

En la mesa lo mejor y mi vino favorito



EN LA MESA LO MEJOR Y MI VINO FAVORITO



VINOS DEL MARCO DE JEREZ

**Fino Tío Pepe
Tres Palmas**

BODEGA GONZÁLEZ BYASS

La gama de Finos Palmas de Tío Pepe alcanza los diez años, precisamente la crianza media de este Fino en el límite de su crianza biológica. Fino seleccionado de una sola bota de sus 150.

**Cream Canasta 20
años Vos**

BODEGA WILLIAMS HUMBERT

Canasta 20 años es el hermano mayor del mítico cream de Williams & Humbert. Catalogado con VOS es un cream muy especial para triunfar en estas fiestas.

**Fino Camborio en
Rama Seleccionado**

BODEGAS JUAN PIÑERO

Vino de 12 años de crianza y con el estilo jerezano antiguo Y con gran pureza. No dependiente de la flor y con mayor carga oxidativa que le aporta más textura y profundidad en el paladar.

**Palo Cortado
1/10**

BODEGAS CAYETANO DEL PINO

Se obtiene de tan solo diez botas de solera. Su finura es muy destacable y su profundidad interminable. Un palo cortado de cerca de 30 años lleno de matices que inundan la nariz y el paladar.

**Manzanilla
Velo de Flor**

BODEGAS ALONSO

Tiene diez años de crianza y es pasada y en rama. Está en plena madurez de su crianza biológica y con su velo de flor al límite. Su salinidad es eterna y es realmente salina y muy persistente.

Del viñedo gaditano a tu mesa

La fiestas navideñas son momentos de encuentro con familia y amigos y también una buena oportunidad para conocer y compartir los vinos de nuestra tierra. Porque Cádiz tiene grandes vinos, tocando prácticamente todos los palos. Desde generosos, hasta blancos y tintos, espumosos y diferentes tipos de vermut. Estas son algunas de las recomendaciones

SELECCIÓN REALIZADA POR DAVID PUERTO

VINOS DEL RESTO DE LA PROVINCIA

**Terralba
Ecológico**

COOPERATIVA ALBARIZAS

Ganador del concurso Ecoracimo 2020. Compromiso de la viticultura más tradicional y natural. Utilizando métodos de elaboración sostenibles y respetuosos con la tierra.

**Meridiano Perdido
2019**

JOAQUÍN GÓMEZ BESER

Es un vino ecológico elaborado con palomino fino procedente del pago del Duque y criado durante 12 meses en barrica de roble francés. Es una edición limitada a 1.500 botellas.

**Tintilla de Rota
Vino tinto dulce**

BODEGA EL GATO

Vino tinto dulce elaborado al 100% con la variedad autóctona Tintilla de Rota. Un vino goloso que destaca por su larga persistencia y un final con recuerdos a su pasificación.

**Cortijo de Jara
Vino blanco varietal**

BODEGA CORTIJO DE JARA

Gewürztraminer y Sauvignon Blanc. Es un vino aromático, afrutado y muy suave. Un exquisito vino blanco con una agradable entrada, amable y fresca. Un vino muy fresco y amable.

**Forlong
Vino blanco**

BODEGA FORLONG

Cosecha 2019 Forlong Blanco es un vino ecológico elaborado a partir de la unión de la Palomino fino (90%) y la Pedro Ximenez (10%), conservadas con sus lías en depósitos herméticamente cerrados.



Manzanilla La Guita en Rama

BODEGA LA GUITA
GRUPO ESTÉVEZ

Esta manzanilla es muy pura, ya que se presenta en rama, sin filtrar y contiene toda la esencia que ha tenido en bota. Se caracteriza por su frescura y salinidad.



Fino Coquintero

BODEGA OSBORNE

Fino a la antigua con una vejez muy prolongada. De los pocos que quedan que antiguamente se denominaba fino mantecoso, por su untuosidad en nariz y boca.



Oloroso Villapanés

BODEGA EMILIO HIDALGO

Es un exponente claro de vino sometido durante su crianza a la lenta acción del oxígeno y al envejeciendo en botas seleccionadas. Vino largo y muy potente para disfrutarlo con detenimiento.



Amontillado Príncipe Barbadillo

BODEGA BARBADILLO

Equilibrado Amontillado con 12 años aunando la crianza biológica y la crianza oxidativa. Es un amontillado que transmite la sutileza en estado puro.



