

elSumiller.com

Publicación mensual  
Nº 68, noviembre 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**



**Foto:  
Ma José de la  
Rubia**

## Anuario de Vinos de Alicante 2010

### Gastronostrum 2010

### Lo Mejor de la Gastronomía

### AAEPT

**C**uando un libro sale a la calle se experimenta una sensación dual. La satisfacción del deber cumplido, de mejor o peor haber dado algo tuyo, a la de pérdida, de ruptura con un cordón umbilical personal e intransferible. Cuando son dos, sin ser gemelos, la dicha y el desamor son dobles. En el margen de unas horas, apenas diez del mismo día, tener a los dos objetos de tantas y tantas horas de travesía, ilusión, carretera es espectacular, único, indescriptible. No creo que sea fácil repetir una experiencia similar.

en la mano  
bajo, ten-  
indescriptible. No creo que sea fácil repetir una experiencia similar.

Un viernes al mediodía presentábamos el **Anuario de Vinos de Alicante 2010**, que patrocinado por el **Patronato de Turismo de Alicante** he podido dirigir, en la sala de exposiciones de la Diputación de Alicante con un lleno total de personalidades del mundo del vino y la gastronomía y numerosos medios. **Joaquín Ripoll y Gema Amor**, Presidente de la Diputación y Directora General del Patronato fueron los artífices.

El martes siguiente, en el marco del Congreso **Lo Mejor de la Gastronomía, Gastronostrum**, la Guía de Vinos, Quesos y Aceites de las Comunidades Valenciana y Murciana que hemos realizado Mar Milá, Cristina de Pereda, Lluís Ruiz Soler, Quique García Albelda y quien redacta estas líneas, se presentó en otro acto pleno de profesionales y amigos. El primero podéis pedirlo al Patronato de Turismo de Alicante. El segundo adquirirlo en Fnac, Corte Inglés y librerías al precio de 19 €.

Si a esto añadimos **Lo Mejor de la Gastronomía**, la entrega del **Premio de la AAEPT a Firavinum** y otras muchas cosas, la agenda echa chispas.

En páginas interiores os damos cumplida cuenta.

Sed moderadamente buenos.

# Anuario de Vinos Alicante 2010



**E**l Presidente de la Diputación de Alicante **Joaquín Ripoll** comentó en la presentación en el Palacio de la Diputación ante un numerosísimo público, profesionales del sector, medios, políticos ... que en algún vino no coincidía con

el autor. Claro. Me parece bien. Lo importante es crear un caldo de cultivo, una herramienta útil para que los buenos aficionados a la cultura del vino, en este caso de los Vinos de Alicante y los profesionales de la enología y restauración tengan una referencia de consulta sobre los vinos que se elaboran en Alicante.



Obviamente estamos hablando de la primera edición, esperemos que le sigan muchas más, del **Anuario de Vinos de Alicante 2010**, que ha apoyado y patrocinado el **Patronato de Turismo Costablanca** con su directora general, **Gema Amor** a la cabeza.

¿Qué es este Anuario de Vinos? Lógicamente un repaso a las bodegas y vinos más característicos de Alicante en las 322 páginas del anuario. Los mejores. Casi **190 vinos** aparecen seleccionados entre los muchos más catados, analizados y valorados. Con una visita a las bodegas, es importante conocerlas para valorarlas y un breve currículum de los autores de estos vinos. Los enólogos. Cientos de vinos catados. Tanto en bodega, como en catas externas de muestras recibidas y solicitadas, de maridajes, de visitas a muestras y eventos, Verema, Firavinum, Marq, Gourmetour... Miles, muchos, de kilómetros en pos de la nota de cata, de lo escondido, de la uva nuestra o foránea.

Y con la novedad de incluir 14 maridajes en los mejores restaurantes, contando también con la visita, memorable, a las instalaciones del maestro Paco Torreblanca donde catamos 15 vinos dulces y fondillones diferentes con seis postres preparados al efecto. En total más de 530 pruebas distintas en las que el autor **Nacho Coterón**, sólo o acompañado por alguno de los críticos gastronómicos (y sumilleres) que han colaborado, a saber, **Enrique García Albelda** y **Lluis Ruiz Soler**, tratan de ofrecer al lector una visión actual de lo mejor de nuestra restauración y el binomio inseparable gastronomía y vinos.

Con un apéndice de Enoturismo, futuro importante en el turismo gastro enológico y de unos apartados dedicados a las uvas, cata y protocolo y servicio del vino que ayudarán a valorar más estos vinos. Por cierto, con una sección dedicada a los mejores vinos, según el criterio del Anuario de Vinos de Alicante 2010. Los **Ad Gaude, Santa Rosa 2004 y 1237** comparten el podio en tintos. El resto ... buscadlos en el Anuario.

Nota: Podéis solicitarlo (gratuito) al Patronato de Turismo de Alicante. [turismo@costablanca.org](mailto:turismo@costablanca.org)



# Elbarman

**Joaquín Grau**

Campeón del Mundo de Coctelería  
Cocteleriaclasica.blogspot.com

**Esta es la continuación de los cincuenta primeros cócteles aprobados por la I.B.A.**

## **MARTINI DULCE \***

1/5 Vermouth rojo.  
4/5 Ginebra.

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

## **MARY PICKFORD \***

Un golpe de granadina.  
Un golpe de Marasquino.  
1/2 Zumo de piña.

1/2 Ron Añejo blanco.  
Batir en coctelera con hielo cubitos.  
Servir en copa sour

## **MIKADO \***

Un golpe de Angostura.  
Gotas de Curaçao.  
Gotas de Crema de nueces.  
Gotas de Horchata.

Una medida de Brandy.  
Batir en coctelera con hielo cubitos.  
Servir en copa de cóctel.

## **MONKEY GLAND \***

### **Dos golpes de Absenta (o sustituto)**

Dos golpes de granadina.  
1/2 Zumo de naranja.  
1/2 Ginebra.

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

## **NEGRONI CLASICO \***

1/3 Vermouth Rojo.  
1/3 Bitter Campari.  
1/3 Ginebra.

Directo en vaso Tumbler con hielo.  
Mezclar con la cucharilla de bar.  
Una piel de naranja.

## **OLD FASHIONED \***

Tomar un vaso Old Fashioned.  
Agregar:  
Una cucharadita o terrón de azúcar.  
Un golpe de amargo de Angostura.  
Una piel de limón y otra de naranja.  
Macerar con el mazo, o cucharilla de bar.  
Añadir un golpe de soda  
Una medida de Whiskey Bourbon.  
Integrar los ingredientes.  
Colocar hielo picado.  
Decorar con lasca de piña, media rueda de naranja, rueda de limón y guinda roja.  
Colocar removedor de bebidas.

