

Restaurante Mauro & Sensai



JOAQUÍN GRAU
CAMPEON DEL MUNDO DE COCTELERÍA

SUMARIO

nº130· Abril 2015

04
06

EDITORIAL

NOTICIAS

DE VINOS...

- 14 El Vino
- 18 Feria del Vino Benidorm
- 22 Cofradia Reino Monastrell
- 24 Cuaderno de Cata
- 26 Cuaderno de Cata (II)
- 28 Alicantiavinos
- 30 Uvas del Mundo
- 32 Catando con...
- 34 Burdeos
- 38 Enocatas

GASTRONOMÍA

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

60

LA ENTREVISTA

LA COCTELERA

- 68 El Barman
- 70 Hablando de Turismo
- 72 Asesores Gastronómicos
- 74 La Receta de La Cava Aragonesa
- 75 Whiskies

70

RECOMENDADOS



40

GUÍA DE RESTAURANTES

Un estrella Michelin como Bon Amb o tres restaurantes más tradicionales, pero muy buenos, como Nou Delfin, Regina o Mesón Lar gallego son recomendables



60

ENTREVISTA

Joaquín Grau, Campeón del Mundo de coctelería nos acerca a este mundo apasionante.



34

BURDEOS

La región mítica, Burdeos, de la mano de una enóloga, sumiller y farmacéutica. Cristina Carbonell.



18

FERIA DEL VINO BENIDORM

Magnífica oportunidad de acercarnos a referencias de mucho prestigio, ya en su 6ª edición. De la mano de Javier del Castillo y La Cava Aragonesa.



elsumiller.com

EDITA

elsumiller.com

DIRECCIÓN

Nacho Coterón

nachocoteron@elsumiller.com

SUBDIRECCIÓN

Enrique García Albelda

DIRECTOR GERENTE

Alberto Coterón

DIRECTORA FINANCIERA

Andrea Coterón

MAQUETACIÓN

Juan Manuel Santos

COLABORADORES

Joaquín Grau, Jose Diego Ortega, Vita Domínguez, Enrique G. Albelda, Miguel Ángel Martín,, Mar Galván, José Vicente Guillém, Paco Paz, José Tomás Lozano, Tomás Mazón, Javier López, Paloma Sedeño, Óskar García., Santiago Castro, Sergio García, Andrés García, Antonio Gras, Toño Palacio, Marga de la Vega, Rafael Terol, Valeriano Jiménez

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

SE JUBILA UN AMIGO

Mi querido y admirado Joaquín Grau, Campeón del Mundo de Coctelería me comenta que deja sus páginas en elsumiller.com.

11 años juntos en “A vivir que son dos días” en Radio Alicante SER con Vicente Hipólito, uno de los grandes, grandes, en la radiodifusión y 12 en la revista. Muchos también, desde el comienzo, compartiendo catas y más cosas en la Asociación de sumilleres de la provincia de Alicante, ASPA. Catas, lecciones magistrales de coctelería, “disputas” conceptuales, Joaquín es un purista de la coctelería, si se me ocurre deslizar la palabra mixología directamente me retira el saludo, ja, ja.

Joaquín: Ha sido un lujo tenerte con nosotros (sabes que tienes las páginas abiertas). Hemos aprendido como persona y como barman mucho contigo. Un abrazo amigo.

“Y recuerden... Nunca sirvas un trago sin una sonrisa”
J. Grau.

Ya con el nº 130 en las manos, o en la pantalla del ordenador, esperamos que lo disfrutes. Restaurantes, la estupenda Feria del Vino de Benidorm, catas... recorreremos Alella, aoves, quesos, whisquies... creo que merece la pena pasarlo bien leyéndola y compartiéndola.

Un cordial y enológico saludo



elsumiller.com tv

PIZZERÍA RESTAURANTE REGINA

Trucos de pasta italiana, de carnes a la brasa... Desde un horno de leña (con madera de encina) y unas pastas excelentes, pasando por carnes de muy buena calidad a un guiño actual, de diseño japo con sus tatakis y tartare de atún. Sin olvidar un excelente jamón ibérico, un cocido madrileño o una estupenda carta de vinos.

Charlamos con Luis de la Fuente, su director y propietario.

Restaurante Pizzería Regina. Avda. Santander 14, 03540 Playa San Juan, Alicante 965265975

<http://www.elsumiller.com/videos.php?id=66>

BODEGAS ENRIQUE MENDOZA

Un repaso a la filosofía, los vinos, las opciones de visita a esta emblemática bodega. La familia Mendoza, con Enrique como fundador y sus hijos Julián y Pepe (enólogo jefe de la bodega) han posicionado la bodega como una referencia a nivel nacional e internacional. En el programa de TV podremos catar varias referencias de vinos y conocer de primera mano su evento anual la IV Enoescapada, Mendoza Experience con su enóloga Maloles Blázquez.

Bodegas E. Mendoza, Alfaz del Pí, Alicante

<http://www.elsumiller.com/videos.php?id=65>



Fotografía: 1
Pizzeria
Regina



Fotografía: 2
B.Mendoza
Fotografía: 3
Pizzeria
Regina
Fotografía: 4
B.Mendoza



GUÍA PEÑÍN

Más de 1.000 personas acudieron al VI Salón de los Destilados Premium y IV Salón del Cocktail de Guía Peñín que se celebró en el espacio La Redacción del edificio ABC Serrano. Con un 94 por ciento de profesionales y un 6 por ciento de público en general esta nueva edición obtuvo un 25 por ciento de incremento de asistencia con respecto a la cita del año pasado. En esta nueva edición se dieron cita una selección de los mejores destilados del mercado, y se presentó oficialmente la nueva Guía Peñín de los Destilados y la Coctelería que recoge la cata de 1.311 productos de todas las categorías.

Casi 200 productos que estuvieron presentes. BenRiach Scotch Whisky Limited release Vintage, el destilado más puntuado del Salón; la Cachaça Leblon; el vodka y la ginebra de Santamanía; el destilado a base de tequila y chocolate de Destilerías Ferry; el nuevo Ron Botran de Amer Gourmet o la ginebra noruega Kimerud que realizó su presentación oficial en España. Sólo tuvieron cabida marcas Premium que han conseguido como mínimo 90 puntos en la Guía Peñín de los Destilados y la Coctelería 2015.



publicidad

Gramona

IV ENOESCAPADA MENDOZA'S EXPERIENCE

2, 3 y 4 DE ABRIL DEL 2015/ DE 9.30 A 16 H 2nd, 3rd & 4th APRIL 2015/ FROM 9.30 AM TO 4 PM

Tres días para emocionarte
Three exciting days

ENRIQUE
MENDOZA
VITICULTOR

Por sólo 10 €

- **Degustación de 10 vinos Enrique Mendoza (Incluido Santa Rosa).**
- **Regalo de copa exclusiva de cata.**
- **Curso Exprés de Iniciación a la cata** (cada 30 minutos). Inscripción en el punto de información durante los días de la Enoescapada. No se admiten reservas previas a la celebración del evento. Plazas limitadas.
- **Talleres Experience:**
 - Degustación vino Barrica 220l. vs 500l.
 - Dulce Pasión: Maridaje vino y chocolate, Mendoza & Valor.
 - Fabricación de barricas en vivo.
 - El mundo del aceite: Degustación.
 - Taller de agricultura ecológica.
 - Degustación vino "Terroir": Suelo arena vs suelo piedra.

Los talleres se realizarán ininterrumpidamente durante los 3 días en nuestros jardines y en la bodega. No es necesario reservar para asistir a estas actividades.

Y además, a precios populares (de 3 a 5 €)

- Los mejores quesos del mundo desde la Despensa de Andrés.
- Gastronomía tradicional.

PLAN A PRUEBA DE LLUVIA

- Menores de 18 años gratis, no pudiendo participar en ninguna de las catas/de gustación de vino realizadas dentro del evento, ateniéndonos al art. 18 de la ley 3/1997 de la Comunidad Valenciana.
- La organización se reserva el derecho de modificar las actividades según lo considere oportuno.
- La empresa se reserva el derecho de admisión.
- No se admiten mascotas ni dentro ni en las inmediaciones del evento, excepto perros guías.
- Aforo limitado. Venta de entradas en Bodega los días del Evento.
- Prohibida la entrada de comida y bebida del exterior.

For only 10 €

- **Tasting 10 of Mendoza's wines (Santa Rosa included).**
- **A gift of an exclusive wine glass.**
- **Express course of initiation to wine tasting** (every 30 minutes).

Do not forget to sign up when you buy your ticket at the information desk. No reservation required before the event. Limited places.
- **Workshop Experience:**
 - Tasting of wines from barrels of 225l. vs. Foudre 500l.
 - Sweet passion: tasting and pairing of wine & chocolate, Mendoza & Valor.
 - Watch the manufacture of barrels by craftsmen.
 - The world of olive oil (Including tasting).
 - Workshop on organic farming.
 - Tasting and comparing wines grown in stoney or sandy ground.

These activities will be held continuously during the three days in the garden area and inside the winery.

It is not necessary to make advance reservation.

And... for just 3 € to 5 €

- The best cheese of the world hosted by Andres García.
- Traditional cuisine.

ALL-WEATHER PLAN (Rain or shine)

- People under 18 free, unable to participate in any wine tasting conducted within the event.
- The organization reserves the right to modify activities as deemed appropriate.
- The company reserves the right to refuse admission.
- No pets allowed inside or near the event, except guide dogs.
- Limited capacity. Tickets sales in the Winery the days of the Event.
- Food and drink may not be brought into the event.

ALBERTO DE JESÚS ACOSTA

Tapas con historia

200 TAPAS DE ESPAÑA

Sus ingredientes, sus fotos
y sus recetas

Prólogo de PEDRO LARUMBE


COOLIN

WINECANTING SUMMER FESTIVAL 2015

MARQ

El lunes 8 de junio de 2015 los Vinos Alicante DOP celebrarán la novena edición de su gran fiesta conocida como Winecanting Summer Festival, un evento que se celebra en los jardines del Museo Arqueológico Provincial de Alicante, MARQ.

En este espacio se reunirá al mayor número de bodegas de la Denominación de Origen Protegida que presentan sus nuevos vinos y nuevas añadas a toda la sociedad. En los últimos años se ha convertido en el gran evento de la zona en torno al vino con una asistencia de unas 2000 personas. Acompañarán a las bodegas de la DOP, productos también de km 0 como los embutidos de Pinoso, una representación de la hostelería local, Hola Patatitas o los quesos de La Despensa de Andrés, entre otros.

La entrada al evento se hará mediante la compra de tickets para degustaciones. También se habilitará un horario específico para profesionales y autoridades.

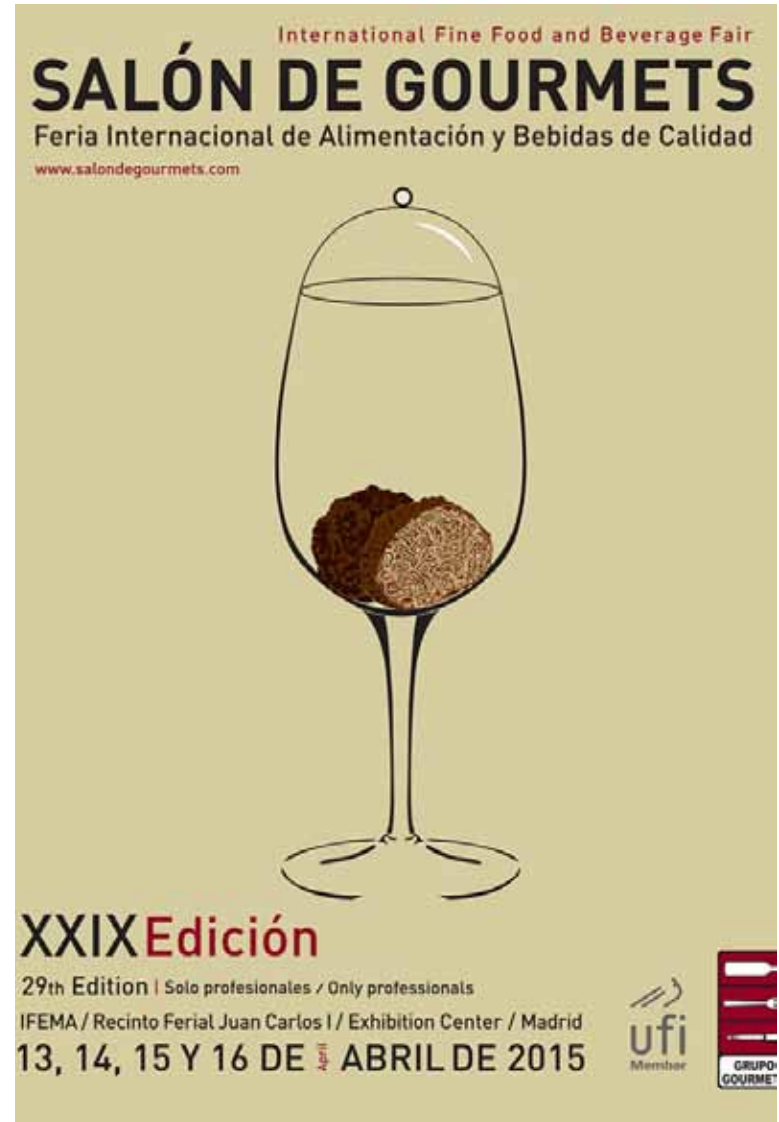
En esta edición la DOP Alicante festejará con toda los participantes el haber sido elegida como “Zona Mejor valorada de España” en los premios de la Guía Peñín 2015.



