

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

Catas

José Diego Ortega

Juan Gallego

Restaurantes para

celíacos

José Tomás Lozano

Mejor cocinero del mundo

cata de **B**arricas

Congreso
Relais
Dessert

biodinámica

Orihuela,

existe; nos vamos de tapas

elecciones a.s.p.a.

visita www.elsumiller.com



Nacho Coterón
Director

La ley de Newbern dice...

John Newbern's Law:

People can be divided into three groups:

Those who make things happen.

Those who watch things happen.

Those who wonder what happened.

"Se podría clasificar a las personas en tres grandes grupos:

Aquellos que hacen que las cosas sucedan.

Aquellos que miran como las cosas suceden.

Aquellos que se preguntaron qué sucedió."

Como dice mi amigo Antonio Llorens, "reflexionemos".

Nota: tomado prestado de una cita de un gran tipo, **Dani Mate** (Schering Plough, Biotech, q.e.p.d., SP, no Dani)

Elecciones ASPA 2010

Tengo la suerte de pertenecer a colectivos donde la calidad humana es la tónica general. Y uno de los más importantes para mí es ASPA, la rebelde e iconoclasta asociación de sumilleres de la provincia de Alicante.

Por eso es una alegría enorme, que por mayoría absoluta y con todos los votos a favor, presentes y delegados, hayamos elegido una nueva Junta Directiva con este apoyo. Pequeños ajustes, como el relevo de David Blanco, gracias por tu ilusión y ayuda desde la creación de ASPA, por Juan Mareque, y el de Manolo Muñoz por Juan Gallego, reforzarán al equipo.

La nueva **Junta Directiva** queda pues constituida por las siguientes personas.

Presidente:
Nacho Coterón

Secretario:
Juan Mareque

Tesorero:
Javier López León

Vocal 1:
David Blanco

Vocal 2:
Juan Manuel Zurita

Vocal 2:
Javier Rabadán

Vocal 4:
Juan Gallego

Los miembros con derecho a voto de ASPA han dado el apoyo y el aval unánime a las gestiones realizadas. Entre ellas, podemos destacar:

Numerosas actividades como las magníficas catas mensuales, cursos de formación, organización de **Firavinum**, la emblemática feria del Vino y la Gastronomía de la provincia de Alicante, que con el apoyo de la Diputación, el Grupo Subus, Bodegas Heretat de Cecilia, el CRDO Vinos Alicante y el Ayuntamiento de El Campello que alcanza ya su 18ª edición, los Premios a las Mejores Cartas de Vinos de la Provincia de Alicante, organización de concursos de Gin Tonics y de Cortadores de Jamón, el boletín mensual ElSumiller.com que se puede descargar de manera gratuita desde la web www.elsumiller.com y otras muchas actividades, catas, jurados, concursos ... siempre con el objetivo marcar una referencia de calidad, independencia y honestidad en la sumillería alicantina.

Queridos compañeros. Os agradecemos a todos el apoyo y el aval que nos habéis otorgado con vuestra confianza. Creo que en estos años ha quedado demostrado quién tenía razón, quien era quién y cómo había que hacerlo. Nos falta mucho para ser lo que queremos. Pero estamos en el camino.

Nacho Coterón



VI Encuentro coctelero en Madrid

Fue el sexto encuentro del grupo de cócteles y segundo realizado en Madrid (24 abril 2010). Habíamos quedado a las 12:30 en **Lhardy** para comenzar tranquilamente la jornada con un caldito, una croqueta y una media combinación.

De ahí fuimos caminando hasta **La Venencia** donde tomamos un par de copas de rica manzanillas servidas a la justa temperatura y acompañado de unas deliciosas aceitunas y mojama con sus almendritas.

El siguiente punto de nuestra ruta era el mercado de **San Miguel**, pero antes hicimos una parada en el supuesto sitio donde se inventaron las patatas bravas y que tienen patentada la salsa brava, en la Calle Álvarez Gato. Aquí acompañamos las patatas con una caña bien tirada. El mercado de San Miguel estaba hasta arriba de gente por lo que decidimos dar una vuelta pero sin realizar ninguna parada. Allí vimos deliciosos canapés, pasteles varios, ostras o steak tartar entre otras interesantes cosas. El lugar elegido para comer un pequeño restaurante mexicano, **La Casita**, donde comimos ricos tamales, enchiladas, guacamole y todo acompañado de una interesante michelada y que terminamos, como no podía ser de otro modo, con un par de tequilas con su sangrita.

Tras esta primera e intensa parte decidimos hacer una pausa, descansar en el hotel y volver a quedar a las 18:30 el Le Cabrera.

Le Cabrera está en la calle Bárbara de Braganza número 2, el bar está en un sótano y la parte de arriba está abierto para tomar raciones siempre y cuando estés sentado pues no serás servido si estás de pie. Abajo está la coctelería, decorada con muy buen gusto con espejos y cerca de 200 preciosas cocteleras que **Alberto Gómez Font** a prestado al bar. Aquí tuvimos la suerte de que se nos unió por un breve rato otro gran barman que hay en Madrid: **Ángel San José**. Aunque no pudimos conocer al barman Diego Cabrera puesto que se encontraba en Argentina, el servicio y los cócteles que nos sirvieron fueron excelente. Nos tomamos un delicioso silver fizz y un rico mojito y nos enseñaron su colección de ginebras, rones, vodkas y wiskeys. El local de Le Cabrera es pequeñito, pero muy acogedor. Es sin lugar a dudas un sitio recomendable tanto por el trato como por los tragos que allí se sirven.

De allí seguimos ruta a **Del Diego**, que a pesar de todavía ser pronto estaba ya lleno. Allí nos tomamos un joaquin y jencas special (vodka con cynar y ginebra con cynar), el trato fue correcto aunque algo frío. Antes de nuestra última visita nos fuimos a cenar, eso sí, dimos una vuelta por **Cock** aunque sin tomar nada.

Tras llenar de nuevo el estómago tomamos un taxi a la coctelería **O'clock**, en la calle Juan Bravo 25 en pleno barrio de Salamanca. Esta decorado como un típico pub inglés, acogedor y muy grande, aunque no tardó mucho en llenarse. El barman **Carlos Moreno** que amablemente se acercó a saludarnos nos preparó un rico daiquiri, un water melon martini y un whisky. Es sin duda también un lugar aconsejable, como los otros dos y da gusto ver como poco a poco van abriendo más coctelerías en Madrid.

