

n 52

marzo 2008

aspa



El Sumiller.com

NACHO COTERÓN

ElSumiller.com
Publicación mensual
Nº 52
Marzo 2008

www.elsumiller.com
Premio GOURMETFEST
2007

ASPA
Premio BOCOPA
2007

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
ASPA, Cena anual. P 2, 3.
Cócteles. P 4
Cata de quesos franceses. P 5
Noticias. P 6, 7, 8, 9
Picaetas. P 10
La opinión del chef., P 11, 12
Restaurantes visitados. P 13
Crítica de Restaurantes, P 14
Cata Reino Monastrell, P 15
Premios Reino Monastrell, P 16, 17
VII Encuentro Verema. P 18, 19
Turismo. P 20
Whiskies. P 21
ASPA actividades. P 22

Socios de honor aspa

Cuando cada año nos reunimos la Junta Directiva de la **ASPA**, para proponer, analizar propuestas y sopesar méritos de posibles candidatos a ser nombrados socios de honor de la Asociación de Sumilleres de la Provincia de Alicante, se barajan sistemáticamente varias opciones.

Creemos que es importante reconocer como socios de honor a aquellas personalidades que se han distinguido en el apoyo a la sumillería, al mundo del vino, a la gastronomía y a la ASPA de una u otra manera.

Desde **Pedro Delgado**, Presidente de la Asociación de Empresarios de El Campello, los bodegueros **Nemesio Vicente** (Casa Castillo), **Enrique Mendoza**, **Salvador Poveda** (Bod S. Poveda) y **Gaspar Tomás** (BOCOPA), periodistas, **Vicente Hipólito** (SER), **Paco Bernabé** (Información) o **Juan Portolés** (TOP Turismo/ La Taula), expertos en el vino o los licores, caso de **Jaime Pomares** (fondillón) o **Joaquín Grau** (Campeón del Mundo de Coctelería), o políticos como el Alcalde de El Campello, **Juan Ramón Varó**, por su ayuda decidida a Firavinum, cada año nuevas personalidades se suman a este elenco de alto nivel.

Este año, la decisión ha sido unánime.

Un defensor de la cultura del vino y la gastronomía. Un portavoz de lujo para este mundo y un apoyo fundamental en la realización de Firavinum, como es el Presidente de la Diputación de Alicante.

Por eso, bienvenido, **José Joaquín Ripoll**.

Nuestra idea al crear estos reconocimientos era, de alguna manera, premiar vuestra labor. Reconocer vuestros méritos.

Para nosotros, para la **Asociación de Sumilleres de la Provincia de Alicante** es un honor contar con personalidades como las vuestras.

Nacho Coterón
www.elsumiller.com

visita nuestra web de gastronomía www.elsumiller.com

Cena anual aspa



Distintos momentos de la cena anual de la ASPA.

El Presidente Ripoll recibiendo de manos de David Blanco y Nacho Coterón, secretario y Presidente respectivamente de ASPA la placa acreditativa como Socio de Honor.

El Presidente con su mujer, Dña Margarita Fernández de la Vega y con Francisco Fuentes, propietario de El Palacete de la Seda y miembro de ASPA.

La tradicional **Cena Anual** de la Asociación de Sumilleres de la Provincia de Alicante, se desplazó este año hasta Murcia, donde **Paco Fuentes**, miembro de ASPA, nos ofreció su restaurante gastronómico La Hostería Rural **Palacete de la Seda**, para la ocasión.

El único problema, la limitación a 40 comensales sugerida por Paco, para poder hacer una cena y su servicio del máximo nivel.

A pesar de la sugerencia de Paco Fuentes, limitando mucho la asistencia, acabamos siendo más de 60 las personas que nos reunimos. Pero, es que la ocasión, lo merecía.

Unido al alto nivel gastronómico y la posibilidad de ver el palacio, las colecciones de arte y su bodega, se unía el honor de contar este año con un invitado especial.

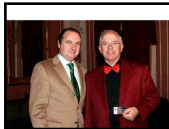
El **Ilmo Sr. D. José Joaquín Ripoll**, Presidente de la Diputación de Alicante, aceptó ser nombrado Socio de Honor y compartir con nosotros esta noche tan especial. Socio de Honor que se suma a **Pedro Delgado**, Presidente de la Asociación de Empresarios de El Campello, los bodegueros **Nemesio Vicente** (Casa Castillo), **Enrique Mendoza**, **Salvador Poveda** (Bod S. Poveda) y **Gaspar Tomás** (BOCOPA), periodistas, **Vicente Hipólito** (SER), **Paco Bernabé** (Información) o **Juan Portolés** (TOP Turisme/ La Taula), expertos en el vino o los licores, caso de **Jaime Pomares** (fondillón) o **Joaquín Grau** (Campeón del Mundo de Coctelería), o políticos como el Alcalde de El Campello, **Juan Ramón Varó**, por su ayuda decidida a Firavinum y a las actividades de ASPA y del mundo del vino y la gastronomía.

Después de visitar la bodega y el palacio, nos dirigimos al salón rojo, donde tras unas palabras de resumen de año, con las importantísimas **catas realizadas**, quesos, frutas, cervezas, vinos dulces de Alicante, vermouths, ginebras y tantas otras, el enorme éxito de **Firavinum 07**, ya por su XV edición, los 52 números del **boletín mensual**, la consolidación de la web **www.elsumiller.com**, con muchos miles de lectores en el año y pico de vida.

El **cursillo de iniciación a la sumillería**, **nuevos socios**, **la participación en certámenes**, concursos, jurados, por ejemplo el Nacional de El Reino de la Monastrell, visitas... y las **colaboraciones en prensa**, como el programa semanal en la **Cadena SER / Radio Alicante**, la columna en el semanario económico y de sociedad de la Comunidad Valenciana, **El Boletín Económico** o la colaboración mensual en **Top Turisme / La Taula**, además de la responsabilidad de dirigir en la **Guía de Vinos y Bodegas de la Comunidad Valenciana** el apartado dedicado a Alicante, entre otras, posicionan a la ASPA como la asociación de referencia en iniciativas y calidad de actividades.



Entrega de los carnés de socios a los nuevos miembros de ASPA que asistieron a la cena.



Después de la acreditación a nuestro Socio de Honor 2008, este procedió a la entrega de los carnets a los nuevos asociados presentes en el acto y tras unas cariñosas y documentadas palabras dedicadas al mundo del vino y la gastronomía, pasamos a disfrutar de la excelente cena preparada por el equipo de cocina de El Palacete de la Seda.

Paco nos preparó un **menú gastronómico** realmente atractivo, que consistió en:

Un aperitivo en bodega a base de jamón ibérico de Chato Murciano, raza autóctona de la región de Murcia.

En mesa tomamos:

Zumo de tomate y fresas con gelée de vermouth.

Puntas de espárragos mojadas en mahonesa de fruta de la Pasión.

Almeja de Carril ahumada y jugosa con aire de lima Kaffir, gelée de rosas y hojas oxilacsis.

Sopa de cebolla con reducción dulce de monastrell, huevo pochado y trufa negra.

Colas de gamba de Santa Pola calientes, sobre lecho de tomates confitados y gelatina de té de jazmín.

Gallo Pedro con cordifole y espinacas con el fondo de sus espinas y kilos.

Pluma de ibérico con bizcocho al vapor de Raifort y esféricos de frutas del bosque.

Como **postres**:

Crema de aguacate, gelatina de amaretto, helado de Parmesano y mora fresca.

Ganache al momento de chocolate 70 %, y helado de trufa negra melanos porum.

Petit tours.

Maridamos con **Champagne Taittinger** reserva, la novedad del tinto de Jumilla, **Alma de Luzón** y el excelente tinto dulce de monastrell, **Dulce Negra de Bocopa**.

Un guerdón de servicio con G'Vine, tónicas y limas para los gin tónicos, además de las copas para los que las pidieron y alguna botella de champagne que repetimos, cerraron una noche grata y de alto nivel.

