

LA VANGUARDIA

magazine

3 DE ENERO DEL 2016

El drama de los
refugiados continúa

Laura Pausini,
memoria de dos
décadas de carrera

A photograph of an outdoor cinema screening on a rooftop. A large white screen is illuminated, showing a scene. In the foreground, a group of people are sitting on the ground, watching the screen. The background features a city skyline at night with many lit-up buildings.

EL FUTURO DEL CINE

Woody Allen, Quentin Tarantino, Leonardo DiCaprio, J.J. Abrams y otros grandes reflexionan para Magazine sobre el futuro de la industria cinematográfica

ARRIESGAR PARA SER UNO MISMO



TEXTURES DE PEDRA 2011

CONCA DEL RIU ANOIA. ESPUMOSO, 12%.
PVP APROXIMADO: 22 €.

SUGERENCIA DE **MERITXELL FALGUERAS,**
SUMILLER

En noviembre del 2012 la bodega Raventós i Blanc choca con la denominación de origen cava por la voluntad de acariciar su *terroir*, su marca y su filosofía en su palpable Conca del Riu Anoia. Este espumoso Textures de Pedra interpreta la finca (La Vinya Més Alta), la añada y el suelo pedregoso con viticultura biodinámica. Su geología de 16 millones de años lame gran cantidad de fósiles marinos que obligan a las raíces a ir a las capas más profundas. Uvas concentradas que dan un tacto extremo a la exploración de tres variedades locales: xarel·lo vermell, sumoll y bastard negre (una variedad autóctona rústica de alta acidez). Es un *blanc de noirs* que transpira fuerza, potencia, volumen y tensión después de más de 42 meses en rima sin licor de expedición añadido. Luce un color amarillo riquísimo, casi podría parecer un *orange sparkling wine*. Se rozan las avellanas tostadas, la galleta hasta rasgar los cítricos. Mordiscos de melocotón blanco, manzanas al horno, cerezas, moras, fresas maduras con un final que besa el amargo con fragantes retronasales de tomillo y romero. Viñas cubiertas de vegetales que aportan biodiversidad con una cariñosa poda corta en vaso e infusiones de plantas como fisioterapia. Vendimia a mano y entrada por gravedad en la bodega. ¿Qué más? Pepe Raventós y Susana Portabella forman un cupaje de viñateros y comunicación elevado a la potencia, viviendo en Nueva York con sus hijos para conquistar el mundo. Una familia que arriesga después de 519 años de historia en forma de burbujas y consigue ser diferente. ◯

MERMELADAS

CON UN 4% DE
ALCOHOL. 8,80 €.
ESTUCHE DE
CUATRO: 10,50 €.
CLAUDIAANDJULIA.
COM.



CONFITURAS PARA ADULTOS

Wilkin & Sons elabora mermeladas con fruta fresca de temporada desde 1885. En su catálogo tiene más de 40 variedades pensadas para ser consumidas más allá de la hora del desayuno. Con esta idea, presenta las de frutas combinadas con un toque de diferentes bebidas alcohólicas que se han escogido para que realcen su sabor, como el champán para las fresas o el armagnac para el albaricoque.



WHISKY MORTLACH
GENERATIONS 75
AÑOS. 20.000 €
(27.500 €). GORDON
& MACPHAIL

UN ESCOCÉS VENERABLE

El 17 de noviembre de 1939, John Urquhart, la primera generación de la familia Gordon & MacPhail llenó una barrica de jerez con whisky procedente de la destilería Mortlach de Speyside. Setenta y cinco años después, la barrica se vació y el precioso líquido se transfirió a hermosos decantadores de cristal. Tiene notas de albaricoques secos y granada, especias y vainilla y está considerado el *single malt* más antiguo del mundo. El precio está en consonancia con la exclusividad.