

Director

**Nacho
Coterón**

nachocoteron@hotmail.com

www.elsumiller.com

629 66 81 96

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

Club Cata CAM

Alberto Bermejo

Quesos

Andrés García

Dirección de Catas

Nacho Coterón

Cata Sidras

José Diego Ortega

Cata Monastreles

Juan Gallego

Restaurantes para

celíacos

José Tomás Lozano

Sidras

Mejor cocinero de
España :

J. Carlos Fuentes

monastreles

cata vinos de Sud
África

cena anual a.s.p.a.

visita www.elsumiller.com



Nacho Coterón
Director

14

**litros
de vino
habitante
año**

No tengo palabras

¡Éxito!



El **lunes 8 de marzo** el restaurante alicantino **Nou Manolín**, acogió la tradicional **Cena Anual ASPA**. Casino de Alicante, Palacete de la Seda, Maestral, Aldebarán, Graná, Hostal San Juan y otros restaurantes de reconocido prestigio han acogido este acto en anteriores ediciones.

Con el nombramiento como **"Sumiller de Honor 2010"** a **Javier Ruiz del Portal** (Salones Juan XXIII, restaurante Torre de Rejas) y entrega de carnets a los 9 nuevos socios (**Belén Arias, Cas-to Copete, Andrés García, Michel Martín, Sergio García, Vi-cente Fuentes, Diego Ortega, David Navarro y Gaspar Segarra**) y una proyección de las numerosas actividades de ASPA, **Nacho Coterón**, Presidente de la asociación hizo un resumen de los proyectos y realidades de ASPA, haciendo especial mención en la concesión del **Premio Mención de Honor al Turismo Pedro Zaragoza 2009** otorgado por la AAPET a ASPA y entregó el testigo a **Gema Amor**.

Gema Amor, directora General del Patronato de Turismo Costa Blanca y ex Consellera de Agricultura presidió el acto y entregó el premio al Sumiller de Honor 2010. **Joaquín Ripoll**, Presidente de la Diputación de Alicante, y socio de Honor de ASPA no pudo asistir al acto, como es habitual, por encontrarse de viaje. **Gema Amor** recibió una placa como reconocimiento por su labor de apoyo a la cultura del vino y la gastronomía. Al turismo gastro enológico..

Gema dirigió unas cariñosas e inteligentes palabras antes de dar paso a una estupenda cena que disfrutamos los cerca de 80 comensales que se dieron cita para la ocasión, amenizada por un grupo de música latina, trío **Tito Solles**

Gema Amor, directora general del Patronato de Turismo Costa Blanca entregó el título de Sumiller de Honor ASPA 2010 a **Javier Ruiz del Portal**. **Nacho Coterón** entregó a **Gema Amor** una placa en nombre de ASPA como reconocimiento a su labor en la promoción y apoyo a la cultura del vino y la gastronomía.

Juan R Varó, alcalde de El Campello entregó el premio a **José Juan Castelló**. **Cortes Martínez**, Patronato de Turismo Costa Blanca, impagable labor la suya, con **Luis Medrano**.

El **Ayuntamiento de El Campello**, siempre colaborando, con **Juan R Varó, Juan José Berenguer y Francisca Carratalá**. El Presidente del CRDO Vinos de Alicante **Paco Amorós y Virtudes Amorós**, concejal por Villena, presente en todos los actos de ASPA.



Asistieron entre otras personalidades, el socio de Honor de la edición 2009, el empresario y propietario de las Bodegas Heretat de Cesilia, **Joaquín Arias**. El alcalde y dos concejales de El Campello, **Juan R Varó, Fca Carratalá y Juan José Berenguer**, el presidente del CRDO Vinos Alicante, **Paco Amorós** y su mujer, **Virtudes Amorós** concejal de Villena, el Presidente de la AAPET, asociación de periodistas de turismo de Alicante, **Luís Seguí, Joaquín Grau**, campeón del mundo de coctelería, **José Juan Castelló**, director del Grupo Nou Manolín, a quien se le hizo entrega de una placa en reconocimiento a su colaboración con aspa, miembros de la Cofradía del Vino Reino de la Monastrell, con **Vita Domínguez** a la cabeza, prensa, además de Luís Seguí, nos acompañaron José Tomás Lozano, Katia y Juan Guil, y Rafa Guerra, además de la presencia de numerosos amigos...



Después del cóctel y la cena, una copa en **Cool 37**, disco propiedad del grupo Nou Manolín / Piripi puso broche de oro a la velada.

Muy buena cena y muy buenos vinos.

Sus clásicos aperitivos en el cóctel, me siguen engancho sus croquetas y ya en mesa, su magnífico jamón ibérico de bellota Joselito, su también de nota foie gras al escabeche ligero, anchoas y tomate raff, crema de espárragos trigueros con su huevo a 65º y aceite de trufa... para terminar con un excelente carré de cordero a baja temperatura y unos, lo siento, cansinos postres. Lo menos bueno de la cena.



Cava **Rimat Gran Brut del Grupo Codorníu, Leucante blanco, D. Tabarca, Cesilia Rosado** (mejor rosado de España 2009 / Verema), **Heretat monastrell** ambos de la bodega **Heretat de Cesilia y Dulce Negra**, tinto dulce, de **BOCOPA**, nos hicieron disfrutar.

Estupendo y amable servicio en sala. La mano de nuestro socio **Casto Copete**, maitre y jefe de eventos del **Grupo Nou Manolín** se dejó notar. Gracias Casto.

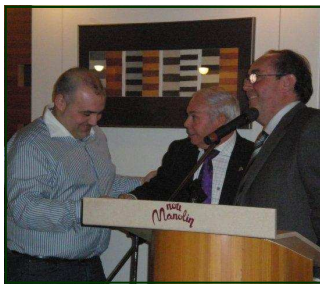


Hay que destacar la labor altruista de **Andrea Coterón**, que se encargó de recibir a los invitados, comprar flores, traer los **Anuario de Vinos de Alicante 2010** que se entregaron en la cena, detalle del **Patronato de Turismo Costa Blanca** (gracias Gema Amor y Cortes Martínez) que ha dirigido Nacho Coterón con la colaboración de Quique García Albelda y Lluís Ruiz Soler.



Vista general, mesa presidencial, cóctel...

Andrea Coterón y El Pte de ASPA



Nuevos socios ASPA



- **Javier Ruiz del Portal.**
- **Socio de Honor, 2010.** Empresario y restaurador. **Salones Juan XXIII y Rte Torre de Reixes, Alicante.**



- **Belén Arias.**
- Sumiller, ADE y diplomada en Turismo. **Grupo Heretat de Cecilia, Maestral. 1**



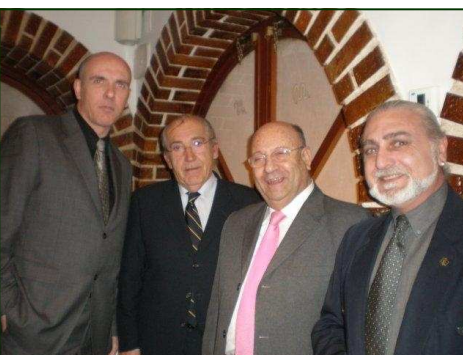
- **Casto Copete.**
- Sumiller. Maitre y Director de Eventos, **Grupo Nou Manolín.**



- **Andrés García.**
- **www.ladespensadeandres.com.** Experto en gastronomía.



- **Michel Martín.**
- 2º maitre **Hotel Meliá Alicante.**



- **Sergio García.**
- Sumiller **Restaurante El Cup, San Juan, Alicante.**

- **Vicente Fuentes.**
- Director Distribuidora y enoteca.

- **Diego Ortega.**
- Sumiller. Blog: <http://marevinum.es>

- **David Navarro.**
- Sumiller y propietario **Rte La Casa del Tío David, Alfafara, Alicante.**

- **Gaspar Segarra.**
- director y propietario enoteca **Los Aromas del Vino.**

Belén, Sergio, David, Casto, Andrés, Michel

La prensa, con nosotros. Aunque en esta foto parecen la curva de la economía española. Je, je ...

Fotos:
José Tomás Lozano , Andrés García, Casto Copete.

Entrad en las web y blog debajo y veréis más.

Elbarman

Joaquín Grau

Campeón del Mundo de Coctelería
Cocteleriaclasica.blogspot.com



Hola amigos:

Como os ofrecí el mes pasado vamos a continuar con la serie "familiaridades y similitudes". Veréis que con la crema de leche, (nata líquida) podemos encontrar una gran cantidad de cócteles la mayoría de ellos enmarcados dentro de la categoría "**digestivos**"

ARAGO

1/3 Crema de leche.

1/3 Crema de Banana.

1/3 Brandy.

Batir fuertemente en Coctelera con hielo cubitos.

Servir en copa sour.

BABY`S SPECIAL

Un golpe de kirsch.

1/3 Crema de leche.

1/3 Peach Brandy

Batir fuerte en Coctelera con hielo cubitos.

Servir en copa sour.

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.

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

6

BANSHEE

Un golpe jarabe de goma.

1/3 Crema de leche.

1/3 Crema de banana.

1/3 Crema de Cacao.

Batir fuerte en Coctelera con hielo cubitos.

Servir en copa sour.

Rueda de plátano y chocolate en polvo

BARBARA COCTEL

1/3 Crema de leche.

1/3 Crema de Cacao.

1/3 Vodka.

Batir fuerte en Coctelera con hielo cubitos.

Servir en copa sour o cóctel.

Golpe de canela o nuez moscada.

