

EL DÍA, lunes, 29 de abril de 2013

g1



laGuía

todo lo que puedes hacer



GENTE / CINE

Colin Firth no descarta la tercera parte de la comedia "Bridget Jones" si le ofrecen un buen guion. → **g10**



Diego Navarro, en una de sus actuaciones, ha visto cómo su banda sonora para "Mimesis" ha sido editada por Varèse Sarabande, el más importante sello discográfico del mundo dedicado a la música de cine. J. EL DÍA

Navarro conquista América

El compositor y director tinerfeño de música de cine debuta en EEUU, donde estrena su primer filme norteamericano, "Mimesis", y donde pronto liderará a la Golden State Pops Orchestra. → **g3**

TENDENCIAS / INFORMÁTICA

TLP Tenerife se **reinventa** para mejorar

El mayor festival de tecnología y cultura digital de Canarias ofrecerá varias novedades en esta edición que comenzará el próximo 16 de julio. Comic-Con amplía la oferta cultural que tenía el Salón Manga de Tenerife, se potencian los torneos de juegos electrónicos y se incrementan las modalidades de participación. → **g4/g5**



E.D.

CARTELERA / CINE

"El **vino ideal** siempre está por **venir**"

Belén Sanz, propietaria de la bodega Dehesa de los Canónigos, una de las más prestigiosas de la D.O. Ribera del Duero, revela en una entrevista que, como enóloga, siempre persigue la perfección de los caldos que elabora, sin perder nunca la referencia de la esencia y los valores que han marcado la actividad vitícola familiar. → **g7**



M.P.

Hjli `ur.. %|Á ^h |Áã [Á| @e..Á añãã ãã^&ã [•Á| •Á
^) 5| [* [•-Á
A YX|c.. ò|Áõãã
: YW U.. Š~ }^• ãG|Á^Áã| ãÁ^ÁõFhá
Á



"El mejor vino lo haré mañana, decimos los enólogos"

"En el afán de perfeccionar las elaboraciones, los encargados de esta función estimamos que el caldo ideal está siempre por venir". Así lo indica Belén Sanz, de la bodega Dehesa de los Canónigos (D.O. Ribera del Duero), que ofreció una cata comentada en Tenerife.

Textos: **Francisco Belín** Foto: **Manuel Expósito**

No es que en los tiempos que corren sea un "sorpresa" comprobar la presencia femenina en altos puestos de responsabilidad en bodegas punteras, pero tampoco es que haya derroche de nombres en este campo.

En el caso de Belén Sanz, enóloga de Dehesa de los Canónigos (D.O. Ribera del Duero), concurren no sólo una preparación sólida y una experiencia que le han forjado con una fuerte personalidad como enóloga, sino un apasionamiento que logra transmitir en los vinos que elabora esta firma vitícola familiar de Valladolid.

En su visita a la Isla, invitada por la empresa tinerfeña Comercial Dofe de José Antonio Armas, y acompañada por el director técnico, su hermano Iván, confesó, entre otros comentarios, que si por ella fuera "embotellaría todo en el formato Magnum, porque considera que es el más adecuado, desde luego, el más vistoso".

La experta explicó que la bodega, ubicada cerca de Peñafiel, "desprende ese encanto de una instalación pequeñita, que produce un máximo de 200.000 botellas en las distintas gamas; el amor por todo esto, el cariño y los valores nos lo inculcó mi padre, y es lo que mi hermano y yo hemos querido seguir transmitiendo, aparte de la calidad del vino, que prevalece por encima de todo".



Belén e Iván Sanz, enóloga y director técnico de la bodega ubicada cerca de Peñafiel.

¿Cuál es el vino ideal, qué debe tener el vino más maravilloso para Belén Sanz?

"El vino más maravilloso está por venir, decimos los enólogos siempre; el mejor lo haré mañana, porque es nuestra ilusión. En nuestro caso, buscamos vinos que respeten mucho la fruta, con concentración en boca, con un paso lento, pero que sean fáciles de beber, pues al final, el motivo es disfrutarlos, que nos alegren y que, sobre todo, nos animen a seguir bebiendo".

que, por lo comprobado, el nivel gastronómico y vitícola es inmejorable. Creo que el éxito de nuestros vinos se debe a un esfuerzo que viene de cuatro generaciones atrás -la quinta es ya toda una realidad- y del trabajo a la hora de saber reconstruir una finca de 600 hectáreas en la que se ha sabido extraer inten-

"Lo importante en los vinos son su calidad, su expresión y su capacidad para perdurar en el tiempo, que es el fin de una buena elaboración, con unas características que luego nos sorprendan cuando lo sacamos de la guarda", asegura.