Por cierto, nuestra querida **Margarita Fernández de la Vega**, esposa del Presidente Ripoll y excelente catadora y cocinera, demostró conocer inclusive las últimas ginebras y tónicas. Châpeau.

Impecable servicio en sala, dirigido por el propio Paco Fuentes.

De nuevo, una noche para recordar. **Bienvenido Presidente Ripoll. Gracias, Paco Fuentes.**

Nacho Coterón
www.elsumiller.com

Elbarman

Joaquín Grau
Campeón del Mundo de Coctelería

Este número, Joaquín nos sorprende con cinco cócteles cuya base es la cerveza. Mi sugerencia es que, al no ser de complicada elaboración ni necesitar ingredientes difíciles de encontrar, te prepares los cinco y hagas una cata comparativa. Ya nos cuentas.

CERVEZA BRUT

Directamente en vaso Tumbler.
1/2 Cerveza muy fría
1/2 Champagne brut muy frío
Servir.

CERVEZA CARIBIAN

Directamente en vaso High-Ball muy frío.
Una botellita de Cerveza fría.
Dos cucharadas de crema de plátano.
Dos cucharadas de zumo de piña.
Mezclar delicadamente.

CERVEZA POUSSYE

Directamente en vaso High-Ball. Agregar:
Una cucharada de Kiwi (licuado).
Una botellita pequeña de Cerveza muy fría.
Una cucharada de Vodka azul.
Verter los ingredientes en el orden establecido
muy cuidadosamente ayudándose con la cucharilla de bar sin mezclar de modo que los tres colores queden separados.

CERVEZA SPARKLIN

Una botellita de Cerveza fría.
Tres cucharadas de zumo de piña batido.
con un poco de cerveza.
Verter la cerveza en el vaso High-Ball.
Añadiendo a continuación el batido de piña muy lentamente, evitando así que el líquido rebose.

CERVEZA VERDE

Una botellita de Cerveza fría.
Dos cucharadas de Curaçao azul.
Verter la Cerveza fría en el vaso High-Ball.
Añadir el Curaçao.
Mezclar delicadamente.

aspa

CATA DE QUESOS FRANCESES

J

uan Gallego dirigió una excelente cata de quesos franceses, con un amplio repaso a las características, historia, elaboración, ...

Provistos de la **ficha oficial de cata**, que como curiosidad puntúa hasta los **140 puntos**, donde se analizan y valoran el **aspecto externo** de 1 a 7 puntos con coeficiente multiplicador 2, el **aspecto al corte**, idem, con coeficiente 3, **textura**, idem puntos con coeficiente 4, **olor**, idem con coeficiente 3, **sabor**, lo más valorado, lógicamente, con factor multiplicador o coeficiente 6 y **regusto** con factor coeficiente, 2.

Veamos los quesos catados.

- Queso de cabra, **PICO**, pasta blanda artesanal, con 10 días de maduración. Sabor fuerte e intenso. Buena textura en boca.
- Queso de cabra, **CHÈVRE D'ARGENTALE**, pasta blanda, cremoso y suave. Mejor calidad que el anterior.
- Queso **Camenbert PRESIDENT**. Pasteurizado, cremoso, suave, plano de sabor. Lácteo.
- Queso **Camenbert De NORMANDIE**. Leche cruda. Más intenso y curado. Mejor.
- Queso **Camenbert con TRUFAS**. Especialidad gastronómica. Demasiado trufado. Clásico hongo, champiñón, pero excesivamente picante, olor a establo, fuerte.
- **SAINT ALBRAY**. Pirineos. Vaca, pasteurizado. Comercial. Cremoso, nata, leche quemada.
- **SAINT NECTAIRE**. Pasta prensada, leche cruda. Vaca. Avellana, champiñón, ahumado, crujiente. Aquí era patente la definición de **friabilidad**, este tipo de textura diferente y crujiente.
- **LANGRES**. Este de Francia. Alto Marnes. Pasta blanda, corteza lavada. Huele a cuajo vegetal.
- **PETIT BOUCHON**. Vaca. Leche cruda. Muy ácido, vegetal, picante. Notas florales. Pimienta blanca.
- **MUNSTER**. Alsacia. **Gèromé**. Pasta blanda, corteza lavada, leche cruda. Muy bueno y con tipicidad marcada.
- **LA ROCHE**. Azul. Lácteos, mantequilla, largo. Leche pasteurizada.
- **Rochefort SOCIÉTÉ** Clásico y famoso. Como debe ser. Equilibrado y cremoso, dentro de su potencia sávida.
- **BRILLAT SAVARIN**. Cabra con pasas. Muy potente el queso, suavizado por el dulzor y textura de las pasas.
- **CHÈVRE en rulo**. Muy fresco y con sabor no demasiado marcado.
- **Mantequilla de cabra**. Blanca, cremosa, untable con facilidad, manteniendo su estructura. Muy buena. Diferente.

Después de la cata, pura y dura, se debe hacer sin pan, tostas ni nada que desvirtúe las sensaciones producidas por los quesos, pasamos a una parte más lúdica. Ya con las tostas correspondientes, abrimos varios y **cervezas Lambic**, traídas desde Bélgica por nuestro compañero **Juan Mareque**.

Un **cava** blanc de noir de bobal, el **PAGO DE THARSYS**, con el leve pigmento de su origen, 28 meses de crianza, fresco, agradable, correcto carbónico y recuerdos anisados.

Luego un tinto, **Castell del Remei**, equilibrado y potente, con magnífico color y un diferente, "**Nuestro Bobal**", de **Pago de Tharsys**, 85 % bobal, resto Cabernet Franc, con personalidad, sobre todo marcada por la C. franc, buena estructura y fondo de fruta roja y pimientas, con presencia clara del tostado de la barrica. Unas Lambic, difíciles de encontrar aquí, las **FARO de Lindemans**, con su característico sabor dulzón, recuerdos a sidra y levaduras, maridó muy bien con los quesos de cabra.

De nuevo, otra cata de nota muy alta, como es habitual en las que organiza la ASPA. El próximo mes, cataremos "**vinos de gama alta**". **No debéis faltar**.

II

Encuentro

Para Proveedores y Clientes
31 de marzo de 2008 10 a 20.00 h.

Castillo de Sta. Bárbara. Alicante.

Organizan:

Vinospe s.l. / Jaime Ivorra s.l.

“Noches de vino y cine”

Bodegas **Vicente Gandia** ha patrocinado la organización de “Noches de vino y cine”, el primer ciclo dedicado al vino en la historia del cine de cuantos se han organizado en la Comunidad Valenciana, en coordinación con el Museo Valenciano de la Ilustración y la Modernidad (MuVIM), museo que acogerá la proyección de las seis películas que integran este ciclo, cuya presentación e inicio tuvo lugar el viernes 22 de

Noche de Vino y

Rock & Roll

Valencia

El próximo día 2 de marzo, el mejor rock de ayer y de hoy sonará en directo con el grupo “Seguridad Social” en la Sala Mirador de Valencia.

Previamente, una exquisita selección de bodegas familiares de Valencia ofrecerán a más de medio millar de personas una degustación de sus mejores obras de arte: vinos salidos del cultivo exquisito y gran mimo del viñedo, vinos elaborados con pasión que sin duda sorprenderán a los presentes.

La presentación ha tenido lugar el 27 de noviembre, con la asistencia de **Seguridad Social** y parte del equipo **Verema, José Luis Contreras, Álvaro Cerrada**, artífices del proyecto.

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 (lunes por la tarde en Campello) 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, ElSumiller.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.

Se constituye la primera Comisión del Fondillón en la D.O. Alicante



A raíz de la revisión del Reglamento de la D.O. Alicante que se está llevando a cabo a través de diferentes grupos de trabajo, se acaba de constituir dentro del Consejo Regulador de la D.O. Alicante la primera "Comisión del Fondillón".

Esta Comisión está formada por las 10 bodegas elaboradoras de este vino dentro de la denominación, por vocales técnicos del consejo, el secretario, y está presidida por el Presidente del mismo.

En total, unos 12 miembros que se han marcado varios objetivos entre los que figura la defensa y protección de este vino a todos los niveles, la búsqueda de nuevas posibilidades de investigación y creación y la promoción del mismo.

