

## elSumiller.com

Publicación mensual

nº 71

Marzo 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

**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

Catas  
José Diego Ortega



<b>P 1</b>	<b>Sumario</b>
<b>P.2</b>	<b>Eddy Torial</b>
<b>P 3</b>	<b>Coctelería</b>
<b>P 5</b>	<b>Cata de 8 Whiskies</b>
<b>P 8</b>	<b>Campeonato Sumilleres</b>
<b>P 10</b>	<b>Restaurantes</b>
<b>P 11</b>	<b>Reino Monastrell</b>
<b>P 13</b>	<b>Encuentro Verema</b>
<b>P 14</b>	<b>Rte Lavid, Jornadas</b>
<b>P 15</b>	<b>Quesos</b>
<b>P 16</b>	<b>Turismo</b>
<b>P 17</b>	<b>Whiskies (Canadian Club)</b>
<b>P 18</b>	<b>Catas ASPA</b>
<b>P 19</b>	<b>www.ondablanocaradio.com</b>



# Eddy Torial

## “ Redes sociales ”

**E**mpiezo a estar harto de que se utilicen las “redes sociales” para negocio propio.

Al final, aceptas la amistad de un cocinero, pongamos por caso y acabas siendo amigo de una peluquería. Vamos, **friki total**.

Me parece bien que me manden una información, que me inviten a un evento o inauguración, **a los que habitualmente rechazo ir**, pero me toca un pie que sea “abierto” y que “puedas invitar a quien quieras”.

Pero, ¡qué caramba de selección, de filtro, es este!

En mi modestia comunicadora, **me niego a in-cordiar** a los varios miles de lectores, bastantes, que tiene este boletín, a los otros miles de la web, **www.elsumiller.com** y a los no sé cuántos, no tenemos presupuesto para hacer estudios de mercado de “**Onda Gastronómica**”, Radio El Campello, 107.3 y **www.ondablancaradio.com** y a los otros medios con los que colaboro, con temas que no me parecen suficientemente serios.

Amigos:

O filtramos y seleccionamos, modulamos nuestra angustia existencial y ganas de vender nuestro establecimiento o vamos a cargarnos una opción inteligente y válida, que bien utilizada sería rentable.

**Si perdéis la credibilidad, lo habréis perdido todo.**

Con afecto.

Nacho Coterón



# Elbarman

**Joaquín Grau**  
Campeón del Mundo de Coctelería  
[Cocteleriaclasica.blogspot.com](http://Cocteleriaclasica.blogspot.com)

## Familiaridades y similitudes

**D**entro de la coctelería encontramos en muchas ocasiones cócteles que tienen gran semejanza unos con otros, no queriendo decir esto que sea el resultado de copias ni mucho menos, solo fueron cócteles creados por otros barmen en otro tiempo y otro lugar.

A continuación daremos unas cuantas recetas que demuestran lo antes dicho.

### ALEXANDER Nº 1 \*

1/3 Crema de leche.  
1/3 Crema de Cacao.  
1/3 Brandy.  
Batir fuerte en Coctelera.  
Servir en copa sour o cóctel.  
Un golpe de nuez moscada.

### ALEXANDER Nº 2 \*

1/3 Crema de leche.  
1/3 Crema de Cacao.  
1/3 Ginebra.  
Batir fuerte en Coctelera.  
Servir en copa sour o cóctel  
Un golpe de canela.

*Nota: a este cóctel también se le conoce con el nombre de "ALEXANDRA O ALEXANDER SISTER."*

### ALEXANDER Nº 3 \*

1/3 Crema de leche.  
1/3 Crema de Cacao.  
1/3 Whisky Escocés.

Batir fuerte en Coctelera.  
Servir en copa sour o cóctel.  
Golpe de canela o nuez moscada.

### AFTER EIGHT

1/6 Crema de leche.  
1/6 Crema de Menta blanca.  
2/6 Licor de chocolate.  
2/6 Cointreau.

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

### ALEXIA

1/3 Crema de leche.  
1/3 Tía María.  
1/3 Ginebra.

Batir fuertemente en Coctelera con hielo.  
Servir en copa doble de cóctel.  
Un golpe de café molido.

### **AMERICAN EGG – NOGG**

Una yema de huevo fresco.  
Una cucharada de azúcar.  
1/5 Nata líquida. (crema de leche)  
4/5 Ron Añejo.

Batir fuerte en Coctelera con hielo cubitos.

Servir en vaso Tumbler.

Rellenar con leche fría.

Nuez moscada sobre el trago.

Servir con cañitas o pitillos largos.

### **AMOR DE ANGEL**

*Original de José Espartaco Molina*

1/5 Crema de leche. (nata líquida)  
1/5 Kahlua.  
1/5 Cointreau.  
2/5 Vodka

Batir en Coctelera con hielo cubitos.

Servir en copa de cóctel.

Golpe de canela sobre el trago.

### **ANUSKA**

*Original de Ana Isabel Mollá*

1/5 Crema de leche. (nata líquida)  
1/5 Curaçao Orange.  
3/5 Ron añejo.

Batir en Coctelera con hielo cubitos.

Servir en copa de cóctel.

### **ARAGO**

1/3 Crema de leche.  
1/3 Crema de Banana.  
1/3 Brandy.  
Batir fuerte en Coctelera con hielo cubitos.  
Servir en copa sour.

