

ElSumiller.com

Publicación mensual

Nº 54

Mayo 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 Domínguez

Colaboradores

Gastronomía: Café Cantante, Quique García

Albelda, Alberto Coterón

Hablando de cocina: Rafa Soler.

Cervezas: David Blanco

Espirituosos: Santi Bronchales

Vinos y catas: Comité de cata ASPA.

Sumario

Editorial, P 1

El Barman P 2, 3

Cata vinos b. franceses P 4, 5

Encuentro Vinospe, Ivorra P 6, 7

Muestra García Galera P 8, 9

Noticias. P 10, 11, 12, 13, 14

Salón de Gourmet, P 15

Restaurantes visitados. P 16

Crítica de Restaurantes, P 17

Hablando de Cocina, P 18

Cata Reino Monastrell, P 19, 20

Cata Oportos CAM P 21, 22

Cata Maridaje I.E. 23

Curso vinos La Mancha P 24

Turismo. P 25

Whiskies. P 26

ASPA actividades. P 27

Firavinum 2008 P 28

www.elsumiller.com
Premio GOURMETFEST
2007

ASPA
Premio BOCOPA
2007

**A "algunos" no les gusta
la crítica ...**

Años ha, fue famoso el proceso donde **Antonio Vergara**, prestigioso crítico gastronómico, y uno de sus testigos, **Manuel Vázquez Montalbán**, sentaron jurisprudencia sobre la libertad de expresión, relativa en este caso a la crítica gastronómica, según me recordaban un prestigioso crítico gastronómico, **Lluís Ruiz Soler**, Gourmetur e Información y el director de Onda Cero Villajoyosa, **José Sánchez**, en una relajada y larga sobremesa en el restaurante **Malarmat** de Villajoyosa.

Pero parece que no todo el mundo la admite. Lo que para muchos sirve para corregir, pensemos en la mejora en los aseos públicos o en el servicio en sala, en la conservación de los vinos, me miraban con desprecio no hace demasiado tiempo cuando pedía un frapé para el vino tinto, inclusive la reciente lucha, ya admitida por muchos, de incluir el IVA en el precio en las cartas de restaurantes.

A alguna importante cadena hotelera española parece que le molesta que diga que se come mal en sus hoteles. Cuando es la realidad. Y presiona, incluida a la emisora donde llevo 9 añitos haciendo crónica y crítica gastro enológica, para callar al mensajero. Afortunadamente no se han admitido las presiones.

Sencillamente, no tengo palabras. Vergonzoso.

Nariz de Oro

En la semifinal clasificatoria para Madrid, celebrada el 8 de abril de 2008 en el Hotel Hesperia Parque Central de Valencia, la **Mejor Cata** de los clasificados por Alicante, ha sido la del Secretario de ASPA, **David Blanco**.

El nivel de ASPA corrobora por segundo año consecutivo este galardón, ya que el año **2007** lo alcanzó **Juan Gallego**, también miembro de ASPA.

David es metre de los restaurantes Bonalba Golf, en Campello y Juan Sumiller del Rte L'Auberge de France, de Alicante.

XVI
Fira Vinum
2008
3 y 4 noviembre
2008

Recinto ferial IFA

TRAGOS LARGOS APROPIADOS PARA EL VERANO

BARCAROLA

Directo en vaso High-Ball con hielo cubitos

Agregar:
2/5 de Menta verde
3/5 Pernod 45

Rellenar con agua natural al gusto.
Decorar con piel de pepino y brote de menta.
Cañitas o pitillos largos.

BARCELONA LONG DRINK

Directo en vaso Zombie con hielo pilé

Agregar:
2/5 Bitter Campari
3/5 Ginebra Beefeater

Completar con agua tónica
Mezclar con la cucharilla de bar
Cañitas o pitillos largos

BARILOCHE LONG DRINK

1/3 Crema de Cassis
2/3 Dubonnet rojo

En vaso mezclador con hielo cubitos
Servir en vaso Tumbler con hielo cubitos.
Rellenar con agua mineral bien fría.

BARTON

Directo en vaso High-Ball con hielo cubitos.

El zumo de medio limón
Un golpe Crema de Cassis
1/5 Jarabe de goma
4/5 Whisky Escocés

Decorar con espiral de piel de limón.
Servir con cañitas o pitillos largos.

BASILEUS

Original de Alvaros Agostini

Directo en vaso Tumbler con hielo cubitos.

Agregar:
El zumo de medio limón.
1/5 Aurum.
1/5 Apricot Brandy.
1/5 Licor Strega.
2/5 Cognac

Rellenar con soda o seltz.
Decorar con espiral de piel de limón y una guinda roja.
Cañitas o pitillos largos.

BAZOOKA LONG DRINK

Original de Domenico Benzi

1/5 Zumo de limón.
1/5 Granadina.
1/5 Cointreau.

2/5 Ginebra Gordon's
Batir en Coctelera con hielo cubitos
Servir con el mismo hielo en vaso Tumbler
Rellenar con Ginger Ale

Luna de naranja y guinda al marrasquino
Cañitas o pitillos largos.

BEER AND GINGER

Directo en vaso High Ball con hielo cubitos.

Agregar:
1/2 Cerveza fresca.
1/2 Ginger Ale frío.
Dos golpes de Marasquino.

Atención:

este cóctel debe prepararse vertiendo los productos en el orden establecido.

TRAGOS CORTOS CLÁSICOS

***BEN—HUR* ***

Cuatro gotas de bitter
1/4 Vermouth rojo
3/4 Vodka

Batir en coctelera con hielo cubitos
Servir en copa de cóctel
Una guinda de Marasquino

***BELMONT* ***

1/5 Crema de leche.
1/5 Granadina.
3/5 Ginebra

Batir fuerte en Coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel.

***BENTLEY* ***

1/2 Dubonet
1/2 Calvados

Batir en coctelera con hielo cubitos
Servir en copa de cóctel

***BETWEN THE SHEETS* ***

(*Entre sabanas*)
Un golpe zumo de limón.
1/3 Cointreau.
1/3 Brandy.
1/3 Ron Añejo.

Batir fuerte en Coctelera con hielo cubitos

***BIG—BOY* ***

Una cucharadita de azúcar
1/4 jarabe de limón
1/4 Cointreau
2/4 Brandy

Batir en coctelera con hielo
Servir en copa de cóctel

Buen provecho y hasta el próximo boletín

Joaquín

Cata Vinos Blancos Franceses.



E

l lunes 7 de abril, a partir de las 19 horas y en la sede de ASPA, era la cita. Dirigida por Andrés Tomás y Ángel Luís Fernández, que también se encargaron de traer los vinos desde su origen. Andrés desde Lavinia París y Ángel pateándose Alsacia. Pobrecitos. ¡Cómo sufren trabajando para la ASPA!



Esta vez, obviamente, catamos **vinos blancos franceses**. Siete Riesling de Alsacia, comprados directamente en varias bodegas de la zona. Jacques Linderlaub, Elisa Jade, Jos Meyer, Zind humbrecht, Furstentum y Trimbach 01.

El resto, adquiridos directamente en Lavinia Paris, son: Pays des Côtes Catalenes, Le Soula 04, garnacha, marsanne y chenin blanc, un Château Ivonne 2003, AOC Saumur de chenin blanc y un dulce de botrytis de la mítica añada del 97, Antologie de Phillippe Delesvaux, de la zona de Côteaux du Layon.

Caros, no tanto como los Riesling del "otro lado". Los alemanes, en bodega, rondaban los 100 € sin irnos a la elite. Los franceses, entiendo que para lo vimos en cata, tampoco son baratos.

Desde que en 1975 se reglamentaron los viñedos con derecho al Grand Cru, existen 50 pagos, cuyo indicativo es obligado que figure en la etiqueta.

Vamos a catarlos.



Las botellas esperan nerviosas en la antesala de quirófano, a que el Dr. Tomás las diseccione meticulosamente y emita un diagnóstico. En la teórica, seriedad.

- **Jacques Linderlaub Rangerberg 04.** Balsámico, mentol e hinojo en nariz. En boca decepciona. Acídulo, amargoso, acuoso. Algún recuerdo a levaduras, brioche. 65 / 100.
- **Idem, Elisa—Jade 02.** Elaborado en honor a su nieta. Nariz atractiva y con tipicidad. La flor blanca, la trufa blanca y la crema Nivea, sí, he escrito bien, es una característica que aparece, desgraciadamente con la punta negativa de las notas de sulfuroso, SO₂. Fruta blanca, melón, zumo de naranja ... mineral. Pero corto, y con gusto metálico. 70 / 100.
- **Josmeyer 01. Les Pierrets.** Buena nariz. Raíces, mineralidad, toffee, hidrocarburos, miel, higo, todo con buen volumen. Boca ... Que de nuevo decepciona. El toque graso y de raíces, baja de nivel con notas alcohólicas marcadas, vegetal y desestructuración del conjunto. 73 / 100.
- **Zind Humbrecht Turckheim 04.** Es el **pago más pequeño de Alsacia**. Es también el más tradicional, ya que la bodega data del 1620. 42 Ha de viñedo. Es uno de los más famosos de S. Urban. Nariz con dominio de la fruta blanca, la flor y miel de acacia, que se mantienen en boca. Aquí, el pederenal golpeado, si no, no huele, excepto que esté mojado, el hidrocarburo y algunas notas de indol, dejan su nota en 80 / 100.
- **Furstentum 03. Paul Blanc Grand Cru.** Nariz elegante con la mermelada inglesa muy presente. Mineral, dulce de membrillo, pimienta blanca. Muy atractiva y compleja. Boca en línea. Ciertas notas dulces, equilibrada, amable. 87 / 100.
- **Trimbach 01. Frederich Enrich.** Biodinámica. Es uno de los favoritos de varis gurús americanos. Barato, ya que solo cuesta, en bodega, 37 €. **Uno de los baratos.** Sobremadurado en viña. Bergamota, manzana asada, tarta Struedel, pera madura, qunqat, crema pastelera. Balsámico, te Earlgrey. En boca baja el listón. Muy seco, pulpa de uva seca. Lácteos, notas picantes. 80 / 100.

