

El Alambique

{ José Diego Ortega }
Sumiller



Marevinum.blogspot.com

Un español a cargo de la lista Parker en España y Sudamérica.

¿Vuelven las aguas a su cauce? **Los gurús del vino imprimen un giro a la tendencia.**

Soplan nuevos vientos para la viticultura española. Al parecer el huracán Parker ha amainado o más bien ha cambiado de dirección y **se le está inyectando algo de lógica y cordura al concepto del vino**, visto como elemento de expresión de un territorio y una idiosincrasia concreta y localizada.

La reciente incorporación del sumiller **Luis Gutiérrez** al universo Parker como encargado de puntuar los vinos del territorio español, viene a reforzar mi teoría de cambio y a mi entender dignifica algo la forma en que se elaborará en un futuro la famosa lista de agraciados con el tan deseado marchamo de "x puntos Parker" que tanto contribuye (justificadamente o no, ese sería tema para otro debate) a que una bodega despegue o se mantenga en el candelero. Le deseo suerte y espero que su experiencia le haga seguir por la línea de lo auténtico y personal y luche a su manera contra la creación de vinos clónicos hechos a imagen y semejanza del gusto de su jefe.

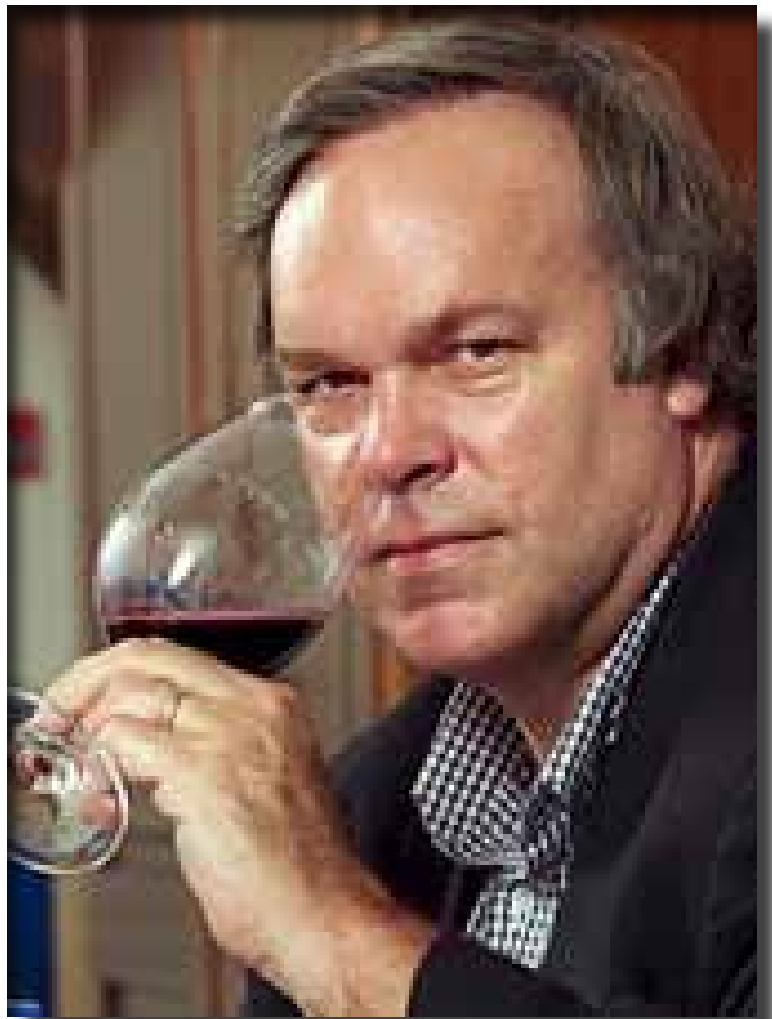
Me alegra ver como los buscadores de puntos vuelven la vista atrás en el tiempo y recuperan esos viejos conceptos que un día hicieron grandes a los vinos de su zona. Hoy se fomenta la presencia y por ende la inclusión en sus **vinos de variedades autóctonas**, mientras **se rebaja en parte la graduación alcohólica** y **se les libera de esa sobrecarga extractiva y tánica** que llegaba a convertirlos en verdaderos polvorines, tan sólo comprensibles para ciertos entendidos que fuesen capaces de desactivarlos sin que les estallasen en plena boca.



Esto último se perdona, porque para gustos están los colores, pero lo imperdonable ha sido la estandarización mundial del vino con el consiguiente abandono de ciertas variedades y estilos vinícolas que serán difícilmente recuperables.

Desde aquí me adhiero al cambio de tendencia y agradezco la labor de aquellos viticultores que han mantenido sus creencias y sus vinos bien apegados a su tierra y los han protegido de vientos y gurús, aún a costa de sufrir verdaderos varapalos en ciertas guías un año sí y otro también. Es admirable como calladamente han mimado y salvaguardado las castas de sus abuelos, a veces de forma verdaderamente quijotesca. Tras innovar, invertir e investigar (I+I+I), han llegado a la conclusión de que **el terruño y sus raíces culturales pueden más que las modas pasajeras**, pero sin llegar a caer en las posturas radicales y ultra ortodoxas de otros, que a mi parecer se han pasado de frenada. Como casi siempre en el medio está la virtud y quien haya sabido sacar ciertas conclusiones positivas de la pasada época y sepa reconducirlas al "nuevo" concepto vinícola, tendrá un buen futuro en estos tiempos inciertos.

Sirvan de paso estas líneas como homenaje y reconocimiento a la abnegada labor de personas como **Toni Sarrió, Pepe Mendoza, Pablo Calatayud o Rafa Bernabé**, haciéndolo también extensivo a todos aquellos que al igual que éstos, consiguen emocionarme cuando pongo una obra suya en mis labios.



Gramona

Enología

Ricardo Velasco Pla
Licenciado en enología, Valencia
y Burdeos.



Sauvignon Blanc

Es posible que la Sauvignon Blanc sea la variedad donde más estrechamente se han determinado los compuestos aromáticos que le confieren su tipicidad. **Son dos las familias de compuestos principalmente, lease metoxipirazinas y tioles,** las responsables del aroma varietal de la Sauvignon.

Todo este mundo de aromas y moléculas es muy interesante. Detrás del pimienta verde o de la fruta de la pasión que percibimos en un Sauvignon se encuentran moléculas odorantes como la 2-metoxi-3-isobutilpirazina o la 3-mercaptohexan-1-ol.

Pero no quiero embarullaros con extraños compuestos impronunciables. En el artículo anterior me despedí recomendando que probaseis algún vino de esta región si todavía no la habíais hecho. En este voy a daros un buen puñado de opciones para disfrutar de buenos Sauvignon de Nueva Zelanda.

Hace unos días **tuve la oportunidad de catar 16 vinos "modelo"** de esta variedad en compañía de Russel Lake, extraordinario experto vitícola de la zona con más de 30 vendimias a sus espaldas en distintas regiones vitícolas mundiales. He aquí mi conclusión. Los amantes de los Sauvignon más tropicales no encontrarán su vino ideal en Nueva Zelanda. La tipicidad kiwi tiende más hacia notas vegetales. En mi opinión las botellas más agraciadas alcanzan un **sublime equilibrio entre notas minerales, vegetales y cítricas.**



Por último voy a dejaros la lista de los vinos catados acompañados de un escueto comentario. He querido describir el aspecto más importante de cada vino catado en una palabra y evidentemente se pierde resolución, pero creo que les gustará a los catadores más impulsivos. ¡Feliz cata!

