

n 50

enero
2008



El Sumiller.com

NACHO COTERÓN

ElSumiller.com
Publicación mensual
Nº 50
Enero 2008

www.elsumiller.com
nachocoteron@hotmail.com

Nacho Coterón
C/ Fernando Ferrándiz 2,
03560 El Campello,
Alicante.

965 63 37 70 T y F
629 66 81 96

Director:

Nacho Coterón

Diseño portada:

Anyma Comunicación

**Colaboradores
fijos**

Coctelería: Joaquín Grau
Whiskies: Javier López León
Turismo: Tomás Mazón
Cofradía Reino Monastrell:
Vita Domínguez

Colaboradores

Gastronomía: Café Cantante,
Quique García Albelda, Rafa
Soler, Alberto Coterón
Cervezas: David Blanco
Espirituosos: Santi Bronchales
Vinos y catas: Comité de cata
ASPA.

Sumario

Cócteles. P 3
Cata maridaje foie gras. P 4
Noticias. P 5, 6, 7
Picaetas. P 8
Lo Mejor de la Gastronomía.
P 9
Tapón de corcho. P 10
Restaurantes visitados. P
11, 12
Cata Riesling R Monastrell. P
13
Cata Bodega Selección. P 14
Gourmet Fest 07. P 15
Guía Michelin. P 16
Turismo. P 17
Whiskies. P 18
ASPA actividades. P 19

50 números

Cuesta creerlo. Casi hay que frotarse los ojos, pero hemos llegado al **número 50**. Os aseguro que no ha sido fácil. La incredulidad y críticas de muchos a "este panfleto" como alguien lo definió y las palabras de ánimo de muchos lectores, hacen que la ilusión se renueve mes a mes.

Intentando informar y, un poquito, formar. Hablando de catas, de restaurantes, de bodegas, del mundo de la gastronomía y la sumillería, de su impresionante riqueza en todos los sentidos.

Miles de amigos lectores, no sabemos cuántos, ya que a los cerca de mil envíos directos, se suman varios miles más de reenvíos a los miembros de cofradías, asociaciones, distribuidoras, bodegas, aficionados, además de los que se descargan directamente desde la sección El Boletín de nuestra web, www.elsumiller.com.

Sabéis que estamos abiertos a vuestras sugerencias, a vuestras ideas, colaboraciones, críticas. A hacer más y más útil **ElSumiller.com**. A conocer más restaurantes, buenos y malos, vinos, delicatessen ... Así, que ánimo. ElSumiller.com es de todos vosotros. El 2008 viene con sorpresas en la cartera. Y con el **nº 50 de ElSumiller.com** en tus manos, amigo lector. **Gracias** a todos los que nos leéis y a los que colaboraréis desinteresadamente con él. Feliz año.

Gran año para ASPA

Ciertamente, a la hora de hacer balance del año que termina, nos encontramos con un ejercicio pleno de actividades y de magníficos momentos. De **catas excelentes**. Recordemos la de **aguas, cervezas negras** o las de **vermouths**, la de **espirituosos** o la de **vinos dulces de Alicante**, la de **ginebras**, donde 14 diferentes y de alta calidad fueron analizadas por la ASPA conjuntamente con 4 tónicas. Sin olvidar otras que marcaron tendencia, como la de 11 **jamones**, todos abiertos para nosotros, con el mismo corte y el mismo lasqueado. Duras, con 10 a 15 referencias cada una, pero de auténtica nota. Y, obviamente, la cata **maridaje foie gras** con vinos de diferentes características como cierre, cata de la máxima calidad y de la que os hablamos en este número de **ElSumiller.com**.

Con muchas otras actividades, como la organización de **Firavinum 07**, la mejor de las 15 ediciones celebradas. Con el hito del **I Concurso de Cortadores de Jamón de la Comunidad Valenciana**, con el reconocimiento oficial y la validación para el Campeonato de España de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón. La realización de un nuevo **curso de formación** y actualización para nuevos miembros de ASPA. Así como **cursos y actividades externas**. La constitución de **ASPA Eventos**, capaz de organizar cursos, actos, certámenes, muestras, presentaciones a todos los niveles ...

La consolidación de nuestra **web, www.elsumiller.com**. Con el apoyo de miles de lectores, muchos miles, que confían en nuestro criterio. Criterio, que se consolida con muchas bodegas y restaurantes que nos piden que los visitemos o que catemos sus vinos. Y, esto, amigos, es una muestra de confianza importante, teniendo en cuenta nuestro criterio exigente con la calidad.

La **participación en jurados** de varios miembros de la ASPA. Programas de **radio, TV, prensa escrita. Visitas a ferias y certámenes**. Nariz de Oro, encuentro Verema, Alimentos de Murcia, Gourmetour, visitas a bodegas, ... Para obtener, como broche de oro, el **Premio Anual** que concede desde hace 16 años **BOCOPA**, a la ASPA, por su labor a favor del vino en general y de los vinos de Alicante en particular o el **Premio a la Mejor Crítica Gastronómica** (compartida con el maestro **Lluís Ruiz Soler**) y **Mejor web en Gourmet Fest 07**.

Nacho Coterón
www.elsumiller.com

visita nuestra web de gastronomía www.elsumiller.com

Elbarman

Joaquín Grau
Campeón del Mundo de Coctelería

SEMBLANZA

DEL HOMBRE VULGAR ...

En estado de nebulosa no es más que un beso, dos juramentos y una promesa formal de matrimonio ... **Al nacer** es una cosa encarnada que grita ... **A los diez minutos** de nacer es un paquete de telas y bordados ... alrededor del cual miran diez o doce personas ... **A los dos días** es el motivo de todas las visitas ... **A los quince días** es una caravana que va a la iglesia y vuelve diciendo: "como lloraba al ponerle la sal" ... **Al mes** es un anuncio en los periódicos reclamando una ama de cría en buenas condiciones ... **A los seis meses** es una llamada al medico ... **Al año** es una discusión familiar sobre cuantos dientes deben tener las personas bien constituidas ... **A los dos años** es un vestido, un abrigo y cincuenta chichones ... **A los tres años** es un cilindro de diecisiete kilos que se sube encima de las personas ... **A los cuatro años** es ocho llamadas al medico y un triciclo ... **A los seis años** es un colegio de pago ... **A los ocho años** es una serie de frascos de aceite de hígado de bacalao ... **A los diez años** es un examen de ingreso en el instituto ... **A los doce años** es una paliza, porque huele a tabaco ... **A los catorce años** es otra serie de frascos de aceite de hígado de bacalao y una bicicleta ... **A los quince años** es el final del bachillerato y un traje de pantalón largo ... **A los dieciséis años** es un idiota ... **A los diecinueve, los veinte, los veintiuno y los veintidós** es un conjunto de carne, pelo y hueso cada vez más delgado y cada vez más grande ... **A los veintitrés años** es una mayoría de edad, un final de carrera cuarenta y dos corbatas y una visita al medico ... **A los veinticinco años** ha desaparecido el bigote y es una pasión difícil con una muchacha fácil. ... **A los veintiséis** es dos oposiciones: una la de él, a cierto cargo y otra oposición de su familia a lo de la muchacha fácil. ... **A los veintisiete** es otro amor fácil con una muchacha difícil.... **A los veintiocho** es una plaza lograda en las oposiciones y un matrimonio con una muchacha difícil ... **A los veintinueve** es un hijo ... **A los treinta y ocho** es unas noches de juerga ... **A los cuarenta** es varias canas ... **A los cuarenta y dos** es una faja de goma ... **A los cuarenta y cinco** es hercúleos esfuerzos para adelgazar ... **A los cincuenta y cinco** es un tinte energético ... **A los cincuenta y ocho** es una dentadura postiza ... **A los sesenta** es otro amor difícil con otra muchacha fácil ... **A los sesenta y tres** es otro amor fácil con una muchacha difícil ... **A los sesenta y seis** es un ataque de gota ... **A los sesenta y ocho** ya no es gota, sino diluvio ... **A los setenta** vuelve a ser lo que era a los 6 meses ... **A los ochenta** vuelve a ser lo que era a los 18, a los 19, a los 20, a los 21 y a los 22 ... **A los ochenta y cinco** es un entusiasta de las aceras de sol ... **A los noventa** es un Don Juan ... **A los noventa y cinco** es una cafetera rusa ... **A los cien** es un centenario ... **A los ciento cinco** es una fosa con una cruz, tres letras mayúsculas, varios piropos familiares y un letrero que dice "Martínez marmolista" .

Buen provecho y hasta el próximo boletín. Joaquín

EARTH QUAKE COCKTAIL (cóctel terremoto)

1/5 Ajenjo (o sustituto)

2/5 Ginebra

2/5 Whiskey Bourbon

Batir en Coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel . Piel de limón
"twisted"

EAST – INDIA

Dos gotas de Angostura

1/8 Zumo de piña

1/8 Curaçao triple seco

6/8 Brandy

Batir en Coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel. Una cereza
roja.

EDDA

Directamente en vaso "Old Fashioned" con hielo cubitos.

Agregar:

Dos golpes de Bitter limón

1/3 Crema de Cassis

2/3 Vermouth seco

Mezclar con cucharilla de bar. Decorar
con espiral de piel de limón.

