

elSumiller.com

Publicación mensual  
Nº 64, julio 2009

www.elsumiller.com

C/ Balones 11, 03560 El  
Campello, Alicante

629 66 81 96  
965 63 41 71



**Nacho  
Coterón**

# F

## IRAVINUM 2009

# D

ifícil lo teníamos, ya que un primer es-  
pada como **Rafael García Santos**  
bloqueó en IFA para "Lo mejor de la gastron-  
omía", nuestras fechas habituales de cada año  
para **Firavinum**.

Pero era una pena perder 16 años de trabajo y  
de promoción, casi, casi desinteresada del vi-  
no y la gastronomía en la provincia de Alican-  
te.

¿No os parece?

Por eso, os citamos el lunes 19 de octubre, en  
los **Salones del Mar** (Hotel Porta Maris), fren-  
te al Puerto Deportivo, durante todo el día,  
GRATIS para los profesionales. **Nos vemos.  
Vamos a pasarlo bien.**

Publicítese en

ElSumiller.com

SU NOTA EN ESTE BOLETIN POR 30 EUROS

www.elsumiller.com

### Director

**Nacho Coterón**  
nachocoteron@hotmail.com

**Diseño Web**  
Anyma  
Comunicación

### Colaboradores

**Coctelería:**  
Joaquín Grau

**Whiskies:**  
Javier López

**Turismo:**  
Tomás Mazón

**Cofradía Reino  
Monastrell:**  
Vita Domínguez

**Gastronomía:**  
Rafa Soler

**Restaurantes:**  
Alberto Coterón  
Café Cantante.

**Club Cata CAM:**  
Alberto Bermejo

**Vinos y Catas:**  
Nacho Coterón  
Comité Cata ASPA



# Elbarman

Joaquín Grau

Cocteleriaclasica.blogspot.com

Campeón del Mundo de Coctelería



**E**l pasado día 23 de Mayo, un grupo de enamorados de la coctelería nos reunimos en Barcelona para realizar un tour coctelero. Fue con motivo de cumplir diez años la página fundada y dirigida por Elvira Jensen Casado y a cuya página invito a acceder a través del enlace [cocteles@yahoogroups.com](mailto:cocteles@yahoogroups.com). el recorrido, organizado por Albert Montserrat, quien nos llevó a las mejores coctelerías, empezando nuestro recorrido en el famoso "Boadas."

Una vez de regreso en casa recordé que en mis archivos de las revistas de la Asociación Venezolana de Barmen existía un artículo referente al "Boadas" el cual incluiré próximamente por considerarlo sumamente interesante, igualmente incluyo la crónica del día que pasamos en Barcelona muy bien descrita por Elvira.

Sábado, 23 de mayo de 2009.

La ruta comenzó a las 11:30 en el bar Pinocho del mercado la Boquería en la Rambla donde nos tomamos unas refrescantes cañas que acompañamos con unas ricas croquetitas de jamón. Tras darnos una vuelta por el mercado y disfrutar con la vista del género, nos fuimos rumbo al "Boadas" donde ya nos tomamos el primer coctel, algunos de los que tomamos fueron: bloody mary, adonis o un campari imperial. Tuvimos la suerte de que en ese momento estaba Dolores tras la barra y nos pudimos hacer una foto con ella. De allí fuimos hacia nuestra segunda parada: el Ideal bar. Allí nos esperaba Gotarda y disgustamos entre otros un delicioso dry martini, bambú, buñuelonis y aperol spritzer que acompañamos con unas riquísimas anchoas picantes sicilianas. Siguiendo el horario previsto era ya la hora de comer y a petición de los de secano nos fuimos a un restaurante cerca del puerto olímpico ubicado en un espigón y por lo tanto rodeados por mar; el restaurante La oca mar.

Sin prisa pero sin pausa, seguimos la ruta y a las cinco y media estábamos en el bar Milano; precioso bar donde Juanjo nos atendió fantásticamente. Yulino nos preparó un rico Silver Pisco Sour con pisco de uva quebranta y jarabe de goma espumante y alguno de nosotros nos tomamos también un delicioso sidecar. Estuvimos disfrutando del bar y de la colección de cocteleros y libros expuestos hasta las siete de la tarde que habíamos quedado con Javier de las Muelas en el Dry Martini con lo cual de nuevo nos fuimos rumbo a la Calle Aribau. Este encuentro fue interesantísimo, Javier nos trató de manera exquisita y nos explicó la historia del bar, de algunos de los cuadros allí colgados, de los reservados, y cómo no, de los cócteles. Nos sirvió toda una sinfonía de texturas, sabores y colores; probamos los curiosísimos spoon martinis, que probamos de tres tipos: white russian, gimlet y un negroni. Estos tragos se toman con una cuchara de nácar que a diferencia del metal o aluminio no alteran el sabor. Luego nos sacó una serie de tragos largos simplemente deliciosos uno de los que más me gustaron fue el de la fruta de la pasión. Pero no acabó ahí festín coctelero, Javier nos sirvió también algunos de sus martinis más llamativos y singulares como el wasabi o el de la planta carnívora realizado con la flor Sechuan Botton y que ofrece toda una explosión de sabores y sensaciones en la boca que es indescriptible.

Tras este encuentro nos fuimos hacia nuestra siguiente parada prevista: el Tirsá en la calle Rafael de Campalans en Hospitalet. Aquí nos atendió fenomenalmente Manel Tirvió, sin duda alguna un gran barman. Es un bar pequeñito y muy agradable con una interesante colección de cocteleros, entre ellas, una muy curiosa que parece una copa, se desmonta en varias partes y que tiene el exprimidor de cítricos incluido. Aquí probamos muchos cócteles entre lo cuales personalmente destacaría el que yo me tomé: un delicioso dry martini.

El día ya tocaba a su fin y antes del último bar fuimos a cenar a una pizzería cercana al Tirsá. Tras llenar un poco el estómago nos trasladamos por medio del metro de nuevo al centro de Barcelona y para terminar la noche fuimos a la coctelería Negroni donde degustamos un grasshopper y un rico mojito que el barman hizo siguiendo las instrucciones de Joaquín; el resultado: delicioso.

Ya pasada la media noche y tras un día tan largo e intenso nos dimos las buenas noches y quedamos para la siguiente reunión coctelera que posiblemente tenga lugar en otoño en Madrid.

Fue un día largo, lleno de sorpresas y buenos tragos que tardaré en olvidar. Gracias a todos y hasta muy pronto.

Saludos:

**Elvira Jensen**

## **BLOODY MARY**

Directo en vaso Old-Fashioned con hielo cubitos.  
Agregar:  
El zumo de medio limón.  
Dos golpes de sal.  
Dos golpes de pimienta.  
Dos o más golpes de Tabasco (al gusto).  
Cuatro golpes de salsa Inglesa Worcestershire sauce. (Perrins)  
Una medida de Vodka.  
Rellenar con zumo de vegetales V.8 o de tomate.  
Mezclar con la cucharilla de bar.  
Servir.  
Optativamente se decora con un tronquito de apio fresco.