Cata de Sauvignon Blanc Nueva Zelanda 2012

- Auntsfield. Cítrico.
- Astrolab Marborough. Mineral.
- Clos Henri. "Pouilly fumé".
- Jules Taylor. Vegetal.
- Astrolab Taihoa. Barrica.
- St. Clair Family State. "Sucrosité sans sucre" (Azucarado sin azúcar).
- Stanley. Pimienta.
- Grey Wacke. Equilibrado.
- Starborough. Complejo.
- Spy Valley Envoy. Sedoso.
- Cloudy Bay. Elegante.
- Spy Valley. Floral.
- Staete Landt. Cítrico.
- Ant Moore. Maduro.
- Oyster Bay. Fermentación.



Maestral
RESTAURANTE III

Catando Con...

{ Mar Galvan
Enóloga, Experta en catas, Ana-
lista de Productos Agro-alimenta-
rios, Escritora y Poeta. }



Bodega Vicente Flors

La Ruta de Castellón

Escuchar a **Vicente Flors**, es evadirse en la dedicación por una afición, ex trabajador de una entidad financiera, su pasión por el vino comienza enlazando su jornada de trabajo donde la atención con clientes le sitúa en degustar vinos, y sentirse atraído por la cultura del mismo. Un viticultor muy convencido de que el vino lo hace la tierra, la viña, el clima y con la filosofía de recuperación de una bodega.

La Bodega Flors está situada en el término de Les Useres, en la provincia de Castellón (Comunidad Valenciana, España). La tierra es de secano, areno-gravosa y cuenta con uvas viejas y retorcidas de más de 60 años, que son la base para elaborar su vino de autor Clotàs. La historia de **la Bodega Vicente Flors** (Les Useres, Castellón) **comienza a principios del s. XIX**. Nuestra familia inició la actividad vinícola con uvas propias, como la mayoría de los viticultores de la zona, para luego vender sus vinos a los comerciantes de Castellón. Continúa la tradición familiar y local para hacer un vino de autor, un vino artesanal en el que destacan la naturaleza y la calidad del producto. 1 Ha de Cabernet Sauvignon en espaldera y 1 Ha de Monastrell de más de 60 años y 8 Ha Tempranillo en vaso sirven para elaborar sus vinos.

Si hablamos de Castellón como zona vinícola, todos pensaremos que es una zona árida, seca. Viñas viejas, mimadas, utilizando los métodos artesanales para expresarlos en un vino, doble selección de la uva, a mano y la segunda en mesa eligiendo lo que será el final de una vendimia. Respetando la naturaleza al 100%, seguimiento paso a paso utilizando medios naturales y ecológicos. Casi desconocidos para muchos esta zona se enclava una ruta enoturística muy interesante, de tradiciones y buena gastronomía. Se trata de una tierra privilegiada para el cultivo de la vid, por sus suelos y su climatología, con frío en invierno y calor en verano aunque con la influencia del mar mediterráneo que hace que las noches de verano sean frescas. Aportando a los vinos un matiz mineral y fresco.

- Clotàs Tinto 2008

100 % Tempranillo. 13 meses Barrica de roble. 13,5%. Sin filtrar ni clarificación, para preservar toda la expresión del terruño. Viñas de 70 años, cuidadas artesanalmente, un solo prensado.

- Clotàs Tinto 2008

Color rojo intenso de cereza, apreciando la fruta madura, en nariz vainillas muy sutiles dejando paso a las frutas maduras, como las moras, ciruela, con un toque mentolado y mineral. En el paladar es amplio, **con bastante** expresión frutal, untuoso, con una estructura **elegante** y persistente dejando ese toque de pimientas en el final



- Flor de Clotàs 2010

Vino tinto 750 ml. 13% Tempranillo 100%, viñas de 70 años, recuperando la viticultura tradicional, suelos arcillosos y gravosos. 5 meses de barrica de roble Francés y americano. Producción de 5000 botellas, con un corcho natural de guarda.

Cata:

Cereza picota capa medio alta, muy balsámico en nariz, cacao, trufa, regaliz intenso y el toque de la maduración de los frutos rojos, moras, cerezas, como una mermelada dulce pero sutil. Entrando en el paladar es un vino muy atractivo, con golosidad, con un recorrido sinuoso y dejando huella

- Clotàs M

Y para finalizar la cata hablaremos de la joya de la corona de Vicente, un 100% Monastrell muy peculiar, con una intensos aromáticos que enamoran, un vino que no se produce cada año si su viticultor no encuentra la textura y la expresión de lo que quiere reflejar en él. Pude observar con mis propios ojos en la viña como este año había dejado la uva pansificar debido a lo anteriormente mencionado, solamente se elabora cuando está en el estado óptimo de esa gran textura que caracteriza este monastrell.

Cata:

Color intenso picota oscuro, miles de aromas de furtsas en mermelada recorriendo la elegancia en nariz que tiene, mentolados, calcáreos, mineral, cuero, trufa, un sinfín de matices. Dejándolo en el paladar es impetuoso, atrevido, con un toque mineral de la zona con fuerza y largo

Recomendar la ruta enoturística que posee la zona, con grades cualidades de recuperación en viñedos, sus rincones legendarios, como la posada donde las piedras lloran, una manera de describirlo con encanto porque realmente hay que verlo.



El Vino

{ José Vicente Guillem Ruiz
Dr. Ing. Agrónomo. Enólogo UIOE }

El vino es ciencia

Alguien puede dudar del título de la colaboración, pero nadie persistirá en ello, si se transforma en preguntas. ¿Cuánta ciencia existe tras la elaboración de un vino? ¿Cuánto saber acumula una copa de vino? ¿Qué ramas de la misma participan en mayor medida desde la plantación del viñedo hasta el consumo?

La Enología, es la ciencia, técnica y arte de elaborar un vino y entre sus objetivos, se encuentran:

- Proporcionar información científica adecuada sobre los métodos y técnicas del cultivo del viñedo y obtención de uva madura.
- Elaborar mostos, vinos y derivados de la uva con optimización de recursos y en un marco de sustentabilidad.
- Analizar, conocer, caracterizar y gestionar la calidad de los productos elaborados y conservados y ponerlos a disposición de los consumidores.

En esta dimensión las ramas de la Ciencia que acompañan a la uva y al vino ante el consumidor y su cultura, se pueden agrupar en:

- **Meteorología.** Abre las puertas a la zonificación vitícola, medio ambiente, clima, evolución ciclo de la vid, tratamientos, adaptación de variedades, etc.
- **Genética.** Permite conocer el genoma de cada variedad, la búsqueda de nuevas variedades, resistencias a sequía, garantía diversidad, enfermedades de la vid, etc.
- **Microbiología.** Actuación de microorganismos en el campo, en el proceso enológico (fermentaciones, tratamientos, alteraciones, enfermedades, defectos, estabilidad) etc.
- **Física y Química.** Aportaciones a la caracterización, autenticidad, tipicidad, identificar fraudes, precipitaciones, quiebras, alteraciones de color, olor y sabor, etc.
- **Bioteecnologías.** Utilización de nuevas levaduras, mejora sensorial, tipos de vino, aromas, practicas enológicas (enzimas, proteínas, etc) modificaciones genéticas, etc.
- **Tecnologías de Información y Comunicación.** Comunicación, divulgación, información, organización procesos, controles y modelos integrados de gestión, etc.

