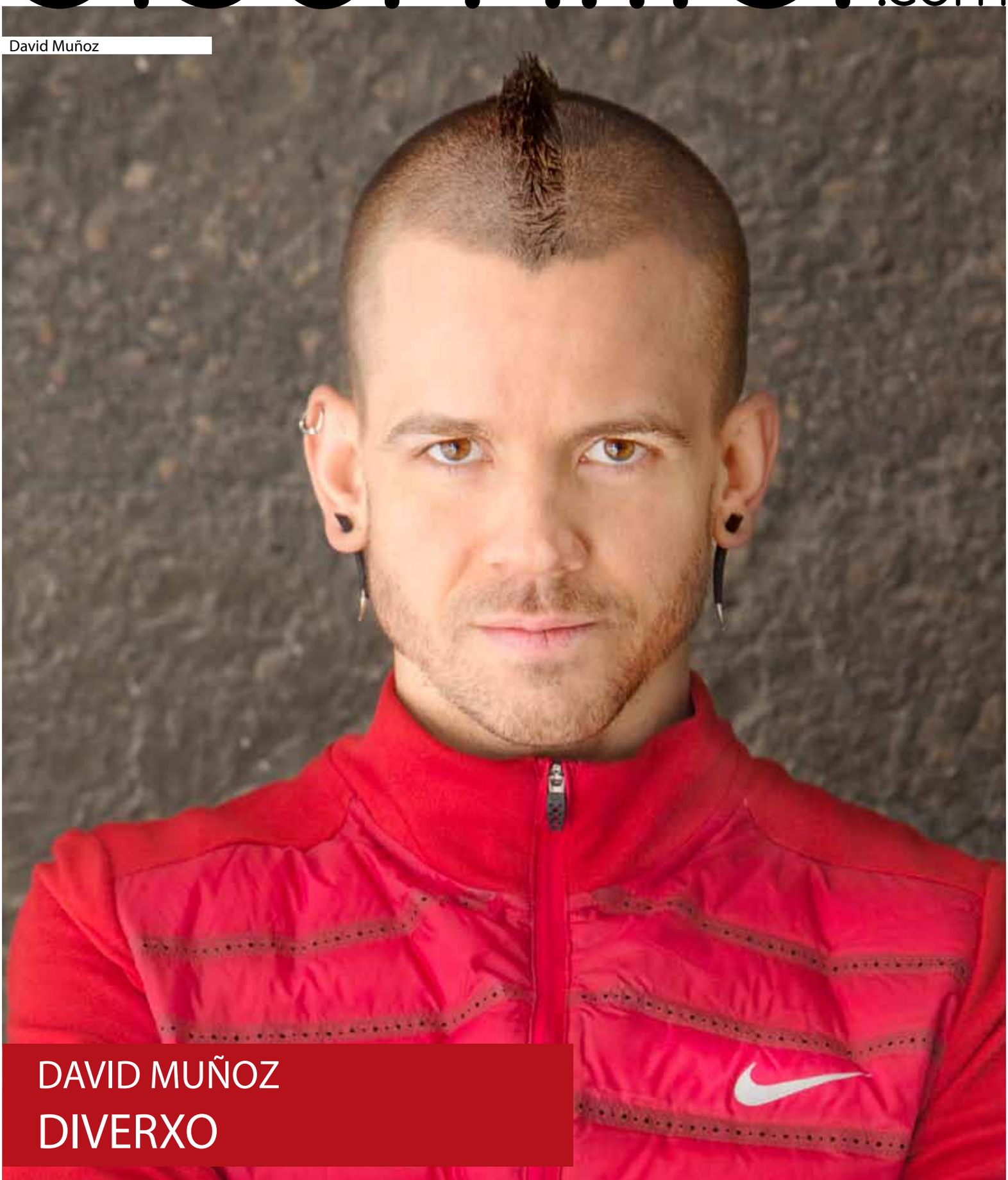
nº128· año 12·Febrero 2015

elsumiller.com

David Muñoz



DAVID MUÑOZ
DIVERXO

SUMARIO

04 EDITORIAL

06 NOTICIAS

DE VINOS...

12 El Vino
16 El Alambique
18 Cofradia Reino Monastrell
20 Salón bodegas siglo XXI
26 Cuaderno de Cata (I)
28 Cuaderno de Cata (II)
30 Alicantiavinos
32 Uvas del Mundo
34 Cata de Garnachas
36 Enocatas

GASTRONOMÍA

40 Guia de Restaurantes
54 Gastronomía & Redes Sociales
56 El Aceite en el Mundo
58 Que te la den...Con queso
60 Inovación en la cocina
62 Ars Vivendi

LA COCTELERA

64 Hablando de Turismo
66 El Barman
68 La receta de... La Tapeta del Mercat
69 Whiskies

70 RECOMENDADOS





nº128· Febrero 2015

40

GUÍA DE RESTAURANTES

Uno de los mejores del mundo, **DiverXo** con lo más clásico, **Lhardy**. Cocina de interior con **El Racó de Ramón** y de hotel, con **el Meliá Benidorm**.



20

BODEGAS SIGLO XXI

Magnífica experiencia la feria celebrada en Valencia con las Bodegas del siglo XXI; **elsumiller.com catá 50 vinos.**



34

GARNACHAS CENTENARIAS

Una cata excepcional de **garnachas tintoreras centenarias** de Valdeorras con los directores técnicos de 5 DO's



64

RECETAS DE CÓCTELES

Joaquín Grau, **campeón del mundo de coctelería** nos acerca cada mes una coctelería tradicional, sólida, con fundamento.



elsumiller.com

EDITA
elsumiller.com

DIRECCIÓN
Nacho Coterón
nachocoteron@elsumiller.com

SUBDIRECCIÓN
Enrique García Albelda

DEPARTAMENTO COMERCIAL
Andrea Coterón

MAQUETACIÓN
Juan Manuel Santos

COLABORADORES
Joaquín Grau, Jose Diego Ortega, Agustí Salas, Vita Domínguez, Enrique G. Albelda,Andrea Coterón, Miguel Ángel Martín, Ricardo Velasco, Mar Galván, José Vicente Guillém, Paco Paz, José Tomás Lozano, Tomás Mazón, Javier López, David Blanco,Paloma Sedeño, Óskar García., Santiago Castro, Sergio García, Andrés García, Antonio Gras, Manuel Julbe,Toño Palacio

www.elsumiller.com

Defendemos la libertad de pensamiento, por ello la dirección no se hace responsable de la información, opiniones o textos publicados, pues son responsabilidad de los firmantes.



NACHO COTERÓN

Director

COMIENZA EL ESPECTÁCULO

Un **Concierto de Navidad** con la banda de metal con la que Paco Cano, Restaurante el Xato de La Nucía Alicante, abría las celebraciones de su **100 aniversario** es una buena manera de empezar el 2015.

Año que iniciamos con una atractiva feria de vinos en Valencia, **Bodegas del siglo XXI** donde elsumiller.com cató 50 referencias, muchas de muy alta calidad. Y de aquí a **Enofusión y Madrid Fusión 2015**, que como cada año nos aportará buenos momentos. Y enseguida al **Encuentro Verema,** de nuevo en la casa madre valenciana.

La **Guía Peñín** empieza las catas en Jerez. Y Ernesto Gallud convoca la VIII edición de los **Premios Vino y Mujer.**

La revista y web se mueven e incorporan a un excelente conocedor del medio gastro como colaborador fijo, **Toño Palacio,** que se estrena ni más ni menos que con el impactante **DiverXo** y el clásico **Lhardy.** Dos referencias imprescindibles para todos los buenos aficionados y profesionales gastro.

Y ya casi terminadas, novedades en la web www.elsumiller.com. Una sección de tiendas especializadas y un directorio de sitios donde comer o beber están a punto de ver la luz… con la agradable sorpresa de la estupenda calificación que nos otorga como prescriptores **Google** en su PageRank. Gracias a todos amigos lectores y a disfrutar con el nº 128.



PREMIOS

VINO Y MUJER

Los Premios VINO y MUJER, organizados por Alamesa, llegan a su octava edición convertidos en uno de los referentes del calendario enológico español.

Reconocido oficialmente por el Ministerio de Agricultura (BOE nº 316 de 31/12/2014), VINO y MUJER es el único concurso en España que valora la participación de la mujer dentro del proceso de elaboración y comercialización del vino, desde la elección de las viñas hasta la venta. En estos premios tienen cabida todos aquellos vinos que hayan sido elaborados por bodegas donde la mujer comparte el 50% de la responsabilidad en las principales áreas (Producción -Enóloga, Ingeniera agrónoma-, Comercialización y Marketing -Directora, responsable de exportación- o Administración -Directora, Administradora-).



Los vinos serán catados por expertos y por consumidores. Los vinos presentados serán valorados el próximo 26 de marzo por un jurado compuesto exclusivamente por mujeres profesionales del mundo del vino. Los premiados, a los que se les otorgarán las credenciales Gran Diamante, Diamante y Rubí dentro de cada categoría, serán presentados en el mercado nacional y en el asiático por requerimiento de importadores y distribuidores extranjeros.

publicidad

Gramona

CONSEJO REGULADOR DOP

WINE & SPIRIT EDUCATION TRUST

Por primera vez en Alicante el Consejo Regulador de la DOP Alicante trae uno de los cursos más prestigiosos del mundo en conocimiento de vinos y bebidas espirituosas: Wine & Spirit Education Trust

Un curso avalado por los más prestigiosos profesionales del mundo -como Jancis Robinson- y que es el camino de entrada para la formación de "Master of Wines". En este caso, traemos el nivel 2 del curso que es válido para todos aquellos que ya han tenido un conocimiento previo de las nociones básicas del mundo del vino y bebidas espirituosas internacionales.

El título además tiene reconocimiento en el Reino Unido y es conocido en multitud de países y entre profesionales, lo que puede completar el alto grado de formación en enología y sumillería que está teniendo la provincia de Alicante con cursos, en la mayoría de los casos, impulsados por el Consejo Regulador de la DOP Alicante.

El curso se realizará los días 17, 18 y 19 de febrero de 2015 en la sede del Consejo Regulador de la DOP Alicante y está impartido por Pancho Campo, quien fue el primer Master of Wine Español y que ahora realiza esta formación autorizada desde su International Wine Academy.

Para el Consejo Regulador de la DOP Alicante es "una demostración más del impulso de la calidad de formación en hostelería que queremos dar a Alicante en paralelo a la revalorización de nuestros vinos".

EL SALÓN DE LOS VINOS MAS LAUREADOS SE CELEBRARÁ EN ABRIL

SALÓN VINORO 2015

Una nueva edición del Salón VINORO muestra lo mejor de lo mejor en Vinos durante los últimos 12 meses.

Un referente de los tipos de vino que los jurados nacionales e internacionales consideran merecedores de las máximas puntuaciones. Vinos sólo con medallas de Oro y Gran Oro.

El mejor vino, presentado al mercado del Vino en un acto solidario.

No es el evento más grande del vino, pero quizás sea el más importante por el alto nivel de los vinos presentados.

Como primícia, se celebrará la cata Concurso Champions Wine, una competición donde solo compiten los CAMPEONES.

La primera semana de Abril, El Hotel Ritz, volverá a acoger el SALÓN VINORO



BODEGAS HISPANOSUIZAS

NUEVO CRECIMIENTO DE LOS VINOS DE ALICANTE

DOP EMBOTELLADOS

La campaña vitícola 2013-2014 se ha cerrado con un crecimiento de los embotellados con DOP Alicante que alcanza casi el 5% y que se salda con un total de 9.695.724 unidades en el mercado de productos certificados.

El crecimiento es nuevamente destacado después de unas campañas en las que la producción había descendido ligeramente ante la crisis internacional y a la propia adaptación del Consejo Regulador a nuevas normas de certificación que habían mermado algo la producción de estos embotellados.

Para el Presidente del Consejo, Antonio Miguel Navarro, la cifra "nos pone nuevamente en la recuperación positiva del embotellado de cara a mercados internacionales, donde mejor cabida está teniendo nuestra marca".

De hecho en la misma campaña, la exportación de vinos embotellados ha crecido un 12.85% y alcanza un total de 28.483,81 hl. mientras que en el mercado nacional el embotellado se ha mantenido con una subida del 0.26%. Un porcentaje pequeño, pero que no hay que olvidar, pues este mercado interno es el 75% de la comercialización del total de Vinos Alicante DOP.

