

## **MARTES: HUMANO Y PASIONES**

**31 DE ENERO DEL 2012**

**DOMECQ: RESTAURANTE OMIYA**

**VINOS: CAMPO VIEJA RESERVA Y CAMPO VIEJO GRAN RESERVA**

El 10% de los japoneses adultos tienen obesidad o sobrepeso, realmente es un índice muy bajo, en comparación con nuestro país, que se registra que el 70% de la población tiene sobrepeso u obesidad.

El índice bajo de obesidad y sobrepeso en Japón se debe a su dieta, principalmente y su estilo de vida.

Los japoneses no acostumbran a comer grandes cantidades de alimentos, porque ellos prefieren calidad que cantidad.



Una comida japonesa siempre consiste de arroz, sopa, un plato principal y un plato secundario

Lo que más comen los japoneses es el sashimi, pescados que se comen de varias maneras.

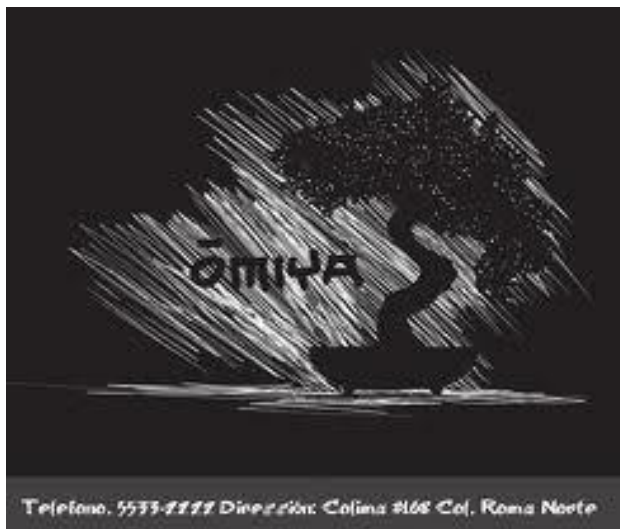
Además, no puede faltar diario el arroz, verduras y plantas silvestres de montaña.

El plato principal de los japoneses es normalmente de pescado o carne, el secundario de verduras y también no puede faltar el caldo de algas o anchoas ya sean cocidos o secados.

En cuanto a los desayunos la mayoría de los japoneses comen arroz blanco, sopa de miso (pasta de soja fermentado), tofu, huevos, pescado frito, encurtidos y natto (sojas enteras fermentadas).

Otro de los platillos típicos es el tamagoyaki que consiste de una tortilla enrollada.

Los japoneses usan caldos de pescado y vegetales para dar sabor en lugar de usar mantequilla, aceite, manteca o salsas pesadas.



La comida japonesa es baja en azúcar

Los japoneses caminan mucho o usan bicicletas.

Prefieren la comida fresca de la estación y casi no consumen productos preparados.

La comida japonesa tiene platillos fritos pero es baja en grasa. Sobre todo grasas saturadas y al consumir pescado están consumiendo grasas buenas

El restaurante Omiya le hace honor al nombre que tiene, ya que Omiya es un pueblo al norte de Tokio, en la ciudad de Saitama, y es muy famosa por su gran cantidad de viveros y tiendas de bonsai.

Algunos a Omiya la llaman “ciudad del bonsai”, y es visitada anualmente por unas 10 mil aficionados a los bonsai.

En el restaurante Omiya, que está en la colonia Roma, tiene en la decoración unos 50 bonsais, que están a la venta.



## CAMPO VIEJO RESERVA



Está elaborado con 85% de tempranillo, 10% de graciano y 5% de mazuelo.

Estuvo 18 meses en barrica más 18 meses en botella.

A simple vista se puede apreciar un color rojo rubí con tonos dorados, de aroma a frutas negras, clavo, pimienta y vainilla. Es equilibrado, potente y elegante.

Se puede maridar con carnes rojas, de caza, asados y quesos curados.

Campo viejo reserva 2001 obtuvo medalla de plata en international wine challenge (londres); medalla de plata en the international wine and spirit competition (londres) y medalla de plata en mundus vini (alemania).

Actualmente la bodegas campo viejo es parte del grupo allied domecq, que es a su vez es parte de pernod ricard, que adquirió la compañía en 2005.

**Campo viejo gran reserva** es un vino “coupage”, elaborado con uvas nebbiolo, cabernet sauvignon y syrah, que estuvo 18 meses en barrica de roble francés.

Es una edición con botellas numeradas hasta 14 mil 400.

Es de color rojo intenso con matices púrpura; sus aromas son de frutos negros, como cereza y mora; y con notas de chocolate amargo y vainilla. Para algunos se hace presente el aroma a madera.

Es de sabor sin duda es potente y equilibrado, su final es largo y especiado.

Es ideal para acompañar carnes rojas y quesos dulces y cremosos como el manchego.

Ha sido ganador de varias medallas, entre las cuales están la del concurso mundial de bruseles, la del international wine & spirit competition y la del concurso internacional tierra del vino.

Las uvas de domecq provienen de sus 500 hectáreas de uvas finas que provienen 4 regiones de ensenada:

El valle de calafia en guadalupe, el valle de san vicente, el valle del llano colorado y el valle de san antonio de las minas.