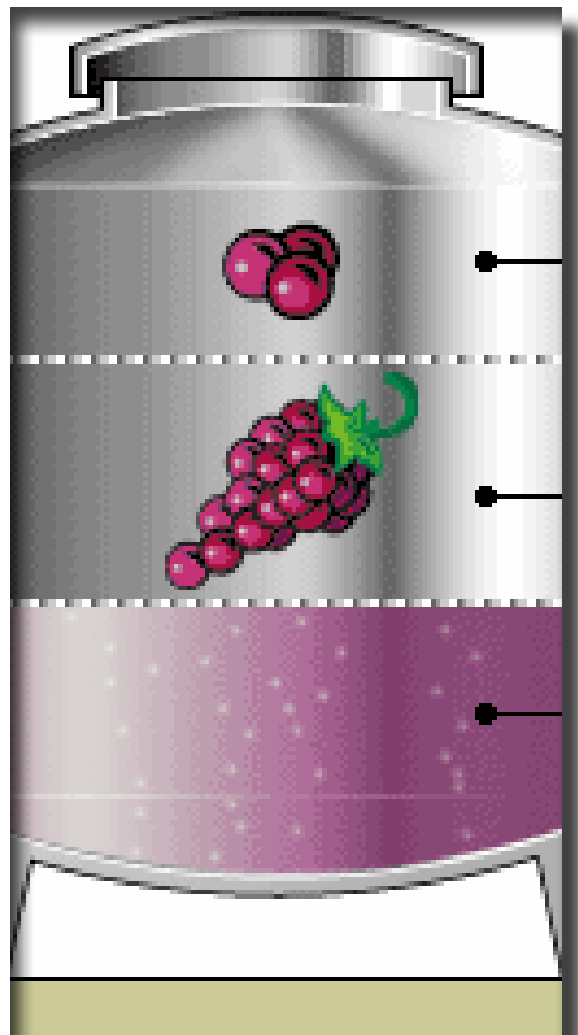


- **Sociología.** Concepto de vino, sociedad cambiante, valoraciones éticas, competencias desleales, movimientos sociales, Campañas anti, patrimonio, estudios, etc.

- **Alimentación.** El vino es un alimento cuando se toma con moderación, posee un valor bromatológico y nutricional y aporta componentes funcionales, prebióticos. Etc.

Horas de laboratorio, tiempos de gabinete, labor callada, etc, tratan de dar respuesta a los problemas que tiene planteados la viña y el vino en una sociedad saturada de ofertas y ante unos consumidores ávidos de información, conocimiento y cultura, que cada vez están más preocupados por su salud, bienestar y satisfacción. Desde **los antiguos alquimistas** y su lucha por **la piedra filosofal**, hasta los actuales operadores y su preocupación por el vino perfecto, todo un proceso de aplicación de ciencia y conocimiento se ha desarrollado al servicio de una sociedad y un sector que ha tenido positivo ha sido la afección por incorporar nuevas tecnologías. Seguramente, los grandes vinos de antaño poco tienen que ver con los actuales y todos han pasado por la curiosidad, poder de observación, experimentación, conocimiento, investigación, transferencia de tecnología, innovación, presentación en sociedad, etc, en donde un grupo de personas han colaborado con su memoria, inteligencia y voluntad. La ciencia en la viña y el vino, es fiel reflejo de los niveles de desarrollo de la sociedad donde nacen, de los medios y aplicaciones que se disponen, es fruto de su tiempo y de la reflexión y puede ser interpretada con signos, símbolos e iconos del siglo donde convive.

Es probable que alguien note en el comentario la falta de referencia a **la Ciencia de la Vida**, como aquella que emana de una cultura y permite con moderación al ser humano compartir una copa de buen vino en el momento oportuno y quizá verter la opinión sobre el mismo, quizá en este apartado se centre el valor del vino y ahí seguro que empieza la lucha por conseguir el vino Ideal



Capricho di Vino
delicatessen

vinos y delicatessen Avda. Carrer la Mar 23, 03560 El Campello, Alicante. 966 37 16 73.



Gastro

elsumiller.com



**Anuncia tu negocio
aquí**

publicidad@elsumiller.com

Ars vivendi

{ Paloma Sedeño.
Súmillero
Formador de Formadores. }



El Olivo

El olivo me parece un árbol **con más historia que ningún otro** y cuando está en la plenitud de su vida lo encuentro **bello y majestuoso**. Quizá por esto es por lo que se utiliza como portal de entrada y ornamento en los jardines de las casas de gente acomodada. Sin embargo, no es la figura de un olivo sólo, en su aspecto decorativo lo que me emociona y motiva a hablar de él, sino las hileras de olivos en el campo; los olivares, como el paisaje en dónde nací, crecí y viví parte de mi juventud. Y los recuerdos de los días de campo; **“el vareo”**, de las aceitunas, la comida debajo del olivo, y en días posteriores **“el rajado”** de la aceituna, la cura **“del amargor”**, **“el aliño”** para que finalmente la familia comiera unas deliciosas aceitunas en el tiempo de Navidad.