Los principales productos de vinos embotellados son principalmente vinos "jóvenes" (77%), seguidos de vinos de "crianza" (13%) y de vinos espumosos (5%), categoría esta que ha crecido de forma destacada desde su incorporación a la DOP Alicante hace tres campañas.



vinos alicante
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ASOCIACIÓN DE PERIODISTAS ELIGE MEJORES

VINOS Y EXPIRITUOSOS 2014

Los miembros de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) han elegido como cada año los Mejores Vinos y Espirituosos de España en una votación a doble vuelta en la que han tenido que decidir sus asociados entre casi 640 marcas propuestas en la primera fase del concurso, de las que solo una cuarta parte pasaron a la final.

El vino más votado con 134 puntos ha sido el Habla del Silencio 2013, Vino de la Tierra de Extremadura, de Bodegas Habla, ubicada en Trujillo (Cáceres) que competía en el capítulo de vinos tintos jóvenes (2012 y 2013), que recibirá el Premio de la Federación Internacional de Periodistas y Escritores del Vino (FIJEV); seguido de Pago del Vicario Petit Verdot Rosado 2014, Vino de la Tierra de Castilla, de Bodegas Pago del Vicario de Ciudad Real, con 101 puntos, y Palo Cortado Tradición VORS, de Bodegas Tradición, de la DO Jerez-Manzanilla de Sanlúcar, con 100 puntos. Mientras el Premio Ritz al espumoso ha recaído en el Tantum Ergo Pinot Noir Rosé, de bodegas Hispano-Suizas, de Requena (Valencia), acogido a la denominación Cava.

AEPEV
Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino

publicidad

Restaurante Graná

EXPERIENCIA

VEREMA VALENCIA 2015

La 14 Experiencia Verema Valencia se presenta cargada de novedades: más espacio para público y elaboradores, y una cata inaugural de la mano de Bodegas Arzuaga. Un lujo para iniciar un fin de semana Di-vino.

VIERNES 20 Espai Verema

En una jornada ininterrumpida de 12.00 a 21.00 horas, tendrá lugar el "Espai Verema 2015". Nueve intensas horas catando y conversando con los elaboradores de las más de 100 bodegas allí presentes. Previamente al Espai Verema, tendrá lugar la cata inaugural de Arzuaga Navarro que dará paso a la apertura del salón.

SÁBADO 21 Catas Comentadas

El sábado tendrá lugar la segunda parte de la Experiencia Verema Valencia. En la jornada de mañana, se podrá disfrutar de las catas comentadas de la mano de magníficas bodegas como son Burdigala, Laurent Perrier, Luis Cañas, Juvé y Camps, Mas Martinet, Tio Pepe - González Byass y Valenciso. La jornada de la tarde, comenzará con la entrega de los Premios Verema 2014, seguida de la Cata de Clausura con un cartel de lujo: La Rioja Alta, Herederos del Marqués de Riscal, Muga, Remírez de Ganuza y Roda que nos darán un paseo por el "Pasado, presente y futuro de los vinos de Rioja". Todo ello dirigido y comentado por el prestigioso Master of Wine Pedro Ballesteros.

14 experiencia verema Valencia 2015

publicidad





EL VINO
LA UVA

Textos: José Vicente Guillém
Dr. Ing. Agrónomo. Enólogo UIOE



Cuenta la Historia que un rico hacendado del sector, en el lecho de su muerte, confesó ante su hijo: "Recuerda, hijo, de la uva también sale vino". Hecha la confesión el prócer expiró. La historia del vino, comienza en la Viña. Si no hay uva, no puede existir el vino, tal como la civilización occidental lo entiende y la cultura mediterránea ha difundido, pregonado y lanzado. Uva y vino mantienen un dialogo constante con la sociedad.

Tras un ciclo vegetativo invernal de reorganización, latencia y acumulación, viene la parte activa de eficaz crecimiento y madurez de la uva. Tiempo de asimilación, crecimiento y transformación. Parte del Ciclo donde se forja el futuro vino, debido a la capacidad de asimilación de la planta (fotosíntesis, movilización de nutrientes, acumulación de principios activos).

En un periodo la Vitis Silvestris se adaptó a las condiciones de clima dando como resultado la Vitis Vinifera, la domesticación, generó las especies hasta el momento conocidas. Años de adaptación, experiencia, mejora, optimización plena en busca de la variedad perfecta y de trabajo de campo en condiciones adversas. Variedad que a su vez debe dar respuesta a una adaptación a condiciones de clima de una zona, a una asimilación de los nutrientes del suelo y tras la filoxera a un afinidad del material vegetal para cumplimentar con la vocación de una empresa y fundamentar una explotación vitícola.

Elegir una variedad optima para uva de mesa, transformación o pasa, no es tarea fácil y seleccionar una o un conjunto de ellas para una explotación capaz de generar un vino con personalidad tampoco. Comparaciones, análisis, decisiones y seguridades se conjugan para la consecución de un viñedo competitivo. La vocación varietal de una explotación, es importante por razones varias:

- Otorga nombre al vino. Por ejemplo los vinos varietales.
- Define el potencial de una bodega. Por ejemplo las tipos de vino a elaborar.
- Acredita la notoriedad de una zona. Por ejemplo la Monastrell en la DO.
- Delimita la tipicidad y perfil de los vinos. Por ejemplo vino de Moscatel.
- Genera rentas y proporciona competitividades.
- Supervivencia del Viñedo.

No todas las variedades son eficientes en una zona, se pueden utilizar para elaborar un vino, están de notoriedad o de moda y sobre todo son válidas para la enología moderna, prueba de ello es que de las 3000 variedades censadas solo 100 son las requeridas por el gran público. Administrativamente hay una clasificación de variedades en función de caracteres, zonas, categorías, situación del viñedo, edafología. Además de la clasificación administrativa, hay diferenciaciones varietales muy claras:

- Blancas y tintas… presencia o no de antocianos y su calidad.
- Aromáticas…muy aromáticas, poco o relativa debido a la presencia de terpenos y otros principios aromáticos.
- Tardías o tempranas… en función de la época de maduración y vendimias.

Un tema muy específico a recordar es el concepto de madurez. ¿Cuándo la uva está madura?, ¿signos externos?, ¿equilibrio físico- químico?, ¿cómo conocer la madurez, sin dañar la uva?, etc. En este campo la ciencia adelanta, y equipo de expertos aportan respuestas que validan el conocimiento de valores precisos para conocer la madurez. Las condiciones de madurez son producidos por cambios (químicos, físico-químicos, enzimáticos, etc.) encargados de que las uvas alcancen la calidad optima para el proceso enológico que de lugar a una opción de consumo. Cambios lentos, que difieren en el tiempo y que están influenciados por factores genéticos, climáticos, geográficos y las prácticas culturales.



publicidad



Madurez que está en función del producto que se quiera elaborar y ofrecer al consumidor. No es la misma madurez la que precisa un mosto para zumo que para vino y no es la misma composición la necesaria para un vino joven que para un crianza o un rancio por ejemplo…

- las relaciones azúcar/ acidez
- Ph
- composición de ácidos
- extracto
- sales minerales
- principios aromáticos

etc, deben estar de acuerdo con los posibles resultados pretendidos.

En el momento actual, tras la cata de uvas, la nariz y lengua electrónica se conocen mejor y con más detalle la estructura del grano, su composición y parte de su naturaleza, pero sigue siendo necesario, preciso y suficiente que el grano llegue a bodega:

- Entero
- Limpio
- Sano
- Equilibrado
- Sin Residuos que puedan desmerecer las características de un mosto y con posterioridad de un vino.

La uva es el elemento principio y fin de la estructura de un vino, es preciso cuidarla para obtener las respuestas idóneas tras un proceso de fermentación que nos permitirá descubrir la esencia del nuevo vino





EL VINO Y EL MAR. LOS VINOS NAVEGANTES (III)

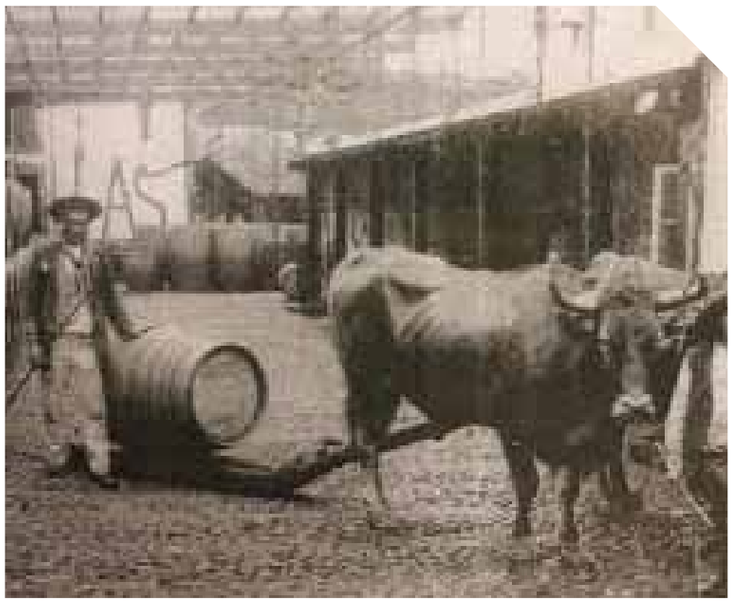
Textos: Jose Diego Ortega Fotos: Jose Diego Ortega

Jose Diego Ortega
Sumiller marevinum.blogspot.com

OPORTO

Historia

Debe su origen a la guerra declarada entre Francia e Inglaterra a finales de 1.678, lo que provoca que el país galo cierre el grifo de la exportación de vinos a los ingleses. Inglaterra mira hacia un país aliado que pueda suplir el desabastecimiento. En la región del Douro (Duero), se venía fortificando el vino por parte de los monjes del monasterio de Lamego desde



hacía siglos, haciéndolo ideal para las necesidades de transporte y almacenaje. Se establece un verdadero monopolio británico sobre la producción, crianza y comercialización del Oporto, que no dejó meter baza a los portugueses en su producto hasta finales del siglo XVIII cuando se crea la Companhia Velha. Destacar la labor del Marqués de Pombal que crea el germen de lo que hoy sería una Denominación de Origen Vinícola

Contexto territorial

La zona de viñedos se establece a orillas del Duero y sus afluentes, comenzando en la frontera con España y finalizando aproximadamente a unos 70 kilómetros de su desembocadura. Suele ocupar las orillas en forma de bancales y terrazas de piedra. Existe un sistema de clasificación por calidades de finca que va desde la A a la F según la orientación, altitud, variedad, etc., influyendo en el precio de la uva cultivada en cada parcela. Antiguamente el vino se trasladaba en carros de bueyes y en los tradicionales barcos Ravelos desde la zona de cultivo hasta la localidad costera de Vilanova de Gaia, donde se apiñaban las grandes bodegas portuguesas con apellidos tan británicos como Taylor, Down, Croft, Offley o Burmester entre otros. Curiosamente la localidad que da nombre al vino (Oporto) sólo participaba en el proceso siendo el puerto desde el que zarpaban los barcos cargados de vino hacia la metrópoli. Desde 1.986 ya se permite la crianza y envejecimiento del vino en cualquier zona de la DO desapareciendo

Variedades

De entre las casi 50 variedades autorizadas por el Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP), las más utilizadas son:

- Tintas: Touriga Nacional, Tinta Cão, Tinta Barroca, Aragonez o Tinta Roriz (tempranillo), Bastardo, Touriga Franca, Tinta Amarela, Castelão, Cornifesto, Donzelinho Tinto, Malvasia Preta y Tinta Francisca

- Blancas: Malvasía Fina, Códega y Malvasía Rei Arinto, Cercial, Donzelinho-Branco, Folgazão, Gouveio, Moscatel Galego Branco, Rabigato, Samarrinho, Sercial, Verdelho, Viosinho y Vital.

Elaboración

La uva se suele pisar en lagares de piedra o cemento de medio metro de altura, tras lo cual se pasa unos depósitos, generalmente de cemento o acero, donde comienza la fermentación y extracción de color. Transcurridos unos días se paraliza esa fermentación mediante la adición al mosto de aguardiente de 70º%, consiguiendo aumentar el grado alcohólico del vino (hasta unos 20º) y obtener un producto con una gran cantidad de azúcar residual que las levaduras no transformarán en alcohol. Una vez obtenido el producto base, el sistema empleado para su crianza nos dará los distintos tipos de Oporto.

