



Nacho
Coterón

elSumiller.com

Publicación mensual

nº 69

diciembre 2009

www.elsumiller.com

C/ Balones 11,
03560 El Campello
Alicante. España.

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
Enrique García
Albelda

Club Cata CAM
Alberto Bermejo

Quesos
Andrés García

Vinos y Catas
Nacho Coterón

Resumiendo, que es gerundio

Varios apartados, sea en el ámbito colectivo o en el personal, merecen destacarse en este año que termina. Desde la edición del **Concurso Mundial del Vino**, con la buena gestión de **Verema** incluida, celebrada en Valencia al Encuentro Anual que organiza esta importantísima entidad privada, que viajó a Madrid en el 2009.

La "venida" a Alicante del Mejor Congreso de Gastronomía, "**Lo Mejor de la Gastronomía**" con Rafa García Santos al frente y con el apoyo incondicional de la **Diputación de Alicante** y donde tuve el honor de dirigir el Meet 7 con Joan Roca, Quique Dacosta, Redzany,... El cambio de sede de **Firavinum**, ya en su 17ª edición en un marco que se presume óptimo, Salones Juan XXIII, con una asistencia de más de 2.500 profesionales. **La publicación del Anuario de Vinos de Alicante 2010**, cubriendo este necesario hueco, así como la de **Gastronostrum**, La Guía de Vinos, quesos y aceites de la Comunidad Valenciana y la Región de Murcia, otro capítulo novedoso e innovador.

Nuevo programa de radio, **Onda Gastronómica**, los sábados en 88.4 Onda Blanca o en **www.ondablancaradio.com**; finalizados los 10 años de andadura en la SER, Radio Alicante con el maestro Vicente Hipólito, empieza una nueva y atractiva experiencia. Sin olvidarnos los viernes por la tarde en **Radio San Vicente**, donde podemos hablar de lo que nos gusta. No, las mujeres no, de vinos y gastronomía, mal pensados. Por cierto, **Arena García** su directora no está nada mal. O los frecuentes sábados por la mañana en **Onda Regional de Murcia** en el espacio dedicado a la Cofradía Reino de la Monastrell.

El Premio **Mención de Honor de la AAPET, Pedro Zaragoza**, asociación alicantina de periodistas y escritores de turismo que sirve para cargarnos las pilas. Lo que unido a ser **Jurado Mundial** y miembro del Comité asesor de la Mejor de la Gastronomía y coordinador de los talleres del Meet 7, además de jurado en otras lides, se agradece de veras, como el **Concurso Nacional de Vinos Reino de la Monastrell** o de **Gastronomía de Uvas del Vinalopó**, colaboraciones en Tele Alicante, Canal 37, cursos varios, y la ilusión mantenida por la independencia de este boletín **elSumiller.com** y de nuestra web **www.elsumiller.com**, a la que prometo dedicarle más tiempo, porque las más de 72.000 visitas que llevamos lo merecen.

El crecimiento en calidad y cantidad de **ASPA** y sus magníficas, rompedoras, independientes e iconoclastas catas, hacen que merezca la pena ser su presidente. Con un socio de honor de lujo en este 2009. **D. Joaquín Arias.**



Elbarman

Joaquín Grau

Campeón del Mundo de Coctelería
Cocteleriaclasica.blogspot.com

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

PARADISE *

1/4 Zumo de naranja.

1/4 Apricot Brandy.

2/4 Ginebra.

Batir en coctelera con hielo cubitos.

Servir en copa sour.

PARISIAN *

1/5 Crema de Cassis.

2/5 Vermouth seco.

2/5 Ginebra.

En vaso mezclador con hielo cubitos.

Servir en copa de cóctel.

PLANTERS COCKTAIL *

1/3 Zumo de limón.

1/3 Zumo de naranja.

1/3 Ron blanco

Batir en coctelera con hielo cubitos.

Servir en copa de cóctel.

PRINCETOWN *

Un golpe de Bitter Orange.

1/3 Oporto tinto.

2/3 Ginebra.

En vaso mezclador con hielo cubitos.

Servir en copa de cóctel.

Gotas de zumo de limón sobre el trago.