Como primer trabajo, ya se ha creado un grupo de trabajo para la realización de un Manual de Calidad que intente ordenar y normalizar los procesos enológicos y las calificaciones de los distintos tipos de Fondillón.

También se presentó una nueva imagen de promoción del Fondillón que verá la luz en los próximos meses.

Este es un acontecimiento histórico dentro de la D.O. Alicante ya que, de las diferentes Comisiones que alberga el consejo no existía una creada para el producto más emblemático y protegido de la misma, que está protegido por la Unión Europea, y del que crece cada vez más su interés en muchos lugares del mundo; una tendencia que este grupo de trabajo intentará promover respetando la autenticidad del mismo.

A. A. P. E. T.

Homenaje a los periodistas de turismo alicantinos en su 25 aniversario como Asociación.



Las magníficas instalaciones de Villa Antonia, en San Juan de Alicante, fueron sede recientemente del XCI Almuerzo de Turismo que presidido por Sebastián Fernández, diputado de turismo y responsable directo del Patronato Provincial de Turismo significó un emotivo homenaje a los fundadores hace 25 años en Dénia, de la **Asociación Alicantina de Periodistas y Escritores de Turismo**, invitados de honor en la reunión y receptores de sendos diplomas recordatorios de la efemérides.

La presencia de los cuatro presidentes y algunos de sus directivos que la asociación homenajeada ha tenido en este cuarto de siglo, pusieron la rúbrica humana al evento a cuyo éxito ayudó no poco **la hospitalidad de Villa Antonia**, singular restaurante de alta calidad culinaria y social como demostró el menú ofrecido a los participantes - todo un alarde de cocina -, y la visita a su sala de exposiciones, y aula de conferencias, parte ambas de la actividad paralela que allí se desarrolla a través de su asociación gastronómica y cultural.

Por cierto. Estupendo el menú preparado por **Villa Antonia**, así como el servicio en sala, que ha mejorado visiblemente en los últimos tiempos.

8 El Vino de Licor de Moscatel

CASTILLO DE

CHIVA

ganador en la Cata de

Els Bodeguers

El vino de licor moscatel Castillo de Chiva, de Covibex D.O. Valencia, ha obtenido el primer premio en la cata de *Els Bodeguers*, que se celebró el pasado lunes en la sede de la DO Valencia y en la que participaron un total de 16 referencias de la Comunidad Valenciana.

El segundo lugar y empataadas dos marcas de Cheste Agraria, Coop. V. La Cartuja y La Mocado, D.O. Valencia y un tercer premio para el Licor de Moscatel Vall de Xaló (Bodegas Xaló, D.O. Alicante).

En la categoría de Vinos Dulces que como novedad se ha introducido en la promoción que se realiza con motivo de San Valentín, el primer premio lo ha obtenido Vísperas de Monasterio y el segundo premio Viña Tendida, ambos de Cheste Agraria Coop. V. Y el tercer premio para el Estrella 10 - Moscatel-, D.O. Valencia, de Bodegas Murviedro.

La cata de Els Bodeguers es la antesala a la campaña del moscatel y de los vinos dulces de la Comunidad Valenciana, que bajo el slogan - *El Amor Más Dulce* - realizan de forma conjunta Els Bodeguers, PROAVA (Promoción Agroalimentaria de Calidad de la C.V) y el CRDO Valencia el próximo día 14 de febrero- festividad de San Valentín, en el Mercado Colón, Mercado de Ruzafa y Mercado del Cabañal.

8ª Mostra Cuina Marinera

Como viene siendo tradición, las Jornadas Gastronómicas de Villajoyosa, han constituido un éxito de participación, 15 restaurantes y calidad.

Organizadas por la Concejalía de Turismo de La Vila y El Sítiet, tuvimos la oportunidad de compartir mesa y mantel con los Cónsules acreditados en Alicante de diversos países europeos, como Luxemburgo, Finlandia, Noruega, ... invitados por el directo de TOP TURISME, LA TAU-LA, Juan Portolés y el Ayuntamiento de la ciudad.

En el Restaurante Miramar, pared con pared con el Náutico y frente a los pantalanés, compartimos algunos platos interesantes, como la croqueta de lluç con interior líquido de gamba, la crema tibia de galeras con emulsión de absenta, la musola marinada o el muy buen arroz cremosos de esparidenyes, calabaza y berberchos.

Los muy recomendables Ca Marta y Malarmat, o los buenos Casa Elordi, Club de Tennis, Club Náutico, El Emperador, El Mariachi, El Moliner, El Náutico, El Varadero, Hogar del Pescador, La Marina, La Teula Negra, El Racó de Pepe López, Pepe Córdoba y Rompeolas., hicieron de estas jornadas, un ejemplo a imitar por otros municipios más reacios a invertir en turismo gastronómico.



Entrega al Alcalde de Villajoyosa de Diploma por parte de Juan Portolés y vista de la mesa en la comida de los cónsules.

PREMIOS VINO y MUJER 2008

Concurso de Calidad de Vinos con intervención de mujer. El Aula Abierta del Vino del Instituto de Empresa convoca los

PREMIOS VINO y MUJER 2008

Concurso de Calidad de vinos con intervención de mujer. Este concurso se desarrollará con asistencia de Alamesa, S.L. Consulting Gastro-Enológico y con el CIRCULO DEL VINO Primera Red Social del Vino en Internet.

Los PREMIOS VINO y MUJER 2008, tendrán lugar del 24 de febrero al 1 de marzo, entregándose los diplomas a los finalistas en las conferencias de la VI Aula Abierta del Vino del IE el 3 de marzo de 2008.

El Aula Abierta del Vino del Instituto de Empresa persigue con estos PREMIOS VINO y MUJER los siguientes objetivos:

- Mostrar su apoyo a todas las mujeres que desarrollan su actividad en este mercado
- Dar a conocer en el comercio y entre los consumidores la presencia femenina que existe tras muchas marcas
- Continuar contribuyendo a la difusión de la cultura del vino y del consumo razonable del vino que contiene tantas cualidades saludables y de disfrute personal
- Estimular la mejora en todas las facetas del vino
- Reunir a mujeres profesionales del vino, para hacer presente y latente su gran ayuda a este sector.
- Reunir a catadoras de prestigio y aficionadas de España para fomentar el contacto profesional y, en su caso proponer sugerencias de cualquier índole a aquellos organismos del sector a los que se considere.
- Estimular la participación de la mujer en todas las áreas de las empresas vitivinícolas

CATEGORÍAS DEL CONCURSO

1. Vinos Espumosos
2. Vinos Blancos
 - 2.1. Blancos sin madera
 - 2.2. Blancos con madera
3. Vinos Rosados
4. Vinos Tintos
 - 4.1. Jóvenes y Maceración Carbónica
 - 4.2. Con madera hasta 15 meses
 - 4.3. Con madera más de 15 meses
5. Vinos Generosos
 - 5.1. Secos
 - 5.2. Dulces

La Finca Elche / Alicante

Dos visitas próximas en el tiempo, reafirman la imagen de calidad y seriedad de este magnífico restaurante.

La estrella Michelin se les empieza a quedar corta.

Os destaco algunos platos que me parecen de 10.

Desde su caviar frío de foie-gras de pato con perlas de manzana, interpretación creativa de una lata de caviar trabajada con Nitrógeno, a unos Pésoles (guisantes) salteados con cebollita blanca, yema de corral y embutido de la Vega Baja, o la Suprema de Pichón de Bresse con salsa de dátiles, foie – gras plancha y caramelo de dátiles, quizás la espectacular ensalada de bogavante gallego, uno por persona con aceite de pistachos y hojas tiernas, que nos preparó a un grupo de amigos con motivo del aniversario de boda.

Por cierto, aquí **Paco Torreblanca**, maestro de maestros, preparó un postre diseñado para la ocasión, para chuparse los dedos.

Felicidades Susy Díaz y José María García.