BARBARY COAST

1/3 Crema de leche.

1/3 Crema de Cacao.

1/3 Whisky Escocés.

Batir fuerte en Coctelera con hielo.

Servir en copa de cóctel.

Gotas de Ginebra sobre el trago.

Golpes de polvo de Cacao.

BEAU- SITE CÓCTEL

1/6 Crema de leche (nata líquida)

1/6 Ginebra.

4/6 Apricot Brandy.

Batir fuerte en Coctelera con hielo cubitos.

Servir en copa sour

BEL ANGEVIN

1/3 Crema de leche.

1/3 Vermouth Blanco dulce.

1/3 Cointreau.

Batir en Coctelera con hielo cubitos.

Servir en copa sour.

BELMONT

1/5 Crema de leche.
1/5 Granadina.
3/5 Ginebra.
Batir fuerte en Coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel.

BESO DE AMOR

1/2 Cointreau.
1/2 Crema de leche. (nata líquida)
Directo en copa balón previamente enfriada
y con varios cubitos de hielo, verter los ingredien-
tes en el orden establecido.

BETTY

2/7 Crema de leche.
1/7 Granadina.
2/7 Cointreau.
2/7 Ginebra.
Batir en Coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa sour.

BLUE TAIL

1/3 Crema de leche.
1/3 Crema de Cacao blanca.
1/3 Curaçao azul.
Batir en Coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa sour.

BOMBON

Un golpe de Apricot Brandy.
1/4 Crema de leche (nata líquida)
1/4 Licor de melocotón.
1/4 Licor de café.
1/4 Benedictine.
Batir fuerte en Coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel.

BUDDY

Dos golpes de Angostura.
1/3 Crema de leche.
2/3 Cointreau.
Batir muy fuerte en Coctelera con hielo.
Servir en copa sour.

BRASILIA

Un golpe Zumo de limón.
Dos golpes de jarabe de goma.
1/4 Crema de leche.
2/4 Café frío.
1/4 Ron Añejo.
Batir fuerte en Coctelera con hielo.
Servir en copa sour.

BREZZA

1/4 Crema de leche. (nata líquida)
1/4 Crema de banana.
1/4 Apricot Brandy.
1/4 Cointreau.
Batir fuerte en coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa sour.

BULLFROG

1/4 Crema de leche (nata líquida).
1/4 Crema de Cacao.
1/4 Crema de Menta verde.
1/4 Brandy.
Batir fuerte en Coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa sour con el borde "Crusta" de menta
y azúcar

CAFÉ DE PARIS

Media clara de huevo fresco.

1/6 Crema de leche.
1/6 Anisette.
4/6 Ginebra.
Batir en Coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel.
Una rodajita de zanahoria.

Espero hayan sido de vuestro agrado

Joaquín

Cata de sidras

José Diego Ortega
<http://marevinum.es>



En la sede de **ASPA José Diego Ortega** ha dirigido una cata de sidras con la que dar a conocer el complejo mundo que se esconde tras la típica botella de cuello recio, que contiene la cultura y las técnicas tradicionales de un pueblo que, ya desde época romana, viene conservando celosamente para hacer de la manzana un producto que debe ser conocido en sus diferentes formatos por todo sumiller que se precie. Existen muchos tipos de sidra y bebidas derivadas de ésta y se está haciendo un tremendo esfuerzo para que pase a ser un producto regulado y con las mayores garantías de calidad y trazabilidad.

Desde el 2.003 existe un **Consejo regulador de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias**, con sede en el concejo de Nava, municipio que por encima de la turística Villaviciosa, se puede considerar la capital de la sidra asturiana. Tras un repaso a la legislación, dimos un paseo por el "prao" y vimos como se planta y cultiva el manzano y cuáles son las 22 variedades permitidas para la sidra con D.O.P. y sus 8 grupos tecnológicos. Después conocimos las técnicas de mayado, prensado y fermentación, descubriendo que, aunque empleando una terminología "astur", no difieren tanto de las empleadas con el vino. Se aprendió a distinguir entre los distintos "palos" de sidra existentes, estableciendo unos parámetros específicos para catar cada modalidad, teniendo en cuenta ciertas características propias, tales como el vaso a utilizar, el escanciado y su porqué, los atributos del gas (espalme, aguante y pegue) y alguna que otra particularidad más de cada tipo de bebida. Terminada la teoría, se procedió a la cata de nueve sidras distintas y dos destilados, teniendo la ocasión los más osados, de mostrar su temple y su pulso a la hora de escanciar la sidra natural, resultando tener algunos verdaderos profesionales del tema entre nosotros (la señora de la limpieza seguramente no pensará lo mismo).

CATA DE SIDRAS ASTURIANAS. SIDRA NATURAL CORTINA. En Vista algo turbia pero sin sedimentos depositados en el fondo de la botella. Cumplió bien el espalme y el aguante y en nariz dio aromas francos y limpios a manzana sana sin ningún tipo de defecto olfativo ni de reducción o evolución. En boca mantuvo la limpieza pero una acidez mordiente se apoderó del conjunto antes de poder obtener alguna nota gustativa más. El posgusto agradable y fresco.

SIDRA NATURAL CORTINA ECOLÓGICA. En vista similar a su hermana, con tonos amarillos claros poco evolucionados. Pasó bien la prueba del escanciado y en nariz demostró algún aroma posfermentativo sin demasiada importancia. En boca sorprendió la calidad y finura de esta sidra, donde la fruta se dejó saborear sin la acuchilladora acidez de la anterior. Hubo incluso quien detectó ciertos tonos procedentes de la fermentación en madera de castaño que tiene esta sidra. Post gusto largo, no excesivamente fresco y muy frutal. Buena aceptación general.

SIDRA NATURAL CAMÍN. El aspecto visual era algo más límpido que las anteriores, pero sin perder su opalescencia. El tono algo más oscuro y evolucionado. Espalme rápido y aguante prolongado. En ninguna de las tres observamos el pegue, quizá por haberlas escanciado en vasos que, aunque con las medidas "oficiales" (7x9x12), no eran de cristal. En nariz se detectaron ciertos aromas de reducción. Aunque predominaba la manzana fresca, no se presentaba tan limpia como las otras. En boca se presentó también frutal y comedida en acidez (todo lo comedida que puede ser una sidra cuya naturaleza es ser ácida). No hubo sabores que ratificaran los aromas reductores que daba en nariz y tuvo un post gusto algo más largo y maduro que sus predecesoras.

SIDRA DE NUEVA EXPRESIÓN 1947. Defectuosa, evolucionada y refermentada. **Se desechó.**

SIDRA VALLE-BALLINA-FERNÁNDEZ (con segunda fermentación en botella). En vista amarillo pajizo con destellos alimonados. Burbuja pequeña y bien integrada, formando rosario fino y persistente, con corona ancha de espuma densa y duradera. Nariz con aromas de manzana verde y cítricos (naranja, mandarina). Algo de masa de pan fermentada. En boca presenta una entrada bastante seca y fresca, muy diferente al tipo de sidra espumosa que conocemos por aquí abajo, teniendo la burbuja muy fina y bien integrada en el conjunto. Paso amplio y amable, dando un centro de boca frutal y sano donde las levaduras de la fermentación aparecen y dan sus toques de bollería y azúcar tostado muy bien conseguidos. Post gusto algo corto a piel de manzana verde y brioche. los recuerdos a sidra y madera que ahora sí, son característicos de un destilado de la A.O.C. Calvados.



SIDRA DE NUEVA EXPRESIÓN VALVERÁN. En vista se presentó limpia y brillante, con un color amarillo dorado subido y unos destellos de oro viejo muy atractivos. En nariz presentaba un aroma dominante a manzana asada y crema pastelera, dominando sobre unas notas florales de azahar y jazmín que redondeaban la nariz. En boca la entrada fue seca y no excesivamente fresca, teniendo un paso ligero y lineal hasta llegar al centro de boca en donde aparecieron los verdosos y herbáceos que hicieron disiparse las expectativas dulces y florales que daba en nariz. Post gusto largo y moderadamente ácido. Una sidra de calidad que agradó a los presentes y dejó patente el nuevo estilo que se pretende dar a esta bebida. Buen futuro si se siguen estos pasos.

SIDRA DE HIELO PANIZALES. Presenta un color pardo caoba limpio y brillante que denota una gran concentración y extracción de materia colorante, dando la impresión de tratarse de una sidra oxidada. Se observa la presencia de burbujas, lo que sorprende a quien se espera un producto algo más similar a un eiswein. Se presenta fluido al agitar la copa, por lo que ya no esperamos un néctar empalagoso. En nariz aparecen notas a arrope y crema pastelera, dátiles secos y un toque ligeramente ácido ¿acético?. En boca se presenta con una entrada amable y fresca, donde la acidez mantiene a raya al posible exceso de dulzor que pudiera existir. Existe aguja cuyas burbujas hacen el líquido menos denso en boca y acrecientan las notas ácidas. El paso es amplio y sedoso, con cierta textura oleosa y el centro de boca es de manzana asada y futa confitada, a la vez que se aprecian sabores a piel de naranja pasada y dátiles. El posgusto es largo con recuerdos a tarta de manzana y limonada.

Nacho Coterón demostrando su arte.



¡Entró, entró!

¡Uuuf...!

