

elSumiller.com

Publicación mensual
Nº 65, agosto 2009

www.elsumiller.com

C/ Balones 11, 03560 El
Campello, Alicante

629 66 81 96
965 63 41 71

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



**Nacho
Coterón**

Se envidia lo que no se conoce ...

Nacho, ¡qué envidia!, es la frase habitual cuando les comento a mis amigos y conocidos el esfuerzo, el trabajo duro, mucho, que estamos haciendo para sacar adelante dos guías gastro enológicas que llevamos entre manos. El **Anuario de Vinos Costa Blanca**, que dirijo y **Gastrostrum**, Vinos, quesos y aceites de la Comunidad Valenciana y Región de Murcia de la que soy socio.

Imaginaros una semana cualquiera. Sábado, toda la mañana catando 18 aceites. Domingo siguiente, siete días después, idem, pero con 35 vinos. Entre semana para hacer boca, tres, cuatro comidas, la mayoría cenas, lo que implica terminar a las 12.30 o 1 de la madrugada a una hora de tu casa, para levantarte a las 7 de la mañana a tu trabajo diario.

Las comidas maridajes, de al menos 4 platos salados y dos postres, a veces nos obsequian con un par de entrantes más y un tercer postre, que maridamos con todos y cada uno de los 5, 6 vinos secos y otros dos dulces que hemos seleccionado para la ocasión. Vamos, como 40, 45 combinaciones, escupiendo con la mayor discreción posible los vinos tras comprobar su armonía o el desastre en boca con el bocado correspondiente.

Y hablo de El Poblet, dos estrellas Michelin, La Finca, 1 estrella, Casa Alfonso, 1 estrella, La Sirena, Monastrell, Paco Gandía, Maestral, Ca Pepe 1, La Cantera, Casa Paqui, Casa Pepa, 1 estrella, BeChefs de Benidorm o La Ereta, lo más granado de la restauración alicantina. Sin olvidar al genio Paco Torreblanca y sus postres maridados con dulces y fondillones alicantinos.

De paso, como vamos tranquilos, nos colocan una cata de 18 quesos valencianos (y nos faltan dos catas más todavía). Y tenemos pendiente otra de aceites de la Región de Murcia ... para completar la primera parte, ya realizada en el Palacete de la Seda, así como de la quesos de esta Región. Todo esto sazonado con dos tardes por semana visitando y catando (todo), depósitos y barricas incluidas en muchos casos, en un par, al menos, de bodegas...

Sin dejar de lado otros compromisos, claro está. Porque el programa **"Onda Gastronómica"** empieza en muy poquito tiempo. Y la semana anterior similar, y la próxima parecida. Obviamente sin vacaciones, ya que en agosto faltan todavía catas y locales y bodegas por visitar, además del análisis tranquilo y la redacción de textos.

Entiendo que aguantar este ritmo no es fácil. Quizás para poder hacerlo sea menester la soledad del corredor de fondo, del maratoniano, a quién, además de llegar a la meta, se le obliga a esprintar antes de cruzar la línea de llegada. ¡Qué envidia, Nacho!



Elbarman

Joaquín Grau
Campeón del Mundo de Coctelería

Cocteleriaclasica.blogspot.com

PRIMEROS CINCUENTA CÓCTELES MUNDIALES

APROBADOS POR LA I. B. A. EN LOS AÑOS SESENTA

Aunque posteriormente, la **International Bartenders Assotiation I. B. A.** aprobó muchos cócteles, los que siguen a continuación son los primeros cincuenta publicados.

ADONIS *

Un golpe de Bitter Orange.
1/3 Vermouth Rojo.
2/3 Vino de Jerez Seco.
En vaso mezclador con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel.

ALASKA *

1/3 Chartreuse Amarillo.
2/3 Ginebra.
En Vaso mezclador con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel.

ALEXANDER Nº 1 *

1/3 Crema de leche.
1/3 Crema de Cacao.
1/3 Brandy.
Batir fuerte en Coctelera.
Servir en copa sour o cóctel.
Un golpe de nuez moscada.

ANGEL FACE *

1/3 Apricot Brandy.
1/3 Calvados.
1/3 Ginebra.
Batir en Coctelera con hielo.
Servir en copa de cóctel.

BACARDI COCTEL *

Un Golpe zumo de limón.
1/4 Granadina.
3/4 Ron Añejo Blanco Bacardi.
Batir en coctelera con hielo.
Servir en copa de cóctel.

BAMBOO *

Un Golpe de Orange Bitter.
1/2 Vermouth seco.
1/2 Jerez seco.
En vaso mezclador 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.

BETWEEN 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
Servir en copa de cóctel.

BLOCK AND FALL *

1/6 Calvados.
1/6 Pernod.
2/6 Cointreau.
2/6 Brandy.
Batir en coctelera con hielo cubitos
Servir en copa de cóctel.

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) (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.

Continuará
Buen provecho

Joaquín.