ROB ROY *

Dos gotas de Angostura.

1/2 Vermouth rojo.

1/2 Whisky Escocés.
En vaso mezclador con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel.
Una guinda al marasquino.

ROSE *

Un golpe de jarabe de fresas.
1/3 Kirsch.
2/3 Vermouth seco.
En vaso mezclador con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel.

SIDECAR *

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

STINGER *

1/3 Crema de Menta blanca
2/3 Brandy.
Batir en coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel.

WHITE LADY *

1/4 Zumo de limón.
1/4 Cointreau.
2/4 Ginebra.
Batir en coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel.

ZA - ZA *

Un golpe de Angostura.
1/2 Dubonnet.
1/2 Ginebra.
Batir en coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel.

Cata de vodkas

Nacho Coterón

Lamentable

La escasa presencia de catadores de ASPA.

La mayoría de los invitados alucinaron en colores con el nivel de la cata, de los catadores y del entorno.

Lamentable socios de aspa.

Hay que cambiar.



Como en cada ocasión que le pedimos a **Paco Fuentes**, propietario y director del espectacular **Palacete de la Seda** en Murcia que nos prepare una cata, la sorpresa y la calidad están aseguradas. Recordad sólo, para no irnos a años anteriores, la de rones del pasado año que marcó en un antes y un después en la mayoría de nosotros

Como asegurarnos puedo, que antes de esta cata a mí no me gustaban los vodkas. No les veía mayor interés que el puramente de cultura profesional. Y, gracias a catas como esta, mi criterio ha cambiado. Hay algún vodka, Premium obviamente, realmente interesante y merecedor de ser disfrutado.

Pero empezamos con un poco de historia. Desde esos horriblos destilados de hace cientos de años, miles quizás, no puedo asegurarnos con certeza como eran, no había nacido, pero me los imagino. Esos desechos de tintera, de los años de abundancia de cereal, centeno en Polonia, trigo, avena, cebada ... incluso patata en épocas más recientes, en Rusia o países del este europeo, no tienen nada que ver con estos de Francia, Suiza, País de Gales, Suecia, Groenlandia y, obviamente de Rusia y Polonia que hemos podido catar.

La búsqueda de las destilaciones de calidad, en todos los casos catados con 4 o 5, lo que implica mucho en el resultado y la calidad final.

La selección de las aguas, incluso de glaciario y su pureza. La materia prima, habitualmente trigo blindado o similar. El terroir. Las notas del filtrado con la madera de abedul o manzano. Incluso el diseño de botellas y etiquetas así como la reducción de su porcentaje en alcohol, del orden de 40 a 42 ° en Europa, hablan de una calidad final de muy buen nivel.

Catémoslos:

Como siempre la mise en place impecable. Incluidos unos sorprendentes canapés de mantequilla agria y huevas de salmón que desnudaron a más de un vodka. El maridaje actuó como prueba del algodón.

El servicio, comandado por Ramón García Albelda, bajo la atenta mirada de mi querida **Ana Fuentes**, es un cielo de persona y lleva con sonrisa y mano de hierro la casa, perfecto. La dirección de la cata por parte de Paco, impecable.



- **SIKU ICEGLACIER PREMIUM. 80 / 100.**

35.00 €. Groenlandia. Agua extraída de los ice-berg. Neutro en nariz, como se espera de estos destilados, obviamente. Anisado, balsámico, anís seco dominando, con el alcohol en punta de lengua, demasiado protagonista. Vulgar.

- **X CELLENT. 92 / 100**

35.00 €. Suiza. Trigo de la zona central del país. Suiza, obviamente. 600 a 800 metros de altitud en su cultivo. 4 destilaciones. La calidad de la destilación se hace patente. En boca se mantiene a niveles muy altos. Denso, largo, complejo, notas vegetales con recuerdos a la corteza de abedul. Mineral, pizarra, "azúcar tostado". Muy bueno.

- **RUSSIAN IMPERIA. 84 / 100**

35.00 €. Rusia. 5 destilaciones, lo que le imprime carácter. No agresivo, balsámico, anís, notas a regaliz. En boca se marca claramente, excesivamente, su potencia y su alcohol. Baja nota.

