

elSumiller.com

Publicación mensual

nº 70

enero / febrero 2010

www.elsumiller.com

C/ Balones 11
03560. El Campello. Alicante.
España
Alicante. España.
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
Enrique García Albelda
Lourdes Ruiz de Arteaga

Club Cata CAM
Alberto Bermejo

Quesos
Andrés García

Dirección de Catas
Nacho Coterón

P 1	Sumario
P.2	Eddy Torial
P 3	Coctelería
P 5	Cata de Cervezas
P 7	Cata de barricas
P 8	Restaurantes
P 11	Cata Vinos jóvenes tintos
P 13	Cata Champagnes
P 15	Noticias
P 18	Premios Verema
P 20	Lo Mejor de la Gastronomía
P 22	Quesos (Tierra de Barros)
P 23	40 monastresles
P 24	Turismo
P 25	Whiskies (Bruichladich)
P 26	Catas ASPA

Eddy Torial



9 libros de gastronomía

Incluyo también algunas guías, que obviamente no he analizado página a página, pero que sí he repasado con interés.

Otros, los he devorado de pé a pá, incluso tomando notas mentales, que aunque menos fiables, son más útiles la mayoría de las veces.

El tener unos días tranquilos, con la música de buena compañera, cada vez huyo más del subwoofer y me gusta y tiendo al equilibrio acústico, **¿me estaré volviendo sinfónico?** te permite disfrutar de la lectura.

La mínima nostalgia de fin de año me hace recordar la biblioteca de casa, más de 11.000 volúmenes, clasificados, leídos y en muchos casos, la mayoría, estudiados y "corregidos" con anotaciones, siempre a lápiz, al margen por el pater familia. Y cada vez que cogíamos uno, a mí siempre me gustaba tener varios leyéndolos a la vez, con la obligación inexcusable de dejar en el hueco vacío una ficha, reflejando quién lo tenía y cuando lo había cogido. Obviamente con el acceso restringido a los vástagos, ya que hay tres cosas que nunca deben prestarse a los amigos; los libros, los discos y la pluma.

Esto me lleva a pensar en el adocenamiento, en la falta de rigor y consistencia en aras a una mayor comprensibilidad, también facilidad obviamente, de nuestro criterio gastronómico. **¿Estaremos haciendo información basura, cual homónima comida?**

Por eso os sugiero, me atrevo a recomendaros, que además de Internet, que está muy bien, aunque la mayoría de las veces cojee en cuanto queramos profundizar lo más mínimo, os acerquéis a la librería de confianza. Que invirtáis en vosotros mismos regalándoos un par, o más, de libros. De buenos libros. No siempre son los mejores lo más gordos y los que mejor fotografía tienen.

Y, ensimismados, ajenos al mundanal ruido, bucead en ellos, tocadlos, sentid el palpito de su autor, el crepitar de las ideas, el burbujeo constante del acercarte a nuevos conceptos, tecnicismos y algoritmos culinarios con que disfrutarás y **te predispondrán, día a día, a la humildad de la lejanía del saber.**

¿Cuáles son los 9 últimos?... ¡Coño! se me acabó la página...

Nacho Coterón



Elbarman

Joaquín Grau
Campeón del Mundo de Coctelería
Cocteleriaclasica.blogspot.com

REAL ACADEMIA DE LA LENGUA ESPAÑOLA

Nuevas entradas añadidas recientemente al Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española.

INESTABLE: Mesa norteamericana de Ines.

ONDEANDO: Onde estoy

CAMARÓN: Aparato enorme que saca fotos.

DECIMAL: Pronunciar equivocadamente.

BECERRO: Que ve u observa una loma o colina.

BERMUDAS: Observar a las que no hablan.

TELEPATÍA: aparato de TV para la hermana de mi mamá.

TELÓN: Tela de 50 metros... o más.

ANÓMALO: Hemorroides.

BERRO: Bastor Alebán.

BARBARISMO: Colección exagerada de muñecas barbie.

CHINCHILLA: Auchenchia de un lugar para chentarche.

DIADEMAS: Veintinueve de febrero.

DILEMAS: Háblale más.

MANIFIESTA: Juerga de cacahuetes.

MEOLLO: Me escucho.

ATIBORRARTE: Desaparecerte.

CACAREO: Excremento del preso.

CACHIVACHE: Pequeño hoyo en el pavimento que está a punto de convertirse en vache.

ENDOSCOPIO: Me preparo para todos los exámenes excepto para dos.

NITRATO: Ni lo intento.

NUEVAMENTE: Cerebro sin usar.

TALENTO: No ta rápido.

ESGUINCE: Uno más gatorce.

ESMALTE: Ni lune ni miélcote.

SORPRENDIDA: Monja en llamas

visita www.elsumiller.com

Y como una novedad la receta de un cóctel de nuestro amigo Gaspar P. Tomás

TXINO

1/3 Bitter Campari

2/3 Vino espumante

En Vaso mezclador con tres cubitos de hielo.

Mezclar muy suavemente con la cucharilla de bar.

. Servir en copa Flauta.

Excelente aperitivo.

Y ya que estamos en eso, vamos a colocar cuatro recetas de cócteles con autores.

ACONTECER

Original de Silio García

Gotas zumo de limón.

Gotas de granadina

1/4 Triple Sec

1/4 Benedictine

2/4 Ron Bacardi blanco

Batir en Coctelera con hielo cubitos..

Servir en copa de cóctel..

Piel de limón Twisted

ACUARIO

Original de Benito González

Directo en vaso Tumbler con hielo cubitos..

Agregar:

Dos golpes de Jarabe de goma.

1/4 Triple Sec.

1/4 Ginebra.

2/4 Ron Cacique.

Rellenar con zumo de pomelo.. Rueda de piña y guinda roja.

ADAN Y EVA

Original de Santiago Policastro "Pichin "

1/4 Apricot Brandy. 3/4 Ron añejo Pampe-
ro.

En vaso mezclador con hielo cubitos. Servir en copa de Champagne tipo clásica.. Rellenar con Cham-
pagne Brut.. Dados de piña natural.

AFRODITA

Original de José Vicente

Gotas de Angostura.

1/4 Vermouth rojo.

3/4 Ron añejo Real Carupano.

Vaso Mezclador con hielo. Servir en copa de cóctel. Una guinda roja.

Buen provecho y ... hasta la próxima

Joaquín



Cata de cervezas

Nacho Coterón

10 cervezas

de distinta tipología y características organolépticas, precedidas de una malta fueron los protagonistas de la última cata de ASPA, con la colaboración de José Angel, del equipo Gambrinus, Heineken.



Analizamos las técnicas de elaboración, desde la selección

de los cereales, cebadas de doble carrera, la más habitual en nuestro entorno europeo, de seis carreras en América, trigo, avena, arroz, sorgo,..., su germinación, braseado, malteado, triturado (molido y separación de cebadillas), mosto, lupulización, fermentación, crianza y afinado ...

Las dos grandes familias: **Alta Fermentación** (Ale, Abadías, Trapenses, Stout, Bitter, Lambic, Porter ...) y las **Baja Fermentación** (Pilsen, Munchner, Marzenbier, Lager, Bock, Dormunder ...), dependiendo de las temperaturas de fermentación y del tipo de levaduras, s. cerevisae o s. karlsbergensis ...

Por supuesto sus normas de servicio, temperatura, maridaje ... para pasar sin más dilación a la esperada cata. En esta ocasión en vez de la clásica ficha "penalizadora" que es la habitual en este tipo de análisis, fuimos más abiertos y analizamos parámetros como color y espuma, la formación de anillas es importante, aromas, tipicidad y características de identidad, amargor, persistencia ...

Color, Espuma, Aromas (Intensidad y Calidad), Boca (Intensidad y Calidad), Persistencia, Valoración del conjunto y Nota Final fueron los pasos a seguir.

