

Medio: Revista /

Sección:

Espacio: 540 cm²

GQ
Septiembre de 2007

Audiencia: 114.000

Difusión: 38.000

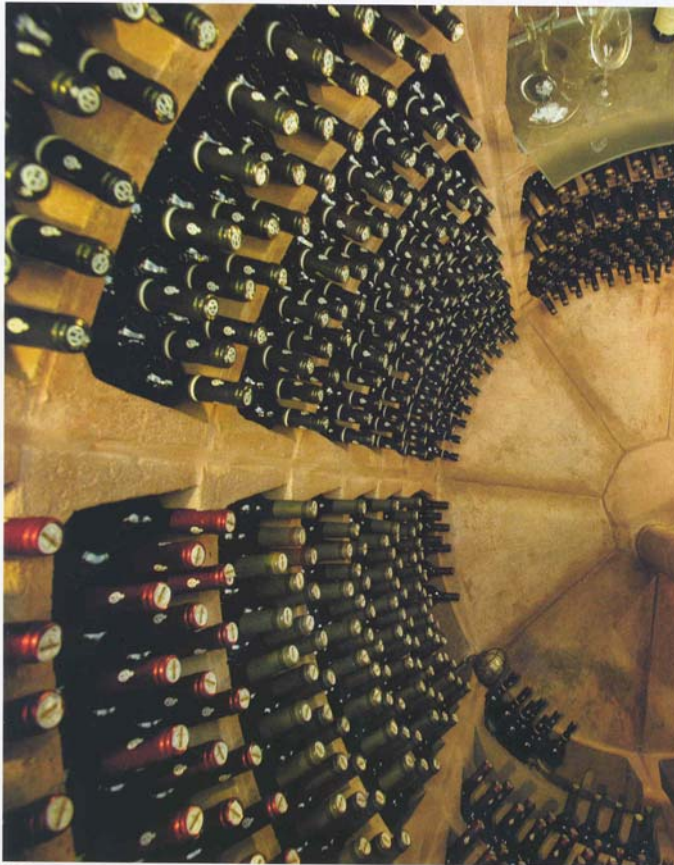
Valor Publicitario: 7.634,61 €



CLUB GOURMET GQ

ESTE MES LA BODEGA PERFECTA, PRIMERA PARTE. PASCAL BARBOT. NUEVOS RESTAURANTES, HOTELES, GASTRONOMÍA Y CAMPO. APERITIVO CINZANO. CUSTO Y DEWAR'S.

REVOLUCIÓN ENOCLAVA
En menos de 15 días puedes instalarte en casa una bodega con capacidad para 3.000 botellas.



La bodega perfecta

GQ selecciona en dos entregas los vinos que no pueden faltar en tu bodega. Estas es la primera: presume de caldos. POR SONIA ALONSO E IAGO DAVILA FOTOGRAFÍAS; ESTEBAN PALAZUELOS

LA BODEGA ES UNA NECESIDAD PARA EL BUEN GOURMET

Los descubriste de la mano de tu padre, o de algún amigo, y desde entonces se han convertido en una obsesión. Así son los vinos, una mezcla de cultura, gastronomía y arte que levanta pasiones, sin distinguir de edades, sexos ni posiciones sociales. Por si fuera poco, el mercado de los caldos, nacional e internacional, se ha diversificado y a diario surgen nuevas propuestas competitivas y de una gran calidad. Así pues, para los amantes del vino, para aquellos *gourmets* que gustan de disfrutar hasta el último tanino, poseer una buena bodega, bien proyectada y acondicionada, se ha convertido en una necesidad imperiosa. Integrados en la vivienda o derivados a una empresa especializada, estos museos enológicos privados se han popularizado entre los círculos sociales más selectos y son hoy objeto de admiraciones y envidias. Pero ¿para qué

RECOMENDAMOS ESTAS TIENDAS DE VINO:

Lavinia
Calle José Ortega y Gasset, 16. Madrid.
www.lavinia.es
Tel.: 914 26 06 04.
Av. Diagonal, 608. Barcelona.
Tel.: 933 63 44 45.

Vinos y Brindis Bodegas Urbanas
C.C. ABC
Serrano, 11ª
Planta. Serrano, 61 y Paseo de la Castellana, 34. Madrid.

Enoteca Barolo
Calle Príncipe de Vergara, 211. Madrid.
www.enotecabarolo.com
Tel.: 917 45 19 27.

Cyano
José Abascal, 48. Madrid.
Tel.: 913 99 19 00.

