

nº 51

febrero

2008

ElSumiller.com
Publicación mensual
Nº 51
Febrero 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

Adjunta a dirección
Mar Carrillo

Diseño portada
Anyma Comunicación

Colaboradores fijos

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

Colaboradores

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

Sumario

Editorial, P 1
Cócteles, P 2
Cata de frutas, P 3
Noticias, P 4, 5, 6, 7
Picaetas, P 8
Dieta Mediterránea, P 9
Novedades Barcelona, P 10
Restaurantes visitados, P 11
Crítica de Restaurantes, P 12
Cata Reino Monastrell, P 13, 14
Cata de Vinos, P 15
De tapas por Granada P 16, 17
Turismo, P 18
Whiskies, P 19
ASPA actividades, P 20

Catando y viajando

Catar más de 70 frutas y plantas aromáticas para descubrir estos marcadores cuando analizamos un vino u otro producto, es, diría, que necesario. En **la ASPA** lo hemos hecho por segunda vez y os animamos a repetir la experiencia.

Como experiencia es **pasear por la Granada milenaria**, y colmarnos el espíritu de historia, arte y tapas. Visítadla, no os defraudará.

Aunque quizás sí lo haga más de un sitio de **Marbella**. Os sugerimos para no errar, La Hacienda o Marisquería Santiago, ambos muy buenos.

Otras opción es acercarnos a conocer **novedades en Barcelona**. Qué mejor que hacerlo de la mano de un chef de categoría y fino gourmet, como es **Rafa Soler**.

Os proponemos también algunas sugerencias en los **restaurantes visitados este mes**, que podréis ampliar en nuestra web, www.elsumiller.com.

O catar. **Catar mucho**. Desde blancos con crianza españoles, luces y sombras, a vinos de la Comunidad Valenciana, ya con un espléndido nivel, muestras recibidas, los mejores vinos gallegos en Galicia Calidade y mucho más.

Y, por supuesto, **turismo, cócteles, whiskies**.

Sin olvidarnos de las **noticias y picaetas**.

Descubramos entre todos sitios, platos y vinos que merezcan la pena. Si tenéis alguno, sea de donde sea, hacédnoslo llegar.

Nacho Coterón
www.elsumiller.com

Elbarman

Joaquín Grau Campeón del Mundo de Coctelería

La aviación norteamericana desarrolló un dispositivo que buscaba probar la resistencia del vidrio del parabrisas de aeronaves y consistía en una especie de cañón que disparaba un pollo muerto en dirección al vidrio del avión.

El disparo era exacto y reproducía la velocidad con la cual un ave alcanzaría el avión en vuelo. Si el parabrisas resistía la prueba del impacto del ave, entonces soportaría una colisión con un pájaro en un vuelo real. El dispositivo funcionó perfectamente en todas las pruebas efectuadas en Estados Unidos.

Estudiosos de la RENFE, que estaban desarrollando una locomotora para el AVE Córdoba-Málaga, se interesaron por el cañón de pollos, pensando en aplicar la idea a los parabrisas de su nuevo tren.

En el primer tiro, el pollo reventó el vidrio frontal del tren, quebró el panel de instrumentos, estropeó la silla del ingeniero, hirió a dos técnicos y voló hasta el fondo de la locomotora, estrellándose en la pared trasera y dejando un profundo agujero en la chapa.

Los ingenieros de la RENFE quedaron completamente perplejos con el sorprendente y violento resultado. Documentaron la escena en detalle, produjeron fotos digitales, grabaron declaraciones de testigos oculares, elaboraron documentos técnicos y enviaron toda la información a los Estados Unidos, preguntando qué habían hecho mal.

Los técnicos estadounidenses estudiaron cuidadosamente la documentación recibida y respondieron en un e-mail seco y directo:

"Descongelen el pollo, coño"

BARRACUDA

Un golpe zumo de limón.
Un golpe Brandy.
1/3 Zumo de piña.
2/3 Ron blanco.
Batir en Coctelera con hielo cubitos.
Servir en vaso Delmonico lleno de hielo picado.
Añadir un golpe de granadina y rellenar con cava bien frío.

BELLA EASO

Original de Enrique Palacios

1/6 Vermouth seco.
1/6 Cherry Brandy.
1/6 Grand Marnier.
3/6 Ron Bacardi blanco.
En vaso mezclador con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel.

Una pareja de campesinos va al ginecólogo. El marido le dice al médico:

"Mire doctor es que tenemos un problema: mi mujer y yo queremos tener condescendencia pero no sabemos si es porque soy omnipotente o mi mujer es histérica. Anteriormente habíamos ido a otro doctor y nos dijo que mi mujer tenía la vajilla rota y la emperatriz subida y como además la operaron de la basílica balear, no sabemos si eso puede influir".

Y el hombre continuó: "También a mi hace años me operaron de la protesta y a lo mejor eso me ha dejado escuelas en el cuerpo.

Nos recomendaron ir a un médico de la capital que era muy bueno. En esa Consulta a mi mujer le hicieron una coreografía y el médico nos dijo que no veía nada raro. Nos volvimos para aquí y otro doctor nos recomendó hacer vida marítima y nos fuimos a la costa, y en todas las playas hacíamos vida marítima pero nada. Además mi mujer ha ce tiempo tuvo un alboroto y le nació el fétetro muerto y a lo mejor eso ha influido. Pero yo creo que mi mujer es frigorífica, porque nunca llega al orégano".

Después de escuchar al marido, el ginecólogo contestó:

"Me parece que usted lo que tiene es un problema de especulación atroz"

CAMPECHE

Original de José Manuel Molero

Gotas de Cointreau.
Gotas de Orange Cusenier.
1/2 Whisky Haig`s
1/2 Vodka Smirnoff.
En vaso mezclador con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel.
Piel de naranja "Twisted" sobre el trago.

CANAIMA

Original de Fermín Hernandez

1/8 Curaçao Triple Sec.
3/8 Vermouth blanco Dulce.
4/8 Ron añejo cacique.
En vaso mezclador con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel.

Buen provecho para todos y hasta el próximo boletín.

Joaquín

aspa

cata frutas y hierbas aromáticas

No es fácil, ni mucho menos, organizar una cata como la última en ASPA.

Entre **Joaquín Grau**, experto en frutas exóticas, **David Blanco** y el que firma estas líneas, tratamos de analizar una a una más de 70 frutas y plantas aromáticas con relación directa con aromas que podemos encontrar en la cata de vinos.



En primer lugar repasamos algunas uvas características y sus aromas "primarios". Desde blancas, como la moscatel, sauvignon blanc, chardonnay, riesling, gewürztraminer ... a tintas, cabernet sauvignon, merlot, tempranillo, syrah, petit verdot, garnacha, monastrell, para luego memorizar estos aromas directamente en las frutas de la cata.

Además de frutas, buscamos levadura de pan o frutos secos, chocolates o hierbas aromáticas, para identificar también aromas secundarios y terciarios en los vinos.

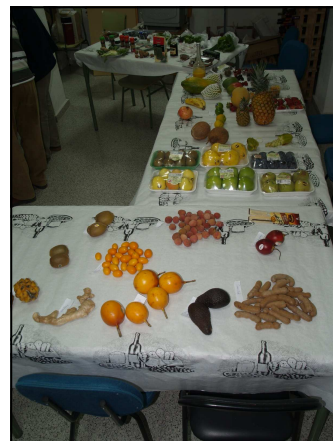
La papaya o lechosa, maracuyá o fruta de la pasión, dos tipos diferentes, tamarindo, litchis, mangos, kiwis verdes y dorados. alquequenjes, quinquat, piña baby o de Madagascar, ... o fresas, frambuesas, grosellas y arándanos, aquí, desgraciadamente nos fue imposible encontrar los blancos, rojos, azules y negros con las enormes diferencias entre ellos,

distintos tipos de peras, melones, manzanas, que diferencia entre una Granny Smith, una Reineta, una Red Chief y una Verde Doncella, por ejemplo.



Menta o hierbabuena, canela y vainilla. Un mundo de sensaciones. Creo que el esfuerzo organizativo y los 250 € de inversión, merecieron la pena. Además de la cata final, por supuesto.

Menta o hierbabuena, canela y vainilla. Un mundo de sensaciones. Creo que el esfuerzo organizativo y los 250 € de inversión, merecieron la pena. Además de la cata final, por supuesto.