- **Sylvie Spielman 00. Grand Cru.** Esperábamos mucho más de este vino. Mineral y avellanas, pero corta, poco expresiva y con la sidra presente en nariz. En boca, el dominio de los cítricos, limón verde, manzana verde, Granny smith, es patente y dominante. Mineral, ferruginoso. Hierro. Flojo. 70 / 100.
- **Le Soulas 2006.** Vino del Pays des Côtes Catalanes. Garnacha blanca, marsanne, chenin blanc. De **Gérard Gauby**. 48 Ha marmo calcáreas. Vendimia en cajas de 8 kg. Flor de heno, miel, vainilla. Y dominio de las pastilla Juanola. Pastelería, avellana, mieles, piel de naranja confitada. En boca, mineral, seco, largo. Muy buen vino. 87 / 100.
- **Châteauequ Ivonne 2003.** Anjou—Saumur, en pleno AOC Loire. Chenin blanc en monovarietal. Sólo 4 Ha con un rendimiento de 34 Hl / Ha. Cepas de 40 años. FAL en barrica. Un primer golpe de nariz de acetal, que no presagia nada bueno. Luego el vino va abriéndose y “limpiándose”. Albaricoque, níspero, pero también vegetal. Muy seco en boca, mineral, pedernal mojado. 81 / 100.
- **Antologie 1997.** Elaborado por Phillipe Delesvaux. 10 Ha. Pié franco. Vino de botrytis cinerea. Comprado en Lavinia París. Potencial de guarda de más de 30 años. Este Loire de Chenin blanc, sorprendió y gustó a los catadores. Las características de la botrytis muy presentes. Este vino elaborado por el fundador de la Asociación Europea sobre el estudio de la botrytis ha conseguido un pleno. Elegante, frutal, mieles, equilibrio de acidez. Dulce de leche, pan de higo, membrillo, tamarindo, toffee, hojaldre de manzana, boca magnífica, con acidez y frescura. 88 / 100.

Como cada mes, otra cada para no perderse. Didáctica, divertida, esclarecedora.

Nacho Coterón y Comité Cata ASPA
www.elsumiller.com

Aspa asamblea

anual

El lunes 21 de abril, en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de El Campello, sede de la asociación, ha tenido lugar la **Asamblea General Ordinaria de la ASPA 2008**.

El Presidente realizó un repaso a las actividades y actos relevantes del ejercicio anterior, desde catas a visitas a bodegas, ferias, encuentros. La nariz de oro, dos años consecutivos la mejor cata de Alicante ha sido para miembros de ASPA, Juan Gallego y David Blanco. Firavinum, socios, socios de honor, cena anual, catas externas, web, boletín...

Aprobación del acta, leída por el Secretario, gestión económica, explicada por el tesorero, actividades, Firavinum 08. Ruegos y preguntas.

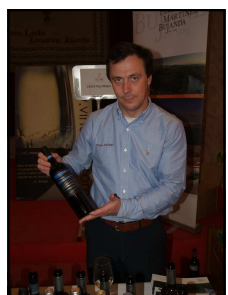
Unanimidad absoluta en las votaciones, tanto de los miembros asistentes como en los legalmente representados.

Creo que es para estar satisfechos con la gestión realizada, pero con el objetivo de seguir en esta línea, en este camino.

II Encuentro con ...

Vinospe, Ivorra

by Nacho Coterón



Abadía Retuerta, Chrys-
telle Morán,
Bod La Serra-
ta, con Paco
Amorós, Pte
CRDO Alicante
y Juan Huerta
y Santiago
Gómez, Cham-
pagne Gosset,
el magnífico
Clavis ...

Por segunda edición, bianual, dos importantes distribuidoras como **Vinospe e Ivorra**, nos han presentado sus referencias, este año en el marco señorial del Castillo de Santa Bárbara en Alicante. Durante una intensa jornada, que empezó con la habitual mesa de trabajo, para continuar con la visita y cata a la muestra, tanto de vinos como de especialidades y delicatessen, pudimos charlar con amigos, bodegueros, catar con enólogos y por, supuesto, felicitar a los organizadores, a los que esperamos con un despliegue de este nivel en **Firavinum 2008**, ya en su XVI edición, y que este año se adelanta a los días 3 y 4 de noviembre en el recinto ferial, IFA:

Como siempre a vuela pluma, os doy mis impresiones, aunque, desgraciadamente, lo que es más importante, la cata compartida con los autores y los comentarios, casi íntimos, no son fácilmente transmisibles.

Veamos algo de lo catado.

- **Finca La Garduña, Abadía Retuerta**, en un microclima entre pinares, a 800 m de altitud, buscando un concepto Atlántico de la maduración, esta syrah, magnífica, sirve para elaborar uno de los vinos estrella de la bodega. Potente, fresco, limpio en boca. Chocolate, fruta negra madura, toffee... Los 12 meses de barrica lo estructuran, pero sin ocultar la fruta. Excelente vino. 92 / 100.
- **Abadía Retuerta 2005. Petit Verdot**. Otro vinazo de la casa. Producción escasa, en línea con el anterior de apenas 1.5500 a 2.000 botellas. Madera francesa, Allier, de tostado medio, 24 mese de crianza y malo láctica en barrica. Regaliz, Juanola, tierra negra, humus, balsámico, bombón inglés, algún recuerdo metálico (mineral, ferruginoso?). Largo. 88 / 100.
- **4 kilos 2006**. Todavía no en el mercado, ya lo catamos en Alimentaria. Mejorará en próximas añadas, conformen aumenten los medios técnicos, pero ya es un vino interesante. Mineral y hollejo maduro lo definen. 82 / 100
- **Albir 2006**. Todavía sin DO, este vino blanco del Norte e interior de Aliocante, mejora a la primera añada. Merseguera, malvasía, Macabeo a partes iguales, con crianza sobre lías. Buena acidez y limpieza de aromas y sabores, pero se queda corto en boca. 82 / 100.
- **Almoroig 2005**. Misma bodega, Tinto de monastrell 70 %, garnacha tinta y tintorera. Potente, estructurado, no muy largo. 82 / 100.
- **Loriñón, Bod Bretón. LS**. DOCa Rioja. Mucha fruta, hollejos, maceración larga. Fresco y bebible. 80 / 100.
- **Pagos del Camino 05**. Bod. Bretón. Garnacha con 12 meses de crianza y fermentación en barrica. Mucha fruta, ciruela, balsámico, agradable en boca. 83 / 100.
- **Alba de Bretón 03**. A pesar de ser una añada complicada, sin emocionar, exhibe una personalidad y buen hacer indiscutible. Creo que hubiera sido mejor no elaborarlo, pero bueno, es. 83 / 100.
- **Brumas, Montsant 2006**. Cabernet, syrah y merlot. Graso, mineral, pero algo corto. No es mal vino. 80 / 100.
- **Pinuaga, Toledo**. Sin crianza en barrica. Domina la fruta. **La Senda de Pinuaga. Depósito**, Tempranillo y Merlot. 75 / 100.
- **Pinuaga Nature, 4 meses barrica**. 100% Tempranillo. Fermentado en barrica. Fresco, equilibrado, bebible. Nariz cerrada, pero boca con buena carga de fruta. 79 / 100.
- **La Senda de Pinuaga. Depósito**, Tempranillo y Merlot. 79 / 100.
- **Larraínzar rva 2004**. DO Navarra. Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo. 12 meses de crianza en barrica. Mucha fruta, buena madera, pero todavía necesita botella. Ganará. 83 / 100.

- **Ada, rva, garnacha.** Do Navarra. Bodega que está haciendo una buena inversión a muchos niveles. 18 meses en madera francesa. Frutal, pulido en boca, bien ensamblado. Bien elaborado. Para beberse ya. 82 / 100.
- **Fruto Blanco, 07.** La Serrata. DO Alicante. Sauvignon blanc. Magníficamente elaborado, incluida nieve carbónica por Juan Huertas, su enólogo. Fresco, elegante, con tipicidad, equilibrado. Me sorprendió muy gratamente. 85 / 100.
- **La Serrata crianza 2004.** DO Alicante. Monastrell, cabernet sauvignon y merlot. Agradable, sin puntas ni aristas, cierta mineralidad, agradable, bebible. Yo le quitaría la merlot. 80 / 100.
- **Serrata 2005.** Monastrell, petit verdot, cabernet sauvignon, merlot. 18 meses. Sorprendentemente agradable. Buena complejidad, graso, estructurado, con peso de vino en boca. Me parece muy buen vino. 87 / 100.
- **Gosset Chardonnay. Champagne. Gran reserva.** Elegante, CO2 magnífico, levaduras, brioche, cremoso, largo... Es difícil escupir, pero hay que hacerlo. 92 / 100.
- **Gosset Grand Rosée.** En la línea de color y elegancia de un Drug rosado, por ejemplo, lo que no es mal piropo. Mucha fruta roja, fresco, pero, para mi gusto, excesivamente marcado, muy presente el carbónico. Fino, muy fino, eso sí. 83 / 100.
- **Neige 12º %.** Manzana elaborada al modo de los ice wines. Dejando congelar el fruto en el árbol. Fino, elegante, frutal, Gran armonía en nariz y en boca. Me gustó mucho. 92 / 100.
- **Clavis 04.** Finca Antigua. 18 meses en madera francesa. Vinazo. Este año, la última cosecha mejora la excelente anterior. 9 variedades cultivadas en 4 escasas Ha (Pico Garbanzo) de terreno, arcilloso, que contrasta con el calcáreo de la zona, y se ensamblan con arte. Complejidad y divertimento. 90 / 100.
- **Pico Madama 2003.** Bod. Casa de la Ermita. DO Jumilla. Hasta ahora sólo ara exportación a USA y Canadá, ya se vende en España. Petit Verdot y Monastrell, 50 / 50, cultivadas en la zona del pico Madama, casi 1.400 m y orientado al N en la zona de la Sierra del Carche. Maderas francesas y americanas. Hubiera preferido catar el 2004, pero no lo habían llevado a la muestra. El 2003 se muestra carnoso, mineral, complejo. No en balde Parker lo puntuó con 93. 90 / 100.
- **Odysseus.** De Viñedos de Ithaca, DOCa Priorato. No pude volverlos a catar, habíamos tenido una cata con estos vinos hace unos meses, de los que guardo un excelente recuerdo. Desde la garnacha blanca, el tinto con c.s, cariñena, ... Creo que es una bodega familiar, pequeña, que hacen las cosas bien desde el viñedo y que merece la pena conocerse. Os animo a hacerlo. Son buenos.
- **Tres infiernos...** Mismo de los mismo. Maldito factor tiempo. Pero la crítica es equivalente a la anterior. Son muy buenos.
- **Pagos de Familia del Marqués de Griñón,** con sus vinos y aceites, donde pude saludar a Sandra Falcó. Otras bodega que merece la pena. Su Summa Varietalis, muy interesante.
- **Gramona,** en su magnífica línea. Por cierto, **el hijo de Pepe Hidalgo,** acaba de dejarles con mucho dolor, hay que crecer, para dirigir una bodega de **Freixenet en ... Requena.**

Y como no, la excelente muestra de productos delicatesses de **Ivorra.** Muy bueno y perfectamente lasqueado el jamón ibérico de bellota de **Lazo.** Simpáticas las promotoras del **pan de cristal,** marketing sí, pero, este a modo de chapata sin miga, crujiente y rico, hay que conocerlo, bueno el sushi, aunque el wasabi ardía, ... Con muchas ganas los de las **ostras de Santa Pola.** En esta su 3ª cosecha de los 25 años que tienen de concesión, han logrado un producto digno, jugoso, rico, pero con el toque salino presente.