Oloroso Victoria Regina Vors

BODEGA DÍEZ MÉRITO

Vino de más de 30 años de vejez en sus botas de roble americano de su céntrica bodega de Jerez. Es un placer único. Vino de pañuelo con una profundidad y sabor exquisitos.

BRANDYS

Cardenal Mendoza

BODEGA SÁNCHEZ
ROMATE

Envejecido una media de 15 años en botas previamente envinadas con Oloroso y Pedro Ximénez. De aroma redondo, limpio, elegante, vinoso. Con su dimensión, se garantiza calidad y un correcto envejecimiento medio de quince años.



Maximum Brandy

BODEGA GRUPO ESTÉVEZ

Estévez propone con esta marca un giro radical en el tradicional concepto del espirituoso jerezano: la vejez —que la tiene: tres años— cede su protagonismo al origen, ya que está elaborado 100% a partir de destilado de vinos de uva palomino de sus propios viñedos.



Fundador Supremo 18

BODEGA FUNDADOR

La International Wine & Spirit Competition 2019 galardonó a "Fundador Supremo 18 Oloroso Sherry Cask" como el Mejor Brandy del Mundo.



Goyesco Vermut

BODEGA DELGADO ZULETA

Considerado aperitivo perfecto, Goyesco procede de la solera de La Goya, y macera con una serie de botánicos y extractos naturales inspirados en el entorno natural de Sanlúcar de Barrameda.



Samarucu Vino tinto

BODEGA LUIS PÉREZ

50% de uva Syrah y 50% de Petit Verdot. Es la selección más especial de su creador, Luis Pérez, y un vino que sorprende agradablemente desde el primer momento. Es, claramente, un vino de autor.



Cara Cepa Vino Tinto

BODEGA SANTI JORDI

Cara Cepa está elaborado con Syrah (60%), la Petit Verdot (30%) y la Tintilla de Rota (10%). Criado durante dos meses en barricas de roble americano y francés es un vino divertido.



Francisco de Cala Espumoso de Vermut

BODEGA FRANCISCO DE CALA

Base de vinos viejos de la zona y con botánicos naturales de los parques de Alcornocales y Grazalema. Con crianza en roble americano y francés tiene una estupenda redondez y una burbuja muy fina.



Talayón Brut espumoso

BODEGA MIGUEL DOMECCQ

Uva 100% Chardonnay. Miguel Domecq cultiva en sus viñedos del cortijo de Torrecera las mismas uvas usadas para la elaboración de los grandes vinos espumosos del Norte de Francia.


BARBADILLO
DE 1821



**GRAN
ORO**
Ecoracimo
2020

Concurso internacional
de vinos ecológicos



SÁBALO, NUEVO ECOLÓGICO DE BARBADILLO



BODEGAS BARBADILLO.

Barbadillo estrena su división de vinos ecológicos con Sábalo

Bodegas Barbadillo ha presentado al mercado su nuevo vino blanco ecológico elaborado con uva Palomino Fino y que es un claro compromiso por la tierra y la sostenibilidad

En enero de este año veía la luz, SÁBALO, un nuevo vino blanco elaborado con uva Palomino Fino 100% Ecológica, que reúne el compromiso de Bodegas Barbadillo por la tierra y la sostenibilidad.

SÁBALO es un vino de gran finura y delicadeza, que conjuga a la perfección la expresión de la tierra albariza y la cremosidad de su lenta fermentación. Este blanco es el resultado de la experiencia de la enóloga Montse Molina, directora técnica de la bodega.

Barbadillo es una bodega marinera, siempre entre el mar y la tierra. De ahí que el primer vino de esta gama ecológica lleve el nombre del Sábalo, un pez viajero de mar, pero que desafía las corrientes del río en su camino a la zona de desove. Es una gran metáfora que representa el espíritu emprendedor y aventurero de Barbadillo.

