

## Un poco de París (y de la República Dominicana) en Madrid

26.11.11 | 15:30. Archivado en **Vinos, Restaurantes, Rones**



"Un hotel de **París** trasladado a **Madrid**", más concretamente, fue lo que dijo el **Marqués de Vargas** para referirse al hotel en el que compartíamos comida, el **Hotel Orfila**. Era un almuerzo de presentación de las novedades que **Pelayo de la Mata** está lanzando esta temporada a través del **Grupo Varma** y de las que les voy a dar aquí cumplida cuenta.

En primer lugar, *champagne*, con lo que entendemos mejor la asociación con **Francia** que realizó el **Marqués de Vargas** en su intervención. Y no un champán cualquiera, sino, en plabaras del ilustre anfitrión, "el champán de la concordia, del equilibrio". Y es que se trataba del champán **Barons de Rothschild**. Este champán Premium es el resultado de la unión de la tres ramas de la familia **Rothschild** en un proyecto común, una alianza que garantiza una elaboración de la más alta calidad gracias a una combinación de los mejores *terroirs* de **Francia** y una larga tradición. Estos delicados y complejos **cuvées** encarnan la esencia de los valores de la familia como viticultores: la perfección, la constancia y un espíritu de excelencia y refinamiento. La gama completa de **Barons de Rothschild** se compone de tres variedades diferentes: Brut, un vino rico, complejo, etéreo; Rosé, repleto de sutileza y elegancia; y Blanc de Blancs, delicado y altamente refinado. Los precios, son, por ese orden, aproximadamente de 40, 50 y 60 €.

La familia **Rothschild** es conocida a nivel mundial por su relación, desde hace casi 150 años, con los vinos de la más alta calidad. Hoy en día dos de los viñedos más prestigiosos de **Burdeos** como son **Château Mouton Rothschild** y **Chateau Lafite Rothschild**, uno de los cuatro grandes viñedos *grand cru* de **Francia**, son propiedad de los **Rothschild**.

**Champagne Barons de Rothschild** es la consecuencia de la unión de las tres ramas de la familia en un proyecto común de alta gama: los mejores *terroirs*, su pasión por los vinos y su *savoir-faire* son los elementos básicos en los que se sustenta esta nueva alianza que asegura una elaboración de la más alta calidad en la más pura de las tradiciones. Cada botella de **Barons de Rothschild** es el resultado de un largo y delicado proceso que requiere un mínimo de tres años de envejecimiento en bodega, siendo la uva chardonnay la máxima expresión del estilo refinado y audaz de la casa.



Por eso, **Barons de Rothschild** posee las excepcionales características de un gran *champagne* en toda su gama. Estos puros, delicados y complejos *cuvées* encarnan la esencia de los valores de la Familia como productores de vino. La perfección, la constancia y un espíritu de excelencia y refinamiento son rasgos de su identidad.

Y luego, sin dejar la copa de champán, nos sentamos a comer un menú consistente en una crema de piquillos con bacalao en láminas y aceituna negra en polvo, que maridamos con el mismo champán brut que en el aperitivo. Siguió una atractiva ensalada de codorniz con melocotón, vinagreta de pochas y guindilla dulce, que degustamos con un esepctacular vino gallego, el **Sanamaro 2009**, que resulta muy interesante tras un tiempo más prolongado de reposo en botella, y siguió después un cochinillo confitado con chutney de calabaza y puerro frito que combinaba a la perfección con el **Conde San Cristóbal 2007**, la bodega de la familia en **Ribera del Duero**. Para acabar, un **brownie** con sopita de amaretto, así como café y **mignardises**, y, sobre todo, con una nueva copa en la mano antes de la despedida, una novedad muy especial, el ron **Barceló Imperial Premium Blend** que presnetó **Jorge González Idoia**, *embajador* del producto, ron creado para celebrnar el 30º anivevrsario del ron **Barceló Imperial**.