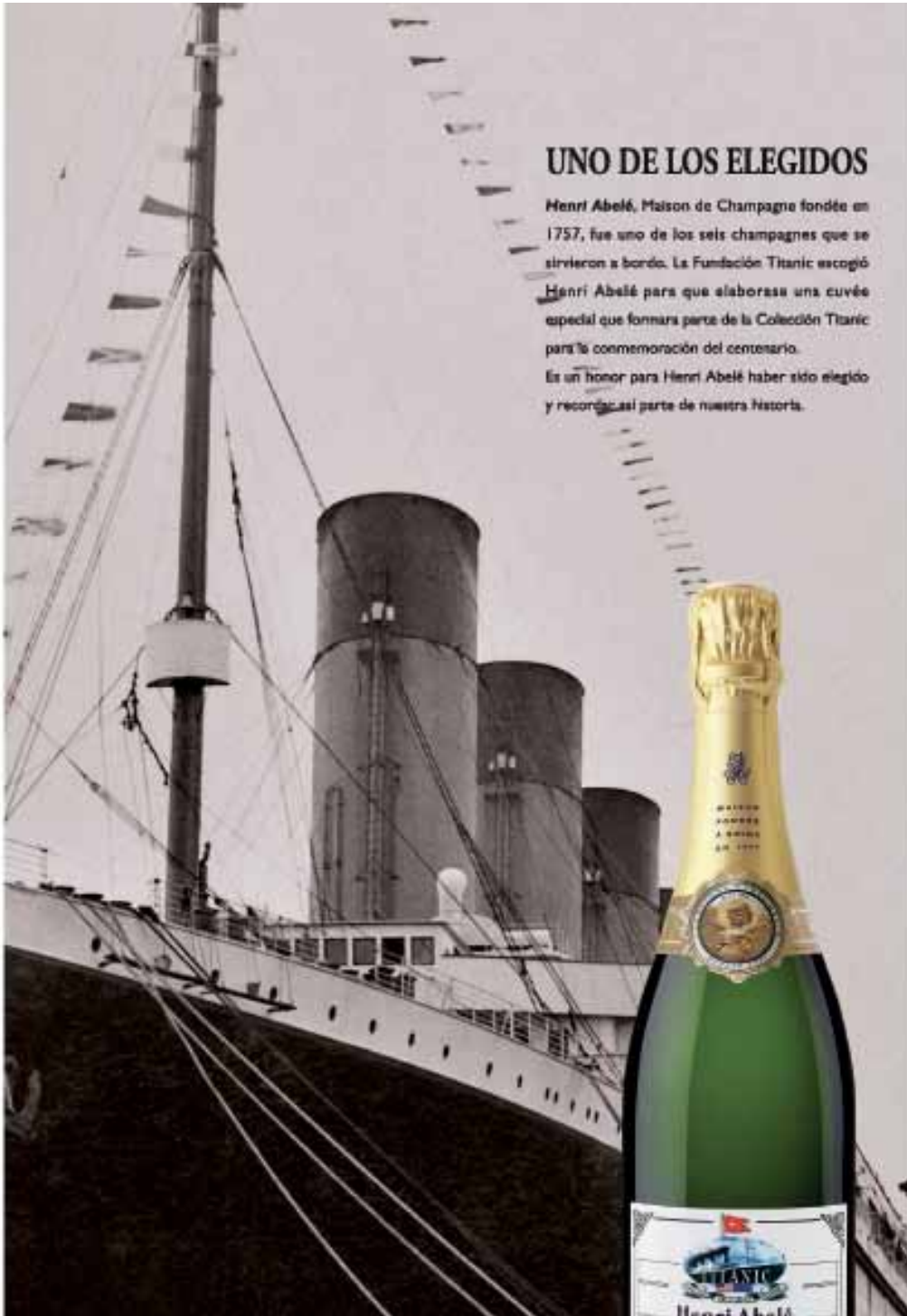
Este sentimiento no fue siempre así, en ese tiempo el olivo me parecía un árbol vulgar, bajito y achaparrado, y que apenas daba sombra.... Entonces soñaba con robles, olmos... Este tiempo era cuando tienes esa edad en la que nada interesante podía encontrarse cerca de uno.... Con ese afán de idealizar todo lo que se hallaba lejos, sin dar demasiado valor a lo que la vida te ofrecía por que sí. Al olivo lo he ido queriendo y admirando con la **distancia**, cuando cambié de paisaje y con el paso del **tiempo**.

Además de la aceituna, la riqueza del aceite, bien llamado “oro líquido” que este árbol nos ofrece, es todo un lujo del que disfrutamos todos los hogares españoles desde tiempos inmemoriales; en épocas de mucha pobreza “el pan, aceite y azúcar” de los niños de postguerra eran un excelente quitahambres.

Y en los tiempos de bonanza diferentes y exquisitos aceites de las múltiples variedades de aceituna; **arbequina, cornicabra, manzanilla, picual, blanqueta...**, de las diversas regiones de España; **Andalucía, Cataluña, Extremadura, Aragón...** Todos los aceites ricos; amarillos, verdes, dorados, dulces, afrutados, densos, suaves... cada vez mejor elaborados.

Yo me siento tranquila y privilegiada cuando tengo en mi despensa un recipiente de 5 litros de buen aceite de oliva virgen...





UNO DE LOS ELEGIDOS

Henri Abelé, Maison de Champagne fondée en 1757, fue uno de los seis champagnes que se sirvieron a bordo. La Fundación Titanic escogió Henri Abelé para que elaborase una cuvée especial que formara parte de la Colección Titanic para la conmemoración del centenario. Es un honor para Henri Abelé haber sido elegido y recordarse parte de nuestra historia.

WINEinMODERATION by
Art de Vivre

el VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN



Menudo Corte

{ David Blanco
Sumiller Internacional }



Nueva normativa

Tal como anunció la ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa, el Consejo de Ministros aprobó el día 26 de abril, la modificación de la Norma de Calidad de la carne, jamón, paleta y lomo de caña ibérico. Se trata de una nueva normativa donde el MAPA recopila la anterior norma de calidad y establece nuevos requisitos exigibles a los productos con designación "ibéricos" al fijar criterios de raza de los animales y de alimentación que deben quedar garantizados mediante un adecuado procedimiento de control y trazabilidad a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Novedades más destacadas de la norma de calidad sobre los productos del cerdo ibérico

- Se eliminan los análisis de ácidos grasos como elemento para determinar la designación de alimentación.
 - Como contrapartida, se intensifican los controles en campo para poder verificar debidamente la alimentación suministrada a los animales.
 - La denominación "ibérico puro" queda restringida a animales inscritos en el Libro Genealógico para la raza porcina.
 - La norma de calidad se extiende también a los productos procedentes del despiece de la canal y no sólo a las partes nobles del animal.
 - Se pretende garantizar el aprovechamiento sostenible de la dehesa como ecosistema natural y se plantean medidas para evitar su deterioro.
 - Se introduce la categoría de "cebo de campo" para distinguirlo del cebo intensivo.
- Se intensifica el control sobre las entidades de inspección certificación de modo que éstas deben estar acreditadas por la Entidad Nacional de Acreditación en dos años
- Se constituye la **Mesa del Ibérico** para realizar el seguimiento de la norma y armonizar las actuaciones previstas en la normativa.



Queda recogida la relación de términos municipales en los que se considera que hay dehesas aptas para la alimentación de cerdo ibérico con la denominación bellota o recebo. La Norma prioriza Extremadura como contexto geográfico para el desarrollo, crianza y matanza de los cerdos ibéricos dando de esta manera un suplemento importante a las explotaciones extremeñas.

En todas las etapas de la producción, transformación, almacenamiento y distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los productos. Si todo el proceso se realiza adecuadamente, en el informe que acompaña al animal a su llegada a matadero las etiquetas especificarán:

Designación del producto o pieza.

Designación racial: **"ibérico puro" o "ibérico"**.

Designación del tipo de alimentación:

De **bellota** o **terminado en montanera**.

De **recebo** o **acabado en recebo**.

De **cebo en campo**.

Fuente: www.agroinformacion.com



VG
VICENTE GANDIA

GRANDES VINOS

España a pan y cuchillo

{ Agustí Salas
Escritor gastronómico }



Aguardientes de Manzana

Lo más lógico sería quizás empezar por un aguardiente muy peculiar que (como los buenos) tienen “papeles” que los acreditan o una D.O., o sea denominación de origen, que en Francia se llama **Calvados** y aquí y concretamente en Asturias ya hace años que se elaboran aguardientes de manzana asturiana, e incluso en un tiempo salió un aguardiente llamado **Colloto** que parecía prometer una consolidación.