## **DRY MARTINI**

1/5 Vermouth seco (Noilly-Prat)  
4/5 Ginebra.  
En vaso mezclador con hielo cubitos.  
Servir en copa de cóctel fría.  
Una aceituna verde.

## **SIDECAR**

1/4 Zumo de limón.  
1/4 Cointreau.  
2/4 Brandy.  
Batir en Coctelera con Hielo cubitos.  
Servir en copa de cóctel

## **NEGRONI CLASICO**

Directamente en vaso Tumbler o High-Ball con hielo cubitos.  
Agregar:  
1/4 Vermouth rojo.  
1/4 Bitter Campari.  
1/4 Ginebra.  
1/4 Soda.  
Mezclar con al cucharilla de bar.  
Colocar removedor de bebidas.  
Media rueda de naranja.  
Servir.

Seguro que os gustarán estos tragos. **Si queréis visitar mi blog, la dirección es la siguiente:**

**[Cocteleraclasica.blogspot.com](http://Cocteleraclasica.blogspot.com)**

Hasta el próximo boletín.

# Catas aspa

Cata Pablo Osorio / B. Hispano Suizas

Por Nacho Coterón



**A**SPA, la asociación de sumilleres de la provincia de Alicante ha organizado una magnífica cata con el **Mejor enólogo de la C.V. 2009, Pablo Ossorio** y sus referencias, algunas en primicia absoluta, de la **Bodega Hispano Suizas**. Coordinada por Nacho Coterón, Pablo Ossorio dirigió la cata y comentó anécdotas del reciente **Concurso Mundial del Vino, donde Nacho y él coincidieron como Jurados del mismo**.

Su blanco **Improntu**, mejor blanco español de Sauvignon Blanc según la Guía Peñín abrió la cata. 94 puntos.

3 cavas de máximo nivel, los **Tantum Ergo**, uno de ellos degollado el mismo día de la cata, con Chardonnay, Chardonnay y Pinot Noir y un rosado de Pinot Noir sorprendieron a los 40 catadores de ASPA. 90, 92 y 90 puntos respectivamente.

3 tintos, **Bassus Pinot Noir, Bassus Premiun** (91 y 90) y el alto de gama, **Quod Superius**, con apenas 2.500 botellas y 98 puntos en opinión de varios catadores a nivel nacional, demostraron que en Utiel Requena se están poniendo las pilas y consiguiendo, que además de los varietales globalmente reconocidos como Chardonnay, Pinot Noir, Cabernert Franc, Petit Verdot o Syrah, la autóctona Bobal, como ya ha sucedido en Alicante con la Monastrell, reivindique su tipicidad y calidad.

Pablo se desplazó a Alicante con su socio y viticultor Rafael. Y nos hizo disfrutar. Showman y comunicador, transparente y sencillo, dio una lección de enología que todos los asistentes agradecemos.

Vamos a catarlos:

- **Impromptu 2007**, este "movimiento corto de música para piano", es un exponente de sauvignon blanc Mediterráneo con carácter Atlántico. Coupage de 3 vendimias, con tres diferentes niveles de alcohol (10.5, 12 y 14º), con tres tipicidades diferentes. Pasado el verano, sale al mercado la añada anterior, como es típico, por ejemplo, en el Valle del Loira. Elegante, fresco, amielado. Cítrico, pomelo rojo y piel de naranja. Mineral, pizarra. Buen volumen e intensidad, tanto en nariz como en boca. Muy largo. Peñín lo clasifica como **mejor S. Blanc de España**. 94.100.

- **Tantum Ergo Chardonnay 2009.** 26 meses de crianza sobre lías en botella. Magnífico CO2. Equilibrado, frutal, recuerdos a levaduras, muy seco. Es-tupendo Chardonnay, balsámico, mineral, cremoso, manzana, pera, sidra, fruta compotada... 88.100
- **Tantum Ergo Chardonnay** (66%) y Pinot Noir (33%). Degollado el mismo día de la cata, 15 de junio de 2009. 16 meses sobre lías. Se sacará al mercado con 22, Mucha fruta, sobre todo blanca, con leves notas a roja aportadas por la no auto-riorizada todavía Pinot Noir, además de la frescura en boca. Buena cremosidad por el sistema de trabajo en barrica abierta, además de la aportada por la Chardonnay. Notas minerales, debidas a un suelo calizo arcilloso muy pobre. 90.100.
- El tercer "canto de alabanza", o **Tantum Ergo**, es en este caso **rosado** de Pinot Noir. Brut Nature, como el resto. 15 meses, 8.000 botellas. Fruta roja, cereza, arándanos Rompe más en boca el CO2. Notas tostadas. Refrescante sin ser ácido, es perfecto para el aperitivo, un buen ibérico de bellota por ejemplo. 87.100.
- **Bassus Pinot Noir 2007.** Muy alto de color tratándose de esta variedad de uva. 10 meses en 225. Mucha fruta, fresas, frambuesa, cerezas, y aguardiente de guindas, kirch. Largo, tanino maduro, buen intensidad de nariz y boca. 90.100.
- **Bassus Premium 2007.** 14.85% alcohol. Bobal, Cabernet franc, Merlot, Syrah, Petit Verdot. 20 meses en barrica. La C. Franc tiene como misión, como sucede en Burdeos, unir, enlazar las distintas variedades del coupage en boca. Buen vino, vainillas, cedro, fruta roja madura, toffee, regaliz. Piel de uva y ciruela, recuerdos a tinta china Gama alta pero "entendible" y "comercial". 90.100.
- **Quod Superius 2006.** Gama alta de la casa, recién presentado con motivo de Vinoélite y de El Concurso Mundial del Vino. Apenas 2.500 botellas. Mismo coupage, pero sin la Petit Verdot. 30 meses en barrica. Realmente es una selección de la mejores barricas del Bassus Premium. Gran vino. Complejo, potente, numerosos marcadores de calidad. Recuerdos florales, a especias dulces, coco, grafito ... Mineral, fruta, madera de calidad, notas especiadas, corpóreo, muy muy largo y elegante dentro de su gran estructura. Vino para disfrutarlo. Quiere ser el gran vino que "tire" de la zona. Creo que lo es. Para Peñín, por ejemplo, es el Mejor Vino de España en la próxima guía. 98.100.



Como podéis ver, una magnífica cata que de alguna manera rompe la línea de no traer bodegas a las catas de ASPA, por la sencilla razón de buscar nuestra más estricta independencia y decidir y pagar nosotros lo que consideramos más interesante.