Por la cantidad que de gente que llenaban los locales está claro que demanda hay, así que esperemos que en breve vayan abriendo más locales donde te preparan buenos cócteles a precios razonables.

Fue sin duda otra noche divertida e interesante donde conocimos nuevos sitios y a gente que nos trató de manera estupenda a la vez de prepararnos riquísimos cócteles.

¡hasta el próximo encuentro coctelero!

COCO DREAM

Un golpe de miel de abejas.
1/4 Crema de leche. (nata líquida)
1/4 Amaretto.
1/4 Licor de plátano.
Batir en coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa sour.
Virutas de chocolate.

CHARM

1/4 Crema de leche.
1/4 Jarabe de coco.
1/4 Kahlua.
1/4 Amaretto.
Batir fuerte en Coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa sour.
Un golpe de chocolate molido o en virutas

CREAM STORY

Un golpe de crema de leche.
Dos cucharadas de miel de abejas.
1/6 Amaretto di Saronno.
2/6 Cognac.
3/6 Leche fresca.
Batir en Coctelera con hielo cubitos.
Servir en vaso Old. Fashioned con o sin hielo.

DEBAJO DEL ARRECIFE

1/3 Crema de leche. (nata líquida)
1/3 Crema de Banana.
1/3 Licor de café.
Batir fuerte en Coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa sour.
Golpe de canela sobre el trago.

DIPSY – SUSANA

(Original de Manuel Fuentes)

Un golpe de granadina.
1/4 Crema de leche. (nata líquida)
1/4 Triple Sec.
1/4 Amaretto di Saronno.
1/4 Crema de Cacao.
Batir fuerte en Coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel.
Golpe de canela sobre el trago.

DOLFIN COFFEE

Un café corto.
1/4 Crema de leche fresca.
3/4 Crema de Cacao.

En Coctelera con hielo cubitos, verter el café y la crema de Cacao.
Batir por seis o siete segundos.
Servir en copa de cóctel y ayudándose con la cucharilla de bar añadir la crema de leche.
Un golpe de nuez moscada.

FIFTH AVENUE

Directo en vaso Delmonico con hielo cubitos.
Agregar:
1/4 Crema de Cacao.
1/4 Apricot Brandy.
2/4 Crema de leche.

Verter los ingredientes en el orden establecido lentamente evitando que se mezclen entre sí.

FUZZY FIZZ

1/3 Crema de leche.
2/3 Crema de Menta verde.
Batir en Coctelera con hielo cubitos.

Servir con el mismo hielo en un vaso Zombie hasta la mitad.
Rellenar con sota muy fría.

¿Os gustan? A mi también.

Seguiremos en el próximo boletín

Joaquín

Convención Internacional de Relais Desserts reúne en España a los 60 mejores pasteleros del mundo

La Costa Blanca marca las tendencias de la alta repostería



Ripoll: "creemos en la gastronomía como uno de los factores más importantes del turismo"

Los **60 mejores reposteros del mundo** se han reunido en Alicante para participar en la **Convención Internacional de Pasteleros** organizada por la asociación **Relais Desserts**, con la colaboración de la Diputación de Alicante a través del Patronato de Turismo Costa Blanca. El encuentro, una de las citas más importantes del año en este ámbito, marca las tendencias de la alta repostería internacional.

El presidente de la Diputación de Alicante, **Joaquín Ripoll**, ha ofrecido hoy en el Palacio Provincial una recepción a los participantes en este congreso. Joaquín Ripoll ha destacado que "Alicante recibe este congreso con los brazos abiertos" y ha añadido que para la provincia "es muy importante que se celebre aquí", especialmente por la **apuesta de la Diputación de Alicante y del Patronato de Turismo de la Costa Blanca por la gastronomía**.

"Creemos en la gastronomía y en todas sus facetas como uno de los grandes alicientes actuales del turismo ya que- ha señalado- es posiblemente la segunda o tercera preocupación de un turista cuando decide realizar un viaje".

"Por este motivo, hemos hecho una apuesta desde el Patronato de Turismo de la Costa Blanca por promocionar nuestra gastronomía fuera y dentro de nuestra tierra, convirtiendo a nuestros grandes restauradores y pasteleros en embajadores de la provincia de Alicante".

El Presidente, quien también ha resaltado la **excelencia de los productos con Denominación de Origen de Alicante**, ha recordado, en este sentido, el éxito cosechado por el congreso **Lo Mejor de la Gastronomía** en su primera edición celebrada en Alicante. "Hemos consolidado una estrategia y esperamos que este congreso se convierta en la mejor feria gastronómica de España", ha añadido.

Por otro lado, Ripoll ha atribuido también al pastelero alicantino **Paco Torreblanca** la elección de la provincia para celebrar el Congreso de Relais Dessert. "Es un orgullo que este club de prestigio esté en Alicante y que un alicantino forme parte de esta selecta asociación" en el que, tal y como ha señalado su director, **Frédéric Cassel**, están integrados **los 100 mejores pasteleros del mundo** de una quincena de países "a los que nos unen tres grandes valores; la calidad, la amistad y el intercambio".

Durante la recepción, el club Relais Dessert ha regalado al presidente de la Diputación de Alicante un uniforme de pastelero, que incluía gorro y camiseta. Entre los pasteleros españoles que forman parte de este grupo se encuentran **Joan Baixas, Carles Mampel, Miguel Moreno, Rafael y Jordi Tugues** y los alicantinos **Paco y Jacob Torreblanca**.

Demostraciones profesionales. Precisamente, Torreblanca ha actuado estos dos días como anfitrión de los reposteros a los que ha invitado a visitar el taller de su pastelería TOTEL en Monóvar, donde los participantes han seguido diferentes demostraciones profesionales y han podido conocer algunos de los productos de Denominación de Origen de la provincia como los vinos, el turrón, la uva o el níspero. Posteriormente, la comitiva ha visitado el establecimiento de Torreblanca en Alicante y desde aquí los reposteros han partido ataviados con su vestimenta de trabajo, hasta el palacio de la Diputación.

La sala de exposiciones de esta sede se ha convertido para la ocasión en un enorme escaparate de lo más selecto de la pastelería internacional con productos de los cinco continentes traídos hasta Alicante por sus creadores para la degustación por los asistentes. Además, la Diputación ha encargado a varios artistas foguerers un ninot de algunos de los reposteros asistentes más conocidos, en concreto de Pierre Hermé, Michel Galloyer, Frédéric Jouvaud, Gerard Bannwarth, Hidemi Sugino, Iginio Massari, Rafael Tugues y de Paco Torreblanca.