La jornada la completamos catando los cinco mejores vinos gallegos, ganadores del **concurso anual Galicia Calidade, 2007**.

Luces y sombras, pero sobre todo, descubrimiento de novedades a precios sensatos, lo que no es poco.

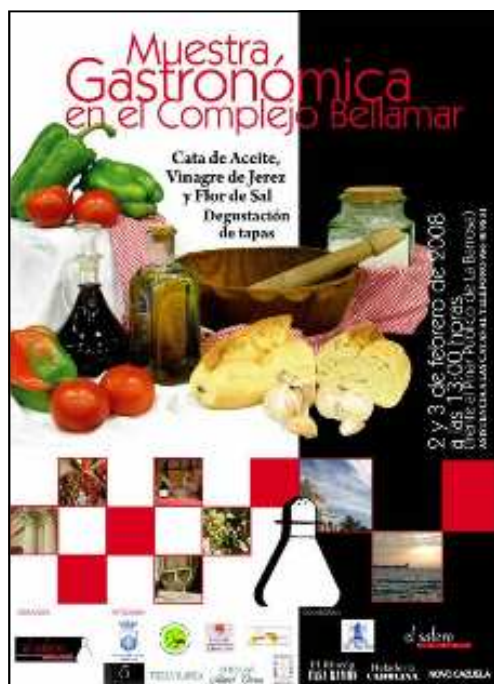
4 blancos y un tinto componían la muestra.

Flor de Vides 06, DO Ribeiro, Albariño, Torrontés y Treixadura, **Grego e Monaguillo 06**, DO Monterrey, Godello, **Casal Novo 06**, DO Valedoras, Godello, **Eidos de Pedriñán 06**, Rías Baixas, Albariño y el tinto **Algueira** de la DO Ribeira Sacra.

En general buena calidad y tipicidad, con excesos de acidez. El Grego e Monaguillo, seleccionado como el mejor en la cata gallega, fue el peor en la nuestra, debido a la levadura seleccionada tan evidente, las notas de plátano lo delataban.

Buena oportunidad de conocer lo último que se está haciendo en la cada vez más activa y mejor Galicia.

Nacho Coterón
www.elsumiller.com



Hazte miembro de ASPA

Si eres profesional, sumiller, camarero, trabajas en una tienda especializada o te dedicas a este mundo del vino y la restauración, aprenderemos juntos y haremos más cosas si te haces socio de ASPA, la **Asociación de Sumilleres de la Provincia de Alicante**.

Si te interesa el tema, eres aficionado, pero te da pelín de corte, tienes la opción de ser socio no profesional, asistiendo a todas las catas, cursos y actividades de la ASPA. Piensa que ninguno hemos nacido sabiendo.

Catas mensuales de muy alto nivel (ginebras, espirituosos, espumosos, aceites, aguas, vermús, vinos de todo tipo ...), muchas veces con mayor frecuencia para catar referencias recibidas, visitas a bodegas, cursos específicos, participación en nuestra Feria del Vino, Firavinum, ya por su XVI edición y por supuesto, la web, y el boletín mensual, EISumiller.com.

Entra en la sección ASPA en nuestra web, www.elsumiller.com y tendrás información sobre cómo hacerlo.

Animáte. Te será útil y lo pasarás bien. Lo pasaremos bien.

Sustitutivo del hielo en el whisky.

La re leche, con perdón, lo que se le ha ocurrido a un parroquiano americano, de esas que hacen historia, dándoles a los escoceses en lo que más le duele. Si en eso, en cómo se bebe el whisky. Los puristas habían desaconsejado tomar un buen whisky con hielo, si este no tenía garantizado su condición de sometido a ósmosis, pues de lo contrario el hielo podía perjudicar a los aromas del destilado. Pues aquí viene la gracia. Como fuera de Escocia o lugares septentrionales donde estemos fresquitos difícil es imaginar echarse al colete un malta sin hielo, so pena de sufrir irritaciones en la traquea o una subida de acidez que no invite a continuar. Solución: le ponemos a la bebida un "on de rocks", o mejor dicho, unas auténticas **rocas de granito** pulido en forma de dado, que previamente habremos enfriado en el congelador.

El granito enfriará nuestro malta, pero no introducirá ningún elemento extraño. Para darle caché al asunto lo introducimos en una vistosa cajita de madera con sus dos vasos tallados. ¡Y ala a venderlo por 75 dólares!

Quienes deseen más información consulten su pagina web www.sippintherocks.com.

Javier López León

Madrid Fusión 2008

En el Palacio Municipal de Congresos, en la Avenida Capital de España, Madrid, ha tenido lugar los días 21 al 24 de enero de 2008, la VI Cumbre Internacional de Gastronomía, **Madrid Fusión 2008**.

La cuota de inscripción de **590 €**, más 10 € cada conferencia a la que se ha podido asistir. Numerosos actos, como premios, concursos, catas, lecciones magistrales ...

El genoma de la cocina contemporánea, la ternera del bravo, el futuro de la cocina on line, la venta de vinos por Internet ...

Como siempre, con la presencia del genio **Ferrán Adriá** y todos los grandes del mundo.

Varias alicantinas de pro, Mari Carmen Vélez, restaurante La Sirena de Petrel, con sus all i olis de foie o de chocolate, M José San Román y sus variaciones con el azafrán ...



MASTERS OF WINE EN VINOBLE 2008

Masters of Wine de Reino Unido, Holanda, Bélgica, Sudáfrica, Francia, Finlandia, Noruega y Australia visitarán la VI edición del Salón de los Vinos Nobles que se celebrará en Jerez de la Frontera los próximos 25 a 28 de mayo.

Su presencia es una muestra más del interés que despierta Vinoble en los medios profesionales del sector vitivinícola.

El Instituto Masters of Wine es una de las instituciones más valoradas del mundo del vino. Una organización nacida en 1953 para promocionar los más altos niveles de calidad y excelencia en el vino que hoy cuenta con sólo 265 miembros en 20 países del mundo. Para acceder a este exclusivo club, los candidatos deben superar un exhaustivo examen y demostrar profundos conocimientos en producción, comercialización y consumo del vino.

Los Masters of Wine son respetados y cualificados prescriptores de opinión. Entre sus miembros figuran compradores, periodistas, consultores, productores ... que ejercen su liderazgo en prensa, grandes compañías, concursos internacionales y otros muchos

El próximo mes de mayo estarán en Jerez de la Frontera Masters of Wine como John Salvi y Colin Gent, de Francia; Sarah Jane Evans, de Reino Unido; Frank Smulders, de Holanda; Essi Avellan, de Finlandia; Fiona Morrison, de Bélgica; Arne Ronold, de Noruega; Cathy van Zyl, de Sudáfrica o David Le Mire, de Australia.

Todos ellos – periodistas e importadores– han confirmado su asistencia a la **VI edición de Vinoble**.

VINOBLE

25, 26, 27 y 28 de Mayo de 2008. Jerez de la Frontera, Cádiz.



Durante la celebración de **VINOBLE 2008** tendrá lugar el **Congreso Internacional de Sumilleres**, en el que se tratarán los temas relacionados con la profesión y el conocimiento y promoción del vino, particularmente los generosos, licorosos y dulces especiales. Esta actividad, que se celebrará un día antes del Salón, "reforzará la imagen internacional de Jerez como capital mundial del vino en todos los sentidos".

Además la edición de 2008 contará con la presencia de 3 nuevos países, México, Turquía y Jordania, con lo que serán 22 los países participantes. Cabe recordar que VINOBLE 2006 convocó a 19 países, 85 stands, más de 400 bodegas, 1200 vinos, 291 periodistas acreditados y

Club de vinos 9.90

Dirigido por Ernesto Gallud, se acaba de constituir un nuevo club de vinos, el 9.90. Hace más de un año, un grupo de antiguos alumnos apasionados del vino, hemos puesto en marcha el Aula Abierta del Vino en la Asociación de Antiguos Alumnos del Instituto de Empresa. En cada una de estas Aulas hemos realizado un concurso de vinos, donde se ha elegido los mejores vinos, cada uno de los vinos finalista se ha puesto a disposición de los antiguos alumnos y amigos del IE a través de www.entidaddevinos.es con un éxito notorio, ya que se puede adquirir vinos muy particulares a precio de bodega y ello es merecedor de numerosas felicitaciones.