- **WYBORAWA EZQUISITA. 94 / 100**

50.00 €. Polonia. Magnífico. El segundo mejor en esta cata de Premium. Muy limpio de nariz, con la boca compleja y agradable, el centeno marca su personalidad e impronta. La boca probablemente sea la más compleja de la cata, larga, salina, ferruginosa, balsámica, recuerdos de regaliz y bergamota. Sin aristas. Me gusta.

- **ABSOLUT LEVEL. 80 / 100.**

Suecia. 53.00 €. Decepción en el más caro. Recuerdos a ginebra muy marcados. La Martin Miller's está presente. Se nota, se siente. Recuerdos también a Genever, la clásica ginebra holandesa. Desestructurado y con alcohol excesivo en boca. 4 destilaciones, floral, cítrico ... Mal maridaje con los canapés de huevas de salmón y nata agria.

- **ORIGINAL GREY. 98 / 100.**

40.00 €. Francia. Intensidad, calidad, elegancia ... No es neutro, pero es magnífica. Teóricamente mejor vodka del mundo. 5 destilaciones. Turba, flor, almendra, praliné, mineral, boca estupenda...

- **FIVE. 90 / 100.**

29.00 €. País de Gales. Agresiva la nariz, pero elegante y compleja. Amplia y con el trigo presente. Piel de naranja amarga, orejones, mineral, amplia de registros...Buena boca.

Restaurante Viridiana



C/ Juan de Mena 14, Madrid
91 523 44 78
www.restauranteviridiana.com

Nota: 90 / 100

Sencillamente recomendable.

Y más si tenéis la oportunidad de charlar con un tipo genial, socarrón, culto e inteligente como es **Abraham García**. De gastronomía o de cine. De viajes o vinos. De caballos y aventuras mil. O de sus libros, que también os sugiero tener, porque además de ser útiles os divertiréis leyéndolos. Su **Abraham Boca**, **El placer de comer**, o **De tripas corazón**, que además tengo el honor de tener dedicados son una buena muestra.

Su cocina sensata, de puntos y sabores, de calidad contrastada os sorprenderá. Neo tradicional, con técnica y creatividad. Su manejo de la cacería noble, de la caza y los hongos son patentes. Buenas carnes y pescados. Guarniciones y salsas atractivas. El clásico y rico huevo con crema de hongos con la trufa laminada in situ, su tórtola con un estupendo risotto, sus suculentos entrantes o sus postres merecen la pena.

Un menú degustación maridado con una excelente selección de vinos, de la propia distribuidora / importadora que Abraham dirige. Empezamos con un fino La Ina. Un godello, As Sortes, un sauternes, Chateau de Villefranche, un Rioja, un Yecla magnífico, el Casa Cisca de Castaño, para terminar con un vendimia tardía de gewürztraminer israelí, un sorprendente Yarden Heighswine. 125.00 €.

Decoración acogedora y cómoda, plena de recuerdos cinéfilos, de "Viridiana le viene al galgo", en dos plantas, con un servicio atento y la personalidad de Abraham siempre presente.

Era asignatura que tenía pendiente, por causas diversas no he podido conocer esta joya hasta que ha cumplido los treinta años de existencia, pero como con los vinos, he "sabido esperar" al momento oportuno para disfrutarlo. Fuera de bromas, **muy recomendable e imprescindible de conocer**. No hagáis como yo que he tardado tanto en ir.