Clasificación

Existen Oportos **blancos** que se clasifican según su dulzor en muy dulce, dulce, semi seco, o extra seco. **Rosados** testimoniales y de reciente aparición y a mi entender no merecen mayor atención. **Tintos**, la primera clasificación entre Oportos viene dada por la diferencia entre la crianza oxidativa (en barrica) y la reductora (en botella). Y dos estilos principales: Ruby y Tawny. El Ruby se embotella sin apenas envejecimiento (máximo 3 años) y logra sus propiedades en botella, manteniendo un color rojizo y unas características bastante frutales, mientras que el Tawny pasa largos periodos de tiempo (entre 3 y 40 años) en barricas de gran capacidad donde se oxida y toma un tono castaño, a la vez que ciertas connotaciones olfativas y gustativas propias de los vinos rancios. A partir de estas dos categorías nace el resto de tipos de Oporto.

- Ruby
- Ruby Reserve
- Ruby Vintage
- Single Quinta Vintage
- Tawny
- LBV
- Colheita
- Vintage

En el siguiente número desgranaremos detenidamente cada tipo de vino.





ESPUMOSOS ROSADOS

Textos: Vita Dominguez Fotos: Jesús Pellicer

VIta Dominguez
Secretario Cofradía Reino Monastrell

La Cofradía del Vino Reino de la Monastrell, celebró su cata mensual en el Restaurante El Churra de Murcia. Se optó por una cata de espumosos rosados, que fue presentada por Mateo Párraga, miembro de la cofradía "Vino espumoso" es el nombre genérico que se da a todos aquellos que poseen en disolución ciertas cantidades de anhídrido carbónico (CO_2), endógeno, no añadido, que se mantiene herméticamente dentro de la botella.

Según la legislación española, vinos espumosos naturales: son los procedentes de uvas de variedades adecuadas, que contienen como consecuencia de su especial elaboración, gas carbónico de origen endógeno y que al ser descorchada la botella y escanciado el vino, forma espuma de carácter persistente, seguida de un desprendimiento continuo de burbujas. El gas carbónico procederá de una segunda fermentación, realizada en envases herméticamente cerrados, de azúcares naturales del vino base o añadidos.. El producto terminado tendrá una presión mínima de 4,0 atm a 20ºC, con una cantidad máxima de sacarosa a fermentar de 25 g/l.

Dentro de los vinos espumosos naturales se distinguen en España cuatro tipos: "Cava", "Vino Espumoso Natural", "Fermentación en botella" y "Grandes Envases o Granvás". Los dos primeros se caracterizan por elaborarse en botella con el "método tradicional" y se diferencian por pertenecer el primero a la DO Cava mientras que el segundo se elabora con el mismo sistema pero no pertenece a esta denominación. Los "Grandes Envases" se elaboran en recipientes de gran volumen y los de "Fermentación en botella" con un sistema híbrido denominado método transfer.

J.P. Chenet Sparkling Rosé

Variedad: Bobal 100 %. Grado alcohólico: 11º%. Granvás. J. P. Chenet, Francia

Cata: Color rosa Intenso y fino, dominado por notas de bayas rojas.La combinación de burbujas finas y aromas delicados conforma este rosado ligero y sedoso. Aromas en boca que evocan bayas rojas, cerezas, fresas: meloso y equilibrado.



De Chanceny – Cremant de Loire – Brut Rosé

Variedad: Cabernet Franc. Grado alcohólico: 12.5º%

Método tradicional. Elaborado por la Cave de Saumur-Cyr-en-Bourg. AOC Cremant de Loire Controlée

Cata: De color rosado alegre con reflejos brillantes, burbuja fina y continua. En nariz este vino aporta frescor y delicadeza, fuertes notas a frutos rojos del bosque. Intensidad aromática y equilibrio en boca nos presenta un final lleno de sutilezas.

Cava Rosado Tantum Ergo Brut Nature 2012

Variedad: Pinot Noir. Grado alcohólico: 12º % Bodegas Hispano Suizas, Requena. D.O.P. Cava

Cata: Rosado pálido. Recuerda aromas de frutos rojos mezclados con frutos secos y un ligero toque de vainilla. Acidez equilibrada e integrada y final largo y persistente. Vainillas, levaduras y ciertas especias.

Cava Pago de Tharsis Millesime Rosé 2011 – Brut Reserva

Variedad: Garnacha 100 %. Grado alcohólico: 12º %. Pago de Tharsis, Requena. D.O.P. Cava

Cata: Rosa cobrizo pálido. Notas de frutillas rojas combinadas con las tostadas de levaduras, destacando sobretodo la limpidez del conjunto. En boca destaca la persistencia de las notas frutales, con toques minerales. Hay mucha fruta, sensaciones lácticas, recuerdos a yogurt.

Espumoso Brut Natural Rosado Carrascalejo

Variedad: Monastrell 100 %. Grado alcohólico: 12º%. Bodegas Carrascalejo. D.O.P. Bullas

Cata: Color rosa fresa limpio y brillante finas e intensas burbujas. Frutas rojas fresa ácida y fresón dulce, junto a toques de flores y panadería. Sabores frutales, de grosella, frambuesa, fresón, y sensaciones de cítricos en saz-on.



publicidad



VG
VICENTE GANDIA
PREMIUM WINES



SALÓN BODEGAS SIGLO XXI

Textos: Nacho Coterón Fotos: Nacho Coterón

Nacho Coterón
Sumiller internacional, Máster Nacional Enología y Jurado Mundial

Organizado por Calduch Comunicación, el **Salón de las Bodegas del siglo XXI** ha sido una experiencia atractiva para catar vinos de un nivel muy alto pertenecientes a bodegas de nuevo cuño, implantadas desde el año 2000. Apuesta por el diseño y la vanguardia y experiencia que merece la pena compartir con vosotros amigos lectores, aunque sea a modo de breve resumen de lo catado en la jornada en Valencia.

Arrayán

- **Estela de Arrayán 2009,** Syrah, Merlot, C. S. y Petit Verdot. 12 meses de barrica y la mano de la hija de Bartolomé Sánchez, Maite. Un señor vino. 30.00 €. Nota: 95/100.

- **La Suerte de Arrayán 2011**. Garnacha. Cepas viejas de 60 a 100 años plantadas a 750 m. Sencillamente es una garnacha de libro. Nota: 89/100.

AT Roca Celler

- **Floral 2014**. Macabeo, Malcvasía de Sitges, Moscatel de Alejandría. Recién embotellado, sin etiquetar. Mineral, salino, bebible, con personalidad. Agustí Torelló es muy bueno.
Nota. 90/100.

- **AT Roca brut reserva 2012**. Classic Penedés (ya agrupan a 14 bodegas). Macabeo, Xarel-lo, Parellada. Rico, cremoso, fresco, equilibrado…
Nota: 92/100.

Barcolobo

- **Barcolobo blanco f.b. 2013**. Nueva añada de un magnífico verdejo fermentado y criado en barrica nueva francesa. Elegante.
Nota: 94/100.

publicidad

BON AMB
RESTAURANT
1* Michelin

Luzdivina Amigo

- **Balorio blanco 2012.** Godello, Doña Blanca y Palomino. Primera añada, plantado el viñedo en 2011. Muy arcilloso, fruta blanca. Recuerdos cítricos.
Nota: 92/100.

- **Los Pedregales 2014.** Godello. Barrica de 500 litros y fermentado en barrica. Elegante, fino, cremoso, lácticos, mantequilla, muy seco…
Nota: 92/100.

Amaren

- **Amaren Blanco barrica 2011.** Viura y Malvasía. Nueva marca y barrrica nueva. Apenas 12.000 botellas; plantado en terrazas. Bien, pero prefiero los tintos de esta estupenda bodega. 13.00 €.
Nota: 88/100.

Carrascas

- **Carrascas blanco 2013** Sauvignon blanc. De la mano de de Miguel tenemos un vino fresco, floral, con buen equilibrio de acidez, fino… 12 €.
Nota: 89/100.

- Carrascas Blanco 2013 Chardonnay. Me gustó mucho. LA primera sensación al catarlo fue de un buen Borgoña, Montranchet… Chardonnay magnífico, equilibrado, cremosos, trabajo serio de campo (la mano de J. Ramón Lisarrague, que tuve de profe en el máster de enología) con mucha tecnología en bodega. Un excelente vino, de los mejores de la muestra. 24 €.
Nota: 95/100.

Los Astrales

- **Astrales 2011.** Tinta fina. Tipicidad, muy bebible, especiado, tabacos, pimientas sobrfe una base de fruta en sazón. 18 €.
Nota: 90/100.



De vinos

SALÓN BODEGAS SIGLO XXI

- Astrales Christina 2012. Tinta fina. Idem pero más redondo, más fino, más cremoso en boca. Largo y con calidad en boca. 26 €.
Nota: 91/100.

Finca Constancia

- Finca Constancia parcela 52, 2012. Verdejo f.b. Potente, intenso, fruta blanca de hueso, fondo dulce. Bien elaborado. Bebible.
Nota: 90/100.

Finca Moncloa

- Finca Moncloa 9 barricas 2009. C.S, Syrah, Petit Verdot y Tintilla de Rota. Curioso y atractivo este vino que recupera esta variedad autóctona en esta bodega del Grupo González Byass. Selección de 9 barricas, las mejores, 5 francesas y 4 de roble americano. Fruta roja, especiado, vainillas. Boca con taninos dulces y equilibrado. Me gusta. 36 €.
Nota: 93/100.

Gil Family Estates

- Shaya 2013. Verdejo. Tipicidad, calidad, intensidad aromática y en paso por boca. Buen vino.
Nota: 90/100.

- Kentia 2013. De Rueda nos vamos a Rias Baixas. Albariño. Mucha fruta, bien elaborada, equilibrado, genuidad y reconocibilidad.
Nota: 91/100.



- Habla nº 11 2010. Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Petit Verdot. Estandarte de la bodega (su joven Habla del Silencio ha sido premiado por AEPEV como Mejor Vino de España 2015). Complejo y elegante. Mineral, tostado ligero, leve chocolate, jara… balsámico, bien estructurado y de taninos jugosos, largo y fresco en boca. Un estupendo vino. 22.50 €.
Nota: 94/200.

Las Moradas de San Martín

- Las Moradas de San Martín, Senda 2009. Garnacha. Flores y frutas rojas. De fácil paso y fresco en boca.8.00 €.
Nota: 89/100.

- Las Moradas de San Martín Initio 2008. Garnacha. 14 meses en barrica y terroir marcado. Mineral y complejo de matices. Fino, elegante, fruta roja, cerezas y ciruelas negras. Largo. 13.00 €.
Nota: 92/100.

- Las Moradas de San Martín. Libro Siete. Las Luces 2007. Garnacha. De nuevo las cepas de viejas, algunas más de 100 años, garnachas en la sierra granítica de Madrid, en parcelas a 900 metros de altitud con climas extremos. Cada año un autor que lo define la etiqueta. Muy mineral, biodinámico, potente, intenso, tanicidad marcada… muy bueno. 27 €.
Nota: 93/100.

Pago Los Balancines

- Los Balancines blanco sobre lías 2013. Sauvignon blanc y Viura. Ligero, elegante, con marcada fruta tropical, agradable de beber, buenas texturas, largo.
Nota: 87/100.

-Alunado 2013. Blanco fermentado en barrica. Sauvignon blanc. Sólo se elabora en añadas excepcionales. Hay finura, calidad a raudales, muchas notas minerales, la crianza marcando impronta pero sin dominar a la uva, cremosidad… 5.000 botellas.
Nota: 93/100.

Pazo Baión

- Albariño Pazo Baión 2013. Albariño de libro. Intensidad, fruta, frescura, calidad, genuidad. 20.00 €.
Nota: 90/100.

- Conde de Albarei albariño. Más que correcto, rico, goloso, bebible, fruta. Nota. 8.00 €.
Nota: 89/100.



De vinos

SALÓN BODEGAS SIGLO XXI

- Erxebre. Significa tradicional en gallego. Albariño. Enorme expresión frutal y buena acidez. La técnica empleada de maceración carbónica natural consigue esta expresión de los precursores aromáticos tan intensa. 12 €.
Nota: 90/100.

- Conde de Albarei 2010. Anisado, balsámico, buen volumen aromático. Un año sobre lías, lo que otorga complejidad y equilibrio en boca. Largo de sensaciones y recuerdos. 30 €.
Nota: 95/100.

Quinta Sardonia

- Quinta Sardonia 2009. Tempranillo, C.S., Malbec, Merlot, Shyra, C. Franc, Petit Verdot. Complejidad, terroir, bordelés, fino, elegante, balsámico, largo… calidad. Ecológico. 36 €.
Nota: 94/100.

- QS2 2012. Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Potencia, fruta, mineral, chocolates, mentol, bombón inglés, fresco. 18 €.
Nota. 90/100.