### **BABY`S SPECIAL**

Un golpe de Kirsch.  
1/3 Crema de leche.  
2/3 Peach Brandy.

Batir fuerte en Coctelera con hielo cubitos.  
Servir en copa sour.

4

### **BACARRÁ CRUSTA**

Un golpe de crema de Menta verde.  
1/5 Crema de leche (nata líquida)  
1/5 Batida de Coco.  
3/5 Cognac.

Batir fuerte en Coctelera con hielo cubitos Servir en copa de cóctel con el borde "crusta" de jarabe de menta verde.

Observad que los cócteles que vienen a continuación se sirven directamente en la copa en que se sirven.

### **BACIO DELL`ANGELO**

1/3 Crema de leche.  
1/3 Crema de Cacao.  
1/3 Prunelle

Verter los ingredientes directamente en la copa de cóctel en el orden indicado muy cuidadosamente procurando que no se mezclen entre sí.

### **ANGEL´S KISS 1**

Directamente en copa cordial.

2/3 Crema de Cacao.

1/3 Crema de leche.

Viértase con mucho cuidado.

### **ANGEL KISS 2**

1/4 Crema de Cacao blanca.

1/4 Crema de violeta.

1/4 Brandy.

1/4 Crema de leche. (nata líquida)

Directamente en copa de Cordial, verter los ingredientes en el orden establecido, con mucho cuidado ayudándose con la cucharilla de bar, evitando que se mezclen entre sí. Servir.

### **ANGEL`S TIT**

Directamente en copa cordial.

2/3 Marrasquino.

1/3 Crema de leche.

Viértase con mucho cuidado.

Añadir una guinda roja.

Hasta aquí los cócteles para Marzo, ojala os gusten, el próximo boletín, seguiremos con esta dinámica de Familiaridades y similitudes. Hasta entonces.

Joaquín

# ASPA

## Cata de whiskies

José Diego Ortega

Sumiller

<http://marevinum.es>



### UNA VUELTA AL MUNDO A TRAVÉS DE SUS WHISKYS

**E**l Pasado día 15 de febrero, tuvo lugar en la sede de **A.S.P.A.** una genial cata de whiskys ofrecida por nuestro compañero y experto en la materia whisky con que cuenta la provincia de

**Javier López León**, uno de los mayores conocedores del whisky con que cuenta la provincia de Alicante. Con estas credenciales el éxito estaba asegurado, pero nos aguardaba una sorpresa que hizo aún más agradable la sesión: Tras la exposición de las características diferenciales de los whiskys de cada región del mundo, se nos planteó una cata ciega de 6 destilados, para que cada cual, según lo asimilado, dictaminase qué tipo de whisky contenía cada copa, con lo que la diversión, la sana competencia y el espíritu de superación estuvieron garantizados. Un acierto tanto en la temática como en la manera de conducir el evento.

Las zonas representadas fueron Canadá, Irlanda, Estados Unidos, Japón y Reino Unido. De este último se matizaron las diferencias entre un Blended, un single malt de Speyside y un single malt de la Islas. Durante la ponencia se expusieron las diferentes normativas de cada país en cuanto a cereales a usar y sus porcentajes, graduaciones, maderas a emplear y envejecimientos mínimos, así como ciertas prácticas características que nos darán los matices diferenciadores de cada producto, como los ahumados, turbados, el "sour mash" y el empleo de distintos tipos de alambique, sin olvidar la importancia que tiene el tipo de agua en el resultado final.

Los destilados fueron los siguientes, ordenados por el orden en que fueron presentados:

#### 1.- BUSHMILLS ORIGINAL (IRLANDA)

Mezcla de whisky de malta y de grano (Blended), con las tres destilaciones típicas de los irlandeses y envejecido unos 5 años en barricas de roble americano que han contenido Jerez, Oporto, Madeira y Ron.

Es un whisky suave, con notas de cereales donde predomina el grano sobre la malta, sin presencia de ahumados al maltearse la cebada en horno cerrado. Muy suave y bastante equilibrado. Se podría definir como más suave que el escocés pero más recio que el canadiense.

**Graduación alcohólica: 40°. Precio aproximado: 13 €. Destilerías Bushmills, Bushmills (Irlanda del Norte) Grupo Diageo**

#### 2.- CANADIAN CLUB CLASSIC 6 YEARS. (CANADÁ)

Mezcla de whiskies elaborados por separado 4 productos (centeno en grano, centeno malteado, malta de cebada y maíz), con la particularidad de que se crea el ensamblaje (Blended) antes de envejecer la mezcla durante 6 años en barrica de roble americano que ha contenido bourbon estadounidense.

Se presentó como un whisky muy suave, con notas de cereales donde primaba tanto en nariz como en boca un característico aroma y sabor a galleta salada (cracker). Bastante neutro y cumpliendo las normas de especificidad: Más suave que el bourbon y más ligero que el escocés.

**Graduación alcohólica: 40°. Precio aproximado: 13,5 €. Destilerías Hiram Walkers. Windsor, Ontario (Canadá) Grupo Jim Bean**



### **3.- KNOCKANDO SINGLE MALT 12 YEARS** (ESCOCIA)

Whisky de malta de la famosa región escocesa de Speyside elaborado 100% con malta de cebada y envejecido durante 12 años en barricas de bourbon con alguna presencia testimonial de jerezana, usando agua del manantial Cardnach, sobre el que la destilería tiene derechos de uso en exclusiva, lo que junto a la turba de la región le dan el carácter que presenta, muy en línea con la suavidad y complejidad de los Speyside escoceses. Single malt significa que procede de una sola destilería.