En definitiva, buena ocasión para que clientes y proveedores, además de algunos amigos y algunos medios, compartiéramos unas horas interesantes.

I Foro García Galera



**Foro de Sumilleres,
Alberto Poveda, Bo-
degas Gandía.**

Aunque estos foros podrían parecer “competencia” de **Firavinum**, realmente creo que son justo lo contrario. Complemento directo, succulento aperitivo a la muestra señera, 16 años ya de la gran cita del vino y la gastronomía en Alicante.

Por eso, para apoyar en lo posible y conocer mejor sus productos es por lo que nos desplazamos, menos tiempo del que nos hubiera gustado, pero el don de la ubicuidad no es patrimonio de los mortales, pero sí el suficiente para disfrutar, aprender y saludar a buenos amigos.

Unos foros interesantes, como el Foro Empresarios Restauradores, el de Maestros de la Cocina y el Sumilleres, además del Foro Bodegueros.

En el interesante, bien estructurado y participativo de Sumilleres, cuatro primeros espadas, **David Rabaza** (Monastrell), **Alberto Redrero** (L'Escaleta), **José Manuel Martínez** (Ex La Finca) y **José Ignacio Mansoriente** (El Poblet) comentaron brevemente, tempus fugit, temas de interés.

Por ejemplo **precios del vino** en restauración. Una idea fue de 1 a 4 €, multiplicar por 3. Hasta 7 €, por 2.5. Más de 10, por 2 e ir progresivamente ajustando a la baja el incremento. Por ejemplo, entre un 100 y 50 %, no más.

Como comentó Alberto: “analizar lo que necesitamos obtener de beneficios a final de año, incluido el coste del sumiller para fijar los precios unitarios”.

Es necesario el **uso de más medios**, más neveras (caves), más, **mucha más formación**, incluidas la sensatez, sencillez y buenas maneras. Apostar por los **vinos de cada zona y por la tipicidad** de sus variedades.

Otros temas, como las cartas electrónicas (Palm), **cartas sencillas** y manejables, entendibles, poner las **añadas**, uno de los problemas más frecuentes, realizar cartas por temporada, igual que en cocina. O detalles como archivar los vinos y los menús consumidos por cada cliente para hacer un servicio de la máxima calidad.

¿Qué pude catar?

- **Cava Brut Nature rva 2004, Ferret Guasch.** Equilibrado en nariz y boca. Cremoso, notas de brioche, de pastelería acompañan a la fruta. Apetece beberlo. Muy bueno. 85 / 100.
- **Idem B. N. Rosado.** Coupage de Garnacha, Pinot Noir y Trepat. Mucha fruta, y heno recién cortado. Fresco y agradable en boca, pero con el carbónico muy presente. 82 / 100.
- **Sobresaliente.** Vino blanco elaborado con Albillo, autorizado expresamente por el Consejo Regulador. Bodegas Valduero. Es el único en España en este momento, aunque en su día era relativamente frecuente encontrarlo. La albillo como uva de mesa hecha vino. Elegante, notas florales, con personalidad. 83 / 100.
- **1 Cepa.** Bod. Valduero. 2005. Mucho color, mucha fruta. Notas de sobremaduración. La muy baja producción de la parcela, menos de 1.00 kg por Ha se deja notar. Tinta china, notas minerales y pizarrosas. 85 / 100.



Conservas Carretilla

- **Arrayán Petit Verdot.** Vino bien elaborado, con la tipicidad de la variedad muy presente. Con personalidad. 86 / 100.
- **Arrayán Merlot 2004.** Me parecieron más interesantes sus dos hermanos catados antes. Notas de cereza confitada, bombón inglés con sus notas mentoladas, mineral. 82 / 100.
- **Arrayán Cabernet Sauvignon 2005.** Juego de maderas, siempre de tostado medio, de Taransault y Radaux, zona de Allier. En la línea de calidad de la bodega con las notas características de la cabernet presentes. Nobleza de la crianza, especiados, pimientas ... 85 / 100.
- **Arrayán Premium 2003.** Coupage donde domina la syrah, 50 % entre las cuatro variedades presentes en el vino. Fruta en sazón, arándanos y grosellas negras. Buena complejidad y equilibrio. Notas minerales marcadas. 88 / 100.
- **Finca Los Azares 03.** Bodegas Ayuso. 13 meses de crianza en barrica, mitad americano, mitad francés. Cabernet Sauvignon y Merlot. Todavía muy duro, muy entero en boca. Con buena estructura y mucha carga de fruta. 82 / 100.
- **Arrayán Syrah.** Vino elaborado por M. A. de Gregorio en Toledo. Carácter, fruta roja y negra, especiado, potente. Variedad que se adapta muy bien a la zona. 86 / 100.
- **Aitana,** Bodegas Salvador Poveda. Vino blanco que figura como vino de mesa, agradable, comercial, notas dulces de pera y membrillo. 75 / 100.
- **Borrasca.** Bodegas Salvador Poveda. Tinto emblema de la casa con monastrell de calidad. Tengo ganas de probarlo, ya que será un vinazo el día que ya lo puedan elaborar en la nueva bodega. 86 / 100.
- **Hoya de Cadenas,** Bodegas Gandía. Utiel Requena. Esta enorme bodega tiene vinos para todos los gustos y bolsillos. Este es un representante muy digno y de precio ajustado. Notas cremosas de la crianza, agradable y fácil de beber. 82 / 100.
- **Generación I.** Bodegas Gandía. Utiel Requena. Bobal, Cabernet Sauvignon y Garnacha. Color intenso, nariz con carga de frutas, moras, buena madera, pulida crianza, fresco, varietal. 88 / 100.
- **El Miracle 2005.** Misma bodega, pero cambio de DO. Ahora estamos en Valencia. Tempranillo y Syrah. Limpio en nariz, acidez que le confiere frescor en boca, mucha fruta. Notas de la crianza, balsámicas y taninos bien fundidos en boca. 87 / 100.
- **Azorín 06.** Monastrell y Syrah, elaborado para la distribuidora. Se marca el alcohol.
- **Trasluz 2007.** Vino blanco de Macabeo, elaborado para García Galera. Agradable en nariz. Fresco y con notas a levaduras. En boca es ligero y con el alcohol estructurando el volumen del vino.

Además se pudieron catar jamones ibéricos de la DO Los Pedroches, champagne Laurent Terrier, a mí me dijeron que no había, la copa que tomé me la trajo David Rabaza, probé los ricos espárragos y conservas de Carretilla y charlé con buenos amigos y restauradores. Lavid, Singapore Garden, El Caldero, Andra Mari. Teo y Alfonso Mira, Phillipe Tong, Ángel Valera ...

García Galera ofreció unos almuerzos tipo cóctel servidos por el Hotel Meliá Villa Gadea de Altea. **Felicidades Pepe García Galera y equipo por el trabajo bien hecho.** Os esperamos en Firavinum 08.

Hazte miembro de ASPA

INFORME NIELSEN SOBRE EL MERCADO ESPAÑOL DE VINOS

[Rioja refuerza su liderazgo en el mercado español, con un 39,5% de las ventas totales de vinos con D.O.](#)

La evolución positiva de los vinos de Rioja durante 2007 ha permitido a esta Denominación continuar liderando el mercado de vinos de calidad en España con un 39,5% de las ventas totales de vinos con D.O., ampliando así por tercer año consecutivo su cuota de participación en el mercado respecto al resto de sus competidores.

Esta mejora del posicionamiento de los vinos de Rioja en el mercado español se ha sustentado principalmente en el desarrollo de los vinos de crianza, cuyas ventas han crecido un 4%, consolidando así la tendencia de los últimos años.

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.

Freixenet en ...

Valencia.

Si Mahoma no va a la montaña ...

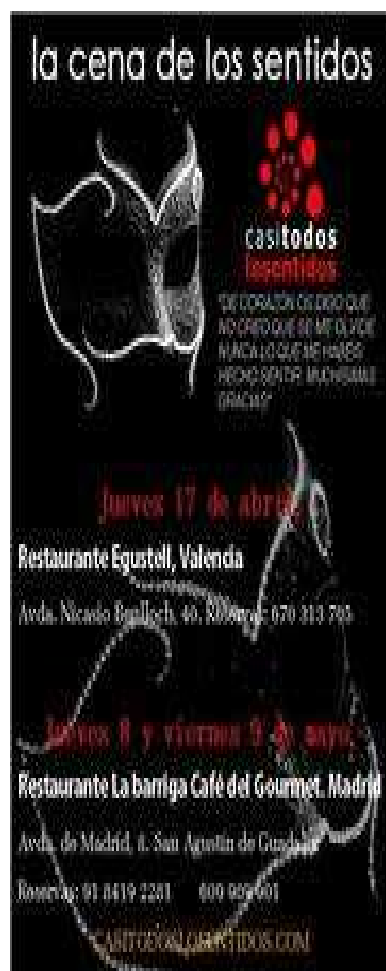
Inteligente idea del grupo catalán Freixenet, que está terminando una bodega, inicialmente para un millón de botellas, luego más, dirigido por un ingeniero agrónomo y enólogo, formado en California, y Australia, sólo con 29 añitos no se puede pedir mejor currículum. Bueno sí.

Ser el hijo del gran maestro Pepe Hidalgo.

Cava ... valenciano.

Antes había casas que lo compraban en Cataluña para embotellarlo en Valencia y así solventar el rechazo que produce en un sector de la población consumidora. Ahora, ya hay cavistas catalanes en la Comunidad Valenciana.

Mejorarán los ya buenos cavas valencianos, seguro.



Premios Bacchus 2008

Austria, Portugal y Francia se unieron a España en el top ten de los grandes vencedores en la VIII edición del Concurso Internacional de vinos Bacchus 2008, organizado como en anteriores ocasiones por la Unión Española de Catadores, contando para ello con el aval del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España (MAPA) y de las principales organizaciones internacionales del mundo del vino: la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), la Unión Internacional de Enólogos (UIOE) y la Federación Mundial de Grandes Concursos de Vinos y Espirituosos (VINOFEDE).

