

Fusión de vino exclusivo y alta gastronomía en el Hermitage

LA PRESTIGIOSA PROPUESTA VITÍCOLA DEL BARÓN PHILIPPE DE ROTHSCHILD SE MARIDA CON LA COCINA DE CUATRO CHEFS DE CATEGORÍA EN UNA CENA ENMARCADA EN LOS ACTOS DE CELEBRACIÓN DE LOS DIEZ AÑOS DEL HOTEL



Natalia Montane

El propietario del Sport Hotels, Josep Calbó, con el barón Philippe Sereys de Rothschild, antes de empezar la cena en el Hermitage.

■ C.G.
Soldeu

La presencia de Philippe Sereys de Rothschild -barón de Rothschild- en las instalaciones del Sport Hotels Hermitage & Spa revolucionó la tranquilidad de la noche del pasado lunes 19 de diciembre. No era la primera vez que el barón se quedaba en el Hermitage, ni tampoco será la última (aseguró que le encanta), pero esta vez se trataba de una ocasión especial. En el marco de los actos de celebración que se están llevando a cabo por los diez años del hotel, se organizó una cena donde se combinaron los mejores vinos de las bodegas Baron Philippe de Rothschild, consideradas de las mejores del mundo.

En torno a cien personas, entre ellas el propio jefe del Gobierno, Toni Martí, y el propietario del Sport Hotels Resort & Spa, Josep Calbó, tuvieron la oportunidad de asistir a este maridaje de vinos y gastronomía exclusiva. Los chefs encargados de la cena fueron Nandu Jubany y Hideki Matsu-

hisa, que hace ya unas temporadas que se han integrado a la propuesta de restaurantes del Sport Hotels. Si hace unas semanas estuvieron acompañados del chef Joan Roca, en esta ocasión la compañía fue doble: Carles Abellan y Fina Puigdevall, ambos con estrellas Michelin.

La propuesta culinaria se dividió en dos partes. La primera, un aperitivo con cuatro sugerencias sublimes de los

cuatro chefs, cada una acompañada de un vino Baron Philippe de Rothschild o de un champán Barons de Rothschild, escogidos expresamente por el barón. Era él mismo quien iba explicando los motivos de su elección y las propiedades de vinos y champanes a los comensales, a medida que iban probando bebida y plato. En paralelo, también iba narrando la historia de su familia y de las bodegas que la han hecho famo-

sa, un largo linaje noble que se remonta a mediados del siglo XIX, cuando Baron Nathaniel de Rothschild compró un terreno de viñedos en Pauillac.

Sin embargo, Philippe Sereys de Rothschild quiso dejar claro que su propuesta de maridaje no era ni la única ni tampoco la ideal. "Ningún vino combina de forma concreta con un plato, depende del día, de la persona", planteó. "Lo más importante es que te guste". Y, visto el interés

que ponían los comensales, parece que gustó.

LA CENA

Finalizado el aperitivo, el barón y los asistentes bajaron hasta la planta inferior, donde se encuentra el restaurante Origen, que lidera Nandu Jubany. Fue aquí donde se celebró la cena, cuatro platos principales de cada uno de los chefs protagonistas. Puigdevall se atrevió con un huevo con trufa y jugo de asado, Abellan con un *suquet* (guiso) de pescado con patatas trufadas, Matsu-hisa con un bogavante salteado con setas japonesas, y, finalmente, Jubany con una liebre *à la Royale*. Cada uno de los platos, de nuevo, acompañado de las propuestas del barón de Rothschild, como el Château Mouton Rothschild 2004, el Aile d'Argent 2013 y el Mouton Cadet edition vintage 2014.

Posteriormente a este maridaje, se sirvieron los postres (también cuatro propuestas),

El Hermitage cuenta con la única bodega privada con una selección de vinos de Baron Philippe de Rothschild

que de nuevo se combinaron con la selección del barón, que, en este caso, también incluyó sus champanes.

ACUERDO CON ROTHSCHILD

Aprovechando la celebración de la cena, se anunció el acuerdo al que ha llegado el Sport Hotels con Baron Philippe de Rothschild para que el Hermitage tenga la única bodega propia en Andorra con una selección de sus vinos. Una forma de seguir elevando la exclusividad del hotel para intentar ofrecer lo mejor para sus clientes. "No todo el mundo puede disfrutar de una bodega privada con vinos de Rothschild", explicaron desde el Hermitage.

Volviendo al barón, aseguró que volvería a quedarse en el hotel. Quién sabe si la próxima vez tendrá la oportunidad de probar la oferta de vinos que hay en Andorra. "Me gustaría probarlos", aseguró, porque cuando viaja "me gusta dejar de lado mis vinos" y probar las propuestas autóctonas.

Philippe Sereys de Rothschild : entre el glamour y la pasión por el vino



Natalia Montane

Philippe Sereys de Rothschild en el Hermitage.

Philippe Sereys de Rothschild es una figura carismática. Podría explicar mil anécdotas de sus orígenes familiares y nobles, por su larga tradición, pero también por el glamour que les acompaña. Philippe Sereys es hijo de la baronesa Philippine de Rothschild, y del conocido actor francés Jacques Sereys. Y parece que el actual barón ha heredado el amor por el séptimo arte, ya que su pareja también es una reconocida actriz francesa, Carole Bouquet.

El barón es quien lidera, en la actualidad, la empresa familiar, además de otros negocios, relacionados con la educación y las nuevas tecnologías. En cuanto a la producción de vi-

nos, son tres los que han ganado más reconocimiento mundial: el Château Mouton Rothschild, el Château d'Armailhac y el Château Clerc Milon.

El empresario ha vivido desde pequeño la tradición vitícola y muestra total confianza en lo que produce. "Mis vinos no son diferentes, son los mejores", aseguró durante la cena organizada en el Hermitage. Pero, al mismo tiempo, destacó que son capaces de producir vinos de muchas gamas, desde los más caros hasta botellas a un coste de diez euros, pero "todos exclusivos". Y no tiene ninguno preferido. "Todos lo son, es como si me preguntaras cuál es mi hijo predilecto", planteó.