

**elSumiller.com**

Publicación mensual  
Nº 67, octubre 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**  
Quique García Albelda

**Club Cata CAM**  
Alberto Bermejo

**Quesos**  
Andrés García

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



**Nacho  
Coterón**

EL Pte  
de la  
Diputa-  
ción de  
Alicante  
**Joa-  
quín  
Ripoll**  
con los  
premia-  
dos  
2009.



## La XVII edición de **Firavinum**

ha cumplido con creces las expectativas.

### **Firavinum**

**Mención Especial  
Premio AAPET  
Pedro Zaragoza Orts  
al Turismo  
2009**

**Asoc. Alicantina Periodistas y Escri-  
tores de Turismo**

**M**ás de 2.500 visitantes pueden corro-  
borarlo. Las cadenas de TV, algunas  
en directo, Canal 9, Popular, Información TV, TV  
de la Diputación, muchas emisoras de radio, in-  
cluso con un estudio en vivo en el stand de la  
organización, donde Juan Guill director de Onda  
Blanca Radio organizó una serie de entrevistas  
para el programa que se emite los sábados de

11 a 12 en 88.4 FM y [www.ondablancaradio.com](http://www.ondablancaradio.com)

Tener casi 50 expositores con referencias de mucha calidad. Codorníu, Tondonia, Marqués de Arienzo, Dominio de Tares, Munn, Freixenet, Hispano Suizas, Vallformosa... y de Alicante Mendoza, Heretat de Cecilia, Beryna, Francisco Gómez, Poveda, Felipe Gutiérrez, Bocopa, Finca Collado, Gandía, Murviedro, Leucante, Sierra Salinas, Coop. San Vicente Ferrer de Teulada... es un lujo que pudieron compartir numerosos profesionales del sector restauración y los buenos aficionados a la cultura gastronómica.

La inauguración oficial corrió a cargo del Presidente de la Diputación de Alicante **Joaquín Ripoll**, experto y gran conocedor del mundo del vino y la gastronomía e impulsor de actos que como Firavinum o Lo Mejor de la Gastronomía que dan realce a Alicante.

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



**Comida de prensa en Torre Reixas**

**Premios Firavinum 09**

**Sala de catas**

**Visita inauguración con Presidente Ripoll y vicepresidenta 1ª Mari Carmen Jiménez.**

**Fotos: Mario Ayús, Aracil y José Tomás Lozano.**

**P**ersonalidades como la Vicepresidenta primera de la Diputación **Mari Carmen Jiménez**, el alcalde en funciones de El Campello, **Juan José Berenguer** y los concejales **Francisca Carratalá** y **David Caler**, el vicepresidente de Hostemur y propietario del Palacete Rural La Seda de Murcia **Francisco Fuentes**, los empresarios **Joaquín Arias** y **Santiago González**, grupo Subús y Heretat de Cecilia, el presidente del CRDO Vinos de Alicante **Francisco Amorós**, el director del CDT de Alicante **Fernando Fernández de Córdoba**, presidentes de cofradías gastronómicas, **Fernando Riquelme** y **Vita Domínguez**, Reino de la Monastrell, la directiva de ASPA, el Comité Organizador de Firavinum... dieron realce al acto, en el que estaban presentes numerosos restauradores y sumilleres de prestigio.

Varias actividades complementarias de alto nivel pusieron la guinda al pastel enológico.

Desde la Entrega de los **Premios a las Mejores Cartas de Restaurantes** patrocinadas por la **Diputación de Alicante**:

Categoría Especial Rte *Casa Pepa* / Ondara / Alicante

Categoría Cocina Tradicional Rte **El Cruce** / Almoradí / Alicante

Categoría Cocina Urbana **Casa el tío David** / Alfafara / Alicante

Categoría Vinos de Alicante Rte **Paco Gandía** / Pinoso / Alicante

Premio Especial Mejor Carta de Vinos de España Rte **Palacete Rural La Seda** / Santa Cruz, Murcia

Donde todos los restauradores agradecieron la entrega del diploma acreditativo de manos del Presidente Ripoll.

A catas de muy alto nivel, como: **Bodega Heretat de Cecilia**. Alicante. Dirigida por Sebastián Boudon.

**Vinos de Oporto** Dirigida por Carlos Soares técnico del CR Vinhos de Porto.

**Vinos de hielo. Ice Wines**. Canadá, Austria, Alemania. A cargo de Miguel Mathes.

**Cata Maridaje** Cava sólido / ostras / cavas Agustí Torelló.

O el **II Concurso Gin Tónicos Firavinum**. Patrocinado por tónica Schweppes



**Presidido por Joaquín Grau**, Campeón del Mundo de Coctelería y con **Juan Moll**, Rte La Sort de Moraira, **Enrique García Albelda**, Rte Ca Pepe I, Moraira, **Antonio Pérez Marcos**, crítico gastronómico de Información y un técnico de Schweppes.

Ganadores:

Categoría absoluta **Fermín Román**, Restaurante Belvedere, Benidorm

Gin tonic creativo **Gregorio Antón**, Restaurante El Portal y miembro de ASPA

Gin tonic clásico **Juan Campos**, Restaurante Torre de Rejas.



Cortador de jamón en el stand de Firavinum, magnífico cóctel de inauguración, comida para más de 100 comensales preparada por Erick Smith chef de Torre Rejas y Juan XXIII, un estupendo servicio. Amabilidad y profesionalidad del equipo de Javier Ruiz del Portal, propietario y alma mater de Juan XXIII completaron la jornada.

Gracias a la ayuda de varios patrocinadores como la **Excelentísima Diputación Provincial de Alicante**, el **Ayuntamiento de El Campello**, el **Grupo Subús / Bodega Heretat de Cecilia**, el **CRDO Vinos de Alicante** \*



\* realmente hay que agradecer la ayuda sólo a su Presidente, **Paco Amorós** que intentó sin éxito elevar la exigua aportación, apenas 1.000 €, aprobada gracias a una mano negra. Luego quieren que se les apoye, tener protagonismo... ¡Ay amigos!, el día que uno hable, más de uno se pondrá "colorao", a que sí, amigo Eladio... **Putear a Firavinum** como él lo ha hecho es tirar piedras contra los vinos de Alicante. No lo olvidemos nunca. Y los bodegueros, menos todavía. Analizar a quién tenéis en el consejo. Por cierto... **¿bebe vino Eladio Martín?**



Distribuidora **Comercial Tabarca**, Agua **Fontdor**, **Schweppes**, ASPA, [www.elsumiller.com](http://www.elsumiller.com), los **medios de comunicación** con una cobertura impresionante y muy especialmente a los **Salones Juan XXIII** con su genial **Javier Ruiz** a la cabeza.

**Concurso de Gin Tonics con Joaquín Grau dirigiendo y los ganadores y dos momentos de la cata de Oportos.**

Fotos: Aracil

Sólo nos queda desear que el próximo año 2010 donde Firavinum alcanzará su mayoría de edad y cumplirá si Dios quiere 18 años, sea todavía mejor y donde todos los amigos y profesionales podamos compartir una copa de buen vino.

Y que nos otorguen otro premio como el que nos acaba de conceder la AAEP, Asoc. Alicantina de Escritores y Periodistas de Turismo. Je, je. Gracias, señores.

**Firavinum**

**Mención Especial Premio AAPET Pedro Zaragoza Orts al Turismo 2009**

**Asoc. Alicantina Periodistas y Escritores de Turismo**



# Elbarman

**Joaquín Grau**

Campeón del Mundo de Coctelería  
Cocteleriaclasica.blogspot.com

**Seguimos con los primeros cincuenta cócteles aprobados por la International bartenders Assotiation**

## **DERBY 1**

1/6 Bitter Campari.  
5/6 Ginebra.

Batir en coctelera con hielo cubitos.  
Servir en copa de cóctel.  
Decorar con dos hojas de menta fresca.

## **DIKI-DIKI**

1/6 Zumo de pomelo natural.  
1/6 Ponche sueco.  
4/6 Calvados.

