## LA CATA

**E. BELLVER**

### Heraclio Alfaro

***Bodega:*** *Cí. de Vinos H. Alfaro.*
***D. O:*** *Rioja.*
***Añada:*** *2016.*
***Uva:*** *Tempranillo, Garnacha y Graciano.*
***Temperatura de servicio:*** *Entre: 15-17º C.*
***Precio aprox:*** *10 €*
***Calificación:*** *7/10.*

La bodega de Rías Baixas Terras Gauda llevaba tiempo queriendo instalarse también en Rioja, y este es el primer tinto crianza que ha sacado al mercado después de adquirir la participación mayoritaria en esta bodega tan ligada por otra parte al mundo de la aviación en su etapa más pionera.

Los viñedos de Heraclio Alfaro se encuentran situados en dos zonas bien definidas por su microclima y cuya edad supera los 30 años. Este crianza presenta un color rojo granate muy intenso y una nariz muy equilibrada donde la madera se integra con las frutas rojas. En boca es muy fresco y de persistencia media.

### Malcorta

***Bodega:*** *Javier Sanz.*
***D. O:*** *Rueda.*
***Añada:*** *2018.*
***Uva:*** *Verdejo.*
***Temperatura de servicio:*** *Entre: 8-10º C.*
***Precio aprox:*** *20 €*
***Calificación:*** *8/10.*

Cada día que pasa y lo pruebo me afianzo en que es uno de los grandes vinos que a día de hoy se están elaborando en la Denominación de Origen Rueda. No obstante, si dejamos que la añada 2018 se quede en botella un año por lo menos, todavía disfrutaremos más de este blanco singular. La mayoría de los blancos están mejor de un año para otro sin necesidad de pasar por barrica.

Malcorta 2018 tiene un elegante color amarillo pálido con algunos reflejos dorados. Destaca además por sus aromas a cítricos, flores blancas y frutas como el melocotón. En boca tiene carácter y una acidez muy equilibrada. Es un blanco para acompañar pescados.

### Freixenet Trepat

***Bodega:*** *Freixenet.*
***D. O:*** *Cava.*
***Añada:*** *2017.*
***Uva:*** *Trepat.*
***Temperatura de servicio:*** *Entre: 6-8º C.*
***Precio aprox:*** *12 €*
***Calificación:*** *7/10.*

Trepat no es un cava más de esta bodega, se trata de un vino espumoso elaborado con la variedad Trepat y se enmarca dentro de la Colección Cuveé de Prestige de Freixenet. Esta variedad tinta minoritaria de la Conca del Barberá se ha elaborado como si se tratara de un blanco y el resultado ha sido este rosado de color piel de cebolla muy pálido y con una burbuja muy fina y persistente.

En nariz se aprecian las notas a cerezas, frambuesas y frutas tropicales como la piña y el mango. En boca tiene mucha viveza y el carbónico le aporta más alegría y sutileza. Un cava perfecto para mariscos cocidos y platos de la cocina japonesa, así como arroces marineros.

## LA COPA

### Moulin Rouge

*Gordon's Orange Gin*
*Apricot Brandy*
*Granadina*

Este cóctel, como otros tantos, ha sido olvidado en los recetarios de coctelería contemporáneos debido a la imposibilidad que existía hace años de encontrar ciertos ingredientes en el mercado, concretamente el gin de naranja, aunque afortunadamente ya podemos encontrarnos ginebra de naranja de varias marcas. El resto de ingredientes que componen esta mezcla, donde se percibe un equilibrio entre el dulzor y la fruta cítrica, resultan muy agradables para estas fechas estivales.

***Tanqueray Naranja*** *Origen: Inglaterra. Precio: 20 euros.*

Apenas unas notas mencionan esta receta por 1930, en el libro 'The Savoy Cocktail Book', ya que no hay mucha información acerca de quién fue el creador de este cóctel, aunque comprendiendo lo que llegó a ser este cabaret parisino, no es difícil intuir que fue concebido en dicho establecimiento durante la Belle Epoque francesa. La ginebra Tanqueray Flor de Sevilla está elaborada con naranjas sevillanas, según dice la propia marca, flores de azahar, botánicos y color natural para ofrecer un sabor cítrico.

**Preparación:**
En coctelera, añadiremos Apricot Brandy, Tanqueray Flor de Sevilla Gin, zumo de limón, y tres golpes (o una cucharada sopera) de granadina. Una vez mezclados todos los ingredientes, serviremos en trago corto y decoraremos con naranja natural.

***Paco Lorente***

## MC BEACH
MARBELLA

# Un espacio diferente y con una cocina de calidad

***Dirección:*** *Hotel Marbella Club.*
***Teléfono:*** *952 822 211.*
***Cierra:*** *Ningún día.*
***Calificación:*** *9/10.*

€ € € € €

**:: ENRIQUE BELLVER**

El beach del Marbella Club es una visita obligada para todo amante de la cocina tradicional a pie de playa. En su carta vamos a encontrarnos con pocas elaboraciones de la llamada cocina creativa, más bien todo lo contrario, con pescados, mariscos y algunos cortes de carnes donde la calidad está más que contrastada, aunque igualmente podemos degustar una buena selección de sushis hechos al momento.

La carta está pensada para satisfacer a una clientela que busca una comodidad a la hora de almorzar que no suele proporcionar un bufet, pero que no quiere renunciar a estar sentada mirando al mar y disfrutando de la brisa estival, con música en directo todos los días a partir del mediodía. MC Beach no es un beach más de los que se encuentran a lo largo de nuestras costas. Hablar de este lugar es hablar del Marbella Club, sin duda uno de los hoteles con más prestigio en todo el mundo.

**BEACH**

Me ha gustado mucho el funcionamiento de la sala, comandada por Jorge Artero y, por supuesto, la buenísima selección de vinos a cargo de Ángel González, ni que decir tiene esa pata de pulpo grillé que llega a la mesa en su justa temperatura y perfectamente hecha sin que por ello pierda jugosidad, lo mismo ocurre con el marisco a la plancha, en especial las gambas rojas. Del apartado 'japo' me quedo con el niguiri de Wagyu con foie y el de toro de atún.