### **Nota:**

*El Old Fashioned deberá ser servido con Whiskey Bourbon, no obstante, "la familia Old Fashioned" admite como base, el Ron, el Whisky Escocés, el Brandy, el Vodka. El Cocuy etc. la cual deberá ser especificado por el cliente.*

## **OLD PAL \***

1/3 Vermouth seco. Noilly Prat.  
1/3 Bitter Campari.  
1/3 Whiskey Rye o Bourbon.  
En vaso mezclador con hielo cubitos.  
Servir en copa de cóctel.

## **ORANGE BLOSSOM \***

1/2 Zumo de naranja.  
1/2 Ginebra.  
Batir en Coctelera con hielo cubitos.  
Servir en copa de cóctel.

## **ORIENTAL \***

El zumo de medio limón.  
1/4 Vermouth rojo.  
1/4 Curaçao.  
2/4 Whiskey Rye o Bourbon.  
Batir en coctelera con hielo cubitos.  
Servir en copa de cóctel.

Ojala hayan sido de vuestro agrado.

Joaquín

# Lo Mejor de la Gastronomía

## Alicante 2009

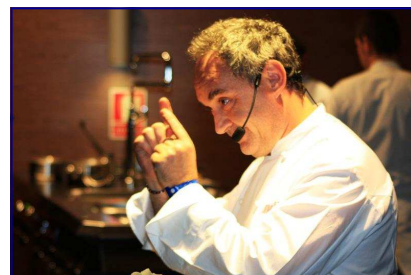
### Foto de familia

Gema Amor  
By Chef  
Toni Pérez  
Nacho Coterón  
Quique G. Albelda  
Alfonso Egea  
Ladis Comins  
Dani Frías  
Pepa y Sole Romans  
Kiko Moya  
Quique Dacosta  
Susy Díaz, J. M. García,  
Irene García, Rte La Fin-  
ca.  
Paco Torreblanca



Inauguración  
J Ripoll, Pte. Diputación  
Rafael García Santos  
Soler, alcalde Elche

Ferrán Adriá  
Quique Dacosta  
Paco Torreblanca  
Cracco  
De la Osa  
Joan Roca  
S. Santamaría  
Paco Rocher  
M. Carmen Vélez  
Susy Díaz  
René Redzepi...



# Lo Mejor de la Gastronomía Alicante 2009



In

- La inteligencia de La **Diputación de Alicante** y su *Patronato de Turismo*, con **Joaquín Ripoll y Gema Amor**, presidente de la primera y directora general del segundo al invertir, trabajar y conseguir traer a Alicante este congreso.
- El mix de culturas, la fusión entre la alta restauración y la asistencia popular, de acercamiento a los aficionados.
- El esfuerzo hecho por la organización, con el genial **Rafael García Santos** a la cabeza, para aquilatar costes y precios. Y de organización y ganas de todo su equipo. Magníficos. Ángeles Ruiz, Toni Pérez Marcos y su gente de toda la vida.
- El nivel de todos los talleres y actividades profesionales.
- La excelente cobertura mediática.
- El espaldarazo que va a tener la magnífica cultura gastronómica, de restauración y vinos de las Comunidades Valenciana y de la Región de Murcia, gracias a Lo Mejor...
- El trato dispensado por Elche, desde su máxima autoridad a todos sus vecinos.
- La magnífica asistencia de público, unas 70.000 personas son muchas personas.
- La buena calidad de las barras y degustaciones. Y el trato a los clientes y amigos. Paco Fuentes de El Palacete de la Seda, Dani Frías de La Ereta, M Carmen Vélez de La Sirena...
- El apoyo de los restauradores, bodegas, consejos reguladores, medios ...
- Los magníficos talleres: Paco Torreblanca, Susy Díaz, Quique Dacosta, René Redzepy, Joan Roca, Cracco, Paco Rocher, M C Vélez, ... Ferrán Adriá, Berasategui, Hermé, Subijana, Piège, Alexandre, Paco Morales, Dani García, Alfonso Egea, Vinciguerra, Pepa Romans, Varó, JJ Castelló...
- La creación del Consejo asesor.

...

Out



- La ausencia de algunas autoridades significativas en el evento. ¿Dónde estaba Camps, el Presidente de la Comunidad Valenciana?
- La escasa cobertura de algún medio como Canal 9. No parece lógico cuando habitualmente se vuelcan con el turismo.
- Algunos fallos en IFA, que debe ponerse urgentemente las pilas para estar a la altura. No es de recibo el estar sin aire acondicionado dos días en varias de las salas con los talleres llenos y las cocinas funcionando. Más de 30º C es una vergüenza. La extracción. Los precios cobrados por consumo de luz, p.e. ... In las ganas de hacer las cosas bien y su gente.
- La nula planificación de la guardia civil, con atascos kilométricos el domingo, día de la inauguración. 2 horas en hacer 10 km...
- La falta de previsión en plazas de aparcamiento.
- El no hacer una jornada sólo para profesionales.
- Más de un visitante, no profesional, que no supo estar a la altura. Hay que tener un poco más de educación.
- Deberíamos buscar una fórmula, "semana gastronómica provincial", la "semana de las tapas", la "semana del arroz" ... "catas de vinos, o turrones, o uvas... de la zona" ... para poder rentabilizar este evento los profesionales del sector.

# Lo Mejor de la Gastronomía Alicante 2009

## TALLERES PARA TODOS LOS GUSTOS



**D**entro del marco del congreso "Lo Mejor de la Gastronomía", una de las actividades que más interés ha despertado tanto en los profesionales de la hostelería y la restauración como del público en general: es la de los talleres gastronómicos.

El "Taller de la Fideua" fue el primero en encender el fuego gastronómico pudiendo disfrutar de las lecciones magistrales de cuatro chefs de reconocido prestigio que gloraron y explicaron las diferentes preparaciones de uno de los platos más típicos de nuestra gastronomía regional. **Raúl Alexandre** de "Ca Sento" preparó un "Rosejat de fideos y zapatilla de mar con sopa de naranja y miso", **Ricard Camarena** de "Arrop" elaboró unos "fideos con bogavante y su ajillo", **Vicente José Catalá** de "Ca Vicent" obsequió al público presente con una receta mezcla de tradición y vanguardia. "Fideua negra con brandada de gambas, navajas y vieras", y finalmente el joven y creativo cocinero **Vicente Martínez** de "L'Ullal" deslumbró con una "Fideua negra con ajos tiernos y vinagreta de tinta".

**Charles Spencer**, profesor de Oxford en la rama de Neurociencias, realizó el taller "Experiencias Sensoriales, prácticas alucinantes en la gastronomía", disertando de una manera muy práctica sobre la relación directa entre la ciencia y los sentidos, y entre nuestro cerebro y los alimentos que ingerimos. El taller del "aceite de Oliva virgen

y extra de Jaén", impartido por el experto **José Galvez**, versó sobre los diferentes tipos de aceite de oliva que podemos tomar y sus diferencias y características principales.