Reflexiones de un día sin pan

- ¿Demasiados restaurantes cerrados?. ¡Qué lástima! Una buena limpieza a veces es necesaria ...
- Claro que en algunos casos es profundamente injusto. Eran buenos. Pero pocos ... La mayoría, flor de un día.
- Pero entonces ... ¿Por qué no ajustan los precios?
- Pero ... ¿Por qué no aprovechan para formarse?
- Pero ... ¿Por qué no son creativos? Inteligentes, innovadores, rompedores, sensatos, sencillamente lógicos. Pensar ¿duele?
- Es que no muchos tienen ni pajolera idea y encima se creen tocados por la mano del Altísimo. Que saben lo que hacen. Y no aceptan consejos gratuitos. ¡Que se fastidien!
- Me aburro. Mucho.
- Como mal. Más de lo que quisiera. Y bebo regular, las más de las veces ... excepto en mi casa.
- Demasiados no tienen ni idea. Ni puñetera idea. Y encima intentan darte lecciones. Que les den ... Yo sé lo que quiero. ¿Está claro amigos?
- Muchos más cerrarán ... Seguro. Lo siento por alguno. Por otros, me alegro. Un peligro público menos.
- Son malos. Algunos. Muchos. La mayoría. De los que cierran, han cerrado o cerrarán.
- O muy malos. A veces, patéticos. Incluso infumables ...
- Y no son agradecidos. Casi ninguno.
- No me gustan muchos camareros foráneos, que han pasado hambre, marcándonos el paso... No me gustan. No señor. Y os aseguro que tengo más de un 60% de alumnos de otros países con mucho interés en formarse. Pero ¿y el resto?
- “Cerrado por vacaciones” ... ja, je, ji, jo, ju... ¿A quién intentan engañar?
- Poca calidad, trapicheos, engaños sutiles, pero engaños. Tomadura de pelo. ¡Ya está bien!
- Me aburro. Demasiadas veces.
- Paletos. Vulgares. Ordinarios ... Uf, ¡qué pereza!
- Vendedores de vinos sin cualificar haciendo cartas de vinos patéticas. Paletas, ordinarias ... Hay que limpiar de indocumentados a las distribuidoras.
- Desestructuración mental. Pereza existencial. Incultura global...
- Falta de inteligencia emocional. ¿Dónde está la tecno emoción? Cada vez busco más la crítica psico culinaria. Ver, analizar quién está detrás. Si la persona vale, seguro que su cocina también.
- Vulgaridad. ¡Vaya año que nos espera! Otro más ...
- Pero, pensemos en positivo. Quedarán los grandes y los baretos para paletos ...
- Cada día me aburro más. Me cansa más este mundo. No arrojó la toalla pero cada día se hace más cuesta arriba ... Y la pereza va ganando su batalla ... La emoción huyó furtiva. Y cada vez cuesta más sacar el boletín.
- ¿Queda crítica libre?. Alguna, sí. La conozco bien. Pero, amigos, separad el trigo de la paja. Anónimos lectores. ¿Inteligentes lectores? Alguno habrá, pienso, quiero creer que la mayoría, no merecedores de lo que tenemos. El resto, seguid comiendo de oído. Así coméis de mal. Peor para todos. Eso les pasa por no informarse y tener criterio propio.



CATA DE VINOS INTERNACIONALES SYRAH CATA DE VINOS BODEGA BARÓN DEL SOLAR

El pasado 9 de noviembre, tuvimos ocasión de compartir todos una excepcional cata de vinos internacionales de la variedad Syrah. **Esta cata fue preparada por nosotros expresamente a petición de nuestro compañero del grupo de catas Vicente Pastor, que ya no está entre nosotros. Por el brindamos en esta ocasión, dado que preparamos el evento en su recuerdo. Al término de la cata, uno de nuestros compañeros, Miguel Ballester, ofreció unas palabras en recuerdo de nuestro compañero fallecido.**

Antes de la cata de Syrah, aprovechamos la ocasión para catar los vinos que la Bodega Barón del Solar, bodega que intenta hacerse un hueco entre los grandes de Jumilla nos remitió. Catamos los vinos **Manos 2008 Barón del Solar Colección Privada 100% Monastrell** y **Barón del Solar Tinto 2008**. Vinos ambos interesantes, por encima de la media de calidad en Jumilla, aunque en opinión de los compañeros, necesitados de cierto equilibrio que se echa a faltar. Bodega interesante a la que habrá que seguir la pista. Al final de este artículo añadiremos las notas de cata correspondientes.

La dirección de la cata, que como siempre cedemos a algunos de los mejores sumillers de la provincia, estuvo a cargo en esta ocasión de **Manuela Villaescusa** que tuvo a bien aceptar nuestra invitación, y con quien además tendremos oportunidad de compartir nuestra próxima cena-maridaje en el Restaurante Murri. Ciertamente, nos impresionaron todas las referencias. Quisimos tener una visión global de los Syrah que se elaboran en Australia, California, Francia y como no, también los españoles. Fue interesantísima. Manuela, desde su experiencia maestra, nos ayudó a interpretar correctamente la variedad en las distintas zonas de producción.