Tomás Postigo

- Tomás Postigo blanco 2011. Verdejo. La barrica, a pesar de la añada 2011 está presente. Pero la calidad global del vino, la uva, la buena enología, marcan tendencia. Verdejo que admite muy bien el paso por la madera y la evolución en botella. Muy bueno.
Nota: 92/100.

Pittacum

- Pittacum 2009. Mencía del Bierzo. Buen vino. Notas a chocolate y tostados de la barrica. Buena tanicidad y estructura. Fruta negra y balsámicos. Personalidad. 11 €.
Nota. 90/100.

- Pittacum Aurea 2008. Mencía. Cepas de 109 años. Calidad, intensidad, personalidad, elegancia… es un gran vino. Buena gestión de campo y de bodega. 30 €.
Nota: 94/100.




BARCOLOBO
BARCOLOBO
VERDEJO 2013



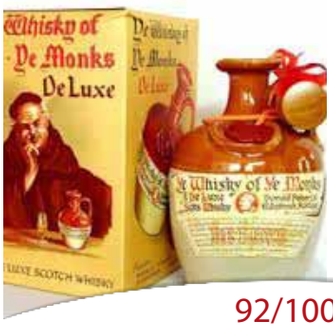
CUADERNO DE CATA

Textos: Nacho Coterón Fotos: Nacho Coterón

Nacho Coterón
Sumiller internacional, Máster Nacional Enología y Jurado Mundial

Whisky Ye Monks de luxe 12 años

Bodega: Donald Faher Limited
Tipo: Scotch whisky
País: Edimburgo. Escocia
Variedad: Monastrell
Alcohol: 40º%
Precio: 50.00€



Cata: Abrí este caneco, sellado, lacrado y con doble tapón con ciertas dudas. Seguro que la calidad se mantendría, pero más de 40 años… Realmente no se mantuvo, mejoró. Quizás la mínima evaporación, aunque estuviera lacrado, por las paredes del caneco de barro o la esterificación del tiempo. La realidad, lo catamos tres conocedores, es que nos sorprendió mucho. Color intenso, nariz elegante, compleja, dulce, especiada… la boca cremosa, larga, no agresiva… recuerdos a PX, mazapán, tabaco, pimienta blanca, sobre un fondo levemente goloso y de alta calidad.

92/100

AOVE Terrvs

Finca: Finca Mas d'Alfafar
Tipo: Aove
Variedad : Blanqueta, Manzanel, Alfafarenca, Genovesa y Arbequina
lugar: Muro de Alcoy, Alicante
Precio: No disponible



Cata: Recién salido al mercado, cosechado en octubre de 2014 y en formato de 250 cc, con envase de excelente diseño (Premio IPA-AWARDS 2014), es un aceite virgen extra que define una zona, la montaña alicantina, donde practican un cultivo ecológico y aplican una tecnología muy actual para la obtención de este zumo de aceitunas. La variedad clásica, la blanqueta se complementa y equilibra con 4 más, dando lugar a un aceite de color ligero, no los clorofílicos tan en boga, de nariz frutada, de media intensidad, fina, con reconocibilidad. La boca es amargosa, alcachofa, hoja de olivo, almendra cruda, de recorrido largo, equilibrada, leve picante, fresca y con leves recuerdos a hierba y plátano y quizás algún cítrico.

88/100

Barcolobo blanco crianza 2013



Bodega: Barcolobo
Tipo: Blanco crianza
Variedad: Verdejo
Alcohol: 12.8º%
Lugar: Vinos de Castilla y León
Precio: 11.00 €
Cata: Proyecto de una joven de bodega con 14 años de trayectoria, enclavada en una Reserva Natural en Castronuño, Valladolid. Apenas se elaboran 5.000 botellas (la bodega roza las 70.000 con sus 4 referencias) de este verdejo fermentado y criado con sus lías en madera francesa nueva. Lo definiría con un adjetivo. Elegancia. Hay finura, calidad, expresión de la barrica pero sin dominar, complejidad y buen hacer. Pero la elegancia en nariz y en boca es lo que marca el recuerdo. Cremosidad, leves amargos, buen equilibrio de acidez y fruta… un magnífico ejemplo de gran vino blanco y del potencial de la verdejo. Para comprarlo, hay que entrar en su tienda on line: http://www.barcolobo.com/tienda/

94/100

Q S 2009



Bodegas: Quinta Sardonia
Tipo: tinto
Variedad:, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot
Alcohol: 15º%
Lugar: Vinos de la Tierra de Castilla y León
Precio: 36.00€
Cata: De la mano de Peter Sisseck, la bodega tiene las viñas en el margen derecho del Duero, en Sardón de Duero, decultivo biodinámico. Concepto muy de terroir francés, con el guiño a la Tinta Fina de la zona. Hay complejidad, finura, elegancia… balsámicos, anisados, mineralidad, buena crianza, tinta china… En boca hay calidad, largura de sensaciones, equilibrio y de nuevo un abanico de sensaciones de un registro muy amplio. El vino permite expresar los matices del terreno, de la cultura, de la fusión de variedades en buena armonía. Muy buen vino. Me gustó.

95/100



CUADERNO DE CATA

Textos: Enrique G. Albelda Fotos: Enrique G. Albelda

Enrique García Albelda
Sumiller y Crítico Gastronómico



CULLEROT BLANCO 2013

Bodega: Celler del Roure
D.O.: Valencia (Moixent)
Tipo: :Pedro Ximénez, Verdil, Chardonnay, Malvasía
Crianza: fermentación en depósitos de acero inox. y posterior crianza de 6 meses en tinajas de barro.
Alcohol: 13.5º %
Precio: 8.00€
Cata: Incursión de Pablo Calatayud en el mundo del vino blanco, creó controversia y ciertas reticencias al principio, pero que en su segunda añada ratifica su calidad y disipa dudas. En nariz se perciben sugerentes notas frutales (pera de agua, albaricoque, manzana) fruta exótica (piña), dejos anisados, hinojo. En boca tiene un ataque dulzón, con un trasfondo cítrico (ralladura de limón, pomelo); apuntes florales (lavanda), que dejan un final herbáceo muy agradable (hoja de higuera).

82/100



PAROTET VERMELL TINTO

Bodegas: Celler del Roure
Tipo: 4 a 6 meses en tinajas de barro enterradas
Variedad : Monastrell, Mandó, Garnacha Tintorera
D.O: Valencia (Moixent)
Alcohol: 13,5º%
Precio: 6.50€
Cata: Un tinto destinado a un público joven, de una elaboración peculiar, que está creando escuela. Con matices elegantes, muy fresco y de fácil beber. De color rojo picota, ribetes violáceos, capa media. Apuntes de golosinas (piruleta, algodón de azúcar, regalíz rojo), predominio de la fruta, sin disfraz, goloso y dulzón; notas que se repiten en boca, con una fruta jugosa, nada enmascarada; notas secantes, amargos delicados, con un final de algarroba y heno. te mito.

85/100



PAROTET TINTO 2012

Bodegas: Celler del Roure
Tipo: tinto Crianza
Variedades: Mandó, Monastrell
D.O.: Valencia (Moixent)
Crianza: 14 meses en tinajas de barro enterradas
Graduación: 14.5º%
Precio: 12.00€
Cata: Con este tinto, la bodega recibe el aplauso de la crítica mundial, encabezada por Jancis Robinson, que alaban la peculiaridad y la tipicidad, tanto de las uvas utilizadas en la elaboración, como de la crianza empleada. También abre dilatados debates entre el Vermell y Parotet, al igual que en su día la comparativa entre los dos consolidados Les Alcusses y Maduresa. Para gustos, colores. Rojo picota de capa media, bien cubierto. Notas de frutas negras y rojas (frambuesas), recuerdos de ahumados, yodados, puntas salinas; se percibe un trasfondo de regaliz y especiados (clavo, laurel) junto a balsámicos y mentolados. Boca fresca, licorosa, con rasgos amargosos bien integrados, que lo convierten en jugoso. Final torrefacto y de fruta madura.

84/100



LES ALCUSSES TINTO 2011

Bodegas: Celler del Roure
Tipo: Tinto joven con crianza.
D.O.: Valencia (Moixent)
Variedad: Monastrell, Garnacha Tintorera, Petit Verdot, Shiraz, Cabernet Sauvignon
Crianza: 4-6 meses en barricas de roble francés
Alcohol: 14.5º%
Precio: 8.00€
Cata: El vino que Robert Parker ayudó a difundir, proyectándolo hacia mercados internacionales. Un buen ejemplo del buen hacer del enólogo, haciendo de su coupage un agradable equilibrio y ensamblaje.

Color picota con ribetes granate, capa media-alta. Naríz compleja, golosa, dulzona, de fruta madura, chocolate, algarroba; se advierte su crianza, con notas de tostados finos (cedro), también aromas florales (violetas, pétalo de rosa). Boca con buena mineralidad y acidez, afrutado, con equilibrio de alcohol; final especiado (laurel) y carbón.

89/100



WORLD CLASS COMPETITION 2015

Textos: Juan Gallego Fotos: Juan Gallego

Juan Gallego
Sumiller internacional, www.alicantiavinos.com

Ha empezado en Enero la **World Class Competition 2015,** un certamen mundial organizado desde 2007 por Diageo Reserve. Es sin duda uno de los eventos más importantes y prestigiosos del mundo de la coctelería que hay en el candelero a día de hoy. Su enfoque es ante todo el ser precursor de tendencias actuales, escaparate de viejos y nuevos talentos, siendo su principio de ser en convertirse en una plataforma mundial, ayudado por los banterders que participan, para la reinvención y evolución de la coctelería de antes, de ahora y de siempre.

Worldclass supone también un reconocimiento al arte de la mixología y a la cultura de los destilados Premium, así como al trabajo y la innovación de los profesionales del combinado que trabajan día a día en las barras de cualquier punto de la ciudad. En su edición 2015, los bartenders españoles clasificados con sus creaciones participan en una **competición dividida por zonas de España** (zona levante, zona norte, etc.), y en cada una de ellas hay dos sesiones clasificatorias.

En este mes de enero de 2015 se acaba de celebrar en el hotel Westin de Valencia la 1ª semifinal de las 2 que llevan a la final nacional en la zona de Levante y a la cual estuvieron un total de 12 participantes provenientes de los siguientes puntos: Islas Baleares, Comunidad Valenciana y Murcia siendo ganador el participante de Alicante.

Fabio Brusco de San Rocco que justamente iba con el numero 12, tiene más merito ya que el jurado suele estar cansado al final del concurso y él fue el que salió ganador, manteniendo en vilo a todo el público y **con una ejecución perfecta de coctelería.** Su ejecución, un whisky escocés con limón más un zumo de dátil fue un guiño a la coctelería de siempre maridado con su plato correspondiente a base de chuletas y espárragos a la plancha y dando a ser lo que es un perfecto toque de servicio en restaurante. Fabio de San Rocco, restaurante sito en Alicante, se plantó en el hotel Westin de Valencia para ganar y a fe mía que lo tuvo difícil viendo el nivel de los concursantes, aunque los demás a mi parecer pecaron de servicio rococó y Fabio de pura sencillez se lo llevó. Un brindis por la coctelería de siempre y ahora. Desde **Alicantiavinos** os damos la bienvenida este nuevo año.


worldclass
COMPETITION





ALBARÍN BLANCO

Textos: Santigago Castro Fotos: Santiago Castro

Santiago Castro
Ingeniero agrónomo Master enología y viticultura

Variedad del noroeste de España, principalmente del Principado de Asturias y de la zona sur de la provincia de León, aunque también se ha encontrado en Galicia en la zona de Betanzos. Es admitida en las DO León y Vino de Calidad de Cangas.

Sinonimias

Branco Lexítimo, Blanco Verdín, Blanco del País, Savagnin blanc y Raposo. Se confunde su nombre con la variedad albariño, aunque no tiene nada que ver con ella.

Origen

Desconocido, aunque se sitúa en el Principado de Asturias en la zona de Cangas.

Ampelografia

Hoja redonda sin presentar dientes. Haz bronceado. La vellosidad entre los nervios principales por el envés presenta densidad alta de pelos largos y tumbados, y media-alta de erguidos entre los nervios principales. Peciolo largo, aplastado y verde-granate. Los racimos son de tamaño pequeño, piramidal corto y de compacidad media. Las bayas ligeramente ovaladas, de tamaño pequeño, de color amarillento, translúcidas y cuando están maduras doradas. Piel dura y gruesa. Pulpa no coloreada, jugosa y con sabor.