La Universidad **Miguel Hernández de Elche** se sumó a los talleres de ayer domingo con el taller "Altas experiencias saludables con productos autóctonos", demostrando la importancia que tiene los estudios prácticos y teóricos que desarrollan nuestras universidades para beneficio de la gastronomía. Propuestas tan sugerentes como el "salchichón aromatizado con aceites esenciales de plantas mediterráneas" o el sorbete de caqui" como ejemplo y lección de la necesaria y muy aprovechable unión del mundo académico con el mundo gastronómico. El "Taller del Alioli" reunió a grandes cocineros y cocineras como **Mari Carmen Vélez** de "La Sirena" con un "tartar de vieras con frutos rojos y alioli de chocolate", a **Raúl Alexandre** de "Ca Sento" con unos "buñuelos de bacalao con tripa de bacalao y alioli", a **Josefa Navarro** de "Casa Paco" con un soberbio alioli, a **Teresa Barrenetxea** con un alioli realizado con Thermomix y a **Julián Gil** de "Yemas de Santa Teresa" con un alioli de una textura muy singular y con un sabor muy conseguido.

**Paco Rocher** de Casa Rocher, un establecimiento que el próximo año cumple cincuenta años, es un maestro en la gastronomía de la angula y en el "Taller de la Anguila" preparó cinco recetas con la anguila y la angula, la cría de ésta, como la "Ensalada de Anguila", la "Anguila frita", las "angulas", el "All i pebre" o las "Anguilas al horno" El "Taller del Bacalao" cerró el succulento menú del domingo con las elaboraciones de los tres grandes cocineros españoles como **Rodrigo de la Calle** de Aranjuez, **Eneko Atxa** de "Azurmendi" en Larabetzu y **Aitor Elicegui** de "Gaminiz en Zamudio, quienes obsequiaron a los presentes con la elaboración práctica de recetas de bacalao tan interesantes y gustosas como la del "bacalao atemperado a la brasa, escarcha coral, anémonas de tierra y jugo licuado de algazul" o el "caldo de bacalao y untuoso de calabaza".

Un gran éxito de unos talleres que acercan de una manera directa, teórica y práctica la gastronomía a todos los amantes del buen comer y el buen vivir.

**Antonio Llorens**

### IMPRESENTABLE e INDECENTE

Una conocida restauradora alicantina, lo que no significa que sea buena restauradora, (se pasa la vida paseando por la sala en su vacío restaurante, metiendo mano en los platos de los escasos comensales) le hizo una canallada a un conocido, en este caso si implica ser uno de los mejores sumilleres alicantinos, en el transcurso de un taller, mintiendo al público sobre el contenido de una botella, que otro conocido bodeguero había trucado poniendo un Macabeo con un 20% de tinto 2009 de garnacha.

Pensando estamos en dar detalles. Pero los buenos amigos nos piden paciencia y actuar en su momento. Y, al menos en este número, lo haremos así.



# Premio AAPET a Firavinum



El Presidente de ASPA, **Nacho Coterón**, **Juan Guill**, director de Onda Blanca radio y el periodista experto en temas de motor **José Tomás Lozano**, recogiendo premios y diplomas

**Fotos:**  
**M<sup>a</sup> José de la Rubia**

**E**n un acto magnífico, organizado por la **AAEPT**, la Asociación Alicantina de Escritores y Periodistas de Turismo, y en un entorno del máximo nivel como es el Museo Arqueológico de Alicante, MARQ, se han entregado los **IV Premios AAEPT / Pedro Zaragoza al Turismo**, en un acto presidido por el Presidente de la Diputación de Alicante, **Joaquín Ripoll**.

Luís Seguí, presidente de AAPET abrió el acto, presentado por la directora de Radio el Campello, Katia Asensio. Los diplomas se han entregado a **Alberto Urbiola Talavera**, vocal de aapet, por ser el coordinador del Observatorio del Turismo de la Costa Blanca celebrado en Calpe. A **Juan Guill Valero**, por su colaboración en la realización y locución de los videos de presentación de los premios y a **José Tomás Lozano**, por su colaboración extraordinaria durante el año 2009. (Observatorio del Turismo, Premios AAPET, etc.)

Los asistentes agradecieron la entrega de los Premios en un ambiente distendido y agradable, que dio paso a un vino español ofrecido por el Patronato de Turismo Costa Blanca, dirigido por **Gema Amor**, en los jardines del Marq, servido por los **Salones Juan XXIII**, con eficacia y amabilidad.

## **Categoría: EMPRESA o INSTITUCIÓN**

MARQ  
Museo Arqueológico

## **Categoría: PERSONA**

LORETO SERRANO  
Concejal de Turismo Santa Pola

## **Categoría: MENCIÓN ESPECIAL**

FIRAVINUM  
Feria del Vino y la Gastronomía Provincia de Alicante

## **Categoría Extraordinario: TÍTULO PÓSTUMO**

J Ramón GARCÍA ANTÓN  
Ex Conseller de Medio ambiente, agua, urbanismo y vivienda

# Enoticias

**E**l catalán **Carles Aymerich** fue elegido hoy **Mejor Sumiller de España 2009** tras imponerse a 24 finalistas en el Concurso Oficial, cuya final se celebró en Valladolid, ciudad que albergó también las VI Jornadas Internacionales de Sumillería.

Aymerich, quien representará a España en el Certamen Internacional que tendrá lugar el próximo año en Chile, se alzó con el reconocimiento como Mejor Sumiller de España tras imponerse a Rafael Reyes, representante de Alicante, quien ocupó la segunda plaza, y David Ghosn, de Toledo, quien quedó en tercera posición, aunque a las pruebas se presentaron más de 3.300 sumilleres de toda España.

De los 24 finalistas, siete representaban a la comunidad de Castilla y León, cuya Asociación de Sumilleres ha pasado, en cuatro años, de 250 a 557 socios ya que el sector de la hostelería, según destacó la consejera de Agricultura y Ganadería, Silvia Clemente, constituye la principal salida de los vinos de calidad de la región.

**Los sumilleres son, a su juicio, los prescriptores "reales"** de los vinos de la Comunidad, que cuenta con nueve denominaciones de origen, dos vinos de calidad, un vino de la Tierra de Castilla y León así como 70.000 hectáreas de viñedo, de las que el 65 por ciento se dedica a vinos de calidad, y 540 bodegas, cifra que se incrementó en un 65,5 por ciento en los últimos siete años.

Respecto a las **VI Jornadas Internacionales de Sumillería**, Clemente recordó que se trata de la primera vez que se celebran en la Comunidad en lo que supone una "gran oportunidad" para Castilla y León dado que en este evento participan más de 160 sumilleres llegados de distintos puntos del mundo.