Tradición PX VOS (DO Jerez-Xérès-Sherry),

Apóstoles Palo Cortado VORS (DO Jerez-Xérès-Sherry) y

Araceli PX (DO Montilla-Moriles)

Zumbral 2005 (DO Málaga y Sierras de Málaga),

Can Majoral Son Blanc 2006 (DO Pla i Llevant)

Musai de Tinto Roa 2005 (DO Ribera del Duero)

Marco Real Reserva de Familia 2004 (DO Navarra),

Perrier Jouët Grand Brut

Calem Tawny 20 años

Samling 88 Trockenbeerenauslese

Bacchus 2008 no solo registró cifras récord en cuanto a vinos participantes, con un total de 1683, sino que fue testigo de la mayor congregación de catadores internacionales de sus doce años de vida, con más de 80 profesionales procedentes de 17 países quienes se encargaron de otorgar un total de 505 galardones, 145 Bacchus de Oro y 350 Bacchus de Plata, que se unieron a los 10 Grandes Bacchus de Oro. Destaca el gran éxito de los vinos españoles con 448 galardones, de los cuales 126 han sido para vinos provenientes de Castilla y León, 59 de La Rioja, 43 de Cataluña y 42 de Andalucía. Las 57 medallas otorgadas a vinos extranjeros se repartieron entre 17 países, entre los que destacaron Portugal con 15 galardones y Francia e Italia con 10 y 8 galardones. Israel, Sudáfrica, Túnez, Serbia, México y Perú aparecen por primera vez en el medallero de Bacchus mientras que repiten países tradicionales como Argentina, Alemania y Uruguay.

Los grandes Bacchus de Oro se limitan a puntuaciones comprendidas entre 95 y 100 puntos, mientras que los Bacchus de Oro y Plata corresponden a puntuaciones superiores a 90 y 85 puntos respectivamente.

Madrid 7 y 8 de Mayo

V CONGRESO NACIONAL DE ENOTURISMO

Enólogos, bodegueros, empresarios, periodistas especializados y representantes del mundo del vino y las distintas administraciones, repasarán la actualidad del Enoturismo en España.

El Congreso repasará la actualidad del Enoturismo, una actividad en pleno desarrollo que se vislumbra como imprescindible para el futuro del mundo del vino y el turismo en nuestro país.

Primer certamen Elcatavinos de escritores enológicos noveles

Vinogusto participa en la organización del Primer Certamen Elcatavinos de Escritores Enológicos Noveles que organiza Elcatavinos.com, todo un referente on-line en la divulgación de la cultura del vino. Con este concurso se pretende dar a conocer la cultura del vino y su consumo responsable y moderado, desde un punto de vista crítico y literario.

Además de Vinogusto, en la organización participan empresas de gran importancia en el sector como: **El Grupo Osborne Vinos**, empresa con prestigio en la elaboración de vinos mundialmente reconocida. **El Grupo Matarromera**, que aúna la tradición, la innovación y la calidad de los vinos, premisa que es la filosofía del Grupo. El único grupo bodeguero presente en las 4 D.O. del Duero: Ribera del Duero, Rueda, Cigales y Toro. **La Bodega Santa Cecilia**, un lugar único con más de 1.000 metros cuadrados para encontrarse con el vino en pleno corazón de Madrid. **Las Bodegas y Viñedos Alfredo Santamaría**, bodega familiar con amplia experiencia en la elaboración de vinos de Denominación de Origen Cigales. **Crea3d**, un estudio dedicado a la realización de infografías y recreaciones virtuales de todo tipo de proyectos. **CTR Pago de Trascasas**, enoturismo con un ambiente ideal para la gastronomía y el descanso.

En este certamen podrá participar cualquier persona mayor de edad, con un tema libre, de opinión o de actualidad, donde el protagonista es el vino y su entorno. La fecha límite para la inscripción es el 1 de junio y donde los trabajos aportados se podrán ir consultando en la web <http://www.elcatavinos.com/> en los 2 idiomas con los que se puede participar. Las bases se pueden encontrar en la página web de Elcatavinos y Vinogusto.com.

Un mundo de Piratas

Parecía que los tiempos de los piratas habían quedado olvidados en las novelas de Salgari, y en las epopeyas narradas en las viejas películas, con algún *revival* como "Piratas del Caribe", el mar, el ancho mar sin dueño, era el contexto perfecto para sus fechorías. Salvando las distancias de tiempo y espacio, los piratas han vuelto y tienen en internet su mejor aliado, al socaire de una imagen aparentemente legal cometen sus latrocinios sin miedo a acción legal alguna, dado el aparente sueño de los justos en que se encuentran algunas de las transacciones comerciales que utilicen dicha plataforma, en especial la de ebay.

Pues bien, esto viene al santo de que de un tiempo a esta parte el mundo del whisky, y en especial el del malta, se ha convertido en objeto codiciado de estos modernos piratas; compran cajas, botellas vacías, tapones, estuches de marcas reputadas, etc. que lícitamente se venden en internet -o que puede comprar a su amigo del bar de la esquina- y luego las rellenan, vaya usted a saber de que, falsifican etiquetas y precintos fiscales, le dan apariencia de autenticidad simulando manchas y envejecimiento, y ¡ala! a soltarlo por ebay al mejor postor. Obviamente, querido lector, esto no se realiza con el whisky que puede usted utilizar para un flambé, sino marcas de coleccionista como Springbank, Macallan, Bowmore, Ardbeg, Laphroaig, y lógicamente de sus producciones limitadas o de añadas ya no comercializadas.

Con todo, estos "pájaros" tienen su peor enemigo en la propia red y en una página sugestivamente llamada "War! On whisky fakers" (algo así como ¡guerra! a los falsificadores de whisky), dentro de la dirección www.whiskyfun.com/war.html, que aconsejo visitar. En ella se exponen casos, con fotografías reales, de falsificaciones, de apodos en ebay con los que no comprar ni harto de vino.

Para los que quieran informarse antes de comprar en una subasta de internet, disponen de un correo electrónico que pasa a ser una especie de "gabinete de guerra", donde pueden aclarar si nos enfrentamos ante un timo.

El correo es waronfakewhiskies@gmail.com

Oferta de trabajo



QUALIS HUMAN RESOURCES selecciona para empresa multinacional, líder en el sector de bebidas alcohólicas un **Brand Ambassador Premium**.

Funciones:

Asegurar un alto nivel de relaciones e influencia con los trade gurus (maîtres, sumilliers, barmans, etc, que influyen en el resto del canal creando tendencia), facilitando que estos se conviertan en los principales "prescriptores" de las marcas Premium de la empresa.

Cumplir los requerimientos de reporte de la información sobre sus acciones así como estudiar las principales actividades de la competencia.

Identificar oportunidades y realizar propuestas para generar crecimiento de negocio y desarrollo de estas marcas.

Adquirir un profundo y actualizado conocimiento de spirits, de categorías y de las propias marcas.

Requisitos:

Experiencia demostrable de al menos 3 años en el canal on-trade, especialmente restauración. Deseable experiencia como maître, sumiller, etc.

Conocimiento del sector de Bebidas (spirits Premium, vinos D.O. Champagne, etc.).

Conocimiento del mercado, especialmente hostelería, restauración, delicatessen, coctelería y hoteles (tipología de consumidores y clientes,...).

Conocimiento avanzado de Ofimática en entorno Windows (Excel y Power Point fundamentalmente).

Imprescindible buen nivel de Inglés.

Se valorará experiencia en sector Gran Consumo, preferiblemente bebidas (vino, alcohol, Champagne) y en el sector de Lujo.

Valorable conocimientos de coctelería.

Interesados por favor envíen CV por e-mail a malonso@qualis.es

www.qualis.es

Jornadas Gastronómicas Antonio Vergara

Corte Ingles. Avda. Francia / Valencia.

Como siempre, atractivas jornadas con cocinas que marcan o marcarán tendencia. Con la presentación de las mismas a cargo de **Manolo de la Osa**, Rte Las Rejas, (Las Pedroñeras, Cuenca). Comidas los lunes. Empiezan el último fin de semana de mayo y acaban el primero de julio. **Villa da Vinci**, clausura el 7 de julio. Hay pocas plazas. Alrededor de 50. Así, que os sugiero hacer la reserva ya.

Valencia: **Rtes Altazor y Apicius**.

Castellón: **Rtes El Cortijo y Cal Paradís**.

Alicant: **El Xato (La Nucía) y Villa da Vinci (Moraira)**.

Clausura de la Asamblea General de la FEV

La nueva OCM del vino permitirá abrir nuevos mercados

En la clausura de la Asamblea General de la Federación Española del Vino, la Ministra también ha señalado que por primera vez se financiará la promoción del vino en países terceros, para lo que se destinará como mínimo **32 millones de euros**. Elena Espinosa ha señalado que por primera vez, se contempla la posibilidad de financiar la promoción del vino en países terceros, una demanda permanente de los operadores españoles necesaria para que puedan ser identificados por los consumidores de los mercados potenciales.

Además, ha querido resaltar que se van a poner más fondos a disposición del sector para la mejora de toda la cadena productiva. Esta medida permitirá que la UE financie inversiones en tangibles o intangibles relativas a la elaboración, comercialización y adaptación a las necesidades del consumidor. Elena Espinosa ha añadido que se acaba de constituir la Fundación "**Observatorio Español del Mercado del Vino**", con el objetivo de promover, impulsar y apoyar el conocimiento de los mercados nacional e internacionales del vino y difundir entre los operadores la información obtenida, de una manera sencilla y dinámica.

En su seno estarán representados los Ministerios de Agricultura y de Industria, las Comunidades Autónomas, las Organizaciones Profesionales Agrarias, los Consejos Reguladores Vitivinícolas, el sector productor y comercializador, así como personas de reconocido prestigio en el sector de la alimentación. También contará con una subvención inicial de más de 650.000 euros, que le permitirá tener su propio personal y desarrollar de una forma eficaz todas las tareas que le sean encomendadas.

Sobre la nueva OCM, aprobada en diciembre de 2007, Elena Espinosa ha querido hacer hincapié en el reconocimiento del papel esencial de las Denominaciones de Origen para garantizar el carácter diferencial de los vinos europeos en el mercado, así como por la apuesta por unas estructuras organizativas más sólidas, enfatizando el papel de las Organizaciones de Productores y favoreciendo la vertebración del sector.

Además, la Ministra ha subrayado que un aspecto básico de la OCM es que acerca el vino al consumidor, ya que simplifica las nuevas categorías de protección, el etiquetado y armoniza de las prácticas enológicas con las normas generalmente reconocidas en los mercados internacionales. En lo que se refiere al etiquetado la OCM, Elena Espinosa ha indicado que simplifica las normas, permitiendo así el diseño de etiquetas más comprensibles para el consumidor y garantizando la mayor competitividad de nuestros vinos frente a los del "nuevo mundo".



Ferrán Adrià

¿Próximo Premio Príncipe de Asturias?

Más de ciento cincuenta cocineros de toda España apoyan la candidatura del "chef" Ferran Adrià, que este año vuelve a optar al Premio Príncipe de Asturias de las Artes.

La candidatura del Adrià ha sido presentada al galardón por la Asociación de Restaurantes Fomento de la Cocina Asturiana, formada por una docena de establecimientos, y cuenta con el apoyo de cocineros de la talla de Pedro Subijana, Juan Mari Arzak, Karlos Arguiñano, Carme Ruscalleda o Francis Paniego, entre otros.