Cocteleraclasica.blogspot.com

La Federación de Cofradías Vínicas y Gastronómicas

de la Comunidad Valenciana en la 3ª Edición del Acto de Promoción Agroalimentaria



"Todos los días, un ARROZ y un VINO"

Dentro de las actividades anuales que organiza la Federación de Cofradías Vínicas y Gastronómicas de la Comunidad Valenciana (COVIGA-CV), el día 23 de julio celebró en Valencia la tercera edición de un acto de singular importancia para la promoción de nuestros productos agroalimentarios y vinos de calidad denominado **"Todos los días, un arroz y un vino"** con el que se pretende ensalzar especialmente la calidad de los arroces valencianos y los vinos amparados por las tres Denominaciones de Origen de nuestra región: Alicante, Utiel-Requena y Valencia.

En esta tercera edición se expresó la idea de lo variopinto que es nuestra Comunidad Autónoma en la que podríamos pasar un año sin repetir de arroz y vino ningún día, lo que nos confiere lo versátil que es nuestra gastronomía arrocerá y nuestros magníficos vinos y cavas. A su vez, entre encuentro tiene como objetivo principal el promocionar y difundir el potencial agroalimentario de la Comunidad Valenciana, destacando tanto la variedad como las excepcionales características de sus producciones, que son la base de la Dieta Mediterránea, sinónimo de una alimentación saludable.

El acto, que estuvo presidido por los Presidentes de las Denominaciones de Origen citadas y la Denominación de Origen Protegida Arròs de Valencia se enmarca dentro de la campaña **"Sabor Mediterráneo"** que está llevando a cabo la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación con el fin de promocionar

Paco Amorós

Presidente del CRDO Vinos Alicante, elegido
Embajador de Honor

las excelencias de nuestros productos de calidad.

Este año la Federación Valenciana nombró Embajador de Honor de los productos agroalimentarios de calidad, vinos y gastronomía valenciana a **D. Francisco Amorós Puche**, Presidente la D.O. de Alicante, por su trayectoria de más de 35 años defendiendo y promocionando los productos de nuestra Comunidad en todos los Actos donde está presente en cuyo largo curriculum se nombró su Presidencia de los Agricultores de Villena y haber sido miembro de la mesa nacional de vinos y aceites de ASAJA durante más de ocho años y representante de los agricultores asociados a Cooperativas de Alicante hasta el 2005 en que fue nombrado Presidente de la citada DO.

El Encuentro concluyó con una degustación de distintos arroces valencianos que se maridaron con vinos de las tres Denominaciones de Origen, con la que se mostró a los asistentes la excelente fusión de estos vinos de calidad con la cocina mediterránea.

visita www.elsumiller.com



La tortilla de patatas

el plato preferido de los españoles

Por segundo año consecutivo se impone a otros como la paella, las croquetas o el marisco, entre otros, a poder ser acompañada de un refresco

Redacción HD

Con el fin de conocer los hábitos alimentarios de los consumidores [Coca-Cola](#) ha realizado por segundo año consecutivo un estudio por internet para conocer el plato preferido por los españoles.

La tradicional tortilla de patata ha sido elegida como el mejor plato por el 45% de los encuestados en una lista de más de 40 platos típicos de la gastronomía española, entre los que se encontraban paella, marisco, huevos con patatas, entrecot o solomillo.

Si bien la tortilla es la ganadora indiscutible los encuestados no se ponen de acuerdo en la receta ideal, el 71% de los encuestados la prefiere con cebolla, mientras que el 14% la prefiere con pimienta y el 17% se decanta por la receta tradicional de patatas, huevo y sal.

En cuanto al resultado final la mayor parte de los españoles la prefieren poco hecha, gruesa, con mucho huevo y la patata cortada en láminas finas. El mejor acompañante para la mayoría es un refresco, si bien el 11% apuesta por la combinación con cervecita a media mañana, aunque la cena gana como la comida del día preferida para tomar la tortilla de patata. A la hora de denominarla hay desacuerdo, ya que más del 44% la llama tortilla de patata, el 42% se refiere a ella en plural, tortilla de patatas, y casi el 8% recurre al calificativo de tortilla española.

Por comunidades autónomas Andalucía, Madrid y Cataluña son las mejores para degustar el plato, mientras que Baleares, La Rioja y Canarias se encuentran cerrando la lista.

visita www.elsumiller.com

Organizado por AECOC en colaboración con FEHR

La alimentación fuera del hogar a examen en el VII Congreso Horeca

Más de 400 directivos de las principales compañías de la hostelería, la restauración y el catering de nuestro país se darán cita durante los próximos 29 y 30 de septiembre en Madrid en el VII Congreso HORECA de AECOC



COMPAÑEROS DEL GRUPO DE CATA MEDITERRÁNEO VISITARON LA FIESTA DE LOS VINOS DE ALICANTE ORGANIZADA POR LA D.O. ALICANTE

El Consejo Regulador de la D.O. Alicante y 24 bodegas celebraron el pasado 29 de junio en los jardines del MARQ Alicante su gran presentación "El Verano y los Vinos Alicante" por tercer año consecutivo.

Como venimos haciendo en los últimos años, asistimos a este evento varios socios del grupo de cata Mediterráneo a la presentación de los Vinos de Alicante 2.009, acto organizado por la Denominación de Origen Alicante.