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

## **DUQUESA \***

1/3 Vermouth rojo.  
1/3 Vermouth seco.  
1/3 Pernod.

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

## **EAST – INDIA \***

Dos gotas de Angostura  
1/8 Zumo de piña.  
1/8 Curaçao triple sec.  
6/8 Brandy.

Batir en coctelera con hielo cubitos.  
Servir en copa de cóctel.  
Una cereza roja.

## **GIBSON \***

1/5 Vermouth seco.  
4/5 Ginebra.

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

## **GIN AND IT \***

1/2 Vermout rojo.

1/2 Ginebra.

En vaso mezclador con hielo cubitos.

Servir en copa de cóctel.

## **GRAND SLAM \***

1/4 Vermouth rojo.

1/4 Vermouth seco.

2/4 Ponche sueco

Batir en coctelera con hielo cubitos.

Servir en copa de cóctel.

## **GRASSHOPPER \***

1/3 Crema de leche.

1/3 Crema de Menta verde.

1/3 Crema de Cacao

Batir fuerte en coctelera con hielo cubitos.

Servir en copa sour.

## **MANHATTAN \***

Dos gotas de Angostura.

1/3 Vermouth Rojo.

2/3 Whisky Rye o Bourbon.

En vaso mezclador con hielo cubitos.

Servir en copa de cóctel.

Una cereza roja.

## **MARTINI DRY \***

**(Martini seco)**

1/5 Vermouth seco.

4/5 Ginebra.

En vaso mezclador con hielo cubitos.

Servir en copa de cóctel.

Una aceituna verde.

Observar que es la misma receta del Gibson solo varía la aceituna en vez de la cebollita.

Hasta el próximo boletín

**Joaquín**

# Premio AAEPT a Firavinum

## Mención Especial Premio AAPET Pedro Zaragoza Orts al Turismo

**E**n la última **Asamblea General de la AAEPT**, la Asociación Alicantina de Escritores y Periodistas de Turismo, se le ha concedido a Firavinum la "Mención Especial" como reconocimiento a su labor en el mundo de la gastronomía y el turismo, galardón que aceptamos, nos llena de orgullo y agradecemos todos los componentes de este equipo de "locos" que llevamos 17 años embarcados en potenciar la imagen del vino y la gastronomía en la provincia de Alicante.

Gracias de corazón.

**Nacho Coterón**  
**Presidente de Firavinum**

Categoría: EMPRESA

-TRAM 5 votos  
-RYANAIR 2 votos  
-MARQ 10 votos  
-2 abstenciones  
Se otorga el premio al MARQ.

Categoría: PERSONA

-LORETO SERRANO 10 votos  
-MARIO FLORES 1 voto  
-ENRIQUE MENDOZA 4 votos  
-MIGUEL VALOR 2 votos  
-FELIPE PASTOR 0 votos  
Se otorga el premio a Loreto Serrano.

**Categoría: MENCIÓN ESPECIAL**

-RYANAIR: 1 voto  
-TRAM: 5 votos  
-JUAN DÍAZ ORTUÑO: 2 votos  
-FIRAVINUM: 10 votos  
-1 abstención

**Se otorga la mención especial a Firavinum.**

-Premio Extraordinario a título póstumo para José Ramón García Antón

-6 abstenciones  
-13 votos a favor

# Enoticias

## VINOQUEDADAS

**D**esde Vinoquedadas informamos de la puesta en marcha de un sitio en Internet, donde poder expresar opiniones o desterrar tabues sobre el consumo del Vino.

¿Quién te dice como, cuando y donde tomarte un vino? pues nadie....., eres tu mismo el que tiene la decisión y como y eres mayor de edad, libre para hacerlo.

**MANIFIESTOVINO.INFO** es un lugar para compartir decisiones e información, pero sobre todo reivindicar el protagonismo del consumidor o aficionado al vino.

Si quieres hacer valer tu posición de protagonismo, únete al manifiesto, dentro de poco seremos muchos y nos uniremos para realizar muchas cosas juntos, compras, visitas a bodegas, cursos, actividades, VINOQUEDADAS, Actividades solidarias, etc.

Ahora entra **en manifiestovino.info** y empieza a expresar tus opiniones y comentarios a lo publicado, si quieres colaborar de forma periódica, ponte en contacto y te incluiremos en nuestra redacción virtual del MANIFIESTO POR EL VINO.

Es una actividad mas del **CIRCULO DEL VINO**

**Bassus Pinot Noir** vuelve a triunfar en Suiza en el concurso mundial de Pinot Noir

**E**l Bassus Pinot Noir de Bodegas Hispano-Suizas vuelve a conseguir un reconocimiento internacional al lograr, por segundo año consecutivo, una Medalla de Plata en el **Concurso Mundial del Pinot Noir**, según se ha dado a conocer hoy día 1 de septiembre.

El certamen que se desarrolla desde hace doce años en la localidad suiza de Sierre congregó este año **1.144 vinos de 24 países** unidos por el denominador común de estar todos elaborados con la mítica pinot noir, la variedad francesa más famosa, sensible y elegante

El concurso suizo está reconocido por **Vinofed**, la Fédération Mondiale des Grands Concours Internationaux de Vins et de Spiritueux, y es uno de los 13 certámenes mundiales que se benefician de la protección del doble patronazgo de la Organización Mundial del Vino y de la Unión Internacional de Enólogos.

Frente a vinos de Francia, Alemania, Suiza, Austria, Estados Unidos, Sudamérica, Australia, etc... el Bassus Pinot Noir dio la cara y consiguió premio, algo que sólo estuvo al alcance de otro vino español, un Ronda.

**Pablo Ossorio**, enólogo de Hispano Suizas, se mostró feliz por consolidar año a año la trayectoria internacional del Bassus pinot noir, un vino que en su momento parecía muy arriesgado, demostrando que "acertábamos cuando apostamos por un pinot noir en Requena (Valencia) y cuando decíamos que esta variedad tenía enormes posibilidades de nuestra tierra y en nuestros viñedos".

**Bassus Pinot Noir 2007** ha fermentado en barrica de 400 litros y después tuvo una crianza en barrica de roble francés de 225 litros. Aunque minoritaria en la Denominación Utiel-Requena, Hispano Suizas tiene las únicas viñas de Pinot noir en producción de la D.O. Utiel-Requena con las que se surte también para el Cava Tantum Ergo rosé pinot noir y el nuevo Tantum Ergo Chardonnay-pinot noir.

[www.mondial-du-pinot-noir.com](http://www.mondial-du-pinot-noir.com)

# Enoticias

## D. O. Mancha

**amplia su gama de variedades para la presente vendimia**



**Gewürztraminer**

**E**n cuanto a las uvas blancas, las nuevas incorporaciones son:

**Pedro Ximénez, Torrontés, Gewurztraminer, Parellada, Riesling y Viognier.**

En tintos, a partir del próximo año podrán encontrarse vinos con D.O. La Mancha de:

**Monastrell, Bobal, Graciano, Malbec, Mencía, Cabernet Franc y Pinot Noir.**

Estas uvas se suman a las 13 variedades que había autorizadas hasta ahora.

**Blancas:** Airén, Macabeo, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Verdejo y Moscatel de grano menudo.

**Tintas:** Cencibel o Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Moravia y Petit Verdot.

**Malbec**



De esta manera consolidan la gran diversidad de esta Denominación de Origen, ya que La Mancha desde hace tiempo ha dejado de ser considerada como un monocultivo de Airén, para pasar a ser una región con una producción muy diversificada, aunque sin perder la esencia de sus uvas predominantes, la Airén y la Cencibel, ya que en ambas es la región con más hectáreas plantadas de nuestro país.

# Enoticias

ANDALUCÍASABOR

INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION

2ª E D I C I O N

del 22 al 24 de septiembre  
Sevilla 2009

Como profesional no debes dejar escapar esta **oportunidad única**.

Una vez más la Feria agroalimentaria Andalucía Sabor te da la oportunidad de conocer, durante tres días repletos de actividades, las **últimas novedades** y las nuevas técnicas del sector.

