

## elSumiller.com

Publicación mensual  
Nº 66, septiembre 2009

www.elsumiller.com

C/ Balones 11, 03560 El  
Campello, Alicante, Spain

629 66 81 96  
965 63 41 71



**Nacho  
Coterón**

# F

## iravinum 2009

### 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

Quique García Albelda

#### Club Cata CAM:

Alberto Bermejo

#### Quesos

Andrés García

#### Vinos y Catas:

Nacho Coterón

Comité Cata ASPA

# Y

a está aquí, ya está llegando la **XVII edición de Firavinum**, la muestra señera del vino y la gastronomía de la Comunidad Valenciana. 17 años acercando a las bodegas, elaboradores y distribuidores a los profesionales, sumilleres, restauración, medios y al consumidor final formado e informado. En definitiva a los prescriptores / consumidores.

La cita será el lunes 19 de octubre durante toda la jornada, desde las 10 a las 22 horas en los **Salones Juan XXIII**, Avenida Antonio Ramos Carratalá 96, 03015 Alicante, donde además de las estupendas instalaciones, tendremos un gran parking gratuito, sala para conferencias, concursos y entrega de premios y un restaurante donde reponer fuerzas y varias barras donde descansar del "duro trabajo".

Como cada año La **Diputación de Alicante** con su presidente **Joaquín Ripoll** a la cabeza, el **Ayuntamiento de El Campello** y su alcalde **Juan Ramón Varó**, el **CRDO Vinos de Alicante**, con **Paco Amorós** su presidente y el **Grupo Subús** (Bod. Heretat de Cesilia, Rtes Maestral y Barlovento) estarán apoyando este evento, además de todos los medios de comunicación, con los que como es habitual celebramos una comida previa.

Los profesionales, previa acreditación tendrán el acceso libre. Los expositores que no hayan recibido el boletín de inscripción pueden solicitarlo a **nachocoteron@hotmail.com**. En **www.elsumiller.com** más noticias de Firavinum 09.

Exhibición de corte de jamón por la **Asociación Española de Cortadores de Jamón, Concurso de Gin Tonics, Premios ASPA Firavinum a las Mejores Cartas de Restaurantes, Catas dirigidas...**

Os esperamos. El lunes 19 de octubre a partir de las 10 de la mañana y hasta las 22 horas es la cita.

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

# **“Onda Gastronómica”**

Este será el nombre definitivo del programa de 1 hora de duración que haremos los sábados de 10 a 11 horas en

**Onda Blanca,**

emisora que dirige **Juan Guill** desde Alicante. Se emitirá también los lunes al mediodía para llegar a otro sector de escuchantes y cubrir un perfil mayor de oyentes.

# **88.4 FM**

**Onda Blanca Radio**

# **107.3**

**Radio El Campello**

**Y por Internet**

**[www.ondablancaradio.com](http://www.ondablancaradio.com)**

## **con el menú ...**

**noticias  
vinos catados  
análisis de delicatesses  
entrevista al personaje  
crítica de restaurantes**

**Os esperamos a partir del sábado  
12 de septiembre de 2009**

**Contratación publicidad: 965 13 40 82**



# Elbarman

**Joaquín Grau**  
**Campeón del Mundo de Coctelería**

[Cocteleriaclasica.blogspot.com](http://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.

Seguimos con los primeros cincuenta cócteles aprobados por la I.B.A.

#### **BOMBAY \***

Un golpe de Pernod.  
Dos golpes Triple Sec.  
1/4 Vermouth rojo.  
1/4 Vermouth seco.  
2/4 Brandy.

Batir en coctelera con hielo cubitos.  
Servir en copa de cóctel.

#### **BRONX \***

1/5 Zumo de naranja.  
1/5 Vermouth rojo.  
1/5 Vermouth seco.  
2/5 Ginebra.

Batir en coctelera con hielo cubitos.  
Servir en copa de cóctel.

#### **BROOKLYN**

Un golpe de Marasquino.  
Un golpe de Amer Picón.  
1/3 Vermouth rojo.  
2/3 Bourbon.

En vaso mezclador con hielo cubitos.  
Servir en copa de cóctel.

#### **CARUSO \***

1/3 Vermouth seco.  
1/3 Crema de Menta verde.  
1/3 Ginebra.