XXIX SALÓN DE GOURMETS

El Salón de Gourmets (SG), ya en su XXIX edición, apuesta de nuevo por la calidad, por eso es el principal evento europeo dedicado a las delicatessen. Los productos más innovadores y vanguardistas de la gastronomía mundial se reúnen en este espacio, donde productores y consumidores pueden negociar y conocer lo más novedoso del sector.

- Fechas: 13, 14, 15 y 16 de abril de 2015
 - Horario: De lunes 13 a miércoles 15 de abril 10:00 h. a 19:00 h., jueves 16 de 10:00 h. a 17:00 h.
 - Ubicación: Pabellones 4, 6 y 8. Feria de Madrid, IFEMA.
 - Entrada reservada solo para profesionales. Autorizado, exclusivamente, el acceso a personas mayores de 18 años. Tarifas: 1 día (60 € en mostrador / 35 € on-line), 4 días (90 € / 55 €)
 - Superficie de exposición total (incluye Zona de Actividades): 22.000 m2 netos, +15% (2014)
 - Visitantes: 80.000
 - Expositores: 1.400, +20% (2014)
 - Productos expuestos: 35.000
- Organizado por: Grupo Gourmets (Progourmet, S.A.)



publicidad



GUÍA GASTRONÓMICA

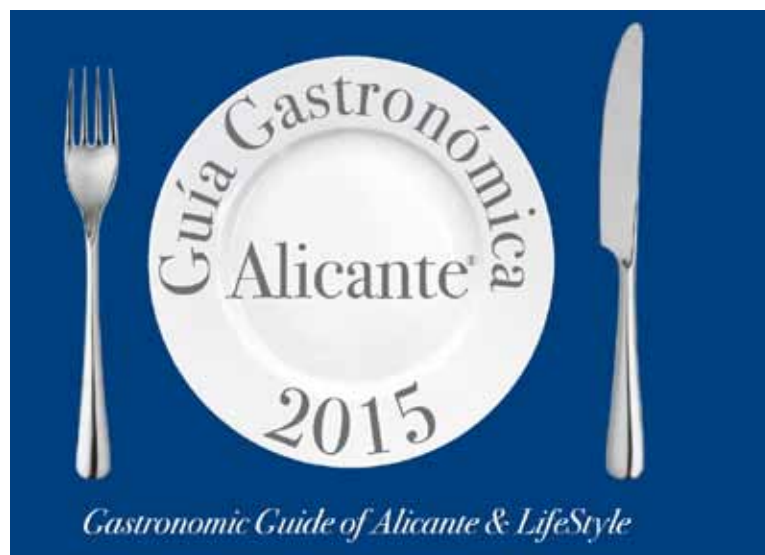
Cuarta edición de la Guía Gastronómica de Alicante 2015. Una guía que se ha convertido ya en todo un referente de la excelencia gastronómica alicantina. Si en el año 2012 contamos con la colaboración de Martín Berasategui, en el 2013 con Quique Dacosta y en la pasada edición con Pedro Subijana, en este 2015 nos acompaña otro referente a nivel mundial como es Joan Roca.

Esta publicación de más de 20.000 ejemplares de tirada, también se puede ver y descargar a través de www.guiasgastronomicas.es, www.alicanteturismo.com, etc. Los amantes de la buena mesa podrán disfrutar de la excelencia y diversidad de las materias primas que ofrece nuestro mar y nuestra huerta, exponente de la afamada dieta mediterránea y que se ha situado en la élite culinaria a nivel nacional e internacional.

No pueden faltar, los mejores pescados y mariscos, salazones, arroces únicos cocinados de muy diferentes formas: caldoso, seco, meloso... embutidos, quesos artesanos, legumbres, frescas

verduras, frutas, aceites y especias conforman un completo deleite de los más exigentes paladares. Todo ello marinado con los justamente reconocidos vinos y culminado con una excelente repostería, muchas veces de procedencia árabe.

Restaurantes de Alicante y la provincia que destacan tanto por su cocina tradicional como en la llamada cocina de autor o de vanguardia y por su calidad del servicio e instalaciones. Dirigida por Carlos Corredor.



Restaurante
Graná



EL VINO

EL SULFUROSO



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

Con frecuencia, nos planteamos qué le puede sugerir al lector de **elSumiller.com** el artículo del mes. En esta ocasión con el tema elegido “el sulfuroso”. Al lector digital del S XXI, ¿le dice algo el SO₂? ¿Le interesan unas notas sobre un producto tan antiguo y sin embargo tal actual? ¿Qué debe conocer como consumidor? ¿Cómo afecta al vino?

Exponer qué es el Anhídrido Sulfuroso, explicar su origen, usos y efectos, su actuación en un vino o en una bodega y su efecto saludable o tóxico a dosis razonables, puede ser atractivo o curioso al objeto de acentuar conocimientos enológicos. La práctica de quemar azufre para generar anhídrido sulfuroso (SO₂) para esterilizar envases y bodegas, se conocía en la época de griegos y romanos. Desde entonces hasta nuestros días una serie de empirismos, experiencias y hechos

científicos, han generalizado su uso y garantizado óptimos resultados.

Durante los siglos XVIII/XIX, el buen uso del sulfuroso permitió la evolución de un sector, ordenarlo en bodega, garantizar la calidad de un vino y desarrollar un racional uso enológico. Fue en XX, cuando la tecnología aporta su racionalización. En la actualidad, no existe ninguna otra sustancia, ni tratamiento vínico capaz de sustituir en su integridad y con su eficiencia al sulfuroso, solo, se presentan soluciones parciales y paliativas. Se dice y es cierto, que de no existir el SO₂, no se dispondría de la calidad actual de los vinos, ni su estructura, ni se dispondría de la capacidad de conservación, ni la higiene de bodega sería la que es. Puede afirmarse que una Enología propia nace con el conocimiento y actual uso del SO₂.

Ahora, se discute la utilización del sulfuroso y se analizan con meticulosidad tanto los factores positivos o negativos de su uso, recomendando dosis óptimas y regulando su uso y matizando presencia en mosto, vino o bodega, pero sigue siendo indispensable en la elaboración y conservación.

Las propiedades del sulfuroso que benefician el proceso enológico (vino + bodega), son:

- **Antiséptico:** A dosis apropiadas y en función de determinadas condiciones de la uva, inhibe la acción microbiana y preserva de alteraciones, siendo selectivo como antilevaduras y antibacterias.

- **Selectivo:** En la fermentación selecciona entre levaduras y bacterias y entre géneros de levaduras. Un sulfitado adecuado cambia la actividad levaduriana y dificulta la multiplicación de bacteria.

- **Antioxidante:** La capacidad antioxidante se debe al carácter reductor del mismo y se manifiesta por la posibilidad de bloquear las combinaciones del O₂ con los metales (hierro y cobre) y garantizando estabilidad.

- **Antioxidasico:** Durante la elaboración, el sulfuroso protege al vino de las oxidaciones, inhibiendo las oxidasas (lacasa y tirosinasa) que pueden generar alteraciones y enfermedades.

- **Potenciador fermentativo:** Selecciona y estimula

la acción de las levaduras al inicio de la fermentación y ayuda al desdoblamiento de los azúcares, si la dosis no es adecuada puede modificar la velocidad de fermentación.

- **Ayuda la clarificación:** Posee acción defecante, al retrasar el inicio de la fermentación permite que las sustancias disueltas de alto peso molecular caigan y limpien el mosto, evitando desmangados estáticos.



publicidad

- **Disolvente:** El sulfitado favorece la disolución de la materia colorante, sustancias minerales, ácidos, actuando sobre el color y el extracto del vino, sobre todo en las elaboraciones en rosado y tinto.

El sulfuroso, se encuentra en el vino en estado libre (en forma gaseosa o como bisulfito) y estado combinado (con los azúcares, polisacáridos y polifenoles). Solo el que se encuentra libre es el que posee poder antiséptico y posee un olor a azufre picante. El combinado posee menor poder germicida y no es oloroso.

La adición a un vino, se puede realizar de varias formas:

- en forma sólida por combustión del Azufre y como metabisulfito potásico.
- en forma líquida como sulfuroso líquido y en soluciones acuosas.

Existe un reglamento con las condiciones de utilización y las dosis máximas a usar en función del tipo de vino y condiciones de vendimia. Los valores permitidos atañen a las dosis de libre y combinado. El SO_2 , desde el punto de vista fisiológico para el ser humano se considera como tóxico de ahí su tendencia a reducir su uso, sustituir por alternativas complementarias (ácido Ascórbico, ácido Sórbico, etc) y cuantificar su presencia. También, se estudia su efecto contaminante, pero su presencia en los vertidos de bodega es muy reducido. El uso de SO_2 , en la enología como tratamiento de vinos e higiene de bodega será de difícil sustitución, pero la ciencia está aportando soluciones que permitan su racionalización y optimización de uso.



De vinos

Feria del vino de Benidorm



FERIA DEL VINO DE BENIDORM

Textos: Nacho Coterón Fotos: Nacho Coterón

Nacho Coterón

Sumiller internacional, Máster Nacional Enología y Jurado Mundial

La Cava Aragonesa es más, mucho que más que la referencia gastronómica de Benidorm. Javier del Castillo, su propietario y director aúna el amor a la profesión con su pasión por el mundo del vino. No en vano es sumiller. Y para potenciar y acercar esta cultura al numeroso elenco existente de aficionados y profesionales a la Báquica bebida, lleva organizando 6 ediciones consecutivas la Feria del Vino. Y, esperamos que muchas más.

Dividido en varios espacios, desde unas carpas en la entrada de su emblemático La Cava Aragonesa, por cierto, os recomiendo sus yescas de jamón ibérico y a dos alturas en el interior del espacio gastronómico del restaurante y barra, cada distribuidora, DO o bodega con su stand correspondiente, lo que permitió catar y disfrutar de muchos vinos, espirituosos... terminando la fiesta / feria del vino con un abundante y rico cóctel final.

¿Qué pudimos catar?

No todo claro, ya que aunque madrugamos y estuvimos antes de empezar oficialmente el evento, hubo un momento en que las previsiones, felicidades, se desbordaron.

A vuelo de pluma os acerco a muchas de las referencias presentes en el acto.

DOP Alicante y bodegas emblemáticas alicantinas.

- BOCOPA donde caté su rompedor Espumante Red.
- Enrique Mendoza, con Santa Rosa y Estrecho, dos de sus top.
- Más de la Real de Sella o
- Bodegas del Pinoso...





De vinos

Feria del vino de Benidorm

DOCa Rioja

- Muga
- Barón de Ley
- Baigorri
- Eguren Ugarte y Kame
- Sierra Cantabria
- Vizcarra
- Marqués de Cáceres
- Valdelana
- Óbal
- Valdelana

Cavas

- Gramona,
- Recaredo,
- Raventós y Blanc,
- Freixenet

Otras DO's y zonas

- Ribera del Duero
- Jerez
- Somontano
- Utiel Requena
- Rueda
- Toro
- Navarra
- ... y tantas otras estaban representadas.

- Grupo González Byass
- Viñas del Vero
- Bodegas Gandía. Con Pepo caté los Sandara
- Laurent Perrier...
- Ribera del Duero con Prado Rey, Vizcarra, Parada de Atauta
- Varias zonas como K-naia, You & me, Logaz, longus...

Homenaje, Chozas Carrascal, Pago de Tharsys, Dominio de la Vega... Torres, Valsacro, Val do Sil...



Delicatessem

- Jamones 5 Jotas
- Quesos HM
- La Navarra
- Vermúts como Miró o el italiano, muy bueno, Molteni
- Sidra Trabanco
- Brandy Peinado desde 10 a 100 años...
- Cervezas artesanas La Sagra
- Chocolates Marcos Tonda...
- Cervezas Mahou, San Miguel
- Codipan
- Viladrau...

En definitiva, un evento que se consolida y crece cada año en calidad y referencias presentes. Y muy buen trabajo del equipo de La Cava Aragonesa y el nuevo gastrobar Tragantúa, hermano pequeño, que no menor, del primero. ¡Felicidades chicos!





úa
n
terna

La Cava Aragonesa

AGANTúa
Gran
Taberna

Aragones



CATA GIL FAMILY ESTATES

Textos: Vita Dominguez Fotos: Jesús Pellicer

Vita Dominguez
Secretario Cofradía Reino Monastrell

En el restaurante El Churra de Murcia, la Cofradía del Vino Reino de la Monastrell, celebró su cata mensual. **Miguel Gil**, miembro de la cofradía, presentó algunos de los mejores vinos de de las bodegas del grupo GIL FAMILY ESTATES, S.L., del que es presidente. **Juan Gil Bodegas Familiares** da nombre al grupo formado por una serie de pequeñas bodegas repartidas por la geografía española que se han ido incorporando al grupo familiar desde el año 2002. Este grupo apuesta por la calidad de la vid y la utilización en cada bodega de variedades autóctonas de la zona en que están enclavadas.

Vinos catados

- Shaya Habis 2010

Blanco fermentado en barrica. 100% Verdejo (viñas viejas). 7 meses en barricas nuevas de 500 a 600 litros. 13.5 %. Bodegas y Viñedos Shaya, S.L. Aldeanueva del Codonal (Segovia). DOP Rueda

Cata: Color pajizo brillante borde verdoso. Muy complejo y sutil en nariz, de carácter mineral, despliega apuntes de cítrico, flores blancas y de fruta madura (piña) fundida con elegantes notas tostadas y especiadas. En boca sobresale su carácter frutal, sabroso y serio sin perder la frescu-

ra aportada por una equilibrada acidez, de final muy largo de frutas amargas y recuerdos minerales y ahumados.