Además, de forma complementaria a la Feria, tiene lugar la celebración del

**Congreso de Alta Cocina Andalucía Sabor: El Nuevo Descubrimiento.**

Una cita irrepetible donde podrás asistir a clases magistrales de los chefs más reconocidos del panorama mundial, con la asistencia confirmada, entre otros, de Ferran Adrià, Martín Berasategui, Dani García, Toshiro Konishi, Dan Barber o Pedro Subijana.

Ánimate, visita nuestra web para conocer el resto de actos que te tenemos preparados y consigue ya tu acreditación.

**No debes perdértelo.**

[www.andaluciasabor.es](http://www.andaluciasabor.es)

## XV GRAN CAPITULO

Cofradía de los Vinos y las Viandas de Castilla y León

### PROGRAMA

26 y 27 Septiembre 2009

#### Sábado 26 de Septiembre

- 18.00h.: Recepción de Cofradías en la Plaza San Pablo
- 18.30h.: Salida en autocar hacia la localidad de Rueda
- 19.15h.: Llegada a Rueda
- 20.30h.: Recepción Ayuntamiento, bienvenida del Excmo. Alcalde de la localidad y entrega del Premio "TIERRAS DE ORO" 2009 al GRUPO PESQUERA
- 20.30h.: Traslado en autocar a la Bodega PRADO REY. Visita a la Bodega
- 22.00h.: Cena en el Restaurante Colores de Rueda (Bodega PRADO REY)

*Regreso en autocar a Valladolid*

#### Domingo 27 de Septiembre

- 10.30h.: Concentración de Cofradías en el claustro de la Iglesia de Sta. M<sup>a</sup>. de La Antigua para disfrutar de un refrigerio "Pedrada", invitación de nuestro cofrade Pedro
- 11.15h.: Procesión cívica, precedidos de dulzaineros hasta la Plaza de San Pablo  
Concentración de los actos en torno a la Iglesia de San Pablo, construida en el S.XV y cuya fachada ha sido recientemente restaurada.
- Visita al Museo Nacional Colegio de San Gregorio (antiguo Museo Nacional de Escultura), acompañados de nuestro consiliario Emiliano de Tapia.
- 12.30h.: Celebración del XV Gran Capítulo en el Patio de columnas del Palacio de Pimentel, sede de la Excmo. Diputación Provincial de Valladolid  
Ceremonia de investidura de los nuevos cofrades de Mérito y Honor acordados para este Gran Capítulo y entrega de "El Almirez de los Prodigios" 2009
- 14.00h.: Almuerzo en el Restaurante Angela sito en C/ Dr. Cazalla, 1 de Valladolid.

*Clausura y despedida*



ASOCIADA A LA  
FEDERACIÓN DE COFRADÍAS GASTRONÓMICAS ESPAÑOLAS Y  
CONSEJO EUROPEO DE COFRADÍAS





## BODEGAS VICENTE GANDIA PRESENTA sus VINOS EL MIRACLE

Los nuevos vinos suponen la primera incursión de Bodegas Vicente Gandia en la D.O. Vinos de Alicante. Se trata de una innovadora gama orientada al nuevo estilo de vida del público cosmopolita.



**Una magnífica organización y un estupendo ambiente en The Hall de Alicante.**

**La presentación de los nuevos vinos de las Bodegas Gandía constituyó un enorme éxito.**

**Divertido, buen ambiente, bien organizado, buen cóctel a cargo de Q-linaria (La Ereta) y buenos vinos.**

**Yo que no suelo asistir a inauguraciones de este tipo o de restaurantes y demás, repetiría si fueran como las de las B. Gandía. Perfecta.**

**B**odegas Vicente Gandia presentó en Alicante en un acto multitudinario y selecto sus nuevos vinos D.O. Alicante ante la presencia de varias personalidades de la ciudad, entre ellas la Alcaldesa Sonia Castedo quien reconoció la labor de la Bodega, fruto de un trabajo constante y agradeció su apuesta por tierras alicantinas. El Miracle Fusion, Music, Planet, Art y El Miracle Cava representan una innovadora gama que conjuga a la perfección con las diversas formas de vida actuales. Pensada para las nuevas tendencias de vida y consumo, busca la diferenciación del concepto tradicional de "beber vino". Bodegas Vicente Gandia apuesta firmemente por Alicante, una denominación de origen que se asienta cada día con más fuerza en el mercado. Sus tierras se caracterizan por la diversidad y las variantes autóctonas, pero son los efectos del sol y el mar los que hacen posible obtener los vinos más sugestivos. Esta nueva gama está compuesta por El Miracle Fusion, Planet y Music, presentes en el canal alimentación junto con El Miracle Cava y El Miracle Art destinados al canal hostelería. Cada uno de ellos es el fruto de la unión entre la cultura del vino y un estilo de vida propio y personal.

**El Miracle Planet** representa el sabor sostenible. Se trata de un tinto ecológico que ha obtenido recientemente la medalla de plata en el concurso más importante de Europa: MUNDUS VINI celebrado en Alemania. Es un vino elaborado con abonos orgánicos naturales de origen vegetal y levaduras naturales, con un respeto máximo por el medio ambiente. Constituye la búsqueda de la esencia a través del respeto al origen y el disfrute de lo auténtico. **El**

**Miracle Fusion** es un vino blanco que marca tendencia acompañando cocinas exóticas. Una combinación de texturas, estilos y paladares que ofrece un viaje gastronómico con los cinco sentidos. Un vino pensado para quienes no entienden de fronteras. Marida a la perfección con la cocina asiática, platos picantes y cocina mediterránea muy condimentada. **El Mi-**

**racle Music** es la nota diferente. Un revolucionario rosado, mezcla única de Shiraz y Garnacha con aromas a frambuesa madura y cereza y un intenso sabor a frutas y elegante acidez. Un vino para tomar a cualquier hora, de día, de noche, con calma, a tu ritmo.

Para los amantes de lo nuevo, **El Miracle Cava**, destinado al canal de hostelería. Se trata de un Cava Brut Denominación de Origen Cava mezcla de las variedades Macabeo y Chardonnay. Esta nueva gama la cierra **El Miracle Art**, un vino Premium creado desde la diversidad artística que ofrece una paleta de colores y variedades como la Monastrell, Pinot Noir, Shiraz, Merlot y Tempranillo que estimulan los cinco sentidos. Un vino para paladares exquisitos cuya etiqueta se ha personalizado por seis destacados artistas de la Comunidad Valenciana. Cuqui Gillen, Miquel Navarro, Uiso Alemany, José Morea, José San León y Sebastián Nicolau han plasmado su firma en el Miracle Art conjugando arte y vino. Bodegas Vicente Gandia ha sabido conjugar a la perfección tradición y modernidad y convertirse en referente de su sector con unos vinos que se viven y se beben. Vinos que acompañan cualquier momento del día, para cualquier estilo propio y cada situación.

Para descubrir cuál es el tuyo: [www.miracleoalicante.com](http://www.miracleoalicante.com)

# Picaetas

**M**arc Faber es un norteamericano analista de inversiones empresariales. En junio del 2008 cuando el gobierno de **Bush** estudiaba lanzar una ayuda a la economía americana, Marc lo comentaba con mucho humor. Parece un chiste, pero creo que este es uno de los más lúcidos comentarios sobre el tema:

"El Gobierno Federal nos quiere dar a cada uno de nosotros u\$s 600.- (Devolución por impuestos para fomentar el consumo de productos americanos):

- Si gastamos ese dinero en el supermercado Wall-Mart, ese dinero va para China.
- Si lo gastamos en gasolina va para los árabes.
- Si compramos ordenadores va para India.
- Si compramos frutas y vegetales ira para México, Honduras o Guatemala.
- Si compramos un buen auto irá para Alemania.
- Si compramos boludeces irá para Taiwan.

Y ningún centavo de este dinero ayudará a nuestra economía. El único modo de mantener ese dinero en Norteamérica es gastarlo en putas y cerveza, considerando que son los únicos bienes producidos todavía aquí. Yo ya estoy haciendo mi parte.."