En este sentido, la consejera subrayó el "gran esfuerzo" realizado por el Ejecutivo regional en la dotación de vinos de calidad y su "apuesta" por las inversiones a fin de situar a la Comunidad en la primera posición en cuantía de inversiones en la industria agroalimentaria, liderada por el sector del vino.

Estas jornadas, concluyó, permiten "liderar, proteger y tutelar" y se suman a otras iniciativas puestas en marcha por la Junta como el Plan de Promoción y Comercialización o el lanzamiento de la marca 'Tierra de Sabor'.

## Ad Gaude 2005 y Cecilia rosado 2008

**E**stos dos excelentes vinos acaban de conseguir **Medalla de Oro** en el certamen Premios Palacio 2009 celebrado en el Palacio de Congresos de Torremolinos, Málaga, dentro de la Feria del Vino y de las D.O.

Muy recientemente el **AD Gaude** ha sido considerado Mejor Vino de Alicante 97 puntos (junto con **Santa Rosa y 1237**) en el **Anuario de Vinos de la Provincia de Alicante**.

La calidad que está logrando la bodega **Heretat de Cesilia** de Alicante es digna de resaltarse.

La labor de **Sebastián Boudon**, enólogo de la bodega propiedad de **D. Joaquín Arias** se nota día a día.

Nota:

El sumiller **David Blanco** acaba de "ser fichado" por esta bodega, lo cual, seguro, redundará en mejorar el trato e imagen de sus vinos.

# Enoticias

## Catas ASPA

- Vinos de Lanzarote / Vinos Marco de Jerez
- Tónicas y cítricos



## Cofradía del Vino Reino de la Monastrell

XI Gran Capitulo, celebrado en Alicante, en el marco del Castillo de Santa Bárbara, salón Felipe II.



Misa cantada en la con catedral de San Nicolás (**Micaela Dane** nos deleitó con su magnífica voz) y cóctel en el claustro.

Nombramiento de nuevos cofrades de número, 6 y jóvenes, 1.

Nombramientos de

- Cofrade de Honor: D. Joaquín Arias / B. Heretat de Cesilia
- Cofrade de Mérito: D. Salvador Poveda / B. S. Poveda

Mantenedor

- D. Francisco Amorós / Pte CRDO Vinos Alicante

Actividades complementarias:

- Visita a las Bodegas Francisco Gómez (DO Alicante)



- Visita a las Bodegas Heretat de Cecilia (DO Alicante)
- Comida maridaje en la bodega Heretat de Cecilia, Novelda

# Enoticias



## Gastrostrum 2010

La Guía de vinos, quesos y aceites de la Comunidad Valenciana y la Región de Murcia ya está en el mercado.

Escrito por **Lluís Ruiz Soler, Enrique García Albelda y Nacho Coterón** y editado por **Mar Milá y Cristina de Pereda**.

Una selección en 300 páginas, en un formato manejable, claro y útil, de los mejores vinos, quesos y aceites de estas dos comunidades consolidadas y pioneras en muchos aspectos gastronómicos.

Un repaso a los restaurantes **Gastrostrum**, esto es, los que tratan de manera impecable los vinos, quesos y aceites, además de un recetario de los mejores cocineros de la zona elaborando platos con estos tres ingredientes y una mini guía de enoturismo y referencias bibliográficas imprescindibles, nos harán disfrutar.

La colaboración de **Francisco Fuentes** (director y propietario del Rte. Palacete Rural La Seda en Murcia) en la organización de las catas de queso y aceites de esta región y de **Amparo Romero** con los quesos valencianos. Un prólogo de **Manuela Romeralo** completa la obra.

Podéis adquirirla al precio de **19 €**, en el **Corte Inglés, Fnac** y librerías.

## Almanaque Gastronómico 2009

Si necesario es dar caña cuando se merece, justo es **rectificar** si la ocasión lo requiere.

Y es lo que hago con la **editorial Ruzafa**. Y con **Juan Lagardera**, ya que con "pelín de retraso", acaban de pagar la colaboración entregada hace un año para el Almanaque Gastronómico de la Comunidad Valenciana 2009.

Dicho queda porque es verdad.

Y han cumplido su compromiso como yo cumplí el mío.

## Wine Spectator

Vino del año 2009

### Columbia Crest

Cabernet  
Sauvignon  
Columbia Valley

Reserve 2005





## VIII ENCUENTRO FOREROS VEREMA EN RIOJA 16-17 OCTUBRE

**A** mitad del mes de octubre, y coincidiendo como es habitual en fin de semana, compañeros del grupo de cata Mediterráneo nos desplazamos a Rioja a compartir un par de días vinícolas con amigos y compañeros veremeros de toda España. Más de 70 Blogeros, usuarios, peñas y demás amigos fuimos citados el mismo viernes por la tarde en la bodega [Muga](#), quienes nos abrieron de par en par las puertas de sus instalaciones, ubicadas en el histórico Barrio de la Estación de Haro, rodeada por bodegas emblemáticas riojanas.

Lo que más nos sorprendió de la misma fue que son de las pocas bodegas que aún conserva la tradición de fabricar sus propias barricas. Cuenta con un equipo de expertos toneleros y los responsables de la bodega nos mostraron el lugar donde trabajan. Al finalizar la visita, Muga nos ofreció un ágape espléndido en el Comedor de la Mesa Redonda.

El sábado fue el turno de [Dinastía Vivanco](#), bodega sorprendente, cuyo desarrollo es paralelo a un importante proyecto vitivinícola, en el que la familia Vivanco toma como bandera la defensa de la cultura enológica, dejando patente que vino y civilización de las culturas, han ido estrechamente ligadas hasta nuestros días.

Por la mañana tuvimos oportunidad de caminar por entre los viñedos de Dinastía Vivanco, sitios en las proximidades de la Bodega. Los responsables de la bodega dirigieron una improvisada cata de uvas, con las variedades más habituales que utilizan para elaborar sus vinos, junto con variedades experimentales con las que también están trabajando.

Comimos en un reservado de la bodega. Nos ofrecieron un menú espectacular, típicamente riojano. En la bodega disponen de un restaurante panorámico, con vistas a sus viñedos. La calidad de la cocina es muy destacable. Nos sorprendió gratamente. [Restaurante Panorámico Dinastía Vivanco](#). En nuestra mesa tuvimos ocasión de departir con algunos responsables de la firma. Merece la pena visitar este restaurante si tenemos ocasión de volver por Rioja.