Nos gustó poderosamente **DETRÁS DE LA CASA Syrah 2006** y el impresionante **SHAFER Relentless 2005**. Este último nos dejó sin palabras. Una muestra del buen hacer californiano. Una nariz profunda, especiada, equilibrio máximo, armonía en nariz y en boca. Un grandísimo vino. El Hermitage destacó por sus notas animales y el Dalwhinnie por su elegancia y evolución. Dehesa del Carrizal es otra buena muestra del trabajo de las bodegas españolas, que están sabiendo "coger el punto" a esta a veces insondable variedad Syrah.

TARDIEU-LAURENT hermitage 2004. Color picota, matices encarnados. Fruta roja, notas de establo, maderas, aceituna negra, sudor de caballo, especias, lácticos. En boca, paso aterciopelado, frutal, elegante. Vino redondo, armónico con muy largo recorrido.

DETRAS DE LA CASA syrah 2006. Picota oscuro, irisaciones violáceas. Impresionante trabajo de Vila y Castaño en Yecla. especias, caramelo, clavo, pizarra, maderas, toffes, aceituna negra, suelo húmedo, mineral, hoja de tabaco, torrefactos. En boca fresco, irradiando juventud. Complejidad y equilibrio. Buena acidez. Excelente

DEHESA DEL CARRIZAL Syrah 2005 Picota, ribete violáceo. Notas alcohólicas en nariz, medicamentosas. Fruta roja, golosina, monte bajo. En boca se perciben notas de fruta en sazón, buena acidez, recuerdo alcohólico, vegetal, buen recorrido.

SHAFER relentless 2005. Obra maestra. Color aciruelado oscuro, bordes violáceos. Impresionante vino. Necesita un tiempo para abrirse. Notas de ciruela, arándanos, otra fruta negra; también notas florales, fruta en sazón, especias. En boca muchísimos matices, potencia, amplísimo. Cuerpo y buena densidad, taninos maduros, goloso, envolvente, muy bien integrado. Uno de esos vinos "onanistas" que se disfrutan en soledad tanto como con los amigos.

DALWHINNIE shiraz moonamble 2001. Color cereza, ribetes rojizos. Notas en nariz de cacao, especias, madera vieja, algarroba, fruta roja. También podemos percibir notas florales, cereza en licor y caramelo. Buena acidez en boca, algo picantoso, recuerdo de brandy, buen recorrido, taninos dulces, post-gusto largo. Algo caro.

BARON DEL SOLAR 2008. Picota oscuro. Ribetes violáceos. Lágrima densa. Notas de tierra húmeda, fruta negra, cacao, aceituna negra. Goloso, con percepción de cierta agresividad en boca; precisa más botella. Taninos por domar. Potencia. Vino interesante.

MANOS BARÓN DEL SOLAR COLECCIÓN PRIVADA 2008. Picota oscuro, irisaciones violáceas. Notas de suelo y tierra mojada, fruta roja y negra con buena integración en madera, cacao, recuerdo almibarado, fruta en sazón, regaliz roja, alguna nota de sulfuroso. Tánico en boca, picantoso; vino potente, intenso, con volumen en boca. Necesita tiempo en botella para una mejor integración. Vino muy interesante, un Jumilla muy especial.

CENA-MARIDAJE “EL MEDITERRÁNEO SU COLOR Y SU SABOR” GRUPO DE CATA MEDITERRÁNEO

Entrega del GALARDÓN VINO ESPLENDOR MEDITERRÁNEO 2009 al vino BERYNA 2007

Vinos:

Cava Tamtum Ergo Chardonnay y Pinot Noir (Bodegas Hispano Suizas)

Odysseus Garnacha Blanca (Priorat)

12 voltios, tinto (Vino de la Tierra de Mallorca)

Tinto Beryna 2007 (D.O. Alicante) - **Vino esplendor Mediterráneo 2009**

Cristina. Tinto Dulce. (D.O. Alicante)



Platos:

TARTAR DE ATÚN ROJO, emulsión de albaricoques y huevas de trucha

CREMA DE FOIE y contrates texturizados.