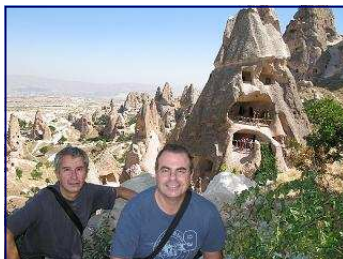
A nosotros los argentinos nos pasa algo parecido, con la diferencia que aquí, en Argentina , si tomamos cerveza, el dinero se va para Brasil.. Solo nos queda una opción.. las putas.. Y no me parece tan mala idea...¡Consuma productos argentinos!

Pues a los españoles ni las putas.

El 90% son de Colombia, Rumania, Brasil, etc.. Solo queda el 10% de putas nacionales.

**Conclusión: ¡iii Ni para putas tenemos!!!! \***

**Remitido: Fco Ruiz-Gijón / Cofradía Reino Monastrell**



## Sabores de Constantinopla

**E**ste verano ha sido intensísimo en calores. Los apreciadísimos tintos andan aparcados en mi climatizador y los vinos blancos no ayudan siempre a quitar la sed. Hablaremos de vinos, y de lo que se tercie enológico, el mes que viene, en este mismo rincón, como viene siendo norma, *Nacho Coterón mediante*. El verano es época ideal para hacer viajes impactantes. Mi amigo Eugenio y yo (visita [www.periplos.eu](http://www.periplos.eu)) somos gente viajada y viajera (y andamos ya planeando un viaje a India-Nepal en 2010 con amigos y compañeros).

En este indolente septiembre aprovecharemos para dejar unas breves notas muy interesantes sobre las delicias gastronómicas de Estambul. Allí anduvimos visitándola el pasado mes de agosto. Tierra que fuera de Occidente siglos ha, y que una vez reconquistada por el Impero Otomano pasó a ser representativa de las mejores esencias de Oriente.

Las delicias de Constantinopla muestran características de Occidente y Oriente. Puedes pasarte una semana en Estambul, recorriendo sus bares y restaurantes y pensar que no has salido de una capital europea; o dependiendo de lo que elijas, creer durante días que estás en un país de Oriente Medio. Así de sorprendente es la gastronomía turca. También dejaremos constancia de nuestra experiencia en dos restaurantes concretos de Estambul, como podréis leer más abajo.

De entrada debéis saber que entre las bebidas típicas de Estambul se encuentra, en los lugares de honor, el té (denso y oscuro, aunque si visitáis el país os ofrecerán también el té de manzana, que los turcos denominan té turístico, por ser el preferido de los viajeros), el café turco (una mezcla de café con posos y especias, diferente del elaborado en Grecia) y el Raki (o anis turco, que viene a ser como la *paloma* de nuestros abuelos).

Turquía está rodeado de mar, pero sorprendentemente los turcos no son muy amantes del pescado. En Estambul sí es apreciado. Los pueblos del Bósforo y Kumkapi son puntos clave de restaurantes de pescado en la capital. Su mejor pescado es la anjova, no conocida por los españoles. Los mejillones se encuentran por las calles de Estambul, al pasear; algunos los toman rellenos de arroz.

Pero lo más conocido de Turquía son los Kebab. El Döner Kebab es el que nos suena a todos, donde la carne asada gira, que se sirve laminada. Pero hay muchas más formas de Kebab, en las que no entraremos por falta de espacio; formas diferentes de presentar la carne, cordero y ternera principalmente: emplatada, con hortalizas, salsa de yogur, salsa de tomate, mantequilla, en bocadillos, carne picada, etc. La carne es de excelente calidad en la capital de Turquía.

En Turquía también probaréis el pide (el origen de la pizza), que es algo intermedio entre un bocadillo y una pizza. Se consumen también muchísimas legumbres, y también múltiples ensaladas, y nos puede sorprender la variedad de "tapas" que podemos encontrar en el país. Y como no, no podemos olvidar lo importante, que es el consumo de frutos secos, sobre todo los pistachos. La repostería de Turquía no tiene desperdicio y goza de gran reconocimiento. Puedes comer todo tipo de dulces hasta reventar.

### **Amedros Café & Restaurant** **Sultanhammet (Estambul)**

Ciertamente íbamos sobre seguro. Habíamos escuchado referencias y comentarios del restaurante y lo único que debíamos hacer era localizarlo. Si viajas a Estambul y dedicas la mañana a recorrer la Catedral de Santa Sofía, la Mezquita Azul y el Palacio de Topkapi, deja la Mezquita como última visita, porque encontrarás no muy lejos de allí Amedros Café & Restaurant, en la zona de Sultanhammet (repleto de bares y restaurantes) y no puedes abandonar Constantinopla sin probar sus delicatessen.

En Amedros... no hallarás la cocina turca más típica. Desde fuera, parece uno de esos restaurantes para guiris (por cierto, sabed que la traducción de turista en turco es precisamente guiri), pero al acceder a su interior adivinarás que se trata de un restaurante con cocina de calidad que también visitan los ciudadanos de Estambul. Sus responsables elaboran una cocina con base de autor. Mezclan los diversos ingredientes locales para crear nuevos platos, variaciones de sus sempiternas creaciones gastronómicas. La carta es para enmarcarla: encontrarás pastas imaginativas (no te pierdas la "see fod pasta"), ensaladas impensables, las mejores guarniciones, las "tapas" turcas que están en todos sitios (en eso se parecen a los españoles), y elaboraciones variadísimas a base de carne (los Kebab) y pescados. Yo probé el cordero a la Oriental (con nueces, especiado y una salsa semidulce) que no me lo pude acabar.

La presentación de los platos es elegante. No falta ningún detalle.

El trato al viajero que para a comer en Amedros es inclasificable. No he visto en Turquía mejor trato que aquí. ¡iCamareros sonrientes!! Y no son gestos cara a la galería. Se les ve felices. Así uno come mucho mejor.

La carta de postres es muy variada. Para finalizar, te obsequian, como en algunos restaurantes de España, con un licor; nos ofrecieron Amaretto. En suma, el mejor restaurante de Sultanhammet para disfrutar de una buena comida tras un día ajetreado de visitas en Estambul. Dirección y teléfonos: <http://www.verema.com/restaurantes/46705-amedros-cafe-restaurant-estambul>



## **Beyaz Restaurant Kumkapi (Estambul)**

Anochece muy pronto en Estambul. Nuestro primer día en Constantino-  
pla lo cerramos acudiendo a este agradable restaurante situado en Kum-  
kapi. Esta zona está repleta de restaurantes basados fundamentalmente  
en el servicio de pescados y mariscos. Cuando transitamos entre las  
mesas de los distintos locales, los empleados de los mismos, atentos,  
nos abordan para conseguir unos comensales más para su restaurante.

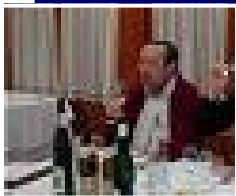
Viajero despierto: no te dejes subyugar por esos cantos de sirena (o de sire-  
no más bien, o sirena bigotuda) y avanza hacia el mar. Justo en la primera  
línea de mar están dispuestos si no los mejores restaurantes de la zona, los  
menos conocidos por los turista, los más frecuentados por los lugareños.

Nosotros no sentamos en el primero, BEYAZ Restaurant. Frente al mar. Nos  
acompañaban amigas viajeras, de nuestro autobús. La primera noche cena-  
mos 9 personas. Se levantó algo de viento y de relente. El amable camarero  
nos ofreció un chal para cenar calientes. Menos mal que no hubieron fotógra-  
fos cerca :-).