SÁBALO es también un tributo al origen y a la poesía. El bodeguero y poeta Manuel Barbadillo, abuelo del actual Presidente, también Manuel Barbadillo, menciona el sábalo en una de sus obras: "¡Ay Sanlúcar /si yo fuera, / Si yo fuera marinero/ De Sábalo/ y de lunas/ Mi barca sería tu cuna/Yo tu patrón remero/Y si fuera cantaor/Sanlúcar del Alma mía, /Que copla te cantaré/ Junto a cualquier mostrador"

COMPROMISO CON LA TIERRA

SÁBALO inaugura una división ecológica sustentada en un profundo respeto por la tierra y las tradiciones centenarias de la



zona. Para Bodegas Barbadillo, con casi 200 años de historia, el compromiso ecológico es un proceso natural al que se llega por el gran conocimiento de la tierra y del vino.

Barbadillo ha iniciado el proyecto ecológico con una superficie de 25 hectáreas de viñedo propio que estarán certificadas en la vendimia de 2022, pero en esta vendimia se ha iniciado la vinificación ecológica con la uva de dos viticultores profun-

damente implicados en la viticultura ecológica desde hace años, que seguirán formando parte del proyecto de Barbadillo.

El vino Sábalo, es por eso, icónico en cuanto a los simbolismos que han rodeado a este proyecto pero a la vez, la especificidad de los dos viñedos y las diferencias entre ellos han permitido a la enóloga, Montse Molina, seleccionar un coupaje muy especial para este vino, sedoso e intenso a la vez.

Con esta nueva división, centrada en el mercado demandado ecológico, Barbadillo quiere contribuir a su compromiso en la sostenibilidad y el buen hacer agronómico, así como trabajar en un mercado dirigido a consumidores implicados fuertemente con esta forma de ver el compromiso medioambiental. Barbadillo quiere alcanzar ahora la esencia de lo más sencillo y natural, hacer una apuesta por la viña y por su futuro.

Saraos navideños: 'How to party'

2020: Año difícil y duro, pero vamos a poner la vista en el año venidero y celebrar que lo podemos festejar y, por supuesto, con todas las medidas de seguridad

ANGÉLICA JÓDAR

Distancia, mascarilla y buena ventilación debe ser un mantra grabado a fuego en nuestros corazones. Este es el año para estrujar nuestras neuronas *Covid-Free* y defender tu reputación de buen anfitrión.

La Invitación: se ruega confirmación
Si te ha tocado recibir en casa y para ir calentando motores, envía una preciosa postal virtual unos días antes, pidiendo respuesta de vuelta: ¡las plazas van a estar contadísimas!

Es importante tener en cuenta a quién se invita y no mezclar demasiados "núcleos familiares". Si eres un manitas con la tecnología, te recomiendo la aplicación Canvas, que de forma gratuita y muy fácil, te ayuda a crear una estupenda en pocos minutos.

Abuelit@s digitales

Aunque nos duela en el alma, puede que nos toque dejar descansar de fiestas y aglomeraciones a nuestros grandes tesoros: l@s abuelit@s. ¿Qué tal si nos conectamos con ellos por videoconferencia para demostrarles nuestro cariño?

Crea una atmósfera navideña echando mano de desechables "eco"

Porque este año no es el mejor para andar lavando y toqueteando todo, hay propuestas ecológicas y elegantes para vasos, cubiertos, servilletas que ayudan a recogerlo todo y dejarlo listo en un "plis plas".

En la mesa, distancia entre comensales, ya que vamos a ser poquitos y es una buena ocasión para lucirnos con la decoración. Para darle calidez al ambiente, no pueden faltar flores en la mesa, mejor bajitas para poder vernos las caras. Cuidados con las velas, que no sería la primera vez que una servilleta sale ardiendo en una de mis cenas.

Y llegó el día... saca tu mascarilla más elegante a pasear

Si quieres llegar a la fiesta con algo original, Joni de Carmesí Abalorios en Sanlúcar, combina las mascarillas con corbatas, pañuelos, diademas... y es que se atreve con todo. Incluso ha diseñado una especial para Papá Noel. ¡Si la vida te da limones, haz limonada!

La doble vida de mi termómetro con infrarrojos

Os cuento un truco que me contó un chef muy apañado: el mismo termómetro que toma la temperatura a distancia, puede servirte también para tomar la temperatura a tus guisos. Súper práctico.

Pues como si de un buen solomillo se trataran tus invitados, tómales la temperatura al entrar y obséquiales con un chorrito de gel de bienvenida. "Estás al punto".

Cuidado con los besos y abrazos

Aunque llevemos mascarilla debemos seguir siendo responsables y mantener las distancias. Pensemos en otras formas de



Decoración navideña en casa.