Tras la excelente comida, se dieron entrega los tradicionales premios a foreros Verema de este año: Por la tarde, tocaba visitar el Museo español más emblemático en torno al mundo de los vinos y la cultura enológica. En Dinastía Vivanco se halla el [Museo de la Cultura del Vino](#), donde la familia Vivanco ha ido recreando con audiovisuales, exposiciones, elementos artísticos y decorativos, colecciones, un museo que nos dejó impresionados. Es visitado anualmente por enamorados del vino de todo el mundo. Tras esta inolvidable visita al museo, nos dirigimos de nuevo al restaurante a realizar una cata reposada de todos los vinos de la bodega.

El domingo de mañana lo dedicamos, en visita particular, a recorrer el pueblo de Elciego. Donde tiene su establecimiento las bodegas Marqués de Riscal. Memorable aquella cata de hace dos Encuentros en Valencia, de vinos de esta Bodega de toda la vida. Visitamos unos familiares de unos compañeros de cata, que nos abrieron las puertas de su pequeña bodega. Compartimos con ellos un almuerzo con nuestros amigos de Elciego, en bodega, catando un espectacular vino de añada (de 2008) realizado a la antigua usanza: intenso en boca, fresco, afrutado, sin nada de madera, pero un cuerpo soberbio. De hecho en la mesa tuvimos un Marqués de Riscal 2002 (muy bueno, por cierto), que quedó por la mitad, en tanto que del vino de bodega dimos cuenta de varias botellas. Tuvimos ocasión de departir sobre la visión del mundo del vino desde la perspectiva del Agricultor; cómo aborda las continuas exigencias de las importantes bodegas de la zona (tendientes a obtener uva de calidad para sus elaboraciones). Terminamos tomando un blanco estupendo de la bodega Marqués de Riscal en la mismísima terraza de su Hotel en el Ciego. Un "Malpico" de 2008, elaborado con Verdejo, en Rueda. Soberbio el vino. Fueron los últimos momentos de nuestro viaje, pues enseguida tendríamos que coger el coche de vuelta a Alicante.

Desde aquí trasladamos nuestro agradecimiento a los responsables de Verema, y a las bodegas visitadas, Muga y Dinastía Vivanco, así como a nuestros amigos de Elciego que nos recibieron en su bodega. Siguen a continuación notas de cata (de Alberto Bermejo) de los vinos. Acidez, taninos dulces, excelente recorrido en boca y larguísimo. Con muchos matices que sería muy largo enumerar. Excelente.

### ***Muga Fermentado en Barrica (blanco)***

Amarillo pálido. Afrutado. Notas de manzana verde y pera. Apuntes cítricos y anisados. Vino redondo, fresco, con excelente recorrido. Estupendo.

### ***Muga Reserva Selección Especial 2004***

Picota oscuro, granatado. Notas de moras, ciruela, cacao, cierta nota de "humedad" o recuerdo de moho, que se esfuma tras la aireación, levaduras y notas especiadas. Mineral. Vino potente, tánico, maderoso, buena acidez y buen recorrido. Final picantoso. Buen Reserva.

### ***Prado Enea Gran Reserva 2001***

Picota granate. Ribetes cardenalicios. Elegante en nariz. En primer plano, cueros finos, lácteos, tostados... en segundo plano, la fruta roja. Fruta y madera muy bien integrados. En boca persistencia del tanino (ya laminado por los años), buena acidez... En retrogusto se multiplican las sensaciones en nariz. Amplio en el paso por boca. Excelente vino. Un "clásico moderno".

### ***Torre Muga 2005***

Picota oscuro, ribete cardenalicio. Explosión frutal matizada por la madera, fruta roja y negra. Apuntes de regaliz, cacao, sotobosque, mineral y lácteos. Correcta tanicidad, amplio y largo en boca, donde la fruta se nota en buena lid con la madera, muy goloso. Vino de primera. Para disfrutarlo con un buen asado.

### ***Aro Muga 2005***

Rojo picota granatado. Fruta roja y negra. Expresivo en nariz. Notas de cacao, minerales, lácteos, madera, balsámicos, recuerdos de monte bajo. Carnoso en boca, buena acidez, taninos dulces, excelente recorrido en boca y larguísimo. Con muchos matices que sería muy largo enumerar. Excelente.

### ***Maturana Blanca 2009 (catado en depósito en la bodega de Dinastía Vivanco)***

Recién acabado de fermentar, la bodega nos ofreció una cata directamente de depósito del Maturana Blanca 2009. Algo turbio (pendiente de total clarificación) Notas de fruta blanca y cítricos. Acidez marcada con un punto de carbónico en boca, cierto amargor. Vino muy interesante

### ***Vivanco Viura-Malvasía 2008***

Amarillo pálido, Fruta blanca, cítricos, pastelería, hierbas, en boca graso, con buena acidez, buen volumen en boca. Agradable.

### ***Vivanco Tempranillo-Garnacha 2008***

Rosado. Frutos rojos, fresas, cerezas, pastelería. Correcto en el paso por boca. Algo secante por el tanino presente. Recuerdos de golosina, y un punto alcohólico, Post-gusto medio.

### ***Dinastía Vivanco Crianza 2005***

Granate, capa medio-alta. Irisaciones violáceas. Fruta roja, notas de pastelería, toffee, cacao, vainilla y notas especiadas. En boca, notas tánicas, algo secante en boca, retrogusto a regaliza. Buen volumen en boca y buena acidez.

### ***Dinastía Vivanco Reserva 2004***

Granate. Capa media alta, ribete teja. Notas especiadas, tostados, cueros, fruta roja. Esperaba mayor complejidad. En boca algo picantoso y final amargoso. Con fuerza tánica, necesita reposo, las notas maderosas en boca; le falta un poco de equilibrio para mi gusto. Post-gusto medio. Un vino clásico.

### ***Colección Vivanco 4 Varietales 2005***

Color granate muy oscuro, capa alta. En nariz, expresivas notas de madera, cacao y vainilla, con un fondo frutal agradable. Regaliz, clavo, balsámicos. Bien integrado. Buena concentración en boca, astringencia, explosión de sabor... Mejor en nariz que en boca. Buena acidez. Muy largo. Gran vino, bien construido, pero no termina de emocionarme.

### ***Colección Vivanco Parcelas de Mazuelo 2007***

Color rojo picota oscuro. Ribete violáceo. En nariz no parece muy expresivo (necesita una buena aireación). Especies, tinta china, sotobosque. Fruta negra, balsámicos, ahumados con muy buena entrada en boca. Amplio. Buena tanicidad. Acidez algo marcada. Necesitará unos años para integrarse mejor. Post-gusto medio.

### ***Colección Vivanco Parcelas de Garnacha 2006***

Picota, de capa medio alta. Floral como característica destacable. Regaliz roja, balsámicos, membrillo, fruta fresca, toffes, pastelería, notas de caramelo. En boca predominan las notas golosas, buena acidez, muy fresco, postgusto largo; se aprecian las notas de fruta madura en boca. Personalísimo. Es el que más me gustó de toda la colección especial de Vivanco.

