

Maridajes difíciles

El maridaje enológico consiste en la unión, analogía o armonía de un vino y un alimento. Encontrar el vino que case con una comida es todo un arte, y hay muchas escuelas, reglas y pautas que se pueden seguir, pero existe un grupo de alimentos que se consideran difíciles en cuanto al maridaje con vino: aquí tenemos unos cuantos ejemplos.

Las alcachofas poseen cinarina, un componente químico que afecta al paladar, dándole al vino un sabor entre dulce y metálico. Los ahumados también son difíciles de maridar, pues predominan fuertemente por encima del vino. Los huevos son problemáticos, pues atontan nuestras papilas gustativas. El chocolate tiene un efecto parecido al huevo; además, en su composición existen unos taninos semejantes a los del vino, lo que complica aún más su alianza. Los ajos, ya sean crudos o cocinados, son bastante incompatibles con el vino, y mucha gente habla de divorcio en lugar de maridaje. La cebolla también es difícil de asociar a un vino. Es ácida y lacrimosa.

El vinagre es un verdadero asesino del vino, y se recomienda usarlo con mucha moderación en las ensaladas. Los espárragos, como las alcachofas, son muy difíciles de maridar, así como el apio que, como muchas verduras, convierte el vino en amargo y desagradable. Los berros contienen ácido fórmico, que al unirse a los taninos del vino los hace muy astringentes y desagradables. Finalmente, algunos embutidos resultan muy difíciles de maridar, aunque el jamón de bellota merece una mención aparte, pues es perfectamente maridable con finos, manzanillas y tempranillos.

Pep Bransuela Farmacéutico y enólogo

Tombú rosado 2012

Bodega: Dominio Dos Tares Vinos de la Tierra de Castilla y León Precio: 7 euros

Para la elaboración de este vino se usa una variedad autóctona de la zona, el Pietro Picudo, y una técnica que se llama madreo, en la que se añaden racimos de uva enteros seleccionados al mosto durante la fermentación alcohólica. El resultado es un vino rosado al que a veces se lo denomina «de aguja» debido al contenido en carbónico.

Para este vino se usan viñedos viejos de más de 70 años y situados a más de 800 metros. Se obtiene un vino rosado de color rojo frambuesa. En nariz es intenso, con aromas a frutas rojas, cereza, fresones frescos, rosas y violetas. En boca es fresco, amplio y con un posgusto elegante. Muy recomendable con pescados grasos, con conejo o pollo.



El regreso de Titmuss

John Mortimer Libros del Asteroide Barcelona, 2014

El apacible pueblo inglés de Rapstone Fanner está amenazado por un salvaje plan urbanístico que pone en peligro su encanto y también el del idílico valle que lo rodea. El honorable Leslie Titmuss, diputado local y ministro de Territorio, Urbanismo y Fomento en el gobierno conservador de Margaret

Thatcher, está ocupado cortejando a la bella viuda Jenny Sidonia y no sabe muy bien en qué carta quedarse. ¿Debería ser coherente con sus ideas y apoyar a los especuladores? ¿No sería mejor, en cambio, proteger su pueblo (y de

paso su recién estrenada casa de campo) de los bloques de oficinas, centros comerciales y toneladas de asfalto que lo van a sepultar?

Mortimer retoma alguno de los personajes de su exitosa *Un paraíso inal-canzable* para componer una novela inteligente y bienhumorada en la que demuestra, una vez más, su profundo conocimiento de las relaciones humanas. Una formidable sátira sobre las maquinaciones políticas y los cambios que el desarrollo económico produjo en la sociedad inglesa a finales del siglo XX.