Cata Master



Realmente didácticas las jornadas, dos días, a seis horas por sesión, que se hicieron cortas, las dirigidas por **Joaquín Gálvez** dentro del **Master en Enología, Viticultura y Marketing del Vino** que llevamos cerca de un año

realizando un grupo importante de enólogos, sumilleres y bodegueros.

Esta vez dejamos la sede de la Universidad de Alicante, para desplazarnos a la magnífica sala de cata que las **Bodegas BOCOPA** ponen a nuestra disposición.

La Blanca Alicante

Magnífica la iniciativa del nuevo restaurante La Blanca, perteneciente al Grupo Eventos, (restaurante La Torre Mauro, la discoteca, recién reinaugurada Cool 37ª y otros) la de convocar a un grupo de expertos para catar más de 20 referencias de vinos, que se adaptasen a la política y a la gastronomía de la casa.

Me gustaron varios platos de los que nos prepararon para maridar. Si siguen en esta línea, pronto serán una referencia en Alicante.

Que cunda el ejemplo.

7as Jornadas Gastronómicas Rte Lavid. Aspe

Desde el 2 al 7 de marzo, las magníficas Jornadas gastronómicas, con cocinas de distintas características y zonas de España.

La familia Mira Bejarano, con los padres y Teo en sala y Alfonso en cocina ha preparado unas jornadas importantes.

Cata previa, dirigida por un experto, de los vinos que maridarán la comida.

Merecen la pena.
Ver www.elsumiller.com

3 Medallas Nacionales para vinos de Alicante

BOCOPA, un **oro** para su **Alicanta Monastrell** y una **plata** para su novedad, el **Laudum Monastrell especial** y **Bodegas Salvador Poveda**, con **plata** para su **fondillón**, han alcanzado estos galardones en el reciente **Concurso Nacional** para vinos elaborados con uvas monastrell.

Picaetas

MENÚ DE SAN VALENTIN

ENTRADAS

PANINO ALDEANO
SALMOREJO CORDOBES
ASADO DE PIMIENTOS Y CAPELLAN
ROLLITO DE SALMON
COMBINADO DE QUESO Y PATE
ENSALADA DE AVE Y FRUTAS
BUÑUELOS DE BACALAO

SEGUNDO PLATO

SEÑORAS

MERO CON GULAS

CABALLEROS

CORDERO SUREÑO AL ROMERO

POSTRE

POSTRE DE ENAMORADOS

CAFÉ Ó INFUSIONES

BEBIDAS

REFRESCOS, CERVEZA, VINO Y CAVA (RIOJA CRIANZA 2001)

PRECIO 38€ CENA CON DISCOTECA

Sin comentarios.

Por lo visto, los "caballeros" no tomamos mero, ni las señoras cordero. ¿Y los transexuales, bisexuales, gays y demás?

Eso sí, un crianza del 2001, desecho de tiente y a saber a qué precio se lo habrán colocado.

Así anda el patio.

10

Nota: No sé de que restaurante se trata. Pena me da no podemos dar más datos.

Gramona

Château. Me costó más de un disgusto y una más bien ácida polémica con mi querido **Pepe Ortuño**, el hecho de devolver en el **Rte Cazuelas y Sartenes** de Alicante hace unos meses, una botella de **Gramona Imperial**, ya que estaba oxidada, evolucionada, ... como así constató mi acompañante, Master en Enología y experto catador y el propio metre del establecimiento. Y, obviamente, mi propia cata.

Catando hace unos días con los responsables de **Gramona** en el **Encuentro Verema**, salió el tema. "Hombre, fuiste tú. Pues gracias a tu aviso y el dos personas más en otros puntos de España, nos dimos cuenta de que esa partida tenía una patología de corcho y pudimos retirarla y sustituirla en los sitios donde la habíamos vendido. Muchas gracias por tu comentario Nacho" me comentaba **Antoni Pérez**, mientras disfrutábamos de sendas copas de Tres Lustrós, otras de Imperial, ... y de una larga e inteligente charla durante cerca de media hora.

Rte Lágrimas Negras. Madrid.

Decepción por todo lo alto. Caro, mucho, pero si al menos fuera bueno... Casi 200 € por comensal, **no merecen en absoluto la pena** ser gastados, por lo que ofrecen.

Hasta los berberechos con espuma de agua de mar, más vistos que House, no empezó a mejorar la cosa. Patético el sándwich de mantequilla con trufa. De cámara, sin sabor ni aroma. Esperaba mucho más de **José Luis Estevan**. Pero, o no fue su día o le falta tiempo para madurar sus ideas.

Fallos muy serios en el servicio. Exceptuando la sumillería, a muy buen nivel. Juan y Óscar hicieron bien su trabajo. La camarera sudamericana, **estúpida**, señalando prepotente la contraetiqueta del aceite del Marqués de Griñón cuando comenté sin maldad, que creía que ya no llevaba manzanilla. Por cierto, la primera añada la caté en bodega, o en almazara, antes de salir al mercado. La segunda cosecha, la manzanilla recién ordeñada, la caté con Jesús Flores en el SIV por detalle de Rodrigo Arteaga, ex de la casa. El viernes 15 de febrero de 2008 caté en el Encuentro Verema la última cosecha. Así, que conocerlo, creo que lo conozco.

Los dos últimos camareros, **de denuncia**, como así hicimos. El de los quesos, dando lecciones, sin la menor empatía... Y luego, cagándola con los gin tónicos. No tiene ni idea de hacerlos, ni interés en aprender a hacerlos. Ni sabe lo que es un twisted, ni tiene la más mínima educación. Su otro compañero, patético. Maleducados. No deben trabajar en sala y menos en un establecimiento con ganas de proyectarse. Además del diseño, hay temas más importantes, como la profesionalidad, de la que ambos carecen. Como dijo la señora, joven y experta gastronoma que nos acompañaba, **"a estos gañanes los visten de negro y se creen alguien"**

La intervención de Guillermo, metre ex de La Terraza del Casino, calmó los ánimos, pero no el mal sabor de boca. Si queréis malgastar vuestro dinero, comer regular, y tener la posibilidad de sentir la mala educación próxima, id a este local.

Pero, si sois mínimamente sensatos, creo que **es mejor que no lo hagáis.**

La opinión del chef

By **Rafa Soler**

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

Madrid

Un bistrót como los de antes.

SACHA está considerado como uno de los mejores restaurantes de la capital. Es un auténtico bistrót a la francesa con sus paredes tapizadas de cuadros y fotografías antiguas, su carta de platos de toda la vida, de casa de comida, como esta estupenda sopa de cebolla gratinada que se suele encontrar en muchos sitios de Francia pero más difícil de ver por aquí. Es la cocina que nos apetece comer de vez en cuando sin más complicaciones. Una cocina de ahí o de allá: butifarra con verduras a la parrilla, fideuà o lenguado a la meunière.

Por desgracia el día que fui no había ostras, aunque estemos en pleno mes de octubre. La fama de las ostras de Sacha Hormachea, fritas o escabechadas, motivaba mi visita, lo reconozco. Y no sé si volveré a acercarme pronto a esta casa. Y el motivo es que esta cocina se tenga que degustar en medio del humo de los cigarrillos. **La impresión al entrar es de lo más desagradable** y el recuerdo que deja en la ropa dura hasta el día siguiente.

Comida y tabaco son incompatibles. Muchos restauradores tendrán que decidirse. El 70% de no fumadores ya no se resigna a tragar el humo de los 30% restantes. Y gracias a la benevolencia políticamente interesada de la presidenta de la Comunidad de Madrid, se fuma en casi todos los sitios de la capital.

Una "Casa de Comida" puesta al día.

La TASQUITA de ENFRENTÉ. Es como un **Cal ' Isidre** de Barcelona, pero de ambiente más desenfadado. Una Casa de Comida Ilustrada, y no sólo por la pequeña biblioteca gastronómica de la entrada, sino por la gran calidad del producto que se sirve y la elegancia culinaria con la que se prepara.

La cocina de Juan José López seduce por su laconismo culinario.