- Atteca Armas 2011

Tinto crianza. 100% Garnacha de viñas viejas. 18 meses en barricas de roble francés. 15.5 % Bodegas Ateca. Ateca (Zaragoza). DOP Calatayud.

Cata: Cereza picota oscuro y de atractiva nariz en la que aparecen los aromas del fruto maduro, las notas de torrefactos y especiadas de un largo envejecimiento en madera (pimienta y nuez moscada) y los recuerdos minerales de los suelos pizarrosos en los que nace la viña. En boca es sabroso y potente, frutal y elegante, carnoso y complejo, se bebe magníficamente aunque muestra un gran potencial de guarda.



- Mas de Can Blau 2011

Tinto crianza. 35% Cariñena, 35% Syrah y 30% Garnacha. 18 meses en barricas de roble Francés. 15.0° %. Bodegas Cellers Can Blau, S.L. El Molar (Tarragona). DOP Montsant.

Cata: Cereza intenso con borde granate. Aroma potente de frutas maduras y torrefactos, persiste un equilibrio entre las notas de fruta macerada y el recuerdo de terruño. En boca es pleno, carnoso, y potente, concentrado y sabroso pero no excesivo, con final de boca elegante, amplio y persistente.

- Alaya

Tinto crianza. Garnacha Tintorera. 15 meses en barricas de roble Francés y Americano. 16.0° %. Bodegas Atalaya. Almansa (Albacete). DOP Almansa.

Cata: Color picota intenso de capa muy alta y vivos tonos rojos. Interesante y complejo conjunto aromático donde destacan minerales y frutas rojas negras muy maduras, con gratos recuerdos de madera nueva. En boca es amplio, potente, denso y maduro, de equilibrada acidez y sedosa textura nos sorprende con una original dulzura en un larguísimo final de boca.

- Rejón 2012

Tinto crianza. Tempranillo. 20 meses en barricas de roble Francés. 15.5° %. Bodegas Tritón. Villanueva de Campean (Zamora). Vino de la Tierra Castilla y León.

Cata: De color cereza granate muy cubierto es muy intenso y complejo en nariz, con frutas negras (moras, ciruelas) muy maduras y tonos minerales. Nos ofrece una boca untuosa, potente y rotunda, con estructura y carnosa, pero a la vez equilibrada, con taninos dulces redondos y amplios. Muy elegante y sabroso, goloso y con un largo final Rejón es un vino que transmite a través del viejo viñedo del que procede, la elegancia, la serenidad y la complejidad de un gran vino



publicidad



VG
VICENTE GANDIA
PREMIUM WINES



Nacho Coterón

Sumiller internacional, Máster Nacional Enología y Jurado Mundial

CUADERNO DE CATA

Textos: Nacho Coterón

Fotos: Nacho Coterón



92/100

Barón de Ley Rva 2010

Bodega: Barón de Ley

D.OCa: Rioja

Tipo: Tinto reserva

Variedades: Tempranillo

Alcohol: 13.5° %

Precio: 10.00€

Cata: Numerosos y prestigiosos premios (Mejor Rioja Decanter) avalan este muy buen vino. 20 meses de barrica y otros 24 de afinado en botella. Pero, hoy he comido

con él, la sensación que produce es que es un vino fácil de beber. Que acompaña, que gusta. Que está rico. Bien elaborado, equilibrado, elegante. Riojano actual sin estridencias. Un reserva que se puede tomar ahora pero que aguantará bien unos años en bodega. Con la personalidad, la fruta, la crianza, los taninos nobles en armonía. Un buen vino en definitiva.



92/100

Anchor Porter

Tipo: Dry Stout

Procedencia: Francisco, California, USA

Alcohol: 5.6°%

Precio: 2.60€

Cata: Artesana y una de las más antiguas del mundo en su estilo, esta Porter es la negra más lupulosa. Elaborada en depósitos sin refrigerar, alta fermentación. Espuma densa de color crema persistente. Color casi negro. Aromas de cebada tostada, café, salina, lata de

aceitunas negras con anchoas, amargosa y tostados, pero de paso suave. Distinta y muy buena.



Cuvee de l'Hermitage 2010

Bodegas: Domaine Saint Martin de Champs

Tipo Tinto

Procedencia . Pays d'Oc, Francia.

Variedades: Uvas Saint-Chinian

Precio: 25.00€

Cata: Una cata de 9 vinos de la zona del Rosellón, Pays d'Oc, Sur de Francia, cerca de Montpellier, de la mano de su propietario, un español, en Vinícolas San Juan, Alicante, me hizo descubrir una variedad que no soy

La tinta Saint-Chinian. Propiedad que se remonta ni más ni menos que al 1675. Botella borgoñona. Y buen vino. Con personalidad, sensaciones minerales, de fruta negra, arándanos, recuerdos a monte bajo, regaliz, pastilla Juanola. . . quizás con memoria de syrah con cierta rusticidad pero con personalidad. Habrá que seguirlos.



90/100

consciente de haber catado anteriormente.

Pago de los Capellanes, crianza 2011

Bodegas: Pago de los Capellanes

Tipo: Tinto

Variedades: Tinta fina

D.O: Ribera del Duero

Precio: 20.00€

Cata: Dos botellas en dos ocasiones cercanas en el tiempo, confirman la calidad de este vino. Elegante hasta en el diseño de la botella y etiqueta, lo único que sientes es que la botella se ha ter

minado. Color, mucho color. Intensidad y buen volumen aromático. Con potencia pero con marcadores de calidad. Hay fruta madura, buena crianza, recuerdos a cuero y regaliz... La boca es corpórea. Amplia, larga. La fruta roja y negra, algunos balsámicos, buenas maderas, estructurado pero de fácil paso. Me gusta.



92/100



CUADERNO DE CATA

Textos: Enrique G. Albelda

Fotos: Enrique G. Albelda

Enrique García Albelda
Sumiller y Crítico Gastronómico



89/100

Verdeal Blanco 2014

Bodega: Verdeal

D.O.P: Rueda

Tipo: blanco joven, maceración en contacto con
sus lías

Variedades: Verdejo

Alcohol: 12.5° %

Precio: 8.25€

Cata: Viñas de más de 25 años que mues-
tran un potencial máximo bien exprimido.
Color amarillo pajizo, buena intensidad, bri-
llante con reflejos verdosos; nariz con

predominio de la característica de la varie-
dad (manzana verde, melocotón, pera de
agua, hinojo, anisados), alguna nota ahu-
mada en el trasfondo. Boca amargosa, con
herbáceos agradables (heno), atisbos flora-
les (lavanda), en unión con puntas cítricas
(corteza de limón) recordando de nuevo
monte bajo y anisados, largo, profundo en
el recuerdo, amable.



Prestige Charles Gardet 2004

Bodegas: Gardet

Tipo: Espumoso

Variedades: Chardonnay (70%) Pinot
Noir (30%)

Crianza: Sin maloláctica. Envejecido
entre 3 y 5 años

D.O: Champagne

Alcohol: 12° %

Precio: 50.00€

Cata: Excelente cata de Champagnes de la mano
de la emblemática Bodega Gardet, operativa desde
1895 en Chigny-Les-Roses (Francia), pudimos

catar una excelente vertical, siendo uno de los reyes
del evento su gama alta: Charles Gardet Millésimée
2004. Burbuja fina y muy pequeña, buen rosario,
cadencia y frecuencia continua, corona cremosa. Al-
cohol de perfecta integración. Nariz delicada y muy
especiada (canela, clavo, vainilla) recuerdos muy pre-
sentes de bollería junto a regalíz, caramelo, café con
leche, toffe; apuntes de fruta roja, cerezas. Boca suave,
cremosa, con tostados, fina vainilla, cassis, pimienta
blanca, buen carbónico, agradable, largo, sedoso.



9.25/100



92/100

Vega Sicilia Valbuena Tinto 2002

Bodegas: Vega Sicilia

Variedades: Tempranillo (85%), Cabernet Sauvignon (10%), Merlot (5%)

D.O.: Ribera de Duero

Crianza: 5 años en barricas de roble americano y francés

Graduación: 14°%

Precio: 120.00€

Cata: Muy poco queda por decir de esta bodega mítica, a nivel mundial, abanderada de unos vinos que crean escuela, directrices,

y de los que pasan los años, y permiten ser disfrutados con sumo placer. Color cereza granate con ribetes anaranjados. Tras un intenso decantado y aireado muestra notas animales (cueros, pieles), para dar paso a fruta negra en licor (moras, grosellas), junto a rasgos minerales, especiados (pimienta negra, laurel seco). Boca sedosa, domada, de nuevo mineral, presente el especiado (clavo). Profundo, largo en el recuerdo.



89/100

Birdy aove ecológico

Bodegas: Heredad La Boquilla

Tipo: Aceite de Oliva Virgen Extra Premium Ecológico

Variedades: Arbequina

D.O: Comunidad Valenciana

Precio: 9.00€

Cata: Aceite, cuyo origen está situado en el interior del macizo del Caroig, en la Canal de Navarrés, concretamente

en Enguera, donde también se ubica la masía del siglo XVIII, en la que ejercen también alojamiento de turismo rural. Amarillo verdoso a la vista. Naríz con predominio de fruta (manzana verde, kiwi), alcachofa, tomate raf, junto a notas de frutos secos (avellanas, nueces, cacahuate). En boca posee un agradable picante, de intensidad media, recordando de nuevo los sabores herbáceos, ligeramente amargo, dotado de buena acidez.





EL ARTE DEL MARIDAJE EN LA COCTELERÍA

Textos: Juan Gallego

Fotos: Juan Gallego

Juan Gallego

Sumiller internacional, www.alicantiavinos.com

Con motivo de la competición de **Worldclass 2015** a la que tuve ocasión de acudir con un grupo de toda la comunidad valenciana, compartiendo mesa y charla con el campeón de coctelería de España Borja, asistimos a un evento donde nos dieron las reglas del challenge de Worldclass 2015. El restaurante El Poblet de Quique Dacosta, nos preparó el siguiente menú.

- **Cubalibre de foie.** Fue maridado con un coctel a base de vodka Ketel One, Licor de Amaretto, zumo de limón, puré de lichis, mermelada de frambuesa y agua de flores. Era un coctel inminentemente de corte floral.

- **La Gallina de los Huevos de Oro.** Aquí un coctel cítrico a base de gin Tanqueray nº10, zumo de bergamota, almíbar de earl-grey, bíter de camomila y terminado con soda.

- **Salmonete con perlas de su cabeza.** Lomo de salmonete con perlas de tapioca infusionadas en caldo de sus cabezas sobre velo de cebollino. Posiblemente el coctel que más me atrajo y su combinación con la comida fué sublime. El coctel Jinzu (ginebra con espíritu de sake), licor de melocotón, puré de lychee, almíbar de lima kéfir y terminado con top de ginger-ale.

- **Arroz de cenizas.** Arroz de pichón, pato, trompetas de la muerte y trufa. El coctel fue a base de Don Julio blanco, zumo de lima, miel de agave, salsa de jalapeños y fino dry sherry, os acordáis en el anterior número de mi artículo de vino+cocteles, ya está ahí la tendencia.

- **Campo de cítricos.** Crema de naranja, tierras de fruta de la pasión, menta y diferentes cítricos en texturas. Grand Marnier Centenario, zumo de lima, puré de moras, almíbar de jazmín, zumo de limón, clara de huevo, champagne. No soy partidario del cava o champagne al final de una comida, no estuvo muy convincente.



De vinos

Uvas del mundo



BOBAL

Textos: Santiago Castro Fotos: Santiago Castro

Santiago Castro

Ingeniero agrónomo Master enología y viticultura

Uva tinta variedad autóctona de la Comunidad Valenciana, aunque también la encontramos en Castilla-La Mancha. Es admitida en las DO's Manchuela, Utiel Requena, Ribera del Júcar, Ribera del Guadiana, Valencia y Alicante. Superficie aproximada de 85.000 hectáreas.

Sinonimias

Tinto de Requena, Requení, Provechón, Carignan Espagnol, Balau, Balauro, Benicarló, Bobal noir, Bobos, Coreana, Espagnol, Folle blanche du Minervois, Provechón, Rageno, Rajeno, Requena, Requenera, Terret d'España, Tinto de Requena, Tinto de Zurra, Valenciana y Valenciana tinta.

Origen

Autóctona de la Comunidad Valencia, parece ser que el nombre deriva de la palabra buey, quizá por el tamaño de sus granos o racimos. Se tiene constancia

de su presencia en la región desde el siglo XV y en esta época aparece ya citada en la obra de Jaume Roig, "Espill o llibre de les dones".

Ampelografia

Extremidad del pámpano joven está completamente abierta, con pigmentación media y densidad media-alta de pelos tumbados.



De vinos

Uvas del mundo

. La hoja joven presenta intensidad antociánica débil y la hoja adulta es grande, orbicular, con cinco lóbulos; lóbulos del seno peciolar superpuestos en V; perfil alabeado; densidad alta de pelos tumbados entre nervios.

Caracterización agronómica

Es una variedad de brotación media-tardía, floración media, envero medio-tardío y maduración tardía. Racimo es generalmente grande, compacto y la baya mediana, azul-negra, esférica, con piel de grosor medio y pulpa no coloreada.