Pudimos volver a comprobar la muy buena calidad de muchas de las elaboraciones de la zona, mediante la cata de algunas de las mas representativas, y tuvimos ocasión visitar los stands instalados por varias bodegas, entre ellas: HERETAT DE CESILIA, donde fuimos atendidos por Sebastián, su enólogo, y tuvimos ocasión de catar el Cesilia Rosado 2.008, afrutado y generoso en sabor; BODEGAS MENDOZA, con Pepe Mendoza al frente y sus siempre excelentes Santa Rosa, Estrecho y Shiraz.

BODEGAS BERNABE NAVARRO, con singular atención para la última cosecha en el mercado del Beryna, que no hay que perderse; BODEGAS SIERRA SALINAS, catando sus Mira Salinas y Puerto Salinas: muy minerales e intensos, con la fruta bien presente; VINS DE COMTAT y su destacado Montcabrer, elegante como acostumbra; VICENTE GANDIA y su nueva línea de elaboración "El Miracle", con un blanco y un rosado sorprendentes. Catamos también algunos de los vinos que MURVIEDRO elabora en Alicante, como el Cuevas del Perdón, 2006, suave, con buen recorrido, con notas tostadas en primer plano (marca de la casa de Pablo Ossorio). Nos encantó Laderas del Sequé 2008 y El Sequé 2007: con notas más suaves que añadas anteriores, largos en boca.

También tuvimos ocasión de saludar a Hilarión y Mari Carmen, de VINOSPE, con quienes realizamos algunas de las visitas, y a los amigos de CELLER LA MUNTANYA, de Muro (elaboran Almoroi y Albir), en trámites de integrarse, esperamos que pronto, en la Denominación de Origen Alicante, que nos anunciaron la próxima aparición de unas nuevas elaboraciones suyas, un blanco y un tinto.

En suma, disfrutamos enormemente de una tarde cálida y no sólo por la temperatura reinante, también por la valía de las gentes que pueblan el universo vinícola alicantino. Agradecemos la invitación a los responsables de la D.O. de Alicante, y a tantas bodegas y amigos que son los responsables de los niveles de calidad actuales de los vinos de Alicante.

Hasta la próxima!



SOBAQUILLO DE VERANO, con VINOS BLANCOS y ESPUMOSOS

El pasado 13 de julio celebramos un sobaquillo de verano en los Salones del Club CAM Alicante para dar la bienvenida al verano de 2009.

Nos encargamos de preparar una buena merienda, y cada participante aportó a la pequeña fiesta un vino blanco o espumoso que se compartió entre todos.

La merienda que preparó Manuel fue básicamente quesos, embutidos, patatas fritas, algunas conservas, aceitunas, tortilla de patatas y su especialidad, Ternera a la Moruna.

Catamos:

Riesling,
Chateau Beauregard,
Cantosán,
Zárate 2005,
Pazo de Villarey,
Quinta de Avelada,
Visigodo,
Os Morta Pazos,
Leiras,
Torre Galimany,
Viña Aljibes,
Naia 2007
y algunos más.

Los que más gustaron fueron el Zárate 2005 (un vino alucinante, tratándose de un albariño con un cuerpo descomunal), el fantástico Riesling –que no tengo la referencia-, el Chateau Beauregard, un blanco francés que sorprendió a todos y el Torre Galimany (2001) porque apreciamos muchísimo el único cava presentado al sobaquillo (echamos de menos las burbujas).

Fue una velada divertida, en la que los compañeros del grupo de cata Mediterráneo aprovecharon para darse buenos ánimos para el verano (tiempo habitualmente con pocos vinos en la despensa, en esta zona mediterránea). Aprovechando siempre estos momentos para celebrar el poder estar todos juntos un mes más disfrutando en compañía de los amigos y compañeros del grupo.

Mesón

El Copo

C/Almadraba 2
Palmones
(Los Barrios, Campo de Gibraltar)
956 677 710
7.8 / 10



La verdad es que el campo de Gibraltar no destaca especialmente por su gastronomía. "El Copo" es uno de los pocos sitios que su pueden destacar de la zona. Local popular, la sala principal está decorada con objetos de pesca y detalles marineros.

Cocina marinera de mercado con excelentes productos como los pescados a la plancha, al horno o a la sal, mariscos frescos (llegados diariamente del Cantábrico, tienen 2 viveros en los que se ven las langostas, bogavantes, centollos, etc) y guisos marineros tradicionales. A menudo la pesca en el litoral de Algeciras proporciona maravillas de sus aguas que los pescadores llevan directamente a ese restaurante.

En carnes, los cortes de ternera de retinto son la estrella. Bodega aceptable, en la que abunda la denominación de origen de Rioja, seguida de los Riberas y algunas referencias de otras denominaciones, por supuesto ninguna de Alicante. Nos sacaron un crianza de Pago de Carraovejas de 1999, tamaño magnun que lógicamente tuvimos que devolver, cosa que ya le habíamos advertido al camarero.

