

Entre Venecia y Vega Sicilia



París es cosmopolita y acoge la moda y modas. Bar efímero de Vogue, nuevo *food and beverage* en el Bristol, cita de tokays muy española, apartamentos con vistas a la Torre Eiffel...

Texto: Óscar Caballero

Arriba, el Mori Venice Bar; a la dcha., Jean-Guillaume Prats, director de Cos d'Estournel y su Tokaji.



Bar Vogue.

La semana de desfiles otoño invierno contará con **Bar Vogue**, en el **Crillon**. La revista promueve jóvenes modistos y durante una semana recibe de 10 a 2 de la madrugada –cocina hasta la 1– a la fauna de la *haute couture*. Y a los curiosos, dispuestos a pagar entre 22 y 34 euros la copa de **Perrier-Jouët**, 1.190 € la botella de **Chivas** 25 años o 195 € la del Margaux 2000 **Château d'Issan**, compañía para ensalada César o club sandwich, tasados 28 €. Si los precios le arruinan el maquillaje, en la suite 041-043, **Lancôme Make-Up Station** se ocupa.

La tapa en Venecia es cicchetti

Bàcaro, de Baco, el dios del vino, es el nombre de la barra en la que los venecianos comen sus tapas, los *cicchetti*. **Massimo Mori**, creador de restaurantes para **Giorgio Armani**, ya conquistó París con el **Caffé Armani**, ahora impone su **Mori Venice Bar**, en un decorado de **Philippe Starck**, devoto de Venecia. Y para hacer honor al nombre, además de sus elegantes

mesas y recoleta terraza, plantó *bàcaro* y *cicchetti*, con su habitual selección de productos, en la que desde las alcaparras a la trufa de Alba o el «jamón de cerdos negros criados por **Massimo Spigaroli**», todo es espectacular. Palabras mayores: *moscardini affogati* (pulpitos del Adriático salteados con arroz *venere* al azafrán); risotto de *Vialone Nano* con alcachofas y ricota ahumada de Carnia; *rosada di merlucce*, colosal emulsión de *baccalà mantecato*, receta del almirante **Querini**, de 1432.

Chambenoit dirige la comida del Bristol

El hotel **Bristol** da de comer en el bar –rincón preferido del presidente **Sarkozy**–, el maravilloso restaurante de invierno y el de verano, que pronto, sin perder las vistas al mayor jardín de un gran hotel en París, ganará en confort y, en fin, en el **114**, la brasserie nacida con la expansión del hotel. Controlar desde la cocina 3* de **Eric Frechon** hasta los bocatas del bar, requiere mucha energía. **Didier le Calvez**, el emblemático di-



Les Thermes Marins, en el hotel Radisson Blu 1835 de Cannes.

rector del hotel confió la tarea a un joven alsaciano, *Kevin Chambenoit*, quien además de sus estudios (estrategia turística y hotelera en Sorbona y ciencias tecnológicas de la gestión en Estrasburgo) se ocupó ya de los 8 restaurantes del **Shangri-La** de Singapur y de ajustar costes en el **George V** de París.

Apartamentos reservados en Trocadéro

La Réserve Hospitality Collection, fiel a su nombre, es un concepto de alojamiento que *Michel Reybier* desarrolla en Lausana, hotel y spa, como en **La Réserve Ramatuelle**, que incluye chalets. **La Réserve Paris**, en cambio, son sólo diez apartamentos, de 150 a 300 m² cada uno, en la plaza del Trocadéro, con espectaculares vistas de la Torre Eiffel. *Reybier* es también propietario del legendario **Cos d'Estournel**, viñedo nacido en 1790, vecino de **Château Lafitte**. Un elefante como divisa y exóticas pagodas edificadas en 1820 por *Louis Gaspard d'Estournel*, subrayan el carácter viajero de unos vinos que ya por entonces eran exportados hasta la India.