"Definitivamente me voy a quedar aquí -bromea Iván-, puesto

"La clave es la CALIDAD, la expresión y la capacidad de perdurar en el tiempo"

que, por lo comprobado, el nivel gastronómico y vitícola es inmejorable. Creo que el éxito de nuestros vinos se debe a un esfuerzo que viene de cuatro generaciones atrás -la quinta es ya toda una realidad- y del trabajo a la hora de saber reconstruir una finca de 600 hectáreas en la que se ha sabido extraer inten-

El potencial en Tenerife

●●● José Antonio Armas resalta que la distribución de Dehesa de los Canónigos se lleva a cabo desde hace 12 años. "Entonces no se vendía vino, se despachaba. Estos caldos, con perfil elegante, femenino, están bien posicionados en los mejores restaurantes tinerfeños y, en su segmento de 25-30 euros, mantiene una demanda considerable del cliente".

Un sello personal

●●● Iván Sanz pone de relieve que "el proyecto empieza en el año 1988, aprovechando el potencial de las variedades de uvas; esas pinceladas que tienen mucho que ver con las personas que están detrás y las condiciones de terreno y climatológicas de la zona pueden ser claves del éxito. Por supuesto, las personas que nos valoren".

Audacia en el maridaje

●●● Ambos hermanos se mostraron realmente satisfechos y "muy a gusto" de las armonías de sus caldos con la originalidad de las propuestas de Nacho Solana y del maestro Maeda.

samente lo mejor de la tierra". El director general subraya, además, que las uvas son de producción propia y no se adquieren en el exterior, por lo que está salvaguardado el estándar de calidad que se marca como ineludible filosofía familiar.

En consonancia con lo que la enóloga pretende de sus creaciones, la experta remarcó que, lejos de que los que hacen posible el néctar de la uva se pierdan en el lucimiento personal, muy al contrario, "lo que persiguen los elaboradores es que una botella sirva para reunir a la gente y que aglutine emociones gratas en torno a una mesa y una buena conversación".

Por último, Belén Sanz recordó que en la bodega pucelana, contactando previamente, se pueden efectuar algunas actividades de enoturismo, como visitas guiadas, catas y degustaciones.

Una cena con Adriá, subastada por 36.750 dólares en Nueva York

Efe, Nueva York

Ferrán Adriá aseguraba horas antes de la subasta en Sotheby's que comer con él no tenía ningún interés, pero finalmente recaudó 36.750 dólares por una cena para cuatro con él y su hermano Albert, en una noche en la que amasó más de 900.000 dólares para la Fundación El Bulli.

"Cenar conmigo no creo que sea lo más interesante, hay que verlo como una donación a la Fundación", dijo Adriá, aunque también añadió: "Yo, un amante del fútbol, si pudiera cenar con Messi, seguramente pagaría lo que fuera".

Finalmente, ha sido un particular asiático el mejor postor por esta cena que tendrá lugar en Barcelona y en la que podrá preguntarse al chef las claves de su éxito.



El chef catalán, EFE

PLATO JAMÓN DE BELLOTA + BOTELLA DE IBÉRICOS
(mínimo 4 personas)
Promoción abril / mayo
14:00 a 17:00 y 20:00 a 23:00 h. **18€**

MESÓN TRES DE MAYO
C.C. Tres de Mayo
Planta alta
RESERVAS:
822 018 058

ESSENTIA
GASTRO LOUNGE
C/ Obispo Rey Rendón, 11B
Tfños: 922 082 742 / 672 705 654

Una experiencia única en Essentia, La Laguna

●●● Queremos emocionarles. Essentia, ¡un nuevo concepto! Un restaurante, un bar, un espacio chill-out donde relajarse y disfrutar del momento en el casco histórico de Agüero. Carne fresca y pescado de nuestras islas. Horno de leña y ¡barbacoa! Ilusionista, teatro en vivo y ¡mucho más!