

Nueva imagen para las últimas añadas de Bodegas Castiblanque

ABC

TOLEDO. El éxito que los vinos de Bodegas y Viñedos Castiblanque están teniendo en los últimos meses de cara a la exportación se está traduciendo no sólo en mayores ventas en mercados ya consolidados, sino también en la expansión de la actividad comercial hacia nuevos e importantes destinos, como Norteamérica, Reino Unido y Rusia.

Con el fin de facilitar al consumidor final de estos mercados la rápida identificación de cada uno de los vinos de las nuevas añadas que elabora la bodega, se ha llevado a cabo una reinterpretación de los diseños de las etiquetas y se han reestructurado las gamas Baldor e Ilex.

Manteniendo las señas de identidad propias de la bodega, se ha recurrido a un sencillo código de colores que permite distinguir de un solo vistazo las diferentes elaboraciones dentro de cada gama. Todo ello dentro de un estilo gráfico más limpio y elegante.

En la línea Baldor se ha estilizado la imagen y reducido el diseño a un formato cuadrado. En la línea Ilex, la inspiración proviene de la etiqueta ya existente del premiado rosado.

El vino «Arrayán», protagonista de los platos de caza del Restaurante Adolfo

ABC

TOLEDO. El restaurante toledano Adolfo ha elegido el vino «Arrayán», de la Denominación de Origen Méntrida y que se elabora en la finca La Verdosa, en la localidad de Santa Cruz del Retamar, para acompañar esta temporada sus platos de caza. Se han elegido los vinos estrella de esta selecta bodega, propiedad de José María Entrecanales, en concreto, Petit Verdot 2003, Syrah 2003 y Premium 2002.

Además de saborear estos vinos, fruto del buen hacer del enólogo Miguel Ángel de Gregorio, se podrá degustar en el restaurante de Adolfo exquisiteces como zorzal con arroz, verduras y jugo de arbequina; lomo de ciervo, reducción de vino tinto y patata panadera en sartén con jugo de ocal; paloma torcaz con pasta fresca de algas y jugo de picual o perdiz roja de Toledo.

Con los vinos Arrayán, tanto el propietario de la bodega como el enólogo pretendían dotar a la D.O. Méntrida de vinos diferentes, que pudieran convertirse en estándar de la zona.

El Instituto Español de Gastronomía tendrá como sede la ciudad de Sigüenza

El modelo para su puesta en marcha será similar al Culinary Institute of America's

● El Instituto se dedicará al estudio y enseñanza del arte culinario, la enología y la nutrición y pretende ser referencia nacional e internacional en gastronomía

ABC

TOLEDO. En su visita a Nueva York la semana pasada, el consejero de Industria y Tecnología, José Manuel Díaz-Salazar, mantuvo una reunión con Tim Ryan, presidente del Culinary Institute of America's, para mostrar el apoyo del Gobierno regional a la puesta en marcha del Instituto Español de Gastronomía cuyos promotores han elegido la ciudad guadalajareña de Sigüenza para este proyecto.

Tras visitar el campus del Culinary Institute, el consejero mantuvo un encuentro a tres bandas con su presidente y los promotores del futuro instituto español que están trabajando con el centro norteamericano, referencia mundial en enseñanza e investigación en materia gastronómica, para optimizar el diseño de instalaciones y el contenido formativo.

Tal como explicaron en la reunión, el Instituto Español de Gastronomía se ubicará en Sigüenza y su campus se dedicará al estudio y enseñanza del ar-

te culinario, la enología y la nutrición. El modelo que ha elegido el equipo promotor para España es similar al norteamericano, convertido en la actualidad en el más prestigioso centro de gastronomía del mundo.

Por el Culinary Institute pasan unos 2.000 alumnos con matrícula oficial y otros 1.000 en diversas modalidades a los que hay que sumar los 4.000 aficionados y visitantes que se acercan a su campus para disfrutar de visitas guiadas, demostraciones, catas, clases prácticas etc., lo que da cuenta de la actividad de un centro de estas características.

Con la puesta en marcha de este proyecto, según el consejero, Castilla-La Mancha se convertirá en referencia nacional e internacional en materia gastronómica al tener en su territorio un centro de formación de excelencia en el que convergerán estudiantes, profesionales del sector, empresas de alimentación, proveedores, prensa especializada y emprendedores que apuesten por la restauración, entre otros. Todo ello sucede en un momento en el que tal como apuntan los representantes de las instituciones oficiales de España en Nueva York, lo español está de moda y el turismo gastronómico en auge, de ahí la importancia de radicar este proyecto en la región.



H. FRAILE

Ucaman fomenta el uso del aceite de oliva

La Unión de Cooperativas Agrarias de Castilla-La Mancha (Ucaman) celebró el lunes en la Escuela Superior de Gastronomía, Hostelería y Turismo de Toledo la jornada «El aceite de oliva en la restauración», a la que asistió un reducido grupo de hosteleros de los principales restaurantes de la ciudad para conocer más en profundidad las características de este producto y su valor en la cocina y la restauración. Previa a la jornada, se desarrolló una cata comentada de aceite de oliva entre los asistentes.

Bodegas Finca La Estacada amplía su oferta enoturística

● Este mes de marzo la familia Cantarero Rodríguez tiene previsto abrir un restaurante, denominado Hospedería La Estacada, para complementar sus servicios

ABC

TOLEDO. La idea de crear un restaurante dentro de las instalaciones de la bodega Finca La Estacada estuvo presente en la mente de la familia Cantarero Rodríguez desde el primer momento de la puesta en marcha de esta empresa. La evolución de la bodega les hizo ver además que no era sólo un complemento, sino que se estaba convirtiendo en una necesidad. Los cursos de cata, las degustaciones, las visitas al viñedo y a la bodega, e incluso la tienda, atraen a un gran número de clientes deseosos de disfrutar de una buena comida en las mismas instalaciones de la bodega.

Mesón del Cantarero

La creación de la Hospedería La Estacada viene avalada no sólo por la imagen de la bodega, sino también por la de su socio, El Mesón del Cantarero, probablemente el restaurante más emblemático de la zona de Tarancón, y de reconocido prestigio a nivel nacional.

El restaurante abrió sus puertas el 8 de diciembre de 1971 y ha permanecido abierto ininterrumpidamente hasta la fecha, gestionado por la familia Cantarero González. Durante estos años ha pasado de ser un restaurante de carretera con capacidad para 30 comensales y una plantilla de 4 personas, a convertirse en un local especializado en grandes eventos, con capacidad para 400 personas y con 40 trabajadores.

La cocina de la Hospedería La Estacada estará dirigida por Gregorio Cantarero González, de amplia trayectoria profesional, reconocida entre otros títulos por la concesión en el año 2004 del Primer Premio de Restauración de la Junta de Castilla-La Mancha.

Centro hípico

El complejo enoturístico La Estacada, formado en la actualidad por la bodega, el club enológico y la Hospedería, se completará en breve con el centro hípico, que permitirá a los amantes del enoturismo completar la jornada con un espectáculo ecuestre o excursiones a caballo o en carruaje por la finca.

Ubicada en la ciudad conquense de Tarancón, Finca La Estacada cuenta con una bodega con arquitectura de ladrillo mudéjar típicamente manchega. Posee 300 hectáreas de viñedo con variedades cencibel, cabernet sauvignon, merlot y syrah.