En este caso hicimos una excepción y a fe que mereció la pena. De nuevo el numeroso grupo de socios que falta sistemáticamente a muchas catas, se lo perdió. Peor para ellos.

Gracias Pablo, Rafa y al grupo Guillem por acompañarnos.

# Taller de los sentidos, Valencia 2009

Juan Gallego

ASPA

Sumiller Rte L'Auberge de France



**E**l periodista Luis del Olmo consiguió convencer a los oyentes del programa 'Protagonistas' de Punto Radio -que emitió en directo desde la emisora LP Punto Radio de Valencia- de las bondades de los productos gastronómicos valencianos y del trabajo de grandes cocineros de vanguardia como Quique Dacosta (El Poblet de Dénia) y Raúl Aleixandre (Ca Sento, Valencia).



Si de 8 a 12 horas el gran comunicador convirtió la radio en un vehículo para transmitir sabores de la tierra, poco después, a las 13 horas, apadrinó una jornada gastronómica que se ha bautizado como el Taller del Gusto, Protagonistas de la Gastronomía, que ayer tuvo como marco incomparable el parador de El Saler y que recorrerá Sevilla, Valladolid, Málaga, Badajoz y Madrid.



Ante un selecto público los organizadores del evento -el club Millésime, Punto Radio y la asociación de Paradores de España- descubrieron algunos de los grandes secretos de la alta cocina, los caldos de distintas bodegas de la Comunitat -servidos por sumilleres como Francisco Romero, Juan Francisco Gallego, Casto Copete, Irene García, Natalia Brum y Juan Moll-y los mejores aceites. En un espacio singular como una terraza con vistas al campo de golf y al mar, los asistentes pudieron presenciar show cooking en directo y probar unas tapas (aceitunas rellenas bañadas en harina y cucuruchos con crema) elaboradas por el jefe de cocina del parador, Bruno Fraga.

Luís del Olmo inauguró el taller de alta cocina que, además, contó con la presencia de la alcaldesa de Valencia, Rita Barberá, algo que no dudó en agradecer. «Mientras ultimábamos la presentación del acto, le dije a mis colaboradores que la guinda para arrancar por todo lo alto el Taller del Gusto sería la asistencia de Rita Barberá y, finalmente, ha podido ser así», comentó.

En esta cita con la alta cocina hubo una nutrida representación. La anfitriona fue la directora del parador El Saler, Marian Montero, que acompañó a Carlos Abella, director general comercial de los Paradores. Entre los organizadores, cabe destacar a Manuel Quintanero, presidente del Club Millésime y de Punto Radio, Fernando Bonsons, Jaime Chico, Javier Fernández Arribas y Alfonso Quiñones.

Tampoco faltaron Carmen Cañada y Lydia Cañada, de bodegas Pedro Moreno; Manolo Verdeguer, de salones Mediterráneo de Albal; Juan Carlos Gelabert, presidente de la Federación Valenciana de Hostelería, José Luis Vidal, de Mil montaditos; y Pau Pérez Rico, Borja Monzó, Fernando Tomás y Emilio Romero, de El Corte Inglés. Hubo representación de instituciones, como Carlos Vargas e Ignacio Carreño, director general y subdirector general de Feria Valencia y grandes cocineros como Antonio Galbis, de L'Alcúdia, quien explicó que el Taller del Gusto «es una propuesta estimulante porque nos acerca la gastronomía de alto nivel y porque ha permitido reunir a grandes 'monstruos' de la cocina como Felipe, Aleixandre y Dacosta. Aunque hay que seguir mimando la gastronomía tradicional, también es importante conocer la moderna».

Eclósion de sabores: En una amena comida, los tres espadas de la cocina de vanguardia lograron convencer a los paladares más exquisitos. Dacosta -junto con Juanfran Valiente- presentó como primer plato una trufa blanca del Montgó, que era una emulsión de parmesano gran reserva con caramelo y polvo de trufa blanca. De segundo, arroz meloso con setas e hígado de pichón y hebras de trufa. Raúl Aleixandre comenzó con una anchoa en salazón con jugo de escalivada y vegetales y siguió con una jugosa escorpa con tapioca y tomate. El postre fue cosa de Joaquín Felipe, chef coordinador del evento, que sorprendió con un pastel de chocolate con cerezas y kerif.

Por la tarde los tres maestros dieron clases magistrales, con elaboración de platos, y conferencias de alta cocina, como la de Luís Pacheco, de Gold Gourmet que presentó unas flores comestibles, rosas, pensamientos, capuchinos, cultivadas sin pesticidas

Grupo con  
**Juan Gallego**.  
Nuestra  
compañera  
de ASPA  
**Irene García**,  
sumiller Rte La  
Finca,  
**Juan Moll**,  
sumiller  
Rte La  
Sort.

## DOP Jamón de

## Jabugo

**Y**a existe, ya es legal. Desde el 1995 las chacinas, jamones, cañas de lomo, paletas elaborados en esta zona se acogían al paraguas DOP Jamón de Huelva.

Ahora, me imagino que es una buena idea comercial pero que no va a gustar nada a los amigos de Guijuelo, Dehesa de Extremadura o Los Pedroches, las otras 3 DO de ibéricos en España, ya podrán pedir los indocumentados de los delicatesses un Jabugo. Espero que se olviden del pata negra.

Eso sí, como ya habíamos conseguido referenciar estos productos en función de su calidad como Ibéricos de Bellota, Recebo o Cebo, ahora, rizan el rizo y la lían.

Selección, Gran Selección, Excelens y Summun. Vamos, simplificando, que es gerundio.

Razas 75% ibérico + 25% Duroc-Jersey.

Similar proceso de elaboración:

Salado, 1 día por kg.

Lavado, moldeado, perfilado y afinado.

A continuación el post salado entre 3 y 7 ° C durante un máximo de 60 días.

Secadero 6 meses.

Curado hasta 16 meses y ya tenemos un **Jamón de Jabugo**. ¡Qué aproveche!



## Dominio de Tares

y

## Lusco



**H**e

tenido la suerte de reencontrarme, la anterior mini charla fue en Madrid con motivo del Encuentro Verema, con **Luís Oliván**.

Luís, uno de los artífices del boom Bodegas Pirineos en el Somontano, decidió dejar esta nave hace algún tiempo para emprender nuevos retos.

Así Luís ha fichado unas bodegas con una proyección de futuro muy importante. Dominio de Tares.

Sus **P3, Bembibre...** y resto de estupendas mencías bercianas y sus magníficos albariños, me gusta mucho el **Lusco Pazo Piñeiro**, con escasas 300.000 botellas de producción en total, están en manos de un excelente profesional y apasionado conocedor de este mundo.

Compartir mesa y mantel con él, y sobremesa con un berciano de pro, de Corullón concretamente, **Mariano Vidal**, propietario junto con **Eva Munera**, su mujer, sumiller y miembro de ASPA del Restaurante Hostal San Juan en Campello y Villa Mencía en Corullón, ha sido un placer.