Muy suave en aromas, pero con una fuerza notable en boca donde ya se destapaban los aromas tur-

bados que lo hicieron más serio y recio que los dos anteriores y menos redondo y amable que un blended.

Graduación alcohólica: 40°. Precio aproximado: 27 €. Destilerías Knockando: Knockando, Elgin (Escocia). Grupo Diageo

### **4.- JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 YEARS** (ESCOCIA)

Nos encontramos ante un blended de luxe, lo que significa que al menos el 50% de su composición deben ser whiskys de malta, con un envejecimiento mínimo de 10 años. En este caso se compone de 40, destilados y envejecidos por separado, en el que el corazón lo conforma el Famoso Cardhú, estando presentes otros maltas de Islay y de Speyside, lo que hace que sea una especie de resumen de lo mejor que puede dar Escocia.

Es un Whisky equilibrado donde los haya, con una amabilidad suficiente en conjunto que no por ello enmascara unas turbas y unas flores, dignas hijas de los mejores whiskys del mundo. Se puede decir que es un puño de hierro enfundado en un guante de terciopelo, si se me permite la comparación.

Graduación alcohólica: 40°. Precio aproximado: 23 €. En este caso no son destilería sino blenders y embotelladores: Johnnie Walker and Sons, 33 Ellersly Road, Edimburgo (Escocia). Grupo Diageo

### **5.- JIM BEAN KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY** (E.E.U.U.)

Whiskey Elaborado con una mezcla de cereales antes de fermentarlos, compuesta por maíz (mínimo 51% según normativa), centeno y malta de cebada en proporciones secretas. Sufre dos destilaciones en columnas de destilación continua y debe sus características por un lado al agua con que se elabora y por otro al roble americano nuevo y fuertemente tostado donde envejece durante 4 años.

Se presenta como un bourbon básico y sin pretensiones, donde el maíz, la vainilla y la mantequilla te llenan la boca de pop corn dulces, sin perder de vista un fondo alcohólico y amargoso, muy en la línea de lo que se bebe en el país americano. En resumen un exponente de su tipo que a más de uno le hizo tener la seguridad del primer acierto de la cata ciega (como decía Javier López, al menos éste y el Islay no puede fallarlo nadie ni haciéndolo a posta).

Graduación alcohólica: 40°. Precio aproximado: 11 €. Destilerías Jim Bean. Clermont. Kentucky (Estados Unidos) Grupo Jim Bean



**Vista parcial de la sala de cata. Faltan José Diego, David Blanco, Javier López, Nacho Coterón ...**

## **6.- ARDBEG STILL YOUNG SINGLE MALT 8 YEARS (ESCOCIA)**

Whisky de malta de la especialísima isla de Islay, donde la turba y las algas, junto con el salitre y el yodo marino crea un producto inconfundible, con una potencia tal que o enamora o repele, pero no deja indiferente. Se destila dos veces y se envejece junto al mar, en almacenes ligeramente permeables, con fuerte influencia marina, usando en su elaboración el agua del lago Uigeadail, que según dicen parece más café que agua debido a la pigmentación que le otorga la turba acumulada en el terreno.

Potencia, sal, medicinas de otro siglo y turba, mucha turba, componen a grandes pinceladas el carácter de este whisky. Difícil de confundir o de no saber ubicar.

**Graduación alcohólica: 56°. Precio aproximado: 36 €. Destilerías Ardbeg. Port Ellen. Isle of Islay (Escocia). Grupo Glenmorangie**

Ya **fuera de cata**, se presentaron otros dos destilados, un malta japonés y un bourbon single barrel, que no se pusieron en cata ciega en el caso del japonés por tener unas características que no se ajustan a ninguna tipicidad que sea atribuible a una zona concreta y en el caso del americano por no repetir muestra.

## **7.- THE YAMAZAKI SINGLE MALT 12 YEARS (JAPÓN)**

Whisky de malta de la destilería Suntori que, ubicada en Japón, ha venido a demostrar una vez más que los japoneses son capaces de conseguir casi todo lo que se propongan a la hora de imitar un producto, llevándolo a su máximo exponente en cuanto a calidad y elaboración escrupulosa. Sus ingredientes son cebada japonesa y agua de un idílico manantial junto al que se ubica la destilería. Envejecido durante 12 años.

Se presenta como un Whisky muy equilibrado, con una extraña nariz a acetaldehídos que pronto desaparece para dar lugar a notas florales y de mermeladas, teniendo una boca donde lo que prima es la suavidad y la ausencia de puntas que desequilibren el conjunto. Un malta muy floral y suave.

**Graduación alcohólica: 43°. Precio aproximado: 48 €. Destilerías Yamazaki. Yamazaki valley Kioto (Japón). Grupo Suntori.**

## **8.- BLANTON'S SINGLE BARREL ORIGINAL (E.E.U.U.)**

American whiskey elaborado según las normas del país, con cereales mezclados antes de la fermentación, un mínimo de 51% de maíz, destilado por debajo de los 80° de alcohol, agua de calidad, envejecimiento de al menos 2 años en roble nuevo muy tostado y empleo de la técnica del sour mash. Partiendo de esa base se crea uno de los mejores bourbon de Estados Unidos, teniendo la particularidad de ser single barrel, que viene a significar que no se homogeniza el contenido de todas las barricas antes de embotellarse, sino que cada una se embotella por separado, con lo que siempre hay diferencia entre una partida y otra, incluso dentro de la misma añada. Esto obliga a mantener una calidad que se sale de lo habitual para este tipo de whiskeys.