Caracterización Agronómica

Muy sensible a ácaros, mildiu y botrytis. Es una variedad de brotación media, y maduración temprana. Racimo pequeño y rendimiento medio. Se desarrolla favorablemente en terrenos arenosos con canto rodado y pizarroso y nunca en terrenos fuertes de arcilla, donde aumenta mucho su producción con la consiguiente pérdida de calidad de la uva.

Caracterización Vinícola

Es una variedad terpénica, eso implica compuestos aromáticos volátiles fácilmente extraíbles de la piel y detectables por la nariz, de intensidad alta, con una acidez natural alta y valores elevados de ácido tartárico. En fermentación la acidez se mantiene fija, con lo cual no cae prácticamente nada por la fermentación. Es fundamental hacer un seguimiento constante al final de la maduración, antes de vendimia, pues es muy sensible a botrytis y a calor intenso. Si hay lluvias en pocos días brotytiza, con la consiguiente pérdida de aromas y acidez, y lo mismo sucede con el calor aumentando la tonalidad de la uva hacía tonalidades doradas, el grado alcohólico, bajada de acidez y bocas más planas.

Los vinos tienen con grado alcohólico medio (se vendimia sobre 12,8-13,5 grados), aunque podemos conseguir mayores graduaciones alcohólicas, de color amarillo brillante, con buena acidez (normalmente cercanas a 6-7,5 g/l de tartárico), aromáticamente alto, y con buen volumen, cuerpo y estructura. Los matices en nariz son principalmente cítricos, de pétalos de rosas, tonos amoscatelados y lichis, con gran frescura en boca. Personalmente en terrazas, bancales y cantos rodados presentan una mineralidad sútil, muy personal, acidez y cuerpo equilibrados y con una evolución en botella magnífica, lo que les hace que sean fácilmente consumibles durante muchos años.





CATA GARNACHAS TINTORERAS CENTENARIAS

Textos: Santigago Castro Fotos: Santiago Castro

Santiago Castro
Ingeniero agrónomo Master enología y viticultura

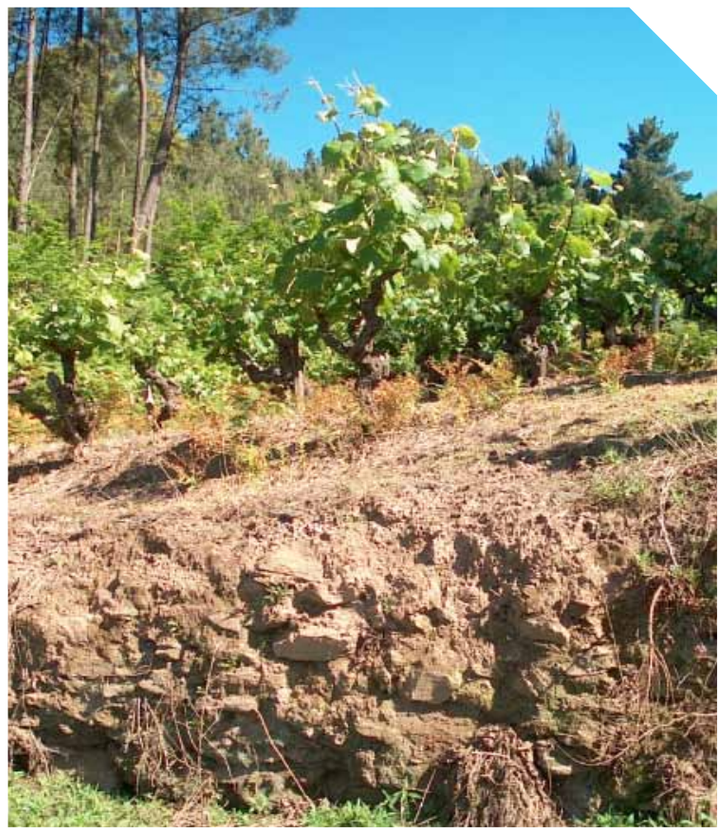
Garnachas tintoreras centenarias de **Valdeorras**. Desde el siglo XVI hasta mediados del XIX había viñedos en la práctica totalidad de los valles de toda Galicia. Las llegadas de las enfermedades causadas por hongos y parásitos, primero el oídio (1850), la filoxera (1862) y mildiú (1885), hace que desaparezcan la mayoría de los viñedos y el vino pasa de ser un bien económico para convertirse en un recurso de alimentación. Se buscan entonces variedades resistentes y productivas, llega masivamente el palomino (jerez) en blancas y la garnacha tintorera (alicante bouschet) en variedades tintas.

Hace unos 35 años Galicia comienza a recuperar sus variedades ancestrales, relegando las variedades foráneas. Quedan en el olvido unas pocas viñas de estas variedades foráneas, la mayoría son de cepas centenarias, plantadas en vaso con pie franco, mezcladas con otras variedades minoritarias, sobre pizarras, con poca producción (1/1.5 kg por cepa), unas verdaderas **joyas por descubrir**…. Unos intrépidos han elaborado estas garnachas tintoreras olvidadas, consiguiendo unos resultados magníficos que invitan a seguir esta senda de elaboraciones tan particulares.

Catadores

Para catar los vinos nos reunimos, con gran excitación, comandados por Luis Paadín (Autor de la "Guía de Vinos y Destilados de Galicia") los siguientes especialistas. Alejandro Paadín (Secretario General de Asoc. Sumilleres Gallaecia), Carmen Gómez (Directora Técnica D.O. Bierzo), Jorge Mazaira (Director Técnico D.O. Valdeorras), José Ignacio Marqués (Director Técnico D.O. Arlanza), Santiago Pérez (Técnico D.O. Valdeorras) y un servidor.

Los vinos que se cataron de diferentes añadas y elaboradores siguiendo el proceso de cata a ciegas, fueron:



Garnacha vella da chaira do Ramiriño 2013
Bodega Sampayolo

Cata: Fruta madura, guinda, cereza. En boca aparece el varietal de tintorera con ese toque rústico-vegetal, mineral a piedra mojada. Buenos y vibrantes taninos.

Escada Lembranzas 2013
Bodega Alán de Val

Cata: Ligera sobremadurez pero nada pesado, con toques sutiles de madera nueva en nariz, vainillas. Potente y largo en boca con fantásticos taninos.

Escada 2013
Bodega Alán de Val

Cata: Floral, violeta, con toques minerales de piedra húmeda. En boca tanino pulido, corpulento, con un toque picante en boca.

Traste 2012
Adega José Luis Arestegui Anido

Cata: Sobremaduro, mucha grosella y mineralidad. Picante en la entrada con carbónico y tanino algo rústico, aún sin pulir. Le falta botella.

Memoria de Ventura 2011
Adega da Pinguela

Cata: Muy mineral, licoroso con fondo de cereza-guinda. Tanino aún algo por pulir.



Cata Garnachas

Ladeira Vella 2011
Bodega A Coroa

Cata: Mineral, frutoso, con fruta madura algo licoroso. Tanino pulido, con un fondo sutil de cuero.

Lagar de Cigur barrica 2011
Bodega Melillas

Cata: Fruta rojas con cierto toque vegetal ligero y agradable. Buena acidez.

Viñaredo Garnacha 2010
Bodega Santa Marta

Cata: Fruta negra, grosella, higos, con buena evolución en botella.

Ruchel Garnacha 2009
Bodega Ruchel

Cata: Uva madura, con un fondo de cuero, y predominio de una crianza más larga.

Conclusiones

Las ofrecidas por todos los catadores, en las que coincidimos todos, fue la excelente puntuación de todos los vinos, con un rango **entre 85 y 92 puntos**, la frutosidad y mineralidad de todos, así como unos taninos más o menos pulidos, mostrando algunos ese carácter varietal agreste, que particularmente tanto me gusta y una acidez espectacular rondando los 6 g/l por muestra, lo que augura viveza y vinos de largo recorrido. Otro dato importante que aportamos es que, aún teniendo en cuenta el alcohol 14/14.9º% de las muestras, no encontramos rasgos de pesadez en ningún vino. **La mejora de las crianzas y gestión de la barrica, es no obstante, un punto a mejorar.**

publicidad

CANOR





RESUMEN CATAS ENOFUSIÓN 2014

Textos: M.A.Martín Fotos: M.A.Martín

M.A.Martín
Director de enocata.com

Dentro del programa del Centro del Vino de Enofusión 2014, tuvieron lugar diferentes catas, a las cuales a algunas de ellas tuve el placer de asistir y voy resumir los vinos y las bodegas que cate, haciendo unos breves comentarios de sus vinos.

"Un paseo por Chàteau Margaux", que gracias a las largas gestiones de Isabel Mijares, nos presentada a su director general y enólogo Paul Pontallier, que a través de sus vinos nos quiso expresar el "Terroir" que es la marca de la casa, catando los siguientes vinos:

- Pavillon Blanc 2011, 100% sauvignon blanc, con un fondo de aromas de albaricoque, sutiles aromas tostados, mantequilla fresca y en boca salado, sabroso, goloso, graso con muy buena acidez, mucha persistencia, que además refresca toda la boca.

- Pavillon Rouge 2009, todavía es un niño, utiliza las variedades cabernet sauvignon, merlot, petit verdot y cabernet franc, en mayor o menor proporción, en todos los vinos tintos que catamos. Aromas a fruta roja fresca, mantequilla y finales tostados, en boca con un tanino elegante, fresco por su buena acidez, fino, sutil y equilibrado.

- Pavillon Rouge 2004, con una nariz que refleja una fruta madura, rosa, sutiles tostados y cueros, una boca con buena acidez, sabroso y un final un poco tánico y rugoso, pero con buen equilibrio.

- Chàteau Margaux 2004, con muchos aromas a fruta roja fresca, chocolate y una boca con buena acidez, una pequeña tanicidad pero que rápidamente te hace salivar, consiguiendo un equilibrio, siendo además sedoso, goloso y con una larga permanencia en boca.

- Chàteau Margaux 1999, aromas a fruta roja y negra madura, con pinceladas de fruta en licor, muy buena acidez y un postgusto muy largo.



Vivanco "Nuevos Riojas dentro de Rioja", que nos impartió su enólogo y gran persona Rafael Vivanco, catando los siguientes vinos:

- Garnacha blanca, muestra de barrica 2013, fermentado en barrica sobre lías, con aromas a melocotón, albaricoque, pomelo, con una boca golosa, cremosa y una acidez un poquito alta.

- Tempranillo blanco, muestra de barrica 2013, con aromas jazmín, limón, pera, vegetal que le dan una agradable viveza, menta, eucalipto, plantas aromáticas, con una boca fresca por su potente acidez

-Maturana blanca 2012, aromas a azahar, plantas aromáticas, eucalipto, un fondo de vainilla y con mucha acidez en boca, pero agradable.

- Colección Vivanco Parcelas de Garnacha 2010, aromas a violeta, fruta roja y negra, arándanos, frambuesa, cereza, con una boca sabrosa, golosa y buena acidez y postgusto largo.

- Colección Vivanco Parcelas de Mazuelo 2011, destaca en nariz la violeta, ciruela madura, mermelada, sotobosque, en boca un poco secante pero agradable y una larga persistencia.

- Colección Vivanco Parcelas de Maturana Tinta 2010, aromas vegetales que le dan alegría, especias, café, sutiles tostados, con una buena acidez, sabroso y taninos integrados.

- Colección Vivanco Parcelas de Graciano 2008, una nariz con aromas a violetas, fruta roja y negra fresca, ciruelas, arándanos pimienta negra y un toque final vegetal muy agradable, la boca buena acidez, un poco rugoso pero agradable.

"Cata Vertical de Perpetual", de Bodegas Torres Priorat, que nos presentaba su enólogo Jordi Foraster los vinos siguientes, elaborados con las variedades garnacha tintorera y cariñena (mazuelo).

-Perpetual 2006, la nariz expresa aromas a fruta roja y negra madura como son la frambuesa, ciruela, arándanos, además de toffee y chocolate, un tanino un poco rústico que hace rápidamente salivar.

- Perpetual 2007, aromas a violeta, fruta roja fresca, menta y un final licoroso agradable, en boca tanino integrado, sedoso y un largo final de boca.

- Perpetual 2008, la nariz en este caso nos aportó aromas de fruta en licor, regaliz, eucalipto, anís y sutiles tostados, un poco secante, pero con buena acidez.

- Perpetual 2009, este vino nos transmite aromas a fruta roja fresca, confitura y eucalipto, buena acidez, tanino equilibrado, pero un poco pesado en el final de boca.