EL INSULAR (Original de Edecio Aguilera)

1/8 Zumo de piña

1/8 Grand Marnier

2/8 Ginebra

4/8 Bitter Campari

Batir en Coctelera con hielo cubito.
Servir en copa de cóctel.

aspa

cata maridaje foie-gras



La última actividad de la ASPA, organizada y dirigida por **David Blanco y Nacho Coterón**, ha consistido en una espectacular cata maridaje con distintos tipos de **foie gras**. Foie gras entier, micuit, bloc, mousse, plancha... pato, oca, maridados con Cavas, Champagne, Oporto, Sauternes, Tokaji, Jerez ... Treinta y muchos socios, disfrutamos y aprendimos.

Como adelanto, **las opciones más valoradas** fueron: La mousse de oca, Sauternes y Champagne. El micuit de pato, Cava. El foie gras poché de pato, Champagne. El entier de oca, Cava y Sauternes. El elaborado con Armagnac, con Cava, Champagne o Tokaji. El fresco de pato a la plancha, incluso con el East Indian de Lustau, además del Sauternes y del Cava rosado.

Se cataron 8 vinos. Dos Cavas, un blanco, **Cuvée María Cristina Vintage 05** y un **Pinot Noir** rosado ambos de **Codorníu**. Un Champagne **Roederer Premier**. Un **East Indian** de Lustau, Cream. Un Porto Vintage **2000, de Ramos Pinto**. **Raymond Lafont**, Sauternes. **Disznòc 01**, 4 puttonyos de Tokaji, Hungría. Además, **Manzanilla La Guita**, cerveza, un Ribera del Duero, ..., para terminar con gin tónicos de G'Vine, Sapphire, Hendrick's y Raffles.

Un aperitivo a base de jamón y lomo ibérico de bellota, Torta del Casar y salchichón de Sendra, además de escalibada, tortilla de patata, croquetas y rabo de toro, marcaron una noche de auténtica nota, olvidándonos del colesterol, naturalmente.

Todo ello realizado gracias a la colaboración del **Hotel Jorge I** de El Campello, Alicante, de su cocina y de su impecable servicio en sala.

La idea básica era ser capaz de distinguir las diferentes elaboraciones de foie gras, tanto de pato como de oca, en distintas presentaciones. Fresco marcado a la plancha, micuit, micuit casero, magnífico el realizado con la receta clásica, Armagnac, sal y pimienta por Casa Paqui, de Castalla, mousse, brûlé...

Primero, un repaso teórico. Razas, **Barberie** y **Moulard**, cruce de Pekín y Barberie, para patos y **Toulouse** para ocas. El régimen de crianza en semilibertad, los 6 m2 de terreno mínimo necesarios para los patos, más para las ocas, aproximadamente 800 por Ha. ¿No os recuerdan la crianza del cerdo ibérico? Su alimentación y cebado. Despiece, elaboración ...

Más finas y elegantes, sutiles, **las ocas**. Más intensos y potentes de sabor, los de **pato**. Mejor elegirlos de pato macho que de hembra, por su mejor textura y menor irrigación venosa.

Veamos algunas notas de cata.

Mouse de oca. Suave, cremosa, buen sabor, con dominio de los frutos secos. La elección más valorada fue el Sauternes.

Micuit de pato. Flojo globalmente. Demasiado graso, aunque con sabor de buena intensidad. Debido a su materia grasa, un vino como el cava o el champagne fueron la mejor elección, para limpiar boca, jugando con su acidez y presencia de CO2.

Foie gras poché de pato. Sensación granulosa, grumosa en boca. Demasiada pimienta, probablemente para disimular su falta de calidad. El champagne maridó bien.

Foie gras entier de oca. Muy bueno. Uno de las mejores opciones. Más color, buena potencia de aroma y sabor, elegante. Largo. Deja recuerdo. El cava o el Sauternes estuvieron a su altura.

Foie gras entier al armagnac. Casero. Elaborado según el método tradicional. Es decir. Bien limpio. Desangrado. Macerado en armagnac. Sal, pimienta, 14 minutos de cocción al baño María, prensado en el mismo molde, frigorífico y ... a disfrutarlo. En este caso lo elaboraron en el restaurante **Casa Paqui** de Castilla, por Matías Juan. El tokaji, el champagne y el cava fueron excelentes maridajes.

Foie gras fresco plancha. El más sabroso y jugoso. Al ser servido como "carne" y caliente, admitió la opción del maridaje con el generoso, East Indian, Cream de Lustau buscando un equilibrio diferente de sensaciones y del cava rosado si buscamos también limpiar boca.

Personalmente me quedaría en esta selección con el micuit de oca, el entier elaborado en casa y el fresco marcado a la plancha.

Cava vintage, champagne y Sauternes, en general los mejores maridajes.

Si queréis daros un capricho, os sugiero como maridajes, un Champagne millesimée de calidad, un Krug, Dom Perignon, Taitinger, o si nuestro presupuesto está boyante, probad con L'Oenoteque de Dom Perignon, un Salom o un Cristal de Roederer y un gran Sauternes.

¿Nos atrevemos con el mítico Château d'Yquem?

De nuevo, dar las gracias por el trato y el excelente servicio al Hotel Jorge I. Y al trabajo en la organización de David Blanco, Matías Juan y Santi Bronchales

by Nacho Coterón

www.elsumiller.com

IX Presentación DO La Mancha en Madrid

El Jardín Tropical de la Estación de la Estación de Atocha fue nuevamente el escenario de la novena presentación de los Vinos Jóvenes de la Denominación de Origen "La Mancha" en Madrid, que estaba dirigida a todos los aficionados al vino, y a la que acudieron más de 5.000 personas interesadas por conocer de primera mano el excelente producto elaborado por las 20 bodegas participantes.

La presentación tuvo lugar los días 3 y 4 de diciembre y, además de vino, los asistentes pudieron degustar otros productos, como la Berenjena de Almagro, los Quesos La Casota de La Solana (Ciudad Real), el Pan de Cruz de Ciudad Real y las semiconservas de pescado Kiele de Socuéllamos (Ciudad Real).

Como en los cuatro últimos años, esta presentación se hizo coincidir con una nueva entrega de los **Premios Joven**, con los que el Consejo reconoce el esfuerzo y la dedicación de un "**Joven Director de Hotel**", "**Joven Maître**" y "**Joven Sumiller**", teniendo en cuenta para ello la presencia de vinos con D.O. LA MANCHA en los establecimientos en los que desarrollan sus funciones.

En esta ocasión, los ganadores fueron: **David Navarro Jiménez**, director de sala del restaurante Puerta 57 de Madrid; **Pilar Rodríguez Galve**, sumiller del restaurante Urrechu de Pozuelo de Alarcón (Madrid); y **José Sánchez Martínez**, director de Rafael Hoteles Atocha.

Blog de vinos

<http://adictosalalujuria.blogspot.com> **Interesante y seria. Merece una visita.**

5

Guía de los Vinos y Bodegas de la Comunidad Valenciana 2008

Acaba de salir la edición 2008. Editada por el Boletín Económico de la Comunidad Valenciana, se analizan los mejores vinos de las tres DO, **Alicante**, por Nacho Coterón, **Utiel Requena**, por Vicente Morcillo y **Valencia**, por Paco Higón, que además analiza los Vinos de la Tierra de Castellón.

Concurso Mejor Vino Comunidad Valenciana, este año de nuevo alicantino. El **Puerto de Salinas**, de cada una de las los yelcanos recientemente afinados en Alicante, familia Castaño.

Entrevistas, comentarios de expertos y sumilleres, análisis de las añadas...

Más de 120 páginas amenas e ilustrativas, en formato cómodo, aunque con la letra demasiado pequeña, que a un precio de escándalo, **5 €** nada más, nos proporcionará una visión completa de estos vinos que aúnan tradición y modernidad a partes iguales.

Desde la coordinación por parte de su director, **Cruz Sierra** al resto del numeroso equipo humano, el trabajo serio y riguroso se hace presente en esta Guía.

10 millones de botellas pasean la D.O. Alicante por el mundo

El Consejo Regulador de la D.O. Alicante ha logrado tocar en la última campaña, la cifra de los 10 millones de botellas que pasean su marca por todo el mundo.

Esta cifra es todo un récord dentro de las cifras de comercialización que andaban desde hace años en el umbral de los 9 millones y está provocada por el aumento de la comercialización de vinos de calidad, lo que demuestra el gran cambio experimentado desde hace años.

Según los datos de comercialización además, se confirma que va cambiando el perfil de esta Denominación de Origen, pues al gran descenso en la comercialización de graneles tanto en nacional como en exportación (-41.68% y 52.41% respectivamente) le acompaña una mejora del embotellado en general, del 5,63%. Por mercados este incremento mejoró hasta un 11.27% en el mercado nacional y hasta un 4.39% en la exportación.

Estos últimos datos, vuelven a demostrar que los Vinos de Alicante van consiguiendo mayor penetración, sobre todo en su propia área de influencia, donde la mayoría de bodegas comercializan sus productos. En cuanto a la exportación, continúa habiendo gran número de países donde exportar con la tendencia a abrir nuevos mercados en países de América y Asia preferentemente.