Batir en coctelera con hielo cubitos.  
Servir en copa de cóctel.

## **CASINÓ \***

1/10 Zumo de limón.  
1/10 Amner Picón.  
1/10 Marrasquino.  
7/10 Ginebra.

Batir en coctelera con hielo cubitos.  
Servir en copa de cóctel.

## **CLARIDGE \***

1/6 Apricot brandy.  
1/6 Cointreau.  
2/6 Vermouth Dry.  
2/6 Ginebra.

En vaso mezclador con hielo cubitos.  
Servir en copa de cóctel.

## **CLOVER CLUB \***

El zumo de medio limón.  
Media Clara de huevo.  
1/3 Granadina.  
2/3 Ginebra.

Batir fuerte en coctelera con hielo cubitos.  
Servir en copa de coctel.

## **CZARINA \***

Una gota de Angostura.  
1/4 Vermouth seco.  
1/4 Apricot brandy.  
2/4 Vodka de 50º

Batir en coctelera con hielo cubitos.  
Servir en copa de cóctel.

## **DAIQUIRI**

Un golpe de jarabe de goma (azúcar líquido)  
1/4 Zumo de limón.  
3/4 Ron blanco.

Batir en coctelera con hielo cubitos.  
Servir en copa de cóctel.

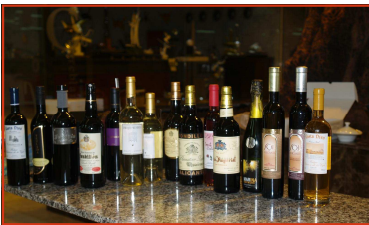
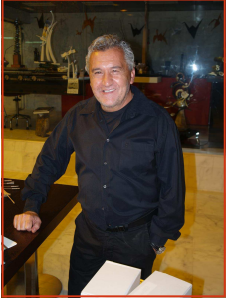
¿Os gustaron?

En el próximo boletín seguiremos con más tragos.

Joaquín

# Catando, que es gerundio

Nacho Coterón



Paco Torreblanca y los 15 vinos dulces y fondillones maridados en la cata de repostería en Totel.

La labor de campo, aunque faltan flecos todavía, va llegando poco a poco a su fin tras 3 meses de catas continuas. Después de un mes de agosto ultimando temas y redactando, analizando, sopesando, pensando, la labor empieza a tomar forma.

3 catas de quesos, con cerca de 50 referencias analizadas exhaustivamente. Otras 3 de aceites, unos cuarenta han sido evaluados. 6 de vinos, en algunos casos con más de cincuenta referencias por sesión, las de 18, 25, 35 son habituales.

Cerca de veinte bodegas visitadas, en algunos casos con más de treinta vinos catados en alguna de ellas.

14 restaurantes con seis, ocho, catorce vinos en cada sesión maridados, con al menos 4 platos salados y dos dulces. A veces 7 y tres respectivamente, casi nada ... Veinte, treinta, cincuenta combinaciones por sesión, en "comidas" de en ocasiones más de cuatro horas de trabajo.

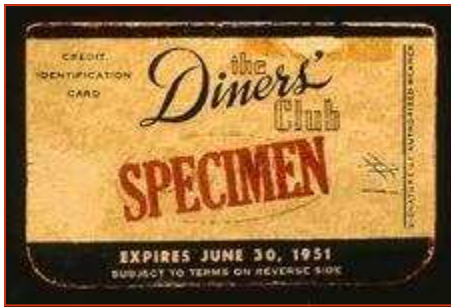
Y broche final con el maestro y amigo **Paco Torreblanca**, nuestro genio de la repostería, (hasta **Ferrán Adriá** pasó un mes con él aprendiendo). Aquí siete postres maridados con 15 vinos dulces y fondillones de Alicante. Algunos sencillamente espectaculares. Platos y vinos. De estos últimos el Gran Imperial de Primitivo Quiles, apenas 148 botellas año de producción, Sacristía de Salvador Poveda, vaya pedazo de fondillón, los Casta Diva Reserva Real y el Fondillón de Felipe Gutiérrez de la Vega, el Fruit d'Autor de Parcent y tantos otros. Cerca de 100 catas en una mañana magnífica.

