

# SIBARITAS

AÑO XV. Nº 56 OCTUBRE/NOVIEMBRE 2006. 4,5 €

GUÍA PEÑÍN 2007

# LAS ÚLTIMAS NOVEDADES



**Juli Soler**

el cerebro de El Bulli

**De Tudela a Peñafiel**

la ribera de la fama

**Vinos extranjeros**

la elite del champagne



JEAN-CLAUDE TERDJEMANE

## VERANO IBICENCO DE VINO Y ROSAS

En verano, el derroche, el *glamour* y lo *chic fashion* no deja mucho resquicio para elecciones de vinos inteligentes. No es moda elegir un vino determinado, porque en lo único que la condición humana se muestra humilde, incluso en Ibiza, es en reconocer que no sabe de vinos. No voy a entrar en detalles sobre la marcha increíble de un mundo social que hubo en las Pitiusas huyendo de la desbandada marbellí. Como todo el mundo sabe, en este país, el personal se encoge a la hora de escoger el vino en el restaurante pero, en cambio, se presume de conocer al dueño del establecimiento y pone en sus manos la elección de la marca. Cogen la copa como si fuera un florero, pegan un sorbito y siguen hablado de los metros de eslora del barco de Matutes. El sumiller, o lo que sea, ecuatoriano o colombiano (diestro en el oficio del ladrillo) se pone a servir asustado y creo que todavía está esperando el asentimiento de la prueba del tinto. El último oficio de moda en Ibiza es ser ayudante de sumiller en los privados de las discotecas, como El Divino, Amnesia y Privilege, y así les va. A propósito, el dueño de Amnesia Martín Ferrer, es a su vez propietario del restaurante Cova Santa,

un lugar que no pasa de servir unas correctas carnes y platos todo terreno con espectáculo incluido y por partida doble: en el escenario, el ubicuo Rafael Amargo, y, en las mesas, el no tanto matrimonio Aznar, siseando vaya usted a saber. En la mesa del ex-presidente un ribera del Duero, firmado por su amigo Florentino Arzuaga. El bodeguero ha arrasado en las mesas de los principales restaurantes ibicencos, por aquello de que este burgalés es también el dueño de Bora-Bora, una de las discotecas más cañeras, y porque se mueve en los negocios de sus rivales, y sobre todo amigos, como pez en el agua. Este año Cova Santa le ganó la partida a Ama Lur, a rebosar de caras famosas, como Ángel Nieto, Farruquito (antes de la sentencia, claro está), Penélope Cruz con su amigo, que no nuevo novio, el rapero Puff Daddy, y hasta la exuberante Paris Hilton, con un jeque árabe. Pero lo especialmente emocionante de este verano, para este sumiller indiscreto, ha sido ver al mismísimo príncipe William de Inglaterra consultando la Guía Peñín en inglés y ¡oh, sorpresa! pidiendo el vino ibicenco más puntuado: Cap de Barbaria, del que, para más *inri*, pidió algunas botellas para llevárselas a su barco. Puede que

sea el más ilustre pero no el único de nuestros lectores, ya que muchos extranjeros, residentes en Santa Eulalia y en otros lugares mucho más apartados, han hecho de esta guía un habitual manual de consulta.

Claro que no todos los veranos son tan glamurosos y bronceados. Hace 14 años, empleé el periodo estival trabajando para Heinz Winkler, *chef* del famosísimo restaurante que lleva su nombre, hoy con tres estrellas Michelin. Juntos fuimos a la primera presentación de las copas Riedel, celebrada en la fábrica de George Riedel, padre del mediático Riedel actual, situada en la localidad austriaca de Ascuá.

Allí estaba la hermana de la mujer del Rey de Suecia, una gran aficionada al mundo del vino, para elegir las copas de la Corte sueca, un modelo concreto para cada variedad de uva. Después, aprovechando que íbamos invitados al festival de Mozart, nos fuimos a Salzburgo, a la fastuosa casa del dueño de Red Bull, que dispone de una suntuosa bodega, con 50.000 botellas. Allí estaba Von Barajan, el Aga Khan y hasta Frank Beckenbauer. Tuve que servir a tan nutrido y famoso grupo toda una vertical de Château Le Pin desde el 82. Gloria bendita. ■