Miércoles, 11 de enero

Buscar Blog Web

Editado por

 **Juan Luis Recio**  
Autor  
Contacto  
Facebook

LetsBonus  
PRIMERAS MARCAS DE MAQUILLAJE AL -70%  
¡Apúntate gratis! ▶  
Letsbonus.com Anuncios Go

f t YouTube RSS

Periodista Digital  
periodistadigit

periodistadigit García Ferreras en 'Al Rojo Vivo': "¿Se acuerdan cuando los del PP bramaban contra Aldo? Ahora parecen socialdemócratas" #PD3punto0  
47 minutos ago · reply · retweet · favorite

periodistadigit I uploaded a @YouTube video youtu.be/sYf6AboUk7Q? a PD entrevista a Pilar Carrizosa, autora de "Gowngom. La M  
8 hours ago · reply · retweet · favorite

periodistadigit I uploaded a @YouTube video youtu.be/rZpGsilj2rg? a samboal 20120110  
9 hours ago · reply · retweet · favorite

periodistadigit ¿Pidió la cadena SER al Palau de Valencia silenciar la conferencia de Mario Conde? El ex banquero tiene sus sospechas. #PD3punto0  
10 hours ago · reply · retweet · favorite

twitter Join the conversation

### Blogs destacados

-  **Juan Fernandez Krohn**  
Periodista francés víctima de fuego "amigo" en Siria
-  **Carlos Ferrer**  
Carmen Veleta
-  **Juan Luis Recio**  
Cuevas de Sandó, unos cócteles con historia
-  **Ángel Sáez García**  
Alas aprende a batir
-  **Chris Gonzalez-Mora**  
Teorías del lotero Alfonso Décimo.
-  **Mª Rosario Aldaz Donamaría**  
Guisantes a la francesa con huevos al cristal, empanados
-  **Antonio García Fuentes**  
El silencio de Rajoy... y lo que está cayendo
-  **José Pómez**

**Importaciones y Exportaciones VARMA S.A** es una empresa familiar fundada en 1942 por **Hilario de La Mata**, y que compite hoy en día con las grandes multinacionales del sector gracias a un potente y sólido portafolio de marcas líderes que no deja de crecer año tras año. En línea con su apuesta permanente por el crecimiento y desarrollo de la gama "Premium", **VARMA** nos presentó en este acto, como arriba les adelantaba, tres nuevos productos recientemente incorporados a su amplio catálogo de vinos y destilados.

Uno de los lanzamientos previstos para este año, como les decía, es el **Ron Barceló Imperial Premium Blend**; sin duda alguna una nueva joya en la **Familia Barceló**. Con motivo del 30 aniversario de la primera botella de **Barceló Imperial**, el ron dominicano presenta ahora el resultado de la más noble mezcla de reservas especiales de **Barceló Imperial** y de los rones dominicanos de más alto envejecimiento de la casa **Barceló**. Su pecio es de unos 100 €, eso sí, pero los vale...

En el apartado vinícola, el **Grupo Vinicola Marques de Vargas** presentó **Conde de San Cristóbal Raices 2007 Reserva Especial**. La nueva añada de este vino tan especial y exclusivo está elaborada a partir de viñedos de entre 29 y 36 años ubicados a más de 800 metros de altitud con un *coupage* de tinta fina (90%) y merlot (10%). Tras veinte meses de crianza en barricas nuevas, Conde de San Cristóbal "Raices" 2007 llega al mercado como un vino de elegante potencia en todas sus fases, con aromas a tierra húmeda y mineral. Una vez en la boca se muestra con gran frescura y equilibrio. Precio aproximado: 25 €. Tan sólo 5.000 botellas de 75 cl. y 300 mágnams saldrán al mercado de esta añada que sin duda continúa en la misma línea de calidad del **Grupo Vinicola Marqués de Vargas** en sus tres bodegas: **Marqués de Vargas** en la **D.O.Ca. Rioja**, **Conde de San Cristóbal** en la **D.O. Ribera del Duero** y **Pazo San Mauro** en la **D.O. Rias Baixas**. El enólogo proviene de una familia vinícola muy conocida, **Jorge Peique**.