A Beyaz volveríamos la noche de regreso a España. Allí pudimos probar algu-  
nos platos típicos de la gastronomía turca. Empezamos con ensalada muy  
abundante, vegetal. Con esos toques de especias a los que son muy dados  
nuestros amigos turcos. Echamos de menos el aceite de oliva español, eso  
sí.. Los camareros nos sirvieron un paté de aceituna negra que encontramos  
apetitoso, al que añadieron algunas cucharadas de aceite de oliva. También  
degustamos algunas tapas típicas. Nos gustó especialmente una a base de  
marisco y pescados, una especie de salpicón, algo insípido. En una muestra  
de inteligencia viajera, aproveché lo que nos quedaba del paté de aceituna  
para añadirlo al salpicón. ¡Esto ya fue otra cosa!.

Los calamares fritos en este país son calamares a la romana. Y bien buenos  
que estaban. Frescos. Aunque no es el aquí denominado "calamar nacional",  
pues se trata más bien de las consabidas anillas de pota, que hace las veces  
de calamar en estas fritangas. Terminamos nuestra visita a Beyaz degusta-  
ndo pescado a la plancha. El pescado es realmente fresco y bueno. Es lo mejor  
del local. En este restaurante, cuando pides una bandeja de pescado, te ofre-  
cen los pescados del día. En los dos días que estuvimos entre otros probamos  
el mero, el salmón y un pescado azul típico de Estambul. Buena calidad. Pro-  
ducto fresco. No pedimos postres. La cena la disfrutamos con la cerveza lo-  
cal, Efes. Dirección y teléfonos: [http://www.verema.com/  
restaurantes/46702-beyaz-restaurant-estambul](http://www.verema.com/restaurantes/46702-beyaz-restaurant-estambul)

Comer y viajar todo es empezar ... dicen por ahí .... Algo similar, ¡iqué se yo!.  
Volveremos a poner rumbo hacia tierras de diversidad humana, cultural y  
gastronómica y aquí lo contaremos. La India y Nepal nos espera en abril.  
¡Allí nos vemos!



# Cofradía del vino

## Reino de la monastrell

Vita Domínguez



La Cofradía del Vino Reino de la Monastrell, celebró su cata mensual en el Restaurante el Soto de Murcia.

Los Vinos elegidos para esta cata consistió en una Selección de vinos de Valais, Suiza.

Son los siguientes:

**2008 Humagne Blanche Grand Boûlé AOC (12'9 %) Domain du Grand Boûlé Leytron – Valais (Suisse)**

**2008 Petite Arvine Bombin AOC Valais (13'5 Noble Cépage Charles Bonvin Fils SA Sion (Suisse)**

**2008 Heida Visperterminen AOC (14'0 %) St. Jodernkellerei Wein aus dem Höchsten Weinberg Europas Visperterminen (Suisse).**

**2008 Leytron AOC (13'0 %) Variedad: Humagne Rouge Les Freres Philipoz Leytron en Valais (Suiza).**

**2008 Carminoir Vétroz AOC (13'5 %) Variedad: Carminoir de Vétroz Romain Pilloud (Cave du Vieux Moulin) Vétroz (Valais suisse)**

**2008 Cornalin AOC Valais (13'5 %) Albert Mathier et Fils Salgesch Valais (Suiza)**

### **2008 Humagne Blanche Grand Boûlé**

AOC (12'9 %) € Domain du Grand Boûlé Leytron – Valais (Suisse)

Es una antigua variedad autóctona que se cultiva en el Valais (28 ha). Racimos de tamaño medio con granos de sabor neutro. Los vinos son generosos, más bien equilibrados y afrutados, gracias a una buena acidez, que le confiere una buena capacidad de envejecimiento. Tradicionalmente se conocen como "vinos de parto" por sus virtudes vigorizantes.

### **2008 Petite Arvine Bombin.**

AOC Valais (13'5 %) Noble Cépage Charles Bonvin Fils SA Sion. Suisse

Color amarillo claro. Nariz aromática, fina y sutil, ligeramente exótica: piña, limón, ruibarbo, pomelo, Buena acidez, vino rico y complejo, concentrado con un final salino. Armonías: aperitivos, ostras, mejillones, langostinos y otros frutos de mar, tarrinas y pescados.

Puede ser la "perla de los vinos alpinos"

## Antonio Navarro, Fernando Riquelme



**2008 Heida Visperterminen** AOC (14'0 %) St. Jodernkellerei Wein aus dem Höchsten Weinberg Europas Visperterminen (Suisse).

Denominada **Païen** (pagana) en Valais y **Heida** en el Alto Valais es oficialmente la **Savignan Blanc**. Es de la familia de la **Gewüstraminer**, de la que no posee los caracteres aromáticos. Se cultiva fundamentalmente en viñedos a 1.100 m de altura, donde las corrientes de aire de las montañas ayudan a su cultivo (corrientes descendentes secas y cálidas a sotavento). Estos vientos ayudan a la maduración. Los vinos de **Heida** son grasos, complejos, potentes y con marcadas notas de frutos exóticos.

## 2008 Leytron

AOC (13'0 %) Variedad: Humagne Rouge Les Freres Philipoz Leytron en Valais (Suiza).

La variedad **Humagne rouge** es de origen alpino (Valle de Aosta, donde recibe el nombre de Cornalin, pero no debe confundirse con el Cornalin de Valais) y se cultiva en el Valais (115 ha) y un poco en el valle de Aosta. Variedad tardía por lo que ocupa las mejores parcelas en la margen derecha del Ródano. Proporciona mostos poco ácidos y medianamente azucarados. Nariz de una finura y potencia típica y característica de la variedad con aromas de frutos rojos y ligeramente graso; en boca muestra frescura en donde una ligera tanicidad se redondea con la frutalidad. Aromas en boca afrutado y animal.

## 2008 Carminoir Vétroz

AOC (13'5 %) Variedad: Carminoir de Vétroz Romain Papilloud (Cave du Vieux Moulin) Vétroz (Valais suisse)

Esta variedad fue obtenida en el año 1982 en la Estación Agroscope de Changins, como cruzamiento de Pinot Noir y Cabernet Sauvignon. Proporciona vinos con un bouquet complejo (notas a frutas y especias), muy coloreados y bien estructurados.

## 2008 Cornalin

AOC Valais (13'5 %) Albert Mathier et Fils Salgesch Valais (Suisse)

Variedad 100% alpina, es resultado de un cruzamiento entre la **Petite Rouge** de Aosta y la **Mayolet**, de la vertiente sur del Grand-Saint-Bernard. En Suiza sólo se cultiva en Valais. Si se conduce bien la carga de uva, se obtienen vinos concentrados, complejos que presentan notas afrutadas, ásperas y especiadas. Visualmente es de color rojo picota con ribete amoratado que denota su juventud. Capa media. La **nariz** es muy fresca, avance de la acidez que luego muestra en boca. Se impone una bonita fruta roja y notas de regaliz.

En **boca**: un vino de buena estructura, con unos taninos de la fruta notables. Muy agradable de beber y magnífico compañero para la comida. El final es persistente, de nuevo en la gama frutal (frutos del bosque). Rico y fresco, sin ningún elemento que despiste el carácter de la fruta de la Cornalin.

## Se complica la distribución en el on y off premise

**La comercialización presenta cada día mayores dificultades. Están cerrando varios restaurantes y vinotecas y sólo permanecen las marcas con alta rotación. Los canales demandan más y mejores bonificaciones.**

Ma. Soledad González  
[sgonzalez@areadelvino.com](mailto:sgonzalez@areadelvino.com) [www.areadelvino.com](http://www.areadelvino.com)

**E**l mercado nacional está **altamente atomizado**. Tanto en el "on premise", como en el "off premise", el trade ha sufrido un recorte y sólo las marcas con alta rotación permanecen en estos canales. Si bien el canal on premise está viendo en este mes una pequeña recuperación, se está trabajando al 50% y **varios cierres han complicado a distribuidores y bodegas**. Entre las razones de este fenómeno se encuentran: la crisis internacional con sus conocidos coletazos (caída del turismo, desaceleración de la economía) y la incertidumbre sobre el plano político y económico nacional que hicieron que los consumidores retrajeran su demanda, motivo por el cual el consumo de vinos muestra una importante caída en los vinos Premium y ultra Premium, tanto en el "on" como el "off" premise. Esta **depuración de marcas en el mercado local** se condice con la sucedida en el mercado de exportación. Según datos elaborados por Área Premium y analizados por Javier Merino, "en 2008 hubo 2870 altas (nuevas marcas para la exportación) y 1575 marcas dejaron de existir. Es decir, nacieron 39 marcas por mes al tiempo que desaparecieron 22 marcas de exportación". "Al comienzo del año, el canal on premise vio reducida su venta por una conjunción de factores. Entre ellos, la crisis mundial, la caída del PBI, la gripe A y el control de alcoholemia (aquí, tanto el consumidor argentino como el restaurante no están preparados para el nivel de madurez que conlleva designar un conductor)" describió Ariel Ansaldo de la distribuidora Brands Co (La Banda, NQN, Belasco de Baquedano y Cruz de Piedra). Si bien se mostró a favor de los controles, sostuvo que los consumidores disminuyeron la demanda de vino en los canales on premise por esta razón. **"Hay restaurantes que no han recuperado la demanda. A partir de la segunda quincena de agosto, alguno están llegando a un 50% de su capacidad"**.