Durante la celebración, los próximos días en La Rioja, de la Asamblea Euro-Toques 2008 España, la reunión bial más importante de los profesionales de la cocina española, se recabarán más apoyos a la candidatura de Adrià a los Premios Príncipe de Asturias, según han informado a EFE fuentes de este organismo.

I Congreso EL MINIFUNDIO COMO DEFENSA DEL ECOSISTEMA MEDITERRANEO

El viernes 25 de abril y el sábado 26 de abril, 30 de las bodegas más importantes del arco mediterráneo se han involucrado en la revitalización del minifundio

Un éxito de asistencia y de repercusión. Así ha calificado Juan Cascant, uno de los organizadores.

Este acto reúne 30 bodegas de todo el arco mediterráneo, desde Málaga hasta el Penedés, entre las cuales encontramos Cims de Porrera, Mas Martinet, Enrique Mendoza o la anfitriona Celler La Muntanya, entre otras, que ofrecerán sus vinos de reconocido prestigio y excelente calidad.

Las ponencias se cerraron con una lección magistral a cargo de Miquel Ruiz, responsable del restaurante la Seu de Dénia.

14 ULTIMA MODA GOURMET EN LONDRES

CAFÉ CON CACA DE GATO A 100 DÓLARES LA TACITA

La exclusiva tienda londinense de Peter Jones, en el barrio de Sloane Square, comenzó a vender hoy a 100 dólares por taza un tipo de café que contiene excremento animal, y que se convirtió en el café más caro del mundo.

Los granos de Jamaican Blue Mountain y Kopi Luwak fueron utilizados para crear el "Café Raro". Los granos de Kopi Luwak son tragados y luego defecados por el tigre asiático civet, y se venden a 650 dólares el kilogramo. Todas las ganancias por las ventas del "**Café Raro**" durante el mes de abril serán destinadas al grupo Macmillan Cancer Support. Los civets, que viven en las selvas del sudeste asiático, buscan y consumen sólo los mejores granos de café.

Enzimas en el sistema digestivo de estos animales rompen la cáscara de la fruta, antes que los felinos defecuen el grano de café. Dichos granos son recolectados y lavados, antes de ser tostados. **David Cooper**, creador del nuevo café, declaró que el Café Raro "maximiza el potencial del café". "El color final del tostado es algo oscuro, y hace que el grano sea ideal para preparar fuertes espressos, lattes suaves o capuchinos muy gustosos", agregó.

¿Qué es el Kopi Luwak?

El **Kopi Luwak** o café de civeta es el café obtenido de granos que, tras ser ingeridos por dicho animal, pasan por su tracto intestinal y son expulsados entre sus heces. Estos animales se atiborran de frutos maduros de café y expulsan el grano parcialmente digerido. Las civetas pueblan las islas de Sumatra, Java y Célebes, en el archipiélago de Indonesia, en Filipinas (allí el producto es conocido como Kape Alamid), Vietnam y algunos estados productores de café del sur de la India. El café de Vietnam es ligeramente diferente ya que en realidad allí el animal que realiza el proceso es una comadreja, y los granos de café son de la variedad robusta.

El café de civeta es la variedad más cara actualmente, siendo su precio orientativo de unos 500 €/kg. Se vende principalmente en Estados Unidos y Japón, pero su consumo se va extendiendo y ya es posible encontrarlo en muchos otros lugares, aunque en cantidades limitadas. Kopi es la palabra indonesa para café, y luwal es el nombre local que recibe la civeta. Las frutas rojas de café son parte natural de su alimentación, además de insectos, pequeños mamíferos y otras frutas.

El grano interno del café no es digerido, pero parece ser que sí es modificado químicamente por los enzimas presentes en el estómago de la civeta, que añaden sabor al café rompiendo las proteínas que producen su amargor. Los granos son excretados aún cubiertos por las capas internas del fruto, son recolectados por los lugareños y vendidos a los distribuidores. Los granos recolectados son lavados y tostados sólo ligeramente, para no estropear los complejos sabores que se han desarrollado durante el proceso.

III Ruta Gastronómica Rte Hotel Jorge I

Con la inteligente idea de acercar otras cocinas, estoy hablando de Galicia, Cataluña, País Vasco y, obviamente la Valenciana, el restaurante del **Hotel Jorge I de El Campello**, Alicante, ha organizado estas atractivas Jornadas Gastronómicas. El trabajo serio de su maitre **José Raya** y de su equipo de cocina, **Sergio Valero y Felipe Cortés**, con la mirada atenta de **Tere Rubio**, han conseguido este nivel, que crece año a año.

La **ASPA**, Asociación de Sumilleres de la Provincia de Alicante ha colaborado organizando el maridaje con los vinos, donde se ha procurado que fuesen de la zona de procedencia de la gastronomía del día.

Desde un Pazo de Señorans, un Galiciano Godello y Dominip de Tares, para la jornada gallega. Nécoras, percebes, pulpo a feira, pote gallego y rodaballo. Chacolí Gorrondona, Viña Pomal Centenario y Itxas-mendi dulce en el País Vasco. Pinot Noir, Codorniu, Chardonnay Ferret Guasch, Raimat Syrah, Etim. Dulce. Cataluña. Marina Espumante, El Angosto, Laudum crianza y Dulce Negra, en la C. Valenciana., Quisquillas, salazones, Arroz amb fesols y naps, Gallo Pedro, turrón...

Buen ritmo de cocina y calidad de los platos. Perfecto servicio en sala. Creo que han merecido la pena.

Presentación Revista Restauradores

En el transcurso de una magnífica cena en el restaurante **La Finca** (1 * Michelin) de Elche, ha tenido lugar este esperado acto anual. Su XVI edición dedicada a un **Especial Gastronomía con los Mejores restaurantes de España 2008**.

Numerosos invitados del todo gastronómico, disfrutaron con la excelente cena preparada para la ocasión por **Susy Díaz**.

En el transcurso de la cena, tuvo lugar el homenaje al master de nuestra repostería, el genial **Paco Torrealblanca**, entregándosele una placa por parte del Presidente de la Diputación de Alicante, **D. Joaquín Ripoll** y del alcalde de Elche.

Compañeros de ASPA, como **Mar Carrillo**, uno de los vinos de la bodega que representa, el Laudum Chardonnay de BOCOPA constituyó una de las sorpresas agradables de la cena, **Paco Fuentes**, Palacete de la Seda, **Toni Pérez Marcos**, Información, disfrutaron en compañía de **José María García** y de los creadores de la prestigiosa **Restauradores** de una magnífica velada.

Si os digo que con mi despiste habitual dejé mi silla vacía, os digo la verdad. El no mirar la agenda a diario conduce a estos errores. **Lo siento, queridos Susy y José María**.

XXII Salón de Gourmets

15

Madrid 2008

Expositores: 1.243

Superficie de exposición (stands y servicios): 22.844 m2 netos

Visitantes: 70.808 lo que representaría un 2,8% más que el año anterior

XV CONCURSO DE CORTADORES DE JAMÓN

Patrocinado por la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura, ha resultado ganador:

Diego Hernández Palacios de las Tiendas de Alimentación Aceitunas Beher (La Flecha-Arroyo de la Encomienda. Valladolid. (3.000 € y diploma), habiendo obtenido los accésits: Íñigo Altuna Martínez.- Cortador free lance, (Sánchez Romero Carvajal, País de Quercus, Jamones Marcial. Guipúzcoa. (1.500 € y diploma) y María Dolores Domínguez Cordero de Charcutería Pradas Aliment de Gavà de Barcelona. (1.500 € y diploma).

I CONCURSO DE ABRIDORES DE OSTRAS (ÉCAILLEURS)- DEGUSTACIÓN DE OSTRAS Y GINEBRA GIN RIVES SPECIAL TRIDES- TILADA

Tras la exhibición de M. **Bernard Goutier**, récord de velocidad y limpieza como abridor de ostras, (una caja de 50 ostras en dos minutos), seis veces campeón del mundo, comenzó el I Concurso de Abridores de Ostras (Écailleurs), modalidad que se celebra por primera vez en España, resultando ganador:

José Manuel Vicente, del restaurante El Puerto, de Madrid. El ganador representará a España en el Concurso Mundial de Abridores de Ostras que se celebra cada año, durante el mes de septiembre, en Galway (Irlanda). A continuación, el público asistente ha disfrutado de una degustación de ostras Daniel Sorlut y gin tonics elaborados con Gin Rives Special Tridestilada.

XI CAMPEONATO DE ESPAÑA DE COCINEROS/GRUPO GOURMETS/ JÓVENES RESTAURADORES/ BOCUSE D'OR

Tras una reñida deliberación, el jurado del XI CAMPEONATO DE ESPAÑA DE COCINEROS/GRUPO GOURMETS/ JÓVENES RESTAURADORES/ BOCUSE D'OR, cuyo ganador representará a España en el Bocuse d'Or Europa 2008 (Noruega 1 y 2 de julio), y en el Bocuse d'Or Mundial 2009 (Lyon 27 y 28 de enero), ha resuelto conceder los siguientes galardones:

1º Premio: Ángel Palacios. Restaurante La Broche. MADRID

2º Premio: Juan Rodríguez Morilla. Restaurante El Claustro (Granada). ANDALUCÍA

3º Premio: David Menéndez. Restaurante Balbona (Pravia). ASTURIAS

Premios Complementarios

Premio al plato de carne más original:

Miguel Ángel de la Cruz García. Restaurante La Botica. Matapozuelo. Valladolid. CASTILLA Y LEÓN

Premio al plato de pescado más original:

Félix Garrido Carrasco. Restaurante Hernialde (Tolosa. Guipúzcoa). PAÍS VASCO

Premio al mejor ayudante:

Bartolomé Trías Luis. Restaurante Refectori. Hotel Convent de la Missió (Palma de Mallorca). BALEARES

Premio a la mejor presentación:

Inés Abril. Restaurante Maruja Limón. (Vigo. Pontevedra). GALICIA

RONQUEO (DESPIECE) DE UN ATÚN

Con el espectacular ronqueo de un atún de más de 300 k, a cargo de Joaquín Felipe chef del hotel Urban, que tuvo lugar en el stand de **Pescaderías Coruñesas**, y fue seguido por numeroso público.

OTRAS ACTIVIDADES

Exhibición de Coctelería, en el stand de **Cocomex**, la **Cata de Vinos Dehesa La Granja** (Vadillo de la Guareña), en el stand de **Torguvi**, y el **Corte y Degustación de Quesos de Franceses**, en el **Pabellón de Francia**, finalizó el nutrido Programa de Actividades Paralelas que se han celebrado en del XXII Salón de Gourmets.

Guía Restaurantes

visitados abril 2008. En www.elsumiller.com , análisis crítico.

