

VINOMANÍA Paris

Saumur barato y bueno en un 3*; cuando los santos vienen marchando (Saint Emilion y Saint Pierre); burbujas míticas de Salon y, secretas, de bar parisino; cocktail y perfume en el Plaza. Hay sorpresas en el viñedo: un Saumur Brèze 2008, de Guiberteau, revelado por Patrick Borrás, chef sommelier del Pierre Gagnaire: un chenin mineral. Y a menos de 50 euros, en un 3*.

Texto: Óscar Caballero

Viñas al Salon y un Laurent Perrier Rosé



Salon es un champagne excepcional –un sólo terruño, un solo viñedo, sólo 37 añadas en el siglo XX– y, por lo tanto, exige degustaciones que estén a su nivel. Didier Depond, su padre espiritual desde hace dos décadas, dirigió una que puede iniciar las del siglo: descorcharon 17 añadas del siglo XX. Como la experiencia tuvo lugar en Estocolmo, la remataron con una cena en el restaurante Operakällaren, regada con vinos de la talla de un Château d’Yquem 1831 y un Château Latour 1982. Más comedia, la casa Laurent Perrier –que cobija también a Salon y a Delamotte– celebró en Francia sus dos siglos, y la primavera, con edición limitada, en magnum, de su Cuvée Rosé (155 €).



Laurent Delarbre chef de La Tour d'Argent, el matrimonio Triaud y André Terrail.

Château Saint Martin en la Tour d'Argent: ¡Gloria bendita!

No es usual que una torre y un castillo celebren 430 años. Es la edad, más o menos legendaria, de La Tour d'Argent, de París, y del castillo Saint Pierre, de Burdeos. Más concreto: hace 30 años Henri Martin adquirió y reconstruyó el histórico château y su viñedo, sucedido por su yerno, Jean-Louis Triaud, presidente

del club de fútbol de los Girondins. Buena excusa para una comida preparada por Laurent Delarbre chef de La Tour y, en las copas, orquestadas por David Ridgway, histórico sumiller del restaurante, Saint Pierre 1982 y 1995 y Château 1986, los vinos del château.



Los Perse, per se y por Spurrier

Chantal y Gérard Perse, de fiesta. Cerraron 2011 con homenaje parisino a Steven Spurrier, maestro de degustadores [organizó la célebre cata de 1976 en la que vinos californianos superaron a las estrellas de Burdeos; inspiró el profesor Rogue, en Harry Potter], que cumplía 70 años, en Maceo, restaurante parisino de Mark Williamson, alumno de Spurrier. En las copas, Château Pavie, 1er Grand Cru Classé de Saint Emilion, propiedad de los Perse. Y en Saint Emilion festejaron los diez años de su Hostellerie de Plaisance, el Relais & Châteaux con la cocina 2* de Philippe Etchebest que adquirieron en 2001. Reformada por el arquitecto y decorador Alberto Pinto, la Hostellerie es la referencia hotelera y gastronómica del único paisaje vinícola patrimonio mundial de la UNESCO. Y ofrece también cuatro suites en pleno viñedo, a 3 km de la ciudad medieval.



El vino, de feria

Otro tipo de Salón: la Foire de Paris, fundada en 1904 y desde 1923 en la Porte de Versailles parisina, es un rito popular –hasta el 8 de mayo– con sus 700.000 visitantes. Desde 1968, un pabellón del vino, con 60 expositores, sometidos desde 2008 a una cata de la emblemática Compagnie des Courtiers Jurés-Experts Piqueurs de Vins de Paris, fundada ¡el 12 de marzo de 1322!



© Pierre-Anthony Allard

MOF barman y aromas de Thierry Hernández

Como ya sabe el lector de esta revista, MOF, mejor obrero de Francia, es un título que distingue oficios manuales y sólo se gana en reñido concurso. El 10 de mayo se conocerá el nombre del primer MOF barman. Es un signo de la moda de cocktails y barras. Otro: el barman del Plaza Athénée, Thierry Hernández, se puso de acuerdo con la perfumista Sophie Labbé, de IFF,

líder mundial en perfume y aromas alimentarios. Hernández combinó Gin Hendricks, menta fresca, frambuesa fresca, maracuyá, alcohol de rosa y alcohol de una flor, Inmortal. Labbé le acordó un perfume, obsequiado a quien consuma, desde el 21 de mayo y hasta la fashion week de julio, el cóctel L'Elixir du Printemps, elixir de primavera [28 €].



Dokhan's bar: burbujas haylas

Curiosamente, París cuenta pocos bares de champagne. Uno, ya con 12 años, es tan secreto que hasta cuesta darlo a conocer. Le Dokhan's, en el hotel del mismo nombre, tiene a su frente desde hace cinco a Mickaël Rodríguez, sumiller que no sólo integró las mejores brigadas de Londres sino que además recorrió viñedos de medio mundo. Enemigo de la facilidad, cada semana propone una degustación diferente, siempre con champagnes de propietario y precios accesibles.