Servicio amable, que incluso nos dedicó algún "cante". Tomamos, para 6 personas:

Paté de atún

ensalada templada de bogavante

tortillitas de camarones

1 rabo de toro,

un boraz, a modo de besugo, al horno de 2.3 kg.

6 sorbetes

agua y pan.

Bebimos: **1 Marqués de Riscal Sauvignon Blanc / 2 Hacienda Monasterio crianza 2005**

Precio 399 €, a 66 € persona.

By **Andrés Meana** / oncólogo HGU Alicante

te esperamos en www.elsumiller.com



Cofradía del vino Reino de la monastrell

Vita Domínguez y Nacho Coterón



Realmente atractiva, a priori y, afortunadamente, a posteriori, esta última cata organizada por la Cofradía del Vino Reino de la Monastrell, celebrada en el Rte El Soto, Murcia.

La sala llena, como corresponde. Paco Fuentes, sumiller y propietario del Palacete de la Seda y Nacho Coterón dirigiéndola al alimón.

Con el agradecimiento debido a la Distribuidora Juan Torres en Oliva (Valencia) y a las bodegas representadas, que aportaron el 50% del coste. Es decir, pagamos una botella y tuvimos sin cargo la segunda.

¿Los vinos?. Veámoslos:

- **Pazo Piñeiro do Lusco 06**, 100% albariño de las Rías Baixas. Elegante, mineral, notas ahumadas y de piel de naranja, con una boca fresca, compleja, mazapán, praliné, mineral, cítricos. muy bueno. Mejor blanco en la reciente edición de Madrid Fusión 2009.
- **Fefiñanes 3er año, 2005**. 425 años desde el nacimiento del fundador del pazo dan para mucho. Y visto lo visto, para mucho bueno. 6 meses con sus lías, batónage, 30, 32 meses crianza en depósito. Miel de acacia, cenizas, mineral, manzanilla de roca. Fruta blanca, boca cremosa, con sensación de manoproteínas obtenidas del trabajo, del batónage y de la calidad de la uva.
- **Quincha Corral 06**. Muy bueno. Corpóreo, elegante, fruta fresca roja y azul, equilibrado, potente. **Pablo Calatayud** lo está haciendo muy bien. Con Pablo Ossorio y algún otro enólogo se están empeñando en reivindicar la bobal. Y lo están consiguiendo.
- **Pujanza Cisma 05**. Magnífico. Uno de los grandes. Proensa lo ha calificado tres años con 100 puntos. Tempranillo alavés. Magnífico, estructurado, concentrado, potente, mineral, yesos, tinta china, elegante, mentol, fruta azul y negra, complejo, largo.
- **AAA 04**. Rizando el rizo, cada año, si hay calidad extrema harán este triple A con los mejor de la casa. Este año ha sido con gracia-no. Magnífica boca. Fruta, mineral, largo, cierta reducción. La pena los 120 €.
- **Casta Diva Cosecha Miel 2008**. Magnífico exponente el moscatel dulce mediterráneo de la mano del genio **Felipe Gutiérrez de la Vega**. DO Alicante, vino dulce natural con crianza en roble francés, complejo, elegante y varietal.
- **Casta Diva Recóndita Armonía**. Podemos decir lo mismo que su hermano blanco. Casi un pre fondillón con monastrell.

Envinamos boca con un joven de monastrell de la yeclana **Castaño**, estupendo para tomar con un arroz en verano a 14ª C.

Catas así son las que merecen la pena.

La página de Enrique García Albelda

Crítico gastronómico

Sumiller Rte Ca Pepe I, Moraira, Alicante

Rte OSCAR

**Avda Port 24
Urb. MaryVilla
03710 Calpe, Alicante
965 832 016**



Un año más este restaurante veterano de la localidad calpina, abierto desde 1976 y que ha sabido con buen acierto evolucionar desde una cocina clásica con rotundas y asentadas bases hasta la cocina más imaginativa de la mano de esta segunda generación, organizaba una comida- maridaje de vinos. Este acontecimiento, ya un clásico anual, ha visto conjugar sus platos con numerosas bodegas que aportan sus vinos para realizar brillantes duetos. En esta ocasión brindamos de la mano de las bodegas aragonesas Enate, guiados por su manager Oscar Valle, en nombre de Bodegas y Viñedos del Alto Aragón, que expuso algunos de los vinos que configuran la variada gama de esta conocida bodega.