- **(**)** **La Cuina d'Avall**, Alicante. Ojo con ellos. Son buenos. Ex Monastrell y ex Taberna del Gourmet en equipo
- **(**/***)** **Graná**, Campello, Alicante. El mejor steak tartare.
- **(**/**)** **Hotel Jorge I**, Campello, buenos menús diarios, 12 € y calidad en los platos. Muy buenas Jornadas Gastronómicas de las Autonomías.
- **(**)** **La Taberna del Gourmet**, Alicante. Buena barra. Buen restaurante. Cada día mejor.
- **(***)** **Tabarca**. Alicante. Uno de los mejores arroces de Alicante. Muy buena carta de vinos y servicio.
- **(***)** **Villa da Vinci**, Moraira, Alicante. Rafa Soler apunta muy alto. Creatividad y equilibrio.
- **(**/**)** **Casa Rural El Sequé**. Pinoso. Cocina tradicional y guiños actuales.
- **(****)** **La Finca**, Elche. Magnífico.
- **(**)** **Ca Marta**. Villajoyosa, Alicante. Tradicional en primera línea de playa. Buenos arroces.
- **(*)** **Casa Alejandro**. Aguas. Alicante. Cocina típica. Buen precio. Merece una visita.
- **(**)** **Sant Blai**. Aguas, Alicante. Sencilla cocina de mercado. Interesante.
- **(**)** **Brel**. Campello, Alicante. Pizzería y más. Al lado del mar. Precio atractivo.
- **(***)** **Mavi**. Alicante. Magnífica (y pequeña) barra.
- **(**)** **Cervecería El Cantó**. Alicante. Cervecería de "toda la vida".
- **(***)** **Óleo**, Valencia. ¿Próxima estrella Michelin?
- **(**/***)** **Els Bessons**, Campello, Alicante. Cocina autóctona de calidad.
- **(**/***)** **Malarmat**, Villajoyosa, Alicante. Sorpresa. Tapas, arroces, pescados de calidad. Conocedlos.
- **(**)** **El Racó del Pernil**. Campello, Alicante. Sencillo, abundante, correcta calidad, buen precio.
- **(**/***)** **La Ereta**, Alicante, nos sorprende con el Menú Crisis. Probadlo.
- **(**/**)** **El Sacacorchos**. Alicante. Tapas, vinos ...
- **(**)** **Entre Tapas y Vinos**. Atractivo local, moderno y estiloso, con una buena selección de vinos.

(...) Poco interesante o sin calificar

(*) Correcto

(**) Bueno

(***) Muy bueno

(****) Excelente

(*****) Top

Rte Malarmat

Paseo Marítimo del Dr. Esquerdo 27 A

966 852 954

03570 Villajoyosa, Alicante.

Mi nota: 8.0 / 10.

Sorpresa, muy, muy agradable. Decoración sencilla, cálida y estilosa frente al mediterráneo. Con un gran ventanal frente a la playa de Villajoyosa.

Aunque apenas llevan unos meses, abrieron en diciembre del 2007, la madurez gastronómica y personal del trío de socios, **El Sitiet**, consigue la alquimia de integrar la cocina más tradicional vilera con la interpretación inteligente, sensata y honesta de la mejor cocina actual. Además de una selección del producto de mercado de primera calidad.

Este a modo de bistrot de ciudad, urbano, con mimo por el producto, repito, os diré que elaboran al menos cuatro fondos para los arroces, frente a los dos tradicionales, se caracteriza por ofrecer una abanico de entrantes, de tapas, magníficas y con tipicidad absoluta que abren el apetito y los sentidos para disfrutar con el resto de la carta.

Unas tapas, muy ricas, como por ejemplo la coqueta de huevo y sardina, 3 €, el montadito de canelón de viset (pescado de la zona) 2 €, lleteroles (mollejas) fritas con ajos, 3 €, pastiset de foie y boniato, 2.50 €, ensaladilla de móltera (otro amigo del mar de la costa de la Vila) 1.75 €, boquerones fritos al limón, 10 €.

Un magnífico arroz con verduras y setas, 11 €. Un rape fresco, guisado en suquet con guarnición de judías, mongetes, espléndido. 17 €. Su postre característico es la crêpe de requesón y turrón a la piedra. 5 €.

Muy buena carta de vinos a precios muy correctos, que pueden servir por copas. Tomamos un Pasanau Ceps Nous, del Priorat, 13 €. Un Porto Vintage 2005, puso la nota golosa. La sobremesa, con unos magníficos gin tónicos, pedidle a Lluís que os los prepare, de Nº Ten, Citaldelle o Hendrick's, además de Fever Tree o Nordic Blue.

Muy buen servicio en sala.

Y muy bueno también el del vino.

Además, tienen un menú degustación, su "**menú para entrar en materia**", 39 €, un **menú exprés**, 12 € (ensalada, arroz a banda, postre, 1 bebida), **menú del día**, 20 €, idem, reforzado con unas croquetas y unos mejillones, que además sirven incluso los festivos.

Os lo recomiendo. Merece la pena ir.

Nacho Coterón

Rte. Óleo

Plaza Juan Antonio Benlliure 6

963 67 58 65

Valencia 46011 www.restauranteoleo.com

El lunes pasado visite a mi gran amigo **Vicente Patiño** en su nuevo restaurante: **ÓLEO**, situado en pleno puerto de Valencia enfrente del museo de las Atazaranas.

Vicente y su equipo de cocina y sala tienen una gran ilusión ante este gran reto y es que él se crece en momentos de tensión. Puedo asegurar que triunfará porque aparte de ser un cocinero de elite, como persona no tiene rival. Su mente rebosa sabiduría culinaria, técnica, conocimientos y amor hacia este trabajo y **ÓLEO** es su fiel reflejo, el sitio que le faltaba para acabar de dar el BOOM GASTRONOMICO que el merece.

El local es bonito, actual, con luz y muy, muy, muy chic. Va a ser el sitio de moda en Valencia en muy poco tiempo.

Nada más entrar a **ÓLEO** te das cuenta de la envergadura del restaurante y de la profesionalidad del equipo de Vicente. A la entrada tres barras de madera te invitan a sentarte y degustar su amplia carta de **oleotapas** separadas en: **LATAS ÓLEO** hechas en casa: Mejillones all i pebre, caballa en escabeche, sardinas ahumadas y berberechos al limón, continuamos con **EL PRODUCTO**: Torta de aceite y jamón del bueno, calamar playa, cigalas, gamba de Denia, navajas, anchoas San Filippo, etc...seguimos con **LA HUERTA** y unas alcachofas con trufa o unos tomates del Perelló con capellán. También tenemos **ALGO CRETIVO**: sepia, patatas y gazpachuelo, pelota de puchero, jugo de cebolla y parmesano, coca de dacsá con atún, cebolla dulce y brotes, nuestras patatas bravas o ¡que ensaladilla!, os aseguro que no sabría por cual decantarme porque es todo impresionante. Y puedes acabar con un pescado del día, un arroz del día o un solomillo con patatas al mortero, y luego por supuesto **ALGO DULCE** para rematar. No tardara mucho en abrir la sala del restaurante gastronómico para mayor deleite aún.

¿Próxima estrella Michelin de Valencia?. Yo les aseguro que no tardará mucho porque se lo merece. Valencia ya tiene un cocinero talentoso, enorme, y lo mejor: buena persona y de la tierra.

Rafa Soler

Rte Villa da Vinci, Moraira. Alicante



Nando Jubany representa a la Alta Cocina del territorio. Un ejemplo para los gourmets golosos que no quieren renunciar ni al gusto tradicional ni a la memoria gustativa de la tierra pero que exigen también cocciones ajustadas, construcciones culinarias modernas y confort en el restaurante. Nando está por encima de todas las modas culinarias. Es la gran cocina catalana puesta al día, adornada con algunos platos clásicos, como su espléndida liebre a la Royale o su inclassificable papillote de cansalada y trufa con grasa de foie-gras.

La Becada

Becadas, liebres, pulardas, setas del bosque pero sobre todo la trufa son sus productos favoritos. Los maneja con un virtuosismo y una sensibilidad impresionante. Nando es también un gran comunicador cuando se encuentra en los numerosos escenarios donde expone la preparación de su inefable becada. Pero asistir a su clase magistral en su propia cocina ha sido un privilegio inolvidable. El mimo que concede al bicho desde su elección por el olor que desprende hasta el ritmo preciso de su cocción, representan toda una demostración de profesionalidad y de sensibilidad culinaria poco frecuente en la cocina de hoy.

El primer dorado (suave) se hace en salteadora, regándola permanentemente con la mezcla de lardo y aceite 0,4. El segundo paso será unos minutos en el horno Jospier abierto para que siga filtrando el calor, sin que las carnes se pongan duras. A continuación, fuera de las fuentes de calor, Nando hace un amago de levantar los filetes, parando la cocción de la pechuga, mientras sigue en la parte de las patas. Después de un pequeño tiempo de reposo será el momento de separar las partes de su carcasa, cocer estas mismas en el horno para que llegue el calor a los interiores, extraerlos, dorar ligeramente las carcasas con la bresa, espolvorear de harina (como siempre se ha hecho...), tostarla, flambear con brandy, mojar con oporto, vino tinto y vino rancio, evaporar una parte y mojar con caldo de gallina. Mientras se añade mi-cuit y foie-gras poilé a los interiores con unas gotas de brandy, y se maja en un mortero hasta conseguir una pasta homogénea pero no lisa del todo.

Los muslos algo cruditos eventualmente volverán a la salteadora unos segundos, con las cabezas, antes de calentarse un par de minutos más con las pechugas y la salsa ya filtrada, reducida y montada con un poco de mantequilla. La masa del canapé se servirá entre dos trocitos de pan de molde tostado que se horneará con las cabezas. El plato de becada con una guarnición de "trinxa" de patata y col se calentará un par de minutos en la salamandra para el pase.

Es la cocina de la mirada atenta y del gesto. La cocina que Nando estuvo tentado de abandonar hace unos años, para bifurcar hacia senderos culinarios más "vanguardistas". Pero, con gran lucidez, decidió mantenerse fiel a la cocina que sabe hacer y que entusiasma a su clientela. Un jueves al mediodía, el comedor estaba lleno a rebosar. Y así cada día. Por algo será...

Nando es capaz de cocinar para un evento de 200 personas y mantener una regularidad admirable. Son sus famosos banquetes del Mas d'Osó. Dirige también un hotel de diez habitaciones al lado de Vic: Masalbarda. Una suerte de relais & chateaux a precio de hotel NH, de un diseño exquisito y de un confort con buen gusto. Pero su gran proyecto está por venir. La finca ya está comprada y los planes de su nuevo restaurante, el SUYO de verdad, se están perfilando. Unos hectáreas de castaños dominando la plana de Vic con vista a los Pirineos en el fondo del paisaje, configuran el decorado de lo que podría ser uno de los restaurantes más importantes de Cataluña. Uno piensa inmediatamente en el restaurante de Bras en Laguiole. Es el sueño de Nando, el proyecto que da sentido a todo el trabajo de estos últimos 15 años desde que, ya de jovencito, dejaba la piel en los banquetes del restaurante familiar pero asomaba la cabeza por las históricas Jornadas de Vitoria, fascinado por la cocina de los "Grandes" de entonces.