!Suerte con tu proyecto Luís!

**N**uevo Blog de Gastronomía y Turismo de nuestro compañero y amigo en la AAPET, Asociación Alicantina de Periodistas y Escritores de Turismo, **José Tomas Lozano**. A mi, me gusta.

<http://kilometro625.wordpress.com>

## RAIMAT CHARDONNAY BRUT

SEGUNDO MEJOR  
ESPUMOSO DE ESPAÑA



**R**aimat Chardonnay Brut ha sido elegido como el segundo mejor espumoso de España en el Concurso La Nariz de Oro.

Este certamen elige al mejor sumiller de todo el país mediante unas catas a ciegas, donde se mide su destreza en la habilidad del olfato. En el marco del concurso, el mismo jurado que elige al mejor sumiller, también elige los mejores vinos y espumosos de España.

Algunos de los miembros del jurado fueron una representación de sumilleres premiados por la Nariz de Oro en otras ediciones, Elena Adell, enóloga, Vanesa Viñolo, coordinadora de catas de Vino y Gastronomía y un grupo de expertos de todos los rincones del mundo como Japón, Australia, Corea, Suiza, Alemania, Francia y Hong Kong.

Raimat Chardonnay Brut se lanzó las pasadas Navidades. Destaca por su complejidad aromática, textura cremosa y acidez cítrica muy limpia y prolongada.

Tiene una gran expresión varietal con un destacado peso de la fruta tanto en aromas como en gusto y es el resultado de las innovaciones vitivinícolas que lleva a cabo la bodega.

Este Vino Espumoso de Calidad Producido en una Región Determinada (V.E.C.P.R.D.) se ha elaborado mediante sistemas de agricultura sostenible y con el máximo respeto al medio ambiente. Raimat ha incorporado sus viñedos en el Consejo de Producción Integrada. Este Organismo Oficial asegura que las uvas sean cultivadas con métodos respetuosos con la naturaleza, el medio ambiente y la salud humana. Además, Raimat también se ha inscrito en el Consejo de la Producción Agraria Ecológica.

Este espumoso está elaborado por el nuevo equipo enológico de Raimat, liderado por Mark Nairn y Olivia Salas. Su

principal objetivo ha sido conservar la máxima calidad de la fruta prestando especial atención a cada detalle del proceso de elaboración.



Nuevo diseño del cava rosado **Pinot Noir** de **Cordon Negro**.

## Un vino de Ronda se alza con la medalla de oro de Radio Turismo en su XVII edición.

La bodega ganadora ha sido **Bodegas Sangre de Ronda**, situada en Ronda, Málaga y de la que ya hemos catado sus vinos en un número anterior de **ESumiller.com**.





- AGROXALÓ
- ALEJANDRO PÉREZ
- COOP. SAN VICENTE FERRER
- BODEGAS PARCENT
- BODEGAS Y VIÑEDOS EL SEQUÉ
- VINS DEL COMTAT
- BODEGAS FRANCISCO GÓMEZ
- AGROCASTELLÓ
- SALVADOR POVEDA
- COOP. LA ALGUENYA
- BOCOPA
- SANTA CATALINA DEL MAÑÁN
- BERNABÉ NAVARRO
- SIERRA SALINAS
- BODEGA LAS VIRTUDES DE VILLENA
- BODEGAS MENDOZA
- MURVIEDRO
- LA BODEGA DE PINOSO
- A&M NAVARRO
- BODEGAS XALÓ
- BODEGAS HERETAT DE CESILIA
- BODEGAS JUAN POSELLANES
- PRIMITIVO QUILES
- VICENTE GANDÍA
- CONSEJO REGULADOR BEBIDAS ESPIRITUOSAS DE ALICANTE
- MARCA DE CALIDAD PRODUCTOS DE PINOSO: EMBUTIDOS Y PERUSAS



Autoridades y numeroso público asistente

## Me gustó

- La ilusión y ganas del **CRDO Vinos Alicante** y de su **Presidente Francisco Amorós**.
- La buena organización y comunicación de la agencia **Símbolo 8. Y los discursos breves**.
- Las buenas referencias de vino. Estaban casi todos con casi todo.
- El **apoyo institucional**, Consellería de Agricultura (**Marta Valsangiacomo**), Diputación (**Juan Roselló**), el alcalde **Salvador Poveda** ...
- Las ganas de hacer las cosas bien y de comunicar de los expositores. Trabajaron mucho y bien.

## Me gustó menos

- **El calor, la hora...** Las 19.30 horas con casi 30º y una humedad agobiante en Alicante, desluce el acto. ¿No sería mejor cambiar la fecha, mayo quizás y atrasarlo y hacer una muestra nocturna con el encanto de los jardines del Marq?
- La ausencia de muchos profesionales de la restauración y la sumillería.
- Algún invitado que se llevó las copas, eran malas, pero tienen dueño.
- **Las copas**. Caramba, aquí no hay quien cate un vino.
- La casi ausencia de escupideras, al menos al principio. Y demasiado vino con exceso de temperatura.
- **Demasiados fallos en la organización** que deberían haberse corregido en tres años.

## Ni fú ni fá

- El cóctel. La verdad es que apenas lo probé. No me gusta la lucha por el canapé. Los montaditos de queso malos. El canapé de tortilla peor. La coca amb tonyna tenía buena pinta.

# picaetas

**B**ochornoso.

No tengo ganas siquiera de nombrarlo para no darle publicidad gratuita. Pero con deciros que mi compañera y yo nos levantamos de la mesa y nos fuimos y a ella le molesta hasta que noten que escribo de estas cosas, imaginaros la situación.

**Ofensivo, agresivo y abriendo la puerta de salida con gestos destemplados y a voces** para que los únicos comensales, (excepto nosotros y era domingo a las 14.15 horas, mucho trabajo parece que no tienen), oyesen su versión, todo porque le comenté con toda la educación del mundo que podía tener algún vino de Alicante en la carta.

**"Ellos son franceses y tienen vinos franceses"**, nos espetó de malas formas. Franceses, no todos, pero sí muy vulgares los vinos de su carta. Por cierto. **Ayer**, sin ir más lejos, **tomé tres champagnes** distintos, uno, un mágnun Drappier decantado, estupendo **y un Borgoña**, Clos Vougeot, de nota muy alta en un restaurante (Palacete de la Seda, Murcia), con lo que no creo ser sospechoso de ir contra ninguna zona del mundo. Y menos Francia, que tiene alguno de los mejores vinos del planeta Tierra.

Bien, continuemos la historia.