TIENDAS ON-LINE:
www.rivovinos.com
www.lavinia.com
www.todovino.com

CLUBES DE VINO:
www.vino-seleccion.com
www.todovino.com



sirve una buena bodega sin buenos vinos? Para zanjar esta cuestión, CQ, con la colaboración de Carlos García (director de Lavina de Madrid), ha seleccionado los 13 caldos que no pueden faltar en la bodega del perfecto entendido en vinos. Descorcha una botella, coge tu copa favorita y prepárate para disfrutar de las propuestas mejor valoradas.

INTEGRADA EN LA VIVIENDA
Con las mejores condiciones para conservar vinos y puros, la estanca se adapta fácilmente a tu hogar.

CHAMPANES



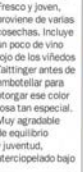
▲ **CHAMPAGNE JACQUES SELOSSE**
Brut, Blanc de Blancs, crianza mínima 30 meses. Variedad 100% Chardonnay, Champagne, Francia. (Precio aprox.: 26 euros) Un champán fino y distinguido. Precisado de la fermentación maloláctica y la filtración, de lo que resulta un color amarillo



▲ **CHAMPAGNE KRUG GRANDE CUVÉE**
Crianza seis años. Champagne, Francia. (Precio aprox.: 39 euros) Fresco y joven, proviene de varias cosechas. Incluye un poco de vino rojo de los viñedos Taittinger antes de embotellar para otorgar ese color rosa tan especial. Muy agradable de equilibrio y juventud, aterciopelado bajo



▲ **CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL CUVÉE**
Crianza mínima de tres años. Champagne, Francia. (Precio: 37 euros) La fama y prestigio de Bollinger se debe a sus viñedos en los crus más prestigiosos de la zona de Ay y maduro y con gran riqueza aromática de botella, mantequilla, fruta madura, frutos secos, miel



▲ **CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2005**
Donato Pevolat, AOC Corton Charlemagne Grand Cru, Francia. (Precio: 89 euros) Vino digno de emperadores, como su nombre indica. Con un marcado color dorado a pesar de tratarse de un vino joven, posee un potente sabor y un aroma de avellana, pimienta, frutas exóticas y ámbar. Deliciosa acidez y alta graduación natural, que lo hacen un vino con personalidad.



▲ **BELONDRADEY LURTON 2003**
D.O. Ribera, España. (Precio: 13 euros) Excelente conjunción en nariz de los aromas varietales y frutales con la madera bien

CHAMPANES Y VINOS BLANCOS, TINTOS Y DULCES COMPLETAN LA BODEGA GO

es un brut que representa la gama básica de la casa y define su estilo: un assemblage dominado por la variedad pinot noir de diferentes añadas, que se revela vivaz y de agradable frescura, como un champagne brut sin añada, de gran carácter y poder de seducción.

y abundantes notas cítricas y florales. Boca cremosa y rica en sensaciones. Postguato afrutado, fresco, limpio y largo.

Integrada. En boca, vino meloso, casi aterciopelado, muy agradable y fresco. Buena acidez y persistencia (casi óptima). Tras su paso por la boca, levante amargo. Verdejo 100% y barrica que no cansan, todo lo contrario.

más célebres de las antipodas, responsable en gran parte del éxito del que goza en la actualidad el sauvignon blanc neozelandés. Blanco reluciente de carácter, ha sido adquirido recientemente por LVMH. El exclusivo grupo empresarial francés de la industria del lujo.

palizo con reflejos limonados. En nariz produce un armónico conjunto de frutas maduras y flores variadas, sobre un fondo de mantequilla fresca y avellana. Boca refinada, suave, fresca y con cierta sensación de frangula fina.



▲ **RIDGE 2000**
California, Monte Bello, Estados Unidos. (Precio: 217 euros) Exhibe un bonito y acentuado color morado. El aroma evoca a los frutos rojos y negros compositos y en almibar, acompañados de intensas notas florales que recuerdan a las violetas. Estos perfumes frescos y maduros resaltan su juventud y enmascaran su graduación. Su paso por la boca muestra una envolvente textura untuosa y glicérica: de nuevo, sus 14° grados de alcohol quedan muy bien integrados y a la vez maquilan unos taninos finos. La madera no cobra protagonismo en ningún momento. Un vino atractivo, de aroma energético, boca sabrosa y final muy agradable.



▲ **SAMUEL TINTON 2000**
Azed Esszenca, Tokaj, Hungría. (Precio: 96 euros) Primera cosecha producida por el bordelés Samuel Tinton después de que se instalase en 1991 en el corazón de los legendarios viñedos Tokaji, en Hungría. Este exótico y exótico caldo, que se ha convertido en uno de los más fashion del momento, se caracteriza por su personalidad y su riqueza aromática, compuesta a partir de frutas frescas y secas, miel, cera y especias. Serve-flo, a una temperatura de entre 13 y 14°.

