



Un aperitivo para abrir boca

Cuatro vinos, cuatro formas y sabores muy diferentes para acompañar un bocado antes de la comida y la cena o para tomar a la hora del tapeo.

1. La Guita Manzanilla

D O Jerez. Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda. De color amarillo, dorado limón. Antes de llegar a nuestra boca, ha pasado más de tres años en botas de roble, diez en criaderas y uno en

solera. Con aromas de buena crianza biológica en nariz (fruta confitada, notas herbáceas y florales y recuerdos de almendra), en boca resulta un manzanilla ligero, sabroso, fresco y aromático. Persistente. Servir muy frío. Acompaña a aceitunas, jamón, gambas, almejas... 6 € aprox.

2. Sumarroca Cava Gran Brut Allier

Bien fresquito, siempre es apetecible acompañar el aperitivo con un cava. El Gran Brut Allier de Sumarroca se ha elaborado con *chardonnay*, *xarel.lo* (un 40 % de cada una) y *parellada* (20%), lo que hace que sea equilibrado, cremoso y ligeramente ácido. Aroma intenso y persistente. 18 € aprox.

3. Tío Pepe Palomino Fino

D O Jerez. Está elaborado 100% con palomino fino, mediante crianza en criadera y solera bajo velo de flor durante cinco años. De color oro pálido, limpio y brillante, en boca se muestra ligero, punzante y muy

seco. Se debe servir frío (entre 4 y 10 °C), y si la botella permanece en la mesa, mantenerla en cubitera con hielo. Perfecto con olivas, frutos secos, jamón ibérico, queso, embutido o marisco. 7,60 € aprox.

4. Torres Moscatel Oro

D O Penedés. De color ámbar con reflejos topacio oscuro, aromas frutales, florales y especiados, en boca es goloso, aunque enmarcado por una fina acidez frutal. A pesar de ser un vino para postres, el moscatel marida bien con algunos aperitivos -sobre todo, con quesos azules y cabrales, frutos secos, canapés de foie e incluso con algún chorizo picante (el contraste es asombroso)-. 8 € aprox.

Aceitunas, las reinas del picoteo

Están *buenísimas* son *buenísimas*

Verdes, negras, cambiantes... Cuesta pensar en un aperitivo sin la compañía de algún tipo de aceituna. Es el picoteo mediterráneo por excelencia, muy arraigado en nuestra costumbre gastronómica de picar. Las olivas son deliciosas y muy versátiles gracias a sus numerosas variedades y a sus diferentes aliños o rellenos. Pero, además, son digestivas, saludables y poseen un alto valor nutritivo. Junto con sus muchos minerales (sodio, potasio, hierro,

magnesio, fósforo y yodo), aportan calcio, aminoácidos y vitaminas esenciales. Y no sólo eso: también contienen ácido oleico, tan beneficioso para el corazón. Debido a que son una fuente natural de vitaminas A y E, ejercen una importante acción antioxidante. Es por eso que los especialistas en nutrición recomiendan tomar 7 aceitunas al día para seguir una dieta equilibrada; 7 alegrías cada día para compartir con los amigos a la hora del aperitivo.



interaceituna
organización interprofesional de la aceituna de mesa