Tras este periodo y con una magnífica relación con cientos de bodegas, hemos decidido poner en marcha un Club de Vinos de lo más especial. el club "9,90" Una oportunidad realmente única de conseguir los mejores vinos a unos precios de excepción, aunque sinceramente lo que buscamos no es precio, sino la calidad diferenciadora que permite a muchos apreciar características especiales y poder presumir de ello. Las selecciones de bienvenida que te presentamos, serán enviadas en la primera semana de Febrero. Los envíos de Enero se cierran el día 30 de enero, por ello si quieres aprovechar debes enviarnos tu inscripción antes del 30. Una vez recibida tu solicitud de inscripción, recibirás un e-mail con otras promociones exclusivas para los socios del Club, así como una invitación para pertenecer a nuestro comité de cata. Si precisas cualquier información adicional, no dudes en contactar con nosotros al 912938930. Esperando tenerte pronto entre nosotros, recibe un cordial saludo

Ernesto Gallud. Director.



Una lectora de Valencia, Belén, nos envía esta foto de un PX, Viña 25, botella 202, de hace 40 años, que ha podido catar. En perfectas condiciones y tipicidad de la PX. ¡Qué envidia, Belén! Buen detalle, es que al escribirles la propietaria de los PX un e-mail a la bodega, estos han contestado a vuelta de correo dándoles los datos que ellos tenían en sus archivos. Bien por **Domecq**.

E V O L U - CIÓN MUY POSITIVA

DE LAS VENTAS
DE VINO EXTE-
RIOR ESPAÑOL.

CRECIMIENTO
DEL 12% EN
VALOR Y DEL
4,3% EN VOLU-
MEN

Según datos de la Dirección General de Aduanas, analizados por la **Federación Española del Vino**, las exportaciones españolas de este producto aumentaron durante los diez primeros meses del año 2007, un 12% en valor y un 4,3% en volumen, hasta los **1.471 millones de euros** y los **1.240 millones de litros** respectivamente. El precio medio aumenta un 7,3%, fijándose en **1,19 euros por litro**.

Evolución positiva por tanto de las ventas exteriores de vino español, con mayor crecimiento del valor que del volumen.

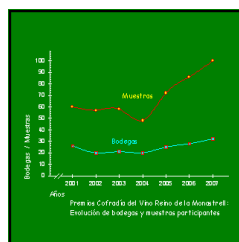
En términos de valor, se han facturado 157 millones de euros más que en el mismo periodo de 2006 (+12%).

Este fuerte crecimiento se explica por la buena marcha de los espumosos y cavas, de los que se han facturado 52 millones de euros más (+25%), de los vinos de mesa a granel, por crecimiento de los blancos (+35%), de los vinos de mesa envasados, entre los que destacan los tintos (+12%) y de los vinos con denominación de origen envasados (+10,6%).

En términos de volumen, se han exportado 51 millones de litros más que durante el mismo periodo de 2006, lo que supone un crecimiento del 4,3%.

En este caso destacan también los espumosos y cavas (+12%), los vinos con denominación de origen envasados (+5,8%), los vinos de mesa envasados (+5,6%) y los vinos de mesa a granel (+2,7%), todos ellos creciendo en menor medida que en términos de valor, lo que eleva sus precios medios

Convocatoria del VIII Concur- so "Premios Cofradía del Vino Reino de la Monastrell"



Los "Premios Cofradía del Vino Reino de la Monastrell" constituyen una referencia necesaria de los vinos elaborados con esta variedad, debido a la alta consideración alcanzada, entre aficionados y especialistas del vino desde el comienzo de sus convocatorias, quienes le han otorgado un amplio reconocimiento y confianza en sus valoraciones. Al mismo tiempo, las propias bodegas realizan una estimación muy positiva, como refleja su creciente participación, con un destacado incremento en el número de vinos presentados. Además el desarrollo del concurso y los premios obtenidos por los vinos más puntuados tienen una importante audiencia en los medios de comunicación nacionales.

Este conjunto de factores hacen que el concurso sea cada vez más competitivo, con una importante revalorización de los resultados. La competitividad tiene su origen en la fuerte dinámica del sector, en particular en la producción de vinos con personalidad específica, como son los elaborados con la variedad Monastrell, que se imponen sobre la inclinación hacia la homogeneidad de las elaboraciones obtenidas con otras variedades, de cultivo generalizado.

La calidad y personalidad de estos vinos constituyen la trascendencia fundamental del certamen; el prestigio alcanzado corresponde a la alta calidad de los vinos participantes, que es consecuencia del interés de viticultores y bodegueros en las elaboraciones, con iniciativas de actualización y constante renovación, en preparación personal, técnicas aplicadas (agronómicas y enológicas), así como en los medios e instalaciones.

Los "Premios Reino de la Monastrell" constituyen una competición específica, con carácter abierto y amplio, que permite contrastar y valorizar los vinos de Monastrell elaborados en todo el ámbito nacional, como resultado de las capacidades, el trabajo y el arte de los profesionales del vino.

Con el espíritu de limpia competición, tradicional en este certamen, se convoca la octava edición del concurso oficialmente reconocido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Con confianza en el buen trabajo de los agricultores y bodegueros que trabajan esta variedad, invitamos con entusiasmo a participar en este concurso, que permitirá valorizar de forma específica la extraordinaria calidad y diversidad de los vinos de Monastrell.

Como siempre, el **Palacete de la Seda**, C/ Vereda del Catalán s/n, Santa Cruz, Murcia, dirigido por **Paco Fuentes**, acogerá la celebración de este concurso nacional.

La Ministra de Agricultura defiende y promueve la singularidad del sector vitivinícola, y consigue el apoyo unánime del resto de productores europeos

Solicita la exclusión del producto de la normativa general de etiquetado al estar cubierto por la específica

La normativa vitivinícola garantiza la seguridad de los productos y la correcta información a los consumidores sobre los mismos

La FEV está muy satisfecha con la iniciativa, totalmente en línea con la filosofía del sector

La Federación Española del vino aplaude la iniciativa de la Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, anunciada ayer, que ha promovido un texto dirigido a la Comisión en el que se solicita la exclusión del vino de la revisión de la normativa general de etiquetado. La misiva ha sido suscrita por otros nueve Ministros de Agricultura europeos, entre los que se encuentran los principales productores.

Esta iniciativa responde a la histórica demanda del sector de reconocer la singularidad del producto, siempre apoyada por las autoridades españolas. En esta ocasión se hace unánime la demanda por en su Organización Común de Mercado, en plena revisión. Estas reglas garantizan totalmente – entre otros aspectos – la seguridad de los productos y la correcta información a los consumidores.

La norma de etiquetado de vino, además, ya contempla la inclusión de información a los consumidores sobre aquellos componentes del vino que pueden causar alergia. El resto de menciones obligatorias y facultativas del etiquetado del vino cubren perfectamente las informaciones sobre las características del producto, incluyendo aspectos del proceso de producción o el modo de obtención de los mismos.

Desde la Federación Española del Vino siempre se ha defendido la especificidad del producto que representa, con la seguridad de que su normativa propia garantiza que los productos que se ponen en el mercado han sido elaborados conforme a las reglas establecidas, y de ellas se informa en el etiquetado. Al mismo tiempo, se está garantizando el funcionamiento correcto del mercado único al estar todos los operadores sometidos a las mismas reglas, dictadas directamente en el Reglamento comunitario.

El Ministerio de Agricultura español se ha mostrado siempre en esta misma línea y ha defendido ante la Unión Europea la fiabilidad del preciso conjunto normativo del vino recogido en la OCM, así como la necesidad de mantener su integridad frente a otras normas de carácter general. La aceptación de esta demanda por parte de la Comisión supondría un gran avance tanto para consumidores como para los operadores del sector. Está previsto que el Colegio de Comisarios se reúna el próximo 30 de enero y decidan si excluyen al vino o no de la revisión normativa general. parte de los países productores.