AGUARDIENTE DE SIDRA LA ALQUITARA DEL OBISPO. Destilado de sidra de color transparente, sin envejecimiento en madera y unas notas aromáticas con muchísima tipicidad. Se descubre sin esfuerzo cuál es su materia prima y ofrece además unas notas florales (lirio y violeta) bastante acusadas. Ni rastro de mohos y humedades o de magalla pasada, como en el caso de los aguardientes de orujos de manzana. Estamos ante un producto de una limpieza aromática extrema, que en boca se presenta ligeramente dulce en la entrada (por el alcohol), teniendo un cierto peso en boca y dando un centro donde se presenta la manzana en unas notas de sabor francas y limpias. Tras esto el alcohol se apodera del conjunto y deja un posgusto largo y algo salino donde ya no hay ni fruta ni flores ni otra cosa que alcohol.

CATA DE SIDRAS EXTRANJERAS. SIDRA GAYMERS (REINO UNIDO). Vista amarillo paja con ribetes oro viejo. Burbuja escasa y sin que lleguen a formarse rosarios persistentes. Espuma ligera y efímera en la superficie de la copa. Nariz a manzana asada y caramelo. En Boca la espuma se mantiene presente e integrada. Entrada dulce y ligeramente fresca con paso acuoso y lineal, dando lugar a un centro de boca donde predominan los caramelos y fruta escarchada (no necesariamente manzana). Posgusto corto en sabor y dulzor, con la sensación de haber probado una sidra gasificada a la que han añadido agua para rebajarla. Si para más Inri se toma con abundante hielo como aconseja su "fabricante" y se rebajan los 4,5º de alcohol que tiene a la mitad, se convertirá en un refresco con un leve recuerdo a sidra. Poco más.



SIDRA BULMERS (BÉLGICA). Vista amarillo-rojo cobrizo con ribetes oro viejo. Como su prima, burbuja escasa y con rosarios escasos y cortos. Espuma efímera y casi imperceptible en la superficie de la copa. Nariz a manzana asada y caramelo quemado. En Boca la espuma se mantiene presente e integrada. Entrada muy dulce y ligeramente fresca con paso acuoso y lineal, dando lugar a un centro de boca donde se detecta algo de mosto de manzana y mucha azúcar tostada. Posgusto corto y muy similar a la anterior. Más de lo mismo.

SIDRA ARGELETTE (FRANCIA) AÑADA 2.006. Vista Amarillo oro muy intenso con destellos bronce. Burbuja muy fina y poco abundante y espuma persistente que forma encaje y corona en su evolución. Nariz muy compleja, donde por primera vez aparece además de la fruta base y los recuerdos florales, alguna especie como nuez moscada y jengibre. En boca presenta una entrada dulce y no excesivamente fresca, con una burbuja cremosa y muy presente. El centro de boca presenta mucha manzana madura y a su vez notas herbáceas muy suaves que equilibran el dulzor. Bollería y crema catalana. Naranja de lima y una curiosa nota de laurel. Posgusto corto y dulzón, con recuerdo a compota de manzana. Sidra bastante compleja y equilibrada que pese a ser del 2.006 se presenta limpia y sin el menor atisbo de reducción o evolución negativa.

CALVADOS PERE FRANCOIS V.S. Destilado de sidra con un par de años de envejecimiento en madera de roble. En nariz presenta unas notas aromáticas a pegamentos y acetaldehídos que no dejan aparecer a la sidra o a la manzana en ningún momento. En boca se presenta ligeramente dulce en la entrada y a partir de ahí un alcohol totalmente desintegrado se apodera de todos los sentidos y no nos deja discernir nada más hasta que aparece el posgusto, largo y persistente, donde el catador experimentado aprecia los recuerdos a sidra y madera que ahora sí, son característicos de un destilado de la A.O.C. Calvados.

12 muestras catadas. José Diego Ortega, teoría y Práctica. Magnífico trabajo Diego. Châpeau.

"Tirón de orejas" a los que faltáis. Os estáis perdiendo catas de un altísimo nivel. Nacho Coterón.

Cata de monastrelles

Juan Gallego
Sumiller internacional



El pasado día 3 de marzo y en un incomparable marco como es el restaurante QUATREPORTES situado en la calle Alfonso XIII de San Vicente se realizó una cata que consistió en analizar vinos de Alicante con Jumilla y Yecla teniendo la monastrell como protagonista, la cata fue dirigida por el sumiller Juan Gallego el cual junto a compañeros de ASPA como Vicente y José Ramón dedicaron una bonita velada en una jornada que culminó con la brillante cocina dirigida por Iñaki en la cual se cataron los siguientes vinos y se probaron los siguientes platos. La cata se inició con la presentación de las próximas catas mensuales que se realizarán en el QUATREPORTES por parte de José Ramón Gomis y a continuación se comentó por parte de **Juan Gallego** las características de las zonas a catar para situarlas en el mapa y poder así matizar mejor las diferencias que pudieran tener.

Vinos de Alicante, Yecla y Jumilla (Mira Salinas y El seque DO Alicante, Casa de las Especies DO Yecla, Juan Gil y Clío DO Jumilla)

Maridaje (Cecina de León, Terrina de bacalao con chocolate, Crujiente de rabo de Buey con hongos y foie, Espuma de queso azul y frutos secos)

Casa de las especias 2006. Tipo de vino: Tinto con crianza. Graduación (% vol.): 14.5. Varietales: Monastrell, cabernet sauvignon y syrah. Elaboración: 10 meses en barricas de roble francés y americano. Color evolucionado al rojo cereza con ribete rubí de capa media baja, limpio y brillante. En nariz era de intensidad baja con nota de ciruelas sobre fondos de balsámicos, sin defectos. En boca era de entrada seca con un tanino aun por pulir y secante, notas vegetales ¿tanino verde? y un final amargoso, para empezar no estaba mal pero la cosa se merecía más.

Juan Gil 2007. Vino tinto con 12 meses de barrica francesa. 100% Monastrell. Este vino se ha elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Monastrell, procedente de viñedos de más de cuarenta años de edad. La maceración de estas uvas, después del despallado, se ha realizado en tanques cerrados de acero inoxidable durante 25 días. El vino ha hecho la fermentación maloláctica en barricas de roble francés, donde ha permanecido durante 12 meses.. Aquí ya subía la capa a una intensidad media donde era el color granate sobre ribete cereza limpio y brillante. En nariz os daba francamente el varietal de la monastrell en su plena expresión, ciruelas ,tomatera en rama, sin predominar el tostado sobre la fruta, interesante, franco. En boca era de entrada golosa con peso de fruta en el centro de boca, siendo el tanino bueno rico con un final amplio y agradable.

El Seque 2007 Graduación (% vol.): 13. Varietales: 80% Monastrell, 10% syrah y 10% cabernet sauvignon. Elaboración: Crianza de 12 meses en barricas de roble francés, de tostado medio, barricas nuevas, de primer y segundo año. En vista subió el color a capa media alta con colores granates y cardenalicios, limpio y brillante, en nariz predominaba la madera sobre la fruta apareciendo los torrefactados y balsámicos sobre un tenue fondo frutal. En la boca era muy equilibrado, ligero en su paso con una acidez justa y un final recordando los tostados, un vino fácil de tomar.

Clío 2007. Tipo de uva: 70% Monastrell y 30% Cabernet Sauvignon.. Botella: 75 cl. Elaboración y crianza: 22 meses en barrica y resto en botella. Grado: 15,5% vol. Producción: 18.000 Botellas. Aquí en la vista ya notamos una capa alta con colores guindas, limpio, en nariz era intenso, complejo a frutas, cerezas con notas balsámicas, ya en la boca era potente pero equilibrado dentro de su potencia llenando la boca y surgiendo los balsámicos.

Mira Salinas 2007. Graduación (% vol.): 15. Varietales: 70% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon y 10% Garnacha Tintorera. Elaboración: 20 meses en barrica de roble francés sin clarificación ni filtración.. A la vista también era de capa alta con colores guindas muy limpios, en nariz era espectacular, resaltando los minerales ,humus, trufa, sobre fondos de tabaco y especiados, pimienta, muy elegante, en la boca tenía una entrada potente con un equilibrio marcado sobre esa potencia donde no destacaba nada sobre los demás, era un vino con peso de fruta en boca y final largo y mineral, una gran cata en la cual una nota a destacar por los presentes es que son vinos con un alto índice de alcohol, pero que no se notaba, al terminar hubo una sorpresa con un vino de postre del Jurancon el cual se mostró con una acidez y un peso de boca ajustados al dulzor de este vino, era de notas florales con toques de acacia, de final justo aunque marido a la perfección con el postre.

Al finalizar la velada destacar la tertulia, el buen ambiente que se creó y con ganas de seguir con más actividades a lo largo del año, que seguro las habrán, además de un público atento y muy activo en todo momento. Felicitar el equipo del QUATREPORTES por su magnífica labor en la cultura del vino y en realizar una noche especial en el centro de San Vicente, hasta pronto, un abrazo.

Restaurante

“La Ereta”



Parque de La Ereta s/n
03013 .Alicante
965 14 32 50

Martes, miércoles, jueves (comidas, invierno, cenas, verano). Viernes, sábados, dos servicios
Precio: 40 / 60 €

Mi nota: 8.25 / 10

Estamos hablando del, probablemente en este momento, **mejor restaurante** de la capital alicantina.

El equilibrio logrado tras años de trabajo serio e investigación inteligente del equipo de cocina, la vanguardia unida a la reconocibilidad y tipicidad de los platos, su elegancia, buena ejecución y ritmo, así lo avalan.