A esta tendencia hay que sumar el incremento en la calidad y personalidad de los Vinos de Alicante, que siguen reconociéndose con nuevos premios y muy buenas críticas en los foros especializados y cuya tendencia es a seguir mejorando gracias a la llegada de nuevas generaciones de viticultores y bodegueros en toda la zona.

Lo mejor de la gastronomía. San Sebastián. 2008

El martes día 20 de noviembre, **Quique Dacosta, Rte El Poblet**, Denia, Alicante, 2 * Guía Michelin 2008, recibió el **premio Tartufo de Alba** valorado en 60.000 euros al mejor plato con trufa blanca del año 2007, por el plato **"EL BOSQUE ANIMADO"**.

Las bodegas españolas acogen con moderado optimismo la reforma de la OCM del vino.

Según la Federación Española del Vino, la nueva Organización Común del Mercado del vino (OCM), aprobada hoy en Bruselas por los Ministros de Agricultura, favorecerá la competitividad de los vinos europeos si se aplica correctamente. Aunque las expectativas eran de un mayor avance, tres son las principales características de la nueva OCM que se valoran positivamente. En primer lugar, la posibilidad que abre el nuevo texto de indicar la variedad de uva y la añada de producción en todos los vinos que puedan demostrarlo. Se trata de información muy valorada por los consumidores, particularmente en el extranjero y que, hasta la fecha, sólo podía indicarse en los vinos con alguna indicación geográfica. En segundo lugar, el anuncio formal de libertad de plantaciones a partir del 2015 que, si bien retrasa la fecha hasta ahora prevista de 2010, aportará una mayor flexibilidad, respetando ciertas restricciones en denominaciones de origen. Al mismo tiempo se crea un dispositivo para que estas denominaciones puedan seguir teniendo la llave para controlar su potencial de derechos de plantación. Un tercer punto positivo lo ofrece la posibilidad de dedicar fondos importantes a la promoción. Si bien ya no se plantea que estos fondos sean de uso exclusivo para la promoción, como hacían los primeros borradores de la reforma, y no se ha conseguido que puedan utilizarse para promocionar los vinos dentro de la Unión Europea, el mantenimiento de las cantidades es una buena noticia. Desde el punto de vista español, las bodegas esperan que estos fondos para promoción se dediquen realmente para tal fin, como ha prometido la Ministra española, y no se desvíen por las administraciones nacionales o autonómicas a otros fines. El sector confía en que este nuevo marco normativo abra posibilidades para flexibilizar un sector en el que el exceso de intervención ha venido restando posibilidades para competir con países no europeos.

Una mayor flexibilidad para etiquetar los vinos y la previsión de libertad de plantaciones aunque sea a medio plazo, junto con mejoras en el uso de los fondos disponibles, particularmente para promoción, son los avances más destacados. La Federación Española del Vino (FEV) es la principal asociación de bodegas españolas, con más de 700 miembros de todos los tipos de vino, todos los tamaños y todas las regiones. La FEV es la entidad que representa a las bodegas españolas en el Comité Europeo del Vino y quien ha liderado la posición de las bodegas europeas ante la reforma de la OCM 2008.

AD GAUDE Premio VINO "ESPLENDOR MEDITERRÁNEO 2007".

El activo **Grupo de cata Mediterráneo**, de empleados de la CAM, que tan bien dirige **Albero Bermejo**, ha otorgado en el transcurso de la cena maridaje anual celebrada en el restaurante **Murri** de San Vicente, Alicante, a **BODEGAS HERETAT DE CESILIA**, el galardón **VINO ESPLENDOR MEDITERRÁNEO 2007** a su **AD GAUDE**.

Todos los años concederán un premio similar a un vino de la zona. Buena idea. Y buena elección con este magnífico vino.

MENDOZA Mejor Bodega 2007 VEREMA

Las **Bodegas Mendoza**, de la D.O. Alicante, han sido elegidas como "Mejor Bodega del 2007" según Verema.com, la mayor comunidad on line de aficionados al vino de España (según los datos de Alexa, grupo Amazon). Una elección que se ha realizado entre cerca de los 400.000 usuarios registrados en esta página web, de creciente popularidad y foro de debate de gran cantidad de temas y promotor de actividades.

Este premio se suma al numeroso currículum de distinciones y premios, de la más alta calidad en el sector del vino. Por ejemplo en el año 2006, consiguió la distinción de "Mejor Tinto de España" en el prestigioso círculo de Enoforum, por su vino "Santa Rosa 2002", pero también tiene altísimas puntuaciones en guías especializadas y sus vinos se encuentran en las mejores enotecas y restaurantes de toda España.

Este premio se entregará durante el **VII Encuentro Verema** que se realizará en Valencia los días 15 y 16 de febrero de 2008 y al que asistirá gran cantidad de foreros de toda España. Por cierto. Estáis a tiempo de hacer la inscripción. Entrad en la página de **verema.com**

GOURMET FEST 07

Los días 6 al 9 de diciembre, en la marinera y mediterránea **Moraira**, ha tenido lugar **Gourmet fest 07**.

11 restaurantes, Eleven, Antoniet, Swiss Hotel, Da Vinci, La Sort, Gambrinus, Ca Pepe I (aquí, sólo noches), la Bona taula, Café del Mar, La Senieta y El Refugio, ofrecieron cada día su menú, diferente en cada restaurante, por el atractivo precio de **39 € + vinos**.

Un show cooking diario en la carpa instalada al efecto, dirigido por profesionales del nivel de **Vicente Patiño** (Sal de Mar), **Alfonso y Teo Mira** (Lavid), **Alberto Ferruz** (Segaria), **Mau-ro Barreiro** (Balea) o **Basilio Corral** (Art de la Cuina) dieron mayor esplendor todavía a estas magníficas jornadas gastronómicas. **Concurso de Gin Tónicos**, donde ganó la representante del **Restaurante la Sort**, catas dirigidas, de vinos, maridaje con turrones, dátiles, túnel de los sentidos para los más pequeños... Entrega de Premios Gourmet Fest 07 a personalidades de la cocina local y a dos críticos gastronómicos, **Lluís Ruiz Soler** y **Nacho Coterón**.

Felicidades al **Comité Organizador** por su excelente labor. **Manoli Calatayud, Joan Moll, Quique García Albelda** y resto del equipo.



Presentación de socios ASPA

E

n el transcurso de la última cata maridaje de foie gras de la ASPA, se presentó a varios de los nuevos socios. Bienvenidos.

Mónica Espigares, gerente restaurante Villa Antonia, San Juan. Licenciada Filología.. **Mariano Mateos**, gerente restaurante Casa Mariano, El Campello. Formador CDT. **Jacinto René Zamora**, Maitre restaurante Casa Mariano, Campello. **Santiago Bronchales**, sumiller distribuidora Primeras Marcas. **Matías Juan**, cocinero y copropietario restaurante Casa Paqui, Castalla.

10 MEJORES VINOS DEL MUNDO 2007. WINE SPECTATOR

Según la prestigiosa **Wine Spectator**, dirigida por **Robert Parker**, los 10 mejores vinos del mundo, año 2007, son los siguientes:

1. Châteauneuf-du-Pape 2005 de Clos des Papes. 98 puntos (Francia). **2. Chardonnay Santa Cruz Mountains Estate 2005 de Ridge.** 95 puntos (Estados Unidos). **3. Châteauneuf-du-Pape 2005 de Le Vieux Donjon.** 95 puntos (Francia). **4. Toscana Tignanello 2004** de Antinori. 95 puntos (Italia). **5. Shiraz Bella's Garden 2005**, Barossa Valley de Two Hands. 95 puntos (Australia). **6. St.-Julien 2004 de Château Léoville Las Cases.** 95 puntos (Francia). **7. Bolgheri Superiore Ornellaia** 2004 de Tenuta dell'Ornellaia. 97 puntos (Italia). **8. Shiraz Carnival of Love 2006** McLaren Vale de Mollydooker. 95 puntos (Australia). **9. Cabernet Sauvignon Reserve 2004** Napa Valley de Robert Mondavi. 95 puntos (Estados Unidos). **10. Krug Champagne Brut 1996.** 99 puntos (Francia).

MASTER EN ENOLOGÍA

Un pequeño grupo de los alumnos que estamos realizando el **1er Master en Enología, Viticultura y Marketing del Vino** que se realiza en Alicante, con la sede en la Universidad de Alicante, nos reunimos en un restaurante que se distingue por su calidad, servicio y conocimiento y trato al vino, **Murri**, en San Vicente, para la comida de Navidad.



La idea, aportada por Begoña, era que cada uno trajésemos un vino, para catarlo, maridarlo y disfrutarlo con los compañeros.

El grupo BOCOPA, con su director gerente a la cabeza, el inteligente y caballero **Gaspar Tomás**, trajo el **Marina Espumante** y el **Laudum Petit Verdot y Dulce Negra**. Vins del Comtat, su novedad, el **Serralla**. Varios vinos de Bullas, donde comprobamos que la edad sí afecta al vino. Personalmente aporté un cava de la Comunidad Valenciana el **Artemayor**, muy digno.



Como siempre, buen nivel en cocina y excelente servicio en sala. Gustavo Sánchez y su equipo, donde destacamos la profesionalidad y amabilidad de Vicen, de nota alta.