En nariz se presenta con notas florales y de bollería, unidas a las vainillas y cocos que lo hacen muy equilibrado, ya que no peca de maderazo. La boca bastante equilibrada, con potencia alcohólica y las típicas palomitas, pero aderezadas con unos frutales y compotados muy agradables y bien conjugados.

**Graduación alcohólica: 46,5°. Precio aproximado: 29 €. Destilerías Buffalo Trace. Franckfort. Kentucky (Estados Unidos).**

**Nota:** Blanton's, es una aportación del **Grupo Hisumer**, a quien agradecemos la deferencia. Nacho Coterón

# Campeonato Sumilleres

Custodio López Zamarra  
Madrid Fusión

By Juan Gallego



**E**l día 27 de Enero se celebró en Madrid el prestigioso certamen conocido como **MADRID FUSIÓN 2010**, con diferentes ponencias gastronómicas, concursos ... en los que cabe destacar el **Concurso de Sumilleres de Custodio Zamarra** en los que participaron cuatro sumilleres de Alicante los cuales son:

**Juan Gallego** Restaurante Auberge de France

**Miguel Terol** Restaurante Casino

**Rafael Reyes** Restaurante Masia de Chencho

**Julio David Tauste**

El examen teórico sirvió para empezar la mañana y consistió en varias preguntas internacionales y nacionales, ahí va el examen:

1.- ¿A qué Côte pertenecen los vinos de la zona Rully?

2.- Nombra los Vinos tranquilos de Champagne

3.- ¿Qué vino no es Manchego? dí zona y bodega.

Signo

Magníficus

Opera Prima

Víñardul GR

4.- ¿Qué D.O. se encuentra más al Sudeste de Albacete?

5.- ¿Qué D.O. se encuentra entre Cuenca y Toledo?

6.- ¿Qué variedades blanca y tinta intervienen en la Commandaria Chipriota?

7.- Nombra los 3 Vinos Españoles más puntuados por Parker este año.

8.- Auckland/ Aren/ Gisborne/ Wairarapa / Hawkes Bay Que son y donde están?

9.- ¿A qué temperatura servirías un Viña Tondonia GR 1964? ¿por qué?

10.- Variedades y zona

Rosso Conero

Etna Rosso

Vino Nobile de Montepuciano

Amarone



11.- Qué dos añadas consideras más importantes en Burdeos y Borgoña del 2000 al 2009?

12.- Vertus, Avize, Oger, ¿a qué D.O. Internacional pertenecen? y nombra la zona

13.- ¿En Qué D.O. se usa la variedad Picapoll? nombra un Vino y bodega

14.- Nombra la zona de Eslovenia que limita con Collio del Friuli

15.- ¿Qué país utiliza la Humagne Blanc y Rouge?

16.- Burklin Wólf- Palainado, Fritz Haag- Mosela, Wittmann- Rheinhessen, Emrich-Scholeber- Nahe y Robert Weil- Rheingau

17.- En qué región austriaca se encuentran las siguientes bodegas: Weingut Emrich Knoll, Weingut Fx Picher y Weingut Nikolaihof Im Weingebirge

18.- Stellenbosch, Los Carneros, Salta, Victoria y Valle de Curicó  
¿País ó zona?

19.- D.O., zona y pueblo:  
Perrieres, Genevieres y Charmes

20.- ¿Qué variedades intervienen en la realización del Vin Jaune del Jura?

21.- Qué Apell. Dorig. son Vieux Château Certan y château troplong mondot?

Un poquito difícil, es un concurso complicado al que accedieron 5 participantes que pasaron a realizar las pruebas finales:

1.- decantación el servicio

2.- la cata de un vino determinado

prueba que pasaron 2 finalistas que llegaron a las pruebas finales que fueron:

1.- la cata de un espumoso, un blanco y un tinto

2.- realizar el degüelle de un Oporto y decantación de un vino

3.- maridaje con 2 platos.

El codiciado triunfo se lo llevo Guillaume de Valencia por un apretado margen.

Fue un divertido concurso al cual luego hicimos una vuelta por los stands para ver el producto, todo de gran calidad y a destacar el BARFORUM que estaba en la segunda planta y tenia a barmans cualificados y verdaderos maestros en la cocktelería, una delicia que pienso repetir, hasta pronto.



# Restaurante S

## “japos” en Alicante



### Sushi 56

C/ San Fernando 56  
Ex Rte Ca Ladis.  
Ladis Comins y Silvia Vidal

### Tokio / Wok Chan

Centro Comercial Plaza Mar 2  
965 11 55 67  
Buffet libre / sushi bar

**M**e comentaba mi amigo **Toni Pérez Marcos**, Información, Onda Cero, que comiendo hace unos días en Madrid, en uno de los templos de este tipo de cocina, me estoy refiriendo a **Kabuki**, con **Rafael García Santos** y un prestigioso cocinero que venía de hacer un recorrido por Japón, que este restaurante, referencia en nuestro país en este tipo de cocina, es bueno, mucho, pero que la diferencia entre la elite de esta cocina en su país de origen es clara.