Seguiré poniéndooos los dientes largos. Estuvimos viendo las primicias que Paco presentará en lo Mejor de la Gastronomía. Tenía la cámara en la mano pero preferí no caer en la tentación y me limité a fotografiarle a él. Y a las obras de chocolate para su próximo libro. Sencillamente espectaculares. ¡De cuantas cosas podría hablar si no fuera por el respeto al amigo o a la confianza off the record!

Seguimos Lluís Ruiz Soler, Quique García Albelda, Mar Milá (no confundir), Cristina de Pereda y yo mismo, dando forma a **Gastrostrum**, la Guía de Vinos, aceites y quesos de la Comunidad Valenciana y Murcia.

Y al **Anuario de Vinos de Alicante Costa Blanca**, con los maridajes incluidos que dirijo y en el que colaboran Lluís, Quique y en alguna sesión de maridaje otra persona. Ambas obras se presentarán en el Congreso **Lo Mejor de la Gastronomía** que dirige **Rafael García Santos** en noviembre.

Ya falta menos...



## LA PRIMERA CENA PARA LA CREA- CION DE DI- NERS

La primer tarjeta de crédito del Diners Club se repartió en 1950 a 200 personas (la mayoría eran amigos y conocidos de los creadores McNamara y Schneider) y **aceptada por 14 restaurantes** en Nueva York.

Las tarjetas no eran de plástico, sino que estaban hechas de una especie de papel (imagen) con los lugares que la aceptaban impresos en la parte de atrás.

Diners club se creó para la gente que iba a comer a los restaurantes de ahí el nuevo nombre de la empresa



## Cigarrillos "Death"

### la marca de la muerte

La marca de cigarrillos más cool del planeta: los **cigarrillos Death**.

Esta marca de cigarrillos se creó en el Reino Unido a principios de los 90's, y desde el principio se apostó por una imagen aparentemente dura, **repleta de humor negro** frente a los peligros que el tabaco podía conllevar a la salud.

Por si fuera poco, además del atrayente nombre y del ENVASE se **jactaban de destinar parte de sus beneficios a la investigación médica de todas esas enfermedades derivadas del consumo de tabaco**, en un acto entre altruista y provocador.

La ironía no faltaba nunca en sus paquetes. A partir de los 90 era casi imposible conseguirlos excepto por correo.

Hasta su cierre, la compañía fabricante cambió su sede del Reino Unido a Luxemburgo, por temas fiscales.

Ahora ya no serían novedad. Los gobiernos se encargan de advertir a los fumadores.

# Ciudad Real, al acecho de las servilletas

Redacción HD

**E**l ayuntamiento de Ciudad Real ha aprobado una ordenanza por la que deben identificarse las servilletas de los locales con el fin de multarlos si se encuentran en el suelo

La asociación de Hostelería y Turismo de Ciudad Real ha remitido un escrito al concejal delegado del área de Sostenibilidad del Ayuntamiento de Ciudad Real en el que muestra su desacuerdo con la aprobación de la Ordenanza de Limpieza Urbana y Gestión de Residuos, en la que se establece en el artículo 26 la obligatoriedad de disponer de servilletas serigrafadas en los establecimientos hosteleros que dispongan de terraza o realicen venta por ventana.

En caso de que las servilletas aparezcan en un lugar diferente al del establecimiento, situación que puede originarse por un simple golpe de viento, supondría una infracción de carácter leve (multa de hasta **750 euros**), que pasaría a ser grave si se produjese en dos ocasiones en el mismo año (multa de hasta **1500 euros**).

El sector hostelero de la capital denuncia lo absurdo de la situación, ya que no se pueden sufrir sanciones por acciones de terceros o por las propias circunstancias climatológicas, por lo que muestra su apoyo a la decisión de muchos empresarios de no disponer de servilletas en las terrazas, por lo que se solicita asimismo la comprensión por parte de los clientes, a los que se informa de esta situación en los propios establecimientos.