Desechables 'eco'
Hay propuestas ecológicas y elegantes para vasos, cubiertos y servilletas que ayudan a recoger todo y dejarlo todo listo



Esta es tu copa, ahora y para el resto de la fiesta

Como experta en despistarme de donde tengo mis cosas, debemos ser cautelosos y mantener nuestro vaso localizado, evitando beber del de otro. Para ello, existen rotuladores lavables para marcarlos, pegatinas o anillitos que te ayudarán a identificar tu copa.

Hoy no me apetece cocinar

Si te has agotado de guisar en el confinamiento y este año has dicho "basta" de cacerolas, existen nuevas propuestas de catering para comer con los dedos, como el *Finger Food* de Canela y Clavo que resolverán cualquier lucha entre tus neuronas por pensar en el menú navideño.

Pista de baile "aireada"

Debe correr el aire en el salón y en todas las habitaciones, pero no se deben perder las ganas de pasarlo bien. Si no tienes alma de pinchadiscos o DJ, o de buscar listas de canciones o de hacer la tuya propia,

Impulso exterior
Pacientes crónicos vulnerables serán convocados a un plan sanitario

demostrar nuestro amor sin necesidad de contacto. ¿Puedo dedicarte una canción como si fuera un abrazo virtual? Imaginación al poder.

El "cuñado covid"

Me encantó esta recomendación de Boticaria García. Para mayor seguridad, nombremos un encargado para servir el vino y comida, poner los platos y demás tareas. Este año nuestro "cuñao" favorito va a ser el encargado de cuidar de nosotros y así evitar que todo el mundo toque todo. ¡Un brindis por él! (o por ella, valen también cuñadas...).

aplicaciones como Spotify te ayudarán. ¿Una playlist de Navidad? Busca *Christmas Hits*, con casi 4 millones de seguidores y prepárate para cantar y bailar.

Inmortalicemos el momento

¡Qué lejos han quedado esas cámaras de fotos con carrete! y es que ahora lo que se lleva es hacer vídeos para Tik Tok. El espíritu de nuestras coreografías de cuando éramos pequeños continúa, eso sí con efectos que nunca hubiéramos imaginado. ¿Cuál será el más divertido?

Jólabókaflóð, una Navidad diferente

En Islandia existe una tradición navideña, proveniente de la escasez de la II Guerra Mundial, de regalar libros el día de Nochebuena y quedarse el día de Navidad leyendo. Si además lo adorns con una chimenea y mantita, me parece todo un planazo.

Ésta no va a ser la última Navidad, pero para algunos podría serlo
Una llamada a la sensatez, responsabilidad y de igual manera que en este 2020 se ha dejado pasar la Semana Santa, ferias y demás... Es el momento de priorizar la salud por la celebración. Estas son algunas ideas para pasarlo bien, pero como se suele decir "una retirada a tiempo es una victoria".

Para que el año que viene podamos reunirnos tod@s, que los Reyes Magos nos traigan mucha salud y la esperada vacuna, para volver a abrazarnos con la misma intensidad y cariño que otros años.

En definitiva, Feliz Navidad a todos y buen año 2021.



DIGNO DE TU REINO

Érase una vez un vino Verdejo semidulce 100% natural.
Su color era brillante, su aroma intenso, su sabor goloso
y su Denominación de Origen, Rueda. Un vino perfecto para
vivir felices y si quieres, comer perdicés. Castillo de Miraflores.
El Rueda semidulce natural digno de tu reino.
Descubre más en www.castillodemiraflores.com



Disfruta de un consumo responsable. 12º



EL RUEDA SEMIDULCE NATURAL



Comidas gaditanas de Navidad

En la provincia de Cádiz hay un gran abanico de posibilidades para disfrutar de comidas navideñas con productos de primera calidad, fruto de la propia zona y para todos los gustos

CÁDIZ posee una gran variedad de productos gastronómicos para conformar las comidas que celebramos en estas fechas tan señaladas.

La cena de Nochebuena, la comida de Navidad o Fin de Año, entre otras reuniones familiares, pueden ser un gran momento para disfrutar de los productos de nuestra provincia y sorprender a familiares y amigos con la gran variedad de alternativas.