John Mortimer fue abogado, dramaturgo y novelista. Fue nombrado Sir por su contribución al mundo de las artes.

http://www.librosdelasteroide.com/-elregreso-de-titmuss



Dulce objeto de amor

Raúl Guerra Garrido Reino de Cordelia Madrid. 2014

Reino de Cordelia recupera, 25 años después de su primera edición,

Dulce objeto de amor, novela corta en la que Raúl Guerra narra la historia de amor ocasional entre Verónica, una mujer joven, bella y sensual, y Félix, un hombre maduro y atractivo. La historia arranca en la lujosa rotonda del hotel Palace de Madrid, y se prolonga durante toda una noche. En este espacio temporal, Raúl Guerra da forma a un romance pasional, alternando el punto de vista femenino y masculino. Las dos perspectivas, la de ella y la de él, se van sucediendo en un diálogo interior que apenas requiere palabras para expresarse. Sutil, y al mismo tiempo directa y profundamente sincera, esta novela repleta de sorpresas indaga sobre el eterno lance de la seducción, un apasionante paseo por el amor que a veces bordea la muerte.

http://www.reinodecordelia.es/libro.php?id=137

El juego de Ripper

Isabel Allende Plaza & Janés Barcelona, 2014

Tal como predijo la astróloga más reputada de San Francisco, una oleada de crímenes comienza a sacudir la ciudad. En la investigación sobre los asesinatos, el inspector Bob Martín recibirá la ayuda inesperada de un grupo de internautas especializados en juegos de rol, Ripper.

Éste es el punto de partida de *El juego de Ripper*, novela con la que Isabel Allende da un giro a su narrativa y se atreve con una trama de investigación que demuestra su inagotable capacidad de reinvención. El libro, no obstante, es puro Isabel Allende, y nos deleita con personajes inolvidables, al tiempo que, como en sus anteriores novelas, aborda temas universales como la ecología, la defensa social, el racismo, la marginación, la generación *hippy*, el mundo gay, las medicinas naturales...

Isabel Allende es autora de obras tan destacadas como *La casa de los espíritus, De amor y de sombra* o *Eva Luna.*

http://www.megustaleer.com/ficha/L342158/ el-juego-de-ripper

Sabor con salud

Coordinación: Lluís Asmarats y Carmen Espinosa Plataforma Editorial Barcelona, 2014

La idea de este libro surgió de la Asociación Barcelona Salud a partir de la publicación, iniciada en 2008, de la sección «Sabor con salud» dentro del suplemento mensual *Salud y Medicina*, publicado en un principio en *La Vanguardia* y, en la actualidad. en *El Periódico de Cataluña*.

El libro contiene cerca de una treintena de recetas inéditas elaboradas por chefs de referencia adaptadas a las necesidades dietéticas de enfermedades concretas. Cada una de las recetas va acompañada de un artículo que describe dichas enfermedades escrito por médicos especialistas reconocidos en la comunidad científica.

http://www.plataformaeditorial.com/ficha/261/1/3971/sabor-con-salud.html

ⁱranz-Olivier Giesbert

La cocinera de Himmler

Franz-Olivier Giesbert Alfaguara Madrid, 2014

He aquí la hilarante epopeya de Rose, una cocinera que nunca le ha temido a nada y que ha sobrevivido al genocidio armenio, que es capaz de guisar para Himmler y de enfrentarse cara a cara con la Revolución cultural de Mao, todo ello sin perder el humor, el deseo de sexo y el afán de venganza: los tres pilares de la felicidad en su particular credo.

A los ciento cinco años aún regenta su famoso restaurante en Marsella, guarda una pistola en el bolso y no puede evitar los pensamientos eróticos cuando se cruza con algún tipo interesante. Esta singular cocinera, marcada por dos hombres y un siglo, se toma la justicia por su mano matando a sus enemigos suavemente.

Escritor y periodista, Franz-Olivier Giesbert es conocido por su labor en medios como *Le Nouvel Observateur, Le Figaro* o *Le Point. La cocinera de Himmler* es su primer libro publicado en castellano.

http://www.elplacerdelalectura.com/2014/01/la-cocinera-de-himmler-de-franz-olivier-giesbert.html