La Convención se organiza cada mes de abril, siempre en Francia los años impares y en otro país los pares. En España, sólo se había celebrado anteriormente en Sitges, hace más de una década, y en esta ocasión, se ha desarrollado en Alicante y Madrid. Los socios de este selecto club - algunos menos de los esperados debido a los problemas en los aeropuertos- han definido en Alicante las tendencias que marcarán la vanguardia de la alta confitería en los próximos meses.

Cata de barricas

Juan Gallego, vocal ASPA
Sumiller Rte l'Auberge de France

Realmente fantástica la cata de barricas ofrecida el día 19 en la sede de ASPA por parte del compañero Juan Gallego.

La cata se dirigió en un principio a que el vino que solemos tomar es un producto terminado, que es lo que tenemos en el mercado para su consumo y no podemos entrar muchas veces en el concepto del trabajo que hay detrás de esa botella y como llega a ese punto final.

Se trató de ver, de catar, de analizar los vinos a medio camino, cuando aún están en la bodega y no sabemos todavía cómo va a ser el producto final. Estamos pronosticando el potencial de ese vino y su evolución en diferentes barricas, ya que la cata se dirigió con la intención de probar el mismo vino en diferentes barricas, ya sean por sus diferencias en el tostado o en su procedencia.

Nos centramos en dos orígenes, francés y americano y a su vez la francesa la subdividimos en diferentes grados de tostado.

La cata fue posible gracias a bodegas como Heretat de Cesilia, Francisco Gómez y Mendoza con sus respectivos enólogos (Sebastián Boudon, Juan Huertas, Pepe Mendoza) que nos proporcionaron las muestras para analizarlas.

Heretat de Cesilia (futuro Ad Gaude)

Las 4 muestras se componían del mismo coupage y estancia de bodega.

Coupage: 60% Monastrell, 40% Petit Verdot.

Cosecha 2007.

17 meses en bodega **NUEVA** (todavía en bodega y para los próximos 7 meses).

nº 294.

Radoux.

Blend Limited Edition (selección de granos finos).

Roble Francés.

Tostado **Ligero** (tostado a fuego suave, que entra mas en profundidad).

nº 292

Radoux.

Blend Limited Edition (selección de granos finos).

Roble Francés.

Tostado **Medio** (tostado a fuego medio).

nº 293
Radoux.
Blend Limited Edition (selección de granos finos).
Roble Francés.
Tostado **Medio +** (tostado a fuego suave).

nº 277.
Tonnellerie de l'adour.
Roble Americano.
Tostado **Medio**.

Por parte de la **bodega Francisco Gómez** cata-
mos un 100% monastrell con 16 meses de 2 barricas Demp-
tos americana y francesa de tostado medio.

Y para finalizar el **Santa Rosa de B. Mendoza** pipe-
teado directamente de barrica de roble Allier.

A grandes rasgos, las conclusiones a las que llegó el pannel
de cata fueron:

**1.- las barricas de mayor tostado hacían los vinos
más amables y redondos**

**2. - las que tenían un tostado más ligero marcaban
más notas vegetales en el vino. Sin embargo, en este
caso se enmascaraban menos las cualidades intrínse-
cas de los vinos, su tipicidad y su posterior evolución
en botella, eran previsiblemente mejores.**

**3.- En las barricas francesas, resultaban los vinos más
sutiles y elegantes destacando las notas especiadas**

**4.- las americanas tenían un predominio de notas dul-
ces a coco y vainilla con cierta evolución mayor en el
vino.**

A destacar en la exposición de Juan Gallego las característi-
cas generales de los robles en su derivación a las barricas
con sus diferencias ya sean químicas (especie de roble) o de
grano (fino o grueso) en su amplia exposición.

Tratamos el tema de la **micro oxigenación** y el empleo de
virutas de roble o chips en el vino del nuevo mundo.

Queridos lectores. **Tengamos mucho cuidado
con esta pseudo crianza.** A día de hoy no hay
parangón con los criados en barrica de roble.

En el mercado anglosajón no entra en su mentalidad el tener
un inmovilizado en bodega durante años, como hacemos
aquí, con lo cual intentan hacer un producto similar con cos-
tes más bajos, y a día de hoy no hay, afortunadamente,
punto de comparación.

Orihuela

Alicante



Sorpresa. Conocía la **muy Noble, Leal y siempre Fiel** ciudad de Orihuela desde el prisma del turista que se acerca atraído por su fama o a raíz de alguna clase que he impartido en su Universidad, ubicada en el magnífico Colegio de Santo Domingo o en el Teatro Cine, pero, tener de cicerone a un enamorado y gran conocedor de su ciudad natal, además de experto gastrónomo y cofrade como es **Antonio Pérez Marcos** me ha permitido sentirla desde dentro.

Escucharla, olerla, palparla ... Entenderla. Ver los pasos de Semana Santa, pasearme la catedral, la más pequeña de España ... recorrer los rincones de su casco antiguo. El Palacio Episcopal, las Iglesias de Santo Domingo y la de las Santas Justa y Rufina, disfrutar con sus palacetes, palacios, archivos y bibliotecas...

La cita era en el Palacio de Tudemir, ubicación actual del Hotel Meliá, donde aprovechamos para disfrutar de una magnífica exposición de la obra más actual, su interpretación libre de las Meninas de Velázquez, es, sencillamente, genial, amén de varios retratos, Azorín, Miguel Hernández ... del gran caricato, pintor y conversador (sus chistes, verdes, naturalmente, son la caña), **Alfonso Ortuño**.

Y, obviamente, de tapear por sus bares más tradicionales, dejaremos los más lujosas de la parte baja de la ciudad, visita pendiente, querido Toni, para acabar tomándonos un arroz con costra, aquí la polémica con Elche está servida y "ventilarnos" una fuente de dulces, ¡ay el régimen! como punto y final a seis inolvidables horas en plenas fiestas de su famosa Semana Santa.

Os cito alguno de los tomé nota y obvio algún otro, porque, perdonadme amigos, no se trataba de una cata y las cervezas y vinos, hasta el típico de barril, para terminar con un 1237, otro lujo y el dulce Parque Natural en la repostería El Ángel dejan huella.

Repasemos algunas recomendaciones:

Confitería El Ángel, C/ Alfonso XIII. Repostería conventual. Yemas, glorias, almojábanas, chatos, tartas... Parque Natural, el extinto y estupendo vino dulce, malvasía, elaborado por las Bod. Bernabé Navarro.