Con **Dani Frías** a la cabeza, ex mejor cocinero de banquetes, junto con su alter ego, **Rafa Molina**, ambos profesores del CdT de Alicante, sin olvidar a la otra cabeza pensante, **Pablo Castejón**, han sabido adaptarse a los tiempos, manteniendo unos parámetros de calidad muy homologable con lo mejor que se está haciendo en España.

El local, con magníficas vistas, situado en pleno **parque de La Ereta**, arriba, en el Castillo de San Fernando, dominando el mar y la ciudad, de diseño sensato, sin estridencias, atemporal, moderno, con estilo y cómodo para el comensal y para el servicio en sala, este profesional y amable, lo que unido a una buena carta de vinos, en plena renovación y con un enfoque prioritario en las referencias del entorno, lo que me parece una magnífica toma de posición, completan un todo homogéneo e indispensable de frecuentar tanto para los oriundos, como para los numerosos visitantes que acceden a la ciudad.

Menús gastronómicos, menús de trabajo (se puede comer por unos 35/40 € con vino) y la reciente opción de carta de platos, inexistente y demandada por bastantes clientes, son las alternativas.

No quiero dejar de lado las magníficas iniciativas de cenas gastronómicas del máximo nivel. La última a la que asistí, 12 cocineros; ellos mismos, Manolo de la Osa, Mikel Ruiz, Basilio Corral, Vicente Patiño, Alfonso Mira ..., los quesos en el pre postre de Andrés García, los dulces y petit tours ... y los vinos de Vicente Gandía, nos hicieron disfrutar. De la mano de **Nacho Vázquez** están jornadas tendrán continuidad, esperando al próximo evento, probablemente **Dani García**.

Restaurantes

“Belvedere”

“Taita”

“Toni Cantó Gambrinus”

by Enrique García Albelda

Sumiller y crítico gastronómico

Rte BELVEDERE. C/ Esperanto 1, Hotel Madeira Centro. 03503 Benidorm, Alicante.

966 83 04 18

Una habitación con vistas

Visitar el restaurante Belvedere, ubicado en el Hotel Madeira, en la ciudad de Benidorm, es toda una experiencia sensorial, donde juegan todos y cada uno de los sentidos; desde la llegada a la recepción del hotel, donde subir al piso 21, en el que se halla el restaurante, ya es como acceder a las atracciones de la vecina Terra Mítica, pues su ascensor panorámico es una atracción visual más, una vertiginosa ascensión no apta para sensibles de la altura; en esta ocasión, Belvedere celebraba sus dos añitos de vida, al menos de un caminar firme de la mano de su Chef Pedro Gras, al timón de los fogones, bajo la acertada visión, en estos difíciles tiempos, del empresario Joaquín Formigós, Chimo para los amigos, que ya son muchos, y que reconocen su apuesta por suplir una carencia que sufría Benidorm, la de la alta hostelería.

El motivo: la celebración junto a sus clientes de estos dos años de andadura de alta gastronomía; el premio: un menú de 18 platos, en recorrido por los platos más representativos de este chef de Elda, de amplio espectro, premiado en sus comienzos junto al loado cocinero internacional Joachim Koerper, con el que colaboró en el biestrellado y desaparecido Girasol, y con el que contribuyó en Ampudia a conseguir una preciada estrella, para más tarde enaltecer su propia cocina en otros lares, aterrizando finalmente en el ambicioso proyecto de Chimo en Belvedere.

Se hacía necesaria una cocina meritoria de “altura”, nunca mejor dicho, en una urbe como Benidorm, plagada de afluencia turística, en la que la carencia culinaria era un hecho. Ahora convertida en realidad consolidada; pero el inquieto chef, no contento con hacerse patente y notorio, ha expandido sus bien dotadas manos, para ayudar a la consolidación del proyecto B-CHEFS, donde junto a otros jóvenes valores gastronómicos del municipio, arropa y aún el concepto de cocina alta a precios asequibles. Más de 100 personas fueron testigos de una noche gourmet, por 42 €, en la que la imaginación y el buen hacer fueron protagonistas del aniversario, mención especial merece su servicio, avalado por Fermín Román, reputado jefe de sala y coctelero, que dirigía el evento junto al equipo formado por David Tauste y Santiago Fernández, haciendo las delicias de una sala ávida de sapiencia culinaria, en la que no faltó música en directo y sorteos patrocinados por sponsors como el Hotel Rural Castell de La Solana, en Alcalalí, que ofrecía dos noches de hospedaje en su establecimiento .

B-Chefs & Amigos en Rte TAITA. Calle Primavera, 803501 Benidorm, Alicante.

96 585 21 48

La pasada semana volvían a actuar gastronómicamente el elenco de chefs de Benidorm, esta alianza llamada B-Chefs, reúne lo mas granado y reseñable de la culinaria de la ciudad de los rascacielos. Los restaurantes y chefs que integran esta asociación son Belvedere, bajo la batuta de Pedro Gras, Taita en el que oficia Jose Miguel Tortosa, Kataria con la aportación de Oscar Marcos, y Art A La Cuina, del inquieto Basilio Corral. Cada uno presenta frecuentemente una cena, que se alterna en sus respectivos establecimientos, y en el que presentan nuevos platos e inquietudes gastronómicas en jornadas de puertas abiertas; en su nuevo formato aporta la presencia de un chef invitado, que codo a codo con el grupo de B-Chefs añade nuevos alicientes para los clientes que acuden a sus cenas sociales.

En esta ocasión, el marco elegido fue el restaurante Taita el encargado de acoger el evento, configurando junto a sus compañeros u menú repleto de creatividad y conjunción de sabores.

Como aperitivo Jose Miguel Tortosa, que jugaba en casa, Taita, ofreció un chupito de Arnadí con Berberechos, una sorprendente conjugación del típico postre de La Costera, que se elabora con calabaza o boniato, a menudo en coalición, de herencia musulmana, con el fruto de mar, un contraste entre el dulzón y el salino-yodado; siguió Lomo de Orza con Patata Violet y Flores Mediterráneas, preparado por Oscar Marcos de Kataria, un versionado de la antigua preparación doméstica de nuestras abuelas, datado de aquellas épocas en las que no existía la refrigeración, y los alimentos se conservaban en tinajas de aceite, buena integración con las dulzonas patatas violetas y las saladas palomitas de maíz que lo guarnecían; Huevo Poché con Puré de Habitas i Jugo de Pescado, fue la aportación de Basilio Corral, propietario de Art A La Cuina, en el que la yema del huevo se fusionaba con el caldo de pescado, ofreciendo un sabroso "mullador"; El plato principal quedó en las manos de Miquel Ruiz, el invitado, ex Seu; el imaginativo y autóctono cocinero, ofreció un plato de índole popular, fruto del rescate culinario de este chef: La Olleta de Blat en Versión Tabule y con Crujiente de Ibéricos, un singular y sabroso plato fundido en un equilibrio de sabor mediterráneo. Cerró la cena el vistoso y colorido postre de Pedro Gras del restaurante Belvedere: Alborada 2010, Explosión de Colores y Sabores Dulces, una creación fruto de las vistas de fuegos artificiales que presencié este año Pedro desde la privilegiada posición de la planta 21 donde se ubica Belvedere. Al acto asistió Gema Amor, Presidenta del Patronato de Turismo, que apoya incondicionalmente esta iniciativa de los chefs de su ciudad.

Rte TONI CANTÓ-GAMBRINUS Avda.del Mediterraneo, 80 03725 Teulada.

Alicante. Tel: 965741112

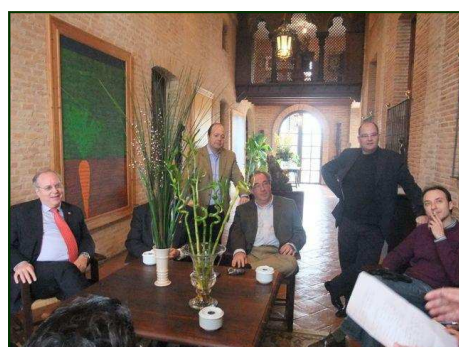
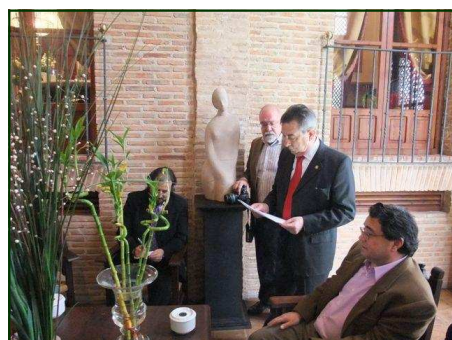
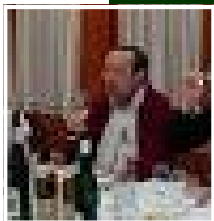
Tradición y vanguardia

Mucha atención a este familiar restaurante, un tanto desmarcado de la marca que le precede, del que ya hemos escrito algunas crónicas. En un momento en el que muchas son las puertas gastronómicas que cierran, este establecimiento polifacético (almuerzos, comidas, cenas, y aperitivos de deshoras), mantiene sus reservas a tope, por algo será.