Se empieza marcando el territorio con una tapa de estofado de patata y costilla de ibérico. Pequeña provocación que José Andrés, sentado en la mesa de al lado, aplaude. Las proteínas se deberían tomar al inicio y los gazpachos y las sopas en general al final. Está claro que uno de las características del momento gastronómico que vivimos es que el orden de aparición de los platos de un menú está cada vez más trastocado. Lo dulce invade lo salado. Lo salado empieza a asomar la cabeza en los postres. Lo frío y lo caliente se mezclan o se invierten irremediablemente, etc.

El tartar de ventresca aparecerá por consiguiente en segundo lugar. Un tartar untuoso, es decir para untar. Grasosa carne esta vez arrancada del pez con cuchara afilada y no cortada a cuchillo como se suele hacer. Hubiéramos agradecido las muchas veces inútiles tostadas servidas con los tartares.

La gamba "sin trabajo", de cocción impecable sobre el jugo de su cabeza y sus patas crujientes. Lo bueno de una simple gamba a la plancha mejorado por la delicadeza técnica del cocinero.

Delicadeza que se podía apreciar también en la simple patata chafada con aceite recubierta con láminas de amanita cesárea (Ou de Reig) apenas salteadas. El boletus (cep) y la amanita se aprecian mejor, tanto en sabor como en textura, con una ligera cocción. **Esta última moda de servirlos crudos, en carpaccio, no acaba de convencerme.**

Una simple anilla de calamar de potera frita acompañada con hebras de espardeña y un ligero toque cítrico, una raya con alcaparras un poco subida de vinagre y unos esplendidos callos y morros con pimentón de la Vera, completarían la parte salada.

Lo dulce aparecería en el momento del postre. Lo que no es nada evidente, por lo que parece, en los tiempos que corren.

Postres dulces, golosos, pero no exentos de guiños creativos como esta tarta de manzana y cep, perfectamente equilibrada o esta ricotta de crema d'Echiré con miel y trufa, deliciosamente temblorosa.

Minimalismo radical es el título de la ponencia de Juan José López en la próxima edición de Madrid – Fusión.

La Fusión en Madrid

Madrid es - también- tierra de acogida culinaria. Su ligero bagaje gastronómico, su escaso patrimonio culinario, lejos de ser inconvenientes, se convierten en cualidades que le permiten tener una mayor receptividad hacia las cocinas de fuera.

Colonias gallegas, vasco-navarras, catalanas y últimamente hasta peruana-nikkei con la inauguración del elegante restaurante de Astrid y Gastón en plena Castellana, han configurado un panorama ecléctico aunque el gran éxito comercial se lo llevan los famosos asadores castellanos y vascos.

Pero la cocina que, estos diez últimos años, ha dado a Madrid su verdadero aspecto cosmopolita han sido los restaurantes orientales o de fusión. El **NO-DO** de Alberto Chicote fue sin duda el gran precursor. Aperturismo culinario en el marco contemporáneo diseñado por Dani Freixa.

Hoy la gastronomía en Madrid es el reflejo metafórico del melting-pot cultural que representa la capital. En esto se parecería a Londres donde triunfan los grandes restaurantes de fusión como **Hakkasan o Nobu**, al lado de los franceses como **Le Gavroche** o de los italianos como **Locatelli**.

Si hace unos años triunfaba el **Café Saigón**, templo de la cocina indochina ahora la moda va del lujoso **KABUKI** del hotel Wellington, donde Ricardo Sanz cocina "a la japonesa", hasta el humilde **SUDESTADA**, llevado por un cocinero argentino, Estanis Carengo, experto en cocina asiática. Casa de comida oriental, de diseño poco acogedor y desangelada iluminación, pero de muy buen nivel culinario. En Sudestada la alegría está en el bol de comida y en el delicioso daiquiri que le acompaña.

"ASTRID Y GASTÓN" es un restaurante elegante y confortable. A pesar de su cocina "franquiciada" sorprende por la calidad de los entrantes. Ceviches, "causa" de patata y atún, cabeza de cochinito, corazón de temera guisado o "sudado" de cabracho son de un nivel más que correcto. Excelente el pan de maíz servido en aperitivo con un delicioso mojo. Refreshante granizado de uva con espuma (sifón) de pisco sour. **Evitad los segundos platos de carne: raciones roborativas de carnes resacas y de sabores exageradamente potentes.**

Pero quizás **el más interesante** de todos sea el famoso **DIVERXO**, situado en el barrio de Tetuán. El joven David Muñoz, formado justamente en Hakkasan y Nobu, se ha convertido en pocos meses en la esperanza blanca de la gastronomía madrileña.

Y ocurre lo mismo que en Barcelona. Son **los jóvenes cocineros y los sitios modestos los que más entusiasman al personal** y a la prensa especializada. Un restaurante ruidoso, donde ¿cómo no? se permite fumar, alberga una de las cocina-fusión más interesantes de la capital.

La oreja de cerdo con ñoquis en caldo acidulado y picante, los dim sun de tortilla española o de calamar, la ventresca de atún con mostaza de miso, la espléndida panceta de ibérico braseada, la mollera de ternera o el sorprendente chocolate blanco con sorbete de manzana y apio son algunos de los platos del menú "corto" que se puede degustar (con algo de dificultad por culpa de una vajilla a veces inadecuada al manejo de los palillos). Una auténtica montaña rusa de sabores en la boca.

Aromas barrocos de la aldea global, cocina deslocalizada que suplen con su **polidreismo gustativo** la ausencia de "terroir" madrileño.

Guía Restaurantes

Algunos, hay más, visitados febrero 2008

- (**/**) **L'Auberge de France. Alicante.** Muy buena carne. En la web.
- (**) **Brel.** Campello. Pizzería y algo más. Seria y digna con precio honesto. En la web.
- (**) **Castellana 179,** Madrid. Buscando su hueco de mercado. Equilibrado. En la web
- (**) **Cervecería Juanito Playa.** Campello. Raciones no abundantes, precios no baratos, pero calidad alta.
- (*/**) **El Llaúd,** antigua Bodegueta. El Campello, Alicante. Muy buenos arroces y tapas. En la web.
- (**/**) **Els Bessons.** Campello, Alicante. Total. Diferente. Casi siempre lleno. En la web.
- (**/**) **De María,** Madrid. Argentino de calidad y moda. En la web.
- (...) **D'Gardel.** Alicante. Lástima de diseño. Pseudo argentino, flojo, flojo. Pero muy flojo.
- (*/**) **Fira 16, Elche.** Pequeñito y agradable tapería / restaurante. Fatal los vinos. Lástima, porque pierde mucho.
- (**/**) **Graná.** Campello. El mejor steak tartare.
- (**) **Hostal San Juan,** Campello, Alicante. Mix leonés, alicantino de calidad y excelente trato. En la web.
- (*) **Hotel Meliá Alicante. Hotel Meliá Castellana, Hotel Meliá Valencia Palace.** Servicio amable, pero calidad gastronómica sin emocionar. Los tres, casi calcados. Flojos y caros.
- (*/**) **La Blanca.** Alicante. On the road. Mejorando y con ideas. En la web
- (**) **La Cuina d'Avall,** Alicante. Ojo con ellos. Son buenos. Ex Monastrell y ex Taberna del Gourmet en equipo
- (****) **La Finca,** Elche. En su línea de alta calidad y estilo. Excelente. En la web.
- (**) **Lágrimas Negras,** Madrid. Servicio, parte, para llorar. Calidad irregular. Muy caro. En la web.
- (****) **La Sirena.** Petrel, Alicante. La mejor barra. Estupenda cocina. En la web.
- (**/**) **Lavid, Aspe, Alicante.** Desde arroces de conejo y caracoles y cocina creativa. Muy bueno. En la web.
- (***) **Mavi,** Alicante. ¿La mejor barra de Alicante? Pequeñito, pero de muy buena calidad y trato. Web
- (**) **Miramar.** Villajoyosa. Alicante. Buenas ideas, que necesitan trabajarse más. Vistas magníficas.
- (*/**) **Nevin's. Campello,** Alicante. Diferente. Tiene clase dentro de su estilo "sport". En la web
- (*/**) **Oído Cocina.** Alicante. Pequeño, barra, buenos precios, buenos menús, guiños interesantes.
- (****) **Palacete de la Seda.** Sta Cruz, Murcia. Es otro mundo. Cocina, vinos y arte. Magnífico. En la web.
- (**) **Paulino,** Madrid. Cocina casera honesta. En la web.
- (**/**) **Racó del Plá.** Alicante. Honesto. Buena de vinos y atractiva barra. En la web.
- (*) **Shichimi,** Alicante. Quiere ser japonés y es oriental. Flojo. En la web.

