



EN BARCELONA



casera recién sacada del horno. Cuenta con terraza muy solicitada.

BARCELONA

Aquí la actividad restaurantil tampoco encuentra descanso. Así, nos internamos en el barrio gótico para probar una nueva adquisición en el planeta de las neotabernas:

PALOSANTO (Avinó, 30, BARCELONA. Tel.: 934 127 198. Preci medio: 30 €).

¿Sus toques de distinción? Tapas tradicionales hechas con mimo y una puesta en escena a medio camino entre la estética del SoHo neoyorquino y la de la Rive Gauche de París. El tapeo de siempre con buena Ensaladilla rusa, riquísimas Croquetas, esponjosa Tortilla de patatas o jugosos Huevos estrellados, convive con creaciones de autor como el Tiradito de corvina salvaje, Calamar con *foie-gras* o *Tagliata* de picaña con setas de Shimeji. En la planta inferior, el espacio conocido como *Kaki*, para sentirte como en casa: aperitivos, copas, sesiones de dj, una fantástica selección de vodkas (¡más de 40!) y una miniterraza con insuperables vistas.

Y hablando de panorámicas... ¿Te apetece mirar las estrellas y cenar en un entorno es-

pecial? En el **OBSERVATORIO FABRA** (www.soparsambestrelles.cat, Camí de L'Observatori, s/n. BARCELONA. Tel.: 934 175 736. Precio: 50 €) gastronomía y astronomía se unen de martes a sábado (hasta el 11 de octubre). Con la cocina a cargo de *Gourmet Paradis*, los jardines del Observatorio, en la ladera del Tibidabo, son el escenario para aprender sobre astronomía, realizar una visita al museo y mirar por telescopio.

Con un retrogusto muy dulce, ya que durante mucho tiempo amparó una de las confiterías más famosas de la ciudad, el restaurante **RENE** (Consejo de Ciento, 362, BARCELONA. Tel.: 934 880 761. Precio medio: 30 €) acaba de reconvertirse en un *neo-bistrôt* con una espectacular vitrina, donde exhibe pescados y mariscos recién llegados de la lonja; y una barra con tapas muy apetecibles (no te pierdas las patatas bravas Refé). En la carta, Ensalada tibia de ventresca de atún, Corazones de alcachofa, *Steak tartare*, Arroz con bogavante... y una Tarta Sacher a la que damos un diez.



150 años después

El 2006 fue año de contrastes climáticos que obligaron a una vendimia tardía y lograron una cosecha excepcional y, el primer *Grand Vintage* de Moët desde 1842.

Aspecto: amarillo pálido con reflejos verdes. **Uvas:** un 42 por ciento de Chardonnay y 38 por ciento de Pinot Noir y Pinot Meunier. **Sabor:** denso, con sabor a frutos maduros y aromas florales. **Perfecto con...** caviar, marisco y jamón ibérico. **Precio:** 50 €



Foto: N. LÓPEZ

Mademoiselle champagne

Aprovechando que **Elise Losfelt** pasa por aquí para presentar el último **Grand Vintage (2006)** de Moët Chandon, hablamos de champagne y sus misterios con la enóloga más mediática de la casa.

no lo olviden, caballeros, no es sólo por Francia que luchamos, es por el champagne" repreguntó Winston Churchill a sus compatriotas. El gran tesoro de Francia, al que Moët Chandon ha vuelto a sacar brillo con un nuevo *Grand Vintage* —sólo se han hecho setenta y uno en los últimos dos siglos—, tiene desde hace dos años como embajadora a una ingeniera agrónoma de halo boticellino, descendiente de una familia de catadores. ¿Que es un vintage? Un año concreto que da una uva especial con mucha personalidad y una altísima calidad. Normalmente, hacemos

uno cada tres años. ¿Con qué compararía esta edición del 2006? Podría ser una bailarina que está ensayando en el jardín. Lo serviría acompañado de... Según nuestros jefes de cocina: vieiras ahumadas en leche de coco van perfectas. ¿Y qué tal con una, pongamos, mousse au chocolat? ¡No!, nunca con dulce. lo mata, le quita frescura. ¿Cuántos años exige un Grand Vintage para nacer? ¡Hasta nueve años! Simplificando mucho, ¿el champán es un vino con burbujas?

No, uno, no. El Imperial, por ejemplo, son cien vinos tranquilos juntos que elegimos entre 8 enólogos de entre los 800 que hacemos al año. ¿La copa ideal para beberlo? Una copa de vino blanco mejor que en la flauta. Si le invitan unos amigos a cenar, ¿qué Moët lleva? El Imperial en invierno y el Rosé en verano. Y para abrir la botella se debe evitar el... Pop. Se protege el corcho con la mano derecha y giras con la izquierda la parte de abajo de la botella.

Escribe: C. S. VARELA.
Realiza: L. PÉREZ DURIAS