Bar Cicuta C/ Mayor 26. Estupendo arroz con costra y una berenjena rellena de atún muy decente.

Bar Casablanca, C/ Meca 1. Huevo relleno, gamba ajillo, callos (creo que son los mejores que he tomado nunca)...

Bar Hermanos Manolé, C/ Santiago 31... harta bellacos, bacalao con tomate, arroz y costra...

Lo dicho. Acercaros a Orihuela, con la mente abierta y los sentidos despiertos. Y si "conseguís" un guía como Toni Pérez Marcos, la jornada será completa.

Restaurantes o así...

“Ca Nano”

“Jornadas Benidorm”

“Relais dessert”

by Enrique García Albelda

Sumiller y crítico gastronómico

JORNADAS GASTRONOMICAS EN BENIDORM

Bajo el lema “Benidorm Huerta y Mar”, el pasado mes arrancaron unas jornadas de proyección gastronómica, llamadas a la promoción culinaria de los distintos y variados restaurantes adscritos a esta iniciativa benidormense, en los que participaron establecimientos tanto de cocina mediterránea, marinera, clásica, moderna, etc.

En esta edición, contó con una propuesta de más de 15 restaurantes, que ofrecieron succulentos menús, a precios más que asequibles, locales como

Taita, La Cuina de Ponent, Art a La Cuina, Barranco Playa, Casa Toni, Jardín Mediterráneo, Indigo, o Belvedere

entre otros; fue en este último donde degustamos un menú maridado con vinos de bodegas de la D.O. Alicante, que aportaron sus mejores propuestas enológicas para acompañar un copioso almuerzo, servido de la mano del chef oriundo de Elda, Pedro Gras.

El ágape comenzó con unas aceitunas esferificadas, elaboradas por el personal de sala, junto a unos Snacks Crujientes de Yuca, Boniato y Patata Violeta, para después pasar a una Menestra de Verduras en distintas texturas, Pirámide de Foie con Nísperos de Callosa, de magnífica textura y simbiosis, y Croqueta de Morcilla de Jalón, de impecable facturación; como entrada fría disfrutamos de un Velo de Tomate con Salazones Alicantinos, Hueva de Salmón con Teja de Pan y almendra rallada, ya en la parte caliente cabe destacar la Coca de Tomate Seco con Pulpo de Roca, Alcachofa y Cebolla Tierna, donde el pulpo se convirtió en protagonista del plato, con sabores integrados y tiernos. Ya en los platos principales, comenzamos con notas marinas muy puras, de la mano de “Sorra” de Atún con Gamba Roja y emulsión de su “Suquet”, simplemente extraordinario, para pasar al plato estrella, la última creación de **Pedro Gras**:

El **Cocido del Siglo XXI**, una deconstrucción del Puchero de siempre, manteniendo el sabor de todos los ingredientes del tradicional y ancestral plato, y al que no faltaron sus fideos, sus garbanzos, y fomentado con una gelatinosa cresta de gallo.

La traca final, nunca mejor dicho, llegó en forma de postre, una conversión del chef fruto de la inspiración de una noche de fuegos artificiales: **Alborada 2010**, Explosión de Colores y Sabores, junto a una Sopa de Frutos Rojos con Queso de La Nucía.

¹⁰ Una experiencia que sin duda, y dado el éxito alcanzado en los distintos restaurantes adheridos, se repetirá en sucesivas ediciones.

CONVENCIÓN "RELAIS DESSERTS" Alicante 2010

Aunque en nuestras mesas, el postre, es el último convidado en las incursiones gastronómicas, al que muchas de las veces se llega con hastío, es innegable que configura uno de los porcentajes más importantes y determinantes de la complacencia de las sobremesas, tanto en sus aspectos más dulces, o los salados más ambiguos.

Madrid, fue la primera elegida para reunir, la crema de la crema de la pastelería, adjetivo muy propio para este gremio, y Alicante ha sido su segunda y necesaria visita, pues esta aloja a lo más granado y representativo de sus miembros; el solicitado y valorado

Paco Torreblanca

nuestro chef repostero es uno de los buques insignia de este aspecto gastronómico. Sus creaciones, a modo de alta costura, o mejor definido: joyero-repostero, en tanto que sus tiendas, así como los productos que las adornan, merecen tal apelativo.

El presidente de la Diputación de Alicante

Joaquín Ripoll,

junto a

Gema Amor,

Directora del Patronato de Turismo,

promovieron este encuentro, al que acudían y se daban cita los 60 mejores pasteleros del mundo, y en el que Ripoll era investido con el emblemático gorro blanco y chaquetilla de repostero.

Esta asociación, presidida por **Frederic Cassel**, y bajo el lema:

"La unión hace la fuerza ... de la alta pastelería"

reúne bajo su tutelado, lo más granado de la repostería del mundo, bajo severos y rigurosos parámetros de calidad y prestigio.

Maravilloso servicio de catering para el acto, a cargo del restaurante **La Sirena, Mari Carmen Vélez** dixit, que acompañados por un cuarteto de cuerda, ofrecieron un bocado de imaginación, con snacks de alta gastronomía, culminados por una degustación de arroces, de impecable punto, y rematando con estuches de postre de Paco Torreblanca, como no podía ser de otra manera.

Perfecto.

Como perfecta fue la posterior cena de clausura en el emblemático restaurante **La Finca de Elche**, donde **Susy Díaz y José María García** nos hicieron disfrutar y pusieron el broche de oro.

RESTAURANTE CA NANO

Denia

C/ Barranc del Monyo 140. Final carretera Les Rotes.
Denia. Alicante
Teléf. Reservas: 96 643 09 05.
Conviene reservar.
Cierra martes.

En un entorno inmejorable, con un emplazamiento único, descubrimos **Ca Nano**, un restaurante que se ubica en el final de la carretera de Les Rotes de Denia, donde antiguamente se asentó el **Freskito Bar**.

Las vistas que ofrece son sencillamente difíciles de superar, casi se diría que nos hallamos agazapados tras el cristal de un inmenso acuario, pues la acertada conversión de su terraza en un acristalamiento protegido de días de inclemencias meteorológicas, conjuga la comodidad y la plácida contemplación del mar, las aristas rocosas del Cabo de San Antonio, las pequeñas calas vecinas y la orgullosa Torre del Cherro, que vigila impertérrita el paso de los tiempos, ahora tranquilos, otrora exaltados por la temida visita morisca o de piratas.