- Colloto

Su elaboración se llevó a cabo en la fábrica Blanco Saro y Cia, fundada por los hermanos Blanco y la llamada El Sella que en 1914 hablaron de ir a La Bretaña para aprender a elaborar el Calvados, incluso se adquirieron dos barcos para una vez el proceso en marcha llevarlo a los mercados exteriores, si bien el inicio de la II Guerra Mundial abortó el proyecto.

Con respecto a la fabricación de aguardiente de sidra en Colloto por Jean Petit y mantenido en barrica hasta 1979. Al parecer surge de tanto en tanto alguna botella, concretamente Jose M^a Gotarda (Coctelería Ideal) tuvo alguna botella, y estaba en Barcelona.

Emilio Serrano Quesada, destilería Riosellana de Collera (o San Marín de Collera). Hace ya algunos años que se embotella y comercializa un “marc” de sidra apoteósico, uno de los mejores “Calvados” que se puedan saborear en esta país. La palabra “Colloto” tienen (como casi siempre) origen en el latín: **Collis-Altus: Colina Elevada**. Ahora con su permiso pasaremos al “hermano mayor” de los destilados de sidra de manzana, el: ¡Calvados!

- Calvados

Su nombre proviene del departamento de Calvados, y (según la leyenda) de la palabra “salvados” que apareció por la historia de un barco de la Armada invencible de Felipe II el “Salvador” y que naufragó en esas costas. De todas maneras se ha rechazado esa versión por la de unas piedras redondeadas llamadas “calvas” que servían de guía a los marineros del lugar.



Lo cierto es que normandos y bretones fermentaban las manzanas y obtenían una bebida amargo - ácida debido sobre todo a que las recolectaban muy verdes. Las primeras normas para su cultivo y la fabricación de sidras son atribuidas a Carlomagno, hacia el 800 d.C. Gilles de Governville, agrónomo normando destiló sidra para obtener aguardientes, era el 1553.

De hecho, los campesinos normandos ya lo fabricaban tiempos atrás. A partir del reinado de Enrique IV los elaboradores de aguardiente de sidra se constituyeron en corporaciones, el Consejo de estado del rey de Francia concedió al aguardiente numerosos decretos. A principios del s XIX los aguardientes de sidra procedentes del Oeste francés se les llamó: Calvados.

Los Calvados de Calvados

Francia siempre ha sido muy meticulosa en su ordenación, cualquier materia, cualquier actividad es diseccionada al mínimo detalle, su "lado bueno" es que no hay lugar para errores de interpretación.

- **Calvados:** (74%) de la producción total y es para toda la zona de Normandía.

- **Calvados Pays d'Auge,** 25% producción total del Calvados, elaborado exclusivamente con manzanas de la región "Pays d'Auge", u poco más ácido por el tipo de manzanas en las regiones de: Lisieux y Desabillé.

- **Calvados Domfrontais,** el 1% de la producción del Calvados, de la ciudad de Domfort en el departamento de Oms, con un porcentaje de peras de un 30 %.



La base: las manzanas.

En la catalogación de las manzanas de éstas sidras tienen cuatro categorías: dulces, dulces-amargas, amargas y ácidas. La fermentación natural es de seis semanas en donde se obtiene una sidra de 5° – 6° que se destila, simple o doble en alambique, el resultado es de unos 40-42° de alcohol, dependiendo de la A.O.C, aquí una DO. y son usados dos tipos de alambiques.

El Calvados resultante posee un sabor a fruta, fresco, limpio, para acceder a su “mayoría de edad”, sobre los doce años. Una vez el licor destilado se envejece en barricas de roble dos-tres años (según zona), y que puede alargarse de 10 a 25 años. En su envejecimiento en barrica el Calvados va adquiriendo un color ámbar que oscurece en función de su edad. Se aprecian distintos tipos de calvados según su edad. En caso del llamado ensamblage (mezcla) de varias procedencias la legislación francesa obliga a que la edad mencionada en la etiqueta sea la del Calvados más joven.

Escala de Menciones

Como casi todos los destilados de prestigio el Calvados también lo posee y con normas muy precisas y por todos respetadas.

- **Fine o V.S (Very Special)** de al menos 2/3 años, A.O.P. Appelation Origen Controlée.

- **V.O. (Very Old .V.S.O.P., (Very Superior Old Pale), Vieille Reserve** (de un mínimo de cuatro años).

- **Extra X.O., Napoleón, Hord d'âge, Tres Vielle Reserve, Tres Vieux, Muy Viejo** (seis años).

- **Milésime.** Cuando una cosecha ha sido excepcional en un año determinado puede aparecer en la etiqueta.

Curiosidad

El tradicional “**trou normand**” (huevo normando) es una costumbre de tomar una copita entre comidas, dicen que sientan mejor los manjares!!



Que te la den ... con Queso



{ Andrés García .
Propietario Gastroteca La Despensa de Andrés
Comentarista radio y director cursos de quesos.(UPM) }

Para conocer más novedades de esta sección visita la web de su autor: www.ladespensadeandres.com

Entre pastos y montañas (IV)

Siguen las montañas, ríos y prados en nuestro viaje, nos frenan también las vacas por el medio del camino... ¿Quién me iba a decir a mí que de la leche de estas vacas estaríamos frente a uno de los quesos más peculiares de España y muy fuerte lo grito, del mundo?. Tela marinera... Bajamos en el puesto de montaña del **Parque Natural de Redes** en el centro de Asturias, más exactamente en el concejo de Caso.

Llegamos a **la quesería El Viejo Mundo** (un nombre precioso) mi mujer Lucia y yo, y tenemos que explicar a la simpática chica que me sale al paso, quien somos, ya que no le habían informado de nuestra visita y a últimos de septiembre y entre semana le extrañaba que alguien fuera preguntando sobre su queso. Era Maribel una de las socias que junto Cristina y sus familias están realizando este proyecto, el cual no se para solamente en la quesería, sino en proyectos rurales y un restaurante muy peculiar con cocina de Km0, muy de moda en nuestros días.

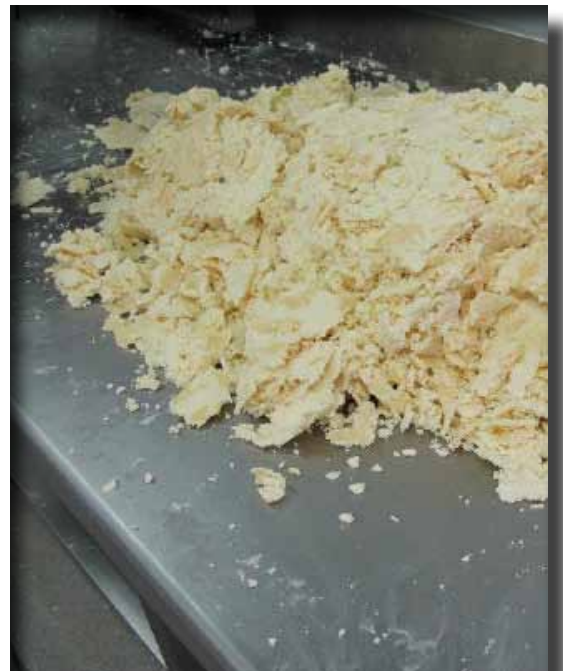
Una familia de Cataluña y la otra de León y el destino hizo lo siguiente. Llegaron a Caso cada una por historias diferentes, después de enamorarse de la zona, su entorno, gente y tradiciones, decidieron quedarse y después de no poco pensar decidieron apostar por el queso, ya que era un producto a punto de desaparecer y tan peculiar, ya que con una sola quesería había obtenido en Madrid y en Bruselas la **Denominación de Origen Protegida**, uno de los galardones más importantes que un producto puede optar.