# Guía para prevenir la Gripe A en las empresas

Por Redacción HD

**E**l Ministerio de Sanidad y Política Social ha presentado la Guía para la elaboración del plan de actuación de las empresas o centros de trabajo frente a emergencias, ante la posibilidad de la expansión de la Gripe A y su previsible efecto económico en las empresas. Esta guía, de carácter orientativo y no obligatoria, está dirigida a todos los trabajadores de las empresas, así como los clientes de las mismas, ofreciendo una serie de pautas de actuación en los centros de trabajo para evitar el contagio, y para las empresas que deben prever el modo de actuar ante la ausencia de trabajadores.

Esta nueva guía se enmarca dentro del Plan Nacional de Preparación y Respuesta ante una Pandemia de Gripe y ha sido consensuada con la patronal de empresarios CEOE y los sindicatos UGT y CCOO, además de contar con aportaciones del Ministerio de Trabajo e Inmigración y de las Comunidades Autónomas, según informan en nota de prensa. La guía es un documento diseñado para aplicarse en fases avanzadas de la pandemia de gripe o, lo que es lo mismo, cuando la productividad de una empresa pueda estar amenazada por brotes de gripe.

Para ayudar a las empresas o centros de trabajo en su preparación, se ha elaborado una lista que identifica las medidas específicas que deben valorar e ir desarrollando para prepararse frente a los efectos de una pandemia de gripe. Muchas de estas medidas también serán útiles durante otro tipo de emergencias, ya que son de carácter general y deben adaptarse a esta situación en particular y a las características específicas de cada tipo de empresa o centro de trabajo.

La guía da una serie de claves de los riesgos que expansiones de la pandemia comporta para las empresas, como su propagación por brotes cíclicos o su carácter imprevisible. Asimismo se aportan una serie de estrategias de control, como el aislamiento, la cuarentena, el distanciamiento de los trabajadores o el cambio en los patrones de movimiento. Las medidas de carácter preventivo, por su parte, se encauzan hacia una reducción del número de trabajadores expuestos, proporcionar una adecuada información sobre medidas de higiene personal o valorar el uso de equipos de protección individual por parte de los trabajadores, entre otras medidas.



# Cofradía del vino *Reino de la monastrell*

Vita Domínguez

## **Errata:**

El que tiene boca, se equivoca.

En la anterior cata puse como enólogo de Mustiguillo (Quincha Corral) a Pablo Calatayud. Su hacedor y propietario, con el que com-partí cata no ha mucho, es Toni Sarrión.

Sorry.

**Nacho Coterón**

**En septiembre reanudamos las catas. Paciencia. Ya queda menos.**

**Este año el Gran Capítulo de la Cofradía tendrá lugar en Alicante capital. La sede de acogida será el Castillo de Santa Bárbara con la misa de cofrades en la Concatedral de San Nicolás.**

# La página de Enrique García Albelda

Crítico gastronómico

Sumiller Rte Ca Pepe I, Moraira, Alicante

## VINOS BLANCOS LA ANSIADA LLEGADA DE LA CALIDAD



La calidad de los tintos españoles está desde ya hace tiempo fuera de cuestión, es innegable la capacidad de sorprender a propios y a extraños, inclusive fuera de nuestras fronteras, pero en lo tocante a vinos blancos quedaba un hueco por rellenar, los vinos que producían nuestros bodegueros, a pesar de tener una buena garantía, siempre ha sido nuestro punto más flaco, agravado aún más en lo concerniente a los vinos blancos elaborados en la Comunidad Valenciana, con un baremo realmente mediocre, lamentablemente.

En los últimos años se habían efectuado algunas elaboraciones en diferentes zonas españolas, que reactivaban la confección de blancos de buena calidad; algunas bodegas repararon en el gran fallo que suponía relegar a este segmento al olvido, y es cuando nacen vinos meritorios como Belondrade y Lurton en Rueda, Pezas Do Portela, As Sortes, en zonas de amplio consumo de este tipo de vinos, trabajando con variedades autóctonas como Verdejo, Godello, Albariño, etc. se despierta el afán de consumo de estos vinos de calidad, donde el consumidor final, atento a las modas y al resurgir de la cultura de vinos, está dispuesto a pagar más, y se produce el despegue de una tipología de vinos, que son actualmente el orgullo patrio.

