

Ideas tecnológicas para regalar

Ilumina estas fiestas con teléfonos y tablets de última generación, relojes elegantes para regalar tiempo, gadgets gastro que convierten tu cocina en estrella Michelin y vinos premium para brindar como se merece. Tecnología, sabor y magia navideña en un solo clic. ¡Ho ho ho, a comprar!

Con el **iPhone 17 Pro** tendrás el mejor cámara del mercado para inmortalizar cada brindis y cada risa familiar, mientras el **iPad Air 13"** convierte el salón en cine privado o en estudio creativo para los más pequeños (y los no tan pequeños). Y cuando llegue la hora de relajarse, los **AirPods Pro** cierran el círculo con un sonido tan envolvente que hasta los villancicos suenan diferentes. Los tres juntos no son solo productos: son la forma más sencilla de hacer feliz a quien más quierres (o a ti mismo).

iPhone 17 Pro 256 GB: 1.169 €

iPad Air 13" M3 128 GB azul: 719,99 €

AirPods Pro 2 USB-C: 179,99 €



Pantalla Liquid Retina de 13" espectacular, chip M3 ultrarrápido y batería que aguanta todo el día (hasta 10 h de video o 9 h navegando)



Porque todo viajero sabe que la aventura empieza antes de despegar y continúa mucho después de volver a casa, el **OMEGA Seamaster Aqua Terra 41 mm** (7.000 € – www.omegawatches.com) no es solo un reloj: es el compañero que nunca falla cuando cruzas husos horarios, buceas en atolones o cenas en un puerto desconocido. Su calibre Master Chronometer 8900 resiste campos magnéticos de aeropuerto y tiene 150 m de estanqueidad. Un clásico que envejece tan bien como tus mejores recuerdos de viaje.

Y porque ningún gran viaje debería interrumpirse por una avería, la baliza **Help Flash IoT V16** (39,99 € – www.elcorteingles.es) se ha convertido en imprescindible. Sustituye los triángulos, se coloca en segundos sobre el techo (magnética), y avisa automáticamente y anónimamente a la DGT 3.0 de tu posición exacta en cualquier carretera hasta 2038. Luz visible a 1 km, funciona con lluvia torrencial o viento fuerte. Pequeña, ligera y obligatoria a partir de 2026: el regalo práctico que demuestra que te importa que lleguen enteros a su próximo destino.





...y también gastronómicas

Si hay un detalle que eleva cualquier mesa navideña a la categoría de experiencia memorable, ese es el **AOVE Pago de Valdecuevas** (500 ml, 12,75 €). Nacido en la primera almazara de Valladolid, en Medina de Rioseco, este virgen extra 100% arbequina se cultiva a 850 m de altitud desde 2008 por la familia Martín Rodríguez. Con acidez por debajo del 0,2 %, despliega aromas a hierba fresca, almendra y plátano verde; en boca es elegante, equilibrado y con un final limpio y persistente. Finalista en los

Premios Mario Solinas 2025 —los “Óscar del aceite”—, es el brillo dorado que tu mesa castellana merece.

Para los amantes de la carne, **Solobuey** (www.solobuey.com) lo pone fácil. Jamón de bellota loncheado, cochinillo precocinado, micuit de pato, solomillos de vaca premium, pavo asado con salsa de manzana, pierna de lechal... Todo llega a casa en 24-48 h (gratis desde 60 € en Península). La web detalla plazos exactos; no apures, algunas piezas especiales piden 72 h.

Y el nuevo capricho dulcesalado: la pasta de pistacho 100 % natural de **El Duende del Bosque** (250 gr. 13,50€ www.elduendedelbosque.com). Solo pistacho seleccionado, tostado y molido artesanalmente, sin azúcar ni aditivos. Untuosa, intensa y versátil: macarons, helados, bombones o un simple toque mágico sobre carne o pasta. Auténtico lujo verde para cerrar el año con sabor a puro bosque.



Cuando la copa busca chispa y alegría, **Flor Innata Frizzante 2024** (D.O. Rueda, 5,90 €) es la respuesta. Gewürztraminer vendimiada temprano, solo 5,5° y burbuja fina: amarillo verdoso, aromas de azahar, manzana y fruta tropical. Dulce natural, refrescante y goloso. El brindis joven de Valdecuevas que anima aperitivos, postres o cualquier excusa para celebrar.

Para algo más serio, **Valdecuevas Cuvée 2023** (D.O. Rueda, 15,50 €). Verdejo de viñedos propios, fermentado en microdepósitos y barricas, con crianza sobre lías. Pajizo brillante, nariz de fruta blanca, hinojo y sutil madera; boca amplia, fresca y sedosa. Marida maravillosamente con marisco, sushi o arroces cremosos. En edición ultra-limitada, la caja **Salgüero** (135 €): orange wine de albariño mayor, un rosado complejo de merlot-tempranillo-albariño y un tinto ecológico en tinaja. Y los caprichos de colecciónista: **El Buen Alfarcero** (1.904 botellas numeradas, estuche madera, 132 €), tinto artesanal en tinajas, elegante y mineral y **El Retablo II** de Bodegas Pradorey (Ribera del Duero, aprox. 300-400 €). Edición limitada 100% tempranillo, con criaderas y soleras de añadas desde 2009. Numeradas e irrepetibles, inspiradas en el retablo barroco de la finca: frutos negros, especias, cuero y vainilla; taninos suaves, larga persistencia. Para carnes rojas o caza, un homenaje al arte y al tiempo.