Viendo la oportunidad como buenos neo rurales de hacer raíces en esta tierra dieron el paso, angelitos no sabían dónde se metían. Les enseñaron las que más sabían, las cultas manos de esas niñas que aprendieron hacer quesos como lo hacían sus abuelas y ahora ellas ya en una edad avanzada se oponen a dejar olvidar sus tradiciones y lo han hecho muy bien, enseñándoles todos los recovecos de hacer un queso extrañísimo para cualquier otro queso de nuestro país.



La cuajada se obtiene como cualquier otro, se deja madurar y aquí empieza el espectáculo y la diferenciación, el queso se pasa por el **Rabilador** es una maquina que lamina el queso y después de esto se amasa como de harina se tratase, si la leche se pasteuriza se puede hacer un queso llamado **Gorollo** tipo piramidal sin punta, y con un rabilado y quince días se saca a su venta, pero la **D.O.P. Casín** es de leche cruda y después del primer paso por la maquina se hacen **Gorollos gigantes** para que vuelvan a curar, y vuelta a empezar, durante sesenta días pueden pasar de dos a cinco veces, cada vez que pasan por el rabilado rompe el glóbulo graso al amasar oxida y entremezcla la corteza con la masa, cada paso le aporta elegancia, cremosidad y más pos gusto, algunas veces por sus elaboradas y pesadas tareas **nos recuerda algún Tupi o Afuega** y nos da sensación de llevar algún tipo de alcohol, alguien da más.

En este queso primero de todo pagamos un gran queso que nos llega desde tiempos inmemoriales **pudiendo ser el queso más viejo que se tiene conocimiento**, una elaboración tremenda en trabajo y medios, como pocos, y un proyecto de sostenibilidad social y personal del cual tenemos mucho que aprender. Ellas no tuvieron miedo de dejar la ciudad atrás, vieron la oportunidad en algo que les llenaba y les realizaba y no la dejaron escapar. Que nos la den siempre con QUESO.



BODEGAS FONDARIUM

blanc de la Marina Alta

*En esta nueva edición 2013
fondarium blanc presenta la fusión
entre el mar y la viña.
La mejor viña de moscatel de
nuestra comarca y los platos marineros
más representativos de nuestros puertos;
l'arròs a banda i la fideuà.*

gràfic: Pedro Manuel A...

www.bodegasfondarium.es · do Alicante



Recetas

La receta de...

{ Joan Roca
El Celler de Can Roca }



El Celler de Can Roca

4 Personas

Ensalada verde

COMPOSICIÓN

- Tomate Kumato
- Mini pepino
- Gel de lima
- Crema de aguacate
- Helado de olivas
- Candys de chartreuse
- Salsa de piel de pepino

Semillas de tomate Kumato

1 u de tomate kumato

Cortar el tomate por la mitad y retirar cuidadosamente el conjunto de semillas. Cortarlas en tres partes y reservarlas

Gel de lima

20 g de azúcar

75 g de agua

20 g de zumo de lima

1,2 g de agar agar

Colocar el agua y el azúcar a hervir hasta que los granos de azúcar se disuelvan. Dejar entibiar y agregar el agar agar, volver a hervir y retirar del fuego. Agregar el zumo de lima, mezclar la preparación y colocar en un molde para que solidifique. Una vez frío triturar la preparación para obtener un gel sedoso.

Crema de Aguacate

140 g de aguacate maduro

14 g de zumo de lima

Sal

Triturar la pulpa del aguacate, mezclarla con el zumo de lima y poner a punto de sal. Colocar en una manga y reservar en frío.

Helado de olivas verdes

375 g de olivas verdes variedad ???

145 g de salmuera de olivas

25 g de dextrosa

2 g de estabilizante cremas

2 g de sal

37 g de glicerina alimentaria





Fusión

Hablando de Turismo

{ Tomás Mazón
Director Cátedra Estudios Turísticos
Pedro Zaragoza UA. tomasmazon@ua.ess }



El AVE que viene

Parece ser que, tras largos años de espera y de falsas promesas, el anhelado AVE va a llegar muy pronto a Alicante. Debemos felicitarlos por ello. Vamos a pertenecer al club de las localidades que disfrutaron de esta moderna infraestructura que nos va a permitir ir a Madrid en unas dos horas. Retrotrayéndome en el tiempo, comentar la anécdota de que cuando **en Inglaterra, a mitad del siglo XIX**, comenzaron a funcionar los primeros trenes se levantaron voces en contra de aquellas diabólicas máquinas; había gentes que **consideraban que el ser humano no podría resistir** las terroríficas velocidades de aquellos cacharros, **34 kilómetros por hora**. El tiempo, como tantas veces sucede, ha quitado la razón a aquellos agoreros.

Y ahora, volviendo al **AVE** de Alicante se me plantean algunos interrogantes.

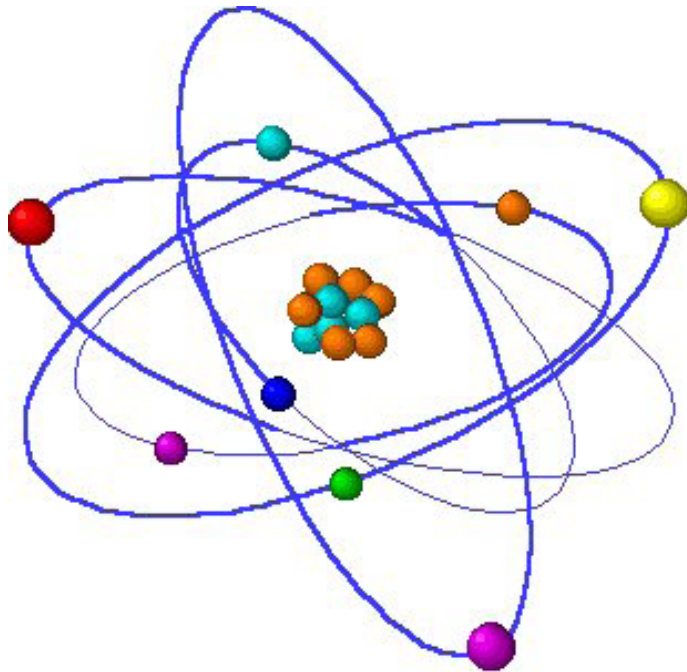
- Nada se sabe del precio que va a costar viajar en esta moderna máquina y esto va a ser fundamental para que nos traiga a muchos turistas o no.

- Nada se dice que las conexiones que se van a realizar con otras importantes localidades de la provincia de Alicante; sería absurdo que un turista que quiera desplazarse a Denia, para almorzar en el restaurante de Quique Dacosta, le ocupe más tiempo que el viaje desde Madrid. Y si pretenden ir a las localidades del Bajo Segura el tema se complica aún más si cabe.