- Perpetual 2010, este vino que me contó que sus aromas eran de arándanos, ciruela, regaliz rojo, con una boca golosa, sabrosa y una muy larga persistencia.

- Perpetual 2011, terminamos la cata con este vino con aromas a rosa y confitura de fruta madura, agradable pero un poco falto de acidez en boca.

Después de todo lo que disfrute catando este año pasado año, ya estoy ansioso por volver a asistir a Enofusión 2015, que se celebra los próximos días 2, 3 y 4 de febrero, con lo cual si os apetece todavía estáis a tiempo de poder apuntaros a las interesantes catas que vamos a poder disfrutar este año.





DiverXo

DAVID MUÑOZ ***

9.9/10

Textos: Toño Palacio
Gourmand vocacional
Administrador del grupo Alicante,
¿hablamos de restaurantes?



Hablar de DiverXo es hablar de una experiencia diferente a cualquier otra que se pueda vivir en un restaurante. Tanto por el nivel de excelencia culinaria (que se puede encontrar en algunos otros muy pocos lugares) como por la peculiaridad del servicio que es muy diferente al de cualquier otro restaurante del selecto club de las tres estrellas Michelín.

Como es lógico, conseguir mesa no es tarea fácil. He tenido la ocasión y suerte de poder visitarlo dos veces; la primera en su anterior ubicación en la calle Pensamiento precisó de una reserva con cinco meses de antelación. En esta segunda, en la que celebraba una ocasión personal especial reservé con un mes de antelación y me pusieron en lista de espera con la suerte de que unos pocos días antes de la fecha señalada me llamaron ofreciendo la posibilidad que aproveché al momento.

Actualmente las reservas se hacen por la web (también se pueden hacer por teléfono) donde se ve qué días hay mesa disponible, para qué días hay posibilidad de apuntarse en lista de espera y para qué días es imposible. En el momento en que la reserva es confirmada se hace un pago de 60 euros por cubierto en concepto de fianza. Este importe, luego es descontado de la factura final. En carta hay dos menús. El largo por 200 euros y el corto por 145, IVA incluido, sin bebidas.

Como comenté hace poco hablando de esta experiencia, en alguna ocasión he estado en algún concierto mítico o en un acontecimiento que me ha hecho brillar los ojos por lo que estaba viviendo; pues comer en Diverxo es sentir algo así. Es tal la capacidad de sorpresa en el servicio y tan alto el nivel de los diferentes e innumerables sabores que van sucediéndose en la mesa, uno tras otro y sin un solo tiempo muerto, que las más de tres horas (el jefe de sala avisa que el menú largo nos va a llevar más de tres horas) del servicio se convierten en una experiencia para recordar durante muchos años.

Contar uno a uno cada bocado que probamos sería interminable (y muy difícil), pero vamos a hacerlo... Aunque prefiero resaltar que todo, sin excepción, eran sorpresas de presentación acompañadas de una mayor sorpresa en el paladar. Es increíble que un equipo tan joven (jovencísimo, el noventa por cien del personal supera los veinte años por poco; incluso alguno tenía pinta de quinceañero y sólo el jefe de sala aparenta haber pasado la treintena) sea capaz de conseguir que aproximadamente treinta experiencias culinarias sorprendan en la mesa y en la boca. E insisto en lo que me parece más importante; ni uno solo de los treinta mini pases defrauda, ni uno solo no fascina.

La comida va en continuo “crescendo”, cada bocado es más sorprendente y sabroso que el anterior y así uno a uno hasta completar once lienzos. En cada lienzo, hay entre dos y cuatro mini platos y todos te los van sirviendo con sorpresa y con gracia. Vamos a resumirlos.







- "Comienza el espectáculo•… (lienzo 1)
- Araña gallega de mar y tomate picante… (lienzo 6)
- Untuosidades máximas… (lienzo 2)
- Caviar de montaña y kimchi-bechamel frita-oveja... (lienzo 5)
- Carabineros con dos cocciones simultáneas… (lienzo 7)
- "Infant ibérico" al vapor… (lienzo 3)
- ¿Foie con erizos o erizos con foie?... (lienzo Minimalista)
- El amor y el pato… (lienzo 10)
- Pimienta de Jamaica y raya… (lienzo 12)
- "Back to the future"… (lienzo Vintage)
- "Bacanal andaluza-XO"… (lienzo Diverzo)
- Melocotón blanco, blanco, blanco y haba tonka… (lienzo 15)
- Madrizzzzzz by Daviz… (lienzo 16)

En el menú de temporada (esto nos lo explicaron al principio) hay ahora mismo 17 lienzos. Si pides el menú corto, te sirven 7 de ellos y si pides el largo, 13 de ellos. Lo hacen así, por si repites en la misma temporada poderte cambiar una buena parte de la comida (aseguran que en su ordenador, con tus datos, queda registrado lo que te han servido cada vez). Nos trajeron al principio un folio con la descripción de los 17 lienzos donde con un bolígrafo han redondeado los 13 que vamos a tomar y además han numerado el orden en el que van a llegar a la mesa.

Hay que vivirlo. Sé que el gasto no es "moco de pavo" y lamentablemente es difícil de afrontar para la mayoría de nosotros, pero el que pueda, no debe dejar de permitírselo. Si alguna vez, como yo he hecho, te has gastado un importante dinero en desplazarte a una ciudad, pagar un hotel y unas carísimas entradas para ver un concierto o un partido de fútbol; plantéate que esta experiencia es algo así. Guardo en mi recuerdo conciertos memorables; y ahora justo a su lado guardo el recuerdo de estas indescriptibles comidas.

Olvidaba hablar de los **vinos.** Muy **completa carta** (como no podría ser de otra manera) con **precios muy ajustados** para el nivel del restaurante. He estado en restaurantes sin ninguna estrella con los precios de los vinos mayores que en DiverXo.

C/ Padre Damián, 23, 28036 Madrid
Tfno. 915700766
www.diverxo.com
PVP: 160/250 €
Cierre: Domingos y lunes.



RESTAURANTE RACÓ DE RAMÓN

Textos: Enrique G Albelda Fotos: Enrique G Albelda

7.5/10

Enrique García Albelda
Sumiller y Crítico Gastronómico

Cena y cata. El pasado 16 de Enero, **elsumiller.com** se trasladó a la localidad de Moixent, en Valencia. Desde el encuentro en noviembre, con motivo de la presentación del **Anuario de Antonio Vergara**, habíamos adquirido el gustoso compromiso de oficiar una cena/cata en dicha población. Para ello, contábamos con varios factores a nuestro favor: en primer lugar la labor del chef Ramón Jorques, chef y propietario del Restaurante El Racó de Ramón, un inquieto y bien preparado cocinero, que lleva oficiando más de 10 años en la localidad; en segundo lugar contábamos con ingredientes enológicos, pues, Moixent es también el hábitat del bodeguero y viticultor Pablo Calatayud, de **Celler del Roure**, lugar de peregrinaje de aficionados a los buenos vinos y donde grandes Gurús han depositado su mirada.

El objetivo consistía en reunir a dos grandes en lo suyo, fusionarlos, armonizarlos en un concepto de encuentro eno-culinario, y que los asistentes disfrutaran de ello. Así que, una vez catalizados todos los puntos de vista, se probaron y evaluaron los vinos que la bodega y sus enólogos aportaron, que consistieron en las ultimas referencias en el mercado; se configuró un menú a medida, y como maestro de ceremonias, el subdirector de elsumiller.com **Enrique García Albelda**, que presentó los platos, combinándolos con una opción liquida adecuada…

- El primero, uno de los más aclamados, era una interpretación liquida del "Bollit" o **Hervido Valenciano con Croqueta de Espinacas y Gambas,** servido en vaso, y al que se acompañó con el vino El Cullerot Blanco 2013, el primer blanco de la Bodega, que es elaborado en Tinajas de Barro de más de 300 años, siguiendo la estela de una tradición milenaria, y que está teniendo muchos adeptos en la actualidad.

- **Tosta de Escalibada, Huevo, Capellán y Chupito de Calabaza**, un sabroso entrante que contrastaba favorablemente sus notas salinas de pescado con las amargosas en ataque del 16 Gallets, una incursión de Pablo en el mercado de gran superficie; vino con equilibrio, rotundidad y destinado al consumo diario. La siguiente degustación llegó en forma de

- **Oblea de Solomillo de Cerdo, Pimiento y Salsa Roquefort con Teja de Queso Curado**, un sabroso y recio plato (en texturas), que necesitaba la aprobación y contundencia de su acompañante: Parotet Vermell 2012, una autentica sorpresa para los que no conocían a este recién llegado, jugoso, juvenil… Proseguimos con un plato lleno de armonía y sabores plenos:


El Racó de Ramón

- Lasaña de Confit de Pato, Manzana, Cebolla caramelizada y Foie, repleto de matices sensoriales, al que no fue difícil emparejar con Parotet tinto 2012, la gama alta de los tres vinos elaborados en las Tinajas antes mencionadas, y cuyos aromas y sabores de fruta madura fundieron a ambos en un fraternal abrazo gastronómico. La siguiente opción consistió en un "slow food": dos

- Mini-Hamburguesas de Black Angus, una con Queso de Cabra y Foie, y otra con Mostaza de Gin Martin Miller´s, creada especialmente para el evento, aquí su acompañante seria el conocido y afamado Les Alcusses, todo un héroe en su tierra junto al "Guerrer", y que se comportó formidable, sin restar protagonismo al plato, sin perder un ápice de compostura, lleno de notas especiadas. El plato principal, tenia que ser una mezcla de fuerza, elegancia, de acto de doma, y nada mas adecuado que el plato por antomasia de la localidad.

- Gazpacho Moixentí con All-i-Oli y Miel, aquí se recurrió a la gama alta del Celler, por su madurez, sabores redondos, potentes, notas lácticas, de cerezas en licor, capaces de aguantar el tipo con el plato de pasta. Culminamos con el postre: una

- Mousse de Chocolate con Torrija de Vino, flan de chocolate blanco y Galleta con reducción de uva y cava, para el que preparamos una exhibición de Gin-Tonics, de la mano de la Distribuidora Bañó-Orbezo y su representado Martin Miller´s, una ginebra Premium, con la que el publico asistente se deleitó, y aprendió a entender un poco más el porqué de este combinado centenario, hoy tan de moda. Magnifico el equipo de Ramón, que se involucró plenamente para conseguir la satisfacción de los asistentes.

C/ Carlos Más 15, 46640 Moixent, Valencia
T. 962 26 14 95 PVP: 20/30 €


El Racó
de Ramón

RESTAURANTE LHARDY

Textos:Toño Palacio Fotos: Toño Palacio

8.0/10

Toño Palacio
Gourmand vocacional
Administrador del grupo Alicante, ¿hablamos de restaurantes?

Comer en Lhardy no es especialmente barato; sin ser un restaurante de los más caros de la capital, sí es cierto que sus precios se mueven en la parte alta de la media. Pero entrar, comer y disfrutar de Lhardy es barato desde el momento en que tenemos en cuenta que además de una comida razonablemente buena y un esmerado servicio vamos a viajar en el tiempo.

Entrar al comedor de Lhardy y disfrutar del par de horas del almuerzo es una visita al siglo XIX. Desde el mobiliario y la decoración hasta el estricto y clásico uniforme del personal, pasando por las cuberterías, cristalerías y vajillas, todo es un transporte en el tiempo.

Distintos salones con diferentes decoraciones, todas ellas históricas conforman el local. Tuvimos la suerte de que nos asignaran mesa en el comedor principal de estilo isabelino y degustar allí, como lo hicieron hace casi dos siglos personajes como Alejandro Dumas, Ramón de Campoamor o el mismo Alfonso XII.

El cocido (que es lo que comían en todas las mesas, incluida la nuestra), completísimo, muy abundante y bueno. El precio del cocido completo es de 35 euros por comensal incluyendo de aperitivo unas croquetas, la sopa de fideos y un enorme plato con las clásicas verduras, garbanzos, carnes y embutidos, con su hueso provisto de un excelente tuétano y su contundente tocino.

El soufflé (que admito pedí porque vi que todo el mundo lo pedía y porque el jefe de sala nos lo recomendó fervientemente) fue toda una sorpresa. Si el cocido estaba bueno, el soufflé era realmente espectacular. Con un punto graso, pienso que de una mantequilla rebajada, alrededor del helado, resultaba de una textura en boca de lo más agradable.

C/ Carrera de San Jerónimo, 8, 28014 Madrid
T. 915213385 www.lhardy.com
PVP: 45/70 € Cierre: Domingo noche.