En nuestra primera visita, junto a Nacho Coterón, alabamos estas cualidades anteriormente descritas, pero sufrimos una pequeña decepción gastronómica, pues nos centramos en demandar platos que nos seducían, tales como las croquetas de puchero, que siendo caseras como prometía su enunciado en la carta, no llegaron a plasmar en toda su profundidad, (una falta de cocción en la bechamel, y sabor excesivo de harina), y la errónea elección de la paella Ca Nano, un arroz que aunque bien de punto, extraña de sabores por el aporte de la berenjena a este; sin embargo con un servicio muy atento y presto.

Y dispuestos a conceder a tan magnánimo paisaje una segunda oportunidad culinaria, y convencidos de nuestra falta en la comanda, volvimos una segunda vez, en breve espacio, y en esta ocasión, dejándonos llevar por su experiencia, y ... buena decisión, pues, en manos de su criterio, degustamos un pulpo seco, tan típico, y a veces tan malogrado, pero excelente en esta evaluación, magnífico oreado, y de perfecta ejecución final, los sepionets, al estilo "brutesca", con restos de su tinta, sabrosos y tiernos, de buena mordida; una simple ensalada puede inducir al placer extremo: la Ensalada Ca Nano, una generosa combinación de Ruccola, Hoja de Roble, flanqueadas por unas tostas con queso de cabra en rulo Fondant, sublime.....y si tenéis ocasión, preguntad por los clásicos erizos de la zona, aunque deberéis pedirlos con antelación, pues su demanda es tal, que se agotan rápido....

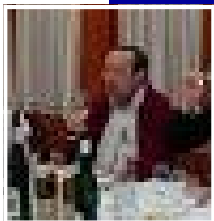
Sus pescados son de apreciar, pero, si vuestra visita es diurna,

¡¡¡atención a los arroces!!!

el punto en todos es excelente, pero la gastronomía local incita a degustar el arroz a banda; y acertada es la elección, pues, difícil se hará la búsqueda de otro igual...

Para acabar el cortejo gastronómico, pedimos un surtido, una "demo" de su repostería casera: tarta de calabaza con chocolate, flan de romero, y tarta de chocolate y galleta, acertados y golosamente embriagadores.

Merecerá una tercera visita, y una cuarta ...



Biodinámica

Cata con Pedro Olivares

Enólogo valenciano, que además de su bodega en Requena, asesora proyectos en Bullas, Sierra del Segura, Jaén, Montilla Moriles, con quien pudimos catar sus vinos de variedades como la **monastrell**, la **bobal**, **merlot**, **syrah** y **nebbiolo**, elaboradas y cultivadas siguiendo parámetros biodinámicos.

En algunos casos cultivadas a 1.200 metros de altitud, las más elevadas de España, zona de Sierra del Segura en Jaén, las nuevas con densidades de plantación muy altas, 11.000 cepas / Ha y con una sorprendente acidez natural que equilibraba el alto porcentaje de alcohol de estos vinos.

Ningún vino estaba corregido con tartárico, p.e.

Muy buenos, diferentes, en muchos casos, hablo de las monastrales de tipicidad distinta a la que tenemos en mente, excepto en las de mucho alcohol por las notas de confitura de tomate, y con el terroir, la mineralidad, muy presentes. Buenos coupages cuando los había y atractiva la casi desconocida por estos lares variedad nebbiolo, donde en el Piamonte y norte de Italia en general, hacen excelentes vinos. Hablamos de Barolos, Barbarescos, Gattinaras y similares.

Rudolf Steiner, hacia los años 30 del siglo pasado, y su alumno **Nicolas Jolly** llevando a término en el Loira o en Maine estas teorías, pensemos en su magnífico Coulée de Serrant, implementa o crea una escuela donde la unión materia, energía, tierra, sol se pone de manifiesto, donde se otorga protagonismo al espíritu y su interacción con la materia, lo que trasladado al campo de la viticultura, da como resultado la creación de la **biodinámica**.

Desde el axioma, ¿axioma? de que el gusto del vino está directamente relacionado con el binomio tierra y variedad de uva, y que si no los mantenemos idénticos, se irán degradando generación a generación, dando como resultado unos vinos que no se parecerán en nada a los originales, nos sugiere unas técnicas para conseguirlo.

Porque, si disminuyen los microorganismos del entorno de la vid, crecerán las enfermedades del viñedo y será necesario tratar con más cantidad de fitosanitarios, sistémicos, habitualmente. Lo cual conducirá a una menor calidad final del terroir.

Si tratamos de manera adecuada, por ejemplo con tratamientos de contacto, con depredadores naturales, manteniendo el ecosistema, con un apoyo de preparados, en muchos casos homeopáticos, el famoso 500 procedente del estiércol que se ha enterrado dentro del cuerno de una res, seguimos un calendario de siembras y podas adecuado, en muchos casos ceñidos a las fases lunares, además de temas de cristalización, uso de dinamizadores (oxigenadores) etc, dará como resultado una uva de alta calidad para elaborar vinos de muy buen nivel.

Estos se elaborarán preferente con levaduras autóctonas, con la menor manipulación posible, la crianza en barrica, si la tiene, con maderas sin tostar ...

Este paso más desde la agricultura tradicional, pasando por la integrada, siguiendo por la ecológica, hasta llegar a la biodinámica es lo que nos explicó y demostró con sus vinos, recién pipeteados de barrica o sacados de depósito, Pedro Olivares.

Vinos, que cuando estén comercializados, darán que hablar. Tiempo al tiempo.

Nacho Coterón

13



CATA DE GRANDES RIOJAS



El pasado 22 de marzo, en los salones del Club CAM, tuvimos oportunidad de compartir con todos los amigos que acudieron a la convocatoria, una cata excepcional con el protagonismo de grandes vinos de Rioja. Centramos nuestra atención en la añada de 2005, actualmente en el mercado, lo cual nos sirvió para poder realizar una pequeña comparativa de los distintos vinos presentados; excepto el Artadi Pagos Viejos, que fue la añada 2003 la que tuvimos oportunidad de catar. Según los expertos, la añada de 2005 (calificada por el Consejo Regulador de la D.O. Rioja, como "excelente") de Rioja es la mejor de la década, después del año enorme de 2001, mítica ya para algunos estudiosos. Concretamente los vinos de la cosecha 2005 han ofrecido los mejores parámetros de calidad de los últimos años, especialmente en intensidad de color e índice de polifenoles totales.