LOMO DE LECHOLA, morcilla de arroz bomba, niscalos y crema de trufa.

SOLOMILLO DE BUEY, crema de almendras tostadas, torrón de dátiles y tocino tostado.

CREMOSO DE CHOCOLATE, bizcocho de choco-plátano y toffee de naranja.

Restaurante MURRI – San Vicente del Raspeig (Alicante)
Viernes 27 de Noviembre de 2009.



El encuentro

Nuevamente a las puertas de un nuevo año nos reunimos en nuestro particular templo gastronómico, el restaurante que en tantas oportunidades nos ha acogido para celebrar nuestras cenas-maridaje; el restaurante MURRI de San Vicente del Raspeig.

En esta oportunidad seleccionamos un menú denominado **El Mediterráneo, su color y su sabor**. De nuevo nos encontramos en la mesa y en cada plato excelsos productos de la mejor calidad, preparados ad hoc para nuestro grupo. Atún rojo de primera calidad, foie elaborado artesanalmente, pescado de lonja y un buen solomillo para finalizar, todo realizado por el buen hacer del equipo del Restaurante Murri.

Los vinos

En esta oportunidad optamos por degustar unos vinos coherentes con el motivo del maridaje: vinos mediterráneos. Vinos llenos de vida, intensos, apasionados. Desde el cava *afrancesado* de Pablo Ossorio, hasta los vinos con carácter de Rafa Bernabé que finiquitaron la cena, pasando por la profundidad del Priorat (Odysseus) y por un vino *electrizante*: 12 voltios.

El **Cava Tantum Ergo Chardonnay y Pinot Noir** de Bodegas Hispanosuízas son una muestra del buen hacer valenciano. Su enólogo (y la bodega) no dejan de *recolectar* premios. Los vinos de Pablo Ossorio y todo su equipo de Bodegas Hispano-Suízas son una muestra del buen hacer valenciano: imaginación y técnica a espuestas.

LA COFRADÍA AMIGOS DE LOS NABOS DE LA FOZ DE MORCÍN

XVI CAPÍTULO DE LA COFRADÍA DEL BACALAO DE EIBAR

La Cofradía del Bacalao de Eibar celebró el pasado domingo 29 de noviembre de 2009, su XVI Capítulo. Los integrantes de la Cofradía eibarresa, engalanados con sus mejores trajes y distintivos, junto con otras Cofradías venidas de diferentes puntos de España y algunas de Portugal, volvieron a vivir su día más importante.



Los actos comenzaron a las 10,30 de la mañana con el recibimiento a Cofradías e invitados en la Cafetería del Hogar del Jubilado, en la Plaza Unzaga, frente al Ayuntamiento. Allí nos obsequiaron con un caldo, tortillas, chorizo y unos vinos. Mientras desayunamos fuimos saludando a los miembros de las Cofradías que iban llegando: nuestro amigo Narciso, de la Confraría O Rabelo; Joao Rigota y otros tres cofrades de la Confraria del Bacalhau de Ílhavo; Gregorio, de la Confraria das Carnes de Madeira; los amigos del Queso Manchego; del Tostón y Relleno de Bergara; de la Morcilla de Burgos; Pedro de la Morcilla de Beasaín; del Salmón de Bidasoa; Vilaboa de la Queimada de San Sebastián; del Txacolí de Guetaria; de la Alubia de Tolosa; de la Sidra de Hernani; del Relleno de Villava y los del Queso Idiazabal de Ordizia. Junto con la nuestra, la Cofradía Amigos de los Nabos de La Foz de Morcín, fuimos en total 15 las cofradías asistentes. A las 11,30 horas se inició el Desfile Cívico por las calles de Eibar, acompañados por los Txistularis.