Además de la caída en el consumo de vinos, **los dueños de restaurantes piden para entrar en las cartas de vinos, bonificaciones muy altas y largos plazos de pago**. Hace cinco años atrás pedían un 30% de descuento en una compra. Hoy, la mayoría de los restaurantes pide 1x1 (por cada botella que se compra, va una de regalo) o 1x1 más un 10% de descuento. Con las promociones, muchos restaurantes pueden negociar 1x2 con ciertas bodegas por una cuestión de imagen y reconocimiento y plazos de pago de 120 días. "Muchas veces, las demandas de algunos canales son excesivas y si alguna bodega accede a dar más descuentos o más plazo de pago, se incorpora un estándar y se piden las mismas condiciones a otras. Las mismas bodegas somos responsables del encarecimiento del costo de comercialización. Es muy difícil ponerse de acuerdo entre tantos jugadores y con una demanda tan atomizada" sintetizó Roberto Faillace, gerente de Comercialización de Bodega Tres Blasones (Ruca Malen y Bodega Pascual Toso, entre otros). En Argentina, el canal restaurantes es el que tiene la mayor cantidad de cierres y aperturas. Es un mercado móvil y las distribuidoras y bodegas deben tener estar muy atentas. "Hoy ya no se puede confiar en la trayectoria de un cliente y hay que tener mucho cuidado", sostuvieron desde algunas bodegas. En los últimos meses han cerrado importantes restaurantes en Recoleta, Buenos Aires y vinotecas con bocas tanto en capital como en Mar del Plata que han dejado con problemas a varias bodegas. "El on trade está complicado en cuanto a las aperturas y cierres porque es el lugar donde más se da esto. Las vinotecas están haciendo lo posible para mantenerse y lo que hemos visto en este canal, al menos para Dulmes, es que **se mantiene la facturación pero se cae el volumen**", comentó Andrea Fiumidinisi, gerente de Marketing de Dulmes S.A. (Alto Las Hormigas, Altus, Andeluna, Finca Sophenia, Noelia, Ricardo Santos, Tercos, Tierras Altas, Viña Amalia y Vinorum, entre otras).

### Recortes en el off trade

**No stockearse** y evitar por todos los medios inmovilizar capital fue la premisa para el off trade este año de crisis. Por lo tanto, llegaron los recortes. "Este año, en los super e hiper mercados explotó la burbuja de precios donde se le ponía a la etiqueta cualquier tipo de claim y **los precios se encontraban muy por encima de la calidad del vino**", dijo a Día a Día del Vino, Ariel Ansaldo. "En **2009, Carrefour dio de baja 700 etiquetas y Jumbo 400 de bodegas** que rotaban lentamente. Bajaron los stocks y se concentraron en lo que más sale", continuó. "En el off trade se sigue generando una tracción de los consumidores con ofertas muy agresivas, que las mismas compañías acompañan con descuentos, generando que la gente mantenga su nivel de compras, sobre todo en supermercados. Lo cierto es que notamos que en el consumidor existe un trading down. En promedio general, en este canal, los vinos que están por debajo de los \$20 crecen y los que se encuentran entre \$20-\$40 se mantienen", afirmó Faillace. Con este escenario, los distribuidores coinciden en que las bodegas más chicas y con menos espalda financiera son las que se ven perjudicadas porque sus productos rotan menos y tienen menos capacidad de inversión en la marca. Por ende, se caen del sistema de super e hipermercados que gestionan muy bien la capacidad de rotación de un producto.

**Por recomendación de un buen amigo y director de un grupo de bodegas españolas, os copio este artículo, que aunque referido a Argentina, tiene mucho que ver con lo está pasando aquí.**

"Aunque espero que la situación en España no sea la de Argentina..., creo que esta artículo refleja una situación global, bajadas de consumo en la hostelería, precio medio inferior de la botella que los consumidores compran en la alimentación y por ende la presión de los hosteleros y de la gran distribución hacia bodegueros para que paguen espacios en cartas y lineales" concluye mi remitente.

## 9 bodegas riojanas logran el Vino con más resveratrol del mundo

Gracias al desarrollo de un proyecto de I+D+i 9 bodegas riojanas han conseguido aumentar hasta en un 79% el contenido más alto de resveratrol obtenido hasta ahora en un vino de forma natural, logrando índices de 25,6 mg/l. El índice más alto detectado hasta la fecha, según datos disponibles en publicaciones científicas, eran los 14,3 mg/l. detectados en un vino húngaro. Es importante resaltar que se trata del único vino con un alto contenido de resveratrol logrado de forma natural mediante la aplicación de innovadoras técnicas desarrolladas durante el proyecto ya que existen otros vinos a los que el resveratrol ha sido añadido de forma artificial.

Los vinos desarrollados por 9 bodegas riojanas (Bodegas Bilbaínas, Bodegas Dinastía Vivanco, Bodegas Viña Hermosa, Bodegas Juan Alcorta, Marqués de Murrieta, Bodegas Ontañón, Bodegas Patrocinio, Regalía de Ollauri y Bodegas Riojanas) y las empresas también riojanas Avanzare y Dolmar, ha logrado un **hito en la viticultura y enología mundiales**. Por primera vez y mediante el desarrollo y la implementación de técnicas naturales, tanto en el viñedo como en el proceso de elaboración, se ha logrado incrementar de forma espectacular la cantidad de resveratrol en un vino, alcanzando valores nunca vistos hasta ahora. Los 25,6 mg/l de este polifenol hallados en los vinos suponen un **incremento del 79%** frente a los 14,3 mg/l. encontrados en un vino húngaro.

**"Los resultados obtenidos, aunque provisionales, abren un campo muy importante de trabajo para la viticultura y enología. Este debe ser el camino a seguir para el vino de Rioja; ofrecer buen producto, con valor añadido respecto a la competencia, procurando desmarcarse de la política de bajo precio, a base de Investigación, Desarrollo e Innovación", afirman los bodegueros implicados en el proyecto.**

A lo largo de todo el año 2008, se ha estado potenciando la producción de cantidades más elevadas de estos polifenoles en viñedos seleccionados de estas 9 bodegas mediante tratamientos físico- químicos y controles y análisis exhaustivos durante todo el proceso vegetativo hasta la maduración de los frutos. Una vez realizada la vendimia en septiembre del 2008 -segunda fase del proyecto- se llevaron a cabo las primeras microvinificaciones piloto hasta obtener los primeros vinos del proyecto, de los que se han obtenido estos espectaculares resultados. Está previsto que en 2010 comience la comercialización de los primeros vinos que se pondrán a disposición del gran público. **"La política de producto saludable es fundamental para el futuro, lo cual implica alejarse del concepto "transgénico, mutación, genéticamente transformado..." y aclarar que nuestro Proyecto es NATURAL de cara al consumidor". "Hemos percibido interés y demanda de nuestros mercados en Estados Unidos e Inglaterra, donde creemos que el vino procedente de este proyecto, puede tener un buen futuro", han asegurado desde algunas bodegas.**

Este proyecto es sin duda una fuerte apuesta de las bodegas riojanas por la profundización en el binomio vino y salud, potenciando de forma natural los efectos favorables del resveratrol para patologías cardiovasculares o el cáncer tantas veces descritos en informes y estudios científicos realizados por diversos organismos internacionales y que han sido publicadas por revistas como la *Royal Society of Chemistry*, *American Chemical Society*, *Elsevier*, *Laboratoire de Nutrition et Sécurité Alimentaire*. En este caso el alto contenido de *trans-resveratrol* de los vinos resultantes potenciarán los efectos del consumo moderado de vino para la salud como antioxidante, reductor de los valores de colesterol malo LDL, protector frente a algunos tipos de cáncer, mejora de los niveles de azúcar en sangre, mejora del flujo sanguíneo, propiedades antiinflamatorias, etc. y su consumo siempre moderado constituirá una importante fuente de bienestar.