En nuestra última visita, un servidor, asiduo penitente, acompañado de Andrés Navarro, otro cofrade de la buena mesa, degustamos el siguiente menú: unas piruletas de queso remozadas con cebollino fresco, en un abrir de boca; seguidos por unas colosales y en los instantes de escribir esta crónica, añoradas Alubias de La Granja con Foie, pocas y muchas palabras se pueden dedicar a un plato a la par sencillo, producto y simbiosis con el mismo; Croquetas que engrandecen la misma enunciación, junto a unas cucharillas de tomate esferificado con anchoas, a las que poca sombra pueden hacer unas San Filippo doble cero, y como colofón: unas cocochas de rape, en punto justo, de aspecto rudo, pero de sabor impoluto; como los que suscriben son de harto comer, Raúl Pastor, de buen y asiduo acierto, culmina con un Cordon Blue, artesanal como los de antes, con una salsa de setas; y no contento con ello, y en la apreciación de que el final nunca queda escrito, de postre, hacemos cumbre con un dueto: mousse de chocolates y tarta de queso. El sistema de regadío: como merecemos, de comienzo unas cañas, de las que presumen (merecidamente) de ser la mejor "tiradas", con una espuma que permanece durante la tertulia, para pasar más tarde a un vino cuyo enunciado promete: "Cojón de Gato", ¡ahí es nada!, y haciendo una sobremesa pausada, como merecen los acontecimientos gastronómicos: un soberbio recorrido por el mundo del Gin Tonic, ginebras múltiples, como corresponden a la inquietud actual. Y su más demandado café: un artesanal y lleno de mimo: "carajillo" o en boca de Toni "rebenat", al que durante la quemada del ron le añade rama de canela y otros secretos que invita a degustar pero se niega a desvelar. Si a esto le añadimos el servicio del atento equipo de Toni, que llegó de la mano de Vicen Escoda, pocos placeres a tan justo precio.

cofradía del vino reino de la monastrell

Vita Domínguez



Trabajando, Fdo Riquelme dando los resultados, los catadores descansando y una de las mesas de cata con Paco Fuentes conversando con Nacho Coterón.

La X Edición del Concurso Nacional de Vinos elaborados con uva **monastrell** acaba de celebrarse en el incomparable marco de **Palacete rural La Seda**, propiedad del vicepresidente de la **Cofradía del Vino Reino de la Monastrell**, **Francisco Fuentes**, organizadora del acto.

Junto al presidente de la cofradía, **Fernando Riquelme** y bajo la supervisión de **Adrián Martínez Cutillas**, **Patricio Chamorro**, notario, con el apoyo de **Antonio Navarro**, **Francisco Ruiz-Gijón** y **Vita Domínguez**, tabularon y dieron forma a los datos aportados por el importante panel de catadores que nos dimos cita en esta atractiva edición anual.

Varios miembros de ASPA, **Toni Pérez Marcos**, **Quique García Albelda** y **Nacho Coterón** estuvieron presentes como jurados.

Un año más, felicidades. A la Cofradía del Vino Reino de la Monastrell y a la impecable organización, incluido aperitivo y comida, a el Palacete de la Seda.

Los resultados, podéis verlos en la página siguiente.

Las medallas se entregarán a los ganadores en una próxima cita en Murcia.

VINOS ROSADOS

Medalla de Oro

Conde de Alicante – Rosado 2009 Bodegas BOCOPA. D.O. Alicante

Medalla de Plata

Estio – Rosado 2009 Bodegas La Purísima. D.O. Yecla.

Medalla de Bronce

Terreta 2009 Bodegas BOCOPA. D.O. Alicante

VINOS TINTOS AÑADAS 2009 y 2009 sin madera

Medalla de Oro

Pacheco Joven 2008 Bodegas Viñaelena. D.O. Jumilla.

Medalla de Plata

Alceño Tinto Joven 2009 Pedro Luis Martínez, S.L. D.O. Jumilla

Viñahonda Tinto Monastrell 2009 Bodegas Silvano García. D.O. Jumilla.

Pontos Cepa 50 – 2008 La Bodega de Pinoso, Coop. V. D.O. Alicante

Luzón 2009 Bodegas Luzón, S.L. D.O. Jumilla.

TAVS 2009 Hacienda del Carche, S.L. D.O. Jumilla

Vinicantioncel 2009 Bodegas BOCOPA. D.O. Alicante

Medalla de Br

Desierta

VINOS TINTOS, AÑADAS 2008 y 2009 con madera

Medalla de Oro

Desierta

Medalla de Plata

Ribera Alta del Mundo 2008 Coop. Nra. Sra. de la Encarnación. D.O. Jumilla

Luzón Monastrell 2009 Bodegas Luzón, S.L. D.O. Jumilla.

Señorío de Fuente Álamo Selección 2008 Bodegas San Dionisio, S. Coop. D.O. Jumilla.

Juan Gil, 4 meses – 2008 Bodegas Hijos de Juan Gil, S.L. D.O. Jumilla.

Medalla de Bronce

Desierta

VINOS TINTOS, AÑADAS ANTERIORES A 2008

Medalla de Oro

Castillo de Luzón 2007 Bodegas Luzón, S.L. D.O. Jumilla

Murviedro Expresión 2007 Bodegas Murviedro, S.A. D.O. Valencia

Madroñal 2005 Bodegas Madroñal. D.O. Bullas

Kyathos 2006 Bodegas y Viñedos Evine, SRL. D.O. Yecla

Medalla de Plata

Altos de Luzón 2007 Bodegas Luzón, S.L. D.O. Jumilla

Hacienda Pinares 2007 Hacienda Pinares, S.L. D.O. Jumilla

Alceño Selección Crianza 2006 Pedro Luis Martínez, S.A. D.O. Jumilla.

Señorío de Fuenteálamo, Crianza 2005 Bodegas San Dionísio, S. Coop. D.O. Jumilla.

Cueva del Perdón 2007 Bodegas Murviedro, S.A. D.O. Alicante

Laudum Crianza 2005 Bodegas BOCOPA. D.O. Alicante

Medalla de Bronce

Desierta

VINOS DE LICOR

Medalla de Oro

Amatus Dulce 2009 Bodegas Bleda, S.L. D.O. Jumilla.

Silvano García Dulce Monastrell 2009 Bodegas Silvano García. D.O. Jumilla.

Medalla de Plata

Desierta

Medalla de Bronce

Desierta

VINOS CON ENVEJECIMIENTO OXIDATIVO

Medalla de Oro

Quo Vadis Fondillón Solera 1972 Bodegas Francisco Gómez. D.O. Alicante

Medalla de Plata

Desierta

Medalla de Bronce

Desierta

VINOS DE UVAS SOBREMADURAS

Medalla de Oro

Enesencia 2008 Coop. Vino de Yecla La Purísima. D.O. Yecla

Medalla de Plata

Paco Pacheco Dulce 2008 Bodega Viñaelena. D.O. Jumilla

Medalla de Bronce

Desierta

Sud África



Atractiva y diferente cata, aunque ciertamente incompleta, isólo tintos! La última organizada por la Cofradía.

En un país con magníficos blancos y dulces como es Sud África es obvio e implica la necesidad imperiosa de realizar otra cata con vinos de estas tipologías ausentes para conocer la realidad elaboradora y su tipicidad y características más destacadas.

Pero **vayamos a la realidad**. Y esta no fue otra que una agradable sorpresa por varios motivos: buena relación precio calidad (entre 8 y 18 € en un gran almacén que empieza por el y termina por inglés), buen diseño de etiquetas, la carta de presentación, no lo olvidemos, de un vino en la mesa o en el lineal de una bodega, buen color, aceptable calidad global para un consumidor medio y presencia en varias de las muestras de uvas harto conocidas, como monastrelles y garnachas.

Con **la Pinotage** (Pinot Noir + Cinsault), también llamada Hermitage, y las syrah, cabernet sauvignon y franc, además de algunas referencias con merlot en los copupages.

Veamos unas breves notas sobre los vinos analizados:

- **Rickety Bridge 2008**. 14.5°. Syrah, monastrell, garnacha, con 18 meses de crianza. Buenas notas de crianza, pero el excesivo alcohol y la sobre maduración patente e indecente dominan. Mentol, chocolates, pimientas ... Gustará a los no demasiado expertos.
- **Graham Beck 08**. 14°. Pinotage. A pesar de notas de sobre maduración semejante al anterior, sus taninos maduros, su tipicidad y buena carga de fruta así como una boca atractiva, lo convierten en un vino correcto. De los mejores.
- **The chocolate block 2008**. 14.5°. Syrah, garnacha, cabernet sauvignon, cinsault y **viognier**. Este poquito de blanca, 2%, supongo que será para darle unas notas de frescura, de acidez ... Pero no. Pesado y plano en boca. El cacao, la pastilla de chocolate con leche y el tanino maduro no bastan para que apetezca beberlo con placer.
- **Sumaridge 07**. 14°. Pinotage. Uf... La buena nariz da paso a una boca con verdes, vegetal en grado sumo, desestructurada...
- **Bilton 05**. 13.5°. C. sauvignon, merlot y petit verdot. Complejo en nariz y boca. Cassis, arándano azul, cereza, ciruela, piel de uva ... Pimentón, pimiento rojo, cúrcuma, curry amarillo. Pero unas trazas de volátil echan a perder una emoción esperada. Una pena. Seguro que una botella en buenas condiciones nos sorprende.



TALLER PRÁCTICAS PUNTUACIÓN DE VINOS

El pasado 22 de marzo nos citamos en los salones del CLUB CAM para realizar una nueva actividad enocultural. Se trató en esta oportunidad de aplicarnos en cómo puntuar de forma objetiva un vino, de acuerdo a unos protocolos establecidos por sumilleres entendidos en la materia, como lo son los amigos de Bodega Selección Esteban de la Rosa.

La dirección de la cata y del taller de puntuación corrió a cargo de Rafael Rodríguez, Presidente de la sección. Básicamente consistió en detallar los factores que componen el análisis sensorial de un vino: superficie, color, transparencia, primera impresión, intensidad olfativa, finura, duración, gusto, cuerpo, armonía, equilibrio, postgusto y persistencia, así como una impresión general, aplicando una serie de ponderaciones y correcciones, para obtener una puntuación objetiva de cata sobre 100 puntos.