HOTEL MELIÁ BENIDORM

Textos: Nacho Coterón Fotos: Nacho Coterón

7.5/10

Nacho Coterón
Sumiller internacional, Máster Nacional Enología y Jurado Mundial

El Hotel Meliá Benidorm acoge desde hace varias temporadas las Tertulias del Meliá que dirige Mario Ayús. Una más que interesante charla y debate con el nuevo Presidente de la autoridad portuaria de Alicante, Juan Ferrer, brillante Ingeniero de Caminos y humanista, nos permitió conocer el mundo de los puertos, las costas, la náutica, el mar… desde otro punto de vista. Un placer Juan.

Antes de la tertulia, tuvimos la oportunidad de comer los más de 20 tertulianos y el invitado en el comedor principal de este magnífico hotel, muy cercano al Mediterráneo, de diseño luminoso y rodeado de jardines y piscinas, inaugurado en 2012, con su cordial y eficaz director, Antonio Escobar.

Me sorprendió la amabilidad y profesionalidad de la sala. El montaje de la mesa, el buen ritmo de cocina, la abundancia y calidad de los platos… de alguna manera al modo de "toda la vida" y de una generosidad encomiable.

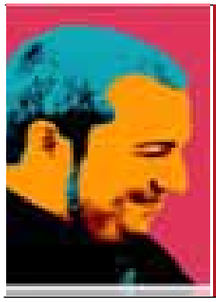
- Ibéricos, jamón, lomo, chorizo y salchichón
- Queso manchego
- Milhojas de salmón, langosta, queso fresco y mango,
- Crema de marisco
- Cordero asado
- Postre de chocolates

Un buen Rueda, un Legaris crianza y un cava Anna de Codorniú acompañaron bien. Buena calidad general, donde destacaría la perfecta elaboración de la paletilla de cordero, la suculencia de la milhoja de salmón y el excelente queso… Este menú, unos 70.00 € lo vale.

El menú diario de buffet, que rotan, hacen una rueda de menú semanal, 22.70 + bebidas; no lo he probado pero mis compañeros de tertulia de confirman su buena calidad. En resumen, buena calidad y abundantes raciones, nos hacen pensar que la cocina tradicional de hotel debería ser más considerada a nivel gastronómico.

Avda. Severo Ochoa 1, 035500 Benidorm, Alicante
T. +34 966 81 37 10
PVP: Buffet 22.70 + bebidas
Cierre: No cierra





INSTAGRAM: UN APETITOSO BOCADO PARA LA HOSTELERÍA

Textos: Oskar García Fotos:bakerella.com

Oskar García
Truhan & Señor 3.0 www.oskargarcía.com

Es indudable el poder que tiene una imagen y aquello de "mas que mil palabras…" muchas veces se puede incluso llegar a quedar hasta corto si de lo que estamos hablando es de gastronomía. La capacidad de atracción-reacción que puede llegar a generar la visualización de una fotografía relacionada con alimentos, platos, elaboraciones… se puede etiquetar a día de hoy y sin que sorprenda a nadie como "pornográfica", no en vano, una de las etiquetas o hashtags mas populares en la red social de la que os quiero hablar hoy, Instagram, es precisamente una que agrupa los dos conceptos: #PornFood.

Los sentidos mueven el mundo y la vista quizá sea uno de los más poderosos para ejercer de batuta en ese movimiento. El visionado de una pieza de pan casero recién hecho o el simple primer plano de un fresco níspero abierto por la mitad y aderezado con un chorrito de miel puede ser tremendamente evocador para nosotr@s. Tanto, que nos puede generar una atracción irrefrenable y deseo de probar ese determinado producto, elaboración o en el caso de que estuviéramos viendo la foto de un paisaje idílico desde la ventana de un hotel, por ejemplo, la necesidad de evocar la experiencia. Y es este magnetismo imparable del que puede hacer perfecto uso el hostelero para generar en actuales y potenciales clientes la necesidad de hacer tangibles las seductoras propuestas que en forma de imagen les vamos a ofrecer.

Instagram es la red de lo bonito, de la sugestión, de la tentación, de la belleza (evidentemente no siempre), pero quedémonos con estos aspectos positivos y sepamos que hablamos de una red gratuita de mas de 300 millones de usuarios móviles activos (potenciales consumidores, clientes, huéspedes…) que operan bajo esta red, propiedad de facebook, otro aliciente a tener en cuenta ya que "la red de redes" la apadrina y gestiona, por tanto, hay garantía de que su crecimiento seguirá siendo directamente proporcional a esta red. Disponible bajo los dos principales sistemas operativos móviles del mundo (Android + iOS), está disponible para dispositivos móviles como smartphones, tablets, phablets y son compartidas mas de 50 fotografías al minuto. Como veis, son poderosos argumentos para plantearse estar, y sobre todo, participar e interactuar, porque como hemos dicho alguna que otra vez, estar por estar no aporta nada positivo, mas bien al contrario: Dejadez, falta de preocupación…

Yo te pregunto: ¿Es una buena promoción para un hotel el que sus clientes suban a Instagram fotos de las instalaciones y de los servicios que se ofrecen? O… ¿Es una buena promoción que para un restaurante 'narrar' su menú y platos especiales del día con creatividad e imágenes diferentes y a ellas sumar también las que, sin duda, van a aportar sus clientes?

Evidentemente la respuesta es SI. Que hablen de nosotros aunque sea para llamarnos la atención siempre es positivo, siempre, porque nos da la oportunidad de responder, argumentar, discrepar, puntualizar, y no solo ante quien ha compartido, en este caso una imagen, sino ante los millones de ojos que gracias a la filosofía 2.0, van a ver la conversación. Una máxima que el hostelero debería marcarse a fuego y entonar diariamente a modo de místico pero necesario mantra.



RESTAURANTE
ANDRA MARI
COCINA VASCA
El Campello, Alicante



COMUNIDAD VALENCIANA

Textos: Sergio García Fotos: Sergio García

Sergio García
Sumiller segago@ono.com

Aceite de la Comunidad Valenciana "Oli de la Comunitat Valenciana" protege e identifica la producción de aceite de oliva, fue creada el 24 de junio de 2.008.

Características idóneas para el cultivo del olivo. Ya en la época romana como se puede comprobar al existir diversos olivos milenarios en las comarcas castellonenses del Maestrazgo. Más adelante, el insigne botánico valenciano Antonio José de Cavanilles en el siglo XVIII certificó en su obra Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, población y frutos del reino de Valencia, que el cultivo del olivo y la producción de aceite seguía presente en la Comunidad Valenciana.

La denominación de origen protege el cultivo y la producción de aceite en 395 municipios valencianos. La mayoría de estos municipios se hayan situados en la franja intermedia de la Comunidad. Esto es debido a que las fértiles planícies costeras han sido dedicadas tradicionalmente al cultivo de regadío, que proporciona una mayor rentabilidad al labrador, mientras que el olivo, debido a su gran resistencia a la sequía se ha cultivado mayormente en las tierras de secano del interior. Sin embargo, las tierras más altas no son aptas para su cultivo debido a la baja temperatura media que allí se da.

Debido a la amplia zona geográfica protegida provoca que haya diferencias climáticas entre las diferentes subzonas, si bien todas se podrían enmarcar dentro del Clima mediterráneo o en las zonas más interiores. Clima mediterráneo/continental. La temperatura media anual oscila entre los 12 y 16º C, con inviernos relativamente fríos con medias de entre 6º y 10º y veranos calurosos con medias de entre 22 y 26º C. Más importantes son las diferencias en la pluviometría ya que oscilan entre los 200-300 mm anuales de las localidades ribereñas del Vinalopó hasta 700-800 mm que se encuentran en la Montaña Alicantina y en el Maestrazgo de Castellón.

D.O.P. Aceite de la Comunitat Valenciana

Variedades

Forna o Villalonga, Blanqueta, Farga, Serrana de Espadán, Morruda, Cornicabra, Alfafara, Grossal, Changlot Real, Rojal, Genovesa, Gileta, Manzanilla o Mançanell, Meña, Piñón o Menuda, Canetera o Nana, Arbequina, Empeltre, Cuquillo, Sollanenca, Callosina, Llumero o Llumeta, Millarenca, Borriolenca, Picual y Temprana de Montán.

Subzonas

- Maestrat. Comprende municipios de las comarcas del Alto Maestrazgo, del Bajo Maestrazgo y la localidad de la Plana Alta de las Cuevas de Vinromá.
- Plana Alta-Alcalaten. Municipios de las comarcas de la Plana Alta y del Alcalatén.
-Sierras de Espadán y Calderona. Comprende municipios de las comarcas del Alto Mijares, Alto Palancia, la Plana Baja, el Camp de Morvedre y el Camp de Turia.
- Serranías del Turia-Ribera del Magro. Camp del Turia, la Hoya de Buñol, Los Serranos, la Ribera Alta, el Rincón de Ademuz y la localidad de Picasent perteneciente a l'Horta Sud.
- Utiel-Requena-Valle de Ayora. Comarcas de Requena-Utiel y del Valle de Ayora.
- Macizo del Caroig-Vall de Albaida. Canal de Navarrés, de la Costera, la Vall d'Albaida y la Safor.
- Montaña de Alicante. Comtat, l'Alcoià, la Marina Alta, y la Marina Baja.
- Vinalopó. Alto Vinalopó, el Medio Vinalopó, el Bajo Vinalopó, la Vega Baja, l'Alacantí y de la subcomarca de la Hoya de Castalla.



publicidad





DE TARAMUNDI AL CIELO

Textos: Andres Garcia Fotos: Andres García

Andres García
Propietario Gastroteca La Despensa de Andrés Comentarista radio y director cursos de quesos.

Como toda Asturias no tiene desperdicio, hoy vamos en nuestro vuelo con lactosa, a la zona más occidental de Asturias a escasos metros de Galicia. Una maravilla de verdor y belleza de sus bosques, por esta razones y la multiplicidad de sus gentes crearon allá en el año 84 los principios del turismo rural como lo conocemos ahora, siendo también centro de Neo rurales que dejaban la ciudad para ir al paraíso, también la industria de las navajas, siendo referente en parte de nuestro país. Todo va relacionado, pero lo que tenemos que hablar es como no; de quesos.

Y quesos hay joyitas que llegan a través de la tradición y la innovación de una quesería muy peculiar, **Quesería Taramundi**. Lo primero que te enamora es el enclave donde esta, arrodeada de bosque y con el pueblo y el valle a sus pies, buen comienzo. Y seguimos aún mejor con la sonrisa de Ana Maria, maestra quesera, la que nos está esperando para enseñarnos esta coquetería láctica.

Funcionalidad, instintivamente e puesto esta palabra, y creo que es de las mejores para describir esta fábrica. Pero llegamos a los quesos, más bien quesazos que se hacen en estas paredes. Nos cuenta Ana Maria los que hacen y las ideas que van fluyendo…

- Queso Azul
- Queso de Cabra en su versión pasteurizado
- Queso Cabra su maravilloso leche cruda
- Queso Mezcla también con cruda y su archí conocido
- Taramundi con Avellanas y Nueces, como decimos siempre en esta sección, algo peculiar, diferenciador y si es con calidad como este, para qué quieres más.

La cata fue genial, bien explicada, con cada bocado más peculiar que el anterior, y genial compañía, las familias de Exclusivas Luis Vega y Queixería Praza do Campo, cóctel para pasar un día inolvidable.

Elegancia, otra palabra que me ha nacido para describir a estos quesos, no busquemos potencias ni nada por el estilo, ni falta que le hace, son queso de esos que comerías todos los días, para niños como para mayores, para los que les gustas sabores suaves como los que nos gustas fuertes. Solo invito al lector, que si tiene la oportunidad no se pierda esta tierra, que conozca a sus maravillosas gentes y como NO, que le den la vida con queso…



publicidad

CAS TARBENERS
Gastrobar Táberna (Alicante)965 884 359



LE GRAND COURS DE COUSINE FERRANDI

Textos: Antonio Gras Fotos: Antonio Gras

Antonio Gras
Cocinero, sumiller y escritor gastronómico

La tradición como revulsivo. No somos muchas veces conscientes de que para enfrentarnos a la modernidad y poder ser parte de ella, debemos conocer y reconocer lo aportado por la tradición y la vigencia y valía que tiene, no sólo porque es la fuente inspiradora desde la que partir, sino porque será la que nos señale las bases ya establecidas y desde ella tratar de crear vías que puedan ser realmente nuevas y puedan estar dentro de lo que entendemos por modernidad, si es ese el camino por el que quisiéramos adentrarnos.