Veamos lo catado:

- **Malta India**
- **Foster**
- **Heineken**
- **Amstel reserva**
- **Inedit**
- **Murphy**
- **Paulaner**
- **Guinness**
- **Legado de Yuste**
- **Trappe white bitter**
- **Trappe triple**

- **Malta India.**- Malta sin alcohol, dulzona, empalagosa, boniato, miel ... ¡qué asco!
- **Foster.**- Australiana tipo lager, de 5º en volumen. Suave y amargosa, con un CO2 agresivo. Notas metálicas y corta en boca. Refrescante.
- **Heineken.**- Lager de origen holandés. Seca, ácida, refrescante. Nariz muy limpia, con los tostados y el lúpulo presentes. Carbónico bien integrado. Buena cerveza.
- **Amstel reserva.**- Una estupenda sorpresa en la cata. El cereal marcado, como debe ser. Color y espuma atractivos. Esta, compacta y persistente. Formando anillas. Muy lupulizada, tostada, torrefactos, seca y amargosa. Ciertos recuerdos metálicos y larga en boca. Me gustó.
- **Inedit.**- La archifamosa cerveza diseñada por el equipo de **El Bulli y Ferrán Adriá**. Mezcla de cereales, cebada y trigo con orgánicos como la piel de naranja, el cilantro y el regaliz, le confieren un carácter diferente y con personalidad. Medio litro y tres cuartos en sus presentaciones. Densa, cremosa, compleja, atractiva. Perfecta para jugar con muchas opciones de maridaje. Es una de mis favoritas.
- **Murphy.**- Red ale, ale roja irlandesa de 5 º. Nariz densa con muchos cereales, heno, torrefactos, madera, café con leche ... La boca gustará a quien guste de torrefactos y tostados marcados. Diferente y con personalidad.
- **Paulaner.**- 5.5 º. Magnífica blanca / blanche. De trigo. Espuma densa y atractiva. CO2 muy marcado en boca, aligerando su peso. Fresca, refrescante, acídula ...
- **Guinness.**- Otra de mis favoritas. Esta stout, tostada irlandesa, con su sistema grifo, draughter, que consiste en una esfera que contiene nitrógeno y que al volcarla, literalmente, sobre la copa producirá un efecto grifo magnífico. Espuma y color a la altura. Densa e intenso respectivamente. Personalidad, tipicidad, el chocolate y los amargos marcados, elegante ...
- **Legado de Yuste.**- Un tipo abadía español, de 6.5 º muy interesante. Espuma densa y nariz y boca más frescas y refrescantes de lo esperado. Frutal, ciruela verde, notas tostadas, larga ...
- **Trappe white bitter.**- Blanca amarga tipo trapense de 5.5 º. Vamos, tipo abadía, ya que las trapenses, Chimay, Orwell, Rochefort ... sólo se elaboran en las abadías, no fuera de ellas. Muchas levaduras, mineral y seca en boca, notas metálicas y refrescantes, coriandro, no muy larga.
- **Trappe triple.**- De la misma casa. Muy buena, a pesar de su alto contenido alcohólico, 8 º, este no domina. Mucho lúpulo y cereal, tostados, frutos secos como el pistacho, muy cremosa en boca ...





Cata de barricas

Nacho Coterón



Una magnífica (y poco frecuente) **cata de barricas**, ha sido organizada por la **Bodega Francisco Gómez**, DO Alicante y dirigida por su enólogo jefe, **Juan Huerta**, con asistencia de 15 catadores, desde toneleros, estaba Antonio Magreñán, representantes de Saury, Doreau, Demptos, Exopto... enólogos, Pepe Mendoza, Pablo Calatayud... el pte del CRDO Vinos Alicante Paco Amorós, una representante de la Escuela de Agrícolas de Alicante, asesores como Agrovin, Úrsula González o Gabinete Lacyf, críticos gastronómicos como Nacho Coterón ...

20 referencias tintas, todas del 2008 con el mismo tiempo de crianza en bodega, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, syrah, petit verdot y monastrell, con dos blancos 2009 de sauvignon blanc para envinar boca, fueron analizados por el panel de catadores.

Vinos

- 2 Sauvignon blanc 2009
- 4 Cabernet Sauvignon 08
- 4 Syrah 08
- 4 Monastrell 08
- 4 Cabernet Franc 08
- 2 Merlot 08
- 2 Petit Verdot 08

Y barricas de distintos tostados y procedencias, USA, Francia, Países de Este de Europa, que habían aportado sus características durante 14 meses, en todos los casos y con todos los vinos, nos permitieron, durante las cortas horas que duró la cata, apreciar, valorar y elegir las mejores opciones. Como le dimos nuestras notas personales a los enólogos de la bodega, además de los comentarios que vino tras vino hacíamos el panel de catadores, no creo que sea elegante comentar las impresiones sacadas, ya que figuran en el haber de **Bodegas Francisco Gómez**.

Si comentar que la experiencia fue magnífica, entiendo que ilustrativa para la casa organizadora, para los toneleros y para el total de los catadores. Una idea, un ambiente y un fin de fiesta, con Paco Gómez cocinando para nosotros, de nota muy alta. Sin olvidar la visita a la impresionante almazara, una de las más modernas de España. Si tienen un poco de paciencia y siguen en el camino emprendido, harán cosas todavía más importantes en la casa. Tiempo al tiempo.



Muestras catadas y panel de catadores.

Rte Miguel Juan

E. García Albelda

C/ Loreto 39,
03700 Denia
Alicante
628 04 82 32



TRADICIÓN frente a INNOVACIÓN

En unos tiempos como los que vivimos, en los que la cocina de altos vuelos comanda todas las revistas y publicaciones de gastronomía, repletas de restaurantes en los que profesan una religión que se acerca más a la de un laboratorio que a una cocina al uso; con utensilios frecuentemente cercanos a la ciencia ficción, léase cocina molecular, o tecno-emocional, es toda una sorpresa encontrar establecimientos o "casas de comida", donde los ingredientes están limpiamente otorgados por la naturaleza más sencilla, eso sí, con elaboraciones basadas en un sólido recetario ancestral, producto de una herencia de madres y abuelas, una cocina simple en muchas ocasiones, fruto en las más de sus recetas de un chup-chup lento y constante para arrancar al producto sus mayores cualidades.

Esta es en resumen la herencia que transmite y ofrece la cocina del peculiar Restaurante Miguel Juan, en la localidad de Denia; situada en la pintoresca calle Loreto, una zona peatonal, exponente de la mezcolanza de diversas culturas que conviven en el casco antiguo de la población.

El establecimiento disfruta de una antigüedad lejana, pues nació hace más de ochenta años, primero como estanco, para más tarde convertirse en taberna-bodega, casi portuaria. Actualmente y de motu propio, sus propietarios, entre los que se encuentra **Pepe Romany**, que ostentó la gerencia del emblemático y palacieggo Tossalet del Carme, han tratado de mantener la esencia pura que caracterizó a este local: guisos y arroces marineros, junto a una gran, sabrosa y variada selección de tapas regionales. Es así como conviven tapas como el "mullador", un derivado de "esgarraet", o corazones de alcachofa en aceite, o la sepia a la brusca (en su tinta) entre otros.

Sus mesas desnudas, y con sillas a modo de antiguo "casino", están desprovistas de manteles y servilletas de tela, para que los manjares sean los auténticos protagonistas, y no distraigan de la verdadera virtud del local: la comida. Guardan aún barricas que contienen el vermú como antiguamente, una maquina de "seltz" que sigue en funcionamiento, y una particular colección de aguardientes y destilados.

En nuestra última visita disfrutamos de una mojama casera con tomate concassé, unos buñuelos de bacalao deliciosos, con el punto perfecto, y un succulento pulpo seco braseado, regado con un Cimbrón de Rueda, seguido por un arroz meloso de fessols i naps con manita de cerdo y pato, sencillamente espectacular, buena prueba de ello es que repetimos todos los comensales, este ultimo plato acompañado de un Mestizaje 08, y para finalizar con unos Gin-Tonics, elaborados por Nacho Coterón, en los que fusionamos la Ginebra Juníperos con unas Fever Tree, comparándolos más tarde con una G´Vine. Pues una de las grandes ventajas con las que cuenta el establecimiento es con la asesoría y desenvolvura profesional del sumiller **Juan Luís Ortiz**, de amplia y demostrada solvencia; buena muestra es su bodega, en la que ofrecen precios de tienda, con el único añadido de un precio de descorche mínimo, lo que convierte su nutrido listado en el idóneo para darse un buen homenaje, más si visitamos sus referencias de champagne francés en el que valga el ejemplo un Bollinger Brut Premier está en carta por 29€ más el susodicho descorche, más que asequible.

visita www.elsumiller.com

Rte Scalini Fedeli

Lourdes Ruiz de Arteaga



Scalini Fedeli, un italiano de altura en pleno TriBeCa

Fuera tópicos!



