

Medio: Revista

Sección: En portada

Espacio: 117'6 cm²

GUIA DE MADRID

Del 7 al 13 de Octubre de 2005

Audiencia: 931.000

Difusión: 322.000

Valor Publicitario: 927'30 €



EN PORTADA



En Aldaba, Luis García apuesta por el equilibrio

Las bodegas de los restaurantes se convierten en el último gran reclamo de un público exigente y los sumilleres cobran protagonismo. Analizamos las mejores cartas

En clave de vino

TEXTO: **JULIA PÉREZ**

FOTOS: **SIGEFREDO**

Se han convertido en los reyes de la carta, y razones no faltan. Los vinos cada vez son más mimados en los restaurantes, tanto al seleccionarlos como al servirlos. No basta con incluir en las cartas a los grandes clásicos: las nuevas referencias se imponen y el público, cada vez más exigente, está al tanto de las novedades. Así, los sumilleres pasan a un primer plano. Ellos, figuras imprescindibles en los restaurantes con las bodegas más destacadas, nos desvelan algunos de sus secretos mejor guardados.

Aldaba

Alberto Alcocer, 5. ☎ 91 345 21 93.

El autor de su bodega es el sumiller Luis García. Según él, hay un vino para cada momento, para cada plato y para cada compañía, por eso no se puede elegir al azar. Aunque su clientela prefiere vinos con cierta edad (el 2003, por ejemplo, no interesa aún), percibe que va buscando más viveza y alegría. Entre sus joyas, Chateau Rayas 1995, una añada mítica, o el Perrot Minot Chambertain 2002 de Borgoña, una primicia.

El Almirez

Malcomada, 5. ☎ 91 411 54 59.

José de la Cruz Martín, *alma mater* de la casa, es un enamorado de los vinos y, en particular, de los champanes. De las 250 referencias, el 85 por 100 son españolas, con predominio de Rioja y Ribera, pero también hay caldos especiales, como el Mancuso. Si busca champanes originales, puede probar el André Clouet Anjour 1911 o el Eglouriet Blanc de Noir (100 por 100 pinot noir). Más curiosidades: Strow Wine, de origen sudafricano, o un Kracher, austriaco.

Ars Vivendi

Del Cristo, 23 Majadahonda. ☎ 91 634 02 87.

Dino Rosi se encarga de la bodega de su restaurante, que reúne 320 referencias. La calidad brilla sobre todo en el capítulo extranjero, tanto italiano (una de las más interesantes de Madrid) como francés. Entre sus referencias, nombre míticos y precios que alcanzan los 3.000 €. En el terreno nacional la cosa cambia un poco y hay casi de todo. Apuesta por un vino de la casa de calidad como el Roda II, Finca Valpiedra o La Vicalanda. Se alegra de que los clien-

tes estén cada vez más y mejor informados. Entre sus favoritos, cuatro italianos: Gala e Rei de Bodegas Gaja, un barbaresco «Sortitidin», de la misma bodega; un barolo de Elio Grasso, y un Brunello de Montalcino: Poggio al Vento.

Asia Gallery

Hotel Palace, Plaza de las Cortes, 7. ☎ 91 360 00 49.

No es habitual encontrar una bodega de tanta envergadura (300 referencias) en un restaurante asiático. Sin embargo, según Ismael Muñoz, el sumiller, la cocina china, cuando no es picante, se adapta bien al vino. «Los blancos de Albariño y los champanes acompañan estupidamente a los entrantes –dice–, y con las salsas, es muy interesante buscar el maridaje correcto». Entre sus favoritos, el Llanos del Almendro 2003 y el Vallegarcía Viognier.

Asturianos

Vallehermoso, 94. ☎ 91 533 59 47.