En este sentido podríamos empezar este menú navideño y gaditano con una copa de entrada de vermut, que los hay muy buenos en la provincia. Los chicharrones siempre son un éxito rotundo y en Cádiz los hay de categoría. También es oportuno disfrutar de unos langostinos de Sanlúcar - un clásico en estas comidas. Podemos completar el tapeo de entrantes como mojama de Barbate y con queso de cabra payoya. E incluso rociar estos dos últimos platos con un poco de aceite de IGP Sierra de Cádiz. En el terreno vitivinícola, en este momento podemos introducirnos con un blanco fresco -seco o semidulce- o bien en el mundo de los generosos con una Manzanilla de Sanlúcar o un Fino. Para elegir, gustos los colores. Tampoco está de más completar los langostinos con el buen marisco de cualquier lonja de la costa gaditana. Galeras, mejillones,



gambas o lo que buenamente te guste. Igualmente, los platos un poco más elaborados también triunfan en entrantes.

Para un primer plato habría que tener en cuenta si estamos celebrando una comida de día o de noche, ya que hay platos tradicionales de la zona que pueden ser bastante copiosos por la noche. Para la Nochebuena o el Fin de Año, que se celebran por la noche puede optarse por el tradicional pavo trufado, o bien por

un plato único que puede ser un guiso de cordero o de pavo. Igualmente puede introducirse con un puchero típico antes del mismo, con un caldo caliente. Estos platos principales de noche pueden maridarse o bien con los mismos vinos que disfrutamos en los entrantes, o bien pasando a un Amontillado y/o Palo Cortado si seguimos con generosos o bien continuar con un vino blanco con mayor personalidad. En el caso de ser un almuerzo, es decir Navidad, primero de año o incluso el día de Reyes, se puede optar por una berza jerezana. Una comida más consistente y que maridada con un buen tinto de la IGP Cádiz o con cualquier Oloroso de Jerez, logra un sabor único y espectacular.

Ya a la hora de los postres, las opciones más tradicionales apuntan a saborear los famosos pestiños, alfajores de Medina, mantecados y polvorones y otros dulces típicos de la zona. Estos pueden disfrutarse o bien con vinos de Tintilla de Rota dulce, con Cream (el vino generoso de la Navidad, sin lugar a dudas) o entrar ya en el terreno de los Brandys. También pueden saborear este fin de fiesta con un buen espumoso de vermut o cualquier vino viejo de Jerez o Sanlúcar de Barrameda.

En definitiva, Cádiz aporta multitud de propuestas gastronómicas para estas fiestas.

Mariscos

Cualquier lonja de la costa gaditana ofrece unos productos de primera calidad magníficos para estas fechas



Canasta

con la hosteleria

A pesar de todo hay que encontrar
un punto dulce



Bebe con moderación. Es tu responsabilidad. 19'5º





El roscón de Reyes, un dulce que no pasa de moda en Navidad

Cada mes de enero comienza con el roscón de Reyes, un postre típico, y con sorpresa, que precede a la llegada de Sus Majestades de Oriente

DAVID PUERTO

El roscón de Reyes es uno de los dulces navideños que se reciben con mayor ilusión. No solo por la cercana llegada de Sus Majestades los Reyes magos de Oriente. También porque es prácticamente el primer dulce que disfrutamos en el año y que además – curiosamente – tiene una duración muy determinada y corta. Desde el inicio del mes de enero hasta pocos días después de la Epifanía. Así, el roscón de Reyes es un dulce estacional pero que en ningún momento ha pasado de moda. Su historia es bastante curiosa. Dicen que el mayor promotor de este dulce fue el rey francés Luis XV. Cuenta la historia que el cocinero de la Corte, de origen eslavo, quiso agasajar al Monarca el día de la Epifanía con un roscón tradicional de su tierra, pero con una sorpresa en su interior: un medallón de diamantes que compró gracias a la colaboración de otros miembros del servicio. Mientras que la tradición se perdía en Europa del

