

Belondrade en el tiempo

¿Son capaces los blancos españoles de madurar y ganar en complejidad y sofisticación con el paso del tiempo? La cata que organizó recientemente Belondrade en el Kabuki Wellington madrileño despejó dudas y temores. Nada menos que una atrevida vertical de todas las añadas de la conocida firma de Rueda en la que se pudo apreciar el sorprendente potencial de envejecimiento de Belondrade 2003 ó 2001, vinos todavía firmes en boca y con una nariz de amplio registro y elegantes matices. El experimento sirvió, por supuesto, para calibrar los fundamentos que impulsaron el nacimiento de esta marca cuya irrupción en el mercado constituyó un importante hito en el proceso de modernización de los blancos de Rueda y, por extensión, de los blancos españoles. Fue, también, como toda vertical que se precie, una degustación en la que se pusieron de manifiesto las distintas características de cada



una de las añadas (de la reciente 2007 a la 99) cuyas condiciones más relevantes fueron explicadas por **Didier Belondrade** y la enóloga **Marta Baquerizo**. Amigos de la casa y profesionales que han contribuido, y lo siguen haciendo, al



crecimiento de este consagrado proyecto (pudo verse por allí a **Quim Vila**, a **Pablo Bacete**...) no quisieron perderse un evento que quedará en la memoria y que esperamos tenga continuación con otros blancos. J.M.R.C.

FLOR DE CAÑA

Tragos para conversar



Continúa la Compañía Licorera de Nicaragua o, lo que es lo mismo, la empresa que elabora el prestigioso ron Flor de Caña, convocando a los amigos del trago largo y reposado para disfrutar de la buena mesa y la mejor conversación. El restaurante Casa José de Aranjuez, sin duda una de las referencias indiscutibles de la oferta madrileña desde hace años, fue en esta ocasión el escenario elegido para compartir impresiones en torno a un tema tan interesante como la despensa huertana y sus posibilidades en la cocina del momento. El menú que preparó Fernando del Cerro, más que apropiado para la ocasión, permitió abordar asuntos relacionados con las materias primas de calidad, de las que por cierto es un reputado proveedor Santiago Orts cuya asistencia allí era inexcusable. Éste explicó a sus compañeros de mesa el comportamiento de ciertas especies vegetales a partir de sus experiencias en los viveros Huerto del Cura de Elche. Se comió, se conversó y, por supuesto, se bebió. Por ejemplo, un cóctel de Flor de Caña 12 años con ginger-ale que sorprendió a los conversadores.