Comenzamos con un melón en texturas compuesto por un refrescante chupito granizado con jamón en polvo, melón caramelizado, y el mismo a la plancha, acompañado por un monovarietal de Chardonnay, Enate 2-3-4, que aportaba matices de melón, yogur de piña, manzana, papaya, y al que una equilibrada acidez en boca lo convertía en compañero ideal; el mismo vino sirvió para acompañar el siguiente plato: Tomate Raff en láminas con melocotón, frutos secos (Piñones), bogavante, sorbete de melocotón, tomates cherries escaldados y reducción de vinagre, con buena integración con el vino, sobresaliente con el bogavante y el melocotón. Le siguió el pescado, un Rodaballo con naranja sanguina, pimentón dulce y salsa de remolacha; para este plato se eligió un vino de texturas delicadas y fragante aroma, Enate Gewurztraminer, esta variedad alsaciana despertaba sugerentes recuerdos florales de jazmín, geranio, con boca de plátano maduro; continuamos el ágape con un refrescante gazpacho andaluz con aceite de oliva y Ravioli de gambas al que la propuesta vinícola resaltó aun más si cabía, un Enate Rosado de la variedad Cabernet Sauvignon, sin duda uno de los mejores rosados que nos visitan cada año, con matices de algodón de feria, azúcar quemado, etc. sin olvidar las notas de frambuesas y frutillos rojos, que contrastaban con la acidez del gazpacho.

La guinda llegó de la mano del espléndido nuevo monovarietal de la bodega: el Shiraz 06, rotundo, soberbio, con evocadores recuerdos de regaliz, herbáceos, café, y que sirvió para escoltar el plato de carne: Corzo con Cous- Cous, setas, puré de patatas y salsa de frutos rojos, al que para mi gusto sobraba dicha salsa, que cobraba una relevante acidez, aún así sin distorsionar el conjunto.

Terminamos con un sorbete de piña con espuma de Chili y queso fresco, cuyo diluido picante todavía tuvo fuerzas para acaparar las sensaciones del último vino servido. Un evento a repetir dada la aceptación que cuenta entre los clientes que visitan este restaurante enclavado en un idílico entorno, y que disfrutaban con los vinos y los manjares que el equipo del Restaurante Oscar ofre-

Casa rural



Hotel Castell de la Solana

Ctra Pedreguer a Alcalalí km 42
Partida La Coma
03728 Alcalalí (Alicante)
www.castelldelasolana.es
966 482 705



Estoy absolutamente seguro de que si decidís pasar un finde en el **Castell de la Solana** os va a pasar lo que a mí. La sorpresa va a ser mayúscula. Cuando mi buen amigo **Quique García Albelda**, además de compañero en ASPA, colega en varios proyectos eno gastronómicos que llevamos entre manos me hablaba maravillas de esta casa rural, sinceramente os diré, pensé que exageraba un pelín.

Calidad, estilo, comodidad, diseño, tranquilidad... en una construcción de hoy pero inspirada en la tradición centenaria del entorno. Integrada y armónica con el paisaje.

Un estupendo jardín con una piscina para disfrutar de un entorno mediterráneo auténtico, una cena en la terraza, una lectura en los salones, su spa, o su hamman o su piscina climatizada para el invierno, nos harán disfrutar de la casona.

Las habitaciones, 7, son todas de estilo y decoración diferentes, art decó, art nouveau ... pero atractivas todas.

Una buena cocina de la mano de **Ricardo Vives**, que asesorado por **Pedro Gras**, ex de Girasol (2 ** Michelin), o Eleven (1 * Michelin), recrea, interpreta el mediterráneo de manera actual y sensata, con productos de la vecina huerta ecológica, pescados de Denia, carnes y embutidos del Vall del Pop, inclusive un buen arroz si lo encargamos, sé que no está en carta pero seguro que nos lo hacen.

Podremos cenar, si estamos alojados, por entre 25 y 35 € menú.

Las habitaciones, dependiendo de temporada y tamaño, entre 85 y 105 € + IVA.

Probadlo, no os decepcionará. **Ángel Vives** su propietario, farmacéutico y sibarita amante de la gastronomía, los viajes y el arte y su mujer, **Mariví Madrid**, os lo garantizan.

Un oasis llamado llamado Castell de la Solana

By Quique García Albelda

El verano está en su cumbre, el calor aprieta, y aún más una agenda de compromisos repleta, **Nacho Coterón** y yo mismo estamos implicados en varios proyectos que día a día se tornan más duros, visitas a bodegas, catas intensivas de vinos, aceites, quesos, evaluación de restaurantes, maridajes, etc. lo que en un principio de arranque era un verdadero placer, poco a poco se vuelve difícil; concertamos una cita en Moraira, para visitar bodegas de la zona y probar sus vinos, se me ocurre, que por una vez podemos conjugar trabajo y placer, cito a mi amigo **Armando Francés**, de **Bodegas Parcent** para probar sus vinos a pie de bodega, y por ubicación llamo también a mi otro amigo **Ángel Vives**, del **Hotel Castell de La Solana**, en Alcalalí, pues dada la cercanía entre Parcent y este último tendremos la posibilidad de hacer un paréntesis y comer en este palacete rural; la cita es en la bodega de Armando, así ambos se conocerán; paso la mañana emocionado relatando a Nacho lo mucho que le va a gustar tanto los vinos como el lugar a visitar ...

Llegamos a las Bodegas Parcent, Armando nos descubre un mundo, el suyo, construido desde la pasión, contenido en muros de piedra del siglo pasado, residente en unos vinos elaborados desde el cariño, **Auro, Contat de Parcent, Fruit D' Autor**, entre otros y un vino sin etiqueta que probamos en primicia y nos apasiona; Ángel llega a la cata con retraso, sus múltiples quehaceres lo retienen, se une al descubrimiento de estos vinos artesanos y llega la pausa, recogemos unas muestras y nos las llevamos al hotel.