A las 12,00 comenzó el acto principal de la jornada, la celebración del XVI Capítulo. Como el Ayuntamiento estaba en obras tuvo que celebrarse en la Sala de Exposiciones del Hogar del Jubilado. Se entronizaba en esta ocasión a tres nuevos cofrades: la médico Miren Mandiola, el músico Pedro Palacín y el matemático Enrike Zuazua, que ya tienen la obligación y el deber moral de enseñar a los demás las exquisiteces del bacalao. Con todo el boato y seriedad que se merecía, los nuevos cofrades juraron, sobre una cazuela de bacalao su nuevo compromiso. No sólo extendieron sus manos sobre la cazuela, sino que, como manda el ceremonial del capítulo, también probaron de ella, y alguno incluso repitió. Tras la entronización, los nuevos cofrades eibarreses fueron el centro de atención de todos con sus felicitaciones y abrazos.

Este decimosexto capítulo sirvió también para rendir un merecido homenaje al recientemente fallecido Ángel Elizondo, el que fuera presidente de la Cofradía del Bacalao de Eibar y que tanto trabajó por ella. Precisamente el Coro Goruntz, que actuó al final del acto, dedicó sus canciones a Elizondo, mientras que un miembro de la cofradía eibarresa repitió un gesto que a Ángel le gustaba hacer año tras año: colocar su capa sobre los hombros de la directora del Goruntz. Terminado el Capítulo iniciamos el tradicional poteo popular eibarrés, con la visita a tres bares típicos de Eibar acompañados por la coral Eibar Kantuz Kainetan.

A las 14,30 horas nos dirigimos al restaurante Orbe, en el Polígono Azitain, donde celebramos la Comida de Confraternización consistente en entremeses variados (espárragos, jamón y croquetas de bacalao), sopa de frutos del mar, bacalao al estilo "Orbe" y Pantxineta de la casa con su helado. Todo ello acompañado con vino de Rioja, Txakolí, Cava, café y licores. Por último los cofrades eibarreses iniciaron la tradicional rifa de los productos donados por las diferentes cofradías (Tostón y Relleno, Nabos, Bacalao y Relleno de Villava) y de los regalos realizados por las industrias locales (Sartenes, una carabina, una máquina de envasar al vacío, y muchos productos donados por El Corte Inglés, que el pasado jueves inauguró sus instalaciones en Eibar). Terminado el sorteo se inició el baile y, tras él, poco a poco las diferentes cofradías fueron retornando a sus lugares de origen.

Pepe Sariego. Cofradía Amigos de los Nabos de La Foz de Morcín (Asturias)



Que te la den con queso

Andrés García

www.ladespensadeandres.com

AMOR POR LA PERFECCION ...



Para 10 años llevan ya trabajando en su restaurante, como pocos se han quedado en sus raíces en vez de irse a la gran urbe, a lo más fácil entre comillas.

David Navarro y Paqui Pascual lo tuvieron muy claro desde el principio, en lo que querían realizar, un restaurante del alta calidad, la cosa tenía “miga”.

En un pueblo de 400 habitantes lejos de cualquier ciudad, donde los paisanos no pudieran ir a jugar a cotos, ni siquiera a tomarse una caña o un café en la barra, todo un sacrilegio para la cultura ibérica.

Alfafara es el pueblo, con un paraje envidiable de la Sierra de Mariola a sus espaldas. Si por algo es reconocido su restaurante en la zona es por la gran calidad de la carta, con comidas sublimes que nos hace Paqui, de las que diferencian a una tierra con mucha identidad zonal, es algo fundamental para coger el coche y hacer varias decenas de kilómetros o a veces cientos de ellos.

Lo otro por lo que se le conoce es su maravillosa carta de vinos que nos tiene David, con más de 600 referencias de vino y unas 150 de whisky, ginebras y demás licores, siempre de primera calidad. Hace pocos días les han otorgado el premio de La Mejor Carta de Vinos de provincia de Alicante, en Firavinum por la asociación de sumilleres de la provincia de Alicante, un reconocimiento merecido tanto por calidad como por maridaje con la comida, en el cual David es uno de los mejores de España.

Pero por lo que nos concierne hoy es por la espectacularidad de la variedad y calidad de sus quesos. David es auténtico, quien lo conocemos lo sabemos, el reflejo lo tenemos en su tabla de quesos, nada de sabores que disimulen el sabor del queso, siempre el queso mejor de su variedad, Comtes de 3 años, Manchego con manteca, el mejor Sant Maure, el Mont d'Or cuando está perfecto, Parmesano de 3 años, Langres y Livarot recién traídos, etc.