El vino es un producto natural de origen agrícola obtenido por la fermentación de un solo ingrediente: la uva. Son los microorganismos presentes de forma natural los que transforman el producto. El hombre, mediante el arte de la enología conduce y vigila la velocidad de esta transformación biológica. El proceso de producción del vino está sujeto a una serie de estrictas reglas recogidas

El anuncio de la Ministra de Medio ambiente, Cristina Narbona, de retirada y reconsideración hasta la próxima legislatura de la Propuesta de Plan Nacional Integrado de Residuos ha sido muy bien acogido por el sector vitivinícola

Recordamos que en el Plan se proponía el objetivo para el vino de alcanzar un 50% en 2011 de reutilización en las botellas de vidrio en el sector de hostelería y restauración (HORECA), canal que representa el 60 % del mercado de las bodegas españolas, así como un 15% en otros canales de consumo. Esta medida, totalmente inaplicable en el sector vitivinícola, ha sido objeto de multitud de alegaciones razonadas por parte del sector vitivinícola y objeto central de debate del CAMA (Consejo Asesor de Medioambiente), órgano que preside la propia Ministra. Los argumentos del sector han sido escuchados y asumidos por la titular de Medioambiente, y se espera sean tenidos en cuenta en la siguiente versión del Plan que se presente ya en la próxima legislatura. Estos argumentos, de tipo técnico, económico y medioambiental, son:

- El **envase de vidrio** en el sector del vino tienen una función técnica en la elaboración de los productos, impuesta muchas veces por la normativa, como es el caso de los vinos envejecidos. En el caso de los espumosos, en la botella se produce la segunda fermentación.
- La implantación del **envase de varios usos** en el sector del vino no contribuiría a la mejora del medioambiente, es más, el impacto medioambiental de la recogida y transporte de estos envases para su reutilización sería más perjudicial para el medio ambiente que otras alternativas, como el reciclado, ya en funcionamiento y más acorde con las técnicas de distribución modernas.
- Para las empresas supondría un **grave perjuicio organizativo y económico** así como una limitación injusta de sus opciones de envasado, que no cuenta apenas con materiales alternativos, y expectativas de crecimiento futuro.
- Dado el volumen y potencial exportador del sector del vino, si estas medidas fueran aplicadas en otros países, sería una gran **barrera a la exportación**, y en el comercio internacional la reciprocidad es un principio generalizado. No se puede imponer un sistema de recuperación y rellenado de botellas de vino a un producto de distribución mundial y no local.

Limpiando bodega.

Caté más de 70 vinos ... limpiando la bodega de un buen amigo aficionado. De sus más o menos 120 vinos, que guardaba en el sótano de su casa, decidimos deshacernos de unos 70. Pero, antes de descartarlos definitivamente, los abrimos todos, los catamos y ... fueron directamente al fregadero.

¿La conclusión? No merece la pena, la mayoría de las veces, tener demasiados vinos en casa, hay que ser estricto con las condiciones de conservación y debemos comprar en sitios de mucha confianza y nunca añadidas con solera.

Entre otros muchos, por defectos de exceso de evolución, brett, TCA's, oxidaciones, picaduras acéticas, ... catamos: Vega del Rey, GR 70, Viña Salceda 99, Caraita 06, Bajoz, Terrá Mañá, Viña Albali cza 01, Azabache cza 98, Monte Real rva 95, Campillo cza 97, Nodus, Regue3ngos 00, Alabastro 01, Cuna de Reyes cza 02, Antigua Usanza 98, Monte Real reserva especial 95, Remelluri VB 00, E. Mendoza P Noir 01, La Vicallanda rva 99, Castillo de Alcocer, Mañá, B. Alavesas 02, Añares cza 01, Privilegio del Condado, Monte Real GR 87, Vega Izán, Peña Cadiella 00, Faustino I GR 94, Gatau, Faustino I GR 95, Campillo 98, Casal García, Vega de la Reina 91, Sandeval 04 Ch. De Mascara, Argelia, ... Vinos, la mayoría españoles, con algunos italianos, portugueses y argelinos, estos últimos ciertamente flojos.

DISTRIBUIDORA GUILLÉN

Desde esta columna hemos criticado a aquellas distribuidoras que no tratan al vino como este se merece. Pero algo está cambiando.

Una agradable sorpresa me la acabo de llevar visitando una de las mejores y mayores de Alicante. Se trata de **Distribuidora Guillén**, Alifood, DisOrtiz...

Se encuentran en pleno proceso de reforma y de adaptación y modernización de sus almacenes, enormes y de los recientemente adquiridos y anexos a los anteriores.

Climatización del almacén de vinos, probablemente se acerquen a las **6.000 referencias**, con el proyecto de instalar energía solar, zona de congelados, alimentación, sala de catas y, lo que me parece realmente importante para la calidad, como es no romper al cadena de frío en la distribución del vino, la adaptación de cuatro furgones climatizados para este fin.

Da gusto ver que se están haciendo, algunos, las cosas bien. **Sus 90 empleados pueden sentirse orgullosos.**

E

/ Cuerpo Nacional de Policía (CNP) investiga el **robo de 53.000 litros de vino de misa** de las **bodegas De Müller** de Reus

(Tarragona). Los responsables de la empresa se dieron cuenta ayer de que la puerta principal de entrada estaba forzada y de que habían desaparecido 53.000 litros de las cubas donde se guarda el vino de misa, una especialidad de esta empresa familiar.

El producto desaparecido está valorado en unos 100.000 euros y para llevárselo se sospecha que los ladrones debieron utilizar dos camiones cisterna o tractores con cubas con capacidad suficiente para poder transportar todo este volumen de vino, aunque tampoco se descarta que el robo se hubiera producido en fases.

Los responsables de la empresa se mostraron contrariados por este robo ya que, según afirman, es el primer robo de vino de un depósito de almacenamiento que se da en España. Los vecinos de la zona, por su parte, no observaron ninguna irregularidad que les pudiera llevar a pensar que se estaba robando toda esa cantidad de vino, según han explicado fuentes de la empresa.

Las bodegas **De Müller**, propiedad de la familia Martorell, se especializaron en la producción de vino de misa desde su fundación en 1851 y hasta el concilio Vaticano II fueron, además, proveedores pontificios de vino de misa. Su producción anual es de unos 600.000 litros distribuidos en todo el mundo y se vende al precio de dos euros el litro.

página abierta

*Dieta mediterránea
Juan Lara, Vitónica, desde el circulodelvino.com*

A

unque siempre hablamos de la importancia de seguir la Dieta Mediterránea para llevar una buena alimentación siempre se suele estar un poco perdido a la hora de llevarlo la práctica. Nunca vienen mal una serie de consejos para llevar a cabo esta dieta:

- **Aceite de oliva:** uno de los pilares de la Dieta Mediterránea. Es el aporte graso por excelencia, se recomienda tomar de 3 a 4 cucharadas diarias de este oro líquido por el buen perfil graso que tiene, rico en ácidos grasos mono insaturados y un aporte extra de antioxidantes. No olvides echar aceite de oliva a tus preparaciones culinarias y usarlo en la cocina para freír.
- Puestos a beber lo mejor es el **agua**, pero una copita de **vino tinto** al día lleno de polifenoles y antioxidantes no viene nada mal.
- Equilibra el aporte de **proteínas animales y vegetales**. Esto quiere decir que no bases tu aporte proteico en carne exclusivamente, alterna con verduras, soja, frutos secos y legumbres.
- El **pescado** no puede faltar, para hacerte una idea en la Dieta Mediterránea el aporte de proteína animal debe de ser más a base de pescado que de carne de cerdo o vaca.
- Los **hidratos de carbono** deben de ser la gran base de esta y de todas las dietas, más del 50% de las calorías deben de ser a base de hidratos de carbono. En ninguna de las comidas puede faltar: pasta, arroz, cereales, galletas, frutas, vegetales, hortalizas o legumbre.
- La sal para condimentar, que [ya hablamos que no es necesaria](#) en absoluto en la dieta, se sustituye por hierbas aromáticas y especias.
- Los **productos lácteos** tampoco deben de faltar en tu dieta diaria para proporcionar calcio y vitamina D: leche, yogures, postres lácteos hay miles de formas de incorporar leche a tu dieta y si la grasa te preocupa siempre está la opción de los descremados.
- El consumo de **carnes rojas** debe de limitarse a 1-2 veces por semana y procurar que sean las partes magras y con un [cocinado light](#): al horno o a la plancha en lugar de fritos.

La opinión del chef

By Rafa Soler

Jefe de cocina, Restaurante Villa Da Vinci, Moraira, Alicante.