Hoy, Nando se siguen quemando los brazos, en el sentido literal de la palabra, en la cocina de su restaurante de Calldetenes, que seguirá funcionando como Casa de Comida Catalana y menús asequibles. Rodeado por un equipo de jóvenes cocineros (Quico Arumí, su espléndido Segundo de Cocina) conscientes tal vez que van a contra corriente de las modas culinarias efímeras pero que están al lado de la persona adecuada.

Estos los proyectos que tiene Nando a medio plazo, al menos dentro de un par de años. A corto plazo, a finales del 2008, está su proyecto barcelonés y la emblemática Casa Moritz de la Ronda San Antonio de la capital catalana. Un espacio excepcional reformado según el diseño de Jean Nouvel donde Nando dirigirá desde la sombra un restaurante de platos populares y ¿cómo no? una sala de banquetes. Un multi espacio gastronómico de los más importantes de Europa que irá desvelando sorpresas espectaculares. Lo único que se puede decir que, en este caso, alto nivel culinario e interiorismo irán de la mano

Cofradía Reino de la Monastrell

by Nacho Coterón y Vita Domínguez



Cata atractiva y diferente, por lo no habitual y por el potencial de estos vinos, la última realizada en la Cofradía. La sala de cata del Rte El Soto, nos acogió como es costumbre.

Analizamos vinos tintos portugueses, traídos y comprados in situ por nuestro secretario, Antonio Navarro Quercop.

Vinos del Alentejo, Ribatejo, Extremadura, Dao y Douro. La verdad es que la calidad brilló en algunos casos por su ausencia, salvo en dos ocasiones, donde realmente se demostró que con mayor carga tecnológica, estos vinos pueden resultar un competidor para los nuestros. Sobre todo Ribera del Duero, Toro, Rioja ... Os adelanto. Messías, Douro y Foral de Évora, Alentejo, los mejores.

Vamos a analizarlos.

- **Quinta de Pancas 2006.** Vino Regional de Estremadura. Touriga Nacional, cabernet sauvignon y Alicante Bouschet. En nariz toques balsámicos agradables, notas de chocolate, pitos y palmas, dependiendo, la mayoría implica un mal proceso fermentativo, cae en boca estrepitosamente. Ácido y corto. Como costó 6 €, le daremos 64 / 100.
- **Vale de lobos. 2005.** Vino Regional Ribatejo. Touriga Nacional. Peor todavía. Suciedad en nariz y corto y amargoso en boca. Vaya, vaya... 60 / 100.
- **Foral de Évora 2005.** DO Alentejo. Trincadeira, Aragonez y Alicante Bouschet. Primer vino bueno. Mucha fruta roja y negra en nariz, ciruelas, tabacos. En boca se muestra graso, corpóreo, largo. Kirch, de nuevo cerezas, ciruelas negras, tabacos. 82 / 100.
- **Grão Vasco 1999.** DO Dão. Coimbra, 18 meses en barrica. Jaen, Alfrocheiro, Touriga Nacional, Tinta Roriz. Un zona, quizás la zona, además de Porto más emblemática de Portugal. Color muy evolucionado. Mal. Suciedad en nariz. Con paciencia, el vino se abre y aparecen notas especiadas, cúrcuma, clavo, maderas nobles, cedro, madera de Sacristía. Imaginaros y Rioja muy clásico y maderizado. Pues eso. 70 / 100.
- **Quinta da Pacheca 2004.** DOC Douro. Tinta barroca, Tinta roriz y Touriga Nacional. Buen color. Mucha fruta, pero verde e nariz. En boca de nuevo la carga de fruta con notas minerales. Bien. 70 / 100.
- **Messías Selección cosecha 2005.** DOC Douro. Mucha fruta en nariz. Hollejos, humus, tierra negra, trufa negra. Se mantienen estos parámetros en boca, con una buena sensación de terroir, de mineralidad. Pensemos en el terreno pizarroso donde se asientan estos vidueños, que se tienen que romper, incluso con explosivos, para que sus raíces profundicen en la tierra y la planta pueda sobrevivir en épocas de sequía. Aquí la característica son las terrazas. Muy diferentes si están en solana o en umbría. 85 / 100.

Cofradía del Vino Reino de la Monastrell



*Cena anual entrega
medallas
Concurso Nacional*

*Palacete de la Seda
2008*

Como ya se ha convertido en tradición que se espera año a año, la entrega de premios, de medallas, a los ganadores del **Concurso Nacional de Vinos de Monastrell**, organizado por la Cofradía del Vino reino de la Monastrell, ha tenido lugar en el impagable y magnífico **Palacete de la Seda**, propiedad de los miembros de la Cofradía **Joaquina Vicente y Paco Fuentes**, el día 18 de abril de 2008.

Una recepción en bodega y jardines, donde pudimos tomar con los aperitivos una blanco de BOCO-PA, el mediático Marina Alta y varios vinos elaborados con monastrell.

Ya en sala, la entrega de premios, dirigida por el presidente de la Cofradía, **Fernando Riquelme**, contó con la presencia del Consejero de Agricultura y Agua de la Región de Murcia **Antonio Cerdá** y otras personalidades.

En las categorías Rosados, Tintos añadas 2006 y 2007 sin madera, Tintos añadas 2006 y 2007 con madera, Tintos añadas anteriores a 2006, Vinos de Licor, Vinos con envejecimiento oxidativo y Vinos de uvas sobre maduras. En total, 29 merecidas medallas.

Representantes de las bodegas premiadas, personalidades, cofrades, amigos y medios de comunicación, casi en número de 200 asistentes, pasaron una excelente velada en el Palacete de la Seda, de Santa Cruz, Murcia.

Una excelente cena puso broche de oro a esta entrega de Medallas, recordemos que este año, la magnífica calidad de los vinos presentados a concurso, ha hecho que todas las medallas otorgadas por el Comité de Cata fueran de Oro o Plata.

Cata de Oportos

Club de cata Mediterráneo



Muestras catadas, parte de los 25 miembros del Club de Cata de la CAM que asistieron a disfrutar con los Oportos, magnífico su nivel e interés y Nacho Coterón dirigiendo la cata.

El pasado lunes 7 de abril los compañeros del Grupo de Cata Mediterráneo, pudimos disfrutar de una excepcional cata de 9 destacados vinos de Oporto, en una panorámica vinícola del buen hacer de nuestros vecinos (desde los modestos *Tawnys* hasta los complejos *Vintages*) con respecto a este excepcional vino característico que sólo en Oporto puede elaborarse, bajo dicha Denominación de Origen.

El Maestro de Ceremonias, para esta pequeña aventura fue Nacho Coterón, Sumiller Internacional, Master Nacional en Enología, Experto Universitario en gestión de Bodega y Protocolo de Vinos, columnista en Top Tourisme / La Taula y el Boletín Económico de la Comunidad Valenciana, responsable de www.elsumiller.com, Presidente de la Asociación de Sumilleres de la Provincia de Alicante, Director de FIRA-VINUM y crítico enogastronómico de la Cadena SER/ Radio Alicante.

NOTAS DE CATA DE LOS VINOS

Gilbert's White. Color amarillo pálido. Trátase de un vino dulce, que no seco. En nariz percibimos cierta agresividad alcohólica. Notas amieladas, fruta blanca, albaricoque maduro. En boca, exceso de acidez, recuerdos cítricos, notas amargas, combinadas con recuerdos de orejones, con un paso suave por boca

Dow's Tawny. Color rubí. En nariz, recuerdos especiales, suaves (dulces), aroma de sándalo, ciruelas, confitura, toffees, canela y frutos secos. Agradable en el paso por boca, suave y amplio en recorrido, algo alcohólico (alcohol por integrar), recuerdos de moscatel y cierta frescura.

Niepoort Ruby Port. Apuntes balsámicos en nariz, fruta roja, mineral, recuerdos de fermentación, alcohol, membrillo, vainilla. En boca es agradable en el paso, notas de cereza y kirsch con presencia de notas de raspojo/vegetales, fruta no bien integrada en madera, algo corto en gusto/postgusto, agresivo (ardiente, diríamos); nos parece un vino descompensado.

Niepoort Colheita 1995. Color caoba. En nariz, buena complejidad; crianza reductiva importante; toffees, torrefactos, lácteos y notas de cierta maderización. En boca es largo, apreciándose la fruta roja, manzana asada, hojaldre. Es un Oporto suave, dulce, con buen recorrido

Noval Tawny Port 10 años. Color rubí evolucionado, con lágrima importante. Aromas a torrefacto, maderizadas. Notas alcohólicas, cierta agresividad en nariz; recuerdos de sándalo y madera de sacristía; especias dulces (vainilla, canela...), orejones. En boca nos parece un vino estructurado, con notas de fruta roja en el paso; presentes los recuerdos de pasas, higos, también de hollejos. Notas de alcohol, buen recorrido en boca, muy amplio.

Dow's Tawny 20 años. Color cobrizo. Recuerdos de orejones, pan de higos, vainilla, notas de oxidación, torrefactadas, apuntes de frutos secos, canela y uvas pasas. En el trago, buena integración del alcohol; un Oporto elegante, con buen recorrido. Recuerdos de nuez tostada y tamarindo en boca, con un fondo cítrico que no es desagradable. Buen Oporto.

Taylor's LBV 2001. Color picota oscuro. Apreciamos aromas de melaza, orejones, torrefactos, fruta madura, higos, recuerdos de monte bajo, regaliz, mineral (pizarra), corteza de abedul y fruta roja. En boca se muestra esculturado, con notas tostadas, meloso, buen recorrido, carnoso, muy suave, buena acidez, recuerdos de hollejos y ciruelas en boca. Muy agradable.

Osborne Porto Vintage 1995 Color caoba oscuro, con sedimentación. Presenta una nariz elegante: notas de canela, fruta roja, recuerdos tostados, tierra negra, trufa, pimienta dulce, mineral, maderas exóticas, membrillo, tabaco y torrefactos. En boca, se muestra asimismo distinguido, un Oporto con carácter, fragante en retronasal, largo recorrido, se aprecian notas de manzana asada, calabaza, pan de higos. Un gran vintage.

Warre's Vintage 1994. Rojo cereza-picota. Complejo, olfativamente hablando: Aromas de trufa, en nariz, junto a notas de tierra negra, especiadas, tabaco, maderas nobles, fruta negra, kirsch, sándalo incienso, caramelo, arropo, torrefactos. En boca un recorrido muy largo, expresivo, con recuerdos de caramelo, toffees, con taninos dulces (manteniendo su viveza). Bien integrado; vino con estructura y personalidad. Excelente.