Este, Luis XV quedó encantado con el invento y se dedicaría a propagarlo, con una moneda en su interior como sorpresa, entre la aristocracia francesa y europea. Así fue como, a lo largo del siglo XVIII, llegaría a España, donde recibió una excelente acogida. Pronto la costumbre pasaría de los nobles al pueblo llano, siendo Madrid y Sevilla importantes baluartes de esta obra maestra de la repostería. Poco a poco, todo el país y sus colonias (sobre todo México) se fueron dejando seducir por su sabor único. Y así hasta llegar a nuestros días, donde se ha instaurado como el último gran dulce de la Navidad. Actualmente, podemos encontrar roscones de Reyes prácticamente de todo tipo de sabores pero la mayoría elegimos los tradicionales: sin relleno, de nata, de chocolate o de crema. Aunque parezca fácil, elaborar un roscón de Reyes tiene una gran dificultad y entre la gran cantidad de ingredientes que se necesitan para realizarlo no pueden faltar los siguientes. La levadura, porque es un bizcocho esponjoso que necesita levantar y crear una textura única que

tan solo posee el roscón de Reyes: la esencia de azahar. Parece algo prescindible pero es precisamente este ingrediente el que le da su sabor tan especial. Si no estuviera incluida en la receta a buen seguro que lo notaríamos. Y por supuesto la almendra y la fruta escarchada aunque estas últimas están desapareciendo de varios roscones por la controversia existente entre fruta escarchada sí o fruta escarchada no.

De igual forma, el azúcar húmeda para decorar es clave para alcanzar ese sabor tan tradicional de cada primeros de año. Pero como hemos hecho mención algunas

líneas atrás, a los rellenos de crema y chocolate - quizás los últimos en incorporarse tras incluirle la nata al relleno, se están utilizando otros ingredientes que decoran o actualizan el tradicional roscón de Reyes. Hay quien le incluye cabello de ángel de relleno o hay incluso quien ha elaborado un roscón con la masa madre de chocolate. En distintos puntos de España podemos encontrar roscones con sabor a turrón de Alicante, a frutos del bosque, rellenos de crema de limón e incluso los hay rellenos de nata y crema ligeras y decorados con pistachos, nueces y demás frutos secos cargados de sabor. No debería sorprendernos si encontráramos algún día que diseñan un roscón de Reyes salado, que elimina el dulce y que buscando sus mismas texturas pudiera convertirse en un elemento más de la gastronomía navideña. Lo que es seguro es que le llamaríamos de otra manera; porque el roscón de Reyes está tan instaurado en nuestra propia Navidad que no podríamos confundirlo con imitaciones.

Sabores tradicionales
Los roscones más demandados son los rellenos de nata, crema o chocolate



*“Estas Navidades, más **Jerez** que nunca.”*



LA CARBONÁ
COCINA CON JEREZ

Calle San Francisco de Paula, 2 11401 Jerez de la Frontera (Cádiz)
T. 956 347 475 comunicacion@lacarbona.com lacarbona.com

Del sopicaldo a las vieiras

Repaso mediante un repaso costumbrista de la evolución gastronómica del menú de Navidad de los hogares españoles en los últimos 60 años.

MARCO A. VELO

EL paso y el peso del tiempo no es rémora, sino aprendizaje. Tendríamos que apelar al título de la canción ‘Cómo hemos cambiado’, de Presuntos Implicados, o a las memorias de Adolfo Mariscal –‘Tan lejos, tan cerca!’– para aproximarnos, siquiera grosso modo, a cuanto podamos entender como un somero repaso de la evolución –nunca involución– del menú de Navidad durante los últimos 60 años en este país que llamamos España. Cómo comíamos y cómo comemos, léase: de la carestía a la abundancia (siempre al abrigo de las modas y los modos de cada década).

En los 60 la Navidad también protagonizó su propio desarrollismo en los domicilios de los españoles. No había marisco –como así bastantes años después– pero sí pollo asado: la estrella cimera que se disfrutaba a la manera del mejor manjar de entre los posibles. Ya casi todas las amas de casa contaban con la anhelada vajilla Duralex y con la olla exprés. Eran compañeras de mesa bebidas como Gaseosa ‘La Casera’, Andes –‘la cerveza soberana’– o Skol –‘El nuevo sabor de cerveza’– o cerveza ‘San Miguel’, con su publicidad de la época: ‘Papá: ¡Es San Miguel! ¡La cerveza que te gusta!’; o Cruzcampo: ‘Lleva a casa una bebida para todos. Su cerveza fina que siempre sienta bien. Cruzcampo tiene una botella especial que puede adquirir en cualquier establecimiento y así la puede tomar toda la familia’.