V

iaje de tres días a Barcelona por motivos gastronómicos donde realicé una comida, una cena y una visita a la nueva panadería de Xavier Barriga que abrirá sus puertas en breve.

COMIDA EN ALKIMIA.

ALKIMIA: Esta situado en la C/Industria 79, CP:08025 de Barcelona, el precio a la carta oscila entre los 50-70 euros y el menú degustación cuesta 68 euros sin iva y bebida aparte. El teléfono es el 93-207-61-15. El local tiene una decoración moderna y minimalista con toques blancos y negros que predominan la sala. La bodega es amplia con más de 150 referencias de vino, cavas, champagnes de todo el mundo. El servicio es muy amable y profesional.

- Royal de foie, passion y migas de pan
- Coca de tomate, anchoas y mantequilla de trufa
- Mar adentro
- Guisantes lagrima con gamba de palamos
- Bomba de yema, espuma de patata trufada
- Raviolis de soja, erizos y crema de berenjena ahumada
- Pelota de perdiz, tocino, col y caldo con garbanzos
- Lubina, coco, coliflor, chile y tinta de calamar
- Becada con ragout de verduras
- Sorbete de vino blanco y lichis con frutas tropicales
- Torrija líquida de café-passion y ferrero rocher

-Después de tan impresionante comida, sobremesa gastronómica con el xef Jordi Vila, el crítico Philippe Regol y el empresario Kiko Sosa.

VISITA A LA PANADERIA TURRIS DE XAVIER BARRIGA

-Próxima inauguración de la que puede ser la mejor panadería de Barna. panes a elegir de harinas ecológicas, panes para celíacos, panes con levaduras ecológicas, etc.....

CENA EN ICHO.

Esta situado en la C/ Deu i Mata 69-95, de Barcelona, el precio oscila a la carta entre los 40-70 euros y el menú degustación cuesta 55 euros sin iva y bebida aparte. El telf. es el 93-444-33-70. El local es de decoración neo-japo con toque de piedras y velas zen, todo decorado en madera y con dos salones separados por fumador-o no fumador. El servicio es muy profesional de la mano de Guillem Vicente maitre y sommelier del restaurante, socio fundador de Espai-sucré. La bodega esta compuesta por mas de 200 referencias de todo el mundo.

- Foie, anguila y aguacate
- Flan de soja, erizos y wassabi.
- Tartar de atún, crema de tofu y pesto de rúcula
- Ensalada verde, algas, atún y huevas
- Arroz de cangrejo real e yoshino-an
- Alcachofa kakiage
- Onsen tamago, kuzuage de cangrejo de concha blanda
- Lomo de ciervo surinagashi de salsifi y calcots
- Cochinillo confitado, crema de calabaza y emulsión de tomillo
- Secreto ibérico estilo yakiniku y pimienta roja

Al finalizar el menú, el jefe y maitre del restaurante, Guillem, que es socio fundador de Espai Sucre, acabó de rematar la faena dándonos a probar una pieza de kobe con rovellons que le acababa de llegar al restaurante. Después sobremesa gastronómica con gintonics

VISITA A NECTARI

Nectari es el nuevo restaurante de mi gran amigo y chef Jordi Esteve recién abierto en Barcelona en la Calle Valencia 28, cerca de la estación de Sants. Cocina de producto y técnica. Jordi tiene cartas en Braille, menús para celíacos y una carta de aguas con más de 65 referencias, Organiza jornadas de trufas, setas etc.....En definitiva, un restaurante a tener en cuenta. No pude quedarme a disfrutar de su comida por tiempo, pero mi próxima visita a Barna es segura en NECTARI.

Próximo mes: Crónica desde Roma.

Guía Restaurantes

visitados enero 2008

- (**/**) **Graná**, Campello, Alicante. El mejor steak tartare. Arroces. En la web.
- (*) **El Cup**, San Juan, Alicante. En la web.
- (*) **La Nicolasa**, Playa de San Juan. Sencillo mesón de tapas a buen precio. En la web
- (**) **Chikito**, Granada. Típico y, si no eres turista, con calidad.
- (**) **Las Tinajas**, Granada. Buena barra y restaurante típico, con buena calidad.
- (**/**) **El Emperador**, Hotel Montiboli, Villajoyosa, Alicante.
- (**) **Casa Mariano**, El Campello, Alicante. Nuevo y frente al mar. Mejorando. Con estilo. En la web.
- (*/**) **Cacao**. Campello. Alicante. En la web. **Han cerrado**.
- (*/**) **La Bodegueta**. Campello. Ojo, cierra un mes por reforma. Abrirá a principio de febrero. Web.
- (**/**) **Els Bessons**. Campello, Alicante. Total. Diferente. Casi siempre lleno. En la web.
- (**) **Cunini**. Granada. Marisquería sui géneris. Conócela.
- (**/**) **Taberna de Bienvenido**. Granada. Muy bueno.
- (**) **La Vianda**. Granada. Sorpresa vinatera. Prueba.
- (*/**) **Divina Pastora**. Alicante. Sencillo y honesto. En la web.
- (*) **Casa Víctor**. Alicante. No es malo. Me fastidia que me engañen. Si es congelado, no se oculta. En la web.
- (*/**) **Nevin's. Campello**, Alicante. Diferente. Tiene clase dentro de su estilo "sport". En la web.
- (*) **Magerit**, Marbella. Patético quiero y no puedo. Muy flojos, a pesar de las recomendaciones.
- (**) **Marisquería Santiago**, Marbella. Calidad y precio justo. Visítalo. En la web.
- (**/**) **La Hacienda**, Marbella. Merece una visita. En la web.
- (*) **Club de Golf La Quinta**, San Pedro. Mala educación a raudales. Estúpidos.
- (*/**) **La Sidrería Escondida**, Alicante. Quiero y no llego. La idea es buena, pero le falta algo. En la web.
- (*/**) **La Blanca, Alicante**. Otro quiero y ... por ahora no llego. Aunque apuntan formas. En la web.
- (***) **César Anca**, Alicante. Te llega al alma. César es mucho César. Hay que ir. En la web.
- (***) **Mavi**, Alicante. ¿La mejor barra de Alicante? Pequeñito, pero de muy buena calidad y trato. Web.
- (*/**) **Tridente**, Valencia, restaurante de hotel con diseño y buena bodega.
- (**) **Cazuelas y Sartenes**. Alicante. Cada vez mejor. Merece una visita. En la web.
- (*) **Zhong Hua**. Alicante. Chino barato. En la web.

(...) Poco interesante o sin calificar

(*) Correcto
(**) Bueno
(***) Muy bueno
(****) Excelente
(*****) Top

Rte La Hacienda

12

Carretera Cádiz, km 193. 952 831 267
Urb. Las Chapas., **Marbella, Málaga.**

Hablamos de un clásico que mantiene unos muy buenos niveles de calidad y servicio, en un entorno señorial.

En la urbanización Las Chapas, con un entorno envidiable por la calidad, las vistas, los jardines, tenemos la opción en invierno de la calidez de la chimenea o en verano la magnífica terraza / jardín.

Desde su fundación por el pater familia, ya fallecido, **Paul Schiff** a su mujer e hijos que siguen la estela, **Cati y Benito**. Desde la primera estrella Michelin en Málaga a la actualidad, podemos hablar de profesionalidad, buen gusto, calidad y armonía.

Cocina de temporada con platos intemporales.

Fusión de mar, Andalucía y cocina elaborada, todo con buen producto y raciones dignas.

Nosotros tomamos una cena informal, a base de numerosos entrantes de inspiración andaluza mediterránea. Jamón ibérico excelente, de calidad y corte, frituras varias, ajoblanco, secreto y presa ibérica y muy buena repostería, donde caí en la tentación de unos perfectos tocinos de cielo.

En su momento lugar habitual de clientela de alto nivel, realeza incluida, no desmerece la cocina con la decoración, cristal o menaje.

Buena carta de vinos.

Buena selección de espirituosos.

Impecable servicio en sala. Su maitre, creo que se llama Miguel y es de Gandía, es un auténtico profesional de escuela clásica, pero que se mantiene al día permanentemente.

La última novedad que me adelantó, es que quieren fusionar las asociaciones de sumilleres y resto de hostelería.

Merece una visita, por calidad, entorno y trato al cliente.

12

Precio, por encima de los 60 €.

Rte Mavi

C/ Foguerer 9 965 24 87 17
03012 Alicante.