Sigo dándole la paliza a Nacho: "espera y verás", le digo, "es una pasada", le insisto.

¡Al fin llegamos!, se nos descubre un oasis en el desierto, en el conocido como Vall del Pop (sin relación con el estilo de música), ya se vislumbra lo que nos espera desde su entrada flanqueada por unas bicicletas antiguas y una fuente hecha con una antigua pila de lavadero. Propongo una visita rápida antes de que los nuevos huéspedes del día lleguen con sus ansias de olvidar la ruidosa urbe.

Ángel ejerce de anfitrión, apuntado por mí, que tras muchas visitas conozco cada rincón y su historia, siete habitaciones, mejor dicho siete maravillosos retazos de sus visitas a hoteles de medio mundo, siete diferentes encantos: Dosel, Violeta, Piel, Blanco y Negro, Pentagrama, Tatami (esta es mi favorita), Isla, cada una con aportes propios que Ángel y **Mariví Madrid**, su esposa, y gran artífice del proyecto, han diseñado personalmente; bajamos al Spa, con un Hamman termal, jacuzzi, butacas calefactables, baño turco, sauna, que la absurda burocracia todavía no le ha permitido abrir al público, el salón de reuniones, la mesa de billar convertible en mesa de comedor, la sala social Art Decó, la biblioteca, el singular restaurante avalado por **Pedro Gras** (ex Girasol, actualmente ejerciendo en Belvedere de Benidorm) a los mandos de **Ricardo Vives**, y surtido por un huerto ecológico al que Ángel presta particular atención.

Nos sentamos a comer bajo los árboles que mitigan el calor estival, nos invade el bienestar, la sensación de estar en casa, alejados del mundo; empezamos el ágape con unas cocas caseras, un pan de hogaza elaborado allí, lo regamos con un aceite **Masía El Altet**, que hemos traído como obsequio para Ángel pero que terminamos por compartir, nos sabe a gloria, a campo acunado por cantos incesantes de cigarras que nos envidian traducidas en chirridos acusadores, el colofón es un soberbio arroz con ingredientes que nos transportan a la niñez, con suculentas albóndigas, sin olvidar que Armando se ha traído de la bodega a sus primogénitos, unos vinos que armonizan sin premeditación con los sencillos pero suculentos manjares que nos sirven, por unos momentos olvidamos que trabajamos, que en media hora volvemos a Benissa para catar los vinos de **Bodegas Porsellanes**, pero eso es ya otro capítulo

Así que nos despedimos alejándonos con mezcla de enojo, envidia y rencor por los que allí quedan amparados por esa piscina y Chill Out, que no hemos podido disfrutar, porque al fin y al cabo, estamos trabajando ...



Que te la den con queso

Andrés García

www.ladespensadeandres.com

Estoy muy agradecido a este boletín por darme la oportunidad de llegar todos los meses a tu casa, para que puedas leer un rato en ese momento de tranquilidad diaria, después de la locura por ganar para un plato de lentejas.

Mi intención va a ser la de intentar llevarte historias, curiosidades, maridajes, fabricación. Todo lo relacionado con unos de los mejores productos del planeta, si no, el mejor. EL QUESO.

De los alimentos más antiguos, surgen de la necesidad de mantener por más tiempo un alimento básico para el ser humano, como es la leche.

Como casi todo lo antiguo sus orígenes fueron en Mesopotamia, pero como no existía Internet ni otras comunicaciones, cada zona tiene su leyenda e historia de cómo se hizo su primer queso, casualidad, empeño y equivocaciones, la cuestión era preservar la leche, salándola y prensándola, así fueron los primeros quesos, tipo feta.

En las zonas más al sur, se salaba y prensaba mucho por las temperaturas, en el norte de Europa estas actuaciones no eran tan necesarias. Al llegar la industria y las comunicaciones podemos encontrar quesos de todo tipo en todos lados, la famosa globalización.

Pero todavía quedan singularidades, ya que no se puede copiar ganados, razas, pastos y muchos tipos de fabricaciones que pasan de padres a hijos.

Los quesos que más llevan con nosotros, probablemente es el Parmesano, Pecorino. Quesos que nos llegan del tiempo romano, grandes precursores de este producto.

Asturias es la zona del mundo donde más tipos de quesos se hacen en menos km cuadrados, con unos 40 tipos y solo alrededor de los Picos de Europa hay 9 denominaciones de origen.

El queso más imitado del planeta es nuestro queso Manchego mezcla. Siendo el más vendido el queso Inglés Cheddar, no por su vertiente artesana, deliciosa, sino por su parte industrial, ya que es el queso que se gasta en los restaurantes de comida rápida.

No me cansaría de contarte cosas de este producto que me apasiona, pero hay que dejar pinceladas para otra oportunidad.