- Creo que hay muchas cosas que hacer. Espero que, a pesar de lo inminente de la llegada del AVE, se estén proyectando actuaciones que son vitales para rentabilizar la ingente inversión que se ha hecho en este medio de comunicación.

La llegada de un mayor número de turistas es vital para el conjunto de la sociedad alicantina, por su capacidad para mejorar nuestra economía y por generar mayores y mejores puestos de trabajo. Espero y deseo que se hagan las cosas bien. No podemos perder más trenes. Ya no hay, posiblemente, más trenes.





Ciencia

Sin Reino: Virus

{ Ruth Fraile
Dra. en Ciencias Biológicas (UAM)
Especialista en Alimentación y Salud (UPM) }



Cetraria islandica, un líquen comestible de tierras frías

La mayoría de las especies de líquenes se han utilizado como alimento exclusivamente en periodos de escasez y hambruna. A ellos se les atribuye ser el maná que menciona la Biblia y, antaño, se han utilizado como complemento añadido a la masa en la elaboración de panes diversos.

Debido a su poder antibiótico, demostrado científicamente, el líquen *Cetraria islandica*, conocido como musgo de Islandia o líquen de Islandia, ha formado parte de diversas recetas de medicamentos expectorantes o antitusígenos, comercializados en países como Suiza e Islandia, y actualmente es usado en homeopatía.

Durante los años cuarenta, en Rusia, se utilizaron líquenes como *C. islandica* para extraer de ellos glucosa de forma industrial, debido a la escasez de la remolacha y a la necesidad de utilizar el almidón de la patata y los cereales en la fabricación de alcohol para usos militares. De esta especie, concretamente, se obtenía por hidrólisis el 78 % de glucosa de su peso seco.

En los países nórdicos, el líquen *Cetraria islandica* también se ha utilizado para fabricar pan, brødmosse, mezclándose con harina o arroz y, en ocasiones, con otros cereales o patatas, eliminando previamente sus principios amargos con lavados sucesivos. A veces, la pasta obtenida del líquen hervido, macerado y lavado, se aromatizaba con vino o limón. Incluso, en Francia e Inglaterra, se ha utilizado en la fabricación de dulces y chocolates. En la actualidad, en Islandia se consume mezclado con leche caliente y azúcar, denominándose la mezcla fjallagrasamj, y también forma parte de algunos guisos y sopas tradicionales. En el Ártico se utiliza en la fabricación de una especie de gelatina, como fuente importante de glucosa.





Espirituosos

Whiskies

{ Javier López León.
Economista, Profesor UA,
Tesorero ASPA. }



PIKESVILLE straight rye whiskey

Zona: USA

Tipo: Bourbon

8.2/10

Pikesville, que toma el nombre de donde originariamente se producía, Pikesville-Maryland-, era una destilería que elaboraba un particular whiskey de centeno o rye whiskey. Ésta cerró en 1972 y, posteriormente, vendió la marca y la receta en los años 80 a la compañía Heaven Hill Distilleries of Bardstown, Kentucky; compañía netamente familiar que tiene un extenso portafolio, entre ellos dos whiskey ya catados en estas páginas el Elijah Craigh 12 years y el Mellow Corn.

Heaven Hill ha mantenido la receta original, que incluye un elevado porcentaje de centeno en su elaboración –más de un 65%- y el resto una combinación de otros cereales en distintas proporciones –maíz, trigo cebada-, finalmente ha envejecido en barricas de roble nuevo previamente tostadas.

El whiskey de rye, al estilo de Maryland, constituye uno de los destilados tradicionales americanos.

Notas de cata:

Color: Caramelo

Nariz: Compota de manzana, pan de centeno, azúcar moreno, caramelo y vainilla.

Cuerpo: Ligero

Boca: Tiene una gran sensación cremosa en la boca, con presencia de la vainilla, el azúcar moreno y la compota de manzana. Toques ligeramente picantes –del centeno- y final largo



El Barman

{ Joaquín Grau.
Campeón del Mundo
de Cocktelería. }



Para conocer más novedades de esta sección visita el blog de su autor: cocteleria.blogspot.com

Nunca sirvas un trago sin una sonrisa

BOMBAY

Un golpe de Pernod.
Dos golpes Triple Sec.
1/4 Vermouth rojo.
1/4 Vermouth seco.
2/4 Brandy.
Batir en coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel

BLOCK AND FALL

1/6 Calvados.
1/6 Pernod.
2/6 Cointreau.
2/6 Brandy.
Batir en coctelera con hielo cubitos
Servir en copa de cóctel.

BRONX

1/5 Zumo de naranja.
1/5 Vermouth rojo.
1/5 Vermouth seco.
2/5 Ginebra.
Batir en coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel



BROOKLYN

Un golpe de Marasquino.
Un golpe de Amer Picón.
1/3 Vermouth rojo.
2/3 Bourbon.
En vaso mezclador con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel.



CARUSO

1/3 Vermouth seco.
1/3 Crema de Menta verde.
1/3 Ginebra.
Batir en coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel

BOBBY BURNS

Tres golpes de Benedictine.
1/2 Vermouth Blanco Dulce.
1/2 Whisky Escocés.
Batir en coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel.
Piel de limón "Twisted".

CASINÓ

1/10 Zumo de limón.
1/10 Amner Picón.
1/10 Marrasquino.
7/10 Ginebra.
Batir en coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel

BLOODY MARY *

Directo en vaso Old-Fashioned con hielo cubitos.
Agregar:
El zumo de medio limón.
Dos golpes de sal.
Dos golpes de pimienta.
Dos o más golpes de Tabasco (al gusto).
Cuatro golpes de salsa Inglesa (Worcestershire) (Perrins)
Una medida de Vodka.
Rellenar con zumo de vegetales V.8 o de tomate.
Mezclar con la cucharilla de bar.
Servir.
Optativamente se decora con un tronquito de apio fresco.

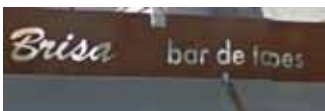


RECOMENDADOS



Region Sur Alimentos

"Distribuidora especializada en productos de calidad italo argentinos. Distribuyen directamente oda la provincai de Alicante. Resto de españa por envíos" Avda. Villa Joyosa Nº 71, Polig Indus La Alberca. La Nucía, ALicante. www.productosargentinos.net/shop/



Bar de tapas Brisa

"Bar de tapas. Concepto actual de tapería con estupendas raciones y calidad en el producto. Barra y espacio para comer. Muy buen trato al vino." C/ Alacant nº 6, 03110 Mutxamel, Alicante T- 965 951 548



Bodegas Bocopa

Bodega líder en producción en Alicante, que ofrece la opción de visitas (gratis entre semana, 7,00 € fin de semana), tienda de vinos, cursos, catas dirigidas y comidas enbodega. Autovía Alicante-Madrid, km 39 03610 Petrér (Alicante). Análisis completo en www.elsumiller.com tlfn. 966 950 489 www.bocopa.com



Bon Amb

Sorpresa en Jávea, en una casa de campo rehabilitada y dotada con la última tecnología domótica. Cocina elegante y de una calidad muy alta. Magnífica bodega y servicio en sala. Carretera de Benitachell 100, JAVEA Análisis completo en www.elsumiller.com. Tel: 965 084 440 www.bonamb.com



