

CONSERVAS PRECOCINADOS PASTA GALLETAS CHOCOLATE MERMELADA MIEL PATÉ
ARROZ SALSAS QUESO LEGUMBRES APERITIVOS ACEITE VINAGRE SAL ESPECIAS TÉ
CAFÉ INFUSIONES VINO CERVEZA ESPIRITUOSOS MENAJE

Cascajares, 9 _ valladolid

983 218 700

LA TIENDA
VENTA ONLINE...
¿TE GUSTA...
ACTIVIDADES
ESTE MES DA GUSTO...
AMIGOS DE LA CASA
NOTICIAS GOURMET
BLOG
RECETARIO
CONCURSO DE RECETAS
SITIOS CON GUSTO
PRENSA Y MEDIOS



COQ SELECCIÓN BELONDRADE, TRILOGÍA MEDITERRÁNEA

Me gusta { 0 } Enviar Twittear { 1 } 0

Hace poco tuvimos la suerte de compartir mesa, conversación y una cena espléndida con el equipo de la bodega de **Didier Belondrade** en el marco de los **Talleres del Gusto** que celebramos mensualmente en Restaurante Trigo. El menú elaborado a base de algas y sus sorprendentes maridajes con los vinos blancos de la bodega eran los protagonistas de la noche, pero hubo lugar para otros temas... ¿Cómo no iba a interesarnos el proyecto oleícola de Belondrade? Tanto que unas semanas después la elegante botella con la etiqueta inconfundible de la bodega ya estaba en **La Casa del Gusto**, entre nuestros aceites preferidos.

Didier confiesa con la emoción de un agricultor culto y refinado, la secreta afinidad que siempre ha sentido entre la viticultura y la oleicultura, y no en vano: el trigo, la vid y el olivo son los tres pies de una triada clásica, sobre los que se fundamenta la historia de nuestra cultura mediterránea.

La inquietud permanente que acompaña a quien se empeña en trazar un camino singular y propio, ha guiado los pasos de Didier en su búsqueda del aceite más afín a sus vinos, ahondando en las similitudes y en la coincidencia de técnicas y filosofía de trabajo. Y es que una almazara y una bodega no son tan distintas como podría parecer en un vistazo superficial: existen numerosas concordancias en el cultivo, la recogida, la elaboración, la cata, la importancia de las variedades... y en la pasión de las personas que les dedican su vida. Y así nació la idea: crear un aceite en colaboración con Francesc Teixidó, heredero de la cuarta generación de almazareros en Seròs (Lérida).

COQ Selección es un virgen extra intenso con potentes aromas de hierba fresca y un paso por la boca largo, suave y envolvente. Se elabora con las aceitunas Arbequinas procedentes de Arbec, que es nada menos que la localidad ubicada en Les Garrigues que da nombre a la variedad procedente de Palestina e introducida por el duque de Medinaceli en el siglo XVIII, un perfecto ejemplo de adaptación de una variedad a su terreno... fiel reflejo de la filosofía viticultora de Belondrade.

Tu compra online

Tienes 0 productos en el carrito de la compra

 Ver carrito

Regalos gourmet

Abadía Retuerta

Chocom: pasión húngara

SÍGUENOS EN...



Productos: CONSERVAS
MERMELADA
QUESO
SAL
VINO

PRECOCINADOS
MIEL
LEGUMBRES
ESPECIAS
CERVEZA

PASTA
PATÉ
APERITIVOS
TÉ
ESPIRITUOSOS

GALLETAS
ARROZ
ACEITE
CAFÉ
MENAJE

CHOCOLATE
SALSAS
VINAGRE
INFUSIONES

LA TIENDA
ACTIVIDADES
AMIGOS DE LA CASA
BLOG

¿TE GUSTA...
ESTE MES DA GUSTO...
NOTICIAS GOURMET
ENLACES CON GUSTO

Condiciones de uso
Política de privacidad
Diseño:
www.dde-com.com