Para Julio Gómez, Director de Avanzare y Mariano Fernández, Gerente de Dolmar, **"el proyecto ha arrojado resultados muy prometedores ya que va a permitir que el consumo y el disfrute del vino aporte beneficios saludables a nuestro organismo". "Hemos batido un récord en cuanto a concentración de resveratrol y a partir de ahora debemos seguir trabajando para sacar el máximo partido de lo que hemos conseguido", han dicho.**

Las empresas riojanas líderes en innovación para el sector vinícola, Avanzare y Dolmar, son las encargadas del desarrollo de la parte técnica y científica del proyecto que todavía se encuentra en fase experimental. La empresa Vinomio, experta en la innovación en marketing y comunicación de turismo, vino y gastronomía, trabajará la comunicación del proyecto y el desarrollo de las marcas, junto con las bodegas, durante la fase de comercialización y distribución. Este proyecto está promovido por el Departamento de Innovación de la Federación de Empresarios de La Rioja con la financiación de la Agencia de Desarrollo Económico del Gobierno de La Rioja. La inversión global del proyecto asciende a 878.000 € de los cuales la ADER subvenciona un 34%.

## Del total de litros vendidos en el sector de alimentación de los principales mercados mundiales, el 6,2% corresponde a vino español

- El aumento en valor sitúa a los vinos españoles entre los más caros en los principales mercados mundiales.
- Destaca, en estos mercados, el aumento de las ventas de vinos espumosos, blancos y rosados frente a los tintos, que España no aprovecha.

El nivel de protagonismo del vino español en los canales de alimentación de Estados Unidos, Gran Bretaña, Alemania, Bélgica, Suiza, Holanda y México se sitúa en el 6,2% del mercado de aprovisionamiento de los consumidores, con una tendencia a la estabilización en volúmenes, que contrasta con un aumento en valor y que deja a España en una situación competitiva difícil. Son datos que se desprenden del estudio realizado por la consultora Nielsen para el **Observatorio Español del Mercado del Vino** (OEMV).

El total de consumo de vino en el canal de alimentación de estos principales mercados se sitúa en 4.354 millones de litros. De este volumen total, España participa con una cuota que osciló el año pasado entre el 15,1% de México y el 1,1% de Estados Unidos. Éste último, un país llamado, en dos o tres años, a convertirse en el primer consumidor mundial y donde el potencial de venta, especialmente en un sector como el del público joven, es aún muy amplio.

Con un crecimiento del 2% en volumen, el mercado del vino en la alimentación de **Estados Unidos** supone un total de 1.092 millones de litros. Aquí, España mantiene una participación del 1,1% en el volumen de las ventas, que alcanza hasta el 1,7% si la participación se mide en valor. Estas cuotas nos sitúan muy por debajo del 8,1% de Australia o del 7,4% de Italia y cerca del 2,1% de Francia en volumen. No hay que olvidar que más del 75% de este segmento lo copan los propios vinos norteamericanos, mientras los tres primeros exportadores pierden cuota de participación. Aunque los tintos son los más demandados de entre los vinos españoles, con un 42,4% del total de nuestras exportaciones a este país, no le van a la zaga los rosados, con un 39,1%. Respecto a su precio medio, mientras los vinos franceses, incluyendo el Champagne, se pagaron a una media de 9,96€, los españoles se quedaron en 6,73€, siendo el más caro del resto de países competidores.

Por su parte, el mercado del vino en la alimentación de **Gran Bretaña** es de 955 millones de litros. En él, el porcentaje de vino español alcanzó, en 2008, el 9,8%, por detrás de los vinos australianos, norteamericanos, franceses e italianos; y cayendo un 2,9% con respecto al año anterior. Se trata de un mercado con un descenso en vinos tintos, espumosos y generosos y un aumento en rosados, el vino de moda en el país. En valor, las ventas de vinos españoles aumentaron un 1,9% en 2008, hasta alcanzar una cuota del 9,8% del mercado, muy por debajo del 20,5% de cuota de Australia, el 14% de Estados Unidos, el 19% de Francia o el 11% de Italia. Este ritmo de crecimiento de nuestras ventas se situó por debajo del 3,4% que creció el mercado en general, pero fue superior al de australianos y franceses. El precio medio fue de 4,43 libras por botella, similar al de Australia y sólo por debajo de las 4,74 libras de los vinos franceses.

El **sector alemán** de alimentación compró en 2008, un total de 1.734 millones de litros de vino. En este mercado, España tiene una cuota del 7,6% en volumen y del 10% en valor, por detrás de los propios vinos del país, con algo más de la mitad, los italianos con el 13,1% en volumen y los franceses con un 11,1%. Curiosamente, los alemanes, que suelen ser compradores de vino barato, sitúan a España con el precio medio más elevado de 2008, al alcanzar los 2,32€ por botella frente a los 2,18€ de Australia o los 2,04€ de Francia. España ha perdido cuota frente a Francia, en un mercado en el que descienden las ventas de generosos y blancos frente a espumosos y rosados, que aumentan de manera significativa.

Estudio realizado  
por la consultora  
Nielsen

Ventas del vino español en los principales mercados

El mercado **belga** de vino en alimentación supone 170 millones de litros, con un crecimiento en 2008, del 4,7% y donde destaca el crecimiento del consumo de vinos espumosos (13,6%) y blancos (8,7%), frente al más lento del vino tinto (2%) que, sin embargo, sigue suponiendo la mayoría de ventas (47% del total). En este mercado, España mantuvo en 2008, una cuota del 9% en volumen y 9,5% en valor, en segunda posición pero muy por detrás de los vinos franceses, que son quienes dominan el mercado (56% del total). Nuestro crecimiento en ese mismo año, fue inferior a la media en términos de volumen (3,9% frente al 4,7% general) pero muy superior en términos monetarios, superando el 12% de aumento en un país que creció al ritmo del 4,6%. Esta distinta evolución en volumen y valor, nos lleva –también en este mercado – a situarnos con un precio medio elevado de 3,88 € por botella, sólo por detrás de los vinos portugueses (5,30 €) y superando incluso a los franceses (3,68 €).

Entre las ventas totales de vino en el sector alimentario **suizo**, de 114,6 millones de litros (0,6% más que el año anterior), con crecimientos también mayores de vinos blancos y espumosos que tintos, España ocupa el cuarto puesto como vendedor, con una cuota del 14% en volumen y del 13% en valor, por detrás de la propia Suiza, con un 29,2% en volumen, Italia con un 22,2% y Francia con un 19,5%. En ambos casos, el ritmo de crecimiento de las ventas españolas fue inferior al de mercado, perdiendo cuota frente a otros competidores. Pérdida que, en este caso, no parece pueda atribuirse a altos precios, puesto que vendemos nuestro vino a un precio medio de 6,77 francos por botella, por debajo de la práctica totalidad de exportadores, con excepción de Sudáfrica, Argentina e Italia, en un ranking que lidera Francia con un precio medio de 5,46 €.