Este es el caso concreto de vinos como Finca La Colina, de Bodegas Sanz, tanto en sus versionados de la variedad Verdejo, como con la Sauvignon Blanc, este último situado como uno de los mejores blancos actuales del país, y galardonado recientemente con la Medalla de Oro en el "Concours Mondial" de Bruselas, y ni más ni menos con una variedad de uva considerada hasta hace unos años como foránea, hoy día asentada y aclimatada; otro ejemplo es el Impromptu Sauvignon Blanc, en el que el enólogo Pablo Ossorio, con las Bodegas Hispano Suizas, en tierras valencianas, más concretamente en Utiel Requena, ha logrado plasmar la quintaesencia del vino blanco de calidad, captando la atención de la crítica nacional, convirtiéndose en el vino blanco español mejor calificado de la historia en la mayoría de guías especializadas.

Estamos asistiendo sin duda a la primera avanzadilla, a la aparición de la punta del iceberg, en cuanto al futuro que nos deparan nuestros bodegueros en una asignatura que inexplicablemente habíamos dejado pendiente: la lucha por el podio de los vinos blancos mundiales. ¡larga vida a estos visionarios!





Hola amigos, socios y simpatizantes,

Nos vamos del 17 al 21 de septiembre a Cheese 2009, en Bra, Italia, a nuestra feria internacional de los quesos slow, si, si, allí donde esta la sede de nuestra organización y nuestra universidad de ciencias gastronómicas.

Pues bien solo os lo contamos para haceros los dientes largos, por que nosotros nos vamos, seguro, ya tenemos vuelo, hotel, blabla, blabla.

Además, en esta ocasión, nuestras comunidades del alimento de la Sierra de Espadán: Los corrales, la Cooperativa vinícola de Almedijar y La Cartuja de Val de Cristo, van a ser los protagonistas de un laboratorio del gusto en el que se hablara de las bondades de esta sierra, del buen hacer de sus artesanos y como no de sus productos. Cataremos tres quesos, un aceite, tres vinos y tres mermeladas, todo producto local y del Arca del gusto. Por cierto que el laboratorio esta completo, agotada la inscripción.

Este es un recorte de la noticia que se ha difundido a nivel internacional:

#### **España en Cheese 2009**

España es protagonista en Cheese, con muchas citas reservadas al universo gastronómico español.

*Los queseros, afinadores y seleccionadores se erigen en guías en los **Laboratorios del Gusto**, acompañados por expertos de Slow Food: de ellos recibe el público informaciones sobre los productos, los compara, los prueba, descubre la mejor combinación y afina así su propia sensorialidad para una toma de decisión gustosa y consciente. Éstos son los que ven a España como protagonista:*

*Sábado 19, a las 13 h. sala IPC*

#### **Comunidad de Terra Madre: la Sierra di Espadán – LCO10**

Las comunidades de Terra Madre del Parque Natural de la Sierra de Espadán, en la provincia de Castellón (España) producen, entre otras cosas, excelentes quesos de leche cruda. Entre ellos, el tronchón, citado en el Quijote, que retoma fielmente la receta de los pastores trashumantes; el espadán, caprino curado en corteza; o el peña blanca caracterizado por un tiempo largo de coagulación de la leche de oveja que le confiere un regusto complejo e intenso. Los podréis probar acompañados de confituras, mermeladas y vinos de producción local obtenidos de uvas autóctonas.

Ala, ya no os martirizo mas, si alguien se anima pues ya sabéis, nos contactáis y os ponemos en onda, si no, pues vale, os lo contamos a la vuelta.

Un fuerte abrazo a tod@s y un mayor deseo de felicidad, desde vuestro convivium.





# Que te la den con queso

**Andrés García**  
[www.ladespensadeandres.com](http://www.ladespensadeandres.com)



## AMANTES DEL BUEN QUESO

**E**n un valle místico y precioso, entre 6500 ciruelos, se encuentra el Mas de Monserrat.

Desde su comienzo en el 1818 esta finca se ha dedicado a la agricultura, desde hace unos años también derivó en restaurante y hotel, con más pena que gloria.



Hasta que como en todas las cosas, lo cogen gente trabajadora, encantadores y profesionales. Hace un tiempo la gerencia la lleva José Bas y Amaña Loro, les ha dado un estilo propio y familiar a un precio correctísimo.