Si alguien sigue pensando lo anterior, sin duda en su mente deambula un pensamiento obsoleto.

Nueva York es sin duda alguna, uno de los epicentros mundiales de la diversidad gastronómica.

La inmigración que ha dominado la ciudad durante décadas y la diversidad racial y cultural, ha impregnado a la ciudad de todo un surtido de restaurantes y cocinas de diversas nacionalidades. Alberga multitud de locales de exquisita calidad que pueden competir con lo mejor de cualquier otra ciudad de nivel, en lo que al ámbito gastronómico se refiere. Nueva York es, por excelencia, la ciudad de las oportunidades, lo miremos por donde lo miremos, y por extensión lo es también en el universo culinario.

Scalini Fedeli figura como uno de los tops de NYC desde su apertura a principios del año 2004, elevando la cocina italiana a nuevas alturas. Una cocina italiana con influencias francesas. Con su hermano menor como ejemplo, el Scalini Fedeli de Nueva Jersey, se consolida como un grandísimo acierto a la hora de elegir un italiano en el estado. Ha sido merecedor de las mejores críticas en Zagat, y está dotado de una estrella Michelin. El interior, sobrio y elegante, con una luz tenue pero bien estudiada, está decorado con diferentes antigüedades europeas y los techos abovedados ofrecen un escenario cálido y acogedor.

El recinto es pequeño, lo justo para sentirte perfectamente atendido en cualquier momento; además, el restaurante ofrece la posibilidad de un reservado en su propia bodega con un aforo de hasta 18 personas. Su chef, **Michael Cetrulo**, en el corazón de unos de los territorios culinarios más competitivos, desarrolla una cocina deliciosa de autor donde la excelente materia prima y su talento son el anticipo de una cena memorable. Y digo cena, porque quizás este local se presta más a una reunión de amigos o una cena de pareja al caer la tarde, cuando la ciudad empieza a ralentizarse para prepararse para el día siguiente, cuando nos podemos sentar a disfrutar de una grata conversación y desmenuzar los acontecimientos del día en la ecléctica Manhattan.

Su enorme variedad y cantidad de **vinos, más de 350**, proceden de todas las regiones de Italia, sin olvidar a la vez referencias de las mejores bodegas americanas. Vinos para todos los gustos y todos los bolsillos, con botellas cuyo precio comienza en 35\$. Son los habitantes locales de esa zona los que lo frecuentan, un público que imagino exigente y que muy probablemente sean asiduos del lugar. Cabe resaltar la amabilidad del servicio, detallando la preparación de cada uno de los platos de manera rigurosa, y aconsejando de forma muy sensata qué vino escoger. No era mi caso, pues la persona que me acompañaba conoce la enología muy de cerca, y es de exquisito paladar, pero cuánta seguridad otorga que a los que sabemos menos de esto, pero lo disfrutamos igual, nos apunten qué elegir sin la duda de sentirnos engañados...

Y a no vale decir que en Manhattan

uno sólo puede acceder al fast food, a los hot dogs a pie de calle en los quioscos ambulantes, o reducir la gastronomía de la zona a la categoría de comida basura.

Así que la elección fue un **Valdez Reserve 2004** de Russian River Valley, California, variedad Zinfandel, correctamente atemperado.

La carta ofrece un menú cerrado, a **65 dólares por persona**, con dos platos y postre, y con la bebida aparte. Los entrantes, numerosos y elaborados, al igual que el resto del menú, son principalmente diferentes tipos de pasta italiana que se conjugan con vinagretas imposibles pero deliciosas, queso Ricotta, queso de Cabra o Gorgonzola, jamón de Parma (vale, ya sé que nunca lo compararemos a nuestro excelente ibérico, asúmanlo, señores italianos...), tomates secos deshidratados y diferentes frutos secos.

En nuestra visita nos deleitamos con unos Raviolis caseros con queso Ricotta y espinacas cubiertos con una salsa fina de trufas, y unos Gnocchis fuera de carta, en su justo punto de suavidad. Para el plato principal nos ofrecen diferentes tipos de carnes y pescados combinados siempre con verduras cocinadas de forma atrevida donde las mostazas, las reducciones de vino y el vinagre balsámico cobran protagonismo. Vieiras en salsa de mejillones y espárragos verdes, Langostinos con puré de apio, Lubina en salsa de aceitunas y pasas, Chuletón de vaca con salsa de mostaza de Dijon, hinojo y naranja. Medallones de Ternera con canelones de Ricotta en salsa de Mascarpone y vodka, Magret de pato con mostaza y aceitunas negras acompañado de Rissoto siciliano. Permítanme destacar el **Snapper braseado**, el equivalente a un pargo rojo sobre una cama de Rissoto y jugo de perejil y ajo, un regalo para los sentidos.

No hay que perderse los postres, incluso si no hay hueco para más, ya habrá tiempo de caminar por la encantadora zona de TriBeCa para "bajar" la comida. Pannacotta de fruta de la pasión con compota de frutos del bosque, Tarta de plátano con helado de caramelo en salsa de ron, Tiramisú con helado de Capuccino, Tarta de queso mascarpone con sorbete de mandarina y naranjas sanguinas, Mouse de chocolate con pistachos, Tarta de chocolate y vainilla con piel de naranja cristalizada, y una *soberbia* (doy fe de ello) Tarta de manzana tibia con pasta filo con helado de canela.

En nuestra visita pagamos un total de **236 \$, sin propina**, con el menú a precio fijo, 65\$ pp., 55 \$ del vino, y el resto en impuestos y otras bebidas, agua, infusiones....

Scalini Fedeli: Un local de "locales", que los foreigners deberíamos incluir en nuestros favoritos de NYC, enclavado en una de las zonas con más encanto de Manhattan, donde el servicio es impecable y donde disfrutar de una velada fantástica está asegurado.



SCALINI FEDELI

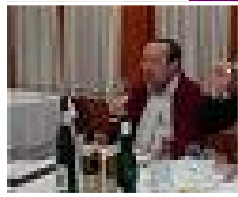
<http://www.scalinifedeli.com>

Horario:

Almuerzo: De Martes a Viernes de 12:00pm-2:30pm

Cenas: De Lunes a Jueves de 5:30pm-10:00 pm
Viernes y Sábados de 5:30pm-11:00pm

Scalini Fedeli, un italiano de altura en pleno TriBeCa



D. Joaquín Arias **Cofrade Honor**

El sábado 30 de enero tuvo lugar en la Bodega Heretat de Cecilia la investidura como **Cofrade de Honor de D. Joaquín Arias.**

Este galardón no pudo ser entregado en el Acto Anual de Investidura del Gran Capítulo correspondiente al pasado 2009, que tuvo lugar en el Castillo de Santa Bárbara en Alicante, por temas personales y nuestro nuevo cofrade tuvo la gentileza de invitarnos a conocer su bodega y comer en ella. Muy bien, por cierto. Os sugiero una visita a la bodega concertando una comida con un buen arroz de plato fuerte.

Un acto entrañable, con uno de los empresarios más importantes de España emocionado, arropado por su familia y un importante número de cofrades, más de 30, desplazados ex profeso a la investidura.

El alcalde de Novelda, el presidente del CRDO Vinos de Alicante, D. Francisco Amorós y el Director General de la Consejería de Agricultura de las Región de Murcia, D. Angel Lidón acompañaron a nuestro presidente Fernando Riquelme en el protocolo y posterior "golpe de sarmiento" y entrega de diploma y medalla acreditativa a D. Joaquín Arias.