**Holanda** supone un mercado total de 273,3 millones de litros de vino tranquilo en 2008, con un aumento del 2,8% con respecto al año anterior, mayor entre los vinos blancos y rosados que entre los tintos. En este mercado, los vinos españoles tienen una cuota del 7,9% del volumen y del 8,5% del valor total pagado, en una clasificación que encabeza Francia con el 37,6%, seguida de Sudáfrica –lazos de sangre obligan– con el 19,3%. El precio medio por botella de los vinos españoles fue de 2,31€, superado por Australia con 2,88€ y Argentina con 2,48€.

Por su parte, el mercado de vino tranquilo en el canal de alimentación de **México** sólo supone 14,8 millones de litros de vino en 2008, pero aumenta a un ritmo del 15% en el último año. En este mercado, con mayor crecimiento de vinos tintos y rosados que de blancos, los vinos españoles suponen el 15,1% del volumen y el 20,6% del valor de las compras del país hispanoamericano y fue superado por los vinos locales que alcanzaron el 28,6% y los chilenos, con el 27,1%. El precio medio más importante correspondió a Francia con 109,67 pesos por botella, mientras España volvió a situarse como el segundo país más caro con 93,45 pesos. En definitiva, en un mercado, en el que la crisis no hizo mella especialmente en 2008, el vino español perdió, en líneas generales, algo de fuelle en relación con su espectacular crecimiento de años anteriores, aunque mantuvo el tipo en términos monetarios, porque los precios medios continuaron subiendo hasta el punto de situar a los vinos españoles entre los más caros de cada mercado salvo el suizo.

Aunque las tendencias de compra en los países analizados varían sustancialmente, tanto en los tipos de vino de preferencia como en la participación del vino español, **se muestra una tendencia creciente en el consumo de vinos rosados, blancos y espumosos que parece que España no estuviera sabiendo aprovechar.**



# Que te la den con queso

**Andrés García**

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



La Comunidad Valenciana es la zona menos que-  
sera históricamente, no en su consumación ya  
que por cercanía tenemos grandes zonas de las  
que nos abastecemos, sino en su parte producti-  
va y especialmente artesanal. Pero como en un bosque  
quemado siempre hay brotes de esperanza, y eso es lo  
que nos concierne hoy.

**Quesería La Vall de Onteniente**, es de estas queserías  
artesanales con varias generaciones, en la que solo  
cabe materia prima excepcional, trabajo diario a la más  
antigua usanza. Todo empezó hace 21 años, tras un  
año trabajando, llevando la leche a una quesería y no  
pagada, había que hacer algo con esa leche, que mejor

que hacer queso. Vicente y Amparo empezaron a hacer los primeros quesos y su  
primogénito Vicente estudio la fabricación de quesos de calidad como se hacia siempre  
en la zona, después se sumaron al grupo sus hermanos Amparo y Sergio, y los nietos  
de Vicente y Amparo ya miran por encima de la ventanilla donde trabajan, quizás al-  
gún día sigan los pasos de sus progenitores.

Ahora vais a saber lo **qué es un producto ARTESANO**.

La leche se recoge todos los días en las granjas, leche de cabra, ya que ellos hace un  
tiempo quitaron las cabras, "solo nos faltaba eso" nos dice Vicente hijo entre risas, ya  
que sin animales es bastante duro el trabajo. Por la mañana se prepara la leche y se  
pasteuriza, se enfría y se hecha el cuajo, cuando se ha cuajado la masa, con mucho  
mimo y cariño de corta el cuajo con la lira, en trozos no muy pequeños, comparados a  
otros quesos, por la tarde se envuelve uno a uno los quesitos en una servilleta, la cual  
da nombre a este magnifico queso, hay quesos de 400g. y los grandes de 3 kg. Al liar-  
lo en la servilleta y prensarlo siempre con la mano, se le saca el agua o suero que le  
sobra. Se introduce en cámara de frió y cuando se ve bastante compacto, se deslía la  
servilleta uno a uno se hecha en salmuera (agua y sal) y se deja sus horas que recoja  
su justa sal, ya que es un queso poco salado.

Por fin por la mañana de nuevo uno a uno, se introduce en bolsas y se reparte bien  
prontito a las tiendas, nos puede parecer fácil, pero son unos 1500 quesitos diarios,  
"para que digan que no somos artesanos" nos comentan.

La mejor recompensa es que no tienen queso de sobra y cuando vuelven a las tiendas  
no queda ninguno para retirar. Pero este año por primera vez se apuntaron a un con-  
curso, y sorpresa, **MEJOR QUESO FRESCO DE ESPAÑA**, por el Ministerio de Agricul-  
tura. Con el suero del queso hacen quizás el mejor requesón que jamás habrá proba-  
do. Los dos productos son muy lácteos, con recuerdos a vainillas, jugoso y a los que  
vamos entrando en edad nos acerca a la niñez, de cuando en cada pueblo se tenía  
quesería.

Lo malo de este producto es que para probarlo tienes que ir a la zona de Onteniente y  
alrededores, pero por otra parte esta zona Valenciana bien vale una visita.

Quesería La Vall  
Onteniente (Valencia)  
[Info@queserialavall.es](mailto:Info@queserialavall.es)  
962910514

<http://www.youtube.com/watch?v=RyXMTypBDWU>

<http://www.youtube.com/watch?v=H1Elc98t6Zk>



# Güisquies

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



## MIYAGIKYOU

**10 YEARS**

**Single malt / Japón / 80 / 100**

La destilería **Miyagikyou**, fundada en 1969, pertenece al grupo japonés Nikka –en la actualidad dentro de la corporación Asahi Breweries Group- cuyo padre es el creador del whisky en Japón, Masataka Taketsuru. Este decidió en su día el emplazamiento de la destilería después de viajar al norte de la principal isla del Japón, Honshu, y encontrar los requisitos deseados: el agua del río Nikkawagawa, aire fresco, humedad adecuada y rodeado de montañas.

La destilería elabora tanto whiskys de malta como de grano para las distintas mezclas del portafolio de Nikka, algunos de los cuales hemos tenido oportunidad de catar, como el magnífico Nikka Pure Malt Black, que recomiendo.

El Miyagikyou 10 years, es un single malt de 10 años de maduración en barricas de roble, con 45 % de alcohol . La destilería produce además un 12 y un 15 años. En ocasiones saca al mercado algún single cask indicando la añada.

### Notas de Cata

**Color:** Dorado ambarino.

**Nariz:** Floral, toques de hinojo, frutos secos y pan tostado, presencia del roble.

**Cuerpo:** Medio.

**Boca:** Ataque sedoso, suave y equilibrado, toques de madera, notas de té negro y algún recuerdo de chocolate puro. Final largo.

Más güisquies en [www.elsumiller.com](http://www.elsumiller.com)

# aspa

## actividades 2009

19

Enero

**Cata Tokajis.**

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

**realizada**

2 Febrero

Cata Pimientas. Sede

ASP.A. 19.00 horas. Dirige Quique García Albelda.

**realizada**

2 Marzo

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

17 Marzo

Cena anual ASPA. Nomin-  
llia  
20.30 h. Rte

bramamiento **Sumiller de Honor a D. Joaquín Arias**, Pte de las Bodegas Heretat de Cesi-

**realizada**

Casino de Alicante / Cocina Ladis Comins

6 Abril

Cata Vinos de

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

Alicante.

**realizada**

11 Mayo

Cata de Vinos  
libre, no so-

**Gallegos.** Dirige Juan Gallego. Centro de Negocios de Alicante, 19 horas. Socios, acceso  
cios, previa confirmacion a 629 66 81 96, 30 €.

**realizada**

**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 ?

**Lunes 2 de noviembre 19.30 h. Rte Graná, El Campello. Dirige Juanma Zurita.  
Vinos de Lanzarote. Luego picoteo . Imprescindible reservar.**

### ASP.A

Premio  
**BOCOPA**  
2007

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

### Firavinum

Mención Especial  
Premio AAPET  
Pedro Zaragoza Orts  
al Turismo  
2009

Asoc. Alicantina Periodistas y Escri-  
tores de Turismo

### 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)**