Por descontado tampoco faltaban el fino ‘Tío Pepe’, la manzanilla ‘La Gitana’, el coñac Centenario Terry, Ponche Soto o la Crema de Lima –‘El licor de damas... que gusta a todo el mundo’–. La velada se remataba con una tacita de Nescafé –‘Yo... Nescafé. Porque solo con Nescafé puedo tener un café puro y siempre a mi gusto’–, el turrón ‘duro’ –de Alicante– al peso y los ‘Exquisitos mantecados de Estepa’ en caja de cartón de considerables dimensiones –y en cuyo interior también figuraba un almanaque ‘del año naciente’–.

A las bebidas se incorporan algunas posmodernas de cuando entonces: Bitter Kas, Pepsi-Cola y Mirinda. Para los adultos las cervezas y los vinos de la tierra siguen conservando su liderazgo. La Nochebuena, a veces, también peca de chovinismo. Todo entendible, en cualquier caso. ¿De postre? Es la década fuerte –hace furor entre propios y extraños– del turrón de chocolate Suchard. A los niños se les cae la baba con las marquesas Delaviuda, las almendras rellenas artesanas y los alfajores.

Años 80: se consolida la sociedad del bienestar. La holgura económica se nota y denota en las cenas navideñas. Irrumpen con fuerza el foie y el salmón ahumado. ¡Todo un lujo estas novedades! *Bocatto di cardinale*. Todos los miembros de la familia vuelven a casa por Navidad. ‘El lobo’ es un buen turrón. Las grandes



superficies ya son una realidad expansiva. Y llegan –¡para quedarse!– los alimentos *light*. La promoción de la dieta mediterránea está de moda. Y, en el punto de mira, como contrapartida, la obesidad y el colesterol.

En la Nochebuena abunda el pavo, los huevos a la bechamel, los platos de gambas, la media noche de foie y mejillones, el jamón serrano ‘del bueno’ y las latitas de berberechos. Al final de la década comienza a cobrar auge el culto al cuerpo. Quienes se lo toman demasiado a pecho disfrutaban –como romanos en noches pantagruélicas– estos 24 de diciembre sin dietas ni gimnasios.

Años 90: muy tímidamente van apareciendo algunos microondas en las viviendas del vecindario. El runrún social impone la idealización del cuerpo esbelto. La delgadez es un canon de belleza. El culto a la anatomía propia es una premisa cuasi de obligado cumplimiento. Crece la venta de precocinados y congelados. Un dato: en 1992 solo el 12% de la población posee microondas. Con todo y con eso, los platos de langostinos ya son de uso común entre los comensales de una misma parentela. La Nochebuena apuesta por las banderillas toreras, por los huevos de codorniz, por los biscotes, las aceitunas rellenas de anchoa y, como entrante, el cóctel de marisco. En copas asimismo de cóctel o, en su defecto, de champán. Suponía la sofisticación del ímpetu cocinero por agradar a la compañía. La altura de la mesa ganaba centímetros con las botellas de refrescos cada vez más gigantescas. La macedonia de frutas pretende derrocar al turrón de Suchard, pero sale perdiendo a las primeras de cambio: el sabor de ese chocolate es delicia atemporal.

Años 2000 a 2020: dos décadas en las que se han producido cambios vertiginosos en la alimentación. A pasos acelerados. A pasos de siete leguas. Se expanden las marcas blancas y crecen los congelados. Ya está a la venta la lechuga –de calidad– envasada. Se dedica más tiempo a la compra, para ahorrar. Aumenta la venta de productos elaborados y calentados en microondas.

En los 2000 la globalización ya se había introducido –a la chita callando– en los supermercados. Eso sí: los productos que poníamos en nuestros platos aún provenían de un entorno más o menos cercano. Hablamos de los primeros años de la década del 2000. Hubo un riesgo de plastificar las cenas de Navidad que pronto fue enmendado porque, a pesar de los pesares, en estas fechas siempre se han comprado productos frescos. Durante algunos años se pagaron las conse-

cuencias de la nueva era. Los 2000 arrancaron a bombo y platillo con el boom de los productos *light*, 0% o los desnatados. Mas tarde llegarían los enriquecidos con Omega 3, con calcio, etc.