Es una variedad vigorosa, con lo cual se tiene que podar en corto para obtener calidad, de porte semi-erguido, con alta productividad, muy resistente a la sequía, con grandes alteraciones en la producción. Tolerancia elevada a mildiu, pero es sensible a oídio y a botrytis. Tolera bastante bien el ataque de plagas.

Caracterización vinícola

Es una variedad que puede adquirir buen grado alcohólico, con una buena acidez media entre 5 y 5,5 g/l de acidez total, y un buen contenido tánico, aunque a veces presente notas vegetales y rugosas por la rusticidad de la variedad. Los mostos tienen un gran contenido de materia colorante, antocianos, pero también es algo oxidativa, con lo cual hay que fijar esos antocianos en fermentación para evitar su oxidación.

Vino suele presentar una capa alta, bien cubierto, de color púrpura con reflejos granates. En nariz, es un vino con intensidad aromática media, donde destacan los aromas a fruta negra y florales, con ligeros aromas herbáceos y especiados. En boca, es un vino bien estructurado, con un ligero gusto amargo acompañado de ricos taninos, que hay que domar.





ALELLA, MISTICA Y DESCONOCIDA(II)

Textos: Mar Galván

Fotos: Mar Galván

Mar Galván

Enóloga, Experta en catas, Analista de Productos Agro-alimentarios, Escritora y Poeta.

Una bodega que se remonta a la historia, desde el año 1988 cuando se planta la primera cepa, efectuando su primera vendimia en el año 1984. A partir de aquí nace **Alella Vinícola**, una cooperativa donde todos asociados aportan la producción de sus viñas, dando comienzo después de tantos años a una nueva era en la actividad del vino. En pleno proceso de recuperación de viñas, van haciéndose grandes, y es donde comienza toda la historia de la D.O. Alella. El primer vino comercializado es el famoso Marfil Alella, su nombre describe el color del vino, una apuesta pionera. La primera visita con el Master of Wine **Pedro Ballesteros**, Xavier García nos hace un recorri



do por la trayectoria de la bodega, catando a primera hora varios de los vinos.



- **Vallmora**. Me sorprende, un tinto elaborado con Garnacha, procedente de una viñas viejas en el Valle de Rials, su expresividad es infinita, curiosa, grandes aromas herbáceos, dejando pasar un toque de salinidad embriagándote del mar, con un extenso final, una sorpresa al paladar.

Actualmente podemos hablar de los diferentes vinos que han seguido elaborándose, en blancos:

- **Marfil Alella Seco**, es un vino con mucha fruta madura, muy aromático, con una entrada elegante en paladar, dejando paso a la frescura.

- **Ivori Blanco**: su elaboración sobre lías es característica, nos invade con notas muy florales, un toque ahumado, dándonos un equilibrio muy interesante en boca.

- **Marfil Clásico Blanco**: afrutado, con toques a mieles en su capacidad olfativa, entrando en el paladar con ligereza dejándonos un final muy sorprendente y largo.

Trabajan con varias **variedades** y estas son sus viñas: Pansa Blanca de Can Sala, Syrah De Rials y Alella, Cabernet Sauvignon y Merlot de Vilavinyes, La Molassa Mas Coll

- **Pansa blanca**. Es una variedad bastante complicada en elaboración, debido a su alta graduación alcohólica, aunque su acidez es muy buena, en el paladar se presentan con un gran volumen, dando cremosidad y untuosidad. Nos podemos deleitar con sus aromas a miel, y herbáceos balsámicos, como la menta el hinojo o el laurel, es la variedad más importante en la D.O. Alella.

- **Garnacha negra**. Se trata de una variedad con una riqueza que expresa el suelo, manteniendo una acidez extraordinaria, dando equilibrio, y envejecimiento. En la fase olfativa sus notas florales como la violeta predominan ensamblándose con la fruta roja madura, moras, arándanos, higos secos, fresas silvestres. Casi todos los vinos de Alella Vinícola tienen gran cantidad de esta variedad.



publicidad





BURDEOS

Textos: Cristina Carbonell Fotos: Cristina Carbonell

Cristina Carbonell
Enóloga, sumiller, farmacéutica.

A día de hoy, la mayor parte de los productores coinciden en que el éxito de un gran vino procede principalmente del viñedo. Se pueden obtener grandes vinos solo a partir de uvas de calidad, pero difícilmente lo lograremos con uvas que no reúnen unas características y parámetros cualitativos mínimos. En su cultivo todo influye; la altitud y latitud, el tipo de suelo, textura y profundidad, las técnicas de cultivo ejercidas por el hombre... pero también la elección de variedades con mejor adaptación para obtener el mayor potencial y especificidad de esa uva y ese terruño en el vino resultante. Sin embargo, no podemos olvidarnos del factor que diferencia a un mismo vino año tras año, el clima. Su influencia, que en ocasiones puede ser perjudicial o dificultar el desarrollo idóneo de una cosecha, es también el responsable de las grandes añadas, y el 2014 no ha sido una excepción.

En Francia, la aclamada fama de sus vinos se ha logrado no solo por sus históricas dotes comerciales, si no por los muchos años de dedicación y tradición vitivinícola. En el caso de Burdeos, solo una minoría de sus bodegas produce los grandes vinos y es fundamentalmente gracias a sus privilegiados terroirs. Su diversidad geológica, los microclimas y la combinación de variedades dan lugar a la elaboración de vinos muy variados. Regiones vitícolas como Médoc, Graves, Libournais, Entre deux Mares... han sabido respetar y cultivar solo aquellas variedades de uva que mejor se

adaptan a esos entornos para que expresen sus características más autóctonas que, junto con el tipo de elaboración, establecen las clasificaciones específicas en cada región.

Más concretamente, al margen derecho del Dordoña (río que junto con el Garona divergen del estuario de la Gironda) el clima es suavizado y las necesidades de agua de los viñedos de alrededor son cubiertas por este río y sus afluentes. Aquí, en los pueblos de Pomerol y Saint Emilion se sitúa un grupo de bodegas pertenecientes al grupo Jean Pierre Moeux.



Son zonas de elaboración de vino tinto producido con las variedades que mejor expresaran su calidad organoléptica. En primer lugar la Merlot, que abarca la mayor extensión de viñedo bordelés y que proporciona la finura y aterciopelado de sus vinos.

Esta variedad de maduración temprana expresa también notas de fruta madura y tostadas con una adecuada crianza. Por otro lado encontramos cultivadas en menor porcentaje las variedades Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon, normalmente utilizadas para ensamblajes.

Dentro del grupo J. P. Moeux destacamos dos de sus renombradas bodegas:

- **Château La Fleur-Pétrus** (AOC Pomerol)
- **Château Bélair-Monange** (Premier Grand Cru Classé, AOC Saint Emilion).

Su filosofía es clara, realizando un trabajo exhaustivo de un año sobre estos viñedos de alto potencial, permitirá una elaboración lo menos alterada posible para reflejar en el vino su sello.

La añada 2014 puede desde luego clasificarse como variable. A finales de septiembre comenzaron a cosecharse algunas parcelas de Pomerol que, como de costumbre, se adelantan ligeramente a la maduración de las Merlot en Saint Emilion. Tras una primavera temprana y un verano lluvioso en Burdeos, el brillante sol de septiembre y octubre permitió a los productores atrasar al máximo la vendimia para lograr una maduración más óptima de las uvas en una fase tan crítica. Precipitaciones puntuales en octubre aceleraron la recogida para evitar el posible desarrollo de botrytis al permanecer el calor.

Todas las operaciones se realizan con sumo cuidado.

- La recogida a mano de la uva
- Transporte en cajas pequeñas hasta las bodegas
- Selección manual y sometidas a una criba óptica que garantiza el paso solo de las mejores uvas
- Un control preciso de las fermentaciones, análisis y cata del mosto-vino para establecer los delicados
- Remontados sobre cada depósito
- Vinificación por separado de las distintas parcelas
- Crianza en distintos lotes de barricas para decidir más adelante el ensamblaje final.



Sus vinos:

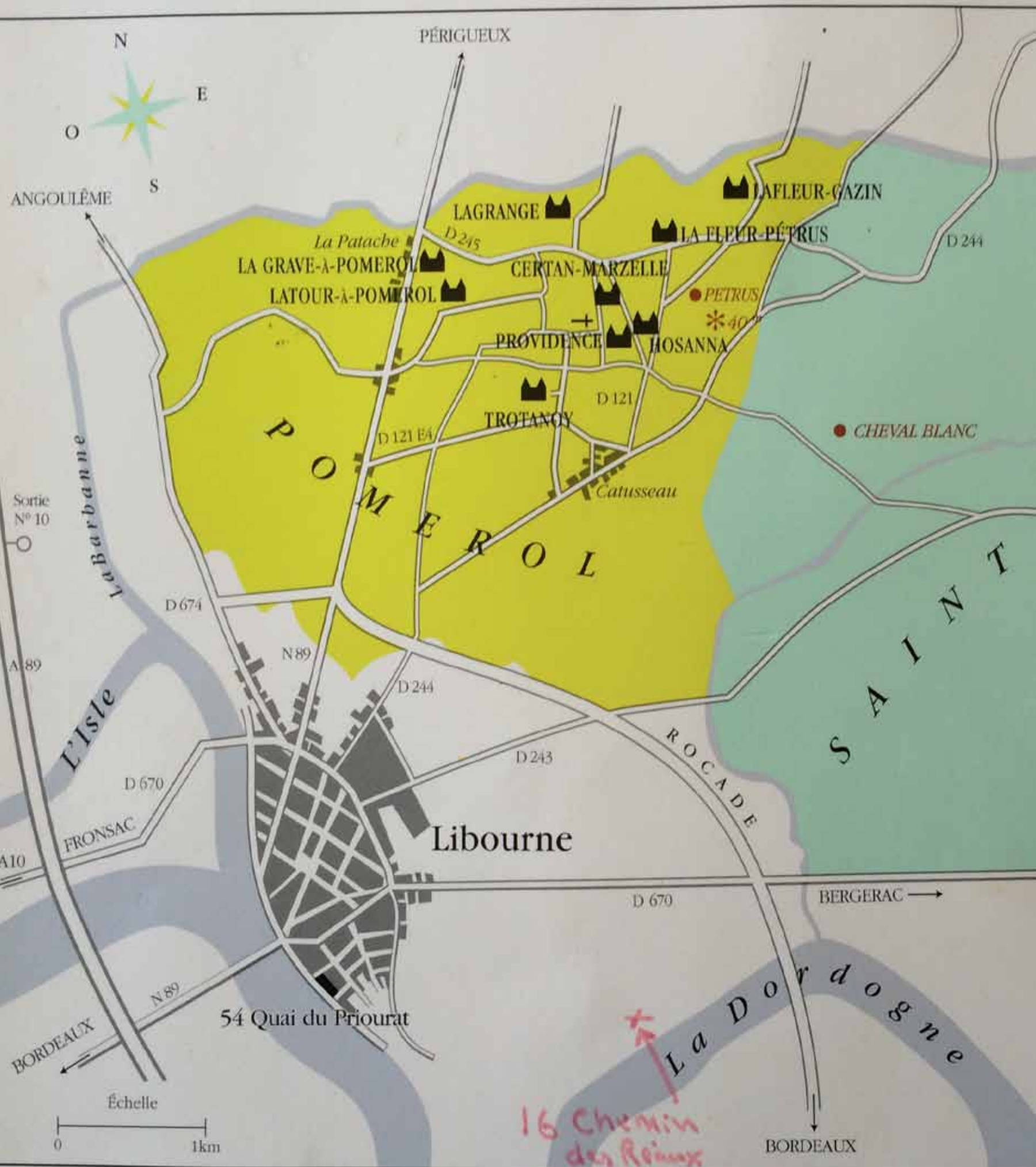
- **La Fleur-Pétrus** se elabora en un 100% con Merlot sobre suelos de grava que se refleja en su textura suave y voluptuosa.

- **Château Bélair-Monange** se sitúa sobre una meseta calcárea y una gran ladera arcillosa. Sus viñedos de Cabernet Franc pero de mayoría Merlot, dan lugar a magníficos ensamblajes que junto con largas fermentaciones y envejecimiento resultan de larga evolución.

Desde luego 2014 ha sido un año de incertidumbre por la variabilidad del clima. El optimismo fue aumentando conforme se acercaba la fecha de vendimia y se consiguió alcanzar un buen grado de maduración de la uva. Además, el estado sanitario durante la recolección fue óptimo (apenas se presenció podredumbre) lo cual ha permitido superar con creces la producción del 2013.

Así, me atrevo a prever la gran añada que puede resultar de esta última cosecha y que podremos comprobar próximamente durante la primeur.





16 Chemin
des Reaux
05.57.51.36.25



ROJA PICOTA

Textos: Miguel Ángel Martín

Fotos: Miguel Ángel Martín

Miguel Ángel Martín
Director de enocata.com

La artista plástica internacional Inma Amo, presenta Rojo Picota: La mirada emocional.

El pasado 5 de marzo en el restaurante Lotelito, de Valencia, tuvimos la oportunidad de asistir a la exposición "Rojo Picota: La mirada emocional" de la artista plástica Inma Amo, donde las obras mezclan arte abstracto y figurativo y donde la cultura del mundo del vino ha sido en estas nuevas obras su fuente de inspiración.