### ***Colección Vivanco Parcelas de Graciano 2006***

Picota oscuro. Capa muy alta. Violáceos en ribete. Aromas complejos de pastelería, toffe, fruta, regaliz roja, mineral, ahumados. Buena entrada en boca, licoroso, balsámico, buen cuerpo y largo recorrido. Buen volumen en boca. Final amargoso. Carnoso, persistente y tánico. Buena acidez. Post-gusto largo. Necesita botella.

# VII CONGRESO EUROPEO

## Cambados- Santiago de Compostela

**C**omo tengo por norma cada vez que me alejo del " picu de la catedral " , hago la reseña de las vivencias experimentadas, en los contactos con otras cofradías. En esta ocasión, sustituyo la crónica, por el artículo publicado por el diario **FARO DE VIGO** , que mando como documento adjunto y en donde podéis leer la importancia que tuvo esta concentración de cofradías enogastronómicas procedentes de toda Europa, con participación de Japón y Macao (China) como países invitados. Solamente mando hoy, una galería de imágenes y comentarios marginales relativos al acontecimiento.

**Un gran espectáculo** Verdaderamente, Cabados es una localidad pequeña , en donde todos los veranos, el primer domingo de Agosto , celebra la tradicional " Festa do Albariño " , a la que solemos acudir desde hace años y en donde se concentran gran cantidad de visitantes. Pero en esta ocasión, resultó impresionante el espectáculo que ofrecían cientos de cofrades, con el multicolor colorido de sus espectaculares atuendos. Todos los hoteles tuvieron "overbooking" y aquello fue una fiesta para toda la villa. Desde luego os digo, que nos mereció la pena el vivir aquellos momentos.

**Primera degustación de productos de O Salnés** La tuvimos casi nada mas llegar en el estupendo Parador de Cambados como bienvenida, en donde no faltó el príncipe de los vinos, el Albariño, que maridó a las mil maravillas con los frutos de la mar, de la que es tan prolifera la maravillosa comarca de O Salnés. Nos acompañaron ya en este encuentro inicial, las primeras autoridades gallegas.

**Los Productos del mar y los vinos en la cocina tradicional** Fue dedicado a los mismos y a los alimentos ecológicos , este **VII Congreso Europeo** con ponencias muy interesantes ofrecidas por representantes de las diferentes cofradías asistentes. Todas las ponencias se escucharon con traducción simultánea en cuatro idiomas.

**Convivio Europeo** Así se denomina a la exposición de todos los productos aportados por las cofradías procedentes de distintos lugares, que se exponen en cada uno de los stand, ocupados por las correspondientes cofradías y que despues serán degustados en un encuentro gastronómica la mar de diversificado: Pote de nabos, paellas, conservas, jamónes, quesos,etc.etc, amen de diferentes vinos,sidra,licores y otras bebidas. El espacio destinado para el Principado de Asturias, lo ocuparon la **Cofradía del Vino de Cangas** con su caldo de la tierra y los productos del entorno que causaron buena sensación .Los **Amigos de los Nabos de la Foz de Morcín**, despacharon cantidad de raciones de pote de nabos y tanto Octavio, que es el "chef", como sus ayudantes Vicente y Ricardo , no daban "abastu" para atender tanta demanda. Hasta los japoneses se acercaron a probarlos y lo cierto es que se fueron encantados con la degustación de este plato, para ellos completamente desconocido.

La otra parte destinada para Asturias, tendría que ser ocupada por la **Orden del Saba-diego**, pero me contó Miguel Angel Fuente, que a última hora, tuvieron de anular el viaje, por causas de fuerza mayor. Fue una pena, porque los sabadiegos siempre tienen gran éxito en cada sitio que se dan a probar. Nosotros aportamos los fenomenales quesos de **La Peral**, uno de ellos el "Peralzola" es de leche de oveja y causaron gran sensación. ¡Enhorabuena **Ester** y muchas gracias! Por gentileza de nuestro cofrade **Santiago**, aportamos quesos de **Lisfersa**. Un estupendo Cabrales que resultó fenomenal y los cuidados estuches de " **Sabores de la Reconquista** " sorprendieron por la bonita presentación. **Jaime Fernández**, nos proporcionó los quesos de afuega l'pitu de su quesería "**La Figar**", que servimos acompañados de dulce de manzana de la fábrica de Colloto, que gustaron a todo el mundo. LLamó la atención el envasado de los quesos en atmósfera neutra. No podían faltar los licores de "**Destilerias los Serranos**" , los que el amigo **Emilio** tuvo la amabilidad de obsequiarnos ¡ Como siempre...! La **Cofradía Doña Gontrodo**, también tenía destinado un sitio, pero como no trajeron ningún producto y su misión es la defensa de la cocina tradicional asturiana; pues lo que hicieron, fué "echar una mano" al que precisara de sus servicios. Todo esto transcurrió el sábado hasta las cuatro de la tarde.

**Cena de Gala** Esta tuvo lugar a las 21,30 horas en las magníficas instalaciones de la bodega de albariño "**Martín Códax**". Un fenomenal velada, en donde tuvimos la suerte de escuchar al célebre tenor italiano **Renato Zaín**, que también actuaría al día siguiente en la misa peregrina en Santiago. Este prestigioso tenor, nos cautivó con su voz en el Congreso celebrado en Trento el pasado año.

**La Catedral, Plaza del Obradoiro, Misa peregrina, Butafumeiro y Foto de Familia** Muchos títulos entre los que se reparte la jornada del domingo. El espectáculo que ofrecía la Catedral era impresionante. Siete sacerdotes de diferentes países, acompañaron al oficiante en la misa solemne, en donde como dije anteriormente, actuó de nuevo el maestro **Renato Zaín**, que aunque algo costipado, dejó oír su prodigiosa voz en un marco espectacular. El presidente de **CEUCO**, hizo la ofrenda en nombre de las cofradías, al apóstol Santiago y el botafumeiro se balanceó de forma increíble llenando el ambiente de olor a incienso. Relato como cosa curiosa, que un grupo de los congresistas japoneses, con sus cámaras en ristre, estaban situados junto a Juan Granda y yo. Cuando llegó el momento de darnos fraternalmente la paz, ellos se quedaron perplejos cuando les extendimos nuestra mano. Aunque con algunas risitas, nos la estrecharon con fuerza..... La Plaza del Obradoiro era un verdadero hormiguero en donde destacaban capas, sombreros y otros atuendos típicos de los cofrades en una visión multicolor. Se buscó una escalinata para hacer la foto de familia y así quedaron inmortalizados los congresistas en este Séptimo Congreso Europeo.