La clave ha sido la favorable climatología que acompañó durante todo el ciclo vegetativo y especialmente en la época de vendimia, permitiendo una correcta maduración y un excelente estado sanitario de la mayor parte de la producción. La excepcionalidad de la cosecha de 2005 no sólo cabe referirla a la calidad; también la cantidad de uva vendimiada fue importante. Concentrémonos ahora en la cata de los vinos que compartimos con todos los compañeros del grupo de cata, de los cuales adjuntamos algunas notas de cata.

Calvario 2005 : Puntuación media en Verema 9,3 sobre 10. En una cata de Grandes Riojas del Club de vinos de El Mundo se consideró el mejor (19 sobre 20). Rojo picota oscuro. Ribetes violáceos. En nariz, fruta negra. Fragante. Notas florales y afrutadas, con el protagonismo de la mora. Se aprecian notas de heno, trufa, pimienta, clavo y apuntes lácticos. Vino mineral. Excelente recorrido en boca. Agradable y untuoso. Afrutado, carnosos. Con cuerpo y muy elegante. Uno de los grandes.

Artadi Pagos Viejos 2003 : Puntuación media en Verema 8,5 sobre 10. Se considera un Rioja de referencia. Traemos el 2003 por su momento óptimo de consumo. Vino limpio y brillante, buena intensidad en color. Capa alta. Rojo cereza. Vino muy expresivo en nariz. Con recuerdos florales, y de terruño. Fruta roja. Notas de especias y avainilladas, clavo y cacao. En boca vino goloso, franco, agradable, redondo, sabroso y muy largo. Excepcional.

Paisajes VIII La Pasada 2005 : 92 puntos de Robert Parker. Rioja de pequeña producción. Vino de capa media-alta, color rojo-cereza oscuro. Enormemente frutal, con notas de mora y grosella, así como apuntes de vainilla, pimienta, notas amaderadas, tierra húmeda. Vino con tannicidad bien presente; fresco, afrutado, sabroso en boca, franco y agradable. Interesante.

Trasnocho 2005: Puntuación media en Verema 9,10 sobre 10. Rojo picota muy oscuro. Vino denso a la vista. Ribetes violáceos. Muy expresivo en nariz. Notas de mora y ciruela, fruta fresca. Notas de regaliz, tabaco, roble, cacao, toffes. Vino mineral, tinta china; cueros también. Un paso por boca excelente, amplio; amargosidad muy elegante, fragante; vino muy largo. Extraordinario.

Viña del Olivo 2005 : Puntuación media en Verema 9,4. Trofeo Oro de la revista Decanter. Limpio y brillante. Rojo picota oscuro, con ribetes violáceos. Capa alta. Buena expresión en nariz. Notas balsámicas, madera, acacia, mora grosella, frambuesa. Notas de vainilla, trufa, clavo, regaliz, cacao. Complejo y fragante. En boca es todo equilibrio, fresco, afrutado, sabroso, con cuerpo, personalidad, elegante. Un buen paso por boca. Gran vino.

Todos los asistentes recibieron una monografía preparada por Rafael Rodríguez conteniendo información detallada sobre la añada 2005 de Rioja y los vinos que degustamos en esta jornada. Todos los compañeros los disfrutamos enormemente. Fueron grandísimos vinos españoles de la muy cotizada DOC Rioja. Gracias a todos por participar.

noticias

La OIV ratifica que cae la producción, el consumo, las ventas y el precio en España durante 2009.

Según el Informe sobre Coyuntura Mundial en 2009 España ha perdido:

- - 5% de superficie vitícola
- - 9% de producción
- - 12% de consumo
- - 11% de ventas exteriores.



El FONDILLÓN Solera 1948

de **PRIMITIVO QUILES**
ha sido premiado en Berlín con la
MEDALLA DE ORO

en la edición 2010 del *BERLINER WEIN TROPHY*, uno de los certámenes de vinos con mayor prestigio patrocinado por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), el senado de Berlín y la Unión Europea.

Gracias a su extraordinaria organización y a la gran calidad de los catadores, el *BERLINER WEIN TROPHY* es uno de los concursos de vino con más reconocimiento en todo el mundo, siendo una referencia principalmente en Alemania y en el resto de Centro Europa, por lo que el impacto comercial y de imagen de los vinos que obtienen los mayores premios, es muy importante.



Es un reconocimiento internacional más que se suma a los anteriormente conseguidos por los vinos de **PRIMITIVO QUILES** que junto con las altas puntuaciones conseguidas en las más prestigiosas guías de vinos (93 puntos PARKER también para el Fondillón de Primitivo Quiles), contribuyen a situar a los vinos de Alicante en lo más alto de la pirámide de calidad.

noticias



1º

del mundo

René Redzepy

**Rte Noma,
Copenhague
Dinamarca.**

Tuve la enorme suerte de que me "tocara en suerte" el Meet 7, en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía, que dirige el genial Rafa García Santos.

Y, la fortuna quiso que tuviera que coordinar el taller de 4 horas de este sencillo, asequible, ecológico y genial Mejor Cocinero del Mundo.

¡Felicidades, René!

Nacho Coterón

noticias

La Escuela del Hostelería de Sevilla da con la bebida del siglo XXI

El equipo de la Escuela de Hostelería de Sevilla, impulsad por el grupo Lezama, en colaboración con la Universidad Pablo de Olavide se han hecho con el premio Trophelia 2010 organizado por la Federación Española de Industria de la Alimentación y Bebidas (FIAB), entregado en la Fundación Alicia, presidida por Ferrán Adriá.

Un total de ocho grupos de investigación españoles, procedentes de diferentes universidades presentaron lo último en investigación en productos alimenticios. La propuesta de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla se ha hecho con **el primer puesto**, por su creación, denominada como la bebida del siglo XXI. Se trata de una bebida de naranja con entre 2º y 3º de alcohol obtenida a partir de la fermentación del propio zumo de naranja. El proceso es similar a la fermentación de la uva para la obtención del vino.

El **segundo premio** se adjudicó a la Universidad Miguel Hernández de Orihuela por su propuesta Grand&Go. Consiste en el desarrollo de una serie de zumos refrigerados con alto valor antioxidante y nutritivo. Incluye una novedad muy valorada por el jurado: un distintivo que cambia de color en caso de que la cadena de frío se haya roto en su transporte o distribución.

Los premios Trophelia se celebran con el objetivo de fomentar la creatividad y la innovación entre los futuros profesionales del sector de la alimentación y bebidas. Los alumnos ganadores de la Universidad de Sevilla Pablo Olavide y la Universidad Miguel Hernández de Orihuela acudirán a la final europea que se celebrará en París. En la edición europea 2008, un grupo de alumnos de la Universidad de Murcia obtuvo el primer premio

Gran Bacchus de Oro

El jerez **Fino Tío Pepe**, el **Creencia Limited Edition** de Yecla de la cosecha 2006 y el rueda **Blanco Nieve** fermentado en barrica de 2007, obtuvieron el máximo galardón.

