



NOVEDADES

gps@lasprovincias.es

Chardonnay de Príncipe de Viana

Monovarietal navarro de la variedad chardonnay con maduración en barrica. El battonage y la fermentación sobre sus lías se hacen patentes en el resultado final. Limpio y brillante, aromas a frutas blancas y tropicales. Cítricos contenidos en boca, recuerdos a coco y vainilla con sensaciones cremosas. Intensos sabores frutales, de equilibrada acidez, que le aporta una grata frescura. Suave y de gran armonía.



Blue Tonic de KAS

Este mixer forma parte del escaso elenco de tónicas genuinamente españolas. En su composición encontramos ingredientes naturales como la mandarina, naranja, pomelo, lima, limón y por supuesto quinina. Es escasa en azúcares, por lo que resulta perfecta para ginebras y vodkas secos y sin disfraces. Las mejores con las que combinar, vamos. Muy importante su burbuja persistente.



Glenmorangie Lasanta

Güisqui escocés de malta con doce años de maduración. Barricas de Jerez y de Pedro Ximénez han sido las utilizadas para obtener esta auténtica rareza entre los güisquis. Tonos rojizos, aromas a especias tropicales. Suave en boca, ciruelas en compota, toques de toffe, final con sensaciones dulces y avainilladas. Posee 93 puntos en la Biblia del Whisky de Murray.



Más allá del gintonic

La coctelería valenciana del gin compete por ser la mejor

PROPUESTA

CHEMA FERRER



VALENCIA. El próximo martes 24 de febrero, Sergio Rubén García Pérez del restaurante Komori de Valencia y Yerai Monforte de La Ronería de Castellón de la Plana, llevarán sus propuestas cocteleras con ginebra y las ejecutarán en la gran final del concurso nacional The gin Collection Contest que se celebra en Madrid. Este evento se conforma a partir de cuatro ginebras muy con-

cretas, la clásica Greenall's, la floral Bloom, la herbácea Berkeley Square Gin y la especiosa Opihr Oriental Spiced Gin. El objetivo del concurso es determinar quién es el coctelero que despacha la ginebra en combinados de la manera más acertada. El jurado estará a la altura: el gurú mundial en destilados y mixología Jared Brown, Carlos Moreno de StreetXo de Madrid, Tupac Kirby de The Cocktail Room en Madrid y los periodistas Jesús Bernard y Oscar Barranco. Este es un evento que indudablemente tiene trascendencia, la ginebra no es solo gintonic y eso es lo que a continuación vamos a ver.

Casi se puede afirmar que el gintonic es uno más entre los combinados de la ginebra. Es

cierto que su popularidad ha sido abrumadora, pero ya es momento que amplíemos nuestro abanico gustativo con otras propuestas cocteleras basadas en este destilado del cereal. La ginebra no tiene color ni apenas sabor y olor, tan solo el que le infiere el enebro y algunos botánicos y especias. Estas cualidades la convierten en el licor de mezclas por excelencia y ha servido, sobre todo en ginebras secas, como una base común y cómoda para los cócteles. Tomemos nota de algunos clásicos.

El cóctel Alexander tiene una historia muy curiosa, ya que parece que se creó en Nueva York poco antes de la implantación de la Ley Seca. El motivo fue la inauguración de una nueva línea de ferrocarril



Cóctel Green Potion del coctelero valenciano Yerai Monforte. :: LP

inspirándose el autor, el barman Alejandro Troya, por la campaña publicitaria que la acompañaba.

Los combinados

Esta estaba protagonizada por una dama siempre vestida de blanco, Phoebe Snow, una joven de la alta sociedad de Nueva York. El coctelero decidió crear para la ocasión un combinado a base de ginebra, licor de cacao blanco y crema de leche, los tres ingredientes a partes iguales. Introduciremos en la coctelera los ingredientes a partes iguales con cuatro o cinco cubitos, se agita con energía y se sirve en copa de cóctel. Se le puede espolvorear canela o nuez moscada. Seguiríamos con el Gin Fizz, refres-

cante, y uno de los cócteles más importantes de los elaborados con ginebra, también de origen norteamericano. Tres cucharadas de azúcar en la coctelera, el zumo de medio limón, añadir 5 cl. de ginebra tres o cuatro cubitos cerrar la coctelera y agitar con energía hasta que sintamos el frío en nuestras manos. Luego, servir en vaso largo sin que caigan los cubitos y con un poco de hielo pilé. Completar con soda.

Y por último, no olvidaremos el Dry Martini sempiterno del mismísimo James Bond, ya saben, mezclado, no agitado. Este ha sido el combinado preferido de personajes famosos como Hemingway, Frank Sinatra o Luis Buñuel. Preparar un buen Dry Martini no es

fácil porque se trata de un cóctel de alto contenido alcohólico en el que cualquier diferencia en la mezcla de ingredientes supone un resultado muy distinto. Lo primero es que los ingredientes, ginebra y vermut seco, han de estar muy fríos, la copa de cóctel también.

En el vaso mezclador 5,5 cl. de gin y 1,5 cl de vermut con algunas piedras de hielo muy sólidas y remover. Se sirve en la copa sin el hielo, con un twist de corteza de limón y una aceituna. Si quieren disfrutar de su ejecución en directo y con una sencilla pero al tiempo maestría abrumadora, hay que acudir al Aquarium de Valencia y pedir a García que se lo sirva.

Añada 2014 de Utiel-Requena

■ C. F.

El Consejo Regulador para la Denominación de Origen ha celebrado la 'Jornada de Enólogos de la DO Utiel-Requena'. Un acto profesional en el que los profesionales de la

enología de esta región vitivinícola han evaluado la calidad de los vinos de la última añada. Al acto acudieron una treintena de treinta enólogos.

El objetivo de esta jornada es «ofrecer la posibilidad a los



1 Jornada de Enólogos de Utiel-Requena. :: LP

enólogos que día a día trabajan en nuestro territorio de valorar de primera mano la calidad de los vinos que se elaboran en la Denominación de Origen», según palabras del presidente de esta denominación, don José Luis Robredo. Este señaló también que «ha sido una mañana de hermanamiento muy positiva, en la que los especialistas han compartido experiencias e intercambiado impresiones sobre su práctica enológica». Al

final de la jornada, los asistentes han catado también vinos ofrecidos por otras denominaciones de origen de vino de España.

Es la primera vez que el Consejo organiza un acto de estas características, y tiene previsto continuar con estos encuentros como una manera de enriquecer el conocimiento sobre los vinos de España y la labor vitivinícola de la Comunitat y reconocer el esfuerzo de los enólogos.