Rte LA VAQUERÍA El Campello. Alicante

E

l restaurante de carnes a la brasa **La Vaquería**, de **El Campello**, Alicante, propiedad de **Pitu Perramón**, ha obtenido el **Primer Premio** del Concurso de Cocina convocado por la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de El Campello.

El 12 de diciembre, cada restaurante presentó un plato y "el bocadillo de caballa, vaya, vaya" fue el ganador.

El alcalde de El Campello, **Juan Ramón Varó**, hizo entrega del trofeo a los ganadores del concurso. Buena idea de la **Concejalía de Turismo**, que, previsiblemente dará nuevos aires a este interesante certamen en el 2008. Tiempo al tiempo. **Lorena Baeza**, su cabeza visible, tiene ganas de hacerlo bien.

Felicidades a la casa y a **Marco**, su jefe de cocina, a **Claudia**, su maitre y al **resto del equipo**. Lo hacen cada día mejor. El Campello ofrece una buena posibilidad de turismo gastronómico. Acércate a conocerlo.

Picaetas

Carta a SS MM los Reyes Magos de Oriente

Queridos Reyes Magos:

Sé que es difícil, pero por pedirlo que no quede. Como bien sabéis, no me gusta "la sopa boba". "Ni que me den gato por liebre". Me gusta el, "al pan, pan y al vino, vino". Pero que sea de calidad. Aunque dicen que "el buen vino en la casa y en el restaurante, el de la casa". **Si el precio fuera más sensato, beberíamos mejores vinos** en los restaurantes. Por cierto. ¿Cuando analizaremos y valoraremos la conservación y la logística en los vinos?. Almacenes, climatización, transporte. **Mentalizad a las distribuidoras** en este punto majestades.

El caldo para la sopa. **El vino nunca es caldo**. Hacédselo ver a la caterva de indocumentados que utiliza este término con la boca llena a modo de experto. A aprender, a Salamanca. Mientras van y vuelven, a muchos los perderemos de vista. No hay que perder la esperanza. El saber no ocupa lugar. Por eso cabe hasta en las cabezas vacías. Enseñad al que no sabe, queridos reyes.

Y traednos el IVA incluido.

Y **las cartas**, boca arriba. Y **en las manos del comensal**. Mira que les cuesta, sobre todo la de vinos. Hacédselo ver, realezas.

Moderadnos los precios. Que sean sin sobresaltos. O a muchos restaurantes les va a pasar lo que a las inmobiliarias. Más de uno cerrará. O lo pasará muy mal.

El olor a tigre, en los zoológicos. Mejor que desodorante, traedles gel de ducha a unos cuantos.

La sonrisa, no tiene precio, pero sí valor. **Repartid sacos de sonrisas**. En el personal de sala y también, a más de un estúpido comensal mal educado.

Ayudadme a divertirme comiendo. Me aburro tanto en tantos sitios ... La tipicidad, ¡ay! la tipicidad. Creadores, artistas y restauradores con capacidad de investigación hay pocos. Los demás, copistas con faltas de ortografía. De los vinos no os cuento. Han ganado en diseño de etiqueta. El resto ... baladí en demasiadas ocasiones. Sin alma.

No me gusta discutir. Pero tampoco consiento que me tomen el pelo. **Conseguid que el personal de sala esté motivado**. Así habrá más armonía y mejor "rollito".

Los comensales en las celebraciones **no somos todos tontos**. Por favor, queridos Reyes, que no nos metan los desechos de tintera. Vinos de añadas pasadas incluidos. Aunque el comensal medio no tiene excesiva idea, no se le debe tratar dando por hecho que esto es así. Seguid educando con paciencia a más de tres.

Los críticos nos equivocamos. A veces. Pocas veces. Casi ninguna. Ah, pero ... ¿Nos equivocamos? Imposible. Somos los más listos y lo sabemos todo. Pero a pesar de lo fantásticos que somos, traednos un poco de sensatez, humildad y valentía.

Dad buena vista a much@ cajista. He aprendido a repasar las facturas. Y, sorpresas, como las meigas, haílas. Casi todas a favor de la casa.

Enseñad a comprar al restaurador. La buena compra, ojo, no la más barata, es garantía para el restaurante y el cliente. Que busquen a los mejores proveedores. No las gangas.

Alejadme de los "expertos". Me aburren soberanamente los "enteraos", los "maleducaos", los que me quieren dar lecciones sin pedir las, ... Me ganan las buenas formas, la honestidad, la credibilidad.

Y **libradnos de tanto fantasma**, pedante y cretino, que cree que esto es ciencia infusa. De **"grandes maestros" de cofradías de pitiminí y sumilleres sin título**, sobre todo.

Para terminar, **dadme ilusión para seguir haciendo el Quijote**. Y paciencia. Me sacan de quicio los que intentan coaccionarte, cada vez más, (será que nos escuchan y leen), de mil formas y maneras. Cada día más.

página abierta

Lo mejor de la gastronomía. San Sebastián 2007
by Rafa Soler

COSTA BLANCA EN LO MEJOR DE LA GASTRONOMIA

El congreso de lo mejor de la gastronomía 2007 empezó hablando valenciano con ponencias de los restaurantes Monastrell, Casa Pepa, La Sirena, La Finca, El Poblet y Totel.

M José San Román (Rte Monastrell): Compacto de granada, merlot y reducción de ácida-dulce. Flan con caramelo de granada. Pollo silvestre con granada ácida, aceite de nueces y azafrán.

Pepa Romans (Rte Casa Pepa, 1* Michelin): Arroz de pato, anguila, caracoles y peladillas.

Mari Carmen Velez (Rte La Sirena): Dualidad quebrada: Uvas, cigalas, acorde de salvia, piña y rúcula.

Susi Diaz (Rte La Finca 1* Michelin): Turrón de almendras, pistachos y dátiles con mousse de pichón.

Quique Dacosta (Rte El Poblet 2* Michelin): La clarividencia aplicada al fondillón.

Paco Torreblanca: El hinojo marino en la repostería.

Hubo explicaciones teóricas acerca de las granadas de Elche y Albaterra, sobre la ñora cultivada al lado del mar en Guardamar del Segura, la posibilidad de la uva del Vinalopó en chutneys, jugos y caldos. Y Susi nos dio una lección interesantísima de la diversidad de opciones que nos ofrece el turrón no solo en dulce, sino también en salado para ofrecerlo todo el año.

El martes día 20 de noviembre, **Quique Dacosta** recibió el **premio Tartufo de Alba** valorado en 60.000 euros al mejor plato con trufa blanca del año 2007, por el plato "EL BOSQUE ANIMADO".

El miércoles día 21 de noviembre se celebró una cena en el Hotel Barceló Costa Vasca con invitados de lujo: El crítico gastronómico Philippe Regol, los cocineros Dani García en esa misma cena nos enteramos de que había conseguido la primera estrella Michelin para su restaurante CALIMA de Marbella, y Alexander Bourdas del parisino SA-QUA-NA.

El menú de la cena consistió en:

Gamba, migas y granada del restaurante LA ERETA. Turrón de foie del restaurante L ESCALETA. Salmonetes, puré de almendra y melocotón también de L ESCALETA. Arroz de anguila, cerezas y almendra del restaurante EL POBLET. Petit fours a cargo de TOTEL

Otros cocineros invitados para el congreso en el stand de la COSTA BLANCA, fueron:

Vicente Patiño (Sal de Mar), Rafa Soler (Villa da Vinci), Alberto Ferruz (Segaria), Basilio Corral (Art a la Cuina), Sergio Torres (el Rodat).

En definitiva un gran congreso y una gran puesta en escena de la COSTA BLANCA.

Rafa Soler. Jefe de cocina. Rte Villa da Vinci, Moraira. Alicante.

página abierta 2

Tapón de corcho natural... Sí.

**Miguel Angel García. Grupo de Alicante de WWF/Adena.
matrixma@terra.es**

Es sabido que el corcho procede de la corteza del Alcornoque (*Quercus suber*) como resultado de una adaptación natural para defenderse del fuego. El Alcornoque es un árbol que llega a alcanzar los 200 años y sólo crece espontáneamente en las dos orillas del Mediterráneo occidental, en Portugal, España, Francia, Italia, Túnez, Argelia y Marruecos. La Península Ibérica cobija más de la mitad de los alcornoques del mundo y España, tras Portugal, es el segundo país con mayor superficie de este tipo de ecosistema, con unas 725.000 hectáreas. El corcho se extrae sin dañar el árbol cada nueve años como mínimo. El 85% de la producción se destina a la producción de tapones para vino, suponiendo el 90% de los empleos que genera.

El corcho está constituido por células muertas cuyo interior se llena de un gas similar al aire. Este gas constituye casi el 90% del corcho, de ahí su levisimo peso y su compresibilidad. Las paredes de esas células están constituidas fundamentalmente por suberina y cerina, que lo hacen muy flexible y prácticamente ignífugo e imputrescible. Es impermeable, inodoro, resistente a los agentes químicos e inatacable por los líquidos, muy resistente a ataques de insectos, compresible y elástico, con extraordinaria capacidad de recuperación dimensional, escasa conductividad térmica, excelente aislamiento acústico y de vibraciones, muy liviano y con elevada resistencia mecánica.

