



Monvínic, NUEVA EDICIÓN DE CENA CON LOS BODEGUEROS

El espacio Monvínic de Barcelona volvió a ser el escenario para una nueva edición de Cena con los Bodegueros, que organiza el periodista especializado en vinos Jordi Melendo. Como en las tres anteriores ocasiones, la copa de bienvenida fue con el champagne Philippe Gonet Cuvée Jordi Melendo. Como viene siendo habitual en estas cenas, Sergi de Meià, chef del Monvínic, preparó un plato especial para cada uno

de los vinos que se sirvieron, contando con la colaboración del equipo de sumilleres de Monvínic, encabezado por César Cánovas e Isabelle Brunet. En esta ocasión, los participantes fueron el joven enólogo Gerard Jané, perteneciente a la familia propietaria del Celler Jané Ventura (DO Penedès), quien presentó el vino Finca Els Camps Macabeu 2006 que se maridó con *Trucha de río curada*.

El segundo vino de la velada era del reconocido vigneron del Loira Nicolas Joly, impulsor de la biodinámica, disciplina de la que es una referencia a nivel mundial. Joly presentó el Coulée de Serrant 2008, que armonizó con unas *Múrgules a la crema*. El siguiente vino fue el Viña del Olivo 2007, de Contino (DOCa Rioja), que presentó su enólogo Jesús de Madrazo, y que acompañó a un *Mar y montaña de ternera y gamba con salsa Perigord*. Tras su intervención se produjo un espontáneo, simpático y cordial debate entre Jesús de Madrazo y Nicolas Joly, en el que ambos coincidieron en afirmar que lo más importante de un gran vino es que llegue a producir emoción en el

momento de degustarlo y disfrutarlo. Posteriormente fue René Barbier, el maestro del Priorat, con su Clos Mogador 2008, que fue degustado con un *Filete de cerdo con chocolate y frutos secos*. Como punto final y para acompañar unos postres de chocolate, Sergi Ferrer-Salat, propietario del Monvínic y presente en la cena, ofreció un Van Zeller "VZ" Porto 10 años Tawny.

A esta nueva convocatoria asistieron diversos periodistas, sumilleres y profesionales del vino, entre los que se encontraban Juan Muñoz, presidente de la Academia de Sumillería, el también sumiller Bruno Murciano, quien se desplazó expresamente desde Londres, donde trabaja y reside, para asistir a la cena, y Josep Anton Llaquet, presidente de la Asociación Catalana de Enólogos.

Todos los asistentes recibieron como recuerdo de la cena, una copa Riedel grabada con las letras JJMB, que corresponden a las iniciales de los apellidos de los cuatro bodegueros participantes: Jané, Joly, Madrazo y Barbier. ☞

Más información jordi@jordimelendo.com