Como buenos amantes del queso, se han volcado en su parte más clásica, con una tabla de unos 12 quesos internacionales y tradicionales, Enmantal, Comte, Torta Barros, Campar Lilaina, Belmonte con manteca, Reblochon, Morbier, etc... también Fondue de queso y carnes.

Con más de 100 clases de vinos casi todos zonales y algunos nacionales.

También lo que destaca en su cocina es el horno moruno donde hace José auténticas delicatesses, Gazpachos, Arroces al Horno, carnes Vascas y pan exquisito de infinidad de sabores, tomate, ajo, cebolla, sobrasada, queso, tomillo, con zumo de naranja, etc.

El hotel cuenta con 7 habitaciones y 2 suites, cada una singular y peculiar, donde nos encontraremos como quisiéramos que fuera nuestro propio dormitorio.

Si os apetece podéis visitar algunas bodegas ellos se encargan de arreglaros la cita, ya que la casa se encuentra en uno de los valles más vinateros de la Comunidad Valenciana, podéis dar una vuelta por bodegas como, Celler del Roule de Pablo Calatayud y su famosísimo Maduresa, Los Pinos, Pago de Casa Gran, Heretat de Taberners; Los Frailes, Daniel Belda y Rafael Cambra.

Algo sugestivo también, es el visitar la Bastida de Les Alcusses, poblado Ibero de gran valor arqueológico, y el Bosquet un lago cerca del pueblo de Moixent.

En fin un sitio tranquilo y familiar donde podréis degustar grandiosos quesos y deleitar a los sentidos.

Más información en [www.masmonserrat-moixent.com](http://www.masmonserrat-moixent.com) o al 645384331



EL VINO 'CERRO BERCIAL CRIANZA', GANADOR DEL CONCURSO DE VINOS CAJACAMPO

**E**l vino 'Cerro Bercial Crianza 2007', de la bodega 'Sierra Norte' de Requena, ha resultado ganador en la V Edición del Concurso de Vinos CajaCampo organizado y patrocinado por esta entidad financiera. En esta V edición han competido 30 caldos, de un total de 18 bodegas de las denominaciones de origen de Requena-Utiel, Valencia y La Manchuela.

El Comité de Cata ha estado dirigido por **José Vicente Guillén Ruiz**, Doctor Ingeniero Agrónomo y formado por un panel de expertos catadores, no vinculados con ninguna de las bodegas participantes. La cata se ha desarrollado esta misma mañana en la Escuela de Viticultura y Enología de Requena.

Valencia a 28 de agosto de 2009. CajaCampo ha dado a conocer el vino ganador de su Quinta Edición del "Concurso de Vinos CajaCampo" aprovechando el inmejorable marco que supone FEREVIN (Feria Requenense del Vino) que se está celebrando en la localidad de Requena.

En esta V edición han competido 30 vinos de un total de 18 bodegas de las denominaciones de origen de Requena-Utiel, Valencia y La Manchuela. Todas las bodegas han presentado a este concurso un vino tinto que ha permanecido en bodega al menos 3 meses, elaborado a partir de cualquier variedad o variedades de uva.

En la presente edición cabe destacar el alto nivel de los vinos presentados, ya que un 93% han superado la calificación de 'bueno' según la Organización Internacional del Vino (OIV).

Un comité de cata de expertos, ninguno vinculado con las bodegas participantes para preservar la independencia de su criterio y valoración, ha realizado un detallado examen organoléptico de todos los vinos presentados hasta la selección final en las instalaciones de la Escuela de Viticultura y Enología de Requena.

**Estrella Frizzante Blanco y Cueva de la Culpa** han conseguido dos oros en los Premios Arribe 2009

## Los vinos valencianos de Murviedro cosechan éxitos en Castilla y León

**Bodegas Murviedro ha conseguido dos de los seis oros que han concedido los Premios Arribe 2009, unos galardones de arraigo en Castilla y León y a los que han optado 210 vinos de España y Portugal.**

**Valencia (31/08/09).**- Bodegas Murviedro ha conseguido hacerse con **dos de los seis oros** que han repartido los Premios Arribe 2009, unos galardones que organiza el Ayuntamiento de Trabanca, en Castilla y León, y que este año ha tenido la participación de 210 referencias de España y Portugal.

