

CALENTANDO MOTORES

Calentando motores para **San Sebastián Gastronomíka**, este año celebrando sus primeros 20 años, abrimos boca con una magnífica **cata de 4 champagnes** que nuestro subdirector y sumiller del Rte Bon Amb, 2* Michelin, **Enrique García Albelda**, nos ha preparado.

En la revista nº 40 (195 on line) empezamos comiendo, bien y a buen precio en **Huelva**. Catamos vinos de **5 bodegas** y nos acercamos a otros **5 restaurantes**, con la novedad de la nueva dirección del restaurante del Marq.

Quesos en Olite, **jamones**, ojo con algunas patologías, un buen **whisky** de malta... **Andrés García**, **David Blanco** y **Javier López León**, nuestros expertos nos los acercan. Disfrutad amigos. **Carpe diem**.

SUMARIO

COMER EN HUELVA

Calidad y buenos precios. Buen marisco...

CATA DE CHAMPAGNES

Catamos **4 grandes** champagnes entre 50 y 150 €.

CUADERNO DE CATA

5 vinos de Bocopa, Murviedro, Vegamar, Gandía y Fco. Gómez

ABERFELDY 12

Aberfeldy 12 años. **Un whisky del siglo XXI**