VINOS BLANCOS

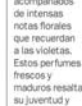
▲ **CLOUDY BAY 2006**, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nueva Zelanda. (Precio: 27 euros) Cloudy Bay 2006 es uno de los vinos blancos

TOD LO QUE DEBES SABER SOBRE SU GUSTO, SU AROMA Y SU ORIGEN

VINOS TINTOS



▲ **SASSICUA 2002**
Bolgheri Sassicaia, Italia. (Precio aprox.: 100 euros) La cosecha de este caldo se efectúa a mano, y la fermentación se da en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada, aproximadamente 30°, durante 12-14 días, para acabar envejeciendo en barricas de roble francés por 24 meses. El resultado: un profundo color cereza intenso. En nariz presenta un aroma a tostado, con notas de café, chocolate, pimienta y madera. En la boca se muestra aterciopelado, de gusto seco y potente, con un delicioso retrogusto y un largo final.



▲ **CHATEAU CANON LA GAFFELIERE 2001**
Grand Cru Classé, Saint Emilion, Burdeos, Francia. (Precio: 75 euros) Proporciónado, con notas de café, chocolate, roble y especias. Un vino concentrado y puro de bija acidez y resultado exquisito.

ESTÁ DEMOSTRADO QUE LA MÚSICA AYUDA A OBTENER UN MEJOR VINO



▲ **EL SANTO BEEDER DISCO (ENO) TECA**
La Música para comensales la inventó Capote en los 80. Casi 30 años después, hemos descubierto que también hay...

▲ **DAGONIUS CIBANZA 2003**
D.O. Vinos de Madrid, España. (Precio: 14 euros) Sus 90 puntos Parker lo han colocado entre los mejores vinos del mundo. Ideal para acompañar carnes, este caldo color cereza emana aromas de fruta madura, roble y matices minerales. La mezcla de tempranillo, syrah y cabernet sauvignon le otorgan buena acidez y un final correcto.



▲ **SAMUEL TINTON 2000**
Azed Esszenca, Tokaj, Hungría. (Precio: 96 euros) Primera cosecha producida por el bordelés Samuel Tinton después de que se instalase en 1991 en el corazón de los legendarios viñedos Tokaji, en Hungría. Este exótico y exótico caldo, que se ha convertido en uno de los más fashion del momento, se caracteriza por su personalidad y su riqueza aromática, compuesta a partir de frutas frescas y secas, miel, cera y especias. Serve-flo, a una temperatura de entre 13 y 14°.

conclusión es que la mejor es la de Vivado y la de Sciacati. Al parecer, los resultados han sido corroborados por la bodega toscana Paradiso de Fresina, que asegura que sus cepas de sangiovese, que producen los famosos vinos Brunello di Montalcino, con el adagio de Vivado hacen los mejores vinos del mundo. También ayudó el repertorio de los franceses por la Maza y Beehoven, para acompañar los periodos de crianza en barrica. En honor de la verdad, y haciendo patria, tengo que decir que esto no es nuevo. Hace tres años compré en una visita a las bodegas Félix Callejo, que en la sala de barricas soruba música clásica (Bach, creo recordar). Yo séis, hay que ir haciendo acopio de CDs y botellas. Mis consejos: lo los rigas reserva de corte clásico, elaborados con tempranillo, les encanta Falck, a los grandes de Toro, como Numantho o San Román, es hía de miedo un pasobote ardiente, el famoso L'Ermita, de Alvaro Palacios, un excelente blues, o

mejor, algo de gregorio; y a los rmanentes y seductores blancos de albariño o godello, les parecen Miladuro. Lo que jamás deberemos seleccionar para nuestra bodega -nuestra disco jeno teca partitula- son bakalos ni hardore ni tecnopio ni heavy metal. Frucuosas capases de hacer saltar los carritos, de las más nobles botellas o romper en aricos los ordinarios cartones de feta Erik (que, claro, no hay que tener en la bodega).

▲ **CHATEAU DE FARGUES 1996**
AOC Sauternes, Francia. (Precio: 84 euros) El hecho de haber recibido durante décadas los mismos cuidados que el prestigioso Chateau d'Yquem

VINOS DULCES

▲ **CHATEAU DE FARGUES 1996**
AOC Sauternes, Francia. (Precio: 84 euros) El hecho de haber recibido durante décadas los mismos cuidados que el prestigioso Chateau d'Yquem