Alberto y Belarmino Fernández Bombín no sólo venden vinos, sino que se han embarcado en la tarea de elaborarlos (en Navidad presentarán su vino de Méntrida). Les gustan las re-





David Robledo, al frente de la joven bodega de Santceloni



Custodio Zamarra atesora referencias únicas en Zalacaín

referencias de pequeños productores y no renuevan hasta que no han cado la añada. Tienen unos 280 vinos en carta, con representación de todas las denominaciones de origen españolas y casi todos los países productores del mundo. Entre sus preferencias, el Gallocañta, el Contador de Rioja, el Maduresa o la Manzanailla Pasada de Bodegas Barbadillo.

Azabara

Herrani, 75. Complejo Nueva Fontana. ☎ 91 417 59 79.
La excelente relación calidad-precio de la bodega de este restaurante, y su acertada selección, la sitúa entre las mejores. Al frente del equipo de sumilleres está Miguel Ángel Fernández. Ha elegido 310 referencias entre blancos, tintos y espumosos, y otras 200 de destilados que se agrupan en otra carta. Aunque el grueso son vinos españoles, hay de todo el mundo. Entre las curiosidades, Tenajara, un tinto del Hierro elaborado con baboso, una variedad autóctona; o Quibia, un blanco mallorquín de la bodega Anima Negra. No faltan los de Madrid, como El Regajal.

Balzac

Moreto, 7. ☎ 91 420 01 77.
La bodega está dirigida por José María Marrón, sumiller Nariz de Oro de 1996, y se compone de 320 referencias entre blancos, tintos y espumosos. Los jereces, oportos, espirituosos y destilados merecen una carta aparte. Las referencias se estructuran por «colores» (blancos,

rosados, tintos) mezclando nacionales y extranjeros. También fomenta la venta de vinos dulces por copas para acompañar los postres, así como los vinos de Jerez; asimismo, dispone de una carta de *magnums*, que se venden muy bien. Además de las D. O. clásicas, le interesan las emergentes como Bierzo, Cigales, Toro... No falta El Regajal «porque es un buen vino de Madrid», ni el Arrayán, de Mérida.

La Broche-Arola

Miguel Ángel, 28. ☎ 91 399 34 37.
Jesús Cobo se ocupa de la bodega de La Broche y de los dos Arola (en Barcelona y en Madrid). De las 400 referencias que había en carta, van a pasar a 700 el próximo mes, sin contar los destilados que tendrán carta propia. Su apuesta es clara: 50 por 100 vinos españoles y 50 por 100 vinos del mundo, entre los que figuran referencias míticas como el Chateau Petrus del 47 o el Chateau Evangelique del mismo año. Busca vinos que sorprendan y que hagan disfrutar. En la carta, un homenaje a cuatro enólogos: Mariano García, Álvaro Palacios, Telmo Rodríguez y Marqués de Griñón. Entre las *raras avis*, el Témera, un Ribera Sacra que sólo se comercializa en restaurantes.

El Chaflán

Hotel Aristos, Arda de Pío XII, 34. ☎ 91 350 61 93.
Su carta es muy dinámica. A su cuidado, dos sumilleres Miguel Ángel Benito y Hiroshi Kobayasi, que po-

EN PORTADA | LOS RESTAURANTES CON MEJOR BODEGA



Viridiana, una de las bodegas más internacionales



Europa Decó, para ser sorprendido



Ars Vivendi, el rincón del vino italiano

ne el toque exótico. Un 70 por 100 de las referencias (700 en total) son españolas, con representación de todas las zonas vinícolas. Tiene especial interés la selección de vinos del Marco de Jerez, así como los de postre que se sirven por copas.

Chantarella

Doctor Fleming, 7. ☎ 91 344 10 04.

De la sala y de la bodega de este entrañable restaurante se encarga una mujer, María José Monterrubio. Apuesta por los vinos españoles y procura ofrecer referencias con una inmejorable relación calidad-precio. Entre sus favoritos, los de Miguel Ángel de Gregorio: Finca Allende, Calvario, Aurus...; pero también el Dominio de Tares del Bierzo o el Son Bordil de Mallorca. Una preocupación: incluir los vinos de los clientes en la carta, «porque cada vez son más los que tienen bodega. Una locura».