Los vinos premiados con sendos oros han sido el novedoso **Estrella de Murviedro Frizzante Blanco**, un vino de aguja de la **DO Valencia** elaborado con las variedades Moscatel de Alejandría y Viura, y **Cueva de la Culpa 2007**, uno de los tintos estrella de Murviedro, perteneciente a la **DO Utiel-Requena** y vinificado con las variedades Bobal y Merlot.

La obtención de dos de los seis oros puestos en juego por los Premios Arribe ha hecho que **Bodegas Murviedro sea la bodega mejor premiada** en la última edición de este certamen, de donde sus organizadores extraen la lista de los mejores vinos y bodegas de España y Portugal.

**Pablo Ossorio**, enólogo de la bodega y profesional responsable de la elaboración de ambos vinos ha querido destacar el Estrella de Murviedro Frizzante, un vino nuevo, que según Ossorio: **"Está dando muchas sorpresas ya que resulta muy impactante a aquellos que lo prueban. Estoy seguro de que los reconocimientos al Frizzante no cesarán aquí"**.



# Hablando de turismo

**Dr. Tomás Mazón**

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



**D**entro de unos pocos días, se va a celebrar en la Universidad de Alicante el **II Congreso Internacional de Turismo Residencial**, cuyo presidente es un servidor de ustedes, concretamente se iniciará el día 10 de este mismo mes de septiembre para finalizar el 12. Desde hace algo más de año y medio que, junto a mis jóvenes compañeros Raquel Huete y Alejandro Mantecón, estamos organizando este encuentro de profesores e investigadores en esta materia.

Como es sabido, el turismo residencial se ha constituido en el modelo hegemónico de crecimiento de un considerable número de poblaciones turísticas. Se

han levantado miles de urbanizaciones a lo largo de las costas de cada vez un mayor número de regiones repartidas por todo el mundo, casi siempre con unas mismas características: la ausencia de una debida planificación y el sometimiento a procesos de especulación del suelo. Alrededor de este proceso han surgido también nuevas formas de residencialidad, migratorias y estilos de vida. Así pues, la justificación de este Congreso se basa en la fuerza cuantitativa que ha cobrado el modelo de desarrollo turístico centrado, básicamente, en el turismo residencial y en los impactos positivos y negativos que genera sobre los territorios y comunidades de acogida. Este congreso se presenta como un espacio de reflexión en torno a tres grandes temas: la percepción social del proceso, los cambios sociales inducidos y nuevos escenarios.

Organizar un Congreso de este tipo conlleva muchas horas, sobre todo las que he tenido que pasar con mis colaboradores que son la savia nueva que hace que me siga moviendo con la misma ilusión de hace casi treinta años, cuando comencé a estudiar este modelo de desarrollo turístico-urbanístico que, algunos, llaman turismo residencial.

Antes de comenzar, ya tengo la certeza de que este Congreso va a ser un éxito. Además de investigadores españoles, también contactaron con nosotros, para enviarnos sus trabajos, investigadores de muchos lugares: Perú, Brasil, México, Dubai, Portugal, Italia, Alemania, Suecia, Reino Unido, Grecia, Kenia e India y que casi todos van a estar presentes en la Universidad de Alicante.

Asimismo, las ponencias que los expertos van a presentar en el Congreso ya están publicadas en un libro titulado **Turismo, urbanización y estilos de vida. Las nuevas formas de movilidad residencial**. Es decir, que cuando se inicie el Congreso, los participantes ya van a tener en su mano este texto, lo que no suele ser frecuente. Por esta razón, la edición del libro también ha sido motivo de tener en los últimos meses, junto Raquel y Alejandro, mucho trabajo.

También tengo que decir que la organización de un encuentro de este tipo precisa de patrocinadores para poder hacer frente a los gastos que se generan. Por ello quiero aprovechar este foro y abusar de la confianza que tengo con Nacho Coterón y la paciencia de ustedes por leerme para decirles que los que han apoyado, con su ayuda económica, han sido: Instituto Universitario de Investigaciones Turísticas, el Departamento de Sociología I, el Vicerrectorado de Extensión Universitaria y la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales todos ellos de la Universidad de Alicante. Asimismo, agradezco también a la Diputación de Alicante su valioso apoyo, a la Consellería d'Educació de la Generalita, así como a los Aeropuertos del Algarve (Portugal).