También se entregó una placa de agradecimiento a la **Bodega Francisco Gómez**, recogida por D. Gonzalo Fernández de Córdoba.

Bienvenido, amigo.

Nacho Coterón

Nota: Un divertidísimo "soneto" escrito y recitado por **Santiago González**, director y mano derecha de Joaquín Arias, nos dejó con una sonrisa y un buen sabor de boca antes de los gin tonics preparados por David Blanco, sumiller de la casa.



En el restaurante el Soto de Murcia, celebró La Cofradía del Vino Reino de la Monastrell la primera cata del año 2010. Con el fin de aliviar las comidas navideñas, se cataron vinos jóvenes.

Los vinos catados fueron:

Valdubón -- Cosecha 2008

(12'5 %) Bodegas Valdubón, S.L. Milagros (Burgos) D.O. Ribera del Duero.

Señorío de Nava, Tinto 2008

(12'5 %) Bodegas Señorío de Nava, S.A. Nava de Roa (Burgos) D.O. Ribera del Duero.

Palacio de Grajal -- Cosecha 2008

(12'5 %) Bodegas Señorío de Nava, S.L. Nava de Roa (Burgos) D.O. Ribera del Duero.

Viña Mayor -- Cosecha 2008

(13'0 %) Hijos de Antonio Barceló, S.A. Quintanilla de Onésimo (Valladolid) D.O. Ribera del Duero.

Quinta El Refugio -- 2008

(14'5 %) Bodegas Torredueiro, S.A. Toro (Zamora) D.O. Toro.

Valdubón - Cosecha 2008

100% tinta del país

Intenso color rojo muy oscuro con marcados matices violetas. Afrutado, con matices de mora y especiados. En boca es redondo, untuoso y suave, con dominio de taninos suaves. Se puede consumir de inmediato.

Señorío de Nava - Tinto 2008

Limpio, franco, y frutal, intensas expresiones aromáticas a partir de frutas silvestres, como frambuesa y mora

Bien estructurado, excelente carnosidad, equilibrio de sabores y un final de aromas frutosos.

Palacio de Grajal - Cosecha 2008

Elaborada por Bodegas Señorío de Nava, para una gran superficie, no deja de ser el hermano menor del anterior.

A buen entendedor, pocas palabras bastan ... (Nota del editor).

Viña Mayor - Cosecha 2008

Rojo picota profundo limpio y brillante

La nariz es intensa y elegante, destacando frutas rojas bien maduras, perfectamente integradas con ligeros matices de coco aportados por la madera.

En boca es largo, con buena estructura, destaca su carácter fresco y afrutado.

Quinta El Refugio - 2008

Morado de buena capa. Frambuesa especiadas, frutas rojas del bosque.

Cremoso, de persistencia moderada, algo dulzón y goloso.



CATA DE CHAMPAGNES ROSADOS

14 diciembre 2009
Salones sociales Club CAM



Como excepcional cata de cierre de 2009 tuvimos ocasión de compartir todos los amigos del grupo de cata Mediterráneo que quisieron participar, unos champagnes rosados de extraordinaria calidad. Son los que podéis ver en las fotos.

En esta oportunidad nos acompañó en la dirección de la cata un nuevo sumiller alicantino, **Juan F. Gallego**, quien profesionalmente presta sus servicios en el conocido restaurante alicantino **Auberge de France**.

Juan domina a la percepción la cultura vitivinícola de Champagne, tema sobre el cual ha ofrecido diversos cursos y charlas a distintos colectivos.

La cata de los champagnes, que ofrecemos a continuación, fue aportada conjuntamente por Juan F. Gallego y por nuestro compañero Alberto Bermejo.

Los champagnes catados fueron los siguientes:

DELAMOTTE Brutt

A la vista se presentaba sin ningún defecto, de un color asalmonado.

Hermano pequeño de Laurent-Perrier, con una intensidad media que nos recordaba a la serie frutal.

En boca burbuja presente y viva con un conjunto sin defecto que como aperitivo ha ido fenomenal.

Notas de bollería, cítricos y grutos secos. Buen recorrido, agradable, redondo con buena acidez.

DAVID LECLAPART L'Alchimiste

1er Cru. Champagne biodinámico. Viñedo en la localidad de Trépail (95% 1er Cru), (Montagne de Reims).

A la vista bonito color rosa frambuesa, pero era la vestidura que luego se escondía en una nariz cerrada y marchita, pasando a la boca con verdes, recuerdo jabonoso, herbáceos y un final amargoso nada apetecible en un champagne, seguramente sería la botella pero no fue el más idóneo de la cata. Otras notas en nariz: frambuesa, membrillo, balsámicos, fermentación.



ANDRE CLOUET Gran Cru

Grand cru, aquí ya empezaban las cosas serias, al color también se notaba que era 100% Pinot Noir con un bonito color frambuesa.

En nariz reflejaba el terruño al que identifica un RM como André Clouet, notas minerales con fondos frutales muy tenues pero de una gran grandeza. Hallamos también notas de bollería, recuerdos florales, con burbuja fina bien integrada.

En boca se empezaba a ver lo que sería un cava vinoso con fuerza y estructura. Vinoso, con intensidad, y carácter; largo en boca. Final amargoso pero agradable.

EGLY OURIET Gran Cru

Mucha seriedad en este champagne, en un principio notas de piel de cebolla en el color con una palidez que después iría pasando a notas de frutas combinadas con balsámicos con unas notas de madera tan características en la elaboración de este elaborador.

En boca se mostraba sutil, elegante y con recorrido, una gran combinación de las 2 uvas, sí señor; también notas cítricas, frutos secos, recuerdo floral y miel.

En boca largo, un cava que limpia la boca, con vinosidad y fuerza carbónica. Muy agradable.

BILLECART-SALMON Elisabeth Rose 1998

El último se hizo de esperar ya que hubo gran distensión en el panel de cata y eso era debido al alto nivel de la cata.

A la vista era bonito color piel cebolla muy pálido dando paso a una nariz con confituras, mieles, frutos secos, cera de panel con una sutileza asombrante, muy complejo y a la vez muy sutil. Bonita burbuja. En boca era el equilibrio desde el principio hasta el fin, siendo una burbuja cremosa con una acidez envuelta en un conjunto desbordante con final largo y agradable con un maridaje de langosta que a estas fechas le vendría muy bien. Buena acidez, un cava envolvente, con finura, elegancia y personalidad.

En suma, cabe indicar que esta cata de Champagnes fue muy enriquecedora, intensa e inolvidable.

Nuestro agradecimiento a todos los que han hecho posible este evento, y en especial a **Juan F. Gallego** por sus sabias lecciones enológicas.

Hasta el próximo año 2010, amigos!!
© 2009, Alberto Bermejo y Juan F. Gallego

Mejor Jefe de Sala del mundo

Juli Soler

La Academia Internacional de Gastronomía ha otorgado su máximo galardón, el **Grand Prix d'Art de la Cuisine 2009** a:

Juli Soler

jefe de sala del Restaurante El Bulli y alter ego de Ferrán Adriá.

Con este reconocimiento el Bulli consigue que sus dos máximos protagonistas tengan el merecido premio.

Recordemos algunos de los premiados en ediciones anteriores:

1992 Juan Mari Arzac

1994 Ferrán Adriá

1995 Pierre Gagnaire

2002 Michel Bras

2006 Heston Blumenthal

2007 Alain Duchase

Me alegro mucho, porque el trato dispensado por Juli, sus anécdotas, su simpatía, sus fotos, su profesionalidad lo merecen. Yo guardo un magnífico recuerdo suyo. Espero poder volver al Bulli y disfrutar con la comida y con su trato.

Mejores champagnes del mundo

La revista "Fine Champagne", ha catado unas 1.000 muestras de champagnes diferentes por un panel de sumilleres, enólogos... para elegir los mejores del mundo.

He aquí los resultados:

- **96.- Armand de Brignac**
- **95.- Dom Perignon 2000**
- **94.- Mumm Cuvée Lalou 98**
- **94.- Roederer Cristal 98**
- **94.- Egerier de Pannier 2000**
- **94.- Pol Roger, cuvée Winston Churchill 98**
- **93.- Dom Perignon rosée 98**

Armand de Brignac es propiedad de la familia Catire en Chigny—les—roses y está elaborado a partes iguales con Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Menier.