Cata Maridaje I.E.

Quesos, chocolates, vinos...



Excelente idea la de la Asociación de antiguos alumnos **del I.E. Instituto de Empresa de Alicante**, la de organizar una cata maridaje.

Dirigida por **Javier Rabadán y Nacho Coterón**, se seleccionaron 5 quesos, Camembert, Gouda curado, Manchego curado, Roquefort y Chèvre en rulo y jugamos a analizar cada uno de estos quesos con seis vinos diferentes.

Empezamos la cata envinando boca con un excelente cava blanco, el Cuvé María Cristina de Codorniu.

Elegimos para la cata desde un magnífico Aalto PS 2004, mejor vino de España según Verema, 2007, a un Legaris de Ribera del Duero, un cava rosado Pinot Noir de Codorniu, un blanco Jean Leon del Penedés y dos dulces de BOCOPA. El Sol de Alicante moscatel y el Dulce Negra de monastrell.

Sorpresas, hubo. Desde constatar que no todos los tintos combinan adecuadamente con todos los quesos, a comprobar que en ocasiones un vino blanco es compañero válido de un queso o un tinto dulce, es este caso el estupendo monastrell Dulce Negra, es perfecto con un Roquefort y incluso con un queso curado, por ejemplo un Manchego o Gouda.

Para terminar la cata de manera divertida y rompedora, preparamos otra mini cata maridaje con dos bombones, 60 y 70% para analizarlos con un Dulce Negra, magnífica combinación, un PX de Garvey, el vino desplazaba a los chocolates y un whisky, un Macallan 12 años, que con el 70% fue otra de las sorpresas de la noche.

En total 30 catas con los quesos y 6 con los chocolates, conformaron una sesión realmente interesante y didáctica para los casi 30 asistentes.

La idea de **Guillermo Bell** y **José Antonio Rabadán** es la de que estas catas tengan una continuidad y mayor frecuencia, ya que hay muchos temas y posibilidades de divertirnos y aprender catando y probando vinos o cervezas, espírituosos o aceites.

Hay que agradecer la ayuda en la organización del restaurante alicantino **Entre Vinos y Tapas**, donde organizan catas los martes para sus clientes y el trabajo serio y eficaz del personal de sala, dirigido por **Jazmín**, amable y colaboradora, así como la de las **bodegas BOCOPA y Codorniu y la Distribuidora Tabarca**.

Nacho Coterón
www.elsumiller.com

XXI CONCURSO A LA CALIDAD DE VINOS NUEVOS DE LA D.O. "LA MANCHA" 2007/2008

GRUPO DE VINOS BLANCOS

Oro

"Coupage de Airén-Chardonnay-Verdejo-Sauvignon Blanc"
de **Coop. Virgen de las Viñas**
de Tomelloso (Ciudad Real)

Plata

"Chardonnay"
de **Vinícola de Castilla, S.A.**
de Manzanares (Ciudad Real)

Bronce

"Chardonnay"
de **Bodegas Latúe (Coop. San Isidro)**
de Villanueva de Alcardete (Toledo)

GRUPO DE VINOS ROSADOS

Oro

"Syrah"
de **Coop. Virgen de las Viñas**
de Tomelloso (Ciudad Real)

Plata

"Tempranillo-Syrah"
de **Bodegas Martínez Sáez**
de Villarrobledo (Albacete)

Bronce

"Tempranillo"
de **Bodegas Leganza, S.A.**
de Quintanar de la Orden (Toledo)

GRUPO DE VINOS TINTOS

Oro

"Tempranillo"
de **Coop. Ntra. Sra. de la Paz**
de Corral de Almagre (Toledo)

Plata

"Merlot"
de **Bodegas J. Santos**
de Villa de don Fradrique (Toledo)

Bronce

"Tempranillo"
de **Coop. San Isidro**
de Las Labores (Ciudad Real)

EL TURISMO DE SALUD

El turismo de salud **es de los más antiguos que se conocen** y, casi siempre iba ligado a lo que hoy llamamos turismo religioso. Las personas acudían a estos centros preparados para equilibrar el cuerpo de dolencias físicas y, al mismo tiempo, tratar de reconciliar el espíritu. Parece ser que las primeras termas de que se tiene noticia pertenecen al mundo helenístico, ya que los baños era una actividad muy extendida en la civilización griega, disponiendo de muchas y acreditadas estaciones termales, como es el caso de Delfos, Cos, Edipsos, Scotussa y otras muchas.

Pero fueron los romanos quienes impulsaron los baños termales al imitar el gusto de los griegos por los baños, no sólo por las propiedades curativas de las aguas, sino también como centro de reunión y esparcimiento. Prácticamente todas las ciudades romanas contaban con uno o varios baños. Los más reconocidos fueron los de Diocleciano y Caracalla en la ciudad de Roma, situados en la monumental Vía Nova. **Estos baños podían albergar a unos 1.600 bañistas al mismo tiempo.**

Cuando decae el Imperio romano, muchos de estos baños fueron destruidos, aunque los árabes continuaron con la tradición balnearia, pero se entró en una época de decadencia a lo largo de toda la Edad Media, incluso en el Renacimiento ya que los baños no funcionaron a causa de las advertencias de los médicos acerca del peligro de los contagios (peste, tifus, cólera) y, además, por las fuertes presiones de los puritanos y de **la Contrarreforma** que veían con muy malos ojos que hombres y mujeres se bañasen juntos en la misma piscina.

Con **la Ilustración**, de nuevo los médicos comienzan a recomendar las propiedades curativas de las aguas. Se organizaron también, en los balnearios, diversiones para los pacientes y pronto los que iban por motivos de salud se vieron acompañados por los que sólo buscaban diversiones, de tal suerte que las ciudades con baños públicos fueron las más amenas de Europa.

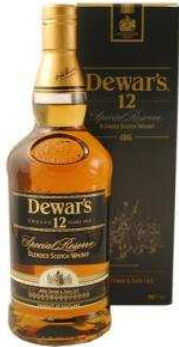
El siglo XIX es el que impulsa definitivamente la moda de los balnearios. Aunque se atisbaba ya la competencia de los baños de mar, los balnearios tuvieron su época dorada en este siglo, como fue el caso de Baden-Baden, el balneario más famoso de su época, situado en la Selva Negra; otro balneario muy notable fue el de Vichy, en Francia, y el de Marienbad en la República Checa.

En los balnearios de esta época se concentraba gente muy variopinta, desde nobles y burgueses hasta aventureros que buscan la fortuna en las mesas de juego. También hay que señalar que los balnearios fueron fuente inagotable de inspiración para muchos novelistas como la *Ana Karenina* de Tolstoi, *El Jugador* de Dostoiewski, o *Muerte en Venecia* de Thomas Mann. También en España los baños tuvieron su apogeo y fueron especialmente protegidos desde tiempos de Fernando VII.

El siglo XX es de nuevo un periodo de decadencia, sobre todo a partir de la Primera Guerra Mundial debido a la competencia que ya comenzaban a tener los balnearios con las playas que eran cada día más visitadas; por los avances de la medicina y por la falta de modernización de muchos balnearios.

Y es ya **en nuestros tiempos** cuando se advierte un nuevo renacer de estos establecimiento, **hay un impulso del agüismo.**

Otra vez los médicos han sido, en parte, los causantes de este renacer, pero también el hecho de que muchos balnearios se han modernizado, ampliando su oferta hacia productos como belleza, curas de adelgazamiento, antiestrés, reposo, deportes o incluso productos cosméticos, además, las enfermedades que pueden tratarse en las termas son variadísimas, desde el simple stress, hasta dolencias dermatológicas, reumáticas, ginecológicas, circulatorias, etc., según afirman los expertos.



Dewars 12 años

Reino Unido

Blended

Nota: 88 / 100

Dewars, una de las marcas de blended whisky más vendida del mundo, fue la primera, en la última década de 1860, que empezó a vender sus productos en botellas y no como era costumbre en aquella época en frascas de arcilla o toneles de madera.

En 1886 gana su primera medalla y no la última porque a lo largo de su historia más de 80 medallas se acumulan en sus anaqueles; esto da idea de la enorme calidad y del arte sublime alcanzado en la mezcla entre whiskys de grano y de malta.

El que hoy presentamos es una extraordinaria combinación entre destilados de grano y de malta con una sabia utilización de barricas durante el proceso de maduración, pues todos los destilados tienen al menos 12 años de crianza y son sometidos a un doble añejamiento.

Notas de Cata

Color:

Ámbar.

Nariz:

Dulce. Aromas de miel y cereales recién tostados, toques florales y de brezo.

Cuerpo:

Medio.

Boca:

Suave, equilibrado, ataque seco con dulzor final de miel. Largo post gusto que invita a beber.

**VISITA NUESTRA WEB
de
whiskies**



www.elsumiller.com
whiskies
noticias whiskies

aspa

actividades

- **Enero (14.01.08).**– Cata de 70 frutas y plantas aromáticas. Sede ASPA, 19.00 horas. Dirige Joaquín Grau, Campeón del Mundo de Coctelería. **REALIZADA.**
- **Febrero (04.02.08).**– Cata de 12 quesos franceses. Maridaje. Sede ASPA, 19.00 horas. Dirige Juan Gallego, Sumiller Internacional, Rte L'Auberge de France. **REALIZADA.**
- **Febrero (11.02.08).**– Cena Anual ASPA. Palacete de la Seda, Santa Cruz, Murcia. Pondremos bus. **REALIZADA.**
- **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. **REALIZADA.**
- **Marzo (10/14.03.08).**– Alimentaria 08. Posibilidad de organizar viaje a Barcelona. **REALIZADO.**
- **Marzo (31.03.08).**– Asamblea Anual ASPA EVENTOS. Sede ASPA. 19.00 primera y 19.30 horas en segunda convocatoria. Sólo socios ASPA Eventos sl.
- **Abril (07.04.08).**– Cata Vinos Blancos Franceses.. Depende de posibilidades de adquisición. Sede ASPA, biblioteca El Campello, a las 19.00 horas. **REALIZADA**
- **Abril (21.04.08).**– Asamblea Anual ASPA. 19 y 19.30 en primera y segunda convocatoria. Sede ASPA.
- **Mayo (12.05.08).**– Cata **maridaje de chocolates** con vinos y licores. Marc de cava, brandy, moscatel, whiskies ... Sede ASPA, 19.00 horas.
- **Próximas catas:** Pimientas. Flores. Cata ciega vinos españoles de menos de 10 €. Ideas para una carta de 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

XVI FIRAVINUM 2008

**La feria del *Vino* y la
Gastronomía de
la Provincia de Alicante
ya tiene fechas.**

**Lunes y martes
3 y 4 de noviembre
2008.**

**Recinto ferial
IFA**

**Organiza
ASPA Eventos S.L.**

Os esperamos