**Embajador de Honor de CEUCO** Tengo que reseñar, que en el transcurso de los actos del Congreso, fue distinguido como Embajador de Honor el asturiano **José Manuel Martínez González**, alcalde de Cangas del Narcea. El amigo José Manuel, como un cofrade más, viaja con su cofradía siempre que las ocupaciones del cargo se lo permiten y hace una gran promoción del vino de la tierra de Cangas. ¡ Nuestra enhorabuena para el alcalde !

**Burdeos será el escenario del próximo Congreso** Se esperaba con mucha expectación el conocer el lugar del próximo congreso. En un acto solemne, la autoridad gallega que portaba el bastón de mando, se lo entregó a mesié René Hargous, presidente de **CEUCO** en Francia y que llevaba la representación de la ciudad de Burdeos, en donde tendrá lugar el octavo Congreso. El bastón se va de una tierra de magníficos blancos para una zona de prestigiosos vinos.

**Tuvimos una baja el último día** Parece ser que los deliciosos mariscos y el dorado albariño, no se llevan muy bien que digamos, con la dolencia de la gota. Por ello nuestro compañero **José Ramón LLana**, ante un fulminante ataque de gota, tuvo que marcharse el domingo para Asturias sin terminar el Congreso, con gran pesar. Parece ser, que esto mismo, les ocurrió a otros cofrades asistentes al Congreso. El lunes llamé a Monchu y me dijo que iba francamente bien.

**Magnífica organización** Creo que ha sido el mayor congreso de los que he asistido. Estuvo todo fenomenal. Para que os deis una idea, diez autobuses completaron la flota para el servicio de la organización. Todos los organismos oficiales ofrecieron el apoyo necesario para que no hubiera un solo fallo. Nuestra enhorabuena al amigo **Pedro Piñeiro**, que como Presidente del Comité Organizador, supo coordinar todo el evento a la perfección, sabiendo por experiencia las dificultades que ello entraña. Nuestra sincera enhorabuena por el éxito conseguido.

**ARMANDO ALVAREZ**



# Cofradía del vino

# Reino de la monastrell

Vita Domínguez

La Cofradía del Vino Reino de la Monastrell, celebró la cata mensual en el Restaurante el Soto de Murcia. Se trató de una cata comparativa entre vinos de crianza y vinos de semi crianza o lo que se denomina roble en algunas zonas, con la particularidad de que sean de la misma marca y bodega.

## Vinos Catados

### **Casa de la Ermita – Roble 2008** (13'5 %)

Monastrell – Petit Verdot  
Bodegas y Viñedos Casa de la Ermita  
D.O. Jumilla

### **Casa de la Ermita Crianza 2006** (13'5 %)

Monastrell – Petit Verdot  
Bodegas y Viñedos Casa de la Ermita  
D.O. Jumilla

### **Prado Rey – Roble 2007** (13 %)

Tinto Fino (95%), Cabernet Sauvignon (3%), Merlot (2%)  
Real Sitio de la Ventosilla, S.A. – Gumiel de Mercado (Burgos)  
D.O. Ribera del Duero

### **Prado Rey Crianza 2005** (15 %)

Tinto Fino (95%), Cabernet Sauvignon (3%), Merlot (2%)  
Real Sitio de la Ventosilla, S.A. – Gumiel de Mercado (Burgos)  
D.O. Ribera del Duero

### **Protos – Roble 2007** (13'5 %)

Tempranillo  
Protos Bodega Ribera Duero de Peñafiel, S.L.  
D.O. Ribera del Duero

### **Protos Crianza 2006** (14 %)

Tempranillo  
Protos Bodega Ribera Duero de Peñafiel, S.L.  
D.O. Ribera del Duero

### **Marqués de Griñón – ALEA – 2007** (13 %)

Tempranillo  
Bodegas de Crianza Marqués de Griñón, S.L. – Alofaró  
D.O. Rioja

### **Marqués de Griñón – ALEA – Crianza 2006** (13 %)

Tempranillo  
Bodegas de Crianza Marqués de Griñón, S.L. – Alofaró  
D.O. Rioja

### **Casa de la Ermita – Roble 2008**

Color rojo púrpura-violáceo de intensidad media-alta. Intensas notas de fruta roja madura, notas lácteas, y toques minerales. En la boca se manifiesta con buena carga de fruta, maderas aromáticas, cacao y especias blancas. Estructura tánica media, de carácter noble. Paso de boca fresco, frutal y agradable. Notable persistencia.

### **Casa de la Ermita Crianza 2006**

Cereza con intensidad alta. Impronta nasal fresca y balsámica con buena concentración de fruta negra madura. Suaves tostados y notas dulces coco, vainilla, clavo, canela y nuez moscada.

La entrada en boca es melosa. Se muestra sabroso, con gran equilibrio entre la fruta y la madera. Final fresco debido a los bálsamos. Persistente.

### **Prado Rey – Roble 2007**

Color rojo cereza con tonos granates. Aroma a fruta rojas con toques de compota de moras, balsámicos y minerales, notas especiadas aportadas en paso por madera. En boca es redondo, equilibrado, aterciopelado, carnoso con amplio postgusto.

### **Prado Rey Crianza 2005**

Rojo picota de gran intensidad y muy brillante. Balsámicos y minerales integrados con aromas complejos de fruta madura. Tras su oxigenación se aprecian matices especiados de clavo y vainilla. Redondo, sabroso, con cuerpo y con taninos maduros de compleja estructura. Final aterciopelado y largo postgusto.

### **Protos – Roble 2007**

Color cereza con tonalidades violáceas. Aromas de fruta roja propia de la tinta fina sobre un ligero fondo avainillado procedente de la madera. Suave y franco, con buena fruta, largo y elegante

### **Protos Crianza 2006**

Color rojo picota con ribete granate y destellos morados. Delicado, con aromas de fruta madura (ciruelas y moras) bien ensamblados con las notas de madera, aromas de especias dulces y suaves tostados.. Equilibrado, goloso, con finura y grata madurez. Final de boca con recuerdos tostados.

### **Marqués de Griñón – ALEA – 2007**

Rojo cereza de capa.. Nariz de media intensidad con dominio de notas de fruta roja Buena acidez, frutos rojos. Final medio.

### **Marqués de Griñón – ALEA – Crianza 2006**

Rojo picota de capa media y reflejos bermellones. Nariz de media intensidad con dominio de las notas de crianza, tostados potentes, notas de fruta roja en licor, vainilla y pimienta negra. Buena acidez, dominio de la madera, tánico, aunque no llega a ser molesto, en boca vainilla y frutos rojos en licor. Final medio.



# Que te la den con queso

**Andrés García**

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

**E**n la meseta del Vall de Albaida se encuentra un pueblo llamado Quatretonda, en especial un Mas llamado Heretat de Pere.