(...) Poco interesante o sin calificar

(*) Correcto
(**) Bueno
(***) Muybueno
(****) Excelente
(*****) Top

Restaurante Santceloni

Hotel Hesperia, Paseo de la Castellana 57,

Madrid.

Local amplio, espacioso con pocas mesas (unas 14). Tienen salones privados. Decoración actual, con madera y cristal pero sin caer en el minimalismo estridente. La sala tiene un patio interior con vegetación que le da encanto.

Dirección: **Santi Santamaría** (dirige también el Raó de *Can Fabes*). Un servicio joven, exquisito y profesional (formado en escuelas de hostelería), muy atento pero sin llegar a agobiar.

Algunos de los platos que tomamos. Lo más destacado: En mesa, mantequilla francesa y aceite de arbequina (cosecha del propio Santi Santamaría). Pan al corte para elegir de 5-6 variedades, Mmni pastelitos salados con aguacate, salmón... Terrina de ternera con foie, pistachos y puré de higos secos Ostras sobre lecho de coliflor y mousse de limón Huevos escalados de codorniz con puré de patata

Platos:

Espalda de cordero asado con chalotas confitadas Besugo con salsa de menta y piña Becada asada con calabaza al vino de Oporto Lomo de ciervo asado. (el servicio va llevando a la mesa pequeños delicatessen entre platos).

Postres: Canapé de plátano con helado de turrón y sopa de coco (para morirse) Batido de piña con helado de yogurt Souffle de chocolate

Carta de vinos: extensa, con vinos de casi todas las denominaciones de origen españolas aunque solamente Santa Rosa 2002 de la Comunidad Valenciana. La impresión personal es que el sumiller no tenía mucho conocimiento de los buenos vinos que se están elaborando por aquí en la actualidad. También vinos franceses, italianos, argentinos (os recomiendo, si lo encontráis un vino que se llama Achabal Ferrer que lo probamos en Buenos Aires), chilenos, australianos, sudafricanos... Los precios de los vinos que tomamos: Santa Rosa 2002 (42 euros) y Aalto 2004 (69 euros, lo cual es el triple del precio en bodega).

Precio total del menú para 4 personas: 660 euros.

Como anécdota, tuvimos de vecino de mesa al conde Lecquio que, a pesar de su fama de galán no suscitó gran admiración entre las damas.

Nuestra puntuación: 9.4 / 10

(le resta alguna décima los precios que creo son elevados, sobre todo los de los vinos).

Rte. Lágrimas Negras

Avda. de América 41, Hotel Puerta América.
28002. 91 744 54 00

Madrid.

Restaurante de diseño actual, situado en la planta baja del moderno hotel Puerta América, donde el joven chef **Jose Luis Estevan** necesita madurar sus ideas, ya que muchos platos de nota alta, se alternan con vulgaridades impropias del establecimiento.

Menú Gastronómico: 90 euros. Irregular.

El sandwich de mantequilla y trufa, pésimo. Socado de cámara, sin aroma ni sabor. Raciones escasas. Carta, cara.

Berberechos con espuma de agua de mar, correcto, pero cansino. Pargo asado sobre ajoblanco, muy rico, pero ración minúscula. Lomo de cordero con migas y mollejas salteadas, bien. Lomo de venado envuelto en pistachos y anacardo, nabo dulce y frito de zanahoria, bueno y pequeño. Bizcocho borracho de ron con golpe de whisky escocés, bien.

Carro de quesos, con importantes carencias, no ya en marcas, sino en tipología de productos.

Carta de vinos buena, pero muy cara. Por ejemplo, una copa, justa en cantidad, de Ruinart rosado, 17.87 €. Palais Kesselstatt, Riesling 97, 32.64 €, M de Griñón Petit Verdot 03, 35.80 € y Blécula 01, 92.98 €.

Servicio en sala, luces y sombras. **Perfecta sumillería.** Pero **dos de los camareros, incompetentes, maleducados, prepotentes**, no merecen trabajar en hostelería. Guillermo, su metre, procedente de La Terraza del Casino, debería ser consciente del personal que tiene a su cargo y estar permanentemente en sala.

La misma noche que comimos aquí, cenamos en **Castellana 179** y su director, Gabriel, que fue compañero de promoción de Guillermo, nos corroboró algunos puntos, que, obviamente, no debo desvelar.

La cuenta ascendió a 528 €, cerca de 200 por comensal, lo cual no está en absoluto justificado. Creo que o cambia mucho, o perderán dinero y clientes. **Yo no pienso volver. Hay otras opciones mucho más interesantes.**

Nuestro vecino de mesa un Ministro del gobierno.

Mi nota: 7.00 / 10.

Le resta nota el mal servicio, los precios y la falta de calidad de algunos platos.

Cofradía Reino de la Monastrell

by Vita Domínguez y Nacho Coterón



Magnífica cata dirigida por **Paco Fuentes** en el Rte El Soto, de Murcia, como cata mensual de la **Cofradía del Vino Reino de la Monastrell**. Veamos lo catado.

- **El Grifo 06.** Malvasía seco. DO Lanzarote. 11 €. Restos de sulfuroso que desaparecen en copa. Fruta de hueso, melocotón de viña, destacando dentro de su buen volumen aromático. Hierba seca, hueso de fruta, fondo mineral y amargoso. 7.75 / 10.
- **Gaba do Xil. Godello 06.** DO Valedoras. 10 €. Elegante, equilibrado, dominio de flor seca sobre la fruta blanca. Fondo con recuerdos dulztones, pero falto de peso de vino, demasiado magro. 7.25 / 10.
- **Flor de Vides 07.** DO Ribeiro. Treixadura, Albariño y Torrontés. 7 €. Nariz dulce, miel, flor blanca, especias dulces. Boca agresiva, metálica, dulzona, recuerdo de azufre. 7 / 10.
- **Tempo 04, D. Pedro de Soutomaior,** DO Rías Baixas, Albariño. Fermentado en barrica con dos años de madera. 18 €. Muy bueno, complejo, elegante. Empireumáticos, ahumados finos, madera de calidad. Fruta, como cítricos, qunqat, mango, especias como la pimienta blanca, tabaco, anisado..., maloláctica marcada. Boca larga, equilibrada. 9 / 10.
- **Belondrade y Lurton, 03.** DO Rueda. Magnum. Verdejo. 70 €. Es la única variedad española que se pagan más los años anteriores. Que se valora la crianza en botella. Paco, que no suele exagerar, lo define como el Vega Sicilia de los blancos. Flor blanca seca, almendra. Boca grasa, cremosa, pimienta blanca, flor de tilo, pedernal mojado, hinojo. Nariz con muy buen bouquet. Recuerda en alguna medida un pre tokaji. Una furmint. Gran vino. 9.5 / 10.
- **De Puta Madre. Francis Lurton.** Verdejo semi dulce con dos años de crianza en barrica. La historia, parece que se remonta a la herencia Lurton, donde su hijo Francis, encontró estas barricas olvidadas al fondo de la bodega. Al catarla, la expresión castina "De Puta Madre" bautizo al vino. Muy escaso y casi imposible de encontrar. Compota de manzana, mermelada de ciruelas verdes, pastilla de café con leche, brioche, caramelo de ciruela. Difere3nte, largo, rico. 8.25 / 10.

Vinos de calidad, tipicidad. Cata de las que merece la pena asistir. Lleno a rebosar. Cerca de 50 catadores.