Fino, cremoso, con fruta y notas minerales ...

Unos 200 €.

Un total de 50 establecimientos de la región de Murcia, participarán en los II Encuentros con la cocina murciana, organizados por

Hostemur

Esta iniciativa gastronómica se celebrará del próximo 25 de enero al 11 de febrero, en el que los restaurantes participantes ofrecerán a los clientes un menú compuesto por un aperitivo, dos entrantes, plato principal, bebida, postre y café.

Durante quince días se ofrecerá tanto a los turistas como a los murcianos unos menús ajustados que oscilarán entre los 15 y los 35 euros.

El objetivo principal de estas jornadas culinarias es potenciar la gastronomía autóctona, que destaca por su calidad, vanguardismo y precio competitivo.

Según adelantó el presidente de la Asociación de Restaurantes de la Región de Murcia, José Marcos, "trataremos de refinar la nueva Cocina Murciana, tomando como patrones de conducta la máxima calidad y la profesionalidad, prestando una especial atención a los guisos, las verduras y nuestros mejores caldos", manifestó.

Participarán en los **II**

"Encuentros con la Cocina Murciana"

establecimientos procedentes de

diez municipios

Águilas, Alhama de Murcia, Archena, Caravaca de la Cruz, Cartagena, Mula, Murcia, Ricote, Torre Pacheco y Yecla

y trece pedanías de la Región

Beniaján, Cabezo de Torres, Canteras, Cañada Hermosa, Casillas, El Algar, El Esparragal, Espinardo, El Paretón, Los Ramos, Sangonera la Seca, Santa Cruz y Zarandona.

premios anuales 2010

Diario El Mundo

www.elmundovino.com

En esta decimosexta edición, Pazo Piñeiro 2006 fue premiado como uno de los 15 mejores vinos de nuestro país.

Este albariño de la bodega Pazos de Lusco (D.O. Rías Baixas), ha sido finalista de estos premios durante los últimos cuatro años. Este nuevo galardón es el primer reconocimiento del año, que reafirma la calidad de Pazo Piñeiro 2006, aclamado por la crítica nacional e internacional durante 2009, como uno de los grandes albariños de pago y como una de las mejores expresiones del terroir español.

En efecto, los vinos de Pazos de Lusco, junto con otras bodegas de la zona, fueron pioneras en la crianza de la uva en lías y en su elaboración en tanques de acero inoxidable, que dotan a los caldos de un carácter más complejo, ideales para tomar en el transcurso del segundo y tercer año.

El jurado de www.elmundovino.com otorgó los tres primeros galardones a **Marqués de Riscal 150 Aniversario** Gran Reserva 2001 de Herederos del Marqués de Riscal (D.O.C. Rioja), **Selección de Añada 2004 Pazo de Señoráns** (D.O. Rías Baixas) y **La Bota de Palo Cortado nº 17** Bota Punta Equipo Navazos (D.O. Jerez y Manzanilla de Sanlúcar).

Junto a estos tres premios, también se entregaron 12 menciones de honor, entre ellas a **Pazo Piñeiro 2006**, un vino de un brillante color amarillo pálido, que resulta potente nariz con notas de hierbas frescas, eucalipto, notas florales y frutas tropicales (guayaba y fruta de la pasión), con notas tostadas acompañadas de toques de manzana madura. En boca es seco, mineral, con notas cítricas y salinas que le confieren gran vivacidad. Voluminoso, largo y con gran persistencia

noticias

premios anuales

Real Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana

Los premiados este año han sido:

- **Bodegas Hispano Suizas** con la distinción de **mejor bodega del año de la Comunidad Valenciana**,
- el **Restaurante La Escaleta** como mejor restaurante de la Comunidad Valenciana
- **Pedro Salas** como cocinero revelación.

El acto se celebró en Valencia en el Restaurante Arrop de Ricardo Camarena, presidido por la nueva Presidenta de la Academia, Cuchita Lluch García. A la entrega y posterior comida han asistido también el Vicepresidente Económico, D. Gerardo Camps, que ha hecho entrega de la distinción al mejor restaurante y la Consellera de Agricultura, D^a. Maritina Hernández, que ha entregado el premio a la mejor bodega, Hispano+Suizas. La distinción al cocinero revelación ha sido entregada por el Vicepresidente de la Academia, D. Francisco Martínez Boluda. El premio es una escultura creada en exclusiva para la Academia por el artista valenciano Miquel Navarro.

La Consellera de Agricultura D^a. Maritina Hernández entregó el premio a **Marc Grin, Pablo Ossorio y Rafael Navarro** como fundadores de Bodegas Hispano+Suizas. Pablo Ossorio en nombre de los tres dio las gracias a la Real Academia por este premio tan importante para Hispano+Suizas y en su pequeño discurso expuso que Bodegas Hispano+Suizas es un proyecto innovador promovido en la denominación de origen Utiel-Requena.

“Entre los caprichos del vino de autor para iniciados y el vino elaborado según los dictados de la moda hay una tercera vía que nosotros hemos querido explorar con una apuesta personalísima. Elaborar los vinos que nosotros queríamos beber. Con la independencia que nos da una contrastada experiencia y teniendo las tres patas del banco de un buen producto: viticultura tradicional, enología innovadora y exportación inteligente, hemos tenido las manos libres para componer pequeñas obras maestras y conseguir, que día a día, Hispano+Suizas se convierte en una gran obra maestra”.

<http://marevinum.es>

Interesante y atractivo blog de temas relacionados con el mundo y el entorno del vino, que dirige nuestro compañero de **ASPA Diego Ortega**.

Visítadlo. Estamos seguros que os gustará

Los próximos días 19 y 20 de febrero de 2010 se celebrará en el

Hotel Hilton de Valencia el

9º Encuentro Verema

Aficionados, consumidores, comunicadores, sumilleres, restauradores y profesionales procedentes de toda España acudirán a un evento muy especial, considerado ya como uno de los principales referentes del sector del vino en España tras sus nueve años de andadura.

El pistoletazo de salida del **9º Encuentro Verema** será una cata vertical de diferentes vinos de la **Bodega López de Heredia Viña Tondonia**. Se catarán hasta 12 vinos de **añadas míticas como 1947, 1954 o 1964**, entre otras. Todo ello para un aforo aproximado de 300 personas, convirtiéndose así en la primera cata de estas características que la bodega realiza en España.

En la sesión del sábado, día 20 de febrero, Verema.com ha introducido **muchas novedades**: se realizarán hasta 14 catas paralelas de altísimo nivel, tales como una vertical de Vega Sicilia Único, una excepcional cata de Vinos del Sur, cata de Grandes Pagos de España, destilados de Torres, Sidras y Vinos de Hielo, Fondillones, cata vertical de Cirsion, una cata de grandes vinos de Borgoña, Champagnes de pequeños productores o una vertical de Gosset, entre otras.

Como cierre del **9º Encuentro Verema** se realizará una **excelente cata de vinos dulces** procedentes de las zonas más afamadas del mundo en este tipo de vinos: Alsacia, Jerez, Oporto, Bergland (Austria), Burdeos, etc., patrocinada por The Wine Academy of Spain, y que servirá como presentación de la nueva edición de la Feria Vinoble **2.010**.

Cuatro representantes de bodegas de gran prestigio mundial aportarán su visión sobre esta afamada feria de vinos dulces y generosos que se celebra en Jerez, y comentarán las bondades de los vinos presentados en la cata de Verema.com, moderados por el Master of Wine Pancho Campo.

También, como novedad importante y colofón a este gran evento, por primera vez en Valencia se juntarán **tres de los mejores cocineros del firmamento gastronómico valenciano**, como es el caso de Raúl Aleixandre, Jorge Bretón y Jorge Andrés. Tres cocineros de "Estrella", representantes de los restaurantes **Ca Sento**, La Sucursal **y Vertical** que ofrecerán sus mejores creaciones culinarias en la Cena de Clausura del Encuentro para un aforo estimado de unas 140 personas, en las propias instalaciones del Hotel Hilton de Valencia.