Otra cosa es al servirlos, en el que nos encontramos, frutas de Niza, calabazates, gelatinas de px, mermeladas, etc. Siempre encontrando la mejor armonía, respecto al vino déjense llevar, no les defraudará.

Dos veces al año hace una bendición al colesterol, después de cenar en abundancia nos sacan una treintena de los mejores quesos del mundo, maridados siempre con los vinos de grandes bodegas.

Como se dice una imagen vale más que 1000 palabras, así que hay que ir, ver, oler, tocar, aprender y sobretodo disfrutar con el paladar, un auténtico placer.

CASA EL TIO DAVID
Calle Bancal del Clot nº2
Alfafara
965510142
www.casaeltiodavid.com
david@casaeltiodavid.com



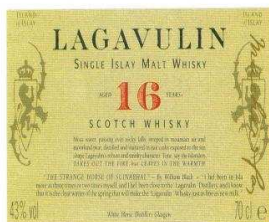
Güisquies

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

Lagavulin 16

Single malt
Islay / Escocia

92/100



Estamos en presencia de uno de los mejores whiskys de malta del mundo, cuya personalidad arrolladora, no deja indiferente, o se le ama con pasión o se le odia profundamente. Lagavulin (pronúnciese en inglés como "lagga-voolin") que significa "el hueco donde está el molino", remonta su historia documentada a 1816 si bien cuenta las leyendas, profundamente enraizadas en el mundo gaélico, que empezó la destilación ilegal a mediados de 1700.

Reúne las características esenciales de los Islay, pero amplificadas a la enésima potencia, de ahí que para paladares poco acostumbrados, el impacto gustativo sea una experiencia que no olvidará jamás; un poco de él es mucho, las sensaciones en boca después de su consumo perduran largo tiempo, entre bocanadas que recuerdan el ambiente marino del norte; brea, mar, yodo, sal, bruma...

Póngase el lector en situación, e imagine una destilería junto al mar, cuyas bodegas estén impregnadas por la humedad, las barricas de madera que conservan el destilado absorben, por la dilatación, el duro ambiente marino, Yodo, brea, sal, y expelen la cuota destinada a los ángeles, que hacen sonar las trompetas de alegría.

Recomiendo su consumo nocturno, sentado en el mejor sofá de la casa con un buen libro. Si puede ser marídense con un chocolate puro, las sensaciones serán indescriptibles; estamos ante un whisky poderoso, con toques ahumados y grasos, con un dulzor típico del envejecimiento en barrica de Jerez.

Notas de Cata

Color: Ámbar.

Nariz: Brisa marina, turba ahumada, brea, especiado.

Cuerpo: Lleno, oleaginoso.

Boca: Tremendamente seco, recuerdos de té verde. Untuoso, aceitoso, ahumado, bocanadas de mar (notas de brisa marina), cálido, con un larguísimo postgusto, que se prolonga más allá de lo imaginable.

a.s.p.a.

actividades 2010

Enero 18

Cata de cervezas

Dirige Nacho Coterón

Hora: 19.00

Lugar: Sede ASPA, Campello

*Asistentes: Socios gratis.
No socios, 20.00 €*

Confirmación: Sí

*a: nachocoteron@hotmail.com
629 66 81 96*

aspa

**Premio
BOCOPA 2007**

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

Firavinum

Premio 2009

AAEPT

Asociación Alicantina
Periodistas y Escritores de
Turismo.

Mención de Honor

**Premio
GOURMETFEST
2007**

Mejor web de Crítica
Gastronómica
a

www.elsumiller.com

ONDA GASTRONÓMICA

www.ondablancaradio.com

88.4 FM

Sábados
11 a 12 am

Escúchanos

2010 año sin humos

Ya queda menos

Falta poco

*Ahora, el que no aplique la ley, a
denunciarle*

Fuera humos

Menos humos

Malos humos

*Voy a llegar a casa sin olor a humo,
sin peste en el pelo, sin tos a
media noche*