Vita Domínguez / Nacho Coterón
www.elsumiller.com

Premios Cofradía del Vino Reino de la Monastrell

VIII Edición

16

El sábado 24 de febrero, se celebró la Sesión de Cata de los "Premios Cofradía del Vino Reino de la Monastrell", único concurso oficialmente reconocido dedicado específicamente a la variedad Monastrell (BOE 18.01.08 / BOUE 23.04.03) que tiene como objetivo destacar las características y cualidades de los vinos elaborados con uvas de esta variedad, pues sólo pueden participar los vinos en cuya elaboración la variedad Monastrell esté presente en una proporción igual o superior al 50%.

Las sesiones de cata del concurso en el que han participado 99 vinos, correspondientes a 32 bodegas de diferentes regiones vitivinícolas españolas, se desarrollaron en los salones del Palacete La Seda (Murcia) donde, con una excelente organización y ritmo se constituyeron los Jurados de Cata integrados por sumilleres, especialistas y técnicos procedentes de Murcia, Comunidad Valenciana, Castilla La Mancha y Madrid.

JURADO: Mesa presidencial, Adrián Mtz Cutillas, Director I. Murciano de I+D Desarrollo Agroalimentario, **José Sánchez**, Consejería de Agricultura R Murcia, **Vitaliano Domínguez**, Cofradía Reino Monastrell, **Patricio Chamorro**, notario y C. Reino Monastrell, **Fernando Riquelme**, Pte C Reino Monastrell.

Comité de Cata: David Blanco, sumiller ASPA, **José Luís Casado**, Todovino, **Juan Carlos Carcelén y José Ignacio Fernández**, Estación Enológica de la Región de Murcia, **Álvaro Cerrada**, VEREMA, **Víctor de la Serna**, EI MUNDO, **Rafael Gálvez**, Federación A. Sumilleres CV, **Juan L García**, Pte As. Sumilleres de Murcia, **Fco Martínez**, **Antonio Navarro**, **Mª Teresa Torres**, Cofradía del Vino Reino de la MONASTRELL, **Pedro Sarrión**, enólogo, **José Serrano**, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, **Félix Yáñez**, Instituto de la Vid y el Vino de Castilla la Mancha, **Nacho Coterón**, Pte ASPA y Reino de la Monastrell. No pudieron asistir **J Vicente Guillén**, Consellería Agricultura CV y **Enrique G Albelda**, INFORMCIÓN y ASPA.

Los Catadores han podido comprobar la alta calidad de los vinos participantes y han designado merecedores de los premios a 29 vinos, de acuerdo con el límite establecido respecto del número de muestras presentadas, distribuidos en las diferentes categorías, según la relación adjunta.



Relación de vinos premiados

VINOS ROSADOS

Medalla ORO:

Viñahonda Rosado 2007 – Bodegas Silvano García. – D.O. Jumilla

Medalla PLATA:

Oferente Rosado 2007 – Coop. Santiago Apóstol. – D.O. Jumilla

VINOS TINTOS AÑADAS 2006 / 2007 SIN MADERA

Medalla ORO:

Xenisel Monastrell Joven 2006 – Viñedos y Bodegas J. Mª Martínez Verdú, S. L. – D.O. Jumilla

Viñahonda Tinto 2007 – Bodegas Silvano García. – D.O. Jumilla

Mayoral Cosecha 2006 – Bodegas 1890, S.A. – D.O. Jumilla

Alcañta Tinto Joven 2007 – Bodegas BOCOPA. – D.O. Alicante

TAUS 2006 – Bodegas Hacienda del Carche. – D.O. Jumilla

Oferente 2007 – Coop. Santiago Apóstol. – D.O. Jumilla

16



Página anterior, Jurados y vinos preparados para la cata ciega.

Arriba, miembros de la mesa presidencial y varios momentos del cóctel en la bodega del palacete de la seda que precedió a la comida.

VINOS TINTOS AÑADAS 2006 / 2007 CON MADERA

Medalla de ORO

Valcorso Monastrell Barrica 2006 – Bodegas La Purísima, S.C.L. – D.O. Yecla

Altos del Cuadrado VVV 2006 – Bodegas Castaño, S.L. – D.O. Yecla

Altos de Luzón 2006 – Bodegas Luzón, S.L. – D.O. Jumilla

Medalla de PLATA

Calzás Pie Franco 2006 – Viñedos y Bodegas J. M^a Martínez Verdú, S.L.D.O. Jumilla

Laudum Monastrell Especial 2007 – Bodegas BOCOPA. – D.O. Alicante

VINOS TINTOS AÑADAS ANTERIORES A 2006

Medalla de ORO

Oferente Crianza 2004 – Coop. Santiago Apóstol. – D.O. Jumilla

Juan Gil 12 meses 2005 – Bodegas Juan Gil. – D.O. Jumilla

Lavia 2005 – Molino y Lagares de Bullas, S.L. – D.O. Bullas

Lavia + 2005 – Molino y Lagares de Bullas, S.L. – D.O. Bullas

Divus 2005 – Bodegas Bleda, S.L. – D.O. Jumilla

De Nuño Monastrell 2005 – Finca Omblancas, S.A. – D.O. Jumilla

Medalla de PLATA

Chaveo – 05 – Bodegas Monastrell, S.L. – D.O. Bullas

Altos de Luzón 2005 – Bodegas Luzón, S.L. – D.O. Jumilla

Trapío 2004 – Coop. del Vino de Yecla "La Purísima". – D.O. Yecla

Castaño Colección 2005 – Bodegas Castaño, S.L. – D.O. Yecla

Kyathos 2005 – Bodegas y Viñedos Evine, S.R.L. – D.O. Yecla

Las Reñas Crianza 2005 – Bodegas del Rosario. – D.O. Bullas

VINOS DE LICOR

Medalla de ORO

Alceño Dulce 2006 – Pedro Luís Martínez, S.A. – D.O. Jumilla

Castaño Monastrell Dulce 2005 – Bodegas Castaño, S.L. – D.O. Yecla

VINOS CON ENVEJECIMIENTO OXIDATIVO

Medalla de PLATA

Fondillón Gran Reserva 1980 – Salvador Poveda, S.A. – D.O. Alicante

VINOS DE UVAS SOBREMADURADAS

Medalla de ORO

VII ENCUENTRO VEREMA

Valencia 2008



Paco Higón y Jesús Madrazo, José Luis Contreras y el equipo Gramona.

Ciertamente es justo felicitar al equipo Verema. com por la organización de su 7º Encuentro Verema. Y agradecer a **Álvaro Cerrada, José Luis Contreras, Paco Higón** y resto del equipo su cortesía y trato.

La jornada comenzó el viernes por la tarde en el Hotel Meliá Valencia Palace, con más de **350 asistentes**, que pudimos disfrutar de atractivas actividades, catas dirigidas, charlas con amigos y profesionales. Realmente agradable. El programa preparado por Verema consistió en

Cata, de muy alto nivel, dirigida por **Chus Madrazo**, enólogo de **Viñedos del Contino**, quien horas antes había empezado catar los vinos comprobando su evolución, las **9 añadas** de su "Contino Reserva" des de la fundacional de 1974, hasta una muestra de barrica de la añada 2007, con las que finalmente los asistentes jugaron a hacer un coupage de **Tempranillo y Graciano**.

Los vinos y las palabras de Chus recibieron notables elogios por parte de los más de 300 asistentes a la cata.

El sábado por la mañana fue **Jesús Artajona**, enólogo de **Bodegas Enate**, quien ofreció una perspectiva de los vinos del Somontano y de su bodega a través de una cata **vertical de 6 añadas del vino "Enate Reserva"**.

Artajona hizo especial énfasis en las características que tradicionalmente se asociaban a las bodegas de la zona, y cómo ellos junto con algún otro bodeguero han apostado por dar un salto en la calidad y proyección de los vinos del Somontano, en los que el trabajo en la viña y el respeto a su fruto en la bodega da cómo resultado vinos como lo que tuvimos oportunidad de catar.

Magnífica también la **cata de Amontillados** con seis bodegas de la DO Jerez. Dirigida por **Jorge Pascual**, Presidente del CRDO Jerez, junto a **Jesús Barquín** y **Álvaro Girón**, dos reconocidos expertos en vinos generosos. Los participantes tuvieron oportunidad de conocer de primera mano datos y anécdotas, de una parte importante del mundo del vino en España, que a veces parece un poco olvidada, y que en ésta cata nos sorprendieron.