La cena contará, además, con la supervisión en el servicio del vino de **Manuela Romeralo**, múltiplemente galardonada y todo un referente en el mundo de la sumillería nacional e internacional.

Las actividades del evento se completan con dos "miniferias", donde más de **70 de los mejores bodegas** de toda España presentarán sus mejores vinos.

Con este nuevo formato y el espectacular programa del 9º Encuentro, Verema.com sigue actualizándose y renovando los modelos de comunicación y promoción de la cultura del vino y la gastronomía, ofreciendo en esta nueva edición de 2010, en Valencia, uno de los eventos más importantes y significativos del mundo del vino en España.

7º Edición Premios

Verema.com

M

iles de personas, consumidores finales del sector del vino y la gastronomía, han votado durante dos meses a sus favoritos en diferentes categorías.

Los **Premios Verema**, que este año alcanzan su **7ª edición**, son los únicos votados por los consumidores finales, orientados históricamente a premiar a aquellas bodegas, vinos y restaurantes más relevantes en el último año.

En esta nueva convocatoria, siendo fiel reflejo de la filosofía de mejora continua del portal **Verema.com**, se han incluido nuevas categorías en sus galardones anuales, como un premio al mejor aceite del año 2009 y otro al mejor espirituoso, que junto al restaurante con mejor tratamiento del vino suponen una clara apuesta de los responsables de Verema.com hacia la gastronomía en su más amplia acepción. También se han premiado los vinos por categorías, diferenciando entre espumosos, tintos, blancos, dulces/generosos y rosados. Más de un millar de aficionados al vino y la gastronomía y otros profesionales del sector han seleccionado a través de la web, en dos fases, sus favoritos. Éstos han sido los galardonados:

- **Bodega del año:** ex-aequo para Bodegas Dinastía Vivanco (DOC Rioja) y Bodegas Arzuaga (DO Ribera del Duero)
- **Bodega con mejor trayectoria:** Bodegas Roda (DOC Rioja)
- **Personaje del Mundo del Vino:** Raúl Pérez
- **Vino tinto del año:** Valbuena 5º Año, añada 2004 (DO Ribera del Duero)
- **Vino blanco del año:** Ossian 2007 (DO Rueda)
- **Vino rosado del año:** Heretat de Cesilia rosado 2008 (DO Alicante)
- **Vino dulce/generoso del año:** Alvear Solera 1830 (DO Montilla-Moriles)
- **Espumoso del año:** Gramona III Lustros, gran reserva 2002 (DO Cava)
- **Aceite del año:** Aceite Virgen Extra de Pago Masía el Altet 2008
- **Espirituoso del año:** Luis Felipe Brandy Gran Reserva
- **Restaurante con mejor tratamiento del vino:** Celler Can Roca

Los **Premios Verema** se entregarán a los ganadores durante el **9ª Encuentro Verema**, que se celebrará en el Hotel Hilton de Valencia los próximos días 19 y 20 de febrero de 2.010. **Verema.com** es la red social relacionada con el vino y la gastronomía más importante del mundo de habla hispana, con 2.000.000 de páginas vistas al mes y cerca de 420.000 usuarios únicos que la visitan todos los meses, según datos de auditoría del mes de diciembre de 2.009 ofrecidos por Google Analytics. En 10 años de andadura, este portal se ha convertido en uno de los principales referentes del sector. El 9º Encuentro Verema, consolidado como uno de los eventos más importantes de España, es un punto obligado de reunión para todos los aficionados, bodegueros, sumilleres, restauradores y cualquier persona interesada en disfrutar de los buenos vinos y la buena mesa

Alicante volverá a ser la capital mundial de la gastronomía

La XII edición de Lo Mejor de la Gastronomía se celebrará del 6 al 10 de noviembre de 2010 en Alicante

Tras el éxito de 2009, este año el congreso durará un día más y el espacio será un 25% mayor

La Diputación ha presentado el congreso de alta cocina en el stand de la Costa Blanca en FITUR

La XII edición del congreso **Lo Mejor de la Gastronomía se celebrará del 6 al 10 de noviembre en Alicante, con una jornada previa el viernes día 5 en Elche**, tras el rotundo éxito que tuvo la XI edición, donde acudieron más de 70.000 personas a disfrutar de la alta cocina y aprender de los más de 3.000 cocineros de prestigio nacional e internacional que participaron.

En 2010, **el espacio abierto al público general** llamado La Ciudad de la Gastronomía, que el año pasado abarcaba 18.000 metros cuadrados, **se ampliará un 25%**. En la presentación, José Joaquín Ripoll, presidente de la Diputación de Alicante, ha explicado que además, la nueva edición se vinculará el tejido gastronómico con todas las comarcas de la provincia alicantina, para que a la vez que se celebre el congreso en el Recinto Ferial Alicantino, IFA, cada municipio pueda ofrecer lo mejor de sus productos autóctonos. Alicante, se consolida así como destino gastronómico de prestigio.

El director del certamen, el crítico gastronómico Rafael García Santos, ha destacado que busca un cambio sustancial respecto a la edición anterior, siempre siguiendo la filosofía que Lo Mejor de la Gastronomía adoptó en Alicante, "una gastronomía interactiva", ya que la interacción de ambos públicos, profesionales y no profesionales, enriquece la cultura gastronómica. Acercar la cocina de vanguardia al público general y a los profesionales de la cocina tradicional convierte el evento que se celebra en Alicante en **una pasarela de alta gastronomía, de la que luego sale el prêt a porter de la cocina**.

Para acercar aún más la alta cocina al gran público, los precios disminuirán, los accesos a IFA se mejorarán y las plazas de aparcamiento aumentarán, ha asegurado Ripoll, convencido del que el éxito será aún mayor que el año pasado "vamos a llegar a los **100.000 visitantes**", declaró.

En el acto ha participado **Quique Dacosta**, dueño y jefe de cocina del mejor restaurante de la Comunidad Valenciana, séptimo de España y sexagésimo primero del mundo, que ha preparado ante los asistentes **dos platos con gamba roja de Denia**. El mejor repostero de España, **Paco Torreblanca**, también ha mostrado cómo elabora su postre *Roca de chocolate sobre ostra de plata y perla de caviar*. Les ha acompañado Pepe Mendoza, de **Bodegas Mendoza**, que ha hablado de los vinos de Alicante y ha dirigido una cata.

A continuación, los restaurantes del Club Producto Blanc han ofrecido una degustación de manjares y vinos alicantinos a todos los visitantes del espacio de la Costa Blanca en Fitur.

En Lo Mejor de la Gastronomía 2009 participaron los mejores del mundo y máximos representantes de la cocina de vanguardia, como **Grant Achatz, Joan Roca, Pierre Hermé, Pedro Subijana, Carlo Charco, Martín Berasategui** o **Jonnie Boer**, así como los chefs que han revolucionado la culinaria en sus países, como el danés **René Redzepi**, el ruso **Anatoly Komm** o el japonés **Yoshiaki Takazawa**, entre otros. Y por supuesto el número uno, **Ferrán Adrià**, que presentó en exclusiva los platos que componen la carta de "El Bulli" esta temporada y su último descubrimiento culinario "**la aleta de tiburón ecológica**".