Afortunadamente, el siglo XXI ha regresado a la elección de una cocina de excelencias. Y la carne rellena de pasas o los solomillos a la pimienta –ya regados con los mejores vinos del entorno– de la Nochebuena pueden actualizarse con menús más elaborados como tartaleta de guisante y su hierbabuena, mini empanada de puerro y champiñones, rollitos de espinacas con salmón ahumado, milhojas de variada creación o vieiras a la parrilla. Moraleja: el atracón poco importa: la esencia radica en la conjugación del verbo comer siempre en familia y en alabanza, prez y honor de la celebración del nacimiento del Niño Dios. ¡Buen provecho, por tanto, para todos!





MERCAJEREZ

*El principal mercado de mayoristas de
alimentos de la provincia os desea*

FELIZ NAVIDAD

- ✓ Más de 40 empresas en nuestras instalaciones
- ✓ Elaboración de alimentos para hostelería y restauración
- ✓ Mercado de frutas y hortalizas y carnicería
- ✓ Estación de servicio, con servicio de lavado de camiones público

CELEBRAMOS LO QUE NOS UNE

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, el disco rojo y la botella Contour son marcas registradas de The Coca-Cola Company.



SIENTE EL SABOR®

Dulces y polvorones de los conventos por Navidad

Aunque la repostería conventual se disfruta durante todo el año, es habitual acudir a comprar polvorones y dulces en estas fiestas

DAVID PUERTO

El trabajo en los conventos de nuestra tierra se intensifica en estas fechas. Aunque sus dulces son demandados todo el año, con la llegada de la Navidad incluyen en sus elaboraciones —además de los ya tradicionales— los típicos de la época: polvorones y pestiños. Precisamente estos últimos tienen fama en el convento de la calle Barja de Jerez.

La Madre superiora, María Inmaculada, que lleva más de 50 años en el convento, comenta que su vida está basada en la oración y en la repostería. Comparte casa con otras 12 hermanas, de las cuales cuatro se hacen responsables de la campaña de Navidad —en la que se multiplican las horas de trabajo— llevando la coordinación y organizando la tarea del obrador, donde todas ayudan en el cometido que tengan encomendado. En su



oferta habitual se encuentran las magdalenas, los rápidos, las pastas de té, los roscos de anís o de limón, los cortadillos de cacahuete, las delicias de chocolate, los almendrados, la carne de membrillo o la masa real. En Navidad, las opciones se suman con pestiños, pastelillos de Gloria, huesos de santo, alfajores, mantecados de almendra, polvorones de viena, canela, coco, chocolate, limón, vainilla y/o surtidos, hojaldrinas o bolitas de coco. Es un trabajo diario, ya que los dulces de las monjitas no tienen conservantes y van haciendo y reponiendo según la demanda. Por tanto, con una caducidad muy corta, están elaborados con mucho mimo y amor para que estos productos salgan lo más deliciosos posible.

Los polvorones, en cambio, se hacen con un poco de más de previsión y se van aglutinando en bolsitas de un cuarto, pedidos con frecuencia. La Madre superiora del con-

vento de Franciscanas, la calle Barja, reconoce que los dulces más demandados ahora son —además de los polvorones— los pestiños, las pastas de té (que en Jerez la llaman galletas), las mallorquinas y las magdalenas de chocolate.

Pese a la pandemia, esta Navidad está siendo muy buena en la venta de dulces de conventos, que sirven para la subsistencia de las propias hermanas y del mantenimiento de la casa. Incluso, la gran mayoría de los conventos de la provincia, han tenido que adelantar la campaña de Navidad a mediados del mes de octubre, dada las peticiones realizadas ya por esos meses atrás.

A DOMICILIO

Este año como novedad y debido a la pandemia mundial que atravesamos, las agustinas del convento de Santa Rita de Jerez han recurrido a la moto, a la entrega a domicilio y a Facebook para vender sus dulces. Una iniciativa que pretende ser permanente. Trabajando con dos empresas de transporte y por solo un euro de gastos de envío, es posible solicitar los dulces del convento mediante dos números de teléfono y acordar el envío a los domicilios.

CONOCE TODAS LAS FORMAS DE COMPRAR EN MAKRO PUERTO DE SANTA MARÍA

NOS ADAPTAMOS A LO QUE TU RESTAURANTE NECESITE



Para más información, visita Makro.es

makro
TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

EN BOTAS DE JEREZ
DESDE 1887



MADURAR
es saber ELEGIR

 CARDENALMENDOZABRANDY | WWW.CARDENALMENDOZA.COM |  CARDENALMENDOZABRANDY

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 40% Vol.