A mí me gusta esta filosofía culinaria. Y en Alicante acabo de descubrir un humilde asiático, ¡qué palabro!, donde además tienen una **barra tipo sushi**, correcta pero diferente, que por 9.95 € puedes comer lo que quieras sentado en tu mesa y con la cinta acercándote los platos recién sacados de cocina. Centro comercial Plaza Mar 2, en Alicante. La segunda, recién nacida. **Sushi 56** promete. Invitado estaba a su inauguración el 26 de febrero. Pero le dije a **Ladis Comins**, su propietario, que me acercaría más adelante por dos razones. Una. Me mata la gente que va a las inauguraciones a comer “de gratis” y pelarse por un tentempié y segunda, prefiero que coja rodaje antes de analizarlo..

## Sushi / Sashimi

### Sushi

**Maki Sushi**, arroz, pescado o... envuelto en algas nori

**Nigiri Sushi**, bolas de arroz alargado, láminas de pescado y wasabi

**Temaki Sushi**, idem, en cucuruchos

### Sashimi

Plato de lujo en Japón.

1º plato.

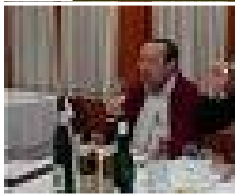
**De pescado.** Se ultra congela a -60°C. Se sirve con jengibre y salsa de soja. Se coloca la cola del pescado al lado para identificarlo. Atún, marrajo, pez espada, lubina ... cortados finos, pero no en carpaccio

**De carne** (caballo, vacuno)

**De Verduras** (judías...)

# Cofradía del vino Reino de la monastrell

Vita Domínguez  
Vocal Cofradía Reino Monastrell



## E

l pasado día dos de febrero la Cofradía del Vino Reino de la Monastrell, celebro su cata mensual en el Restaurante el Soto de Murcia. Los vinos catados de la **D.O. Mondejar**, y todos de la Bodega Mariscal, fueron ofrecidos por nuestro cofrade **D. Francisco P. Balsalobre**, quien nos ilustró sobre esta Denominación de Origen.

**Pago de Aris, blanco 2008 fermentado en barrica de la variedad torrontés**

**Vega Tajuña 2007, tinto tempranillo, fermentación carbonica**

**Tierra Rubia 2006, Syrah**

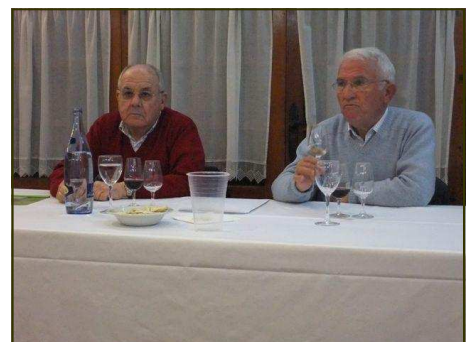
**Señorío de Mariscal, crianza 2006, tempranillo-cabernet sauvignon**

**Cueva de los Judíos Reserva 2005**

- **Pago de Aris.** Color amarillo pajizo claro con tonalidades algo más doradas en el ribete Nariz limpia y sin defectos de intensidad media. Aroma goloso y dulzón a fruta de hueso en almíbar En boca encontramos un vino suave y untuoso, bien equilibrado. Aparece una ligera sensación dulce que es bien compensada por la acidez, 12º
- **Vega Tajuña 2007.** Elaboración en sistema de maceración carbónica. Color rojo cereza intenso, aromas con recuerdo a frutos rojos maduros (En boca resulta tánico,
- **Tierra Rubia 2006.** Muy limpio, con gran intensidad tonos picota y violáceos. Intenso y complejo con magnífica finura y riqueza de matices, que se funden y alargan en el final. Aterciopelado, de buena estructura y sedosidad en boca, con predominio de fruta roja madura y madera bien ensamblada
- **Señorío de Mariscal.** Color rojo cereza rubí brillante, potente aroma a frutos negros maduros madera bien ensamblada. En boca, suave, con un final de tonos balsámicos tostados y recuerdos confitados.
- **Cueva de los Judíos.** Granate oscuro. Aroma frutos negros maduros, especiados, toques ahumados y a reducción Boca carnosos, taninos algo amargos y con matices de reducción, fruta negra y tostados.

Referencias catadas.

Antonio Navarro y  
Francisco Balsalobre



# Novena Investiduría de la Ilustre Cofradía



## Santiago González

*Versillos “mono-asonantes” dedicados a la “mono-varietal” Cofradía del “mono-reino de la “Mono-Monastrell” en su Investidura Novena y Novena Bis, celebrada en Alicante y Novelda.*

Festeja la cofradía  
de esta ilustre monarquía  
de la mediterránea  
su especial soberanía,  
cada año en una alcaldía,  
dentro de su geografía,  
en unión y compañía,  
en orden y ergonomía

Por la inmensa mayoría  
a Alicante se confía  
este año capitalía  
loando su hegemonía  
y en absoluto sería  
de cara a la galería,  
pues mérito en demasía  
tiene su ciudadanía

Y aquella mañana fría  
vinieron por la autovía  
de Jumilla, de Murcia  
de Villena y de Gandía  
miembros de la cofradía  
gentes de la hostelería,  
doctos en enología  
y la alta sumillería

Tras la emotiva homilía  
Don Ramón oficiaría  
la Muy Santa Eucaristía,  
para la feligresía  
en la concatedralía  
de Nicolás de Turquía,  
Santo de sabiduría,  
de esa Villa tutería