Inma Amo, a lo largo de su trayectoria enopictórica, ha viajado por el territorio nacional con exposiciones en Madrid, Alicante, Asturias, Zamora, París, Canadá, así como galardonada en diferentes certámenes. Sus diseños visten botellas e ilustran publicaciones relacionadas con el mundo vitivinícola, como es la Guía de Vinos Monovarietales de España "Sin Mala Uva" y también la imagen de uno de sus cuadros, ilustra la carta gastronómica de la terraza del hotel Ritz de Madrid.

La obra de Inma Amo en esta exposición, según nos comentaba "quiere compartir con el espectador una explosión de fuerte impacto visual y sensorial, creando un diálogo interior. Se van creando las formas a través de los colores, tratando que, con la mirada inteligente, nos transmita una emoción que haga que vibremos".

La artista, Inma Amo, se mostró encantada con la exposición, ya que en ella también se encuentra un cuadro que sirvió y servirá para conmemorar el día Internacional de la Mujer, y nos decía que aunque "hoy en día la mujer en el arte no tiene las mismas posibilidades que el hombre", cree que "cada vez estamos más valoradas".

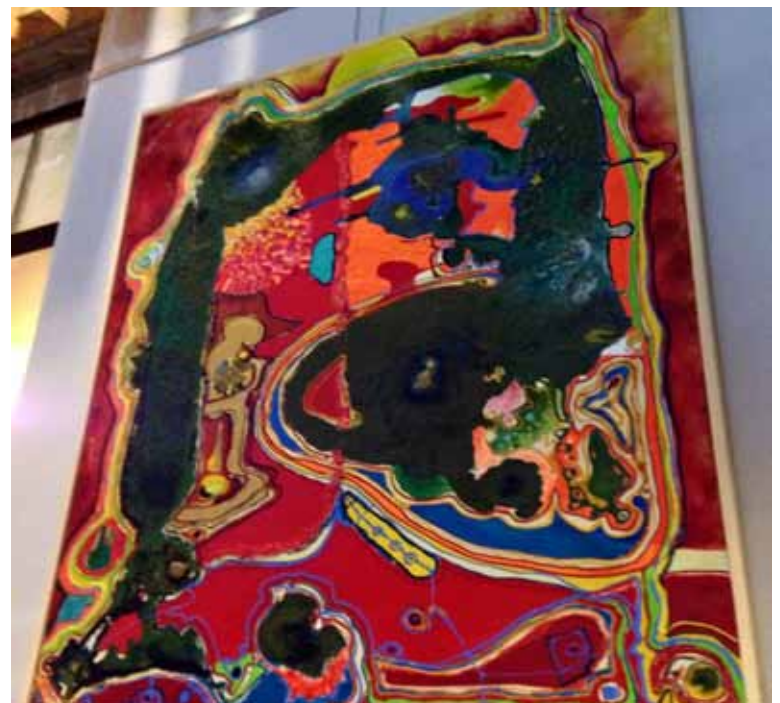


Además, es la primera vez que la artista expone en Valencia desde hacía dos años y esta ocasión le servía para “mantener un diálogo con el público” porque su obra ha evolucionado mucho aunque “siempre ha estado muy conectada con la naturaleza” y las cuales las podremos admirar hasta el día 13 de abril.

Los asistentes a la inauguración de la exposición pudimos además disfrutar de dos vinos de la Bodega La Viña (Anecoop), en primicia Icono Selección 2012, pues todavía no ha salido al mercado, es un ensamblaje de garnacha tintorera, syrah, cabernet sauvignon y tempranillo con un paso en barrica de 8 meses, el 50% del conjunto principalmente roble francés de segundo y tercer vino y Juan de Juanes Vendimia Oro Chardonnay 2013, con fermentación en barrica de roble francés y posterior crianza sobre lías, durante 5 meses.

Una velada magnífica donde pudimos disfrutar de arte pictórico, vino y gastronomía, pues el restaurante Lotelito nos deleitó con unas magníficas tapas.

Estas iniciativas son algunas de las que hacen falta para acercar al consumidor al disfrute del vino, de manera moderada, por medio de su cultura y de su mundo, que tanto hace falta que se conozca en España, pero que entre todos y nuestro esfuerzo lo vamos a lograr.



RESTAURANTE
ANDRA MARI
COCINA VASCA

El Campello, Alicante



RESTAURANTE PIZZERIA REGINA

Textos: Nacho Coterón Fotos: Nacho Coterón

8.0/10

Nacho Coterón

Sumiller internacional, Máster Nacional Enología y Jurado Mundial

Originalmente, hablamos del 1994, era una pizzería en la más noble acepción del término. Horno de leña, madera de encina, en la entrada del restaurante donde se elaboraban y elaboran magníficas pizzas... y carnes.

Luis de la Fuente apuesta siempre por la calidad y el buen trato. Dos comedores acogedores y una terraza magnífica nos ofrecen la posibilidad de elección.

Además de la pasta, lasagnas, pizzas, más de 30 distintas, raviolis de bogavante, de trufa negra... podemos tomar unas buenas carnes de vacuno, cocido madrileño los miércoles... cocina tradicional con recetas de la abuela y un guiño a una cocina elaborada, de diseño, de la mano excelente cocinero francés Jean Marc Fondbertasse.

Una ensalada César, 9.50; alcachofas rebozadas, 7.50; jamón ibérico de Guijuelo de Arturo Sánchez y tosta de pan de cristal, 17.50; pizzas entre 8.50 y 10.50; entrecote de buey a la brasa, 17.80... solomillo... opción de pedir las carnes al peso.

Buena carta de vinos, más de 60 referencias; precios sensatos y trato amable completan los por qué de la elección de ese restaurante para comer. Incluso previo encargo, nos pueden preparar en el horno de leña un cochinillo o un cordero lechal asado. Merece la pena conocerlo. No cierran ningún día.

Avda. de Santander 14, 03540 Playa San Juan,
Alicante

T. 965265975

www.pizzeriaregina.es

PVP: 20/35 € Cierre: No cierran

Tarjeta elsumiller.com: Sí. 10% descuento



pizzería · restaurante





HOSTAL MESÓN LAR GALEGO

Textos: Nacho Coterón Fotos: Nacho Coterón

8.0/10

Nacho Coterón

Sumiller internacional, Máster Nacional Enología y Jurado Mundial

Situado en la localidad de Anna, conocida como “Ojos de Agua”, en la comarca de La Canal de Navarrés, pequeña población del interior de Valencia, cerca de Xátiva, el Mesón-Hostal Lar Galego, nos ofrece los mejores y más representativos productos traídos de dicha Comunidad. Fundada en 1991 por los patriarcas Ángela y Antonio, que dedicaron al negocio todo su buen hacer y pasión, construyendo piedra a piedra el establecimiento que nos ocupa, con mucho tesón. Hoy, bajo la gestión de sus hijos Ramón y Salva, que una vez recibido el testigo legado, han mejorado y aumentado el patrimonio gastronómico adquirido.

Entradas. Albóndigas de Centollo, Zamburiñas con Salsa, Chorizo al Orujo natural, o el fabuloso Pulpo a Feira.

Cocina actual. Salteado de Mar y Montaña (Chorizo Criollo y Calamares Salteados con reducción de “Meus Amores”); Ensalada Tibia de Perdiz Escabechada...

Carnes. Churrasco con Salsa Chimichurri, el Conejo, o el Picantón. Su Chuletón o Entrecote, merecen por si solos una visita. Personalmente, les recomiendo la Selección de Carnes a la Piedra.

Pescados. Rodaballo a la Gallega, Lubina a la espalda con aceite de ajo y Gulas del Norte, entre muchas posibilidades.

Postres. De corte casero y punto clásico, están poseídos por esa ternura y lágrima fácil que despiertan las recetas pasadas de padres a hijos: Cua-jada con Miel, Surtido de Tartas, etc. En época estival disponen de una refrescante terraza donde disfrutar de eventos o cenas románticas.

Excelente carta de vinos, bien estructurada, que denota una buena sumillería, gestión de stocks, buena conservación y mimo, con unos precios realmente asequibles. Buena ejecución del cóctel de moda: el Gin-Tonic (variada selección e interpretación). Además cuentan en el edificio anexo con 12 habitaciones bien equipadas en las que poder pernoctar después de un opíparo homenaje.

C/Mayor 181-183. Anna (Valencia).

Tfno.: 96 221 05 73. www.largalego.es

PVP: Cierra los lunes.





RESTAURANTE BONAMB 1* Michelin

Textos: Toño Palacio

Fotos: Toño Palacio

9.0/10

Toño Palacio

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

Entrante

Hablamos del **restaurante revelación** de la provincia de los últimos años, el BonAmb de Jávea; de entrada, el local, un precioso chalet situado en las afueras ya cautiva por su elegante a la vez que moderna decoración.

Cuando te sientas y empieza el festival es cuando aprecias que estás en un sitio de verdadero nivel. El servicio desde el principio hasta el final y en todos los aspectos es insuperable. Creo no equivocarme si me atrevo a asegurar que, Quique Dacosta aparte, no hay una atención igual en toda la provincia. Es **realmente de matrícula**.

La sala

Muy numeroso personal; se percibe que todos son profesionales de muy buena formación y desde la uniformidad (de una discreta y moderna elegancia) hasta la calidad del detalle, pasando por todos los tiempos y protocolos todo es excelente; profesionalidad máxima.

El local

Dejando claro que el local y ambientación son de primerísima categoría y el personal y su servicio todavía mejores, nos queda hablar de lo que al final es el protagonista del acto: la cocina y bodega.

publicidad



1* Michelin



La bodega

Espectacular. Si bien la carta no es excesivamente larga, la complementan con un amplio surtido de vinos del más alto nivel fuera de carta. El único comentario no positivo que puedo hacer del local es que los precios de los vinos algo subidos para lo que se estila. Es cierto que estamos en un restaurante de mucho nivel con estrella Michelin, pero en otros sitios similares se manejan con menores márgenes.

La comida

En carta, además de un listado de platos donde poder elegir para comer de un modo convencional (aquí sí que los precios me parecieron muy razonables) se dispone de un menú degustación en tres variantes

- Menú 65 euros, que consta de aperitivos, 7 platos y golosinas el primero
- Menú 75 euros, idem, pero 8 platos.
- Menú 85 euros y 9 platos.

Optamos por el de en medio. Todo un festival de sabores. Predomina el producto del mar. No voy a decir uno a uno qué me pareció cada uno de los platos porque sería una reiteración de adjetivos superlativos. Me parecieron todos, absolutamente todos una maravilla de sabores y presentaciones sin altibajos. Entre las fotos pongo una del menú tipo que sirven. En nuestro caso hubo un par de pequeñas variantes. La comida la acompañamos del maridaje sugerido para el menú. En principio no es barato (40 euros para el menú de 8 platos) pero cuando empiezan a sucederse los vinos (uno rigurosamente para cada plato) a cuál mejor y de más nivel te das cuenta que has hecho una buena inversión. Perfecto maridaje que complementó una comida realmente sublime.

Los autores

Este restaurante de la mano de Alberto Ferruz en cocina y Pablo Catalá en sala ha obtenido un éxito fulgurante consiguiendo la estrella Michelin en tiempo récord. Me atrevo a apostar que no tardará mucho en acumular alguna más. Al tiempo.

Carretera de Benitachell, 100, 03739 Jávea, Alicante
Tfno. 965084440

www.bonamb.com

PVP: 60/120.00 €

Cierre: Lunes (excepto julio y agosto). Mes de enero completo.





RESTAURANTE NOU DELFÍN

8.0/10

Textos: Nacho Coterón Fotos: Nacho Coterón

Nacho Coterón

Sumiller internacional, Máster Nacional Enología y Jurado Mundial

Sorpresa agradable en la Playa de San Juan. Dos terrazas, amplias y cubiertas que ofician de comedor y buena barra. Una barra con una magnífica selección de tapas, las sirven con la caña o el vino más la opción de consumirlas por el pvp de 0.50€.

Los miércoles preparan **cocido madrileño**. Lo probé y merece la pena. Dos vuelcos, primero la sopa, intensa, potente, rica. Y un señor plato con las verduras y legumbres, muy buenos los garbanzos de Pedrosillano, patatas, repollo, zanahoria y las carnes correspondientes. Magnífico el chorizo, bueno el jamón, el pollo, el morcillo de ternera. Y mejor aún el pvp. 11.00 €. Ojo, e incluye ¡ensalada y postre! Los fines de semana, excelente menú por 15.00 €

Preparan **arroces**, cocina mediterránea, platos tradicionales, buenas tostas... la de choto es famosa, todo abundan-

te y con equilibrio en la factura final. Sin olvidar un excelente jamón ibérico de bellota Beher con pan de cristal,

Por ejemplo las **tostas** de jamón ibérico, de chorizo, de salmón ahumado... a 1.95. Las de choto a la plancha, 3.75. Arroces como abanda, 9.50 o de bogavante, 15.00... La mano de Javier López, formado en el famoso Currito de Madrid y luego con el grupo Juan XXIII se deja notar. Servicio amable y eficaz. Merece una visita.

