añada 2008 y su precio es de 900 euros. Estos productos son elegidos desde la primera fase de crianza de cerdos ibéricos de bellota hasta el periodo de salazón, en secaderos y bodegas naturales.



Para los amantes del café gourmet, **Nespresso** lanza 'U', una pieza de diseño inteligente y modular que encaja en cualquier espacio del hogar (139 euros).



Un caldo especial que guarda una mezcla de uva viura y malvasía, con aroma a cítricos. Son las señas de identidad de **Cosme Palacio**, elaborado por **Bodegas Palacio**, una de las firmas del grupo Hijos de Antonio Barceló (45 euros).



Ron Matusalem presenta esta edición en colaboración con Scalpers. El estuche contiene la botella de ron y una corbata con calaveras, señas de identidad de la firma de moda. Es la combinación idónea para pasar un buen rato (85 euros).



Codorniu lanza una edición limitada con un estuche de tres cavas Codorniu Gran Reserva de las variedades chardonnay, pinot noir y xarel·lo. (125 euros).



Para los que disfrutan del clima mediterráneo y del placer de una buena carne de vacuno a la brasa, **Ca Joan** es un lugar hecho a su medida. Al mando de los fogones de este restaurante de Altea (Alicante) se encuentra el restaurador Joan Abril.