**"No vamos a comparar los vinos Alicante, que son muy malos"**, él sí lo dijo **"muy malos"**, **"con FRANCIA"**. Aguantamos estoicamente el insulto, coño, **estas en Alicante ofendiendo a personas de Alicante**. "Hombre depende", le razoné, "pero es mejor compararlos con los vinos de España en general ya que se refiere a Francia". El tío erre que erre y yo, humilde y tranquilo, cosa que me sorprende gratamente. Me cita tres o cuatro zonas vinícolas francesas y uno, sin ánimo ipor Dios!, de ser pedante, le nombré varias sub zonas de las citadas, creo que en bastante buen francés, para hacerle notar que un poquito de estos vinos conoce.

Volviendo a su carta de vinos franceses, mediocres a más no poder, repito, intenté que me sacara de dudas.

"Y entonces ¿por qué hay tres Riojas y un Ribera en la carta de vinos franceses, un Navarra, (con una r, esto no se lo dije, que aprendan solos) y algún otro vino español?" le pregunté sin maldad. No sabía que decir, obviamente. "¿Está diciendo que los vinos de Francia son malos?". "No ... ya que le he pedido al camarero, muy majo, por cierto, el vino, francés, del menú y **no les quedaba**, le he pedido otro vino, francés, y **tampoco le quedaba**, y hemos optado por el Ribera del Duero, Quinta de Tarsus, y **...tampoco había**, situación similar a la que me sucedió hará 4 o 5 meses la primera vez que le visité", le respondí cauto al amigo de la grandeur.

Que no, hombre, que no. **Si no le gusta España, váyase**. Y si no sabe tratar a unos clientes, doy mi palabra que absolutamente educados y sin criticar nada en ningún momento, dedíquese a su gimnasio, que seguro que es Ud. muy buen monitor. Luego dirán que si la crisis cierra los restaurantes.

Por cierto, había olvidado deciros el nombre.

Se llama **La Fondue** y está en la Avda. de la Condomina, zona de la Albufereta, Playa de San Juan en Alicante.

**Yo no vuelvo.**



## Visita a Bodegas y Viñedos Heretat de Cesilia



**V**isitamos la Bodega en grupo. Era una visita del Grupo de cata Mediterráneo. Sébastien Boudon nos recibió amablemente en la finca, invitándonos a visitar inicialmente los viñedos de cabernet y petit verdot situados a 500 metros de la entrada principal de la bodega. Allí nos facilitó información sobre las características de la planta, cuidados, poda y vendimia... todo el trabajo in situ, en el terreno, que ha de cuidarse al máximo para elaborar vinos de calidad.

Tras la preceptiva visita, tuvimos ocasión de catar directamente de barrica algunas elaboraciones. Nos aguardaba lo más interesante. Sebastián pudo organizarnos fue una singular cata vertical del extraordinario vino dulce **Cardenal Álvarez**, añadas desde 2008 a 2004.

La añada de **2008**; un vino joven, con notas de higos, pasas regaliz, en la que predomina una buena acidez. Vino fresco y afrutado, con potencia tánica. Esto empezaba muy bien. El **2007**, notas suaves de cacao, con buena concentración, pasas, arroje.... Tan parecido, tan diferente!

El **2006**, se aprecian sobre todo las notas balsámicas, destacando también por una acidez marcada, tratándose de un vino dulce. Es el vino actualmente en el mercado, de la Bodega. El **2005** de Cardenal Álvarez, es un vino redondo, que precisa cierta aireación, muy bien ensamblado, con volumen en boca. Los que tengáis un Cardenal Álvarez 2004 en casa, lo disfrutaréis en estos momentos. Y el **2004** es todo un AMOR. Vino trabajado con corazón: se trata de una barrica que conserva lo esencial de dicha añada; las mermas de la misma se han ido cubriendo con añadas más recientes, en régimen de solera. Y ¡qué vino!. Amplio, graso, concentrado, profundo y muy largo. A medio camino entre un PX y un Fondillón, como decíamos. Una rara avis. Como cierre de este trabajo, mostraros notas de cata de algunos de los vinos catados en la bodega.

### Señor de la Sirera Blanco Selección Barricas 2008. Blanco

Catado de barrica. Presenta una ligera turbiedad debido a que no ha sido filtrado completamente. En nariz, notas de piña y otras frutas tropicales, cítricos, banana. Asimismo se perciben algunas notas ahumadas y otras que evidencian su paso por barrica. En boca entrada muy grata, buena acidez, fresco, con estructura, untuoso y buen recorrido en boca. Necesitará reposo y calma en botella unos meses más, mejorando tras ello.

### Azal 2008. Blanco.

Amarillo pálido. Notas frescas que recuerdan a hierba, flores... recuerdos de fruta exótica (piña). Buen recorrido, franco, agradable y buena acidez. Estupendo vino para un aperitivo.

### Cesilia Rosado 2008.

Se aprecian las notas de fruta roja: grosellas y cereza, caramelo y monte bajo. Muy aromático. En boca magnífico recorrido, muy agradable y fresco. Post-gusto largo. Es cuestión de aprobar este vino dentro de unos meses con algo más de botella y reposo.

### AD Gaude 2005. Tinto

Picota oscuro, ribete violáceo. Algo cerrado en primera instancia. Olfato: Higos y otra fruta madura, algarroba, notas herbales, maderas, ahumados, café, especias y orejones. En boca: vino goloso con excelente recorrido, taninos dulces, buena acidez y frescura, potente y con aromas persistentes. Gran vino.

## JUEGO DE LOS AROMAS



El pasado 15 de junio de 2009 tuvimos oportunidad de disfrutar todos los compañeros del Grupo de cata Mediterráneo de una divertida e interesante velada. Se trataba de jugar. Nos apetecía. Mi compañero Rafa dispuso todo lo necesario, incluso apuntes que luego distribuimos entre los socios, para sacar partido al evento. Disponíamos de una rueda de aromas, una de esas cajitas con decenas de aromas que nos permitiría jugar y divertirnos. Éramos como niños. ¿Quién sabría dar con esos aromas que encontramos habitualmente en los vinos? Los participantes, una veintena de compañeros del Grupo de cata Mediterráneo, demostraron sus habilidades para captar todos los aromas. Finalmente, los ganadores, María de los Ángeles y Juan Carlos, obtuvieron su premio, un par de botellas de los vinos que a continuación cataríamos.

## CATA DE VINOS MEDITERRÁNEOS

Acabado el divertido juego de los aromas tocaba la parte seria, o no tan seria, de proceder con la cata de los vinos que habíamos decidido catar esta tarde. Y no eran otros que unos vinos Mediterráneos; pensamos en lo mejorcito que podríamos encontrar. ¿Y qué elegimos?. Tres enormes vinos, que han salido al mercado durante este año 2009. Catamos el BERYNA 2007, LAVIA+ 2005 Y 12 VOLTIOS 2007. Los tres gustaron enormemente, pero el más apreciado por la concurrencia fue el BERYNA 2007, excepcional en todos los sentidos. Vino que marcará un antes y un después en el trabajo en Bodega de Rafael Bernabé. Como colofón a este repaso de los vinos más atractivos de Alicante, Rafa Rodríguez nos trajo de su bodega particular, tres botellas del vino BERYNA SELECCIÓN 2004, a mi parecer uno de los mejores vinos de 2004 elaborados en la Comunidad Valenciana.