Avda. Santander 18, 03540 Playa de San Juan, Alicante
T. 965 16 31 10 www.restaurantenoudelfin.es
PVP: 20/35 € Cierre: No cierran

Tarjeta elsumiller.com: Sí.

playa de san juan Alicante

MESÓN
NOU DELFIN







AUNQUE LA DISFRACES, LA PALABRA QUE BUSCAS SE LLAMA VENDER (II)

Textos: Oskar García

Fotos: www.colormadera.cl

Oskar García
Truhan & Señor 3.0 www.oskargarcia.com

Si, y como decíamos el mes pasado, se llama VENDER. Esta es básicamente la actividad que nos asegura la subsistencia del negocio, el pago a proveedores y empleados, la adquisición de nuevo stock y también, no nos olvidemos, nuestro sueldo que compensará (ojalá) las horas que invertimos en la actividad y, evidentemente, las Redes Sociales no pueden ser ajenas a esta faceta de nuestro negocio. Me hacía gracia el otro día escuchar en un café la conversación de la mesa contigua donde dos personas divagaban sobre internet y sus perfiles personales en Facebook: “Es que yo en Facebook siempre pongo fotos de coches guapísimos, pero luego en mi vida real ya me gustaría a mí conducir alguno...”. Al margen de la forma de actuar, que allá cada uno, si que un escalofrío me recorrió de arriba abajo cuando escuché la alarmante afirmación de “luego en mi vida real”... ¿Cómo que luego en tu vida real? ¡Tu vida en una red social no es virtual ni ficticia... es muy real!. Digo esto porque me da la impresión, y así lo pude constatar, que mucha gente cree que lo que pasa en Facebook o en la red de turno es como irreal y con apagar el ordenador todo vuelve a empezar de cero y ya está.

No, lo cierto es que no. Este caso me sirve para ejemplarizar la importancia que tiene el dirigirnos y atender a nuestros seguidores y amigos en redes de la misma forma que los trataríamos en nuestro establecimiento porque, amig@s, no hay ninguna diferencia.

De la misma forma que somos cuidadosos a la hora de hablar, de gesticular, de prestar nuestro tiempo, de explicar de forma exquisita, de no reparar en atenciones a una persona que cruza el umbral de nuestro negocio, de esa misma forma debemos de hablar y atender en una red social para lograr el mismo objetivo que obtendríamos en nuestro establecimiento: Lograr una venta. En las redes sociales además, no es nada recomendable la venta agresiva ni el uso del imperativo reiterativo. El “¿Te lo vas a perder?” y reclamos del estilo hace tiempo que, afortunadamente, están en desuso porque fueron exprimidos hasta la extenuación cual consigna y enunciados mágicos que realmente han servido más para espantar que para acercar a potenciales clientes hasta nosotros.

Asertividad. Esa es la palabra y esta su definición: Estrategia y estilo de comunicación, la asertividad se sitúa en un punto intermedio entre otras dos conductas polares: la agresividad y la pasividad. Un comportamiento comunicacional en el cual la persona no agrede sino que se manifiesta de forma congruente, directa y equilibrada. ¿Aquello de que entre el negro y el blanco existe el gris? Pues nunca mejor dicho. Para lograr una venta en internet el camino nunca es recto, es zigzagueante, mucho. Daremos muchas vueltas y muchas explicaciones para lograr nuestro objetivo pero al final merecerá la pena.



Gastronomía

Gastronomía & Redes Sociales

La merecerá porque cuando una venta se cierra es porque la persona compradora ha depositado la confianza suficiente en nosotros, y eso, independientemente del valor económico que pueda llegar a suponer, es un tesoro que debemos mimar y no perder nunca porque no retornará. Vender en redes sociales

no es un juego como la caja registradora de juguete que acompaña este artículo, es una realidad que nos interesará conocer en profundidad para mejorar.



Gastronomía

El aceite en el mundo



ITALIA

Textos: Sergio García

Fotos: Sergio García

Sergio García
Sumiller segago@ono.com

Italia es el segundo productor de aceite de oliva del mundo, después de España y el primer exportador de aceite de oliva envasado. Para hacernos una idea, los aceites italianos envasados representan el 74% de la demanda de Estados Unidos, el 72% de la canadiense y el 59% de la japonesa. Estos datos demuestran el por qué en el extranjero se identifica Italia con aceite de oliva. Los italianos consumen un 40% de aceite de oliva virgen extra, un 50% de aceite de oliva mezcla de virgen y de refinado y un 10% de orujo de aceituna. Actualmente tiene 19 Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen Protegidas de aceite de oliva virgen extra. Hay alrededor de 6.180 almazaras.

Las provincias oleícolas más importantes de Italia son Apulia y Calabria que concentran casi el 70% de la producción total del país. Sicilia representa el 8,1%, Toscana el 2,8% y Lacio el 4,3%. Cuenta con numerosas variedades de aceituna para la elaboración de aceite de oliva. El aceite de Toscana tiene fama de estar entre los mejores aceites de oliva virgen extra, aunque algunos cocineros prefieren el de Umbría, Veneto o Liguria, que son más delicados. Los aceites del sur son fuertes y con un sabor más intenso

Variedades de aceituna italianas

Biancolilla. Variedad cuya zona idónea de cultivo es la alta colina. Puede dar una buena cosecha

incluso en terrenos con una escasa disponibilidad hídrica. Su capacidad de enraizamiento es elevada. Su entrada en producción es media. Su época de floración es media. La productividad es elevada y alternante. Los frutos tienen una pulpa poco consistente. La aceituna presenta bajo rendimiento en aceite, que se caracteriza por su color claro. La separación de la pulpa del hueso es fácil. Esta variedad es tolerante al frío y resistente al repilo pero es susceptible a la mosca del olivo y la tuberculosis.

Bosana. Variedad productiva y de fácil adaptación. La capacidad de enraizamiento es muy baja. Su entrada en producción es tardía. En determinados años, la producción puede utilizarse también para aceitunas negras de mesa. El rendimiento de aceite es elevado.



Gastronomía

El aceite en el mundo

Canino. Variedad rústica, de fácil adaptación y abundante brotación. La capacidad de enraizamiento es buena. Su entrada en producción es media. La maduración es tardía y escalonada y los frutos tienen una resistencia al desprendimiento muy alta. La productividad es elevada y alternante. Su contenido en aceite es medio. Tiene una buena resistencia a la mosca, la tuberculosis y el frío, y es susceptible a repilo.

Carolea. Variedad de fácil adaptación, que puede cultivarse hasta los 800 m de altitud. Su capacidad de enraizamiento es elevada. La entrada en producción es precoz. La productividad es elevada y constante. Su contenido en aceite es medio. Se utiliza como aceituna de mesa aderezada en verde o en negro o para la extracción de aceite. Es particularmente resistente a las bajas temperaturas y susceptible a repilo y mosca. Es muy susceptible al emplomado.

Casaliva. Variedad vigorosa cuya productividad es elevada y constante. Su entrada en producción es media. La resistencia al desprendimiento es elevada. Su contenido en aceite es medio. En la zona del

lago de Garda, el aceite se produce con esta variedad. Es sensible a repilo, tuberculosis y mosca, así como al frío.

Cassanese. Variedad vigorosa y de rápido crecimiento. La capacidad de enraizamiento es elevada. La entrada en producción es precoz. Puede utilizarse como aceituna de mesa aderezada en negro. Su relación pulpa/hueso es igual a 7, de separación difícil. El contenido en aceite es bajo. Es particularmente tolerante a la tuberculosis y el repilo y sensible al frío y a los ataques de mosca.



publicidad





ENOESCAPADA MENDOZA'S EXPERIENCE

Textos: Andres Garcia

Fotos: Andres García

Andres García

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

Parece que fue ayer cuando mi gran amigo Pepe Mendoza me llamó y me propuso entrar en una feria en su bodega. Yo, ni él, me imagino, nos podíamos imaginar lo que después de cuatro años se está volviendo esto. Empezamos solo nosotros dando comida, más bien solo quesos que es lo nuestro; más adelante se fueron sumando nuevos amigos, Restaurante El Xato de la Nucia con tapas y platos maravillosos y Chocolates Valor con una delicias de bombones rellenos de las joyas de la bodega y haciéndolos en directo.

Ya cuatro años, miles experiencias inolvidables, con tan corta historia, para mucha gente la Semana Santa es significado de Enoescapada a Mendoza. Desde luego hay que tener claro que los grandes protagonistas son los impresionantes vinos que viven en paz en sus muros todo el año, los cuales salen de ese silencio para ser conocidos en un escaparate y entorno únicos, la compañía la pone usted, que también es importante.

Ocho clases de quesos, y algo más, son los que proponemos nosotros.

- Paté Josep Maria Mitjans con tostas de Panaderia Jesús.
- Crema gallega con Trufa y Boletus con pan Feo
- Caxigón vaca asturiano.
- Sabina con Romero de Cabra Valenciano
- Gouda con Wasabi de vaca Holanda
- Comté de 18 m. vaca Francés
- Cueva del Pueblo, oveja Mancha.
- Azul Asturiano Hoja.
- Picón Cantagrullas.

Espero que les sea de su agrado y una pizca más de reclamo a esta maravillosa experiencia. Enoescapada Mendoza, vivirla es volver.

#quetedenlavidaconquesos

#welovecheese

#cheesepeante

publicidad

BODEGAS HISPANOC+SUIZAS





IMPRESORAS EN 3D PARA LA COCINA

Textos: Antonio Gras

Fotos: Natural Machines

Antonio Gras

Cocinero, sumiller y escritor gastronómico

Las impresoras en 3d son máquinas capaces de realizar “impresiones” de diseños en 3D, creando piezas o maquetas volumétricas a partir de un boceto hecho por ordenador. Surgen con la idea de convertir archivos de 2D en prototipos reales o 3D. **Foddini**, la impresora creada por la compañía **Natural Machines**, asentada en Barcelona, no trabaja con polímeros, sino con alimentos naturales procesados que “imprimen” formas que ayudan de generar desde rellenos para raviolis a galletas, desde pizzas a purés, agilizando los procesos manuales, y pudiendo sistematizar el trabajo en cocina para estandarizar determinados procesos que necesiten una continuidad.

Una máquina de estas características nos ayuda de dejar de comprar tanta comida procesada para poder hacernos de una manera más natural, y sabiendo con exactitud qué es lo que comemos cuando comemos snacks, raviolis, galletas, por poner solo algunos ejemplos.

Foddini se encarga de las partes más difíciles de realizar, las que requieren un empleo de tiempo mayor al realizarse totalmente a mano. Con la impresión de alimentos en 3D, se automatizan algunos de los pasos de preparación, por lo que es más fácil crear comidas y aperitivos recién hechos. Muchos de los resultados a veces podrán ser consumidos instantáneamente, pero otras necesitarán de un paso, siendo pasados por el horno o microondas, para llegar a ser consumidos.

Perteneciente a esa gama de electrodomésticos que promueve el uso de ingredientes frescos. Ya hemos podido ver en algunos congresos su presencia, y hay algunos cocineros que ya la está utilizando en sus restaurantes. **Paco Morales** o **Dani García** son buenos ejemplos de su uso en primicia. La cocina, sin olvidar nunca que su base es el sabor, busca caminos para ofrecer espectáculo y nuevas sensaciones al comensal, en éste caso sensaciones oculares realizadas con precisión.





TÓTUM REVOLÚTUM

Textos: Paloma Sedeño Fotos: eldigitalcastillalamancha.es/

Paloma Sedeño
Súmillor, Formador de Formadores.

Desde hace tiempo voy observando que existen multitud de establecimientos de hostelería, bares, restaurantes que hacen su apertura y en un corto periodo de tiempo cierran para venderlo o alquilarlo. Esto me ha hecho reflexionar, analizar esta realidad y sacar mis propias conclusiones, que aunque muchas veces no coinciden con las del resto de la humanidad son las que hay, y por tanto, de las que me tengo que fiar. A cada uno nos sirve la realidad que vemos. Pero si al contrastarla con la de los demás nos damos cuenta que somos los que estamos confundidos, entonces hay que reconocerlo y dar “nuestro brazo a torcer”. Por cierto, ¡vaya frase tan lapidaria o tan cristiana! Me traicionó el subconsciente; llevo dos semanas con una letrilla de Santa Teresa de Jesús, de su obra “Camino de Perfección”, que cualquiera de mi generación sabe:

Nada te turbe,
nada te espante,
todo se pasa
Dios no se muda.
La paciencia todo lo alcanza.
Quien a Dios tiene
nada le falta:
¡Solo Dios Basta!

¡Qué pena no sentirme profundamente creyente! Bueno, que me voy a otro asunto. Quería decir que está bien darse cuenta de que estás equivocado. Pero

cuando por el contrario la realidad que tu ves también la ven otras personas a las que admiras y a las que consideras, entonces te reafirmas. Últimamente he leído algún artículo referente a lo que dije más arriba, que me confirman lo que pienso del asunto. Son muchos los locales que abren y cierran porque no llegan a funcionar bien. A veces con todo a su favor como un buen emplazamiento; frente al mar, céntrico, o muy bien equipado.

Y es que estar al frente de un negocio de hostelería, aunque sea un bar pequeño sin muchas pretensiones, requiere un conocimiento del oficio, un saber hacer. O bien contar con un equipo profesional con el que suplir esa falta de conocimientos. Durante muchos años el desempleado que tenía un pequeño capital o la persona que quería montar un negocio lo destinaba a abrir un bar o restaurante. Se tenía la errónea idea que no se necesitaba ser profesional. De igual manera que para ser camarero o hacer el servicio de sala, parece que cualquiera pueda ejercerlo. Esta idea debería haber quedado arcaica, pero parece que aún quedan reminiscencias.

Pienso en la desilusión y el gasto de estas personas que han invertido su dinero, tiempo e ilusión en esos negocios que han acabado siendo una ruina. Pero no hay regla sin excepción y a veces lo que se tiene es mala suerte.



Liquidación por cierre

Nos vamos definitivamente!