MÁS DE UN CENTENAR DE PROFESIONALES ASISTEN A LOS CURSOS DE SPANISH WINE EDUCATION EN HONG KONG Y SHANGHAI

Profesionales asiáticos han recibido durante este mes de enero formación específica en vinos españoles con catas icónicas y conferencias de todas las regionales vinícolas nacionales

Si uno de los principales asuntos a debate en Winefuture-Rioja 2009 fue la expansión y el futuro de mercados emergentes, The Wine Academy ha comenzado a poner en práctica las premisas de este histórico congreso con la celebración durante este mes de enero de dos nuevos cursos, en Hong Kong y Shanghai, a través del programa **Spanish Wine Education**. Se trata de la primera ocasión en la que The Wine Academy y Spanish Wine Education se trasladan a Asia, más concretamente a China, para promocionar los vinos españoles en este continente. Este encuentro en Hong Kong y Shanghai ha tenido una notable acogida con la asistencia más de un centenar de profesionales del sector. La importancia de los nuevos mercados, como el asiático, se ha puesto de manifiesto con la celebración de esta doble cita en China. La primera de ellas se desarrolló en Shanghai del 20 al 22 de enero con la participación de 26 alumnos. La segunda cita, del 25 al 27 del mismo mes, tuvo lugar en Hong Kong donde se han reunido otros 80 profesionales interesados en el sector vinícola español. Además en esta última ciudad, Spanish Wine Education organizó una cata icónica con presencia de todas las regiones vinícolas nacionales. La lista de vinos de la cata fueron:

- CELLER BATLE GRAN RESERVA 2001 - GRAMONA CAVA - OSSIAN AGRICULTURA BIOLOGICA 2008- GRAN MURALLES 2001 - CALCHETAS 2006 - MARQUES DE RISCAL RESERVA 2001 - 150 ANIVERSARIOVEGA SICILIA UNICO 1999 - TRASNOCHO 2005 - FINCA GARBET 2004 - FELIX CAJELLO SELECCION DE VIÑEDOS DE LA FAMILIA 2005 NEO PUNTA ESENCIA 2006 - AALTO PS 2006 - VAL LLACH 2006 - AMONTILLADO DEL DUQUE - VORS - PX GRAN BARQUERO

Los asistentes, en su mayoría profesionales de la distribución y sumilleres asiáticos pudieron disfrutar, además de la cata icónica de Hong Kong, de una formación especializada y selecta a cargo de personalidades del sector como el propio responsable de The Wine Academy y Master of Wine, Pancho Campo. A los cursos de Spanish Wine Education también asistieron importadores, distribuidores, representantes de bodegas españolas en Asia como Félix Solís, Freixenet, Grupo Garvey, Dinastía Vivanco, Federico Schatz, Lar Barrros, Bodegas Francisco Gómez, así como representantes de Vins de France, el presidente de Wine Shanghai Society, la Master of Wine Debra Meiburg, representantes de la promoción de vinos italianos, propietarios de restaurantes y los educadores de Spanish Wine Education. El *Spanish Wine Education Program* es uno de los principales cursos formativos dirigidos a profesionales del sector centrado en la industria vitivinícola española que se imparte fuera de nuestras fronteras. Esto explica el éxito de esta iniciativa desde su puesta en marcha y las perspectivas de crecimiento de cara al futuro.

En opinión de los responsables de *The Wine Academy* este tipo de programas contribuye de forma decisiva a dar a conocer el vino nacional fuera de nuestras fronteras y abrir nuevas posibilidades comerciales para el sector. La presencia, por primera vez desde que se iniciaran estos cursos en 2006, en Asia supone un antes y un después con el éxito obtenido en China y la idea es proseguir en esta línea organizando cursos en más ciudades asiáticas, circunstancia demandado por los propios asistentes a los cursos de Shanghai y Hong Kong. La próxima cita del Spanish Wine Education será en EEUU en las ciudades de Orlando y Miami durante el mes de mayo, completando la gira de promoción de vinos españoles en Florida. **Colaboraciones** Esta iniciativa está promovida por *The Wine Academy of Spain* y cuenta con el respaldo de la Agencia Andaluza de Promoción Exterior (Extenda), la Promotora d'Exportacions Catalanes SA (Prodeca) y el Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX), en lo que a apoyo institucional se refiere. Junto a ellos han secundado este programa los cuatro consejos reguladores de denominaciones de origen de Andalucía: Málaga Sierra y Pasas, Montilla-Moriles, Condado de Huelva y Jerez, el CRDO Rioja, CRDO Rías Baixas, CRDO Jumilla así como las bodegas Félix Solís, Grupo Codorníu, Dinastía Vivancos, Freixenet y González Byass. Como aliados estratégicos *The Wine Academy* cuenta con *The Society of Wine Educators*, una de las instituciones educativas con mayor trayectoria en EEUU, con *Wine & Spirit Education Trust*, la organización líder en la formación sobre la industria vitivinícola del Reino Unido, y el *Geisenheim Research Center*, la principal institución de Alemania en cuanto a la investigación en viticultura y enología.

The Wine Academy of Spain: *The Wine Academy of Spain* es una organización privada, fundada en el año 2003 por Pancho Campo MW, único español que posee el título *Master Of Wine*. Centra sus actividades en la formación de profesionales del vino y aficionados; la promoción internacional del vino español, a través del programa *Spanish Wine Education*; la promoción de España como destino enoturístico; el análisis del impacto del cambio climático en la industria; y los viajes de estudio a zonas vinícolas, en colaboración con la Universidad de California Davis, organizando viajes y seminarios sobre avances en viticultura, enología y marketing. Asimismo, imparte los cursos en toda España de la *Wine & Spirit Education Trust* (WSET), la organización del Reino Unido líder en la formación sobre la industria vitivinícola; y ha organizado el Congreso Mundial de Cambio Climático y Vino, entre otros eventos.



Que te la den... con queso

Andrés García
www.ladespensadeandres.com

Tradición y conjunción



Todo empezó por la conjunción de planetas que hicieron unirse a Ernesto Méndez director técnico de la D.O. quesos de la Serena y Cristina Mangas bióloga, todo esto comenzó en 1999.



La Quesería se encuentra en *Villafranca de los Barros*, corazón de la Tierra de Barros, una zona conocida además de por sus buenos vinos, por las excelentes tortas y quesos que elaboran en Quesería Tierra de Barros.

La leche procede de una única ganadería de la zona. La oveja es alimentada según métodos tradicionales, con garantía sanitaria y manteniendo el equilibrio con su medio.

El queso ha sido elaborado por medios totalmente artesanales, sin ningún tipo de tratamiento térmico, y sus únicos ingredientes son la leche cruda de oveja, cuajo vegetal o *Hierbacuajo* y la sal.

Tienen 6 clases de quesos, todos magníficos, en el que destaca, como no, la torta. Galardonada en ámbito nacional y mundial, para no atosigarle en esta columna entre en www.tortadebarros.com toda la información sobre los premios y cualquier pregunta será resuelta.

En la cata encontramos un queso con piel natural, y con una cremosidad extrema que se va moderando poco a poco, el porque es por la unión entre el cuajo vegetal y la leche de oveja merina, siendo una de las leches mas grasas del Mundo.

Igual que sus hermanas, las tortas del Casar y la de la Sirena, tiene toques amargos y dulces, siendo en la torta de Barros el amargor mas fino, llegando así mas a la gente en general. Con un post gusto limpio y largísimo, que nos incita a la gula.

Un producto a descubrir, conocer y tenerlo siempre en cuenta. Como dice un amigo, lo malo de lo bueno es conocerlo, ya no hay vuelta atrás.

Quesería Tierra de Barros
Semillero de empresas, nº5
Telf /Fax: (+34) 924 520 429
Teléfono: (+34) 924 523 604
06220 Villafranca de los Barros
www.tortadebarros.com

40 monastrell / mourvèdre



En el nº de febrero de 2010, la **revista RVF**, Revista de los Vinos Franceses, dirigida por **Pierre Casamayor**, hace una comparativa de esta variedad, con vinos elaborados en Francia y España.

El comité de cata estuvo formado por Casamayor, dos periodistas gastronómicos, un enólogo, un sumiller y un restaurador. Los precios, absolutamente de todos los rangos. Desde los 45 € hacia abajo, siendo aproximadamente el doble los franceses.

Se analizaron 40 vinos diferentes. Fundamentalmente Bandol, Alicante, Bullas, Yecla y Jumilla, más algún vino sin DO.

El mejor el **Domaine Temper de Bandol**

Pero enseguida encontramos sorpresas agradables. Cito sólo los vinos españoles.

- 2º **Juan Gil 06** y **Pié Franco 06**, ambos de Jumilla.
- 3º **Heretat de Cesilia** selección de barricas 05 y **Clío 06**. Alicante y Jumilla.
- 6º **Estrecho 05**, Bod. Enrique Mendoza, Alicante
- 7º **Alceño Monastrell 06**, Jumilla.