Y **volvamos al ron** súper Premium de edición limitada que probamos y que demostró ser el resultado de la más noble mezcla de reservas especiales de **Barceló Imperial** y de los rones dominicanos de más alto envejecimiento de la casa **Barceló**. El resultado de este maridaje es un ron delicioso, muy rico en matices, elegante y de carácter suave y uniforme. Para la elaboración de este 30 aniversario, se han escogido barricas de roble blanco americano hechas con selectos cortes de dicha madera con diferentes grados de tueste y barricas de **Château d'Yquem**, prestigiosa bodega con más de cuatro siglos de historia. El resultado es un ron delicioso, muy añejado, rico en matices, elegante y con carácter suave y uniforme. La producción ha sido artesanal y muy limitada, sólo se han utilizado barricas de un mismo lote para tener un mayor control y garantizar la máxima calidad.

La nueva joya de la familia **Imperial** es una edición limitada y se presenta en un llamativo estuche metálico dorado que transmite el estilo más sofisticado dominicano. La botella de líneas elegantes y curvas, digna de coleccionistas con el número 30 distinguible a través del intenso color ámbar, se presenta sobre un pódium de madera que le dan la categoría de joya de exposición.

Y les indico los consejos que indica el elaborador para su degustación óptima, todo un ritual para disfrutar de **Barceló Imperial Premium Blend** en su plenitud:

- Copa Perfecta:
  - o Mantener la botella de Barceló Imperial Blend a 18º C
  - o Servirlo en copa tipo cognac o whisky
  - o Disfrutarlo sólo o con Bola enfriadora o hielo de calidad

Notas de cata:

Vista: Color brillante, con reflejos cobrizos y matices verdosos y yodados.  
Nariz: Matices a vainilla tostada y recuerdos a caja de puros, naranja escarchada, bombón inglés y camomila.  
Gusto: Dulce, rico en matices, cálido, con final a tabaco dulce y cuero.

Me gusta 2 Tweet 0 Share 1 +1 0

-  La flor de mi país es conmovedora
-  **Padre Fortea**  
El cardenal Tarancon: ha llegado la hora del analisis (II)
-  **Peio Sánchez Rodríguez**  
Le Havre: la bienaventuranza de los limpios de corazón
-  **Juan Granados**  
El "Sansón de Extremadura" en la revista Anatomía de la Historia
-  **Juan Carrasco de las Heras**  
Pequeñas mentiras sin importancia: amistad

> Todos los **blogs** de **Cultura**

### Los más recientes

- Escudo de España, unos cócteles con historia
- La Integra Teatro
- Una freidora saludable
- Un libro de cocina al que le faltan páginas
- Unos vinos de primera
- Vinagre Balsámico de Módena
- Recetas para festejar
- Guía Repsol 2012
- Un aceite con la mejor arbequina toledana
- Nos llevan el pulpo a casa
- Una explosión de añadas de Vega Sicilia
- Efectos saludables del caldo

> Más entradas

### Categorías

- Aceites y vinagres
- Aguas, refrescos, leches
- Arte, Cultura
- Bares, qué lugares
- Café y té
- Cervezas
- Chefs
- Ciencia y Nutrición
- Cine y teatro
- Cocina
  - Mis recetas
- Cócteles
- Cotilleos
- Destilados, licores
- Economía y empresas
- Entrevistas
- Generalidades
- Internet, tecnología
- Libros, revistas
- Moda, tendencias
- Música
- Naturaleza, ecología
- Ocio, viajes, hoteles
- Poemas y canciones
- Postres, dulces
- Quesos
- Restaurantes
  - No se lo digas a nadie
- Rones
- Solidaridad, ONG
- Tabaco
- Tests
- Tiendas
- Vinos
- Whiskies