JOAQUÍN GRAU

CAMPEÓN DEL MUNDO DE COCTELERÍA



Texto:
Nacho Coterón
Autor Fotografía:
Joaquín Grau

Maestro y amigo. Marcando estilo. Joaquín Grau, barman, Campeón del mundo de coctelería, profesor en escuelas de hostelería (CdT de Alicante, Benidorm, Denia, Torre Vieja, Turismo de interior...), radio (Radio Alicante / SER, durante 12 años), prensa (elsumiller.com 12 años y Nuestra mesa), blog personal, elmundodelacocteleria.blogspot..... un personaje con mayúsculas.

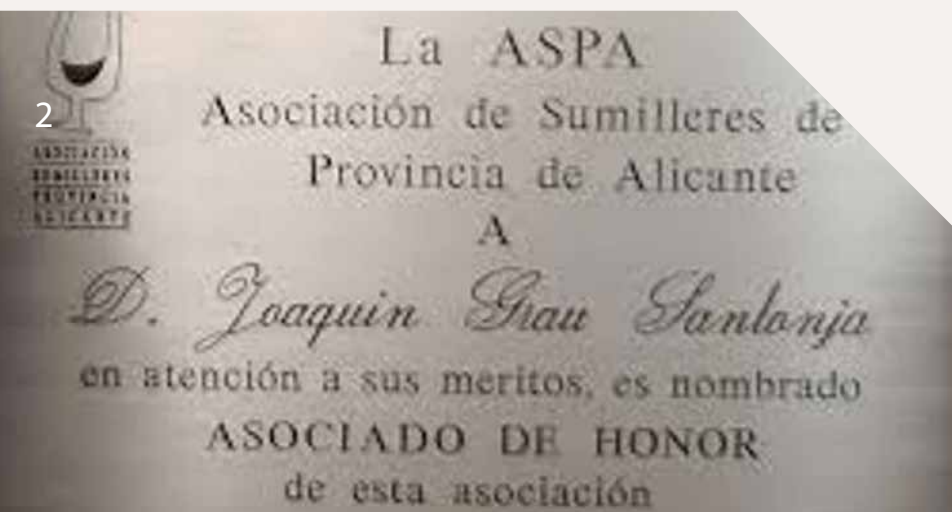
elSumiller.com ¿Quién es Joaquín Grau?

Joaquín Grau. Soy un alcoyano que emigró a Venezuela a los 17 años; que empecé como comís de bar en el Caracas Teather Club y que gracias a mi amigo Pichín (falleci-

do hace un año) que creyó en mí y me formó, he conseguido llegar a tener una vida plena en lo familiar y lo profesional.

ES. ¿Qué te ha aportado personalmente la coctelería Joaquín?

JG. Realmente el mundo de la coctelería y Venezuela, han sido la Universidad que mis padres no pudieron costearme. Trabajo, amigos, experiencias, viajes...





ES ¿Y eso que he escuchado que eres Joaquín VII?

JG. Ja, ja, Nacho. Sí es una tradición familiar. Mi hijo es Joaquín VIII y mi nieto Joaquín IX. Toda una dinastía... Menos mal que mi hija Eleonor nació la segunda... Creo que mi mujer, catalana de Barcelona, Rosita, me hubiera matado si ponemos a nuestra hija Joaquina VIII...

ES. Tu eres un barman clásico. ¿Qué opinas de la actual mixología?

JG. Las palabrotas no me gustan... Se tergiversa demasiadas veces el concepto de coctelería clásica.

ES. Entonces ¿Cómo ves la coctelería actual?

JG. Dividida. Existe un grupo amplio de coctelería tradicional, clásica, obviamente también con la puerta abierta a la creatividad como siempre lo ha sido. Y un, llamémoslo "modernismo" donde parece que vez de a un bar a tomar una copa, entramos en una pista de circo. Malabarismos, giros de botellas y copas... Vamos. No quiero que me mareen los licores que me voy a tomar antes de beberlos. Que para eso pago yo.

ES. Por cierto. ¿Con qué cóctel ganaste el Campeonato del mundo?

JG. Bavaria Silver

ES. ¿La receta?

JG 1 clara de huevo. 1/5 de Marrasquino. 4/5 de vodka. 1 golpe de zumo de limón. 1 golpe de jarabe de goma. Piel de naranja dentro de la coctelera. Agitar fuertemente en coctelera con hielo. Servir en copa de cóctel fría, Añadir un toque de nuez moscada recién rallada.

ES ¿Es tu cóctel favorito?

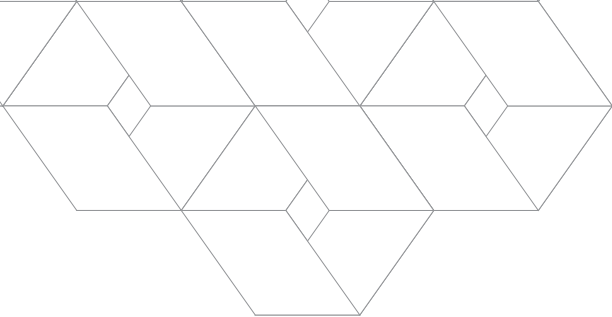
JG Debería serlo... pero, realmente prefiero un Sherezade

Gané el campeonato del mundo con el Bavaria Silver.

ES. Hablando de preferencias. ¿Joaquín qué me tomo?

JG. Mira Nacho, cuando un cliente te pide consejo, creo que lo fundamental es ser un buen sicólogo. Saber qué prefiere, cómo se encuentra, por qué motivo está aquí... Hay una máxima en este mundo que dice que "Haz del cliente un amigo y no del amigo un cliente" Recuerdo un médico importante otorrino que se hizo amigo. Un día había que operar a mi mujer de juanetes. Se lo dije y al día siguiente estábamos en quirófano, con el cirujano, mi amigo otorrino, mi mujer... y yo, los cuatro contando chistes. Mi mujer salió perfectamente y además se lo había pasado bien.





ES ¿Hay que estudiar psicología entonces?

JG. Creo, que en nuestra profesión, la psicología aplicada en el bar se aprende con el tiempo, buenos consejos, experiencia...

ES. Recomiéndanos un aperitivo.

JG. Debe ser una bebida fuerte. Por ejemplo un dry Martini, $\frac{3}{4}$ de ginebra London dry y $\frac{1}{4}$ de vermú Noilly Prat.

ES. Y un digestivo...

JG. Podría ser el cóctel **Elvira**. $\frac{1}{2}$ Ginebra seca, $\frac{1}{2}$ Cinar. Twist de naranja, Vaso old fashioned con 2 cubos de hielo. Yo prefiero un Stinger o un Alexander brandy. Tal vez un Angel kiss.

ES. ¿Y tú que espirituoso prefieres?

JG. Sin dudarlo un ron añejo venezolano.

ES. Y un vino...

JG. Me gustan los vinos clásicos, de Alicante, con graduación alta. Tomo mucho de la Cooperativa de El Mañán.

ES. Una comida

JG. Depende. Me gusta la cocina tradicional de las abuelas... "rústica". Y también una buena carne, por ejemplo un steak tartare, magnífico el que prepa

"Sherezade es mi cóctel favorito"

ran en el Rte. Graná en El Campello, Alicante. O un buen corte de carne a la parrilla, un black Angus, por ejemplo.

ES. Parecen que se ponen de modas los "maridajes" con cócteles

JG. Te diría que todo va en gustos. Lo primero que hay que hacer es tener una buena base de conocimiento, no puedo elegir un cóctel o un plato si no lo conozco... Es una opción válida, por qué no.

ES. ¿Cómo ves el estado actual de la coctelería?

JG. Se está recuperando. Hay actualmente muy buenos barman, con muy buena formación técnica. Con conocimientos muy altos, quizás mayores que en mi época. Hay material humano. Puedo presumir de que muchos han sido alumnos míos. Hay material humano. Y cada vez más amantes y aficionados a la coctelería.

ES. ¿Qué hacemos con la gente joven?

JG. Hay que educarles, acercarles a este mundo. Que vean que es divertido, que tienen numerosas opciones. Hay que dar placer, elaborar cócteles no demasiado fuertes... el objetivo es no emborrachar jamás.



ES. Un consejo a un profesional

JG. Respetar al cliente y ser inteligente y psicólogo. “Saber de todo lo que sabe el cliente... pero un poco menos que él”.

ES. Más consejos...

JG. Respetar al cliente, de nuevo y sugerir, no imponer.

ES. Sabes que tú y yo tenemos una pelea eterna... Los gin tónicos, jaja... Danos la receta.

JG. Un vaso long drink de 14 onzas. 3 cubitos de buen hielo. 1 rodaja de lima. 1 medida (con el jigger, aprox 5cl) de Ginebra dry. 1 tónica Schweppes. Por este orden y con una condición se sirve lentamente $\frac{1}{4}$ de la tónica directamente al vaso y se deja el resto de la botella al lado para el cliente se la sirva en la cantidad que prefiera.

ES. Terminamos la charla contigo Joaquín. ¿Qué haces ahora?

JG. Dos cosas Nacho. Cuidar a mi mujer, está casi incapacitada y teatro.

ES ¿Teatro?

JG. Sí. La primera vez fue en Venezuela hace 60 años. Aquí debuté con **Roberto Mira** (En el nombre de la Santa Madre Iglesia). Hice de obispo y me quedaba bien la sotana... Ahora estrenamos con el mismo autor y **Mónica Espigares**, sumiller por cierto, una nueva obra

Nota

Teníamos en mente desde hace tiempo dedicar una entrevista a Joaquín Grau. Este mes recibí una carta. Joaquín, rozando los 80 años y en plenitud exultante de facultades, ha decidido retirarse. Sencillamente tardé dos días en reaccionar. Y pensé, como director de elsumiller.com, que era el momento óptimo para realizarla la entrevista.

Unas cervezas y unas tapas; boli y papel... en el Bar Leo, de su hija Eleanora, en El Campello, Alicante, fueron testigos.

Un abrazo Maestro.





RECETAS DE CÓCTELES

Joaquín Grau

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

Carta abierta para Nacho Coterón

Estimado amigo:

¿Recuerdas cuando nos conocimos?... yo sí. Estaba dando una clase de coctelería en el CDT de Benidorm. Entraste a la clase junto con David Blanco y pediste permiso para seguir la clase como "oyente" a lo cual accedí de inmediato con mucho gusto.

Tiempo después estando en el estudio de Radio Alicante, Cadena Ser, un sábado a medio día y en el programa "A vivir, que son dos días" que dirigía nuestro amigo y gran profesional de la comunicación radial Vicente Hipólito, donde en aquel entonces ya tenía bastante tiempo unos minutos en el aire conversando de lo que había sido mi profesión y que con el tiempo se llegó a convertir en pasión. Pues bien, recuerdo que un día llegaste al estudio como invitado para una charla sobre tu especialidad, la sumillería. Tuviste mucho éxito en tu intervención y tal como con anterioridad me había sucedido a mí, Vicente Hipólito te invitó a participar todos los sábados con un pequeño segmento en el que hablarías de lo que era y sigue siendo tu especialidad, o sea todo el entorno del vino.

Congeniamos muy bien desde un principio y recuerdo que me invitaste a una cata de ASPA "Asociación de Sumilleres de la provincia de Alicante" que en aquel entonces tenía su sede en la casa de cultura de El Campello.



Acepté con mucho gusto y después de asistir unas cuantas veces. Me pediste que si podía dar una charla sobre coctelería en la misma sede de ASPA, recuerdo que la hicimos y fue un éxito total, tanto así que la repetimos en varias oportunidades. Yo me sentía feliz y creo sin temor a equivocarme que lo pasábamos muy bien. Un buen día me preguntaste si podría colaborar con algún artículo relacionado con mi especialidad para publicarlo en el "Boletín" que mensualmente publicabas por Internet.

Al aceptarlo me comprometí y desde entonces ¿Cuánto tiempo hace? Diez, once o doce años, he estado religiosamente colaborando en todas tus publicaciones. Fue una época muy bonita en la que tuve el honor de ser nombrado por la junta directiva de ASPA como socio de mérito de la misma. Cosa que agradezco enormemente y que tengo en gran estima. Esa placa acreditativa y que me fue entregada por el actual alcalde de El Campello Juanjo Berenguer ocupa un lugar preferente en mis vitrinas de trofeos. Gracias una vez más por aquella distinción de la que me sentí y sigo sintiendo muy honrado.

Todas las charlas, exhibiciones y/o clases magistrales que tuve la oportunidad de ofrecer para los amigos de la ASPA han sido muy gratas experiencias de las cuales yo también aprendí mucho. Pero como todo en la vida "evoluciona", y aquel Boletín mensual de sus inicios, hoy y gracias a tu esfuerzo, se ha convertido en una muy buena revista que estoy seguro la disfrutan miles y miles de amigos del buen comer y beber.

Pues bien, estimado Nacho como todo en la vida, tiene su principio y su final, y creo que ha llegado el momento de retirarme de tu publicación. No sin antes agradecer a todos los lectores y seguidores de tu revista, la paciencia que han tenido de leerme. A todo los amigos de ASPA mi reconocimiento por haberme ofrecido su amistad durante tanto tiempo.

Y recuerden... Nunca sirvas un trago sin una sonrisa. Gracias por todo. Un Abrazo.





LOS ATENTADOS TERRORISTAS EN TÚNEZ Y EL TURISMO

Textos: Tomás Mazón

Fotos: Tomás Mazón

Tomás Mazón

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

Cabe señalar que el turismo es una actividad que busca la paz y la tranquilidad, fuera de cualquier tipo de problemas, es por ello que se le considera a su vez como un fenómeno sumamente retráctil.

