

Propaganda 12, una vinería a la italiana en pleno corazón de Chueca

Con un modernísimo y luminoso local en clave fresh- Industrial, ubicado en pleno corazón de Chueca, se encuentra Propaganda 12, la vinería a la italiana de la que todo el mundo habla. El restaurante cuenta con más de 365 vinos a elegir y una cuidadísima oferta gastronómica que cambia cada temporada. Mattia Pierantoni Cerquozzi, uno de los socios fundadores, y su equipo de vinateros comparten sus grandes dotes creativas construyendo menús en torno al vino elegido

En Propaganda 12 tienen un papel fundamental los vinateros, ellos harán de guía en esta experiencia vinícola única. Según los gustos de cada persona, le recomendarán diferentes opciones de entre las 365 referencias por botella que tienen. Sí, en este centro de peregrinación de los amantes del vino, se podría tomar uno diferente cada día del año y 'emigrar' a través del sabor a muchos rincones del mundo, España, Chile, Francia, Nueva Zelanda... aunque el protagonismo se lo lleven las etiquetas italianas, por supuesto.

En su Carta de Vinos se invita a viajar por Italia de Norte a Sur; desde Piamonte y el Véneto a Sicilia, pasando por Toscana, Umbria y Puglia. Y a descubrir su propuesta de Champagne y de otras regiones de Europa y del Nuevo Mundo. Con propuestas tan interesantes como Ciro Picariello 2017, un vino blanco de Campania, Scalabrone 2017, rosado de la Toscana; o Harlequín 2009, un espectacular tinto de Véneto que todo fetichista del vino debería tener en su bodega. Muchas opciones con precios para todos los bolsillos que pueden comprarse a través de la distribuidora, propiedad de Propaganda 12, Wine Tale.

Aquí no marida el vino con la comida, sino al revés. En función del caldo que se elija, Mattia y su equipo se encargarán de aconsejar qué tipo de plato de su pequeña pero acertadísima carta, casa mejor en el paladar.

El menú cambia cada temporada y se renueva con platos estacionales. Se encontrarán desde clásicas Tapas Italianas como la Mortadella Trufada de Bologna, Caponata alla Siciliana, Coppa di Parma, Speck del Trentino o Foie servido con confitura de higos. Un apartado especial dedicado a los Quesos, con succulentas Tablas de quesos olorosos: Fontina, Taleggio, Blue delle Langhe y Curado al Whiskey, servidos con confitura de naranja, uvas y frutos secos o Burrata di Andria. Platos crudos como Tartare de atún, Ceviche al estilo peruano, Steak Tartare o Carpaccio de carne. Y otros platos como Filetto di Manzo ai Funghi Porcini, un exquisito filete gallego servido con puré de boniato, salsa de pimienta negra y boletus; Mejillones en salsa verde; Curry Gaeng Keo Wan, un plato exótico compuesto de corvina en salsa de curry verde estilo Thai con arroz basmati y, claro, Pasta del día, con platos gourmet de receta italiana, de la de verdad.

Para prolongar la sobremesa, tienen una original y cuidada carta de cócteles a base de licores italianos que invita a seguir disfrutando de su ambiente. Y los domingos, organizan el Champagne Brunch más famoso de la capital, en el que se intercambian fichas de casino por verdaderas delicatessen. Aperitivo

italiano salado, huevo poché, burrata o tosta con huevos benedictine, una copa de Champagne y un buffet dulce Homemade entre otras delicias.

Catas

Con el objetivo de acercar el mundo del vino a todos sus amantes y hacerlo de una forma divertida y cosmopolita, Propaganda 12 ofrece catas temáticas todos los meses para que las distintas bodegas hagan de anfitrionas y presenten sus vinos y, cómo no, acompañan la velada con sus deliciosas tapas y buena música.

Agenda de octubre. Próximas fechas:

Wines From Piedmont ¿cuándo? 16 de octubre a las 20.00h

Propaganda 12, en asociación con Jimena Cristo de Colorful Wines y certificado con WSET3 de Wine and Spirits Education Trust de Londres, ofrece este mes de octubre su primera cata en inglés de vinos de Piamonte.

Piamonte significa literalmente 'al pie de las montañas', se encuentra en la frontera con Francia, Suiza y Liguria. Tiene una rica herencia de variedades de uva como Nebbiolo, que ha logrado la perfección a través de los vinos Barolo y Barbaresco.

Una degustación de cuatro fabulosos vinos acompañados de platos típicos de la región.

PVP 40 euros

Se puede reservar plaza en la web de Propaganda 12 o llamando al 910 567 003.

Wine Masterclass con cena. Bodega Guado al Tasso ¿cuándo? 23 de octubre a las 20.00h

La Bodega Guado al Tasso se encuentra en el prestigioso Bolgheri DOC, en la costa de la Alta Maremma, Florencia.

Esta denominación, de historia reciente, DOC Bolgheri fue aprobada en 1995 y desde entonces, se ha convertido en un punto de referencia internacional. Los viñedos están plantados con Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot y Vermentino.

PVP: 40 euros

Se puede reservar plaza en la web de Propaganda 12 o llamando al 910 567 003.

C/ de la Libertad, 12, Madrid

Horario: de martes a sábado de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 24:00

Domingos Brunch

Precio medio: 30-35 euros

910 56 70 03

Facebook: Propaganda 12 Instagram: @propagandadoce Página web: Propaganda 12

Datos de contacto:

Propaganda 12

918 763 496

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>