*Como ven, no aparece en este listado de patrocinadores ninguna concejalía del Ayuntamiento de Alicante, ni tan siquiera a la única que le solicite apoyo económico, la Concejalía de Turismo y Playas. De todas formas, gracias.*

La página web del Congreso es:

<http://www.ua.es/area/turismo/congreso2009/index.html>



# Güisqui news

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

**M**cTear's es una de las casas de subasta más importantes del mundo en lo que se refiere a la venta de whiskys singulares.

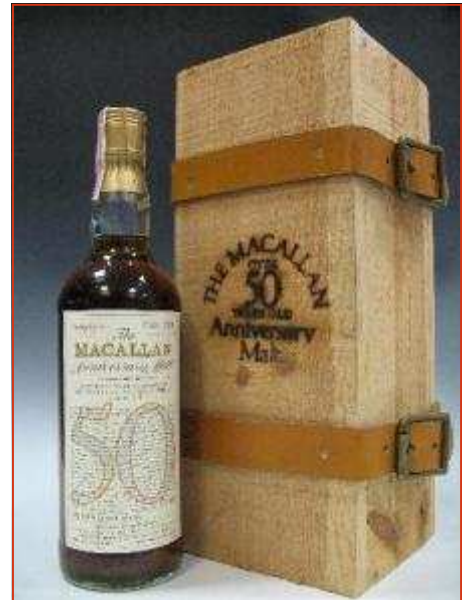
Recientemente, el 4 de agosto de 2009, se adjudicó dentro de una de whiskys, el lote formado por un único whisky de malta, un Macallan de 50 años de edad, a un pujador de California, por el módico precio de 13.559 €.

El whisky en cuestión, con su certificado de autenticidad de la destilería, fue embotellado con una mezcla de maltas de Macallan de 1926 a 1928.

En la actualidad, la casa McTear's, tiene el privilegio de haber vendido en subasta el whisky por el que más se ha pujado hasta la fecha; concretamente una de la destilería W & J Mutter's Bowmore, la actual Bowmore en Islay.

El whisky, de 1850, tiene la gracia de que había pertenecido, hasta el día de su adjudicación en subasta, a los descendientes de William Mutter, quienes lo han conservado desde que fue entregado a éste en 1851 con motivo de la venta de sus participaciones en la destilería.

Esta botella fue vendida por **33.810 €**.





## B lack Bush

**Irlanda**

**Blended**

**8.2 sobre 10**

**L**a destilería Bushmills, en el condado de Antrim, al norte de Irlanda, tiene el privilegio de ser la más antigua del mundo, pues dispone de una licencia para destilar desde 1608.

El agua utilizada procede de un manantial cercano, que dentro de su recorrido atraviesa una zona de turberas impregnándola de un aroma característico, para desembocar finalmente en el río Bush.

La destilería solamente destila maltas si bien, dentro de su portafolio, se encuentra un blended clásico llamado Old Bushmills, y el que hoy presentamos el Black Bush, que se caracteriza por tener una mayor participación de malta en su ensamblaje.

Los whiskys de grano utilizados para la mezcla provienen de otra destilería irlandesa la Midleton en el Condado de Cork.

El Black Bush es un blended con whiskys de entre 8 y 10 años que ha tenido un proceso de afinado en barricas que han contenido previamente Jerez, lo que lo dota de un sabor muy apreciado.

### Notas de Cata

**Color:** Dorado cobrizo.

**Nariz:** Toques de malta, jerez y cereales. Recuerdos de barrica de roble.

**Cuerpo:** Medio.

**Boca:** Una completa paleta de sabores muy bien equilibrados: mantequilla, pastelería, jerez, frutos del bosque, miel y toques de pimienta y de roble tostado. Final largo.

# 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 Cesillia

17 Marzo

6 realizada

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

Abril  
Alicante.

Cata realizada

**de Vinos Gallegos.** Dirige Juan Gallego. Centro de Negocios de Alicante, 19 horas. Socios, acceso libre, 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, 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.

## próxima cata

**21 septiembre.- Cata de tónicas con twisted de diversos cítricos y armonía con ginebras.** Dirige Nacho Coterón. 19 horas. Sede ASPA, Biblioteca Ramón LLull, El Campello, 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)