Luego en su insigne crujía,  
detrás de la sacristía,  
claustro de enorme valía,  
de arte sacro galería  
Marta, y su concejalía,  
representó a la alcaldía  
tal como ella merecía  
y el protocolo exigía

Y tampoco faltaría  
presencia de gallardía  
cargos de Consellería  
de una y otra autonomía,  
mandos de la policía,  
miembros de la fiscalía  
señores de burguesía,  
también de la progresía

Juntos, en paz y armonía  
con Jesús y con María,  
los cofrades y su cía,  
invocando canonjía  
recitan su letanía  
tomando con alegría  
un tentempié a mediodía  
de canapé y bollería

Y conforme avanzó el día,  
ya en el Castillo, que habría  
sido de la morería  
sitio de capitánía,  
también de la cristianía,  
joya de la artesanía  
en piedra y mampostería  
con arcos de sillería

Tras la torre del vigía  
en un salón que fue un día  
patio de caballería  
y cuartel de artillería  
recinto de fantasía  
y especial fotografía  
templo hoy de gastronomía,  
si hizo la Investiduría

No fue ni sarao, ni orgía,  
ni hubo mucha algarabía,  
pero nunca faltaría  
vino de categoría,  
y hasta incluso, juraría,  
Fondillón de antología  
con tratamiento de Usía,  
de Monastrell, no Mencía,

Y aquí hoy la Alta Jerarquía  
ha tenido en este día  
con Joaquín la cortesía  
por su especial bonhomía  
y peculiar biografía  
de otorgarle la honoría  
de portar la alegoría  
de la Monastrellería

No hará de ello apostasía  
la novicia señoría,  
lejos de tal felonía  
mas bien, y con gallardía  
hará incluso apología  
pues tal honor no se fía  
se otorga y con carestía  
sin pasar por Notaría

Y ahora, recomendaría,  
a tiempo están todavía,  
que tras la manduquería  
quede la copa vacía  
se desborde la alegría  
y sin pedir amnistía  
amplíen la tipología  
de oral terminología.

Brote esa palabrería  
Como equilibrio, armonía,  
aromas de bollería,  
de melón, piña, sandía  
y diversa frutería  
de néctares, de ambrosía,  
de la vendimia tardía,  
y mucha de enología

discútase con porfía  
de esa y de aquella masía,  
de la agro-ganadería,  
de crisis y economía,  
de ciencia y tecnología,  
de la pertinaz sequía,  
de agrícola ingeniería,  
y hasta de filosofía.

Y aunque sin hipocresía,  
conversen con alegría  
de la aberrante sangría,  
de lo bien que está esa guía,  
de que buena está esa tía,  
intercambien lotería  
pa compartir utopía  
sin caer en ludopatía

Y perdonen la osadía  
de utilizar esta vía  
de la pseudo poesía  
y hacer la radiografía  
de lo que esto sería  
con un poco de ironía  
pues mucho lamentaría  
haber caído en grosería

## Premiados y cata de fondillones.



## Entrega de los Premios Verema y catas emocionantes en la novena edición del Encuentro Verema

El pasado día 19 de febrero, durante la celebración del **9º Encuentro Verema**, se entregaron los **Premios Verema** que, año tras año reconocen, a las empresas, productos y personas más destacados en el mundo del vino y la gastronomía en diferentes categorías. Los **Premios Verema** han alcanzado un gran prestigio en el sector, ya que son los únicos que se otorgan por los consumidores finales, lo que los hace totalmente democráticos.

Este año, como novedad, se incluyeron 6 nuevas categorías. En total, diez premios cuyas votaciones se realizaron en dos tandas a lo largo de más de cuatro meses, a través del portal Verema.com, empresa organizadora del evento.

La ceremonia de entrega tuvo lugar tras la cata vertical inaugural de la Bodega López de Heredia Viña Tondonia, cuyos vinos de añadas históricas provocaron el deleite de las cerca de 400 personas asistentes. Posteriormente el periodista valenciano Paco Alonso condujo la entrega de premios, todos ellos recogidos por los máximos representantes de cada una de las bodegas y empresas premiadas. Los reconocimientos fueron:

- **Bodega del año:** ex-aequo para Bodegas Dinastía Vivanco y Bodegas Arzuaga
- **Bodega con mejor trayectoria:** Bodegas Roda
- **Personaje del Mundo del Vino:** Raúl Pérez
- **Vino tinto del año:** Valbuena 5º Año, añada 2004
- **Vino blanco del año:** Ossian 2007
- **Vino rosado del año:** Heretat de Cesilia rosado 2008
- **Vino dulce/generoso del año:** Alvear Solera 1830
- **Espumoso del año:** Gramona III Lustros, gran reserva 2002
- **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

El evento continuó al día siguiente, sábado, con una serie de catas paralelas para aforos reducidos de entre 30 y 40 personas. Se realizaron un total de catorce presentaciones exclusivas de vinos emblemáticos.

Todos los asistentes, así como las bodegas participantes, coincidieron en la perfecta organización y desarrollo de las catas, así como el altísimo nivel de las mismas, llegándose a realizar degustaciones difícilmente repetibles.