Una amplia selección de vinos de 17 países diferentes ha sido premiada en la novena edición del Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2010 celebrado en los salones del Casino de Madrid. La máxima distinción, el Gran Bacchus de Oro, recayó en tres vinos españoles y uno uruguayo: el jerez Fino Tío Pepe, el Creencia Limited Edition de Yecla de la cosecha 2006, el rueda Blanco Nieve fermentado en barrica de 2007 y el uruguayo Tannat Viejo 2006.

En total 188 vinos fueron premiados de los que 144 eran españoles, destacando la amplia representación de la comunidad de Castilla y León, con 126 premios, seguida de La Rioja, con 59 y Cataluña, que recibió 43. En total pudieron catarse vinos de casi las 70 denominaciones de origen españolas.

Este reconocido certamen, que se celebra con carácter bianual, es uno de los más importantes del sector, organizado por la Unión Española de Catadores y además está reconocido por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Cuenta, asimismo, con el reconocimiento oficial del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino de España (MARM) y el patrocinio de la Unión Internacional de Enólogos (UIOE).

noticias



La elite del mundo del vino se ha reunido en **Fine Wine**. Una cumbre que ha conseguido congregarse en la **Ribera del Duero** a los más prestigiosos expertos del mundo del vino.

Michael Moldavi, Pablo Álvarez de Vega Sicilia, Ferran Centelles de El Bulli, Oliver Krug, Gerard Basset y muchos más trazarán las bases del futuro sector del vino de calidad.



La feria del negocio del vino de España, Portugal e Iberoamérica exclusivamente para profesionales. Un nuevo concepto de evento vinícola.

Descúbrelo en Valladolid, del 25 al 27 de Mayo.
www.iberwine.es Tel. 91 426 07 80

iberwine@iberwine.es



Felicidades por los 34 años de vida del cada día mejor

Restaurante 6 Perlas

de El Campello, Alicante.

Muy buenas jornadas gastronómicas las que disfrutamos en su compañía.

Hay que ir. Muy buenos arroces. Y estupenda terraza de verano. Impecable servicio de la mano de Antonio Llorens.

noticias

Cutxo Suniaga y Miquel Guarro

ganan el X Concurso Internacional de Figuras del Museu de la Xocolata, patrocinado por Codorníu.

El Gremio Provincial de Pastelería de Barcelona, la Escuela del Gremio de Pastelería y el Museu de la Xocolata de Barcelona organizan por décimo año consecutivo el Concurso Internacional de Figuras de Chocolate abierto a todos aquellos profesionales del sector pastelero y chocolatero. El objetivo de este concurso es la promoción del trabajo artístico del chocolate entre el sector profesional.

Este año, el tema del concurso es *"La Historia del Chocolate"*, en conmemoración con el décimo aniversario del Museo. En esta nueva edición se han presentado 16 piezas a concurso repartidas en dos categorías, una profesional y una joven. En la categoría profesional el primer premio ha sido para Cutxo Suniaga con la pieza "Hombre sosteniendo una semilla de cacao", mientras que el segundo premio lo ha obtenido Pep López Turull con la pieza "Simbología azteca". El tercer premio ha sido para Marta Caixal y José Romero con "Pez maya". En la categoría joven el trofeo de oro lo ha obtenido Miquel Guarro con "El guerrero del cacao". Los trofeos de plata y bronce los han ganado Oriol Babot con "El placer de los dioses" y José García, en representación del tercer curso de la Escuela de Pastelería de Barcelona, con la pieza "Trêti".

Este año el concurso está patrocinado por Codorníu, el cava pastelero por excelencia y quien aporta el primer premio tanto en la categoría profesional como en la categoría joven, apostando así por el futuro del trabajo artístico del chocolate y dando soporte al sector pastelero. Codorníu es la historia del cava. De siempre ha sido símbolo de continuidad, fidelidad e innovación en el mundo del cava. La experiencia acumulada a lo largo de tantos años se expresa en la calidad de sus cavas, reflejo festivo de todo aquello que se ha aprendido. Codorníu siempre ha estado muy vinculado a la pastelería y nuevamente las dos entidades se vuelven a unir para apoyar las virtudes de la pastelería y la chocolatería artesanas.

El Concurso Internacional de Figuras de Chocolate se ha afianzado ya como uno de los concursos de figuras de chocolate más importantes del mundo y prueba de ello es que cada año se presentan más piezas tanto de profesionales consagrados como de nuevas figuras emergentes. Desde la Organización se quiere destacar el alto nivel de esta edición y muy especialmente en la categoría joven, en la que se han presentado piezas excelentes y de gran calidad profesional.

El público podrá disfrutar de la exposición y de las piezas presentadas a concurso a partir del 16 de abril en el Museu de la Xocolata de Barcelona (C/ Comerç 36 - 08003 Barcelona) donde estarán expuestas durante todo un año. Precio entrada: 4,30 € (incluye la visita a la exposición permanente).





Vila Viniteca

En el barrio antiguo de Barcelona, cerca del mar, llegando del pueblo a la ciudad en el año 1932 la familia Vila inicia un pequeño negocio.

Desde entonces su ilusión era tener un “colmado” con productos interesantes y un poco diferentes y por estos derroteros siguen los nietos, Quim y Eva.

Los que conocéis este mundillo, no os tengo que decir quien es Quim Vila y su mundialmente famoso Vila Viniteca, llevando la distribución nacional y mundial, de algunos de los mejores vinos del panorama mundial.

Pero hoy aquí lo que nos importa es la hermana pequeña y gran amiga, Eva Vila, y su tienda la Teca, una al lado de la otra.

Caviar, ahumados, salazón, embutidos, jamones, etc... todo el producto de primera calidad, tanto para llevar como para tomar en la pequeña y coqueta, ¿como decir?, cava, cafetería, rincencillo, no se como describir lo que sientes cuando almuerzas aquí, sensacional.

Pero lo que os voy a comentar es como tratan los QUESOS, son de las pocas tiendas donde afinan quesos, quesos de todo el mundo, rozando unas trescientas referencias, tratándolo a cada uno como sus pequeños hijos, madurándolo como toca, como lo afinaría en la propia cava de la quesería.