Los beneficios del tapón de corcho podríamos esquematizarlos en 3 aspectos

1.- En cuanto al vino: No tiene rival en los procesos de crianza de los vinos, hasta el punto de que corcho y vino constituyen una conjunción indisoluble. A diferencia de los tapones sintéticos, metálicos o de cristal, la relación entre corcho y vino es una interacción dinámica, contribuyendo el corcho a una más compleja maduración del vino, al cederle compuestos orgánicos volátiles que enriquecen el olor y sabor. Tal es el caso de la vanilina, los elaginatós, las antocianinas y los antioxidantes polifenoles. Entre el 80 y el 99% de los encuestados como consumidores de vino, prefieren el tapón de corcho a otras opciones sintéticas (*The Great Cork Debate*, de la revista norteamericana "*Wine Spectator*", la empresa británica "*Wine Intelillence*" y la "*Federation Française des Syndicats Liège*").

2.- En cuanto a la conservación de la naturaleza: Los beneficios del mantenimiento y explotación sostenible de los alcornocales son incalculables. Se han censado más de 135 especies de flora en 1.000 m² de alcornocal. Además albergan numerosas especies de fauna, destacando el Aguila Imperial Ibérica, el Buitre Negro, la Cigüeña Negra, el Lince Ibérico, el Meloncillo, el Camaleón, la Gineta, el Ciervo de Berbería (el único ciervo africano) así como para millones de aves migratorias que invernan en ellos. Al igual que otros bosques, los alcornocales conservan el suelo, recargan los acuíferos, controlan la escorrentía y fijan CO₂. En este último aspecto es especialmente relevante su importancia porque al ser el corcho un material de larguísima duración es idóneo para "secuestrar" CO₂ durante largos periodos de tiempo. Además el alcornoque explotado para extraer corcho produce casi 5 veces más corcho que un ejemplar intacto, por lo que su utilización comercial supone aumentar su capacidad de fijación de este gas de efecto invernadero. Por último, son especialmente importantes, dadas sus características, como amortiguadores de los incendios forestales, frenando la desertización.

3.- En cuanto a la economía y modos de vida en torno a ellos: La cosecha de corcho y el resto de actividades desarrolladas en el alcornocal como la ganadería, la producción de derivados del cerdo ibérico, la recogida de setas, la producción de miel, de quesos de cabra, etc. han modelado las sociedades de estos parajes que mantienen usos tradicionales muy antiguos y originales. Se trata pues de un sistema que, bien gestionado, es sostenible, es decir, es capaz de mantener la economía a la vez que preserva el medio ambiente.

Por ello recomendamos que tanto productores como consumidores elijan tapón de corcho natural en sus vinos, al ser sin duda la mejor opción.

Guía Restaurantes

visitados diciembre 2007

- **(***) La Sort**, Moraira. **Robuchon es cliente.** Sobran las palabras. En la web.
- **(**/***) La Torre de Reixes**, Alicante. Muy serio. Y bueno. En la web.
- **(**/***) Tabarca**, Alicante. Espectacular el arroz con carrillera y verduras. En la web.
- **(**/***) Maestral**, Alicante. Mejorando. Elegante. En la web.
- **(**/***) Racó del Plá**, Alicante. Buena barra y arroces. En la web.
- **(*) Cervecería La Gamba**, Playa San Juan. Tapeo clásico. En la web.
- **(**/***) Gambrinus**, Teulada. Gran cocina autóctona. El mejor Gambrinus. En la web.
- **(**/***) Da Vinci**, Moraira, técnica, creatividad y estilo, visitadlo. En la web.
- **(***) Ca Pepe 1**, Moraira. Magnífico. Sibarita, como sus dueños. Hay que conocerlo. En la web.
- **(**/***) Graná**, Campello, Alicante. El mejor steak tartare. Arroces. En la web.
- **(*/**) Cacao**, Campello. Sencillo y original. Buen trato. En la web.
- **(**) Spoon**, Alicante. Cambia de local, pero sigue en su línea. En la web.
- **(**) G-Sús**, Alicante. Cervecería con calidad y buen precio. En la web.
- **(**/***) Murri**, San Vicente. Buen menú diario. Cocina creativa. En la web.
- **(**/***) Casa Pepe**, Playa S. Juan, Alicante. Cocina honesta mediterránea. En la web.
- **(**) La Taberna del Gourmet**, Alicante. Interesante wine bar. En la web.
- **(**) Pachá**, Alicante. De toda la vida. Antiguo de decoración, pero buena calidad y precio. En la web.
- **(**) El Rosario**, Madrid. Atractiva taberna, con buenas tapas, servicio y vinos por copas. En la web.
- **(**) Brel**, Campello, Alicante. Tratoria de calidad, cantidad y buen precio. Reforma magnífica. En la web.

(...) Poco interesante o sin calificar. (*) Correcto. (**) Bueno. (***) Muy bueno. (****) Excelente. (*****) Top.

RESTAURANTES EN LA WEB
visita

www.elsumiller.com

La Sort

Avda. de Madrid 1 03724 96 649 11 61

Moraira / Teulada / Alicante

Desde el pequeño bar de sus inicios, 1974, con la madre haciendo platos del día y arroces, hasta hoy, media un abismo. Recientemente reformado en cuando a decoración y distribución de los comedores, en un estilo actual, minimalista pero cálido. Aunque la sorpresa es la cocina. La misma desde la última actualización hace 18 años. Esto significa la enorme calidad y modernidad que supieron ver los **hermanos Moll, Joan y José**, para dotarse de lo mejor. 2 hornos de vapor, Rational, ronner, vacío, ... Evidentemente con mejoras y actualizaciones, como la excelente cámara de frío para el vino, con los motores fuera de la sala.

Sibaritas ejercientes, amigos personales de **Joél Robuchon**, que es cliente de la casa, por cierto, hay que aprovechar sus temporadas de la caza o los hongos, de la trufa o gastronómicas, además de su cocina de mercado, de pescados y elaboraciones cuidadosas y elegantes, para disfrutar y conocer platos difíciles de encontrar por estas latitudes.

La última comida, nos prepararon un excelente menú, que consistió en: Paté de hígado de faisán con cebolla confitada a la miel y vino tinto. Ensalada templada de perdiz con setas y jugo de escabeche y vinagreta suave de naranja. Crema de trufas y setas asadas al tomillo. Huevos poché sobre puré de patatas, láminas de trufa blanca y jugo de carne. **De nota muy alta.** Estofado de corzo al vino tinto con zanahorias y pasas. **Plato de la cocina clásica en su máximo esplendor.** De postre, una tarta caliente de naranjas con helado de vainilla de Veracruz. Crepes de pera con salsa de toffe. Soufflé de chocolate "Manjari" micuit. Muy buenos los tres. Maridamos con un Cava Torelló 225, novedad, un Finca Los Nevados Viognier, un Abadal Selección y un Tokaji Dicznoco 4 puttonyos.

Buen servicio en sala y muy bueno de sumillería. Reciente ganadores del I Concurso de Gin Tónicas de Gourmet Fest 07. Muy buena bodega. **Premio ASPA / Firavinum 07. Merece una visita.**

Gambrinus

Avda. Mediterráneo 80 965 74 11 12

Moraira / Teulada / Alicante

Magnífico. Sorprendente. Diferente.

Cuando me propusieron una maridaje de cervezas con platos típicos, autóctonos de la zona de Moraira, Alicante, en Gambrinus, torcí el gesto. Pero viniendo la recomendación de varios expertos gastronómicos y restauradores de la zona, acepté.

Su gran logro es buscar y conseguir la tipicidad del producto y las elaboraciones en estado puro.

Limpieza de fondos y sabores. **Raúl**, su jefe de cocina, formado en el Chaflán de Madrid, lo está haciendo muy bien.

Un bocado de sobrasada de Teulada con rúcula y mermelada de limón. Con Cruzcampo, Lager tipo Pilsen. Embutido típico, con Amstel, lager 100% malta. Sangre con cebolla, con Paulaner de trigo de alta fermentación. Lengua con niscalos con Legado de Yuste, abadía. Figatell de sepia y pistacho verde, con Fischer, lager de Alsacia. Bull asado, con Murphy's, stout irlandesa. Mullaor de pelleta, con Paulaner, lager de Munich. Puchero de pulpo en dos vuelcos. Primero el arroz caldoso, luego el pulpo, magnífico, con las verduras, con Heineken, lager 100% malta. De postres, Helado de casalla, limón y almendras, con Shandy limón, la Coca María de almendras, con Paulaner Salvator, uvas en aguardientes y pasteles de boniato.

Tipicidad en estado puro. Además, pescado del día de la lonja, buena carne, tapas, ... buena carta de vinos.

Muy buen servicio en sala.

Sorprende también, que en una cervecería se cuide tanto el vino. Buena selección, conservación, servicio y precios justos, constituyen una agradable sorpresa.

Precios muy sensatos. 25 / 30 €.

Merece una visita.