Sirvan, como ejemplo, una "cata vertical" de Vega Sicilia Únicos, con añadas emblemáticas -como 1967, 1983, o 1995- o una cata antológica de vinos generosos - incluidas soleras del siglo XIX y principios del XX- dirigida magistralmente por Jesús Barquin. También se cataron exclusivos "Vinos de Hielo" de diferentes zonas productivas, grandes vinos de Borgoña, diferentes añadas del prestigioso Champagne Gosset, los más emblemáticos brandys de Torres, vinos de la Asociación de Grandes Pagos de España, vinos personales de Raúl Pérez y de Telmo Rodríguez, o los mejores Fondillones de Alicante, entre otras.

En todas las catas del 9º Encuentro Verema se utilizaron copas de la marca Riedel, llegando a disponer hasta de 21 copas por catador y sesión, según las catas. Durante los dos días del evento se utilizaron más de **15.000 copas**, lo que da una idea de la magnitud del mismo, dejando el listón de calidad muy alto para los próximos Encuentros.

## **IX JORNADAS GASTRONÓMICAS**

**2010**

**Restaurante LAVID**

**7 al 12 marzo 2010**  
**5 marzo 2010, inauguración**

### **Restaurantes**

**Rte Alfonso Mira**

**Rodrigo de la Calle**

**Vicente Patiño (Rte Óleo, Valencia)**

**Alberto Vicente (Rte La Trufa, Teruel)**

**Mariano Durán (Rte El Borbollón, Torrijos, Toledo)**

**Sergio Bastard (Rte Sierra de Lóquiz, Navarra)**

Teo, Alfonso, Pascual, la familia... todos trabajan en equipo para mantener el listón muy alto.

Inteligencia, ilusión, calidad, buen hacer, maridajes, buen servicio, buen precio, magníficos cocineros ...

Vamos, el que no vaya, no tiene perdón.

Cerca de Alicante, en Aspe.

Yo estaré por allí.

Nacho Coterón

# Que te la den... con queso



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

## SINGULARIDAD EN LA CIUDAD



**A**sí es como se puede describir a este magnifico, bar, cafetería, tasca, restaurante, escuela de hostelería, sala de exposiciones, etc... por poner algunas cosa de las que aquí se hacen.

Les hablo del restaurante La Espuela en Villena, al lado del Tesoro. Producto siempre de primera, barra envidiable, setas y trufas frescas, gamba de Huelva, marisco traído diariamente de Galicia, etc... Por nombrar algunas tapas.



Por lo que más se conoce es por los "guisados caseros" que nos hace Pilar, y con unos arroces magistrales, por destacar alguno, el de Pata y Garbanzos, soberbio.

Un servicio que te hace sentir como en casa, Pablo, Pilar, y como no, Isabel y Carlos los dueños de esta singularidad.

Un poco de historia. Conocí a Carlos a mediación de un amigo en común, Joaquín Martínez. Valiente como él solo, le propuse de hacer una cata de quesos, cuando me di cuenta había hecho seis catas, completas hasta la bandera. Impresiona mucho la capacidad de convocatoria de nuestros amigos, eso quiere decir algo.

Y pensar que cuando lo conocí solo tenía un triste queso manchego, muy bueno pero triste, después de la primera cata de atrevió con unos cuantos quesos, a los 6 meses gasta mas de **28 clases de quesos**, pero lo que mas impresiona es que se los a memorizado de tal forma, que en el servicio es un autentico entendido de la materia.

**Comte** de tres años, lo gastan en la salsa para las setas frescas, **Stilton** con Oporto, **Langres** con Març de Champán, **Queso Manchego** con manteca de Belmonte, **tortas del Suspiro y Barros**, **Parmesano** de tres años, Queso de **Quatretonda**, **Payoyos**, **Canarios** y un sin fin más.

Así que si están cerca de esta ciudad con tanta historia, hay que visitar a La Espuela, dicen que van de mi parte, y déjense llevar, no les decepcionaran.

P.d. no se pierdan los Gintonic y Combinados que realizan.

### **Restaurante LA ESPUELA**

C/ Teniente Hernández Menor 3  
03400 Villena (Alicante)  
966 153 520  
[carlosgc@villenaonline.es](mailto:carlosgc@villenaonline.es)  
<http://www.laespuelacons.es>



**Dr. Tomás Mazón**

*Prof. Titular Sociología del Turismo, Universidad Alicante  
Instituto Universitario de Investigaciones Turísticas de la UA  
tomas.mazon@ua.es*



## CARNAVAL E IMAGEN TURISTICA DE ALICANTE

El pasado domingo, día 14 de febrero, salí de casa sobre las diez de la mañana para dar un paseo con mis perritos y me encontré con una ciudad de vergüenza. Lo que forma parte del frente litoral de Alicante, es decir, el Paseo del Puerto, la Explanada del Puerto hacia la nueva zona de ocio que llaman Volvo, y en el espigón del puerto junto a la playa **estaban llenos de basura**. Bolsas y vasos de plástico, botellas de todo tipo de alcohol, cascotes vacíos de botellas de colas y refrescos, vidrios de botellas rotas, pañuelos de papel usados, junto con vómitos y otras inmundicias alfombraban toda esta zona.

Pude ver, a **muchas personas**, algunas con el inconfundible aspecto de ser turistas, **haciendo**, al igual que yo, **fotografías de este espectáculo** que, reconozcámoslo, no suele ser habitual en las ciudades turísticas, incluso me atrevería a decir que en las que no lo son. Creo que no llegué a indignarme ya que estoy muy acostumbrado a los maltratos a los que mi querido Alicante se ve obligado a soportar desde la noche de los tiempos. Pensé si los hoteleros, restauradores, comerciantes y todos aquellos que económicamente se ven beneficiados por el turismo que llega a esta ciudad iban a poner el grito en el cielo.