- 11º Selección 05, b. San Isidro, Jumilla
- 12º Ad Gaude 05, B. Heretat de Cecilia, Lavia 05, Bullas, Príncipe de Salinas, B. G. de la Vega y Hécúla de B. Castaño
- 13º 37 barricas de B. Balcona
- 16º Cueva del Perdón 06, B. Murviedro.
- 18º Alceño, monastrell, syrah 07
- 19º B. La Purísima, Yecla
- 20º Divus 07, B. Bledo, Jumilla
- 21º Monastrell 05, B. Primitivo Quiles
- 22º Viñahonda 06, B. S. García y Laudum monastrell especial 06, BOCOPA, Alicante.
- 23º Lavia + 05, Bullas
- 26º Castillo de Jumilla 08, Bleda, Jumilla
- 27º Sinedie, B. Begastrí, Bullas
- 29º Valcorso, B. La Purísima, Yecla
- 31º Travitana, B. Murviedro.
- 32º Autor de Partal, Balcona, Bullas
- 33º Alto de la Hoya, B. Olivares, Jumilla
- 34º Alcanta 08, BOCOPA, Alicante
- 35º H Candela, S. de Barahonda, Yecla
- 36º Carrascalejo, Bullas
- 37º S. de Barahonda, Yecla
- 40º Selección barrica 06, BOCOPA, Alicante



MI PRIMERA EXPERIENCIA EN TURISMO

Mi primera mañana de trabajo en un hotel, el hotel Carlton, fue un 14 de febrero del lejano año de 1964. Nada más hacer mi aparición en el vestíbulo del hotel, con sus luces encendidas, el movimiento de sus clientes, el ir y venir de los empleados, camareros corriendo, el sonido de los teléfonos, con mis catorce años, todavía lampiño y con un uniforme de segunda mano lleno de botones dorados y un escudo también dorado a la altura del corazón con el anagrama del hotel, con mi camisa blanca y una corbata negra, me encontraba avergonzado, queriendo ser invisible. Y en ese momento en el que salgo al escenario, un conserje, al que veía por primera vez en mi vida, me dice airado,

-¿Es qué no oyes que están llamando al ascensor?

Obviamente no sabía absolutamente nada. Ni de lo que hacía referencia a llamadas de ascensor ni cuál era el trabajo que, a partir de ese momento tenía que hacer. Todavía me evocan sentimientos caóticos aquel recuerdo, a pesar de que aquello sucedió hace más de cuarenta y cinco años.

-Parece que estés en Babia. **¿No sabes que aquí se viene a trabajar?** -el Tío Vera era así.

Este fue mi estreno en el mundo del turismo. Desde luego no era para ir echando cohetes. Estaba muy claro, para mi desdicha, que no era invisible. En lugar de salir corriendo, me tragué las lágrimas y mi orgullo infantil y me metí en el ascensor. Creo que era la primera vez que accedía a uno de estos artefactos, cuanto menos yo sólo y, mucho menos, como responsable o conductor de esta infernal máquina.

Tenía que salir airoso de mi primer momento de mi vida laboral. Con decisión me atreví a pulsar al botón de una planta que en el tablero aparecía iluminado, sin saber qué es lo que me esperaba al llegar a mi destino con el ascensor. Cuando el artefacto se paró, abrí las puertas y me encuentro con unas personas que habrían llamado la atención de cualquier observador casual. Se trataba de dos bellas señoritas y un caballero, probablemente tendrían poco más de veinte años, pero desde mi edad, mi altura y nervios, los veía como personas mayores. Esto no tiene mayor comentario si no fuese que, para incrementar mi desconcierto, estos clientes vestían de una forma muy extraña. Recuerdo con melancolía aquella lejana escena en la que por primera vez tomé contacto con unos clientes. Lo inusual de estas personas era que iban vestidos de jinetes, con unas botas altas bien bruñidas, chaquetillas verdes o rojas, pantalones abombados y una gorrita muy simpática típica de los jinetes que intervienen en eventos hípicas. A todo ello hay que añadir el llamativo colorido de sus atuendos. Me quedé de piedra. Con gran esfuerzo pude sacar un hilo de voz para preguntar tímidamente:

-Por favor, a ¿qué piso quieren ir los señores?.

Una de las jóvenes amazonas me contestó con desenfado que al restaurante. Como es lógico, esta señorita no tenía porque conocer que yo acababa de empezar a trabajar y que no tenía ni idea de la planta en la que se encontraba el restaurante del hotel. Bueno, para ser más exactos ni el restaurante ni nada. Pero como en tantas ocasiones me ha ocurrido en la vida, la fortuna vino a mi camino y el jinete varón dijo que no, que era muy tarde y tenían que irse -posteriormente supe que se trataba del Sr. Amorós, que ese año fue el vencedor en la prueba hípica "Akra-Leuka" en Alicante-. Aliviado pero aún temblando pulsé el botón de "bajo" del ascensor. Esta fue mi primera experiencia y mi primer contacto con unos clientes en el mundo del turismo. Posteriormente supe que en aquellas fechas se celebraban unos campeonatos hípicas en el desaparecido, como tantas cosas, hipódromo de Alicante.



BRUICHLA DDICH

Sherry Classic

Escocia Islay

Single malt

72/100

Hace poco ha aparecido en el mercado una de las últimas novedades de la destilería Bruichladdich, el **Bruichladdich Sherry Classic**, que en mi opinión sería un punto a favor de la destilería si no fuera porque el conjunto de novedades presentadas en el verano de 2009, hace sospechar **que va a durar poco como experiencia comercial**, pues ya se sabe el refrán de que el que mucho abarca poco aprieta.



Pongámonos en situación; esta destilería, ha sufrido los vaivenes incansables de **continuos cambios de propietarios**, con lapsos temporales de cierres. Recientemente, como quien dice, en el año 2000, después de 5 años cerrada, fue adquirida por sus actuales propietarios, que compraron el stock de whisky que había en sus almacenes. Gracias a ello se recuperó para los amantes del malta y singularmente de los de la zona Islay, una destilería que se daba por perdida.

A partir de ese momento, y con un crecimiento exponencial en poco tiempo han **lanzado nada menos que más de 20 whiskys distintos**, algunos ya no comercializados, lo que da idea de la heterodoxia comercial seguida; así por ejemplo en el verano del 2009, lanzaron al mercado distintos experimentos, entre los que se encuentra el que hoy presentamos, conjuntamente, con otros como el *Rum Finish*, el *Organic*, el *Fino Finish*, el *Pedro Ximenez*, el *Black Art* y otros más que no cito para no aburrir.

El Bruichladdich Sherry Classic, responde a línea, ya iniciada en su día por The Macallan, de terminar de madurar el whisky en barricas que han contenido previamente jerez, con lo que al final se le dota al whisky de esos particulares toques gustativos, si bien, a mi juicio, con escaso éxito en el presente caso. **No se identifica ni la añada**, ni los tiempos de maduración en barricas de bouborn ni de jerez, aunque es manifiesto que el destilado debe rondar en torno a los 5 años.

La botella merece mención especial dado el verde crema de la botella opaca utilizada, pues por asociación más que estar frente a un whisky el consumidor imagina que es una crema de piperment.

Notas de Cata

Color: Dorado pálido

Nariz: Aroma ligero, limpio, recuerdos de hierba fresca y malta. Apenas toques de jerez.

Cuerpo: Ligero.

Boca: Cereales, algo de fruta blanca, toques amielados y postgusto corto.

a.s.p.a.

actividades 2010

- *Enero, cata de cervezas*
- *Febrero, cata de whiskies del mundo*
- *Marzo, cata de sidras del mundo*

Cata de whiskies del mundo

Dirige: Javier López León

Día: lunes, 15 febrero 2009

Hora: 19.00

Lugar: Sede ASPA, Campello

Asistentes: Socios gratis

No socios, 30.00 €

Confirmación: Sí nachocoteron@hotmail.com
629 66 81 96

Cena Anual ASPA

Rte Nou Manolín / Alicante

Lunes 8 de marzo 2010 21.00 h.

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

www.elsumiller.com

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