



DEBY BÉARD

Libros y vinos, dos enormes placeres

HE AQUÍ UNAS RECOMENDACIONES DE MARIDAJES:

El Código Da Vinci (Dan Brown): este libro que se convirtió rápidamente en un *best seller*, está narrado con un ritmo imparable; basta comenzar con la primera página para que uno no quiera separarse del voluminoso ejemplar. Es atrapante, casi tanto como un buen vino tinto, como el: Xaloc 2005, de Santo Tomás; Réserve del Valle de Santo Tomás, de la variedad de uva Tempranillo, 13 meses de crianza en barrica nueva de roble francés. A la vista: Color rojo violáceo profundo.

En nariz: Aroma intenso, herbáceo con notas de compota y tostados.

En boca: Equilibrado de buen ataque, estructura tánica completa y madura para un final largo y carnoso.

Textura: Aterciopelada.

LA IMAGINACIÓN LA LLENA GABO.

Vivir para contarla (Gabriel García Márquez): es sin duda uno de los libros más comentados y con toda razón. Es un recorrido mágico por la menos mágica vida de este Premio Nobel colombiano. Tiene ambiente tropical, un excelente excusa para acompañarlo con un fresco vino rosado, como el: Chateau Foncheray 2005 Bordeaux Rosé: Medalla de Oro en Concurso de Burdeos, 50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet.

A la vista: Hermoso color rosado sutil. En nariz: Con notas de frambuesa y de rosa, nariz con levaduras.

En boca: Ataque suave con abundancia y notas de frutas, final con toques de caramelo y con buena longitud, armonioso y fino.

El caballero del jubón amarillo (Arturo Pérez Reverte): una novela histórica que como las demás obras de este autor español, se ha convertido en un clásico. Para disfrutarla, nada mejor que otro clásico, como es el:

Montecillo Gran Reserva: Variedad de la uva 100% Tempranillo. A temperatura controlada muy baja.

23°C/73°F, con un periodo de maceración de 21 días en contacto con su piel. La fermentación maloláctica sucedió de manera espontánea en sus depósitos subterráneos, tras lo cual fue trasegado y depositado en barrica bordelesa de roble francés, donde permaneció por espacio de 24 meses.

Comenzó su envejecimiento en botella en mayo de 2001, donde permaneció hasta su puesta en venta.

A la vista: Color rojo cereza-picota, con irisaciones rubí, muy cubierto, intenso, limpio brillante.

En nariz: Aromas complejos y elegantes aromas a fruta muy madura, con notas de frutos negros y toque de regaliz.

En boca: Se muestra intenso, sabroso, concentrado y muy complejo, es cálido y poderoso, con notas de regaliz sobre frutos rojos y negros. Mucho cuerpo y bien estructurado, con taninos elegantes y maduros, largo y persistente en el fin de boca.

El reino del Dragón de Oro (Isabel Allende): un libro de aventuras perfectamente narrado por esta chilena que nos lleva hasta el Himalaya en sólo un par de vueltas de páginas.

Tan ágil, que merece como consorte a un vino suave, ligero, de buen cuerpo pero sin largos recuerdos en boca. ¿Cuál cumple esos requisitos? Uno de

los más recomendados es el:

CHATEAU SAUVETAT CUVÉE PRESTIGE:

60% Merlot, 25% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon. Vinificación: Utilización de los métodos más tradicionales aunado a un sistema de regulación térmica. Maceración durante dos semanas, añejamiento en barricas.

A la vista: Envoltura rojo guinda. Notas de zarzamora y de cereza, así como notas de levaduras. En boca: Es redondo, amplio y sedoso, los aromas de frutas silvestres quedan presentes.

LA PRESENCIA AROMÁTICA ES BUENA.

Once minutos (Paulo Coelho): como todas las obras de este autor bra-

sileño, es un compendio de enseñanzas que van teniendo las páginas de una historia (mitad verdad mitad ficción) que pone el acento en el amor. Es un oasis de lectura que bien podría acompañarse con un tinto como el Miguel Torres:

Celeste: D.O. Ribera del Duero:

Tempranillo 100%

Crianza: 12 meses

A la vista: Color cereza picota intenso.

En nariz: Muy especiado, muy expresivo, con notas de regaliz y pimienta negra.

En boca: Muy afrutado, con taninos maduros y buena persistencia, bien conservado mejorará en los próximos ocho a 10 años.

Debido a sus características tánicas y frutales es el acompañamiento ideal de una gran variedad de carnes que van desde el atún sellado, hasta grandes asados, incluyendo pastas y paellas.

