



Desde Francia



LA VIÑA EMPIEZA A LOS 70

Desde 1996, *Paul Dubrule* se ocupa personalmente de su viñedo provenzal, **La Cavale**, adquirido diez años antes en las colinas del Lu-

beron. Una cata, dirigida por *Olivier Poussier*, sommelier jefe de **Lenôtre** y mejor sumiller del mundo en 2000, subrayó la tipicidad de **L'Origine de Cavale** y **Le Blason**. No es el único acierto de *Dubrule*. Además de haber convertido al grupo **Accor** en número uno de la hotelería mundial, fue durante nueve años alcalde de Fontainebleau, junto a París y senador. También presidió **La Maison de la France**. En fin, gran fumador de cigarros, tiene pulmones: con 67 años pedaleó 15.272 kilómetros, entre Fontainebleau y Angkor.

RAÍZ IRLANDESA EN SAINT ESTÈPHE

En 1805, el irlandés *Bernard Phélan* compra un viñedo del municipio de Saint Estèphe, en el Médoc bordelés. Su hijo *Frank* le sucede en 1841 y no sólo se implica en el viñedo: alcalde de Saint Estèphe durante 30 años, será su referencia. En 1985, *Xavier Gardinier* compra la propiedad, una de las mayores de la región con sus 90 hectáreas de viña, y se convierte en el cuarto propietario en dos siglos. Hoy *Thierry*, su hijo, mantiene el carácter de su vino -robusto cabernet sauvignon, pero 47% de merlot-, referencia de la D.O. Y consolidó el segundo vino, **Frank Phélan**, creado en 1986.



BLOG Y VELADAS, VINO Y CHOCOLATE

"Nueve de cada diez individuos declaran amar el chocolate; el décimo, miente". *Béatrice Cointreau*, largos años presidenta del champagne **Gosset**, creó ahora blog (www.beatricecointreau.typepad.fr) y veladas temáticas, naturalmente gastronómicas. En este caso, el banyuls y el muscatel de *Jean-François Ey*, el sauternes (**Château Guiraud**) de *Xavier Planty*, el **Mas Amiel** blanco 2006 y **Charles Dupuy**, de *Olivier Decelle* debían armonizar con los chocolates aportados por *Catherine* y *Pierre Cluizel*, el foie-gras con cacao de la familia *Laban* y los panes de *Apollonia Poilâne*. Y todo esto en un monumento, **Fouquet's**, lugar de memoria, según el Ministerio de Cultura.



VINEXPO ASIA

Con 34% del mercado, Francia es primer exportador de vinos y alcoholes en Japón y China. Normal entonces que su representación cubriera la mitad de los 7.000 m² de stands de **Vinexpo Asia**, la mayor cita de la región, organizada en Hong Kong del 27 al 29 de mayo. En total, 700 expositores

de 30 países y 7.500 visitantes. Y acrecentó su capítulo de animación con catas de prestigio -la de la **Union des Grands Crus de Bordeaux**; otra de viejos sauternes, dirigida por *Andreas Larsson*, mejor sumiller del mundo 2007...- y la Universidad del Vino, que hasta otorgó diplomas.



RABANNE Y RUIZ DE LA PRADA COMEN CON MARQUÉS DE CÁCERES

En **Vinexpo Asia** hubo también cata de vinos españoles. Entre ellos, **Marqués de Cáceres**. Buena excusa para recordar que en su degustación parisiense, (en el 3 estrellas **Ledoyen**: mariné à cru en boule de neige; lechal con harissa, guisados por *Christian Le Squer*; blanc 2007; reserva 2002 y Gran Re-

serva 2001), **Marqués de Cáceres**, representado por *Christine Forner* y *Juan Noguera*, el propio marqués, reunió a *M^a Isabel Mijares* y el chef *Alberto Herráiz (Fogón Saint Julien)*, el modisto pitoniso *Paco Rabanne* y *Agatha Ruiz de la Prada*, el escritor *Michel del Castillo* y la feminista *Isabelle Alonso*...



LEGIÓN DE HONOR Y CARA DE PÓQUER

El póquer es la flamante pasión francesa: dos mensuales y un programa de Canal +, comentado por la estrella pop -y campeón del mundo en USA- *Patrick Bruel*. El **Fleur de Champagne** brut 1^{er} cru se apuntó a esta movida con cien fichas en 4 colores y su saco bermellón con los colores **Duval Leroy**, un mazo de naipes y 4 botellas **Duval Leroy** de 1/4, en saco isotérmico (65 €). El champagne de *Carole Duval Leroy* (distinguida este año con la Legión de Honor) apadrinó además, en el restaurante **Apicius**, el primer torneo de póquer entre chefs y periodistas.

SCREWPULL REFRESCA EN TRES COLORES, COMO EL VINO

Porque también el tinto necesita su punto de frescura, uno de los abrigos de botella, paradójicamente refrescadores, que lanza **Screwpull** esta primavera, es de color burdeos. Se trata de un trío cromático (cada uno por 14,90 €), con su verde obligatorio, de claro contenido ecológico y político, acidulado, el amarillo sol porque la estación lo pide y el mencionado burdeos, serio, pero menos que el tradicional de color negro. Otra novedad: para botellas de 30 a 50 cl, el mini (9,90 €). En este caso, un sólo color, oscuro.



GEWURTZTRAMINER A MAMÁ Y RIESLING PARA PAPÁ



Si para el día de la madre (25 de mayo en Francia), los alsacianos promovieron sus gewurtztraminer -en ese caso con una receta frutal, crema de pomelo y frambuesas frescas, estilo tiramisú-, el día del padre (15 de junio) lo proponen más seco. Un riesling, esa uva hoy universal pero que reparte su cuna entre los viñedos de Alemania y Alsacia en la copa. El sólido es, en este caso, una mini tarrina de calabacín, menta y galletas al romero. Las dos recetas las firma *Isabel Branq*, estilista culinaria, un oficio de moda. Los alsacianos, primeros en vislumbrar el auge de las cocinas orientales, hace un cuarto de siglo, recuerdan siempre que lo bebido con lo comido.