Ante cualquier tipo de desorden o perturbación, el turismo retrocede o incluso puede llegar a desaparecer por completo. Huelgas, violencia, amenazas de guerra, terrorismo, etc. son amenazas que puede llegar a una total supresión de la corriente turística hacia un lugar o país.

Con los atentados terroristas perpetrados en Túnez hace unos días, en los que las víctimas elegidas fueron turistas, los cimientos turísticos de este país hacen aguas por todos los lados. Atacar a indefensos turistas tiene como consecuencia un enorme impacto mediático que se convierte, de forma casi inmediata, en una drástica reducción de las llegadas turísticas, con las repercusiones que esta situación conlleva, tanto a nivel de imagen de un país, como por los efectos negativos que la supresión o desaparición de los flujos turísticos tiene en la economía y en el empleo.

Es muy difícil integrarse en las rutas o en los circuitos turísticos de las grandes empresas intermediarias del turismo que son, en definitiva, las que controlan el turismo internacional, pero basta un

solo minuto para que todo el trabajo y los esfuerzos se derrumben como un castillo de naipes, al tiempo que reconstruirlo es muy complicado y, en ocasiones, se hace una labor casi imposible.

Como ciudadano de un país libre, como amante de la paz, como profesional del turismo, como docente e investigador de este apasionante mundo del turismo, deseo que pronto, muy pronto, nuestros vecinos de Túnez consigan superar los serios problemas con los que, como destino turístico, este atroz atentado les está suponiendo.

Finalmente, mostrar mi rechazo a cualquier tipo de violencia y expresar mi pesar por el golpe que al turismo de Túnez le ha infringido el ataque terrorista al asaltar al Museo Nacional del Bardo de la capital, con la espeluznante cifra de 23 personas muertas. Asimismo, todos mis respetos con las familias de estas inocentes víctimas que con su viaje a Túnez solamente pretendían pasar un día maravilloso en ese fantástico país.



QUIERO MONTAR UN NEGOCIO DE GASTRONOMIA

Textos: Jorge Blasco y Óscar Fernández

Fotos: Jorge Blasco y Óscar Fernández

Jorge Blasco y Óscar Fernández
Asesores gastronómicos

Los 10 puntos claves de una asesoría hostelera.

- **Mejorar la rentabilidad de tu negocio.** Hay que evaluar si tu negocio es rentable. ¿Quieres pagar tus deudas y ganar dinero?... ¡Es lógico!

- **Evitar gastos iniciales innecesarios,** es fundamental. Queremos lo mejor, pero no lo más caro y tomar decisiones correctas que no hagan endeudarnos en exceso.

- **Estandarizar procesos.** Convierte tu trabajo en un día a día práctico y funcional. ¡Dedica tu tiempo a supervisar!

- **Fidelización de clientes.** Es clave para que tu negocio vaya a más y no a menos.

- **Ingresos/gastos.** Es el equilibrio que hay que garantizar para que pueda seguir con vida tu negocio. Aprende a ser analítico y evaluar mensualmente qué sucede en la cuenta de explotación de tu negocio.

- **Enfocar tu estrategia de negocio.** Qué deseo, qué puedo hacer y cómo hacerlo.

- **Identificar la base de clientes** del establecimiento y aplicar el modelo de negocio correcto. Nos aporta una visión definida de qué es nuestro negocio, a quién va enfocado y nuestra operativa. Te ayudamos a que tomes la mejor opción.

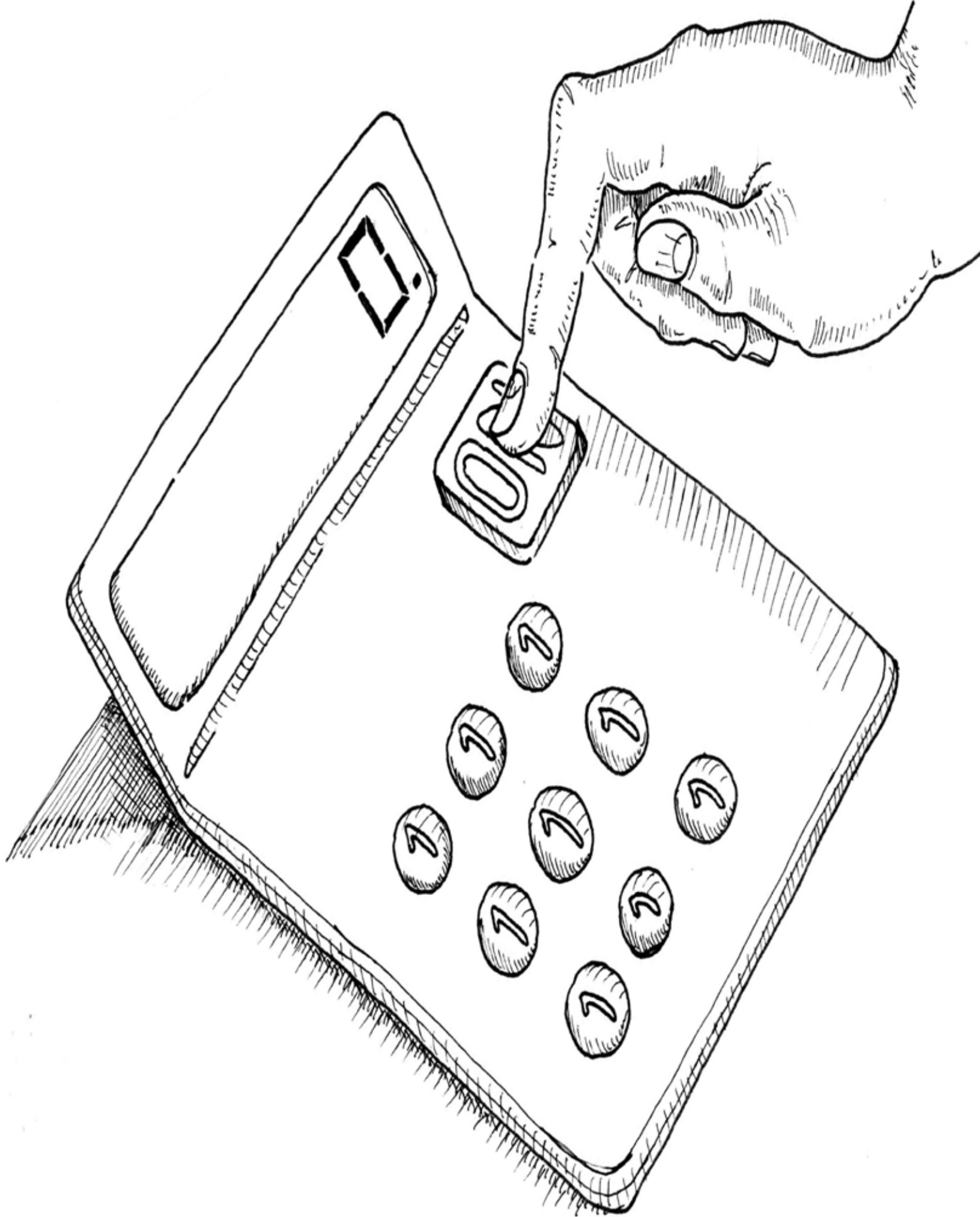
- Proceso de **selección del personal.** Una mala selección se traduce en un clima inadecuado para el trabajo diario y una mala atención para los clientes.

- Contar con un **equipo** que desarrolle funciones que te aporten valor. Te ayudamos a hacer crecer tu propio negocio, desarrollar nuevas vías de ingresos, dedicar tiempo a ti mismo o incluso descansar. La energía no es ilimitada.

- **Ingeniería del menú.** Elaboración de escandallos, fichas técnicas y adaptación de los platos al servicio y el cliente. Ayudamos a fijar precios y lograr la satisfacción del cliente respecto a la calidad-precio.

El propietario de un local debe analizar las necesidades de su negocio, documentarse sobre las distintas posibilidades de asesoramiento existentes en el mercado y tomar la decisión. No pienses que los servicios de asesoría son un gasto, verdaderamente es una inversión. Muchos lo intentan y pocos lo logran, dicen. Por todos es sabido que un negocio de hostelería es "muy sacrificado" y emprender de por sí supone un cambio de vida. Se trata de un reto muy duro y hay que ser valiente para cambiar tu mundo con tu nuevo proyecto.

Aumenta las probabilidades de éxito. ¡Cuenta con nosotros!
www.hosteleriaYGastronomia.es





ALMADRAVA

La Cava Aragonesa, Benidorm

Tartar de atún: Atún rojo / Cebolleta/ Tomate pelado / Pepinillo en vinagre / Salsa de Soja / Huevas de Trucha

Preparación: Se corta el atún rojo en daditos muy pequeños. Se pica la cebolleta, el tomate pelado y los pepinillos en vinagre. Se mezcla todo con cuidado y se añade la salsa de soja.

Guacamole: Aguacate/ Cebolla tierna/ Tomate/ Limón/ Sal/ Pimienta

Preparación: Se tritura todo hasta que quede como una especie de crema. Una vez conseguida esta textura se le añade un poco de zumo de limón natural y se adereza con la sal y la pimienta.

Montaje: Sirviéndonos de un molde circular, se pone una primera base de guacamole y otra base del preparado de tartar de atún. Formando de esta manera dos pisos. Se corona con huevas de trucha. Se acompaña de una pequeña y muy fina lamina de pan, ligeramente frito (en freidora) para que quede tostado; para terminar la composición se decora con cebollino.





NIKKA BLENDED

Blend/ Japón Nota: 8.0/10

Javier López León
Economista, Profesor UA, Tesorero ASPA.

Nikka es la historia de una pasión, la historia de su fundador Masataka Taketsuru, el padre del whisky japonés. Apasionado de todas las formas de destilación, en 1918, aprovechando un tratado entre Japón y el Reino Unido fue a la universidad de Glasgow a completar sus estudios y a conocer el mundo del whisky. Tal flechazo le supuso un proyecto insólito, replicar el modelo estudiado en Japón. Primero de la mano de un importante inversor, Shinjiro Torii, fundador del grupo Suntory, y más tarde, en 1934, fundando su propia destilería, en Yoichi.

Ya hemos tenido oportunidad de catar en estas páginas algunas de las fantásticas referencias que tiene en su portafolio Nikka. El que hoy presentamos, un blended whisky, sería su carta de presentación, la invitación a iniciarse en el mágico mundo del whisky japonés.

Cata

Color: Oro medio

Nariz: , Aromas frutales (pera), con la presencia de la vainilla y el cereal, y en conjunto fresco

Cuerpo: Ligeró

Boca:Entrada suave, con recuerdos frutales y a tarta de Santiago. Ligeró toque ahumado.

Precio: 25.00€



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



HERETATdeCESILIA
Bodega y Viñedos

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
COCINA VASCA

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/



La Cava Aragonesa

La mejor barra de Benidorm. Una referencia gastronómica en plena "calle de los vinos". Con opción de comedor de muy buen nivel. Y magnífica bodega. No cierran ningún día.

Plaza de la Constitución, 03501 Benidorm, Alicante T 966 80 12 06

www.lacavaaragonesa.es



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



Tragantúa

Hermano menor de La Cava Aragonesa. Diseño actual con estilo, atractivo. Os recomendamos las mini hamburguesas. Excelentes.

Ctra. Quatre Cantons, 8, 03501 Benidorm, Alicante

965 86 71 76

www.lacavaaragonesa.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 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, Ill Lustros, Argent... Para contactar y/o visitar en S. Sadurn d'Anoia T. 93 891 01 13

www.gramona.com/web/index.html



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 Els Bessons

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

ENRIQUE MENDOZA VITICULTOR

Bodegas Mendoza

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

T.965 88 86 39

www.bodegasmendoza.com

HISPANO+SUIZAS

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.



R El Xato

100 años de historia gastronómica. Cocina de autor. Vanguardia y producto km 0. Con excelente bodega y servicio en sala.

Av. l'Església, 3, 03530 La Nucia, Alicante T965 87 09 31

www.restauranteelxato.com



Familia y Amigos

Cocina tradicional, atractiva, que permanece en la memoria. Basada en recetas de familiares y amigos.

C/ Alberola Romero, 2, 03002 Alicante

T 965 98 14 20

www.familiayamigos.es



Nou Delfín

Podemos elegir entre su barra, sus pinchos y sus tostas, o una excelente cocina tradicional. Os sugerimos sus arroces o el cocido madrileño.

Avda. Santander, 16, 03540 Alicante

T 965 16 31 10

www.restaurantenoudelfin.es



Bar de tapas Brisa

Tapas de calidad, cocina de mercado y excelente trato al vino.

Avda. Alicante 4, 03110 Mutxamel, Alicante.

T. 96 595 15 46

www.bardetapasbrisa.es



Restaurante Pizzería Regina. Horno de leña para excelentes pizzas y carnes.

Avda. Santander 14, Playa San Juan, Alicante. 965 26 59 75

© 2015 Microsoft Términos Privacidad y cookies Desarrolladores Español

elsumiller.com

Podemos echarle una mano

*Comunicación

*TV, Revista, web, Redes...

¿En qué podemos ayudarte?

www.elsumiller.com

nachocoteron@elsumiller.com

albertocoteron@elsumiller.com

margadelavega@elsumiller.com

rafaelterol@elsumiller.com



Click Aquí 

**Para darse de alta en nuestro directorio
GastroGUÍA y ganar visibilidad.**