Antigua casa que llega a nosotros de tiempos árabes, se han encontrado resto de azulejos y tinajas de esos tiempos, y siempre relacionada a la agricultura y ganadería.

Hace unos años la cuarta generación que regenta la finca le da una vuelta de tuerca y crean la cooperativa Sinoma, con cinco miembros, Enri, Sefa, Nes, Diego y Gerard con tres frentes abiertos:

**Casa rural**, 5 habitaciones a nuestra disposición, austera y sencilla donde huir del atroz ruido de la ciudad y del ajeteo diario. Con actividades varias, senderitos, bicicleta y poder hacer tareas de la finca, sobretodo relax, paz y tranquilidad.

**Restaurante**, donde dejarte llevar, ya que te ponen lo que hay en ese momento en la huerta y lo mismo en el corral, dan de comer a unos 120 comensales semanales. Todo delicioso; Arroz al Horno, Conejo al ajillo o con finas hierbas, Cabrito al Horno, Tortillas, Flan de Huevo y como cosa puntual en septiembre el Calostro (la leche de las recién parturientas ya que es la época de cría, se introduce en el horno, azúcar y canela) me pareció algo magistral.

**Quesería**, totalmente artesanal, leche cruda de cabra, el primer prensado es escurrirlo en servilleta y al final se moldea muy sutilmente. Antes de esto se le pone cuajo vegetal y se voltea en agua sal, la crianza es de dos meses o mas, según humedad o temperatura del tiempo en que estamos, ya que este queso llega a nuestros hogares lo mas naturalmente, prácticamente como se hacia cuando no había neveras, por eso se hace en la temporada fría y no se fabrica en verano. Natural, sabroso, posgusto largísimo y muy confeccionado y concienzudo en su elaboración, como dice Enri "Cada queso es como un Hijo" y es de creer, cuando la oyes hablar de sus quesos, los cuales necesitan 10 litros de leche para hacer un kg de queso.

La producción es en una elevada parte para el restaurante ya que solo hacen 2000 kg al año, resaltar es la exportación a USA, la venta a 4 tiendas en la provincia de Valencia, 1 en la de Alicante y varios restaurantes, el resto se vende en la casa y en ferias zonales.

Un lugar, una gastronomía, un queso y sobretodo una gente para descubrir.

SIMONA COOP.V.  
QUESERÍA ARTESANAL  
QUATRETONDA (VALENCIA)  
962132269  
[www.heretat.com](http://www.heretat.com)  
[simona@heretat.com](mailto:simona@heretat.com)





# Güisquies

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

## PENDERYN Sherrywood

Gales  
Single malt  
78 / 100

La destilería Penderyn se ubica en Gales, dentro del Parque Nacional Brecon Beacons, cerca de un manantial que le procura un agua filtrada a través de piedra caliza. Es la única existente en Gales, lo que evidencia la poca tradición destiladora de la zona frente a Escocia, y es el resultado de un proyecto empresarial singular y reciente; la destilería empezó a comercializar su primer whisky en el año 2004.

La filosofía de la casa es clara, producir un destilado premium o de alta calidad, para lo que no han regateado esfuerzos y dedicación; utilizan un único alambique de cobre, si bien éste se encuentra con unas modificaciones técnicas desarrolladas por Penderyn en la columna de destilación –un sistema de placas perforadas-, que permiten en una única destilación obtener un producto con una reducidísima por no decir nula cantidad de compuestos químicos que perjudican el destilado. En este sentido constituye una novedad frente a la elaboración escocesa, doble destilación o la irlandesa, triple. El proceso de elaboración es a pequeña escala, pues se obtiene a diario únicamente un barril y además éste tiene sus particularidades; para empezar, lo cual no es legal en Escocia, ellos compran a una cervecera directamente y según la receta expresamente aprobada por Penderyn, dicho de manera sintética, cerveza de malta, por tanto ellos no realizan como es obligado en Escocia la maceración y fermentación dentro de la destilería. Dicha cerveza es la que se introduce en el alambique para su destilación, el líquido final obtenido es añejado en barricas de roble americano que han contenido previamente bourbon: Para ello eligen las mejores, las pertenecientes a la destilería Buffalo Trace.

El destilado sale del alambique con un porcentaje de alcohol por volumen del 92 %, que es rebajado con agua del manantial hasta obtener los 63,4%, momento en que se introduce en la barrica de maduración. Si bien no indican el tiempo de maduración, el whisky embotellado tiene entre los cuatro y siete años.

La destilería comercializa cuatro líneas de single malts, entre ellas el que hoy presentamos, el Sherrywood, que como su nombre indica ha terminado su maduración en barricas de jerez oloroso. Es un whisky para iniciados, suave y que invita a beber, pero a mi juicio excesivamente caro (en torno a los 70 €).

### Notas de Cata

**Color:** Ambarino cobrizo.

**Nariz:** Aromas dulces, miel, azúcar moreno, fruta en compota, cereales y hierba fresca.

**Cuerpo:** Ligerero.

**Boca:** Ataque sedoso, suave y equilibrado, toffe, jerez, frutos secos y miel. Toques de madera muy suave. Final corto y algo picante (pimienta).

## Whisky Festival

2009

El próximo día 26 de noviembre, en MO-MA56 (José Abascal, 56) de Madrid, tendrá lugar el Whisky Festival 2009.

Por un módico precio de 12 euros, se podrá asistir a este evento especial organizado por el whiskyclub.

Además de Masterclass impartidas por profesionales de prestigio, se podrá catar el numeroso elenco de grandes malts que se presentan por los distribuidores, algunos tan exclusivos como el The Macallan Lali-que III.

Habrà maridaje de frutas exóticas con The Glenlivet y de coctelería con White & Mackay entre otras actividades paralelas.

Para más información visitar [www.whiskyclub.es](http://www.whiskyclub.es)

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

2 Febrero

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

2 Marzo

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

17 Marzo

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

6 Abril

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

11 Mayo

**Cata 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 €.

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.*

2 noviembre

19.30 h. Rte Graná, El Campello. Dirige Juanma Zurita. Vinos de Lanzarote.

## ¿próxima cata ?

10. 12. 2009 Palacete de la Seda, Murcia

Paco Fuentes, su propietario y sumiller dirigirá la tradicional Cata de Navidad de ASPA. Cataremos 8 vodkas del mundo. Luego cena cóctel.

realizada

realizada

realizada

realizada

realizada

realizada

realizada

realizada

aspa

**Premio  
BOCOPA 2007**

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

**Firavinum**

**Premio 2009  
AAEPT**

Asociación Alicantina  
Periodistas y Escritores de Tu-  
rismo.

**Mención de Honor**

**Premio  
GOURMETFEST  
2007**

Mejor web de Crítica  
Gastronómica  
a

**www.elsumiller.com**

te esperamos en **www.elsumiller.com**