Las Cuatro Estaciones

General Ibáñez Ibero, 5. ☎ 91 553 63 05.

Jerónimo Ingelmo se ocupa de la carta y la bodega. Los aproximadamente 380 vinos, casi todos españoles, se actualizan casi a diario. Cada semana se recomienda un vino y, así, se dan a conocer referencias especiales. Están agrupados por regiones, sin tener en cuenta si son de D. O. o no. «No es muy ortodoxo —reconoce—, pero para el público es más cómodo». Entre las guindas, Mancuso, o el Paixar, una delicia del Bierzo, 100 por 100 menfía. Próximamente contarán con una primicia: unas cuantas botellas de Zenit, elaborado con gamacha vieja.

Europa Decó

Hotel Urban, C/ de San Jerónimo, 34. ☎ 91 787 77 70.

No es una bodega excesivamente amplia —unas 200 referencias—, pero sí seleccionada con buen criterio, para sorprender al cliente. Por algo Francisco Patón, el director de sala y sumillería, fue Premio Nacional de Gastronomía. Se busca una buena relación calidad-precio, aunque los vinos caros y buenos, como el Valbuena o el champán Cristal de Louis Roeder, vuelan. Prestan mucha atención a los de Jerez. Por eso no falta el Emperatriz Eugenia o el Sibarita, junto con otros caprichos como La Ciceranne de Chaputier, un «Clos» Hermitage del 99.

El Fogón de Trifón

Ayala, 144. ☎ 91 402 37 94.

La carta está compuesta esencialmente por vinos nacionales. Unas

110 referencias en las que se busca una ventajosa relación calidad-precio. Además de Rioja y Ribera, tiene vinos de Alicante, del Bierzo... Trifón Jorge, propietario y sumiller del restaurante, opina que hay que abrir la mente de los clientes y para ello les ofrece vinos como Viña Sastre, Carmelo Rodero, etcétera. Si tiene, que elegir una bodega, se queda con la de la Familia Palacios. Éste es uno de los pocos lugares en los que se puede pedir un vino inusual como el 2 Viñedos 94 de Herencia Remondo. Otro atractivo, su selección de orujos.

Goizeko Wellington

Villanueva, 34. ☎ 91 577 01 38.

El sumiller José María López Quereñas, Premio Nacional de Gastronomía 2001, se ocupa de la enorme bodega, cuya selección realiza con Jesús Santos: 800 referencias de vinos tranquilos, espumosos y espírituosos, y más de 125 destilados componen la carta donde el 80 por 100 de las etiquetas son españolas. Rioja y Ribera mandan, pero no se descuidan zonas emergentes como Toro, Jumilla, Priorato o Terra Alta, ni los vinos que están fuera de D. O. Le preocupa mucho cómo servirlos: a la temperatura adecuada y en la cristalería correcta. Considera imprescindible estar al tanto de las novedades, porque el público cada vez es más exigente. Entre las rarezas, los vinos del proyecto Matador desde el año de su inicio, 1996, hasta hoy, con uno del Douro. Uno de sus favoritos es el Hisenda Miret 2003, un garnacha de montaña de la bodega Parés Baltá.

Hotel Ritz

Plaza de la Lealtad, 5. ☎ 91 701 67 67.

Javier Gila se encarga de una amplísima bodega en la que los vinos extranjeros tienen un peso importante debido a la clientela. Aunque, por supuesto, se potencian y miman todas las D. O. españolas, así como los vinos de autor o de la tierra. La conservación y la temperatura a la hora del servicio son esenciales.

Santceloni

Hotel Hesperia, P/ de la Castellana, 57. ☎ 91 210 88 40.