Villa Da Vinci

Ctra. Moraira Calpe, 3.5 965 74 86 31

Moraira / Teulada / Alicante

Bordeando el mar por una agradable carretera, se llega a este restaurante. Situado en un chalet rodeado de vegetación, de estilo neoclásico, con recuerdos de la época romana, decoración luminosa y algo kirch, no nos deja indiferentes de ninguna manera.

En verano, además, tenemos la opción de cenar en su agradable terraza jardín, con fuente y palmeras incluidas.

Rafa Soler, su joven e inquieto chef empieza a demostrar lo que es capaz de dar de sí. Después de su formación sería, estamos hablando de **Joel Robuchon, Martín Berasategui** o **Fermí Puig** y con una base familiar de conocimiento de la tierra y los productos de la zona, arroces, pescados, mariscos, Rafa crea su propia fusión entre la técnica y lo más rabiosamente actual y la cultura mediterránea milenaria de Moraira.

Su inquietud, ilusión y ganas continuas de aprender lo catapultarán, si sigue en esta línea, a cotas muy altas en la restauración. La última sorpresa, el diferente, equilibrado y atractivo menú diseñado para las recientes jornadas gastronómicas, **Gourmet Fest 07.**

Tomamos: Pulpo seco con bollit y berberechos con chirivía como snack's. Gnoquis de requesón, anchoas y hielo de pepino. Atún a media sal, tomate seco y pólvora de aceituna. Gamba plancha, pil-pil de lima y algas. Arroz meloso de bogavante, bacalao, patatas, coliflor y all i oli. Burret con coca-cola y limón verde. Lomo ibérico, yema, cebolla, mayonesa y trufa. Quesos valencianos con mistela de Teulada. Flan de yogurt, caramelo y cookies. Petit fours.

Buena carta de vinos. Bien seleccionados y correctamente servidos.

Buen servicio en sala, amable y profesional.

Precio medio, 60 €. Restaurante de calidad en continuo desarrollo. **Merece una visita.**

Cofradía Reino de la Monastrell

Cata de Riesling

Vita Domínguez

13



Vita Domínguez
Fernando Riquelme
Antonio Navarro

E

/ pasado martes 4 de diciembre la **Cofradía del Vino Reino de la Monastrell**, celebró su cata mensual, en el restaurante el Soto de Murcia. Se cataron 5 blancos de la variedad Riesling, 4 alemanes y uno francés. Analicemos lo catado:

Dr. Loosen, Riesling Bernkasteler Lay Kabinett, 2006
Blanco - 7,5 ° - 0,75 L.
Alemania / Mosela Saare Ruwer

La propiedad de Ernst F. Loosen produce algunos de los más famosos vinos del Mosela: unos blancos de gran carácter, con toda la complejidad de los mejores Riesling. Color amarillo limón, con algún destello verdoso. Nariz de intensidad media, fresco y agradable, con aromas de limas y citronela y algo de hierba fresca. Puede ser un agradable acompañante para la comida japonesa.

Schloss Johannisberger, Gelblack Trocken Riesling, 2005
Blanco - 13,0 ° - 0,75 L.
Alemania / Rheingau

En un terruño privilegiado -laderas sobre el Rhin en el antiguo reino de Carlomagno, con una **producción vinícola documentada hasta el año 817-**, la bodega Scholss Johannisberg forma parte del exclusivo club de las propiedades vinícolas más prestigiosas del mundo, a la altura de los más reputados domaines de Borgoña o Burdeos.

Con 35 ha de viñedo dedicadas exclusivamente a la variedad Riesling y con un amplio conocimiento de los procesos de la "podredumbre noble", el equipo que actualmente dirige **Wolfgang Schleicher** es capaz de elaborar grandes blancos, como este Riesling. Seco, de neta expresión varietal. La tipicidad de la riesling en estado puro. Amarillo con reflejos verdosos, muy frutal. Ligeramente ácido en boca. Muy joven todavía. En unos años, bien conservado, será un gran vino.

Schloss Johannisberger, Rottlack Kabinett Trocken, 2005
Blanco - 14,0 ° - 0,75 L.
Alemania / Rheingau

Muy similar al anterior, si se le nota el grado más de alcohol que posee, Es frutal carnoso y largo.

Dr. Thanisch, Riesling, 2004
Blanco - 9,5 ° - 0,75 L.
Alemania / Mosela Saare Ruwer

Los Riesling procedentes de la parcela de Bernkasteler Doctor pertenecen a la categoría de los **vinos más buscados del mundo**. Este ilustre pago alemán es prestigioso por la magnífica complejidad y mineralidad de sus vinos. La suavidad en boca es sostenida por una remarcable acidez que compensa de sobre los 66 g/l de azúcar residual. En nariz, aparecen aromas de fruta exótica e **impresionantes notas minerales**.

Domaine Ostertag 2005
Blanco - 0,75 L.
Francia / Alsacia / Riesling d´Alsace

Ostertag es uno de los jóvenes luchadores por la causa alsaciana. Inconformista, innovador, con una fuerte personalidad, borgoñón militante admirador de Dominique Lafon, experimentador insaciable, y sin pelos en la lengua. Todo esto le habrá causado más de un dolor de cabeza, aunque últimamente sus vinos están cada vez más en alza, obteniendo poco a poco el reconocimiento que se merecen. Color paja/limón. Aromas complejos de frutas blancas y de hueso, hinojos y un agradable toque de botritis. En boca resulta muy fresco, largo, equilibrado, nada empalagoso, con una acidez que le proporciona un perfecto equilibrio. **Elegante**.

Al finalizar la cata se brindó con **espumoso Galtea** de la Bodegas Serrano de Pozo Estrecho, elaborado con moscatel, chardonnay y malvasía por el método tradicional o champenoise. Resultó un espumoso atractivo, a pesar de su corta permanencia en botella. Felicitamos a Manolo Martínez gerente de dicha bodega por sus inquietudes y actividad.

13

CATA BODEGA SELECCIÓN

14

EL CAMPELLO

Como cada primer sábado de mes, **Bodega Selección Campello**, organiza una degustación de vinos, abierta a los aficionados, al lógico precio de 5 €. Creo que merece la pena asistir. En esta ocasión, más ruido que nueces. **El esfuerzo**, las ganas, el interés **de Esteban de la Rosa** es loable, pero, cada vez estoy más convencido, diría que absolutamente convencido, que los vinos de diseño actual no son vinos de guarda. Como ejemplo, sirva lo catado. **Teóricamente muy bueno**. En la práctica, vinos para quien le gusta el bouquet de reducción. Lo que, generalmente, no es mi caso.

Palomero 99. Ribera del Duero. Con una fruta semi oculta, básicamente grosellas y arándanos azules y negros. Los toques orgánicos, de animal, cueros, marcan la personalidad del vino. 8.25.

Vega Sicilia Único 1965. Ribera del Duero. Oportunidad de catar vinos como este, no son habituales, por lo que la visita ya merece la pena. El vino está absolutamente evolucionado. Caído de color, ido en lo demás. Afortunadamente, la calidad de la materia prima y la elaboración, todavía con atisbos de fruta roja y pimientas, unido a una alta acidez, conservan trazas del gran vino que fue. Sin calificar.

Ogga. 01. Mineral, terroir, fruta negra, arándanos, algún deje que podría confundirse con brett, creo que no, que era debido al bouquet de reducción y que con un buen jarreado el vino mejorará. Muy torrefacto y con la limpieza en boca de los balsámicos marcados. 8.25 / 10.

Pagos Viejos, Artadi, 97. DO Ca Rioja. Otra bodega mítica en la cata. Los frutos secos, almendras, avellanas, dominan nariz y boca. Un bouquet de reducción, marcado pero elegante está muy presente. Los toques de especias, clavo y maderas nobles, madera de sacristía, muy presentes, diferencian a este vino. 8.0 / 10.

Prado Enea 98, Gran Reserva. DO Ca Rioja. Esta especie, a punto de extinguirse, y habitualmente más baratos que los reservas, es un vino para nostálgicos. Color que debe tener. Es decir. No color. Brillante, evolucionado. Lo mismo que en nariz y boca. Ácido. Demasiado animal. 7.25 / 10.

Marqués de Velilla rva 96. Ribera del Duero. Los toques, toques no, dominio total, de animal y cuadra, descalifica al vino. 5 / 10.

Brumas. Vecprd en la DO Valle de Güimar, Tenerife. Listán blanco. Tipicidad y diferenciación, con el terroir muy marcado, pizarras y lava volcánica, fundamentalmente. Fresco y agradable en boca. 7.75 / 10.

Argés, Requena. Cava. Dulzón, en nariz y boca. Sin mayor interés, ni calidad. 6.5 / 10.

Rovellats, Cava. Magnun. Gran reserva. Muy bueno. Equilibrado, cremoso en boca, largo y estructurado, sin dejar de lado la frescura y buena integración del carbónico. 8.75 / 10.

Vía de la Plata. Vecprd. Extremadura, Almendralejo, Badajoz. Cítrico, dulzón, excesivamente amable. Sin defectos, pero sin emoción. 7.5 / 10.


Parató. Cava. Bueno, fresco, equilibrado. Buen cava, bien elaborado. 8.25 / 10.

Lenoble. Champagne. Blanc de blanc, es decir. Sólo de Chardonnay. Dulce, cremoso, mantequilla. También floral en nariz, el clásico brioche. Buen nivel. 8.50 / 10.