Como veis en las fotos del Álbum del Club CAM, hubo mucha aplicación y se trabajó concienzudamente. Se fueron catando diversos vinos. Algunos con etiqueta visible; otros, catados a ciegas. Rafael nos tendió algunas trampas, como catar un par de veces el mismo vino (a ciegas y a la descubierta), contemplando con horror que no siempre conseguimos hacer coincidir las puntuaciones "objetivas".

Pasamos un buen rato, que finalizamos degustando una merienda improvisada ad hoc, disfrutando de los vinos abiertos. A continuación os facilitamos la cata de los vinos degustados:

- **Camins del Priorat 2007.** Picota granatoso. Irisaciones violáceas. Notas de fruta roja y negra, con un recuerdo floral. Toffee, caramelo, vainilla... muy goloso. Muy agradable en boca, taninos presentes, sin agredir; volumen. Muy agradable.
- **Coto Alto Gran Reserva 1990.** Color cereza apagado, reflejos teja. Corto de nariz, donde se percibe frutos (grosella y frambuesa) y sobre todo aromas terciarios maderas, balsámicos, establo y cueros. En boca, débil intensidad, lo encuentro algo ácido para mi gusto, con entrada suave. Conserva cierta frescura. Licoroso. Vino evolucionado que deleitará a los amantes de vinos con madera y que aún puede conservarse unos años más. Interesante.
- **Cyan Crianza 1999.** Vino color cereza. Destellos anaranjados. Se le percibe envejecido. Aromas de madera, balsámicos, cuadra, higos; recuerdo dulzón en el paso por boca (confitura) buena acidez; se le percibe un tanto apagado.
- **Altún Crianza 2006.** Picota granatoso. Irisaciones cardenalias. Fruta roja y negra en nariz, con notas de clavo y pimienta. En boca se muestra con potencia, amargoso, buen paso, cierta rusticidad.
- **Barón de Olargui 2001.** Rojo picota, irisaciones cardenalias. Notas de fruta y también madera. Las notas afrutadas son predominantemente golosas, caramelo, confitura de fresa. Buena entrada, es suave en el trago, agradable. Equilibrado. Buen paso. Buena acidez.
- **Señorío de los Baldíos 2006.** Rojo picota, irisaciones violáceas. Afrutado, especias, toffee, buen paso por boca, amplitud, agradable, equilibrado

Hasta la próxima!





Club de Restauración para Celíacos

José Tomás Lozano

(texto y foto)

Muchas veces lo que parece sencillo no lo es tanto, lo que se presupone un derecho se convierte en un reto y lo que debería ser algo alegre y divertido puede convertirse en un día difícil. Esa es la realidad con la que los celíacos se deben enfrentar cada día, y más aún cuando en ese día se encuentran palabras como restaurante, vacaciones, cumpleaños, comida de

trabajo.

He creído que la mejor introducción a este artículo sean las palabras con las que Isabel Tejedor, Presidenta de ACECOVA, saluda a los usuarios de la **Guía Gastronómica de Restaurantes para Celíacos**, que se presentó el pasado miércoles 17 de Febrero de 2010 en los salones de COEPA, junto a José Fco. Izquierdo Iborra Presidente de APEHA. La creación del **Club de Restauración para Celíacos**, va a permitir que nuestra Comunidad se convierta en el primer destino turístico para celíacos, por haber conseguido que 70 establecimientos se adhieran al proyecto promovido por CONHOSTUR, La Consellería de Turismo y la Asociación de Celíacos de la Comunidad Valenciana.

La distribución de los restaurantes adheridos es la siguiente: 41 en Valencia, 16 en Castellón y 13 son los situados en nuestra provincia, 4 en Alicante; dos en Elche; dos en EL Campello y uno en cada una de las siguientes localidades: Altea, Bañeres, Jávea, Jijona y Muchamiel. Al finalizar la presentación se entregaron los diplomas acreditativos de aceptar el compromiso de cumplir entre otros los siguientes requisitos técnicos:

- 1.- *Uso de equipos y utensilios exclusivos para la elaboración de menús y recetas para celíacos que eviten la contaminación cruzada en el caso de que estos utensilios se usen para la elaboración de productos con gluten.*
- 2.- *Selección de la materia prima de tal manera que utilicen productos y alimentos manufacturados en los que sus conservantes y aditivos estén libres de gluten.*
- 3.- *Evitar la condimentación de alimentos (salsas, emulsiones, gelatinas, colorantes, etc.) que incluyan gluten entre sus componentes.*

Los establecimientos participantes de la provincia que recibieron el diploma fueron: Restaurante La Jarela, La Taberna de Don José. Restaurante Mesón Los Curros y Restaurante Racó del Plá en **Alicante**. Restaurante Els Capellans y Restaurante La Taula en **Elche**. Restaurante Ca Tomás y Restaurante Hotel Jorge I en **EL Campello**. Restaurante La Forchetta en **Altea**. Restaurante Pirámide en **Bañeres de Mariola**. Parador de Jávea en **Jávea**. Restaurante La Fonteta en **Muchamiel**. Y Restaurante Pou de La Neu en **Jijona**.

La guía está editada en castellano e inglés y cada restaurante presenta una fotografía y un pequeño resumen de su situación, tipo de cocina y especialización, incluye dirección postal, teléfonos e-mail y página web, idiomas y la oferta, que puede ser un menú específico para celíacos o la carta adaptada, así como los días de apertura y horario.

Con mis mejores deseos para este recién nacido **Club de Restauración para Celíacos**, y me despido citando la denominación en inglés que no puede ser más amigable, cordial y prometedora.

Coeliac- Friendly Holiday Destination

N La Enfermedad Celíaca (E.C.) es una intolerancia permanente al gluten. Es la enfermedad crónica intestinal más frecuente en España. Produce una atrofia de las vellosidades del intestino que conlleva una mala absorción de los nutrientes (proteína, grasas, hidratos de carbono, sales minerales y vitaminas).

www.acecova.org

www.restauracionparaceliacoscv.com

Raimat P

ara **Raimat** las prácticas de viticultura sostenibles son la clave para asegurar el es-

tilo expresivo y personal de sus vinos. Así lo confirmaba Joan Esteve, Director de Viticultura de Raimat, cuando el Consell Català de Producció Integrada (CCPI) le otorgó el certificado oficial por respetar la viticultura sostenible: "esta es la confirmación oficial de lo que venimos haciendo durante muchísimos años: respetar la tierra y su entorno para obtener cada vez mejores vinos".

IX Concurso Internacional Bacchus

Raimat Gran Brut, Codorníu Gran Plus Ultra y Jaume de Codorníu, medalla de **Oro** en los IX Concurso Internacional **Bacchus**.

Raimat Abadía 07, Raimat Viña 27 Chardonnay 2009, Legaris crianza 2007 y reserva 2005, Viña Pomal Centenario crianza 2005 y La Vicalanda crianza 2005, Medalla de **Plata** en este mismo concurso internacional.

Lusco 2008 y Leone 2007, medalla de **oro**. Bodegas Dominio de Tares.

Bod. Fco Gómez, **oro**.

Y así se lo han reconocido los expertos vinícolas a nivel mundial. "Quisimos dar a conocer nuestros primeros vinos con certificado de sostenibilidad en certámenes internacionales, incluso antes de que salieran al mercado, y los resultados son realmente excepcionales: dos medallas de oro y 7 de plata en concursos de primer nivel", explica Diego Lo Prete, Director de Marketing y Comunicación. **Raimat Chardonnay** ha sido el más laureado. Tiene una **medalla de Oro** en el **Concurso Cinve**, y una de **Plata** en el **Concurso Chardonnay du Monde**. Mark Nairn, Enólogo de Raimat lo valora así: Raimat fue la primera bodega en España que elaboró vinos con Chardonnay. De eso hace ya 35 años. Los viñedos tienen ya una edad considerable y han estado cuidados con mucho respeto desde siempre, por lo que cada vez está dando unas uvas más sorprendentes. Como enólogo, tengo curiosidad por ver hasta dónde podemos llegar con nuestros vinos **C h a r d o n n a y** " .

Otros grandes premios han sido la **Medalla de Oro** en el **New Wave Spanish Wine Awards** y la de **Plata** en el **International Wine Challenge** para el **Raimat Albariño** y, las medallas de **plata** en el **Concurso Mundial de Bruselas, Mundus Vino** y **Zarcillo** para el **Raimat Gran Brut** y el **Raimat Abadía Blanco**, entre otros.

Mark tiene claro que "el hecho de que Raimat tenga todos sus viñedos certificados como sostenibles es una garantía de calidad. Gracias a la aplicación de este tipo de viticultura respetuosa con el medio ambiente, los vinos de Raimat presentan una gran intensidad de aromas y gustos, que reflejan lo mejor de esta tierra". La totalidad de las fincas de Raimat que están certificadas en Producción Integrada, también respetan la reglamentación europea, garantizado por la entidad internacional de certificación, Bureau Veritas.