Siguen a continuación algunas de las impresiones de la cata.

### **12 VOLTIOS 2007. TINTO CRIANZA. MALLORCA**

Picota oscuro, irisaciones violáceas. Fruta roja y negra, muy expresivo. Sotobosque, mineral, pedernal, notas caramelizadas, vainilla. Necesita aireación y meses de mejora en botella, pero estamos ante un vino particularmente especial, que demuestra todas las virtudes y características de un grande mediterráneo. En boca es algo secante, taninos presentes, agradable, con carácter, final amargoso. Atractiva complejidad. Me gusta.

### **LAVIA+ 2005. TINTO CRIANZA. BULLAS.**

Vino de capa no muy alta, color cereza. Fruta, fresca, en nariz, frambuesa y ciruela negra. Es un Monastrell muy fresco, sin las típicas notas maduras de la variedad. Recuerdo de pastelería, con notas de regaliz, grafito, balsámicos y tofes. Una boca elegante, de un vino redondo y largo. Goloso, con buena acidez, y bien estructurado. Muy buen vino que aplaudirán muchos paladares.

### **BERYNA 2007. TINTO CRIANZA. ALICANTE**

Pues eso, la bomba. Que sí. ¿Es Beryna un vino extraterrestre? No lo sé, pero estos vinos de Don Rafael Bernabé nos dejan trastornados cada año. Y este 2007 es muy especial. Me decía el bodeguero que este vino debe marcar un antes y un después en la producción de su bodega, pues ha cambiado muchos aspectos relativos a la elaboración, empezando por el enólogo. Estamos ante un vino rojo picota, irisaciones violáceas. En nariz, aromas de moras, grosellas,... la frutalidad está bien presente. Notas especiadas como el clavo, o como la vainilla. O balsámicos. Recuerdo mineral y torrefactos. En boca es un vino muy agradable, fresco, con peso en boca, sabroso, con una personalidad especial, aterciopelado. Los taninos están ahí, pero no son taninos en exceso astringentes. Es un vino que mejorará en los próximos meses, muy bien compensado, que tiene un poquito de todo lo que puede mostrar un buen vino. Y se redondeará mucho más... Se puede gozar ya este vino desde este instante. Se hablará mucho de él.

### **BERYNA SELECCIÓN 2004. TINTO CRIANZA. ALICANTE**

Picota de capa media-alta, irisaciones cardenalias; denso, al agitar la lágrima mancha la copa mostrando líneas y manchas a modo de cuadro abstracto en la copa. Esto es como el Beryna 2004 pero mucho más afinado, pulido, sin aristas. En nariz predominan las notas frutales, con predominio de las moras; recuerdos de violetas. Se aprecian los balsámicos de la madera y la mineralidad del caldo; también notas especiadas (canela y vainilla). Toffees. En boca se muestra carnoso y sabroso con un conjunto de sensaciones gustativas equilibrado, teniendo en cuenta que con un poco más de botella los taninos se pulirán un poco más. Postgusto largo. Un excelente vino, para brindar por los mejores éxitos para su bodega, R. Bernabé Navarro.

# En la dehesa con Abrasador

Juanma Zurita

Vocal ASPA / Sumiller Rte Graná



**H**ace unos días nos desplazamos a la finca de Abrasador en Toledo, para visitar instalaciones, organización, cada uno de los 5 hermanos se ocupa de una parte del proceso, veterinaria, I+D, ganadería ... y la dehesa con los cerdos de raza ibérica y la ganadería bovina.



Abrasador es un concepto de restauración especializado en Carnes a la brasa con productos de Crianza Propia. Desde su central y Sala de Despiece sirven la carne de Ternera e Ibéricos que ellos mismos crían en su propia Ganadería, contribuyendo de esta forma a la calidad total y a la consecución de la trazabilidad para todos sus productos cárnicos.

Abrasador comienza su expansión nacional como marca en el año 2002 con el sistema de franquicias y en el año 2007 desarrolla un nuevo concepto para asociarse directamente con Restaurantes de Éxito que quieran especializarse en Carnes a la Brasa

En la provincia de Alicante, conocieron a su primer asociado con este nuevo sistema de negocio, Nemesio Mayordomo de Elche, quien en octubre de 2007, abriría el primer Punto de Venta en Elche con lo que iba a ser **"un Nuevo Modelo de Negocio"** para Abrasador.

Este nuevo Modelo de Negocio, consiste en incorporar todo "El Saber Hacer" y los productos cárnicos de Crianza Propia de Abrasador con Restaurantes ya consolidados y de éxito probado que quieran ser líderes en carnes a la Brasa.

Han pasado ya dos años, desde que comenzara su expansión en esta Comunidad y en esta Provincia y se han firmado ya otra docena de proyectos en la Comunidad Valenciana.

Abrasador, recientemente lo hemos puesto en marcha también en el **Restaurante Graná**, donde nuestros clientes o los aficionados a la carne de que pasen por El Campello o por Playa San Juan, pueden contar, sin duda alguna, con las mejores Carnes a la Brasa.

Abrasador cuenta con más de 35 Puntos de Venta en Restaurantes por toda España y en los próximos meses pretende estar presente en todas las provincias españolas.

# Rte Casa Mariano

C/ San Vicente 86  
03560 El Campello  
Alicante  
965 632 303



Con la ilusión de hacer algo diferente y mostrar sus avances en cocina, la **familia Mateos** preparó con mimo este 2º aniversario de la casa.

Un maridaje con platos del consolidado **Antonio González Navarrete**, muchos años en cocina con José Manuel Varó en Maestral y cavas de **Agustí Torelló Mata**.

De contrapunto, el dúo de cuerda, chelo y violín, magníficos, formado por **Iván Pérez e Igor Kovalchuk**.

Me tocó hacer los maridajes con la gama de **Agustí Torelló** y realmente, ante el reto que implicaba ya que el aficionado no suele estar acostumbrado por estas tierras a tomar cava durante toda la comida, la realidad fue realmente reconfortante. Y la aceptación total.

Desde las virutas de **jamón ibérico** en la espera, (aquí sugiero encarecidamente que para próximas ediciones, que las habrá, seguro, se respeten los horarios y comencemos todos la cena al mismo tiempo ya que así disfrutaremos más) al **extracto de gazpacho con almeja**, la **terrina gelificada de tomate y chipirón**, el **cachelo de pulpo ahumado**, la **terrina de anguila con foie gras de pato**, la **lubina confitada** o el postre de **capuchina de calabaza** todos resultaron atractivos a la vista y al paladar y servidos a buen ritmo y con ganas de agradar por el personal de sala.