Fue el martes día 16 de febrero cuando en el Diario Información de Alicante se hizo eco de las severas quejas que expusieron los directores de los dos hoteles que, directamente, se vieron más perjudicados por esta lamentable situación. No obstante, opino que esta imagen es muy mala para todos, no únicamente para el hotel Meliá y Porta Maris.

Estoy completamente de acuerdo con las quejas expuestas por estos dos directores, ya que los actos que se producen y consienten -el conflictivo botellón- en las inmediaciones del puerto de Alicante, van en contra de la imagen turística de esta ciudad. Confirmo también las declaraciones del director del hotel Meliá cuando dice que a las 14 horas de este pasado domingo, los servicios de limpieza todavía no habían pasado por alguna de estas zonas ya que fui testigo de ello. Asimismo, estos hoteles -de los de mayor categoría y prestigio de la ciudad-, según declaraciones de sus directores, están recibiendo múltiples quejas y reclamaciones de los clientes por los ruidos y excesos que se producen en los alrededores de estos hoteles. Dicen que hasta se ha dado el caso de que algunos clientes se han negado a pagar las facturas del hotel por la falta de descanso. Probablemente muchos de estos visitantes de Alicante ya no volverán.

Ante esta situación he de decir que aplaudo las denuncias hechas por los directores del hotel Meliá y del hotel Porta Maris. Pero se me ha hecho cortísimo este menguado listado de protestas y me hago una serie de preguntas que dejo en el aire ¿A los restantes hoteles de la ciudad no les importa la imagen que se dio?; ¿los restaurantes tampoco se ven afectados?; ¿y los bares y cafeterías?; ¿y los comercios?; ¿y las asociaciones de este tipo de empresas?; ¿están todos felices y contentos? Bien. Que sigan así. Tampoco he oído hablar de dimisiones o de ceses, total



## Canadian Club

Blended

Canadá

Nota: 6.5 / 10

**E**l **Canadian Club** fue creado por Hiram Walker, prototipo del *self made man* americano, que si bien se formó en Detroit (USA), decidió instalar su destilería en Canadá, pues el ambiente hostil que se vivía en Michigan contra el alcohol no le eran propicias. Lo curioso del asunto es que para establecerse, se limitó a cruzar el río que separa Detroit de Canadá, y tanto crecimiento de población se dio alrededor de su destilería que nació un pueblo: Walkerville, en la actualidad un barrio de Windsor.

Parece ser, aunque no sabemos si forma parte de su leyenda, que siempre tuvo claro que deseaba producir un whisky original, distinto de los que por aquella época se comercializaban (finales del siglo XIX) con un perfil que lo distinguiera de sus rivales escoceses y los bourbons que se extendían por USA. Después de distintos intentos nació en 1884 el Canadian Club, que definió, posteriormente, el denominado estilo canadiense, al que se refiere la legislación de Canadá.

La normativa canadiense sobre el whiskey es bastante atípica, pues exige, que el destilado debe elaborarse con parte de centeno y envejecer en barricas de roble, no necesariamente tostadas, durante al menos 3 años; finalmente debe de tener el aroma, sabor y carácter que se atribuye al whiskey canadiense. Se preguntaran nuestros amables lectores que significa eso: si bien la normativa no indica nada, podríamos caracterizarlos como whiskeys más suaves que un bourbon y más ligeros que un escocés.

El whiskey que presentamos hoy es la gama clásica del Canadian Club, su 6 años, un blended que tiene la particularidad de que el blended o mezcla se produce antes del añejamiento y no después como en la mayoría de blended.

La verdad, no es un whiskey que me apasione, si bien tiene un gran predicamento en USA. Yo lo prefiero combinado, como en el ...

### **Manhattan cóctel**

(2/3 de C. Club, 1/3 de Vermut, un golpe de angostura y una aceituna; se mezclan los ingredientes en el vaso mezclador con dos hielos y se sirve en copa de cóctel sin hielo y con la aceituna).

### **Notas de Cata**

**Color:** Dorado.

**Nariz:** Cereales cocidos, galletas craker y ligeros aromas de vainilla.

**Cuerpo:** Ligero.

**Boca:** Ataque sedoso y suave –excesivamente suave-, recuerdos de cereales y galletitas de aperitivo. Final corto

# a.s.p.a.

actividades 2010

- Enero, cata de cervezas
- Febrero, cata de whiskies del mundo
- Marzo, cata de barricas
- 8 Marzo, Cena Anual, Rte Nou Manolín
- Abril, cata de sidras del mundo
- Mayo, cata de "formatos"

## Cata de barricas

Dirige: Juan Gallego

Día: lunes, 15 marzo 2009

Hora: 19.30

Lugar: Sede ASPA, Campello

Asistentes: Socios gratis

No socios, 15.00 €

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**

**107.3 FM**  
**www.ondablancaradio.com**  
**www.radioelcampello.es**

**Sábados**  
**11 a 12 a. m.**

## **¡Escúchanos!**

**Noticias**

**Restaurantes**

**Vinos**

**Delicatessem**

**Catas**

**Quesos**

**Picaetas**

**Entrevistas**