Muy emocionante la **entrega de los Premios Verema**, los únicos en España otorgados por los consumidores finales, así los galardonados valoran especialmente este reconocimiento a su trabajo. Los premiados han sido en esta ocasión:

- Premio a la Bodega del Año 2007: **Bodegas Enrique Mendoza** (DO Alicante)
- Premio a la Bodega con mejor trayectoria: **Viñedos del Contino** (DOC Rioja)
- Premio al mejor Vino del año 2007: **Aalto PS 2004** (DO Ribera del Duero)
- Premio al Personaje del mundo del vino del año 2007: **Quim Vila** (Vila Viniteca – Barcelona)
- Premio a la Calidad en el servicio del vino de los Restaurantes, año 2007: **La Sucursal** (Valencia)

Por la tarde, **mesa redonda** que contaba con un cartel de lujo: **Sara Pérez, Mariano García, Quim Vila e Ignacio de Miguel** bajo el debate: **“El futuro del vino español en un contexto de globalización”**.

Temas interesantes como:

La amenaza ante la homogeneización de estilos en los vinos, la defensa de la viticultura tradicional, la influencia de la climatología en las añadas, la firma de los elaboradores más allá del terroir., entre otros muchos. A pesar de las diferencias, el denominador común: la pasión con la que viven el vino, avalada por la trayectoria a sus espaldas.

Los vinos excepcionales. Cada uno defendía en la copa lo que su creador exponía en la charla. La fuerza de Sara, la experiencia de Mariano, la alegría de Ignacio, la audacia de Quim, quién a pesar de no ser elaborador, nos mostró una vez más ser un maestro en su arte. Dando la nota de color con unas gafas 3D bicolor, para reafirmar que – depende el cristal con el que se miré – el vino se valora de una forma u otra.

Entre la maratón de catas verticales, monográficos y mesas redondas, un gran número de aficionados tuvo ocasión de catar los vinos que presentaban las grandes bodegas de España que nos acompañaron, durante dos sesiones de mini feria, que tuvieron lugar el viernes por la tarde hasta la medianoche y el sábado a mediodía. Se pudieron apreciar novedades, las nuevas añadas y cosas curiosas de diferentes regiones vitivinícolas del mundo, valorando la alta calidad de los vinos españoles en la actualidad. Consumidores y bodegueros dialogaron e intercambiaron opiniones en un ambiente distendido.

El **evento finalizaba oficialmente a las 21:00h. del sábado. A continuación 100 afortunados** – los más rápidos en apuntarse- disfrutaron de una **cena preparada por el equipo de “La Sucursal”**.

Nacho Coterón

www.elsumiller.com

Hablando de turismo

20

Tomás Mazón

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

NUEVOS DESTINOS TURÍSTICOS EXÓTICOS

En el último número de la prestigiosa revista especializada en turismo *SAVIA*, se da la noticia de que en la pasada edición de FITUR se presentó, como novedad, la participación de cuatro nuevos países que se están preparando para el turismo.

Estos nuevos destinos turísticos son **Bután, Santo Tomé y Príncipe, Groenlandia y Madagascar**, cabiendo resaltar en todos ellos que sus ecosistemas vírgenes y el exotismo de lo desconocido son sus principales bazas.

El primero de ellos, **Bhután**, al que curiosamente la revista *National Geographic* de este mes de marzo le dedica un reportaje, también conocido como el Reino del Dragón, está situado en plena cordillera del Himalaya, Bhután es una curiosa mezcla de modernidad, costumbres, festividades y religiones ancestrales que varían de una región a otra con singular misticismo. Es un país montañoso en su casi totalidad y su pico más alto, el Kula Kangri, alcanza los 7.554 metros.

Uno de los alicientes que se incluyen en el viaje a Bhután es llegar en avión desde Katmandú al tener al Everest como compañero de viaje. Los siglos de aislamiento, la escasa población y una geografía inaccesible que esconde esta tierra entre los techos del mundo han logrado que el país tenga un ecosistema prácticamente intacto. Hasta los años 70 no se permitió la entrada de visitantes extranjeros y aún hoy día en muchas regiones está restringido el turismo para mantener intacta la cultura local y la única posibilidad de acceder a Bhután es a través de un viaje organizado.

El segundo destino, **Santo Tomé y Príncipe** cuenta con la singularidad de ser el país más pequeño de África. Este archipiélago situado en el Golfo de Guinea ofrece una interesante mezcla cultural heredada de Portugal y África, además de un café y un cacao extraordinarios junto con una espectacular naturaleza tropical rodeada de aguas cristalinas que en general se asocian sólo con el Pacífico. Las islas forman parte de una cadena montañosa de volcanes extintos y sus costas están rodeadas por playas de arena blanca y aguas cristalinas.

En cuanto a **Groenlandia**, lo primero que nos viene a la mente es la inmensidad blanca del hielo infinito. Está situada entre el Océano Atlántico y el Océano Glacial Ártico y geográficamente pertenece al continente americano. El 84% de su superficie está cubierta de hielo y es la segunda mayor reserva de agua del planeta, por detrás de la Antártica, y es la mayor isla del mundo, a excepción de la isla-continente de Australia.

El clima de Groenlandia es polar y sólo en alguna zona de la costa la temperatura puede llegar en verano a los 10°. Groenlandia es una de las últimas fronteras de nuestro planeta. Un espacio virgen cuyo interior todavía aparece en blanco en los mapas. La magia de lo desconocido e inaccesible y de lo impredecible de su naturaleza continúa atrayendo como un imán a los más aventureros. En el sur la costa se deshace en fiordos e islotes formando magníficos paisajes que se abren al visitante en el corto verano polar. El impacto de un mar plagado de icebergs errantes, la impresionante belleza de los glaciares y el mágico espectáculo de las auroras boreales se combinan con la posibilidad de realizar excursiones que jamás se podrán olvidar.

Y por último, tenemos a **Madagascar**, la isla más grande de África situada en el Océano Índico, frente a las costas de Mozambique. Madagascar es uno de los países con mayor riqueza ecológica del planeta. Entre sus arboledas tropicales hay 50 parques y reservas naturales que hacen las delicias de los senderistas por su impresionante variedad de flora, de entre la que destacan los gigantescos, ancestrales y enigmáticos árboles llamados baobabs, capaces de vivir más de 3.000 años y que constituyen uno de los atractivos más impresionantes de esta isla africana. Estos parques y reservas naturales son la mayor atracción turística de Madagascar. A esto se le suman unas playas casi vírgenes.

De esta forma, y aunque en este caso la competencia nos pille algo lejos, en turismo hay que estar constantemente poniéndose en vanguardia, mejorar nuestros productos y saber captar a una nueva clientela.

**ASPA
Premio BOCOPA
2007**

**www.elsumiller.com
Premio GOURMETFEST
2007**

aspa

actividades

- **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. Cataremos Finca El Quiñón, Aalto PS, Viñas del Vero, Merlot Series Limitadas, Amancio, Les Ones, QS, Finca El Bosque y alguna sorpresa más, incluso en formato magnum. Necesario reservar.*
- **Marzo (10/14.03.08).**– *Alimentaria 08. Posibilidad de organizar viaje a Barcelona.*
- **Marzo (31.03.08).**– *Asamblea Anual ASPA. Sede ASPA. 19.00 primera y 19.30 horas en segunda convocatoria.*
- **Abril (07.04.08).**– *Cata maridaje de chocolates con vinos y licores. Marc de cava, brandy, moscatel, whiskies ... Sede ASPA, biblioteca El Campello, a las 19.00 horas.*
- **Mayo (12.05.08).**– *Cata ciega vinos españoles de menos de 10 €. Ideas para una carta de vinos. Sede ASPA, 19.00 horas. Entre 10 y 15 vinos serán evaluados en cata ciega.*
- **Próximas catas: Pimientas. Flores. Riesling del mundo.**

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