Alimentos de España al Mejor QUESO año 2009

El MARM concede el Premio "Alimentos de España al Mejor Queso: año 2009" a un queso de pasta prensada de vaca de Lugo. El Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino ha concedido el premio "Alimentos de España al Mejor Queso: año 2009" a la Quesería Catadoiro, de Vilalba (Lugo), acogido a la Denominación de Origen San Simón Da Costa, que ha participado dentro del grupo de quesos de pasta prensada de vaca.

Con el fin de recoger la evolución cambiante del sector agroalimentario, en 2008 se ha llevado a cabo una revisión y actualización de los Premios Alimentos de España, integrando en este Certamen los antiguos Premios Mejores Quesos de España y los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de la Campaña 2008/2009. Además, continúan formando parte de los Premios Alimentos de España, las categorías destinadas a la Producción Agraria, la Industria Alimentaria, la Distribución y el Comercio Alimentario, la Restauración, la Producción Ecológica, al Joven Empresariado, a la Mujer Emprendedora, al Sector Consumidor y a la Comunicación.

El objetivo de estos galardones es revalorizar la labor desarrollada por profesionales y entidades que de una u otra forma participan en la cadena agroalimentaria, así como los aspectos relacionados con la agricultura ecológica y la conservación del medio ambiente. Asimismo, se pretende revalorizar estos galardones de manera que adquieran una importancia relevante tanto dentro del sector agroalimentario, como de la sociedad en general.

Además del fallo al Premio Alimentos de España al Mejor Queso: año 2009, el MARM ha concedido los premios a los Mejores Quesos: año 2009, en diferentes categorías. El objetivo es promocionar y dar a conocer los quesos autóctonos españoles, los quesos ecológicos y otros tipos de quesos que tienen una gran calidad organoléptica, así como estimular a los productores a elaborar y comercializar estos productos.

- Categoría: **Quesos Autóctonos Españoles.**

Grupo: Quesos frescos.

Premio: Quesería Artesana La Vall, S.L., de Ontinyent (Valencia).

Grupo: Quesos de pasta blanda

Premio: Alimentos Ruta Xacobeá, S.L., de OPino (A Coruña)

Grupo: Quesos pasta prensada de oveja

Premio: Quesos Lominchar, S.L., de Corral de Almaguer (Toledo)

Grupo: Quesos pasta prensada de vaca

Premio: Quesería Catadoiro, de Vilalba (Lugo)

Grupo: Quesos pasta prensada de cabra

Premio: Grupo Ganaderos de Fuerteventura, S.L., de Puerto del Rosario (Fuerteventura).

Grupo: Quesos de pasta prensada mezcla

Premio: Lácteas García Baquero, de Alcázar de San Juan (Ciudad Real).

Grupo: Quesos de pasta azul

Premio: Francisco Javier Campo Campo, de Tresviso (Cantabria).

- Categoría: **Quesos de producción ecológica**

Premio: Angelika Schaub, de Arcos de la Frontera (Cádiz).

- Categoría: **Otros quesos.**

Premio: Productos Lácteos Los Valles, S. L., de Esposa (Huesca).



Hablando de turismo

Dr. Tomás Mazón

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

VESTIRNOS DE TURISTA

Legados estos días en los que para buena parte de los españoles ha llegado la hora de hacer la maleta para irnos de viaje, tenemos que ser prudentes con la vestimenta que vamos preparando para ponernos en nuestro destino turístico. Nadie debe olvidar que si con la ropa que nos ponemos cuando vamos de viaje haríamos el ridículo en nuestra ciudad, podemos tener la completa seguridad de que en el lugar que estamos visitando causamos la misma sensación. Qué opinión se va a llevar cualquier persona, lo mismo da que sea en París, Estambul o Praga, cuando le aparece un personaje calzado con sandalias y calcetines, pantalones cortos, una guayabera o camisa de flores, riñonera poco discreta, sombrero de cordobés y una bolsa horrenda con el nombre de la agencia de viajes escrito en letras bien grandes e idéntica a la de otros treinta o cuarenta turistas que se encuentran en la zona. Lógicamente, no se llevará una impresión muy diferente de la que nosotros tenemos, por ejemplo, del turista norteamericano que se pasea por alguna ciudad española rojo como un pimiento y ataviado con una camiseta de futbolista y un sombrero mejicano ya que, claro, está en España y, no faltaría más, ha de llevar puesto un sombrero mejicano.

Hay un detalle que, aunque pueda parecer obvio, es ampliamente ignorado por los turistas: la ropa que venden en las tiendas de souvenirs no tiene nada que ver con la ropa tradicional del país en el que nos encontramos. Y si no, visiten cualquiera de esas tiendas que hay en su ciudad y verán cómo encuentran en ella productos que jamás osaría ponerse en su lugar de residencia.

Cuando uno emprende un viaje, ha de llevar poco equipaje y la escasa ropa que carga debe ser resistente, cómoda y adecuada al lugar donde viaja. Existe una curiosa tendencia a abusar de los shorts y las camisetas en los viajes, sin tener en cuenta que se trata de prendas que nos identifican inmediatamente como turistas, con el agravante de que este tipo de indumentaria en muchos países está mal vista, y no debemos sorprendernos de que nos llamen la atención o no nos dejen acceder en algunos restaurantes, museos o en general en cualquier sitio que no sea la playa o cercanías. Son incluso más frescos una camisa y unos pantalones largos de algodón fino, que además protegen de la luz solar y de los insectos.

