

en bodega in the wine cellar

Nobleza obliga

Tres vinos de estirpe aristocrática, con vocaciones diferentes, que marcan un estilo propio.
Three wines of aristocratic lineage with different aims that mark their own style.

Por / By JULIA PÉREZ



El pastelero que conquista Madrid

A Oriol Balaguer le ha bastado sólo un mes para convertir su pastelería en la mejor de la ciudad. Con su dulcería vanguardista, vistosa, sutil y llena de contrastes, que derrocha diseño y sensibilidad, ha roto todos los moldes. Su galáctico establecimiento tiene aspecto de joyería o de nave espacial. En vitrinas refrigeradas los pasteles de cada colección (dos por año) se exponen alineados y parecen gritar: "¡Cómeme!". En un lateral el concept cake pastel que cambia cada mes y que marca tendencia. Es difícil no caer en la tentación de sus delicadísimos bombones rellenos (vainilla Tahiti, fruta de la pasión, especias), sus enormes huevos de chocolate... El secreto del éxito de este joven profesional formado en elBulli: mezclar con sorprendente sensibilidad materias primas de calidad excepcional y añadirle a la mezcla kilos de entusiasmo y creatividad. Ortega y Gasset, 44 (Madrid). Plaça Sant Gregori Taumaturg, 2 (Barcelona). www.oriolbalaguer.com

The confectioner that conquers Madrid

Amouth has been enough for Oriol Balaguer to turn his patisserie into the best in the city. He has broken the mould with his avant-garde, bright and subtle sweets full of contrast, design and sensitivity. His galactic establishment looks like a jeweller's or a spaceship. The cakes of every collection (two a year) are in refrigerated showcases exhibited aligned and seem to be shouting, 'Eat me!'. At one side the concept cake that changes every month and shapes preferences. It is difficult not to succumb to the temptation of his extremely delicate stuffed chocolates (Tahiti vanilla, passion fruit, spices), his enormous chocolate eggs... This young professional's secret of success, trained at elBulli: mixing raw material of exceptional quality with surprising sensitivity and adding the mixture loads of enthusiasm and creativity. Ortega y Gasset, 44 (Madrid). Plaça Sant Gregori Taumaturg, 2 (Barcelona). www.oriolbalaguer.com

Noblesse oblige

MARQUÉS DE VALDUEZA 2006

Es una primicia fruto del tesón y el empeño de la familia Álvarez de Toledo por hacer un vino notable en tierras extremeñas, como ya han logrado con su magnífico aceite de idéntico nombre. Es un vino de cierta complejidad en el que se descubren notas minerales y un potente sabor a frutos negros maduros con matices tostados.
P.V.P.: 22 €.



This all-new wine is the result of the Alverezes from Toledo's tenacity and determination in making an outstanding wine in Extremadura, like they have already done with their magnificent oil. It is a quite complex wine in which mineral notes and a strong flavour of ripe black fruit with toasted nuances may be discovered.
R.R.P.: 22 €.

CASTILLO DE YGAY 2000

Por fin ha visto la luz este mítico vino riojano con cuya renovación concluye el proceso de actualización de la bodega Marqués de Murrieta. No han perdido ni un ápice sus virtudes clásicas, pero de la mano de la enóloga María Vargas se presenta más vigoroso y con más nervio. Muy buena estructura y un fondo de maderas finas que matiza agradablemente el fondo de frutas rojas maduras.
Un acierto seguro.
P.V.P.: 30 €.



At last has this mythical wine from La Rioja seen the light. Its renovation concludes the Marques de Murrieta winery's updating process. It has not lost a speck of its classic virtues, but with oenologist Maria Vargas's help, it has become more vigorous and has more spirit. Very good structure and a fine wood depth that tones the ripe red fruit depth down nicely. Certainly, a good choice.
R.R.P.: 30 €.

MARQUÉS DE VARGAS RESERVA 2004

La cosecha 2004 ha sido calificada de excelente en La Rioja y éste es un vino complejo y elegante, que desprende aromas a cueros, y en el que la madera está bien integrada con la fruta y los taninos pulidos. Elaborado para gustar al mayor número de consumidores posible y no en las mesas de cata, aún así Parker le ha calificado con 90 puntos. Una copa pide otra copa.
P.V.P.: 16 €.



The 2004 vintage has been qualified as excellent in La Rioja and this is a complex, elegant wine that gives off leather aromas; wood is well-integrated to fruit and polished tannins. Even though it is elaborated to be liked by the greatest number of consumers possible and not at tasting tables, Parker has given it 90 points. A glass asks for another.
R.R.P.: 16 €.