Por su parte, **Vega Sicilia** es tan célebre como raro en París. Apenas si en 1995, una legendaria degustación, vertical, incluyó la sorpresa del fabuloso 1970, un recién nacido de 25 años de edad. De ahí la expectación causada por una cita con el único –nunca mejor escrito– vino español venerado por la crítica francesa. Y en **La Réserve Paris**, precisamente, porque invitaba *Jean-Guillaume Prats*, director de **Cos d'Estournel**. *Prats* dirige también el **Domaine Hetszolo**, en Tokay. Creado en 1520, el viñedo, hoy patrimonio mundial según UNESCO, perteneció a los príncipes de Transilvania. Imperial desde 1711, fue administrado por la corona austro húngara. Buena excusa para montar un encuentro amistoso con el **Oremus** húngaro de **Vega Sicilia**, representado por *Pablo Álvarez* y *Xavier Ausás*, para discutir suelos y uvas con *Raphael Reybier* (**Groupe Reybier**), la húngara *Kata Dasz* y el propio *Prats*. Sólo dos *extraños*: el corresponsal de **Club de Gourmets** y el reputado catador *Bernard Burtschy*.

Comida de bodega bordelesa: *foie-gras mi-cuit* con chutney de manzana, *grenadin* de ternera con patatas *amandine*, quesos y *car-*

Kevin Chambenoit, chef del Hotel Bristol.



paccio de piña Victoria con su sorbete de piña. Más importante: ocho copas por comensal: **Mandolas 2009**, **Valbuena 5º año 2005**, **Vega Sicilia Único 1994** y **Oremus 5 puttonyos 2002**, por **Vega Sicilia**, y **Cos d'Estournel 2003** y **1995**, un **6 puttonyos 1996** y un **Eszencia 1993**, del anfitrión.

A mes y medio del Festival, Cannes cuenta con un nuevo spa, **Les Thermes Marins**, enclavado en el hotel **Radisson Blu 1835**, a 800 metros del legendario *Palais des Festivals*, frente al mar y junto a *Le Suquet*, el barrio más pintoresco de la ciudad. *Nathalie Esclapez*, propietaria del hotel de 134 habitaciones, distinguida en el 2010 como manager del año, confió la explotación al grupo **Rezidor**, con 83.000 habitaciones en el mundo y 28 hoteles administrados en Francia. □



Bodega Oremus, de Vega Sicilia.

PALABRA DE CABALLERO

Es una parábola tinta: **Vega Sicilia** ya estaba, en la prehistoria del gran vino español. Hoy, cuando las aguas –o los vinos– vuelven a su cauce, y la crisis aplaca tópicos –vino de hielo en Cataluña, moda del vino de pago, vendimia verde, maduración, madera y alcohol a tope–, ese **Vega Sicilia** que debiera contar con D.O. propia, encuentra siempre, fuera de España, idéntico respeto. Una consideración rara.

Y *Pablo Álvarez*, su discreto propietario, mantiene la casa en movimiento –**Alión**, **Pintia**, **Oremus**– y anuda relación inédita con dos ramas de los **Rothschild**, simbólicas en la Banca y el vino. Amigo –hay que verlos "hacer risas"– de la baronesa *Philippine* (**Mouton Rothschild**), ex actriz de la **Comédie Française**, con tres hijos del excelente actor *Jacques Sereys* y casada en segundas nupcias con *Jean-Pierre de Beaumarchais*, descendiente del autor del *Barbero de Sevilla*. Y, desde abril pasado, socio de la rama más rica de la riquísima familia, el barón *Benjamin de Rothschild*. Con él acuña un nuevo viñedo riojano, el de registro más antiguo –1920– en Rioja: 65 hectáreas de viña; la idea de llegar a 90. Y desde la clasificación de los 19 suelos de **Vega Sicilia** o el artesanado –desde el árbol hasta la bodega– en la crianza del **Mandolas**, *furmint* seco que sorprende a los húngaros –la Hungría comunista sólo elaboró vinos dulces– o, en fin, la certeza de que el mejor **Tokay** es el 5 puttonyos, con *Álvarez* o *Ausás* se habla más de placer, trabajo y paciencia, que de *glamour* o marketing. Desde **Haut-Brion**, hace cuatro siglos, el mundo del gran vino va más bien por ahí.