La cervecería Mavi, es una de las mejores barras de Alicante.

No tiene la imagen de un Piripi o Nou Manolín, ni puede competir con la Sirena, por ejemplo, pero es una opción absolutamente recomendable.

Situada en un barrio popular alicantino, Plá Carolinas, donde hay que aparcar necesariamente en doble fila, la grúa no suele pasar, es pequeño, está habitualmente lleno, pero el trato, magnífico, de Luis, su hijo Pedro y de Rubén, la calidad del producto y sus precios honestos, compensan la incomodidad.

Habitualmente, lo mejor es dejarse aconsejar.

El marisco es de primera calidad, con frecuencia de la lonja de Santa Pola.

Gamba blanca, roja, quisquilla, cigalas, de vez en vez langostinos de Guardamar, en cocido o a la plancha, lógicamente el marisco que lo permite, no decepcionan. Tellinas, almejas, berberechos.

Un calamar nacional a la plancha o una fritura a la andaluza. Unos sepiónets con su tinta, ... O quizás una ventresca de atún, ...

Buena ensaladilla rusa, con o sin anchoas, yo ahora las pido sin, por razones obvias. Unas croquetas, ... A veces, un atún o bonito escabechado.

Buenos ibéricos. Jamón, lomo. Buen queso. Buena sobrasada o salmón ahumado. Para terminar, os sugiero algún montadito. El de carne con mouse de foie está muy bueno. Pero hay más opciones.

Algunos postres caseros, flan, tocino de cielo, muy ricos.

Bodega aceptable, cave, buen cristal y precio justo.

Y, de nuevo, el trato. La amabilidad, la simpatía, las ganas de agradar. **Es imprescindible conocerlo.** Aunque me quede sin sitio.

Precio ... depende de vosotros. 25, 45, 70 € ... Pero siempre justo.

Rte César Anca

C/ General Lacy 12, 965 12 43 62
03003 Alicante

Lo más difícil en el **Restaurante César Anca**, homónimo de su propietario y cocinero, es encontrar mesa. Pero César siempre te recibe con una sonrisa y dándote la sensación de que eres importante para él.

Formado en los mejores fogones, desde el Palacio en Madrid a Martín Berasategui, este madrileño afincado en Alicante ofrece una cocina honesta, creativa y evolucionando siempre, pero sin perder de vista las raíces, los sabores, el mix de culturas culinarias.

En su local relativamente pequeño, cálido, donde la madera domina y acoge, cuenta con un servicio amable y con ganas de agradar dirigido por la mujer de César, un buen ritmo de cocina, una muy correcta carta de vinos con precios sensatos y una cocina que gusta a neófitos y expertos.

Esta vez César nos preparó **un magnífico Milhoja** de manzana ácida, con mousse de foie, queso de cabra y bacalao ahumado, donde la transición de sabores y sensaciones, desde el dulce al ahumado y marino, con una textura perfecta, nos sorprendió mucho.

Una **viera con polvo de palomita**, torrija de patata y gazpacho, guiño y juego, que no me emocionó.

El **huevo escalfado** sobre laminado de sobrasada a la parrilla, foccacia y crema manchega, otro excelente plato, al que personalmente pondría una ración menos generosa de sobrasada.

Los **lomos de corvina** rellenos de tomate confitado, envueltos en patata crujiente, de correcta ejecución.

Perdiz de campo rellena de setas de temporada, cocinada en su jugo, plena de sabor y atractivo.

Una lágrima de chocolate, puso broche a otra estupenda comida, como es norma en la casa.

Un cava Bayanus, de Agustí Torelló y un Viñas de mi madre de Albret, Navarra, maridaron con solvencia.

Muy recomendable. **Merece una visita.** Precio medio, 40 / 55 €.

Cofradía Reino de la Monastrell

Cata Vinos Blancos con crianza

Vita Domínguez

13



El primer martes de mes, en la sala de catas de la cafetería y restaurante **Rosell y Roses** de Murcia, tuvo lugar la cata mensual de la Cofradía, con los siguientes vinos blancos:

Ricardo Sanz, V3 Viñas Viejas Fermentado en Barrica, 2005
Verdejo - 13,0 ° - 0,75 L. Castilla y León / Rueda. 16'95 €

Sanz, La Colina, Sauvignon Blanc, 2005 Blanco - 13,0 ° - 0,75 L. Castilla y León / Rueda . 11'95 €

Miguel Torres, Milmanda Char-donnay Fermentado en Barrica, 2004 Blanco - 13,5 ° - 0,75 L. Cataluña / Conca del Barberá, 38.00 €

Pago de Vallegarcía, Viognier, 2004. Blanco - 14,0 ° - 0,75 L. Castilla La Mancha - Madrid / Vino de la Tierra 15'90 €

Val de Sil, Pezas de Portela, 2004. Blanco - 13,0 ° - 0,75 L. Galicia / Valdeorras Godello 19'95 €.

Visita a Campello

Un buen grupo de cofrades se acercó hasta Campello, por dos motivos.

Uno, visitar el museo que tiene, digamos la enorme colección de botellas e instrumentos de viticultura que tiene **Esteban de la Rosa**, que personalmente nos enseñó.

Dos, comer en uno de los restaurantes con más tipicidad de Alicante. **Els Bessons.** Los hermanos Garberí, socios de ASPA, nos ofrecieron cocina autóctona de calidad, friset de estiú, un a modo de pisto con tacos de atún a la plancha, calamar de potera a la plancha, boquerones a la plancha, ensalada de salazones y dos arroces de nota. Un caldo de pulpitos y verduras y un seco banda con gambas.

Unos bizcochos borrachos y una buena cata de vinos, pusieron broche a la visita gastro enológica de la Cofradía del Vino Reino de la Monastrell.

Nacho Coterón
www.elsumiller.com

13



La **Cofradía del Vino Reino de la Monastrell**, celebró su primera cata del año 2008.

En esta ocasión por cierre vacacional del restaurante habitual el Soto, la cata tuvo lugar en la zona recién habilitada del **Restaurante Roses Rosell** de la Plaza Camachos de Murcia, propiedad de nuestro amigo y "Joven Cofrade" Juanjo Roses.



VINOS CATADOS

Ricardo Sanz, V3 Viñas Viejas Fermentado en Barrica, 2005. Verdejo - 13,0 ° - Castilla y León / Rueda

Sanz, La Colina Sauvignon Blanc, 2005 Blanco - 13,0 ° - Castilla y León, Rueda

Val de Sil, Pezas de Portela, 2004 Blanco - 13,0 ° . Galicia, Valedoras, Godello

Pago de Vallegarcía, Viognier, 2004 Blanco - 14,0 ° - Vino de la Tierra

Miguel Torres, Milmanda Chardonnay Fermentado en Barrica, 2005 Blanco - 13,5 °. Cataluña / Conca de Barberá

Ricardo Sanz, V3 Viñas Viejas Fermentado en Barrica, 2005

Blanco, elaborado con cepas pre filoxéricas de la variedad Verdejo, con una antigüedad de entre 80 y 120 años. vendimiado a mano los granos y fermentado el mosto en barrica de roble francés, sobre sus lías. Posteriormente, el vino se somete a una crianza de 8 meses, también sobre lías. El resultado es un Verdejo elegante, generoso en notas minerales y con amplio volumen. Un vino capaz de envejecer cinco o seis años en la botella, pero que se disfruta actualmente servido a 10º acompañando pescados blancos con salsas complejas.

Sanz, La Colina Sauvignon Blanc, 2005 Blanco

Este vino procede de una selección de las cepas más antiguas de Sauvignon Blanc (mono varietal 100%), elaboradas con especial cuidado para lograr un vino que exprese la amplia gama de aromas y sabores típicos de esta uva. Amarillo oro de intensidad media. Aroma de buena intensidad, con predominio de sensaciones balsámicas y mentoladas, hinojo, regaliz y un fondo de manzana verde. En boca es de cuerpo medio, con buena acidez, fruta fresca, regaliz y un buen final.

Val de Sil, Pezas de Portela, 2004 Blanco

Es un blanco muy personal, vinificado y criado sobre lías, con el aporte del roble francés, y un carácter que refleja el terruño en suelos pizarrosos del valle de Sil, con uva autóctona de la variedad Godello en la D.O. gallega Valedoras.