¿Podemos considerar un libro como alta tecnología? Seguramente en los últimos años, tras la aparición de la enciclopédica obra **"The moderniste cuisine"** de Nathan Myhrvold, Chris Young y Maxime Bilet, los libros de cocina han supuesto un necesario empuje para la reflexión. Pues han recopilado trabajos fundamentales para entender los avances de los cocineros y sus equipos que marcan nuevas tendencias desde las que replantear el camino de la cocina.

La Escuela Ferrandi de Paris, con 25.000 m2 de instalaciones, perteneciente a la Cámara de Comercio e Industria de Paris, con una historia culinaria avalada desde 1929, publica, de la mano de Hachette, un volumen de más de tres kilos de peso. Con 143 recetas saladas, donde cada producto es tratado en tres diferentes niveles de dificultad. 669 páginas de pura gastronomía refleja en 1.500 fotografías, a un precio de 49,95, editado por Hachette en su colección Beaux Livres Cuisine. El libro ha obtenido el premio de mejor libro gourmand en la quinta edición de los premios Figaro.

Ferrandi tiene en estos momentos como cabeza de su comité asesor al infatigable **Joel Robuchon**, pasan por la escuela 1.300 alumnos de todas las partes del mundo y sus cursos anuales tienen un precio de 19.500 euros. Y aunque éste primer volumen de la escuela trata de la cocina salada, no cabe duda de que ofrecerán un nuevo volumen dedicado al mundo dulce. Si el cocinero debe de tener la suficiente capacidad de una mente abierta que busque inspiración en nuevos horizontes, también debe de ser capaz de reconocer que la gran cocina francesa, de técnicas impecables y rigurosidad contrastada, es una constante fuente de inspiración. El camino es amplio. Las enseñanzas hay que saberlas recoger de cualquier punto que supongan un atributo al sabor. Y los clásicos lo son por muchos motivos. Su eternidad es incontestable.


FERRAN



LOA AL PUCHERO

Textos: Paloma Sedeño Fotos: eldigitalcastillalamancha.es/

Paloma Sedeño
Súmiller, Formador de Formadores.

El puchero o cocido es uno de mis platos preferidos. Me temo que decir esto es no ser nada original. Muchas personas también lo consideran así. Es un plato suculento y muy completo, compuesto como todos sabemos, de verduras, legumbre, pasta, carne y patatas. Todos estos ingredientes metidos en la olla y hervidos a fuego lento van a ir soltando cada uno su sustancia para obtener un exquisito caldo, esencia de esa cocción. Una elaboración simple, por eso es por lo que todos los pueblos tienen su propio puchero. Eso si, con algunas diferencias dependiendo de las costumbres, gustos y productos locales. Así diferentes carnes (cordero, cerdo…), diferentes cereales (arroz, pasta…) y diferentes verduras (col, cardo…). Su origen se pierde en la noche de los tiempos.

Comprar "apaño" o "avío" para el puchero, como se denomina en algunas zonas, prepararlo y presentarlo es un ritual que para mí es un placer realizar. Ya en la mesa aparece como una preparación vistosa; de diferentes colores, texturas y sabores. Plato consistente y completo para el frío invierno, sin embargo, aromatizando la sopa con un toque de hierbabuena y acompañando garbanzos y verduras con una salsa compuesta por tomate natural, cebolleta, cominos, vinagre, sal, aceite virgen, y perejil picado, se consigue una cierta frescura que hace que se pueda tomar en tiempo más cálido.

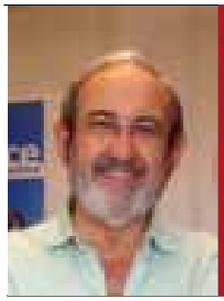
Otras guarniciones como las guindillas, la cebolleta fresca aliñada, verduras en vinagre, le acompañan maravillosamente.

Un gran puchero para varios días

- Lunes: 3 vuelcos; sopa, garbanzos y verduras, y carne
- Martes: Ropa vieja (todo junto)
- Miércoles: Arroz al horno
- Jueves: Canelones
- Viernes: Migas de pastor con restos tocino, chorizo y morcilla

Ninguna preparación da tanto de sí. Un puchero bien merece unas líneas!





EL BRONCEADO

Textos: Tomás Mazón Fotos: Tomás Mazón

Tomás Mazón
Director Cátedra Estudios Turísticos Pedro Zaragoza UA. tomasmazon@ua.es

Hasta la década de 1920 era un signo de distinción social el mostrar una piel lo más blanca posible; sobre todo las damas, se guardaban celosamente de exponer cualquier parte de su cuerpo a los rayos del sol. El culto deliberado de una tonalidad de piel más oscura por parte de una sociedad que podía disponer del ocio, la más acaudalada, no se produce antes de esta época, siendo introducido por una de las personas que tuvo una gran influencia en las modas que adoptaba la elite social en aquellos años: **Coco Chanel.** Con Coco Chanel, el bronceado al sol pasó a ser uno de los elementos fundamentales en la búsqueda de aquella "costosa y carísima sencillez"; fue la primera persona en lograr convertir al bronceado en uno de los accesorios indispensables del new look más rabiosamente moderno, junto a un estilo de vestir que subrayaba lo aparentemente casual y sobre todo lo caro. Los trajes de baño empezaron a ser más pequeños y aparecieron las cremas y aceites bronceadores. Al finalizar las vacaciones, el bronceado se exhibía como si se tratase de un trofeo.

La burguesía quería distinguirse del proletariado urbano y un intenso bronceado podría hacer las veces de rasgo diferenciador, como prueba concluyente de que se disponía del suficiente dinero y de tiempo libre para escaparse de las grandes ciudades del centro y del norte de Europa rumbo a las cálidas playas del sur, buscando el sol y los baños redentores del mar Mediterráneo.

Se impuso la moda de tomar baños de sol, incluso pasó a ser parte de un estilo de vida más sano. Las clases sociales económicamente pudientes que, por motivos de prestigio social, habían evitado en lo posible la exposición a los rayos del sol – recordemos las fotografías, grabados y pinturas de damas enguantadas y ataviadas con amplias pamelas para evitar perder la blancura de su piel –, adoptaron inmediatamente esta nueva moda que, además, era más cómoda. Para entender aquel proceder recordar que las clases altas del mundo occidental procuraban evitar una tez más morena de lo común, porque cualquier atisbo de morenez, de bronceado de más, tenía el inconfundible sabor de las clases bajas, identificadas mayoritariamente con los trabajadores del mundo rural y los pescadores e, incluso, con los súbditos imperiales ingleses de color.





RECETAS DE CÓCTELES

Joaquin Grau
Campeón del Mundo de Cocktelería. Para conocer más novedades de esta sección visita el blog de su autor: Coctelería clásica por Joaquín Grau Santonja-blogspot.co

Pensamientos celebres

Muchas personas pierden las pequeñas alegrías... esperando la gran felicidad.

Pearl S. Buck.



FAIR WEATHER

Un golpe de Angostura.
Dos golpes de Amer Picón.
1/3 Cognac.
2/3 Calvados.
Batir en Coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel.
Ruedas de naranja y pomelo

FARAON

Directamente en vaso "On the rocks" con hielo cubitos.
Agregar:
1/3 Ginebra.
2/3 Crema de Cacao.
Rellenar con Leche con Cacao.



FAIRY BELLE

Media clara de huevo.
Un golpe de granadina.
1/4 Apricot Brandy.
3/4 Ginebra.
Batir fuertemente en Coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel.



FERRARI

Un golpe de granadina
1/4 Amaretto di Saronno.
1/4 Cognac.
2/4 Zumo de naranja.
Batir fuertemente en Coctelera con hielo cubitos.
Servir en vaso Zombie con hielo partido.
Rueda de naranja al borde del vaso.



FASTUOSO
(Original de Joaquín Grau Santonja)

1/5 Licor de Oro.
1/5 Parfait Amour.
1/5 Crema de banana.
2/5 Vermouth Noilly Prat seco
En vaso mezclador con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel.
Piel de mandarina "Twisted"

BUEY DE MAR

Rte La Tapeta del Mercat

Se cuece el buey segun el peso,sobre los 25 minutos se enfrian y se reservan

A parte se emulsiona una yema de huevo atemperada con mostaza,soja y tabasco

A esa emulsión se le añade una picada de encurtidos, fruta de temporada y clara de huevo

Se abre el buey se separa toda la carne y el coral se escurre bien y se reservan las pinzas y el caparazón para la presentación

Se escurre bien el relleno y se unifica a la Emulsión
Se sirve el relleno en el caparazón se decora al gusto y se disfruta bien frio



Cafetería Restaurante
La tapeta del mercat
Especialidad en cocina de vanguardia y de mercado
C/ Capitán Segarra, 17 Alicante – Telf: 675 901 637



TOMATIN 12 YEARS

Escocia/ Highlands / Single Malt Nota: 8.0/10

Javier López León
Economista, Profesor UA, Tesorero ASPA.

Tomatin, en gaélico "la colina de los enebros", se encuentra sita al sur de Inverness, cerca de las montañas Monadhliath, desde donde se surte de un manantial que ha fluido a través de rocas de cuarzo y granito. El agua se aromatiza en las turberas antes de utilizarse en la destilación.

En los años 70 era una de las destilerías con mayor producción de Escocia, alcanzando los 13 millones de litros a través de sus 23 alambiques de destilación. Hay que tener presente que su malta constituye el corazón del famoso blend Antiquary.

El que hoy presentamos es su línea de entrada en el mundo del malta disponiendo además de un 15, y 18 años, así como ediciones especiales como el Legacy o Cú Bocan de difícil pronunciación.

Es un malta suave, que va bien para introducirse en este mundo. Elwhisky envejece en barricas que han contenido bourbon y en algunas de Jerez.

Cata

Color: Oro medio
Nariz: Notas de malta y ahumado suave, con predominio de notas dulces.
Cuerpo: Ligero
Boca: Recuerdos de fruta blanca, toques de miel, frutos secos, cereales –galletas y jerez.



recomendados

Bodega Bocopa

Bodega líder en producción en Alicante, que ofrece la opción de visitas (gratis entre semana, 7 euros en fin de semana), tienda de vinos, cursos, catas dirigidas y comidas en bodega. Autovía Alicante-Madrid, km 39. 03610 Petrer (Alicante).
T. 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.
T 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

Restaurante Andra Mari

Magnífico restaurante vasco muy cerca del Mediterráneo. Alubias de Tolosa, bacalao al pil pil.
Muy buena bodega. Calidad, diseño y precio justo. Avda. Jijona 37, Campello, Alicante. 965 6334 33
www.restaurante-andramari.com

Pizzeria 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 T. 965630701
www.pizzeriabrel.com/

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. T: 96 597 35 25. www.saloncanor.com

Restaurante 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. T 965 560 528 www.casapaqui.com

Cas Tarberners

En plena montaña alicantina, cocina mediterránea actual con base mallorquina. Buena selección de vinos. Gastrobar y enoteca unidos. Hay que ir. Tienes más en www.elsumiller.com Rtes Recomendados. C/ San Rafael 1, Tárbena, Alicante. T 965 884 359

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 Gandia

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 Aldebaran

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

Bodega Gramona

Más de 130 años elaborando grandes vinos. Celler Batlle, Imperial, III Lustros, Argent... Para contactar y/o visitar en S. Sadurní d'Anoia
T. 93 891 01 13
www.gramona.com/web/index.html

recomendados

Restaurante Maestral

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

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

Bodegas Mendoza

Visitas a bodega y enoturismo. Tienda. Wine tour 20,00 €. Alfaz del Pi (Alicante).
T.965 88 86 39
www.bodegasmendoza.com

Bodega 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
www.bodegashispanosuizas.com

CRDOP Vinos de Alicante

Mejor CRDOP vinos de España en el Salón Mejores Vinos de España 2015, Guía Peñín. C/ De las Monjas 6 , 03002 Alicante. 965 98 44 78
www.vinosalicantedop.org

La Tapeta del Mercat

C/Capitán Segarra 17, Alicante. 673 90 16 37 Gastrobar de calidad y producto km 0 al lado del mercado Central de Alicante. Buen trato, vinos y pvp.

elsumiller.com

Podemos echarte una mano

*Cursos y catas. Aficionados y profesionales

*Asesoramiento y formación a tu equipo

*Comunicación

*Gestión personal de tu negocio.

*TV, Revista, web, Redes…

¿En qué podemos ayudarte?

www.elsumiller.com

nachocoteron@elsumiller.com
margadelavega@elsumiller.com