En el maridaje los **Agustí Torelló Mata brut, Bayanus**, uno de mis favoritos, el Brut Nature Gran Reserva, el **reserva de Barrica**, el otro que me gustó mucho, el alto de gama **Kripta**, el **rosado de trepat** para finalizar con un Moscato d'Asti por eso de ser no animales y romper un postre dulce con un vino seco. Que sufran otros, yo no.

Agradable tertulia en la mesa de prensa con **José Tomás Lozano**, blog **Kilómetro 625** y su mujer, con **Lluís Ruiz Soler**, Información y Guía Gourmets, **Juan Guill y Katia**, Onda Blanca y Radio El Campello.

Os gustara el restaurante. Magníficamente situado en primera línea de playa y con una decoración elegante. Cocina marinera mediterránea con guiños.

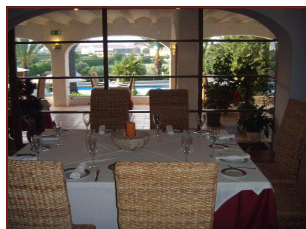


**Mariano Mateos**, padre e hijo, cavas, sala, terrina gelificada de tomate y chipirón.

**Fotos:**  
**José Tomás Lozano**,  
blog **kilometro 625**

# rte terra

Salvador Dali 4, esquina Cami Cabanes  
03730 Javea,  
Alicante  
965 770 782



**D**iferente. Es un chill out, es una terraza de verano, es un restaurante ...

Ciertamente es una opción de disfrutar con los amigos o con la familia de un buen arroz en el jardín después de darse un baño en la estupenda piscina, o de pasar una sobremesa relajada y, por supuesto, con la posibilidad nada desdeñable de disfrutar una magnífica velada a la luz de las estrellas.

**Manuela Calatayud**, una profesional como la copa de un pino, que derrocha saber, humanidad y clase por los cuatro costados se ha hecho cargo conjuntamente con su hermana **Luz Calatayud**, contando en cocina con **Juan Carlos Jiménez**.

Ambiente magnífico y buen nivel en todos los sentidos. Una carta a base de tapas y ensaladas, donde destacan las croquetas de cuatro tipos, jamón, bacalao, pollo o queso, sus cocas, buscando la tipicidad de la zona, pueden ser de embutidos, de pisto y atún, de anchoas ...

Algún guiño a una cocina más elaborada como el pollo o el avestruz al curry y mango, todo ello sin olvidar sus estupendos arroces y las hamburguesas caseras, con cierre a base de buenos postres elaborados por ellos mismos.

Buena carta de vinos diseñada por **Enrique Garcia Albelda**, sumiller del muy recomendable **Rte Ca Pepe I** en Moraira.

Por cierto.

No olvidéis sus cócteles, una carta de más de 50 combinados, preparados por su barman y sumiller **Santiago Palermo**.

Acercaros. Pasaréis un buen rato.

# De gastronomía

Enrique García Albelda

Sumiller Rte Ca Pepe

Crítico gastronómico

## MERCI MONSIEUR ROBUCHON



**A**tender a un cliente en un restaurante, contentarle, es tarea difícil, y quiero pensar que es la lucha diaria de cualquier profesional, pero si además el cliente que viene a comer es un dios de la profesión que desempeñas, es como tocar las puertas del Olimpo.

Restaurante CA PEPE, Moraira, es lunes por la mañana, preparamos café para el personal, comienzan los preparativos para el servicio nocturno, el día anterior hemos cerrado, era nuestro ultimo día libre, lo disfrutamos al máximo sabiendo que pasarán algunos meses antes de que volvamos a sentir de nuevo la libertad, fuera de la presión del restaurante ...

Como todos los días consultamos el contestador para comprobar reservas... y ahí está!!!!: un mensaje en persona de **Jol Robuchon**, el rey de los fogones, el francés discreto que revolucionó la cocina francesa y la esparció por todo el mundo, **25 estrellas Michelin** distribuidas por todo el mundo, con restaurantes en Mónaco, Hong Kong, Tokio, Las Vegas, París, etc. mejor cocinero del mundo hasta su primera retirada invicto, como los toreros. Escucho atónito su mensaje, nos está reservando una mesa para cenar. El restaurante se moviliza, Iván, nuestro chef, se mueve inquieto de un lado para otro, hay que dar de cenar a uno de los cocineros más insignes del planeta, ¿estaremos a la altura?, ¿es una broma de algún amigo inspirado?, se prepara todo el mundo, desde luego que es un cliente más, o tal vez no... pues en su dilatada experiencia ha dado de comer a reyes y a príncipes, a famosos y a pudientes, al mismo tiempo que los mejores le han servido y tratado de sorprender.

Llega la hora, hace su aparición en escena, discreto, sencillo, uno espera verlo aterrizar desde un helicóptero rodeado de medios y flashes, pero él aparenta ausencia, evasión, la seguridad de sentirse observado, admirado, envidiado.

Empieza el vals.

Acepta nuestras sugerencias, se deja llevar, se analiza cualquier gesto que practica, ¿es de aprobación? ¿de asentimiento?, las dudas se despejan en cada plato que entra a la cocina, llegan vacíos, parece buen síntoma, parece que vamos bien, al fin termina el servicio, llega el momento de la evaluación, todos los esfuerzos han dado su fruto, nos otorga su bendición, felicita a Iván, vierte sus opiniones, le firma un ejemplar de su último libro, se deja fotografiar con el equipo de sala, nos emplaza a una siguiente visita; ha bajado el telón, hemos cumplido un servicio más, un cliente más, ¿o tal vez no?.....



# Cofradía del vino Reino de la monastrell

Vita Domínguez



**C**ata de vinos blancos españoles, blancos monovarietales para ver diferencias básicas entre las distintas uvas. La idea, positiva. La realidad, con luces y sombras.

Como es norma, nos reunimos un buen panel de catadores en la sala habilitada al efecto en el restaurante El Soto en Murcia capital.

Veamos lo catado:

Probablemente el mejor de la serie fue el **José Pariente verdejo 2008**. Rueda.

Después de la separación de las dos amigas Victorias, Victoria Pariente sigue fiel a la trayectoria de calidad y tipicidad. Complejo, buena nariz, buena boca, bueno en todo. Repito, el mejor de la cata.

**Mar de Frades 2008**. Este Rias Baixas de una añada mala fue la decepción de la noche. Acostumbrados como estábamos a encontrar un buen vino en la botella azul, estas vez fueron cítricos, limón, mucha acidez y una boca corta y acuosa. Seguro que el 2009 supera el bache.

**Cordier, Partarriev 2006**. Este Sauternes está a la altura del Mar de Frades. Barato pero malo. Notas de suciedad, metálicas, corto, dulzor marcado pero vulgar...