Un blanco, vinificado y criado sobre lías, que destaca por su paso de boca fresco, graso y amplio con buen peso de fruta y acidez que lo hace largo y envolvente. Es aconsejable servirlo a 11º para acompañar pescados y mariscos.

Pago de Vallegarcía, Viognier, 2004 Blanco

Envejecimiento: Fermentado sobre sus lías en barrica durante 4 meses

Color amarillo oro bastante intenso. Brillante.

Potente aroma a fruta de hueso sobre un fondo de fruta blanca bien integrado con notas de madera ligeramente ahumadas.

Estructurado, con buena acidez, amplio, graso y consistente.

Temperatura de servicio óptima: entre 9º y 10º C

Miguel Torres, Milmanda Chardonnay Fermentado en Barrica, 2005

Aroma de gran intensidad con fondos lácticos, de frutas muy maduras (melocotón de viña, melón, coco...) y ciertas especias (canela, trufa). Paladar con excelente equilibrio entre los ácidos, la rica graduación alcohólica y la compleja densidad del vino. Muy amplio, complejo y de variados perfumes, con evolución hacia un largo post-gusto.

Algunos VINOS CATADOS

Nacho Coterón

15

CONTADOR 2001. DOCa Rioja. Bod. Benjamín Romea. Tempranillo.

Proyecto personal de Benjamín Romea, Artadi. Primera cosecha que elabora en su totalidad. Las anteriores, a cargo de su mujer Mari Mar.

Este gama alta de sus tres referencias, se elabora de viñedos de Tempranillo de entre 45 y 100 años, en vaso, en la zona de San Vicente de la Sonsierra. Debe su nombre, Contador, a la sala que existía en la entrada de las cuevas de crianza, donde se contaban los pellejos de vino. La bodega está en las antiguas cuevas excavadas en la roca en los siglos XII al XVI.

Producción Escasa, unas 3.300 botellas, elaboradas a baja temperatura de fermentación, menos de 25 ° C, crianza en barricas francesas, Radoux, Taransaud, ... casi sin filtrar i estabilizar...

Carácter borgoñón. Especiado y elegante. Fresa salvaje, ciruelas y cerezas amargas, flores, violetas, mineral, turba, carbón, grafito, algún recuerdo a chocolate negro y regaliz. Complejo y atractivo. Un rabo de toro sería una buena opción de maridaje

ANEA 2005, DO Tierra de Castilla. Bod. Casa Quemada, Syrah.

Espectacular en color y buena presentación. Elaborado con una syrah sobre madurada, poca producción, unas 20.000 botellas, maderas francesas y americanas, 14 meses, con un tostado alto.

Demasiado dulce en nariz, demasiada extracción, demasiada maceración, demasiado tostado... Algún regaliz, tostados, café torrefacto, alguna fruta roja en alcohol cerezas, muy comotado, grosellas y frambuesas... Falto de complejidad y elegancia.

Gustará a aficionados con paladar poco evolucionado. Es un vino cansino, con poco volumen y corto de elegancia y complejidad. Lo tomé con un arroz caldoso de pulpo.

Cata Vinos Comunidad Valenciana.

Por la petición expresa de un importante político, dirigí una cata a un grupo de aficionados de alto nivel, la mayoría reticentes a creer que en esta Comunidad se hacen grandes vinos. Creo que quedaron convencidos de la calidad de los vinos de Alicante, Utiel Requena y Valencia.

- Un cava **Artemayor**, de la DO Requena, 93 Parker, merecidos. Cremoso, toques de crianza en barrica, elegante. La lástima las 2.140 botellas. Casi agotado.
- **Florante 06**, blanco de la pujante bodega Emilio Clemente en Utiel Requena. Fresco, buena acidez, frutal.
- **Terreta Rosé 07**, DO Alicante, rosado de monastrell de BOCOPA. La mitad de la producción,, muy escasa este año, se la lleva la Casa Real. Tienen la inteligencia y honestidad de no aumentar producciones, manteniendo la calidad.
- **Ad Gaude 04**. Ya agotado en bodega. Magnífico y elegante este vino de Heretat de Cesilia. Monastrell, petit verdot, syrah. Me comentaba Sebastian Boudon, su enólogo, que este año está modificando el coupage.
- **Hoya de Cadenas 05**, bobal. Buscando la tipicidad de esta variedad, cada vez más elaborada en tinto.
- **El Sequé 05**, DO Alicante. El otrora buen vino, decepciona en esta ocasión. Corto, áspero, tablón es exceso, falto de fruta.
- **Casta Diva Cosecha Miel 06**, DO Alicante. En la línea de calidad y armonía que le sabe imprimir Felipe Gutiérrez de la Vega. Dulce perfecto para una crema inglesa o un helado de turrón.
- **Dulce Negra 06**, BOCOPA, DO Alicante. Otra de las sorpresas de la cata. Cada día mejor. Uno de los muy buenos tintos dulces de España. Sé de buena fuente, que su único fallo, el diseño de la etiqueta, se está solucionando. Albricias!

15

Nota: Hay que agradecer a BOCOPA, Emilio Clemente, Gutiérrez de la Vega / Sualimur, Heretat de Cesilia, Hoya de Cadenas y al Restaurante Els Bessons de El Campello su colaboración. Este último nos aportó el cava. El Sequé lo adquirimos en Bardisa.

De tapas por Granada

By Nacho Coterón



Recorrer Granada unos fríos y soleados días de enero, con Sierra Nevada completamente blanca siempre presente, invita a descubrir rincones, historia y ... unas buenas tapas.

Bien asesorados por nuestro compañero Juan Zurita, propietario del restaurante Graná en El Campello, Alicante y granaíno ejerciente, nos dispusimos a disfrutar de la ciudad.

Probablemente tres ciudades de tamaño medio, destacan por su ambiente. Santiago, Salamanca y Granada. En esta última, pasear por el Albaicín, de callejas tortuosas y empinadas o por los jardines de la Alhambra, o las vistas nocturnas de la muralla desde la Plaza de San Nicolás, nos marcarán el espíritu. Pero también nos abrirán el apetito. Y una opción que se nos ofrece magnífica es irnos de tapas por Granada.

La primera sorpresa es que por 1.80 € (o 1.70 o 1.60) tienes una caña, mejor, una señora copa de cerveza y su correspondiente tapa.

Os pongo unos ejemplos de estas en la última visita el pasado fin de semana. Unas migas con chistorra, o sendos tacos de merluza y bacalao rebozados, o una gran patata asada con mahonesa, quizás el guiso de ternera con patatas fritas o las cinco empanadillas, sí, he escrito cinco, por cada caña. Y, evidentemente, en la siguiente caña, cambio de tapa.

De entre los muchos sitios recomendables, os sugiero unos cuantos de los que seguro saldréis satisfechos en vuestra próxima visita. Un buen plato de jamón ibérico Joselito, 17.50 y unos calamares fritos 11 €, buenos y abundantes en la barra del clásico **Chikito**, Plaza del Campillo 9, donde además, conoceréis la cocina clásica granadina en su comedor. Unas bravas o unos chorizos fritos, de tapa.

En la Plaza Pescadería 14, **Cunini**. Clásica la concha, ensaladilla de patata y gambas y el excelente marisco a buen precio. La caña, 1.70 €. **La Vianda**, en la Calle Navas 16, un pequeño wine bar con comedor, con una excelente carta de vinos, con opción de compra, donde tomamos un Pintia, 36 €, con el jamón ibérico, el tagine de carne de cordero y el queso manchego. La caña, a 1.60 €. De diseño y máxima calidad, cerca de la C/ Recogidas, en la C/ Alamar, **Bienvenido**. Elegante y muy recomendable. Frente a él, **La Blanca Paloma**.

Otro clásico, con comedores y estupenda barra, es **Las Tinajas**, en Martínez Campos 17. Rabo de toro, frituras, habas con jamón. De nota alta. Las mejores gambas, quisquillas y cigalas a la plancha, además de su mítico pulpo, las encontraréis en la Ctra de Madrid 54, **Bar FM**.

Aunque, en general, dejáros guiar por la intuición y las barras llenas. Alguna más floja, Casa José, por ejemplo, pero, la mayoría, no os decepcionarán. Con cuatro o cinco cañas, habréis comido muy bien. Probadlo.