Joan Esteve comenta que Raimat está viviendo la reafirmación de una manera de entender el vino: "durante los más de 90 años de historia de Raimat se han aplicado nuevas técnicas en favor de la viticultura sostenible, las cuales ahora han recibido el reconocimiento oficial". Algunas de estas técnicas son: la implantación y gestión de cubierta vegetal seleccionada con el objetivo de mejorar la estructura del suelo, evitar la erosión, favorecer la diversidad biológica y la nidificación de algunas aves; o la adopción de sistemas alternativos a la lucha química para el control de plagas en la viña dentro del programa europeo de planes agroambientales, etc. No obstante, la obtención de la certificación supone el reconocimiento de una ardua labor y la filosofía de trabajo de la bodega

Hispano+Suizas consigue puntuaciones máximas con todos sus vinos y cavas en la

Guía de Oro de los Vinos de España

La edición de 2010 puntúa los seis vinos y cavas de la bodega entre 92 y 96 puntos. El Quod Superius, entre los cinco vinos más valorados de España 2010

La Bodega Hispano Suizas ha conseguido un pleno de oros con sus vinos en la Guía de Oro de los Vinos de España. En la edición 2010, que acaba de salir a las librerías y tiendas especializadas, el proyecto de Requena ha logrado con sus seis elaboraciones otros tantos oros.

La Guía, una de las más prestigiosas de nuestro país y referencia para miles de hosteleros y consumidores, ha seleccionado este año los 1.500 mejores vinos de España, después de catar más de 3.000 referencias. La cata la firma Antonio Casado (director de catas Vinos de España), que junto con Carlos Delgado, han sido los críticos que han valorado el proyecto de Hispano Suizas desde el principio, cuando salió el Impromptu 2006, apostando por la idea sin prejuicios ni ideas preconcebidas.

Para lograr un Oro en la guía hay que superar los 92 puntos, habiendo premios de Plata y Bronce también. Los vinos y cavas de Hispano+Suizas han quedado entre los 245 que logran el oro.

El Quod Superius 2006 es el que más alto ha llegado para estos catadores, con **96 Puntos**, logrando la segunda mejor puntuación de la guía, junto con otros tres, ya que sólo ha habido un vino por encima de ellos (97 puntos un Fondillón de la D.O. Alicante). El sauvignon blanc **Impromptu 2008** alcanza los **94 puntos**, una marca brillante para un blanco. Le siguen con **93 puntos** el tinto Bassus Pinot Noir 2007 y también **93 puntos** los dos cavas **Tantum Ergo Chardonnay & Pinot Noir 2007** y el **Tantum Ergo Pinot Noir Rosé 07**. El **Bassus Premium** tinto logra **92 Puntos**.

8.300 € una pizza

El joven pizzero italiano Retano Viola es el autor de la pizza Luis XIII, que por los ingredientes que lleva: tres tipos de caviar y langostinos del sur de Italia, alcanza un precio de 8.300 euros y la convierte en la pizza más cara del mundo.

El desorbitado precio de la pizza incluye que el cocinero prepare y cocine la pizza ante los comensales para que puedan degustarla al momento, menos la masa, que siguiendo la tradición italiana debe realizarse 72 horas antes.

Los ingredientes elevan el precio de la pizza por su exclusividad, desde los diversos tipos de caviar: esturión del mar Caspio y Danubio, esturión iraní y el "Oscietra reale pretigio". Langosta roja, langostinos de la zona del Cilento en el sur de Italia y cigalas. Todos estos elementos son sazonados con sal rosa australiana y la sal "Murrya River", de la que solo se eligen los mejores granos.

El chef riega esta receta con una botella de champán francés. A esta cara receta le han llovido las críticas desde la Asociación de la verdadera pizza napolitana, que ha tachado a la pizza Luis XIII de verdadero sacrilegio.

Curso de cata y enología

Nacho Coterón

Gracias a la colaboración de varias bodegas, Francisco Gómez, Bocopa, Gandía, Codorníu, Hispano Suizas, o la sorprendente, ojo con ellos, van por un camino a seguir, Frontaura, de la DO Toro ... las catas han sido más didácticas y atractivas.

Gracias por vuestro apoyo.



Compartir 45 horas con un grupo de 16 profesionales de la restauración es una experiencia que cada vez me atrae más.

Estudiar, aprender juntos, practicar, pasarlo bien, ¿por qué no? es una experiencia que os recomiendo.

La formación, sea impartiendo las clases, o como alumno, reciclándose, a pesar de los horarios difíciles adaptados a la hostelería, un par de tardes por semana, merece la pena.

Compartimos experiencias, repasamos variedades, vidueños, técnicas de elaboración de vinos, cata, por supuesto, decantamos y jarreamos y, como "fin de fiesta", preparamos un maridaje de padre y muy señor mío. Que compartimos con el profe de coctelería, nuestro compañero y Campeón del Mundo, **Joaquín Grau**.

7 quesos distintos, ibéricos, foie gras y patés, salmón y salazones ... varias pizzas, postres, chocolates, trufas, pan de Calatrava y un sorprendente y laborioso de elaborar "mostillo" de La Mancha, labor de Rosa López, fueron minuciosamente analizados.

Vinos dulces, Riesling alemán, Monbazillac, Oporto y monastrell, cavas, blancos de Rías Baixas o Utiel (el magnífico Improntu de Hispano Suizas), Riojas (Viña Pomal Viña Zaco y R Punto), Riberas (Legaris), Toro (Cyan, Dominio de Valdelacasa y Frontaura) más dos cervezas, una Paulaner y una Abadía de Yuste nos hicieron disfrutar y aprender. Espero, queridos alumnos.

Estupenda acción formativa de Gestión Directa y el Servef. Asistentes:

- **Rte La Esquina del Pollo:** Gustavo A. Verdura
- **Rte. La Bodeguita de Abajo:** M Ángel Oliver, José Ruiz
- **Rte. Il Picato de gola:** Lara Cecchinato
- **Café Gadea:** Rosa López
- **Rte. Llobarro:** Sydney De Lara
- **Rte. Lizarrán:** Rafa Tejeda, Mario Dmoch
- **Rte. Vips:** Lucía Manole
- **Enoteca Aromas del Vino:** Elena Parres, Encarni Norte
- **Rte. Bella Napoli:** Elena Besschastnova
- **Rte. Rio:** Víctor Caballer

Próximo curso: cervezas y quesos. Profesionales, podéis apuntaros. Financiados al 100%.

Gestión Directa. Cristina / Almudena. C/ Maestro Gaztambi-de 15, local 1 y 2, 03004 Alicante. 965 20 43 16.

www.g-directa.com

El gasto total asciende a 113.898 millones €

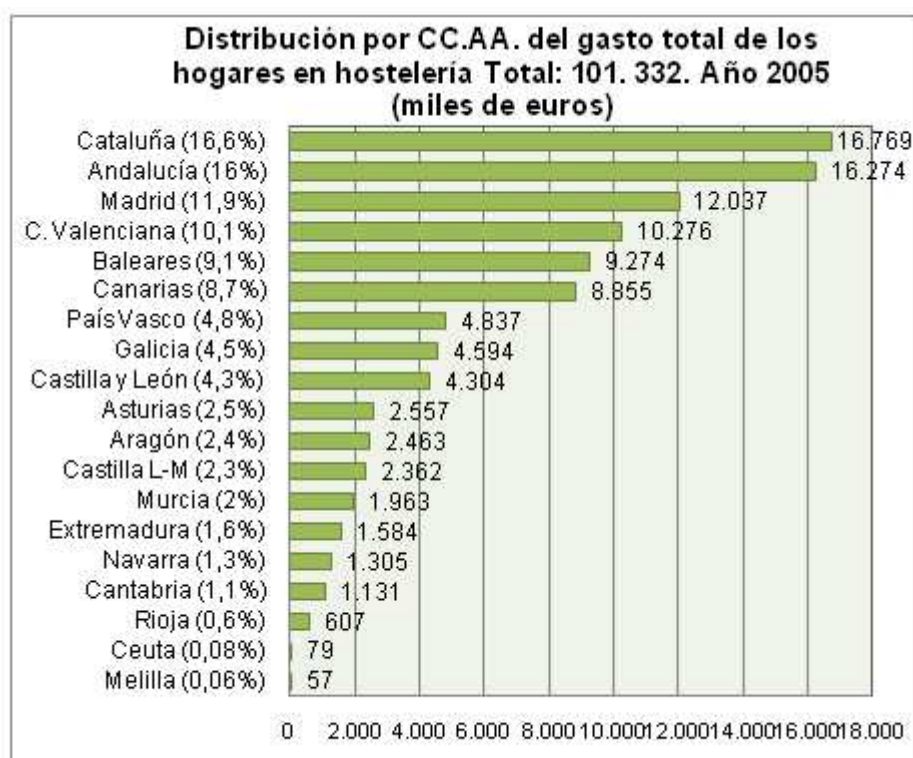
El gasto que los hogares españoles destinaron a alojamiento, restaurantes y bares, fue de 113.898 millones de euros en 2008, según el avance de la Contabilidad Nacional de España que publica el Instituto Nacional de Estadística. Esto significa que los españoles emplearon un 18% del gasto total, que asciende a 613.016 millones, a la hostelería, el mayor gasto junto con vivienda, agua, electricidad, gas y otros combustibles que también representa el 18%, seguido de los alimentos y bebidas no alcohólicas, a lo que los hogares españoles dedicaron un 14%. La mayor parte del gasto en hostelería está destinada a restaurantes y bares, que representa el 87% del total, mientras que el 13% restante son gastos en alojamiento turístico.

En cuanto a evolución, el gasto de los hogares en hostelería se mantuvo en 2008 respecto al realizado el año anterior, aunque en los años anteriores, desde el año 2001, ha seguido una evolución positiva, con tasas interanuales que se han situado entre la tasa más baja alcanzada en 2007, 4,8%, a la más alta, el 9,9%, en 2002.

