

# MONVÍNIC

## III Cena con los Bodegueros



El pasado lunes tuvo lugar, en el Monvínic de Barcelona, la tercera edición de Cena con los Bodegueros, que convoca, dos veces al año, el periodista especializado en vinos Jordi Melendo.

Como ya es costumbre en estas cenas, la copa de bienvenida fue la del champagne que el organizador elabora en Francia, Philippe Gonet Cuvée Jordi Melendo. El primer vino que se presentó fue el Silencis 2009, de Raventós i Blanc (DO Penedès), a cargo de Susana Portabella, directora de comunicación de esta reconocida firma elaboradora de vinos y cavas, y esposa del actual director general, Josep Raventós. César Cánovas, sumiller del Monvínic, ensalzó las características de este xarel·lo, en el que se aprecia un gran trabajo en el viñedo y comentó el maridaje que habían preparado para este vino, de la mano del chef del Monvínic, Sergi de Meià: *Canelones de espinacas*.

El siguiente vino que se sirvió fue el Sanamaro 2007, de Pazo San Mauro (DO Rías Baixas), perteneciente al Grupo Vinícola Marqués de Vargas, que ya había participado en las dos primeras cenas con uno de sus vinos de Rioja y otro de la Ribera del Duero. Coro Ramos, directora de comunicación del grupo, habló de la filosofía de este bodega que destaca por la calidad de sus vinos, cosa que confirmó más tarde César Cánovas, quien co-

mentó el 'atreimiento' que habían tenido al maridarlo con *Setas, costilla de cerdo confitada con hierbas aromáticas*. Aunque la amplia boca y estructura del vino soportaron perfectamente la suculencia del plato.

Posteriormente, el anfitrión de la cena, Jordi Melendo, presentó a Jesús Astrain, enólogo de Bodegas Pirineos, quien presentaba su vino Marboré 2004, un excelente tinto de la DO Somontano, que acompañó un delicioso cordero lechal con *mongetes del ganxet*, estableciendo una gran armonía gastronómica. El siguiente vino fue uno de los del *vigneron* francés Hervé Bizeul, a quien Melendo presentó explicando las anécdotas que hicieron posible la participación de esta 'estrella' del Rosellón, cuyos vinos están siendo ampliamente reconocidos por la crítica internacional. Bizeul, habló de la corta pero intensa historia de su Domaine Clos des Féés y de las características

del Clos des Féés Vieilles Vignes 2006 (AOC Côtes de Roussillon-Villages), en el que destaca una perfecta armonía entre una boca densa y voluminosa, con una gran finura y textura sedosa, que se disfrutó junto a un excelente *Civet de jabalí*.

El último de la velada fue el Jackson Triggs Vidal 2007, un vino de hielo de reconocida bodega canadiense, que importa para España Vinos Perea, cuyo propietario, Dimas L. Perea, fue el encargado de presentar. Juan Muñoz, presidente de la Academia de Sumillería y expresidente de la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres (UAES), comentó y elogió las virtudes de este vino de hielo, que acompañó un *Tatin de manzana con helado de mel i mató*.

Entre los asistentes estaban presentes Francesc Casas, reconocido especialista de oncología del Hospital Clínico de Barcelona y autor de varios libros en torno a la cocina, la gastronomía y los vinos, y el reconocido productor de vinos australiano David Powell, de Torbreack (Barossa Valley), y al finalizar la cena, todos los asistentes recibieron una copa Riedel Montsant como recuerdo de este día. ①

Más información [www.jordimelendo.com](http://www.jordimelendo.com)