Para ampliar nuestra experiencia personal de "descubre sitios", os sugerimos que leáis la crónica que Mónica Espigares ha preparado para este número de El Sumiller.com hablando de su tierra, Granada.

GUIA DE INTERES TURÍSTICO-GASTRONOMICO DE GRANADA

Mónica Espigares

1.- **Restaurante - Bar Cunini.** Esta junto a Plaza Bibrambla detrás de la Catedral, la barra es buenísima,. Pedid la ensaladilla rusa (concha) y cualquier tipo de pescaito, boquerones, gambitas fritas, etc ...

2.- **Bodegas Castañeda.** Son las bodegas más antiguas de Granada y están junto a plaza nueva, en una callecita. Siempre está a tope, pero con ambientazo. Pedid las tablas variadas de ibéricos y otras cosas. Las tapas que te ponen con la caña, son buenas. Es una taberna un poco turística pero con encanto. Está decorada con antigüedades de mi tienda.

3.- **Calle Navas.** Toda la calle que hay a mano derecha de la fachada del Ayuntamiento, está llena de barecitos con mucho ambiente y buenas tapas. El sábado a mediodía está genial, id a los **Diamantes** y pedir los boquerones o las berenjenas son estupendas.

Detrás en un callejón hay un bar muy bonito y moderno que es de mi primo Chico. Se llama "**El tentadero**", yo le llamo el "bar del primo" pregunta por él. Alcachofitas con setas y foie, huevos con papas y jamón, todo muy bueno.

También en esta zona esta el bar de las "relimpias" no sé el nombre, pero tiene buen embutido y buenos vinos. Le llamamos así porque las dos señoras que lo llevan son exageradamente limpias.

Un clásico **la Taberna de Enrique**, más conocido por el elefante, (por las trompas que pillaba el dueño, padre del actual, creo que al hijo esta historia no le gusta mucho). Es un poco caro para Granada, pero de gran calidad, pequeñísima en la acera del darro, más abajo del restaurado hotel NH Victoria. Anchoas de primera, lomo de orza, jamón del bueno, queso en aceite, etc..

Restaurante Las Tinajas.- De lo mejorcito de Granada junto a la **Ruta del Veleta**, en la carretera de la sierra.

4.- **Zona del Campo del Príncipe.** Está a la bajada de la Alhambra, es una plaza grande llena de bares y terrazas, muy agradable por la noche. Cualquier sitio está bien.

5.- **El Albaicín**, es imprescindible que lo veáis, subid al mirador de San Nicolás al atardecer o cuando podáis, merece la pena las vistas de la Alhambra y de Granada.El paseo de los tristes y en la plaza de San Miguel tomar unas cañas con un barco (fuente de pescaito frito, según el tamaño de la fuente se llama barco o trasatlántico, curioso)

6.- Junto al Ayuntamiento en una calle lateral hay un bar **El Asador de Castilla** que tiene tapas y raciones estupendas, siempre está lleno, pero tiene dentro mesas para cenar o comer más tranquilo. Detrás del ayuntamiento, el **Corral del Carbón**, dentro la decoración es tal cual una antigua corrala de vecinos, es curioso, buenas tapas, berenjenas rociadas con miel de caña, muy granadino.

7.- No dejéis de tomar un helado en **Los Italianos** en la Gran Vía, son los Mejores Helados del mundo, es cierto, o de probar los famosos piononos de **Santa Fé**, unos pastelillos exquisitos.

8.- **Para copas** por la noche, la zona de Plaza Nueva está bien, el Albaicín, en la Parte baja, junto al río tiene terrazas con mucho ambiente para tomar una copa, se llama **El Paseo de los Tristes**, porque es un sitio muy romántico y bonito a los pies de la Alhambra.

Otra zona es la **calle Ganivet**, en **Ganivet 8**, ambiente desde la hora del café y el **Diván del Tamarit**, donde se puede cenar y tomar unas copas en una barra de moda.

Bueno disfrutar de mi ciudad, yo siempre lo hago y me gusta compartirla con mis amigos.

Mónica Espigares es gerente del Restaurante Villa Antonia, San Juan, Alicante, filóloga y miembro de ASPA.

Hablando de turismo

18

Tomás Mazón

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

EL MEDIO AMBIENTE Y LA GESTIÓN TURÍSTICA

Es sabido que la cuestión medio ambiental es muy valorada por la sociedad actual y, lógicamente, en turismo es uno de los motivos que mayor atención está suscitando entre los políticos, la ciudadanía y los propios turistas. Sobre **Santa Pola, Guardamar y Torrevieja**, las opiniones de los agentes sociales entrevistados suelen ser buenas, aunque también exponen determinadas críticas a lo que se está haciendo en este sentido.

Muchos opinan que "el medio ambiente se cuida bastante" aunque afirman que es gracias a la Generalidad Valenciana, y no por los propios ayuntamientos, por lo que es abundante el territorio que se encuentra protegido, y ofrece "posibilidades extraordinarias" para el futuro del turismo en toda esta zona. Es por ello por lo que valoran muy positivamente el que haya "conciencia de protección del medio ambiente" y de que se "valora y cuida mucho".

En el capítulo más claramente negativo sobre el medio ambiente, los entrevistados consideran que "se tendría que haber tenido más control a la hora de construir" y que en algunas zonas "se están quedando sin espacios verdes por el afán inmobiliario". Se ha crecido de un modo desordenado, con un urbanismo muy tolerante y no meditado, "se ha construido mucho y muy rápido y eso lleva contaminación" ya que "a mayor desarrollo urbanístico más efectos negativos para el medio ambiente".

También afirman que en temas medioambientales se podría mejorar, puesto que "aunque no está muy deteriorado, no se ha cuidado excesivamente", o que "está demasiado protegido y poco cuidado". El resto de las críticas hacen referencia a que "no hay información, ni accesibilidad ni señalización de las zonas protegidas", por lo que "no están aprovechadas turísticamente".

Sobre la gestión que se está haciendo por parte de los ayuntamientos, hay un criterio bastante extendido en que se "están haciendo las cosas bien", ya que opinan que "pesan más los beneficios", de tal forma que, en líneas generales, "es positiva" la valoración sobre la gestión municipal. Algunas de las críticas vienen referidas a materias muy concretas y precisas, ya que entienden que hay una manifiesta carencia de infraestructuras urbanísticas, es más, "no se están haciendo las infraestructuras en proporción al crecimiento de la población ni con los ingresos que se obtienen con la actividad constructora". La situación del alcantarillado es uno de los ejemplos que puso uno de los entrevistados, "cuando llueve se inunda la ciudad" y muchos son los que coinciden en que "lo más negativo son los accesos". Otras, contrariamente, se refieren a aspectos más generales, el desarrollo "se tendría que haber parado en extensión y buscar más la calidad", o "se ha hecho muy grande y no dispone de los servicios que tendría que tener", o "hay mucho apartamento pero no hay zonas verdes, ni de ocio ni plazas o jardines bonitos", o "sólo se tiene el paseo de la playa".

Las críticas también llegan a afectar directamente a los políticos y a los técnicos municipales ya que opinan que "falta mucha formación para atender al turista como es debido" o que "pocas veces encuentras a un concejal en su despacho, no tienen conciencia de que es su trabajo y que han de luchar por el pueblo". Lógicamente, el turista, en la sociedad actual, está mucho mejor preparado e informado que en épocas anteriores, por lo tanto "si el turista se ha profesionalizado los recursos humanos que están al frente del turismo deberían profesionalizarse más", considerando los entrevistados en que **"falta gente con formación específica al frente del turismo**, hay voluntad, pero no es suficiente".

Los juicios sobre la gestión del territorio son muy duros, para algunos entrevistados se han dado "todas las facilidades para depredar el territorio y ahí está la clave de la expansión turística, la avidez tanto de los gobernantes como de los promotores en hacer de la costa lo que llamamos un muro de hormigón", al tiempo que también afirman que "se ha elegido ese turismo de segunda residencia, pero no ha sido una elección política, ha sido una elección económica por parte de los promotores y de los urbanizadores que han construido casas", con el agravante de que **"el crecimiento desmesurado produce unos efectos colaterales negativos en cuanto a que no se ha crecido de la misma manera en servicios"**.

- **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.

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
Cursos, diseño de cartas, formación personal, catas aficionados, dirección de catas y presentaciones de bodegas.

visita nuestra web

www.elsumiller.com