Para muchos turistas es básico el llevar un bolso tipo "riñonera", y ciertamente es útil y cómoda, aunque se recomienda que sea un modelo de colores discretos y dimensiones razonables; una gorra también forma parte del uniforme de los turistas, aunque no es preciso que sea una de tipo béisbol con el anagrama de Los Ángeles Lakers; el chaleco de mil bolsillos es un atentado contra el buen gusto y obligan a revisar ocho bolsillos antes de localizar el paquete de tabaco o el monedero para pagar el acceso a la Torre Eiffel; por último, las sandalias, por muy aireadas y bonitas que sean, hay que tener en cuenta que han de cumplir un objetivo básico, que sean cómodas para largas caminatas.

Como norma general, es recomendable llevar la ropa que lleva la gente del lugar en el que nos encontramos, que seguramente será la más cómoda para el clima de la zona y nos permitirá pasar más desapercibidos e integrarnos con más facilidad en esa sociedad. Es un grave error vestir de forma que seamos fácilmente identificables como turistas ya que es la mejor manera de atraer a esos personajes, existentes en todos los países, y que podemos denominar como cazaturistas. Es igualmente importante no llevar ninguna prenda que te identifique con tu país, como esas camisetas estampadas con el nombre de un comercio o del bar de la esquina. De esta forma estamos atrayendo a personas que pueden molestarnos con sus preguntas, con sus ofrecimientos de enseñarnos cosas interesantes o, lo que es peor, a rateros especialistas en los despistados turistas a los que van a tratar de quitarles la cartera, el bolso de la señora, la cámara fotográfica o cualquier otra cosa que nos amargará el viaje.



Felices vacaciones a todos.



Güisquies

Javier López León
Economista. Profesor U. A.
Tesorero ASPA

Vat 69

Blended
Reino Unido
7.5 / 10



William Sanderson, fue uno de los primeros que se dedicó al arte del blended whisky allá por los años 60 del siglo XIX. Como sucede, a veces, con algunos de los empresarios que se dedicaron a este noble arte la distancia temporal provoca una distorsión de la realidad caracterizando los hechos relatados con un aura de magnificencia, que muchas veces el tiempo lo identifica casi como de leyenda.

Cuenta la historia del personaje que en aras a descubrir la mejor mezcla entre whiskys de grano y malta, elaboró nada menos que 100 variaciones, que numeró del 1 al 100. Dichas mezclas o blends se encontraban en tantas cubas, en inglés *vat*, como mezclas; las mismas fueron puestas a disposición de sus amistades, colegas, expertos, etc. a fin de que en una cata a ciegas seleccionaran la cuba que más les gustara; no se sabe a ciencia cierta si aquello fue en un día o varios, si al finalizar, nunca mejor dicho, acabaron con una *cuba*, o es que no llegaron a más y se pararon en ese; lo cierto y verdad es que eligieron el VAT 69.

Pues bien desde aquella fecha de su nacimiento, en 1882, ha llegado hasta nuestros días prácticamente igual, contiene una mezcla de unos 40 whiskys de grano y malta y fue durante las primeras décadas del siglo XX uno de los más vendidos en el mundo; además tiene el privilegio de aparecer en algunas películas y novelas, por la afición o de sus directores o de sus escritores.

Es un buen whisky para iniciarse en el mundo del blended. Además tiene una fantástica relación calidad/precio. Para estos días de calor, es de los pocos que no empeoran con el hielo.

Notas de Cata

Color: Dorado pálido

Nariz: Equilibrado, hierba recién cortada y toques de malta limpios, con un ahumado muy suave.

Cuerpo: Ligero.

Boca: Un whisky joven, suave, limpio, fresco con toques ligeramente dulces y equilibrado

te esperamos en www.elsumiller.com

aspa

actividades 2009

realizada

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

19 Enero

realizada

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

2 Febrero

realizada

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

2 Marzo

realizada

Cena anual ASPA. Nombramiento Sumiller de Honor a D. Joaquín Arias, Pte de las Bodegas Heretat de Cesi-
llia
20.30 h. Rte Casino de Alicante / Cocina Ladis Comins

17 Marzo

6 realizada

Cata Vinos de gama alta españoles. Dirige Nacho Coterón. 19 h. Centro de Negocios de

Abril
Alicante.

realizada

de Vinos Gallegos. Dirige Juan Gallego. Centro de Negocios de Alicante, 19 horas. Socios, acceso li-
bre, no socios, previa confirmacion a 629 66 81 96, 30 €.

11 Mayo

realizada

**15 Junio.- Cata dirigida por Pablo Ossorio, Mejor enólogo C. Valenciana 2008. Sus Improntu, Bassus, Bas-
sus 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.**

**¿próxima cata ?
Estáis a tiempo de enviar
sugerencias...**

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

te esperamos en www.elsumiller.com