

**LA CATA**  
E. BELLVER

**Boada Campo de Bueyes**

Este crianza es el más representativo de la nueva línea de vinos modernos y más actuales que el Grupo Yllera ha lanzado en la Ribera del Duero. El viñedo se encuentra en la zona de Roa de Duero y el vino se elabora en depósitos de hormigón y posteriormente pasa 12 meses en barricas de roble americano y también francés. Lo que más me ha gustado de esta añada es su arraigo en el



**Bodega:** Yllera  
**D. O:** Ribera del Duero  
**Añada:** 2013  
**Uva:** Tempranillo  
**Temperatura de servicio:** Entre 15-17º C  
**Precio aprox.:** 12 €  
**Calificación:** 7/10

terruño, es decir, el vino muestra muy bien la tierra de donde procede. Color granate intenso con un toque violáceo. Muchos aromas a frutos rojos maduros y muy suave en boca. Tiene una persistencia media. Un tinto que acompaña muy bien los platos de caza.

**Malcorta**

La Malcorta es una uva Verdejo casi extinta que Javier Sanz logró rescatar después de muchos años de investigación. Esta uva, que procede de un clon de la actual Verdejo, tenía una gran dificultad a la hora de vendimiarla, de ahí su nombre de 'Malcorta'. Esta uva sorprende por su gran variedad de matices florales y por su acidez, muy elegante. Estamos ante uno de los grandes vinos de la deno-



**Bodega:** Javier Sanz  
**D. O:** Rueda  
**Añada:** 2016  
**Uva:** Malcorta-Verdejo  
**Temperatura de servicio:** Entre 8-10º C  
**Precio aprox.:** 20 €  
**Calificación:** 9/10

minación precisamente por usar esta variedad. Color amarillo brillante. Destacan los aromas a frutas de hueso como el melocotón y los cítricos, incluso hay matices minerales. En boca es un blanco muy fresco y vivaz. Ideal para tomar con pescados al horno.

**Martué 13**

Este vinazo es la nueva apuesta de Pago Campo de La Guardia-Martué. Se llama 13, y 13 es el vino referencia para conmemorar el decimotercer aniversario de la primera cosecha de esta bodega manchega. Su autor es el enólogo Ignacio de Miguel, quien ha hecho una apuesta por un ensamblaje único con dos variedades de uva bastantes complicadas para relacionarse entre sí: mal-



**Bodega:** Martué  
**V. T:** Castilla-La Mancha  
**Añada:** 2013  
**Uva:** Malbec y Syrah  
**Temperatura de servicio:** Entre 16-17º C  
**Precio aprox.:** 30 €  
**Calificación:** 8/10

bec y syrah. Es un vino nada supersticioso. Se han elegido 13 barricas y las uvas que 13 años antes los bodegueros habían plantado en este pago. Color granate intenso, mucha fuerza mineral en nariz y un paso de boca suave y con mucha persistencia.



**Castillo de Maluenda**

**R. G. QUECEDO**

Hay dos características que definen casi en general las bodegas de Aragón. Una es meramente empresarial y política, donde entidades financieras junto con el Gobierno aragonés han participado activamente en la adquisición y concentración de bodegas para proyectarse tanto nacional como internacionalmente. Por otro lado, está la característica natural del viñedo, siendo la variedad garnacha la uva que se expresa de una manera más que sobresaliente en las distintas comarcas vitivinícolas de Aragón.

Bodegas y Viñedos del Jalón, Castillo de Maluenda se fundó en el año 1999, fruto de

la asociación de tres bodegas de la D. O. Calatayud con la participación del Gobierno aragonés y cuatro entidades financieras. Con esta concentración se aglutinan 650 hectáreas de viñedo y un largo número de

marcas, que suponen el 20% de toda la producción de vino de la denominación de origen. Con esta unión, con la apuesta por la última tecnología y con un equipo humano más ambicioso, la dinamización de las exportaciones no se hizo esperar, y hoy en día sus vinos se encuentran en casi todos los mercados europeos, en el norteamericano y en los países más punteros de Asia. Marcas que giran alrededor de colecciones como Las Pizarras, Castillo de Maluenda, Claraval y Las Dolores.

**Dirección:** Avda. Mudéjar, 61. Maluenda (Zaragoza).  
**Web:** castillodemaluenda.com

**LA BODEGA**

**LA COPA**

**Tomate Cherry**

Ketel One Vodka, tomate maduro entero, zumo de limón, vinagre balsámico, azúcar líquido, pimienta negra molida, sal de apio.

Esta es una particular versión del clásico Bloody Mary, al que rodean varias historias sobre su creación. Se le atribuye a Fernand Petiot, en 1920, cuando Petiot era un joven camarero en el bar New Harry York, en París. Pero de las historias que se cuentan la más fiable es que al parecer el cantante Roy Barton, también cliente del local de Petiot, había conocido a una des-  
pampanante rubia en un club



nocturno de Chicago, apodada Bloody Mary, y dijo que la bebida le recordaba a ella. Cualquiera que sea la historia exacta de esta bebida tan singular y recomendada en los brunchs, las recetas del Bloody Mary son tan diversas y personales como las de los Martinis.  
**Preparación:** Trituramos el tomate con un mortero en el fondo de la coctelera y añadimos 50 ml de vodka, 15 ml de

vinagre balsámico, 15 ml de zumo de limón y 10 ml de azúcar y salpimentamos al gusto. Colamos y decoramos la copa con un tomate cherry. Como ingrediente principal, utilizaremos un vodka holandés 100% trigo de la Destilería Nolet, lugar donde se hace Ketel One Vodka. Con toda legitimidad esta familia puede presumir de regentar una de las destilerías más antiguas del mundo, con más de 300 años de existencia.

**Enrique Bellver**

MADAME SUZANNE

málaga - paris

¡EL GASTROBAR FRANCÉS DEL SOHO!

UN VIAJE GASTRONÓMICO ENTRE MÁLAGA Y PARÍS

CALLE CASAS DE CAMPOS 31, MÁLAGA  
RESERVAS EN : 951 532 809 - INFO@MADAMESUZANNE.ES  
WWW.MADAMESUZANNE.ES