**Raimat Chardonnay Viña 27, 2008**. Costers del Segre. Aceptable, nariz reconocible a chardonnay, boca con cierta enjundia y cremosidad, amable de paso y largo. Las notas frutales como piña, maracuyá, melocotón, muy presentes. Muy correcto.

**Venta d'Aubert de cretas, Viognier 2008**. Teruel, Bajo Aragón. Esta variedad del Sur Este francés, Chateauaneuf du pape por ejemplo es una variedad que esta bodega, de propietarios franceses lleva mucho tiempo aclimatando. Notas minerales y de terroir, fruta exótica, flor, magnolio y fruta blanca, melocotón. equilibrio en boca, largo. Buen vino sin excesos.

**Val de Sil 2008**. Valdeorras. No es de los mejores godellos que he catado. Para nada. Sin emocionar, ácido, notas vegetales, eso sí, con fruta presente o que habla a su favor..



## 2 vinotecas

## 2 países

Una esta en **Copenhague** entre las calles Kabmagergade y Fiols-traede, que son dos de las calles más bulliciosas y transitadas del centro de la ciudad, las dos calles son peatonales y paralelas y la vinoteca en cuestión se encuentra entre éstas.

La corona danesa equivale a 0.13 €, por tantos los vinos de la foto rondarían los 22 €.

Las otras fotos son de **Praga**, de una vinoteca que está en el barrio judío, y de un vino que me hizo gracia que estaba en los grandes almacenes **Marks & Spencer**.

El vino costaba 89 coronas checas, el cambio esta mas o menos a 1 € = a 27 Coronas , así que serian unos 3,40€ lo que costaba esta botella de vino.

También me llamó la atención es que en estos grandes almacenes, que casi todo era de ropa, había un pequeño súper, pero pequeño de verdad, y lo que mas tenia era dulces, (chocolatinas, pasteles, galletas..) y vinos de todos los sitios, franceses, españoles, argentinos... y australianos.

**By Andrea Coterón**



**güisquies**  
**Javier López León**  
Tesoreo ASPA  
Economista. Profesor U. A.

## EL DURO APREN- DIZAJE PARA SER UN MASTER BLEN- DER

Una de las figuras más respetadas y consideradas en la industria del whisky es la del Master Blender o maestro mezclador, el responsable, en pocas palabras, de conseguir la consistencia del blended producido a lo largo del tiempo. De tal suerte que definido el mismo inicialmente y obtenida la aprobación del consumidor, las sucesivas producciones a lo largo de los años mantenga las características y la fidelización de la clientela, esto es, que el whisky mantenga el mismo estilo y gusto.

Como se entenderá es una profesión que exige unas cualidades personales, que además de innatas, solamente se pueden obtener después de un largísimo aprendizaje. Así por ejemplo en la compañía de William Grant & Sons, propietarios entre otras de las destilerías de Glenfiddich y The Balvenie, desde que lo iniciara el propio William Grant en 1887 como master blender, hasta la fecha, únicamente han trabajado como tales cinco personas, lo que representaría una media de unos 25 años cada uno destinados a dicho oficio, a los que hay que sumar el tiempo anterior de aprendizaje, que perfectamente puede llegar a los 12 años, en los que el Master Blender va enseñando a la persona que le va a relevar, cuando se jubile, el arte del blended.

No es un aprendizaje sencillo, pues el master blender debe de ser capaz de distinguir multitud de aromas y encontrar la combinación exacta para la integridad de la marca; son auténticos perfumistas, con una prodigiosa nariz que deben cuidar. Posiblemente sea el oficio donde más años hay que echarse como aprendiz, antes de ganarse el título.



**Japón**  
**Single malt**  
**7.8 / 10**

# Y

**amazaki**  
**12 años**

# Y

**amazaki** pertenece al grupo Japoneses Suntory, un importantísimo conglomerado empresarial, con interés en distintos sectores del campo de la bebida y la restauración. Inició su andadura como distribuidor de vinos y cervezas en 1899, pasando, por lo que aquí interesa, a la elaboración de whisky de malta en 1924, cuando funda la primera destilería en Japón, la Yamazaki.

Como ya hemos comentado, en anteriores catas de whiskys japoneses, no es hasta fechas recientes cuando se empieza a tener interés a nivel internacional por él, reconociéndose en multitud de concursos su enorme calidad; en EEUU gracias a la difusión de la película de *Lost in translation* (2003) de Sofía Coppola, cuando el protagonista de la película, Bill Murray, anuncia el whisky Suntory con aquello de: "For relaxing times, make it Suntory time".

## Notas de Cata

**Color:** Dorado pálido

**Nariz:** Dulces, madera de cedro. Aromas florales, geraniol, especias..

**Cuerpo:** Medio.

**Boca:** Especiado, muy seco al ataque, confitura de naranja amarga, presencia del ce-real (malta) y notas de mantequilla salada. Equilibrado con final medio.

# aspa

## Actividades 2009

19 Enero

Cata  
Nacho

realizada

**Tokajis.** 19.00 h. Escuela de Negocios de Alicante. Dirigen David Blanco y Coterón

Febrero

2

realizada

Cata Pimientas. Sede ASPA. 19.00 horas. Dirige Quique García Albelda.

2 Mar-

realizada

Cata de whiskies japoneses. Dirige Javier López León. Centro de Negocios de Alicante. 19.00 horas.

20

17 Marzo

Cena anual  
Heretat

realizada

ASPAs. Nombramiento **Sumiller de Honor a D. Joaquín Arias**, Pte de las Bodegas de Cesillia  
20.30 h. Rte Casino de Alicante / Cocina Ladis Comins

6 Abril

realizada

Cata Vi- Ali- nos de gama alta españoles. Dirige Nacho Coterón. 19 h. Centro de Negocios de cante.

11 Mayo

realizada

Cata **de Vinos Gallegos.** Dirige Juan Gallego. Centro de Negocios de Alicante, 19 horas. So- cios, acceso libre, no socios, previa confirmacion a 629 66 81 96, 30 €.

realizada

Im- **15 Junio.-** *Cata dirigida por Pablo Ossorio, Mejor enólogo C. Valenciana 2008. Sus pruntu, Bassus, Bassus P. Noir y su primicia, el Quod Superius, apenas 2.500 botellas en vivo y en directo con su creador. A las 19 horas en el Centro de Negocios de Alicante, zona Panoramis en el puerto de Alicante.*

ASPA

Premio  
**BOCOPA 2007**

Por la mejor critica periodística y apoyo a los vinos de Alicante

Premio

**GOURMETFEST  
2007**

Mejor web de Crítica  
Gastronómica  
a

[www.elsumiller.com](http://www.elsumiller.com)

te esperamos en [www.elsumiller.com](http://www.elsumiller.com)