Cuando vayas a la ciudad condal, acuérdate, Sagrada Familia, a ver un partido del Barça y a tomarte un buen queso acompañado de un magnifico vino, en la Teca, ya me lo agradecerás cuando me veas.

Vila Viniteca y Teca
Agullers 9
08003 Barcelona
teca@vilaviniteca.es
www.vilaviniteca.es





Hablando de turismo

Dr. Tomás Mazón

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

A mi ídolo Serrat

He tenido noticias de lo que ha sucedido con un recital que Serrat iba a celebrar en Alicante a mediados del mes de julio. Esta visita ha sido cancelada por alguna de las lumbreras que gobiernan esta ciudad. El peregrino argumento ha sido que Serrat, a lo largo de este verano va a actuar en otras localidades de esta provincia. Muy bien por estas localidades y muy mal por Alicante.

A pesar de que el enorme Joan Manuel Serrat es el cantante que más he escuchado y que desde mi juventud más me gusta, en una ocasión me equivoqué con él, pero lo solucioné satisfactoriamente. Cuando llevaba trabajando unas pocas semanas en la recepción del hotel Gran Sol, allá por el verano del año 1972, estando en el turno de noche, sobre las cuatro de la madrugada llegó al hotel Joan Manuel Serrat, al que no reconocí. Y a pesar de tener una habitación reservada, en un alarde de torpeza por mi parte, le negué la habitación. Me avergüenzo con este recuerdo pero, y como justificación, creo que Serrat no llegó a darse cuenta de lo que sucedió.

En el poco tiempo que llevaba trabajando en este hotel, mis compañeros no hacían más que advertirme de que no se me ocurriese dar habitación a personas de "dudosa presencia". Esta política era frecuente en aquellos años y dentro de este grupo se podía englobar a los que no iban bien vestidos -según el criterio más conservador que pueda existir- y, sobre todo, los melnudos. Así fue que, a altas horas de la madrugada, cuando los empleados que estábamos de turno nos encontrábamos descansando y tomándonos un bocadillo o un café en el salón del hall, con las luces apagadas, veo que entra una persona, con una especie de macuto por equipaje y que se encamina a recepción. Se trataba de un joven melnudo -para el criterio de mis superiores-, vestido a la moda de los jóvenes y que iba que se caía del sueño que llevaba.

-¿Me puedes dar una habitación que vengo roto? -me dijo.

-Lo siento, pero estamos completos -le respondí, teniendo la certeza de que si le daba una habitación al día siguiente me llamarían a casa para despedirme del trabajo. Pero Serrat se quedó como confundido con mi respuesta.

-¿Es este el hotel Sol o algo parecido? -me dijo. Ante mi respuesta afirmativa, como hablando para él mismo, comentó que creía que le habían dicho que era en este hotel donde tenía hecha la reserva. Entonces vi el cielo abierto.

-Si tiene reserva es otra cosa y no hay problema.

-¿A qué nombre ha de estar?

-A nombre de Joan Manuel Serrat -contestó. Tierra trágame, pensé.

-Efectivamente, tengo una reserva que debe ser para usted que está hecha sin nombre por el dueño del Gallo Rojo -la más prestigiosa discoteca de la Costa Blanca, al aire libre, y en la que en verano actuaban los más prestigiosos cantantes del panorama internacional-.

Le di la mejor habitación que había, le acompañé a la habitación, charlé unos minutos con él, le expresé mi admiración y ahí quedó todo. Y tuve la oportunidad de conocer directamente a este magnífico cantante al que sigo admirando.



Bushmills original

Zona: Irlanda

Tipo: Blended

Nota: 7.6

La destilería Bushmills tiene el privilegio de ser poseedora de la licencia real más antigua que se conserva para la elaboración de whiskey, nada menos que desde 1608.

Pero no tardaría mucho en pasar a la destilación clandestina, cuando el whiskey, durante el siglo XVIII, fue objeto de gravamen con unas elevadas tasas fiscales, lo que fomentó el contrabando. A finales de éste siglo, en 1784, se constituyó lo que conocemos como Old Bushmills Distillery, pero los impuestos siempre presentes para satisfacer las necesidades del Estado, crearon una tasa sobre la producción y venta de cebada malteada, lo que tendría unas implicaciones importantes en el modelo productivo irlandés, pues muchos destiladores optaron por introducir grano en la fabricación del whiskey, con la idea, lógica por otra parte, de no encarecer el producto para el consumidor; sin embargo Bushmills se mantuvo en el malta, y hasta nuestros días.

Conclusión, podemos afirmar que en la actualidad, y en Irlanda, Bushmills constituye un modelo diferente a otras destilerías pues únicamente elabora whiskey de malta, comprando el de grano a otras compañías irlandesas, para el blended con su malta, y la obtención, fuera de ediciones especiales, de dos de sus whiskeys, el que hoy presentamos el Bushmills Original y el Black Bush ya comentado en estas páginas. La diferencia entre uno y otro estriba en la proporción de malta de uno, menor en el primero, que en otro. Sin embargo su línea más reputada y conocida internacionalmente es la de sus single malts de 10, 16 y 21 años.

Como es clásico del estilo irlandés, se somete a una triple destilación y posteriormente se madura en barricas de roble (que han contenido previamente bourbon, jerez, oporto), siendo el maestro mezclador el encargado de obtener una sabia combinación que permitan la homogeneidad del producto a lo largo de los años.

Es un whiskey suave y rico que invita a beber en compañía de una charla animada. Probablemente con una copa no baste.

Notas de Cata

Color: Dorado.

Nariz: Recuerdos de fruta fresca blanca, cereales marcados y aromas dulces.

Cuerpo: Ligero.

Boca: Ataque suave, recuerdos de vainilla, frutos secos y miel. Toques de cacao y especias. Pase por boca muy bien integrado donde predomina la suavidad de principio a fin.

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*
- Mayo: La Calle de Baco. 28 y 29 de mayo, Museo Marq. Alicante**
- Junio: DO Rueda, 30 aniversario. 8 junio 2010. Hotel Meliá Alicante. 18.30 a 21 h. Organiza Verema**

** necesaria invitación.*

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"

Noticias
Gastronomía
Vinos
Restaurantes
Delicatesses
Quesos

Independientes

107.3 FM

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

**Viernes: 13 a 14 a. m.
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>

Y pronto, la nueva edición de
**El Anuario de los Vinos de Alicante
2011**

Y la colaboración esta edición con el Mejor. Con **Antonio Vergara**.
Anuario de la Cocina de la C. Valenciana.