Raventós Rosell. Cava. El olor a medicamento, a farmacia, por lo que significa, no lo hace interesante. 5.5 / 10.

Magaña, Dignus 04. DO Navarra. Magnífico de color. Domina la Merlot. Fruta roja, madera marcada, cierta complejidad, buen peso de vino. Excesivo tostado de la madera, que además de dominio de los torrefactos, hacen al vino excesivamente amargo. 8 / 10.

Perlat 04. DO Mont Sant. Zona en auge, pero que no debe descuidarse. Buen color, pero excesivas suciedades, cuadra, brett. 4 / 10.

 **La Serrella 06**, DO Alicante. Nueva apuesta de la dinámica Vins del Comtat. Sobre una base de monastrell, el pinot noir y el petit verdot luchan por estar presentes. He catado 3 botellas en la última semana, casualidades de la vida. Este tenía una buena nariz, muy floral, boca fresca y con buen paso, pero todavía demasiado dulce y con algunos verdoros difíciles de disimular. Fácil de beber, eso sí, a no más de 14 ° C. 7.5 / 10.

Olvena 01, DO Somontano. De alguna manera se muestra muy entero, muy vivo. Tanto en fase visual, como en boca. Pero aquí, a pesar de los frescos balsámicos, el vino es flojo. Falto de estructura y de marcadores de calidad. Probablemente le pesan los años. 6 / 10.

Montcabrer 03. Sin DO. Antes de acogerse a la DO Alicante. Buen cabernet Sauvignon de cepas viejas y producción limitada. Muy entero, sabroso. Dominan aromas balsámicos, regaliz, pastilla Juanola (más propia de la syrah), pimientas, sobre un fondo de fruta roja madura. 8.25 / 10.

Borrasca 02. DO Alicante. Vino estrella de Salvador Poveda. Personalmente creo que cuando lo elaboren en la nueva bodega a punto de inaugurarse, será uno de los mejores vinos de Alicante. Buena fruta madura, ensamblada con acierto con madera muy tostada, de ahí el dominio de los torrefactos y excesivo protagonismo del chocolate, bombón inglés y chocolate negro. Pero, es un vino a seguir. Tiempo al tiempo. 8 / 10.

14

En definitiva, buena oportunidad para los aficionados para acercarse a vinos difíciles de encontrar, y para los profesionales, para compartir experiencias y seguir con la práctica diaria. La cata la hicimos juntos nuestro compañero **Juan Gallego**, sumiller ASPA y Rte L'Auberge de France y el que firma estas líneas.

by **Nacho Coterón**

Gourmet Fest 07

Moraira

Los días 6 al 9 de diciembre, en la marinera y mediterránea **Moraira**, ha tenido lugar **Gourmet Fest 07**.

Realmente ha merecido la pena el esfuerzo. Creo que ha sido un éxito total.

11 restaurantes, Eleven, Antoniet, Swiss Hotel, Da Vinci, La Sort, Gambrinus, Ca Pepe I, la Bona Taula, Café del Mar, La Sennieta y El Refugio, han ofrecido cada día su menú, diferente en cada restaurante, por el atractivo precio de **39 € + vinos**. En varios que he podido visitar, la nota ha sido muy alta. Me estoy refiriendo a **Ca Pepe 1, La Sort, Villa Da Vinci o Gambrinus**, este último con la sorpresa de una cocina autóctona de auténtico nivel y tipicidad, maridado con cervezas, y los tres primeros, plenos de creatividad, técnica y generosidad con el comensal.

Un show cooking cada día en la carpa instalada al efecto, dirigido por profesionales del nivel de **Vicente Patiño** (Sal de Mar), **Alfonso y Teo Mira** (Lavid), **Alberto Ferruz** (Segaria), **Mauro Barreiro** (Balea) o **Basilio Corral** (Art de la Cuina) se han saldado con un gran sabor de boca.

Concurso de Gin Tónicos, ganado por la representante del restaurante **La Sort**, como media a las puntuaciones a su Gin Tónico clásico y al fizz o creativo.

Catas maridaje de turrone y vinos, donde destacó el **Dulce Negra**, tinto dulce de monastrell de **Bocopa**, cata de dátiles, taller de los sentidos para los más pequeños, catas de vinos, muy buena la dirigida por **Jorge López Ligero**, ex de El Girasol y actual miembro del equipo de "A catarlo todo", etc.

Entrega de premios, realizada por miembros de la Corporación Municipal de Moraira / Teulada y reconocimiento a los organizadores, magnífica labor la de **Rafa Soler**, Da Vinci, **Manoli Calatayud** y **Quique García Albelda**, Ca Pepe 1 y **Joan Moll**, La Sort, recuerdo y homenaje a la tradición más "castiza" de la zona, con el recuerdo a los fundadores de La Sort y Antoniet y el Refugio, además de la entrega de los **Premios a la Crítica Gastronómica** a **Lluis Ruiz Soler**, Gourmetour e Información y a **Nacho Coterón**, Radio Alicante/SER, El Boletín Económico de la Comunidad Valenciana y ElSumiller.com y a la web **www.elsumiller.com**

Un cóctel cerró la semana de trabajo.

Hay que esperar con ganas las sorpresas que nos depararán en el 2008. Seguro, que son capaces de repetir el éxito de esta edición. Han conseguido un equipo con ilusión, preparación y clase, que conseguirá volver a posicionar a Moraira en el alto nivel de antaño.

Nacho Coterón

www.elsumiller.com

Guía Michelin 2008

16

Acaba de publicarse la Guía Michelin 2008. Este año con pocas novedades. Ningún nuevo "tres estrellas", un nuevo "dos estrellas" y catorce nuevos "una estrella", mientras que nueve pierden la que tenían en 2007.

Seis Restaurantes con tres Estrellas Michelin, 3 Catalanes y 3 Vascos:

Restaurante Can Fabes en Sant Celoni, Barcelona. Chef : Santi Santamaría - Web : canfabes.com

Restaurante El Bulli en Roses, Girona. Chef : Ferran Adrià - Web : elbulli.com

Restaurante Sant Pau en Sant Pol de Mar, Barcelona. Chef : Carme Ruscaldeda - Web : ruscaldeda.com

Restaurante Arzak en San Sebastián, Guipúzcoa. Chef : Juan Mari Arzak - Web : arzak.info

Restaurante Martín Berasategui en Lasarte, Guipúzcoa. Chef : Martín Berasategui - Web : martinberasategui.com

Restaurante Akelarre en San Sebastián, Guipúzcoa. Chef : Pedro Subijana - Web : martinberasategui.com

Con dos Estrellas Michelin, de 9 integrantes pasan a diez:

"Nuevo dos Estrellas" **Restaurante Abac** en Barcelona. Chef : Xavier Pellicer - Web : restaurantabac.com

Restaurante Tristán en Puerto Portals, Calvia, Mallorca, Baleares. Chef : Gerhard Schwaiger

Restaurante Atrio en Cáceres, Extremadura. Chef : Toño Pérez - Web : restauranteatrio.com

Restaurante El Poblet en Denia, Alicante. Chef : Quique Dacosta - Web : elpoblet.com

Restaurante Mugaritz en Rentería, Guipúzcoa. Chef : Andoni Luís Aduriz - Web : mugaritz.com

Restaurante Zuberoa en Oiartzun, Guipúzcoa. Chef : Hilario Arbelaitz - Web : zuberoa.com

Restaurante El Celler de Can Roca en Girona. Chef : Joan Roca - Web : cellercanroca.com

Restaurante La Broche en Madrid. Chef : Sergi Arola - Web : labroche.com

Restaurante Santceloni en Madrid. Chef : Santi Santamaría - Web : restaurantesantceloni.com

Restaurante La Alquería de Hacienda Benazuza en Sanlúcar la Mayor, Sevilla.

Los restaurantes con una Estrella Michelin por primera vez:

Restaurante Azurmendi de Larrabetzu, Vizcaya. Chef : Eneko Atxa - Web : azurmendi.biz

Restaurante El Molino de Urdaitz en Urdaitz, Navarra. Chef : David Yárnoz - Web : elmolinourdaniz.com

Restaurante Kokotxa en San Sebastián. Chef : Daniel López - Web : restaurantekokotxa.com

Restaurante Kursaal en San Sebastián. Chef : Raúl Cabrera - Web : restaurantekursaal.com

Restaurante Comerç 24 en Barcelona. Chef : Carles Abellan - Web : comerc24.com

Restaurante Els Casals en Sagás, Barcelona. Chef : Oriol Rovira - Web : hotelelscasals.com

Restaurante Massana en Girona, Cataluña. Chef : Pere Massana - Web : restaurantmassana.com

Restaurante Retiro da Costiña en Santa Comba, A Coruña. Chef : Jesús García

Restaurante Yayo Daporta en Cambados, Pontevedra. Chef : Yayo Daporta - Web : yayodaporta.com

Restaurante Villena en Segovia. Chef : Julio Reoyo

Restaurante Ramiro's en Valladolid. Chef : Jesús Ramiro

Restaurante El Club Allard en Madrid. Chef : Diego Guerrero - Web : elcluballard.com

Restaurante Calima en Marbella, Málaga. Chef : Dani García - Web : restaurantecalima.es

Restaurante Arrop en Gandía, Valencia. Chef : Ricard Camarena - Web : arrop.com

Y por último los restaurantes que pierden la Estrella que tienen son:

Restaurante La Posada de la Casa del Abad en Ampudia.