David Robledo ha aprendido de los mejores antes de enfrentarse al proyecto de Santceloni: una bodega que está en formación, porque cinco años es poco tiempo para reunir lo que uno quiere. Se apuesta por la cantidad (500 referencias), por la calidad, una perfecta conservación y servi-



María José Huertas y el resto de su equipo, artífices de la carta de La Terraza del Casino

cio. Las cartas se actualiza cada día para evitar errores. Hay una para los blancos y espumosos y otra para los tintos. Una tercera recoge 200 vinos dulces, digestivos, destilados, etcétera, entre los que destacan 70 whiskeys de Malta clasificados por subzonas, tipos y graduaciones. Todo un alarde de orden. Entre las pequeñas joyas, vinos blancos alemanes. A la hora del queso, un magnífico surtido de jereces, olorosos, amontillados..., ideales para darse un festín. También una exclusiva: el Cuvé Santa María en sus tres versiones: blanco, tinto y cava, elaborado personalmente por Santi Santamaría para sus restaurantes. Su debilidad, el Clos Erasmus del Priorato.

La Terraza del Casino

Alcala, 15 ☎ 91 532 12 75

Al frente de esta bodega está una de las grandes somilleres de España, María José Huertas. Ella se encarga de seleccionar los mejores vinos de cada zona vitivinícola del mundo. De las 400 referencias que aparecen en carta, todo está disponible. No tiene vinos favoritos, «sólo hay vinos buenos o malos. Depende del momen-

Los favoritos de los somilleres

Para escoger los vinos de una carta, los somilleres se guían por diferentes criterios. Ahora bien, la mayoría coincide en señalar una serie de referencias imprescindibles que no pueden faltar en toda bodega que se precie. Aquí hemos recogido los doce vinos imprescindibles, a juicio de estos especialistas:

- Aalto (Ribera del Duero).
- Alion (Ribera del Duero).
- Corullón (Bierzo).
- Finca Allende (Rioja).
- Lusco 2004 (Rias Baixas).
- Mauro.
- Pujanza Norte. (Rioja).
- PX Venerable (Jerez).
- San Román 2002 (Toro).
- Regajal 2002 (Madrid).
- Valbuena (Ribera del Duero).
- Molino Real (Málaga).

to, de la comida..., de muchas cosas», afirma.

Taberna Laredo

Menorca, 14 ☎ 91 573 30 81

El vino es la pasión de esta familia. Miguel Ángel Laredo se encarga de la bodega. Para servirlos a su temperatura óptima dispone de un curioso artificio que, en cinco minutos, pone a los tintos en 16 grados y a los blancos, en 8. En la carta reúnen más de 260 referencias españolas y unas 30 extranjeras, con predominio de las portuguesas. Agradece que los clientes se dejen aconsejar porque «no todo son riberas y riojas». Entre sus favoritos, el Terreus 2001 y el Quinta do Vale Meão de Portugal. Le augura un gran futuro a los vinos de Toro y del Bierzo, así como a los blancos de Valdeorras.

Viridiana

Juan de Meru, 14 ☎ 91 523 44 78

El mundo es un gran viñedo por el que Abraham García se mueve a su antojo. Entre las 600 referencias que atesora en el restaurante, las hay de todos los rincones del planeta, desde Israel a Sudáfrica, pasando por

Yecla y Jumilla, dos comarcas con muchas posibilidades porque la monastrel es una uva que ya está dando que hablar.

Zalacaín

Alvarez de Baena, 4 ☎ 91 561 48 40

La bodega de Zalacaín sigue en forma, como siempre y, como los grandes vinos, mejora con el paso de los años, porque atesora no pocas referencias únicas, entre las más de 800 que la componen. Para esta temporada, el somiller Custodio Zamara, maestro de maestros, nos anticipa algunas novedades: el Milenium 2002 de Alejandro Fernández; los vinos de Jorge Ordóñez: Aquilón (elaborado con garnacha de Aragón) y Clío y Nido (dos vinos de Jumilla hechos con monastrel); el Viña Real, la bodega de pago de Cune; Aro de Bodegas Muga, o el interesantísimo La Plazuela de Dos Barrios (Toledo). «Lo divertido -explica Custodio- es inducir a los clientes a probar nuevas cosas». Además, no faltan los grandes clásicos y una larga lista de referencias extranjeras. Entre sus favoritos, el Pujanza Norte de Carlos San Pedro.