	2006	2007	2008
TOTAL HOSTELERIA	108.677	113.961	113.898
Restauración	95.164	99.667	--
Alojamiento	13.513	14.294	--
GASTO TOTAL	556.048	594.643	613.016

Fuente: INE, Contabilidad Nacional de España

Cataluña es la comunidad autónoma donde los hogares dedican más gasto en hostelería, un 17% del conjunto de España, con 16.769 millones de euros en 2005, último dato facilitado por el INE, de la Contabilidad Regional de España. Le sigue de cerca Andalucía, que representa el 16%, con 16.274 millones de euros y Madrid que supone el 12% del total, donde los hogares españoles dedicaron 12.037 millones de euros en gasto en hostelería.



Fuente: INE, Contabilidad Regional de España

Mejor Cocinero de España 2010

José Carlos Fuentes Restaurante Palacete Rural La Seda Murcia

Tras cinco horas de cocina en directo y muchos nervios hasta el momento de la entrega de premios, Martín Berasategui ha dado el premio de ganador absoluto de la tercera edición de Concurso Cocinero del Año (CCA) al chef José Carlos Fuentes del Palacete Rural La Seda (Santomera, Murcia). Fuentes se clasificó finalista tras ganar la segunda semifinal correspondiente a las comunidades de la Comunidad Valenciana y Región de Murcia.



El chef **José Carlos Fuentes** del **restaurante Palacete Rural La Seda** (Santomera, Murcia), se ha proclamado ganador de la final nacional de la tercera edición de Concurso Cocinero del Año (CCA), una apasionante jornada gastronómica celebrada en Barcelona, en el espacio BCN Vanguardia del salón Restaurama de Alimentaria.

Siete jóvenes cocineros han disputado esta gran final, quedando como segundo clasificado Víctor Ibáñez (rte. La Venta de Barcelona) y en tercer lugar Víctor Trochi (rte. Skina, Ojén Málaga). En cuanto a los premios paralelos al concurso oficial, el mismo **Víctor Trochi**, ha ganado el **Premio Aperitivo Codornú** y Sergio Bastard, del restaurante Sierra de Loquiz (Galdeano, Navarra), se ha proclamado ganador del Premio Aceite La Masía, otorgado al concursante que mejor selecciona, usa y recicla el aceite.

Además de prestigio, reconocimiento profesional y repercusión mediática, el ganador de esta gran final de CCA y los principales clasificados reciben los siguientes premios: ganador, 12.000 euros; segundo clasificado, 6.000 euros; tercer clasificado, 3.000 euros; y del cuarto al séptimo clasificado, 1.000 euros.

Un jurado de altura e internacional

El jurado de degustación de esta final ha estado formado por un elenco de chefs de prestigio internacional. Junto a Martín Berasategui (chef tres estrellas Michelin), quien ha actuado de presidente, han estado presentes: Jordi Cruz (chef una estrella Michelin, vicepresidente del jurado y ganador de la primera edición de CCA), Dieter Müller (chef tres estrellas Michelin –Alemania–), Quique Dacosta (chef dos estrellas Michelin), Mey Hofmann (chef una estrella Michelin), José Carlos Capel (periodista y crítico gastronómico) y Jaime Drudis. (Lead Chef Technical Management EU de Unilever). Como jurado de aperitivos han participado Pedro Morán (chef una estrella Michelin), Flavio Morganti (chef) y Antonio González (chef); y como jurado técnico Alfonso Salido, presidente de Club de Chefs de Catalunya y Pepe Salmerón, profesor del CDT de Murcia



Joven, pero suficientemente preparado. Antes de asumir la responsabilidad de dirigir la cocina de **El Palacete de la Seda** hacia la merecida y próxima estrella Michelin, ya es el restaurante mejor valorado en la **Guía Gourmetour** y lo será en la próxima de **García Santos**, ¿a que sí, Rafa?, ha pasado 10 años con **Carme Ruscalleda**.

Barcelonés de origen sevillano y plenamente imbricado en la cultura gastronómica murciana, José Carlos busca luz, alegría y diversión en sus platos. Y reconocibilidad. Con técnica y arte, lo cual no constituye un mal binomio. No señor.

Cola de gambas rojas hervidas, pan con tomate ahogado en aceite de oliva virgen y hierbas de margen, como plato principal,

Pargo sin piel ni espinas recubierto en polvo de cortezas de cerdo y jugo concentrado de las espinas con infusión de nopal,

y como postre,

Sabores de oriente, con flan chino, tierra de té verde japonés y kunquats.

Sin olvidarnos de su "morboso" aperitivo,

Ostra con fresa, lima y algas.

¡Felicidades, José Carlos Fuentes!

Nacho Coterón



EL QUESO DEL DESCUBRIMIENTO

Es bien conocido que tanto Magallanes como Cristóbal Colón, se aprovisionaban de quesos canarios para sus largas travesías en el descubrimiento de nuevos mundos.



Cada una de las siete islas que forman el archipiélago canario disfruta de su genuino y diferenciado queso gracias a la extraordinaria diversidad de microclimas y paisajes de las que, acertadamente, son conocidas como "Islas Afortunadas".

La atractiva familia de **quesos canarios** procedentes, en su mayor parte, de cabras canarias autóctonas: **Majorera, Palmera y Tinerfeña**; así como de rebaños de ovejas y vacas adaptadas desde siglos en las islas más occidentales, conforman la gama de quesos tradicionales más atractiva de España.

Entre ellos están de los más premiados del mundo, en los World Cheese, tanto en Londres, Dublín, y Canarias.

El más internacional es el Majorero de la isla de Fuerteventura, destacando la marca Maxorata y el Pastor Isleño, este último de leche cruda, los que son famosos con el adobo de la piel en pimentón o gofio.

Creoso, láctico, ligeramente ácido y con tonos dulces de leche de cabra y desarrollado e intenso en los quesos artesanos elaborados con leche cruda.

La isla de La Palma se sitúa en el noroccidente del archipiélago canario. Está atravesada por una elevada cadena montañosa con una altitud media que favorece una alta pluviosidad, lo que facilita que, en la zona norte de la isla, la más húmeda y frondosa, se desarrolle una ganadería de cabra que pasta, de forma extensiva, las frondosas laderas de las montañas. El queso Palmero D.O.P. se elabora exclusivamente de forma artesanal, con leche cruda de cabra Palmera, autóctona de la isla.

Tiene formato cilíndrico y su peso oscila entre 6 y 20 kilogramos, siendo el queso de mayor tamaño de España.

Queso con un toque de ahumado, el cual está aportado por el quemar la paleta seca del higo chumbo y matorral bajo.

Estos 2 son de los más representativos, por nombrar algunos otros el Tenerife, el Media Flor de las Palmas de Gran Canarias, Gomero, Lanzarote, y el Herreño. Todos muy similares y muy distintos a la vez, cada uno siguió un desarrollo en la historia.

Para este mes ya lo sabe, **a descubrir los quesos de los descubridores.**

Javier López León

*Economista. Profesor U. A.
Tesorero ASPA*



KNOCKANDO

Single malt

Escocia / Speyside

30 €

7.2 / 100

Dentro de la reputada zona del Speyside y junto al río que le da nombre, el Spey, se alza la destilería de Knockando, que significa en gaélico la "pequeña colina negra", que constituye la columna vertebral del archiconocido J&B, uno de los blended más vendidos en España. Prácticamente el 90% de su producción va destinada a ser utilizada en blendeds (además del J&B, The Singleton o el Glen Spey entre otros) y el resto es embotellado como single malt.

La línea mas comercial, prácticamente la única salvo algunas ediciones especiales, es el 12 años, que tiene la particularidad de indicar además la fecha en que fue destilado. Como en otros maltas, utilizan durante la maduración barricas que han contenido previamente jerez, pero de esto apenas se dejan pequeños matices en el destilado, probablemente por deseo de su maestro destilador.

Notas de Cata

Color: Dorado.

Nariz: Recuerdos de bizcocho, hierba recién cortada. Notas de malta con carácter y de madera. Toques ahumados.

Cuerpo: Ligero.

Boca: Ataque suave, recuerdos de pan tostado y frutos secos. Final corto, seco y con retrogusto demasiado a madera y a chocolate puro, pero del amargo.

a.s.p.a.

actividades 2010

- Enero, cata de cervezas
- Febrero, cata de whiskies del mundo
- Marzo, cata de sidras del mundo
- Abril, cata de barricas
- Abril, Asamblea anual y elecciones

Cata de barricas

Dirige: Juan Gallego

Día: lunes, 12 abril 2009

Hora: 19.30

Lugar: Sede ASPA, Campello

Asistentes: Socios gratis

Confirmación: Sí

a: nachocoteron@hotmail.com

629 66 81 96

Nota: Cataremos unos muy interesantes vinos de la DO Toro. Bodegas del Palacio de los Frontaura y Victoria. Frontaura, Dominio de Valdelacasa...

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

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

ONDA GASTRONÓMICA

**Gastronomía
Vinos
Delicatesses
Quesos**

Independientes

107.3 FM

**www.ondablancaradio.com
www.radioelcampello.com**

**Sábados
11 a 12 a. m.**

Escúchanos

**Y los viernes, de 19 a 19.15, en Radio San Vicente,
seguimos hablando de lo que nos gusta, con Arena
García.**

**Cada mes, "Aquí los sumilleres de la Costa Blanca".
Top Turisme / La Taula
<http://topturisme.com>**