Restaurante Aldebarán en Badajoz.

Restaurante Koldo Royo en Mallorca.

Restaurante Jean Luc Figueras en Barcelona.

Restaurante Gallery Paladares en Gijón.

Restaurante Carballeira en Lleida.

Restaurante Casa d'a Troya en Madrid.

Restaurante Mesana en Marbella.

Restaurante Chez Víctor en Salamanca.

Evidentemente todos conocemos más de uno y de dos que merecían la estrella. Por ejemplo, La Sirena de Petrel. Afortunada y mercedamente, **La Finca, L'Escaleta, Casa Alfonso o Casa Pepa** siguen con la suya. Aunque, os aseguro, más de uno merece la segunda estrella.

Hablando de turismo

17

Tomás Mazón

Prof. Titular de Sociología del Turismo, Universidad Alicante. tomas.mazon@ua.es

EL TURISMO EN EL LITORAL SUR DE ALICANTE

Continuando con el tema del pasado mes, en el que analizo las opiniones expresadas por 45 agentes sociales de Santa Pola, Guardamar del Segura y Torrevieja, sobre el modelo turístico que se ha establecido en esta zona, ofrezco en este boletín una segunda parte de las entrevistas que se realizaron.

En primer lugar, decir que **la estacionalidad** que acompaña al modelo turístico-residencial también ha sido objeto de reprobaciones por parte de los agentes sociales de la zona, a la que califican de "muy negativa". La estacionalidad provoca que en las épocas de mayor ocupación se sufra una gran aglomeración de visitantes que no está bien vista por los entrevistados. Manifiestan que "en los momentos de mayor aglomeración los autóctonos se sienten incómodos por la invasión de paseos, cafeterías, playas, etc.", al tiempo que "en verano es imposible andar por la calle". No es más que una de las características del turismo residencial, exceso de gente en verano y un gran vacío a lo largo del resto del año. Dicen que "en invierno al pueblo le sobra todo, en verano los servicios fallan por completo", ya que "los servicios se saturan en verano", manteniendo algunos entrevistados que "en agosto es cuando peor turismo se tiene" y que este modelo turístico "impide el desarrollo normal de cualquier localidad al impedir ofrecer para tan poco tiempo todos los servicios". En definitiva, se trata de que con el modelo turístico implantado se han creado dos pueblos diametralmente opuestos "un pueblo en verano y un pueblo en invierno, completamente diferentes".

Las reprobaciones también alcanzan a la **falta de interés** que se ha tenido **en la creación de infraestructuras de ocio**, básicas para la industria turística, aunque alguno justifica este claro déficit con el argumento de que "es muy complicado planificar actividades cuando no hay gente", motivo por el cual "faltan servicios de ocio". Lo cierto es que hay una casi total coincidencia entre los entrevistados sobre la insuficiencia de actividades de ocio, "no hay oferta de ocio ni para los hijos ni para la gente de hasta 45 años", de tal forma que "hay gente con tiempo libre pero no hay actividades" y que el turista "no va a mover un dedo, hay que tentarlo con nuevas cosas para fomentar el gasto", expresando, asimismo, que "hay falta de oferta de ocio, de lugares donde gastar el dinero y esto lleva al aburrimiento y se van a otras localidades a gastar y pasarlo bien", lo que, consecuentemente, lleva a que "la gente se aburre si tiene que estar aquí un mes seguido" y esto no es bueno ni para el turismo ni para la economía ni para el trabajo de la zona. En definitiva que el turismo residencial "sería bueno para los comercios y restaurantes si fuera más prolongado, pero no es así, el pueblo está casi siempre vacío y cuando vienen nos falta pueblo y es incómodo vivir así".

Finalmente, sobre el modelo turístico hegemónico en la zona, que es **el turismo residencial**, expresan que "**se va a menos**, con una mala urbanización que hace que la gente se desvíe a otros destinos", señalando toda una serie de problemas que se han manifestado con este tipo de desarrollo. Uno de ellos, sobre el que han insistido reiteradamente, es que los extranjeros tienen una tendencia muy acusada de "formar guetos", o lo que es lo mismo, una especie de aislamiento de la sociedad local, con los efectos negativos que esta situación lleva aparejada. Problemático es también para los ayuntamientos el que hay que afrontar una "mayor generación de residuos", así como una "mayor contaminación" y "consumo de agua".

Por último, un buen número de agentes sociales entrevistados son de la opinión de que con el desarrollo inmobiliario se ha "**destrozado la costa**", que el crecimiento urbano ha traído "**más inseguridad procedente de ciudadanos de los países del Este de Europa**", hasta el extremo de que "el incremento de la delincuencia ha ido espantando al turismo" ya que "los turistas que vienen aquí a terminar sus vidas, de una manera tranquila y con sol, se están encontrando con que les están asaltando, que tienen robos y entonces, se van".

Como pueden ver, un panorama poco esperanzador en el que ha primado la improvisación, la ausencia de una adecuada planificación urbanística y turística, la especulación y la confusión, hasta los últimos extremos, entre el turismo y las promociones inmobiliarias.

¡FELICES NAVIDADES!

17



ARDBEG

10 AÑOS / Islay

La destilería de Ardbeg sita en Islay se salvó del desastre económico cuando hace apenas 10 años Glenmorangie PLC adquirió la misma.

Fundada en 1815, siempre se distinguió por el malteado que imprimía a la cebada con aprovisionamiento de las famosas turberas de la zona, ahora han quedado externalizados realizándose el malteado en Port Ellen.

Si bien reúne características propias de los whiskys de malta de Islay, el toque salino y Yodado, tiene su sello particular, bien apreciado por sus conocedores, que formamos una legión.

Dentro de su política de difusión del amor por el Ardbeg y de la conservación de sus valores y características a lo largo de los años venideros creó en el año 2000 lo que denomina el Comité o la comisión; foro de reunión de los amantes del Ardbeg donde además de catas virtuales, se realizan actividades para sus miembros e igualmente ediciones singulares de este preciado licor.

En el 2008, este que presentamos **ha sido considerado por Jim Murray el mejor malta del mundo**, dentro de su célebre guía de "The Whisky Bible 2008".

Y no es un whisky caro, pues se puede encontrar en muchas tiendas especializadas.

Notas de cata

Color: Dorado pálido.

Nariz: Aroma de brezo, mar y Yodo . Con un suave ahumado que recuerda vagamente al alquitrán. Aroma complejo.

Cuerpo: Medio, con un toque aceitoso.

Boca: Ataque seco, recuerdos de te de bergamota, brezo, heno y con integración de unos ahumados elegantes. Ligeramente sávido y picante. Largo post gusto.

VISITA NUESTRA WEB
de
whiskies

www.elsumiller.com
whiskies
noticias whiskies

- **Enero (14.01.08).**– Cata de frutas y plantas aromáticas. Sede ASPA, 19.00 horas. Dirige Joaquín Grau, Campeón del Mundo de Coctelería.
- **Febrero (04.02.08).**– Cata de quesos. Maridaje. Sede ASPA, 19.00 horas. Dirige Juan Gallego, Sumiller Internacional, Rte L'Auberge de France.
- **Febrero (11.02.08).**– Cena Anual ASPA. Palacete de la Seda, Santa Cruz, Murcia. Pondremos bus.
- **Marzo (03.03.08).**– Cata vinos españoles gama alta. Sede ASPA, 19.00 horas. Dirigen Nacho Coterón / David Blanco. Sumiller Internacional y crítico gastronómico / Sumiller Internacional, Rte Club de Golf Bonalba.
- **Marzo (10/14.03.08).**– Alimentaria 08. Posibilidad de organizar viaje a Barcelona.
- **Marzo (31.03.08).**– Asamblea Anual ASPA.
- **Próximas catas:** Pimientas. Maridaje Chocolates/aguardientes/vinos.

A todos los que hacéis posibles las catas y actividades de la ASPA:

Mar Carrillo, David Blanco, Javier López León, Javier Rabadán, Juanma Zurita, Manolo Muñoz.

A los que nos echáis una mano en la web o en *ElSumiller.com* o en *Firavinum*:

Joaquín Grau, Quique García Albelda, Toni Pérez Marcos, Vita Domínguez, Santi Bronchales, Luigi Medrano, Rafa Soler, Alberto Coterón, Carolina Coterón, Tomás Mazón, Lluís Ruiz Soler, Álvaro Cerrada, Café Cantante, Juan Gallego, Juan Portolés, Paco Bernabé, Vicente Hipólito

y a tantos y tantos amigos "casi" anónimos, queremos

daros las GRACIAS
por estos
50 números de ElSumiller.com.

nachocoteron@hotmail.com

C/ Fernando Ferrándiz 2
03560 El Campello, Alicante
629 66 81 96 / 965 639 181

www.elsumiller.com

...
ASPA EVENTOS S. L.

Organización de actividades relacionadas con el vino y la gastronomía

visita nuestra web

www.elsumiller.com