Bodegas Heretat de Cesilia

Posibilidad de visitas, catas, enoturismo y comidas maridadas en bodega. Varios de sus vinos con premios nacionales e internacionales. Ad Gaude, Cesilia Rosé... Paraje de las Alcaydías 4, Novelda, Alicante. 965 60 37 63 www.heretatdecesilia.com



RECOMENDADOS



*Historia
Palacete Seda
La Seda*

Palacete de la Seda

Palacio del XVII donde se fusionan el arte, la gastronomía y el vino al máximo nivel, con unos precios sensatos. Dirige Paco Fuentes. Imprescindible. Vereda del Catalán s/n 30162 Murcia. Análisis completo en www.elsumiller.com
tfn. 968 87 08 48 www.palacetelaseda.com



Els Vents

Uno de los mejores restaurantes de Alicante. Cocina mediterránea, con diseño y producto de máxima calidad. Frente al mar, en pleno puerto deportivo C/ Muelle 11, Muelle de Levante, 03001 Alicante. Análisis completo en www.elsumiller.com.
tfn. 965 215 226 www.elsvents.es



Salones Canor

Dentro del grupo de restaurantes formado por La Senieta, El Refugio y Gemisant, los Salones Canor ofrecen la mejor dotación tecnológica y profesional para la celebración de eventos de calidad. Ctra. Nacional 332 Teulada-Gata, Partida Seldeta 32. Tfno: 96 597 35 25. www.saloncanor.com



Restaurante Dársena

La Arrocería por excelencia de Alicante cumple 50 años. En el Puerto deportivo, podemos probar 16 arroces de magnífica calidad, pescados y mariscos y carta de vinos muy atractiva. Muelle de levante 6, Marina Deportiva, 03001 Alicante. Análisis completo en www.elsumiller.com
tfn. 965 207 399 www.darsena.com Cierre: no cierra. Precio entre 30 y 50€



Restaurante Pizzería Brel

Brel es más, mucho más que una trattoría. Es fusión de vanguardia y tradición frente al Mediterráneo. Pero si queremos tomar unas pizzas y pastas excelentes, es uno de los mejores locales
Calle de San Vicente, 91 03560 El Campello, Alicante
Tfn. 965630701 <http://www.pizzeriabrel.com/>



RECOMENDADOS



Restaurante Maestral

Situado en un magnífico chalet rodeado de jardines. Elegante y señorial, fusiona la tradición mediterránea con guiños a la vanguardia. Opción de organizar eventos. C/ Andalucía 18, Alicante. 965 262 585 www.maestral.es



Restaurante Graná

"Magníficos steak tartare. Arroces secos, melosos, caldosos y carnes muy buenos. Situado frente al mar "C/Jaume I, nº46, Playa Muchavista, 03560 El Campello, Alicante T.965 65 78 39 www.restaurantegrana.es



Bodega Vicente Gandía

C/ Cheste s/n 46370 Chiva, Valencia. T 962 52 42 42 Una de las 15 mayores de España con más de 45.000.000 de botellas. Vinos en la C. Valenciana, Rioja, Ribera del Duero, Rueda, Rias Baixas... Se puede visitar la bodega. Enoturismo. www.vicentegandia.es



Restaurante Aldebarán

Situado en el Real Club de Regatas de Alicante, en pleno puerto deportivo. Podemos tomar un buen arroz, una fritura, unos mariscos... rodeados de mar. C/ Poniente 1, 03113 Alicante. T 965 123 130



Bodegas Leopoldo

C/ Celler S. Jaume 3, Ondara, Alicante. 965 76 63 14. Tienda y Distribuidora de Vinos y Espirituosos. 10.000 botellas en exposición, sala de catas, actividades mensuales. www.bodegasleopoldo.com



RECOMENDADOS



R. Casa Paqui

“En la ruta de los gazpachos, gazpachos manchegos, de la montaña alicantina son una referencia. Y buenos arroces de montaña. Carta de vinos excelente, servicio amable y buen precio”

Les Eres, 35 03420 - Castalla Alicante.

Tlfn. 965 560 528 contacto@casapaqui.com www.casapaqui.com



Els Bessons

Comida tradicional marinera. Arroces caldosos, caldero marinero, llandetas, salazones. Muy buena carta de vinos. C/ San Ramón 36 Bajo. 03560 El Campello, Alicante. Análisis completo en www.elsumiller.com.

tlf. 96 563 12 92 Cierra: Lunes. Precio medio 30,00 €



B.Mendoza

Visitas a bodega y enoturismo. Tienda. Wine tour 20,00 €. Alfaz del Pi (Alicante).

tlf.965 88 86 39 www.bodegasmendoza.com



Bodegas Hispano + Suizas

Ctra N332 Km 451.7, 46357 El Pontón, Valencia. 661894200

“Una de las grandes bodegas españolas, dirigida por Pablo Ossorio. Tantum Ergo, Quod Superior, Bassus... Enoturismo. Admiten visitas previa reserva”

www.bodegashispanosuizas.com



Capricho di Vino

Enoteca y gastrobar. Opción de tomar una cerveza o un buen vino por copas con un tapeo atractivo y una magnífica relación precio calidad y trato al cliente. O de adquirir vinos y delicatessen como tienda especializada. Avda. Carrer la Mar 23, 03560 El Campello, Alicante. 966 37 16 73.



¡Házte socio de ASPA!

En nuestra sede en El Campello, Alicante, organizamos cada mes las mejores catas.

Entra en www.elsumiller.com en la sección ASPA y estudia las condiciones.

Sede oficial: Plaza de la Constitución nº 4, 03560 El Campello, Alicante.

Sala de catas: Biblioteca Municipal de El Campello, Alicante.

Síguenos a través de internet y entérate de todas las novedades



www.facebook.com/elsumiller



<http://issuu.com/elsumillercom>



<http://youtube.es/elsumillercom>



www.twitter.com/elsumillercom

elsumiller.com

En cumplimiento de lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal (LOPD), elSumiller.com le informa que los datos personales serán tratados confidencialmente.

Los usuarios cuyos datos sean objeto de tratamiento podrán ejercitar gratuitamente los derechos de oposición, acceso e información, rectificación, cancelación de sus datos y revocación de su autorización sin efectos retroactivos en los términos especificados en la Ley Orgánica 15/1999, de Protección de Datos de Carácter Personal, conforme al procedimiento legalmente establecido. Estos derechos podrán ser ejercitados dirigiendo comunicación mediante la dirección de e-mail fichero@elsumiller.com o mediante envío postal a elSumiller.com. C/ Balones 11, 03560 El Campello, Alicante.

En el caso de que los usuarios de esta página web www.elsumiller.com y/o revista digital elSumiller.com debieran facilitar su dirección de correo electrónico para acceder a algunos de los servicios ofertados, podrán darse de baja, en cualquier momento, de dicha lista de correo comunicándolo a la siguiente dirección de correo electrónico, situación válida igualmente en el caso de no querer recibir esta publicación gratuita de carácter informativo del entorno gastronómico: fichero@elsumiller.com