

GT club

M A G A Z I N E 03 PRIMAVERA / VERANO 2010

Porsche Panamera 4S • Aston Martin V8 Vantage Roadster • Ferrari 250 GTO • Belleza y Glamour
Les Voiles de Saint-Tropez • El autódromo perdido • Finali Mondiali Ferrari • Pilotos oficiales por un día • Destino El Desierto

Los espumosos del oro

Las burbujas danzan con las pequeñas partículas de oro en la botella de cava. Un suave y fascinante baile que estalla de forma deslumbrante cuando llega a la copa y entonces se convierte en un brindis armonioso y exclusivo. Es el espumoso con finas láminas o copos de oro que convierte el momento en asombroso placer gastronómico. El mágico sorbo de oro en suspensión.

No son fáciles de encontrar pero ya existen. Algunos vinos y espumosos (no se les puede denominar únicamente cava) incorporan láminas, copos o partículas de oro comestible, un aditivo alimentario reconocido.

El oro gastronómico se presenta en láminas, rollos, polvo, pigmentos. Ya se utiliza en alta cocina, especialmente para decoración de excoelsos postres de chocolate y a-adade distinción y buen gusto: un prodigio deslumbrante de refinamiento artesanal. Faltaba introducirlo en los l'quidos, entre los vinos de selección afinada y los cavas y champagne elaborados con intención de crear momentos muy especiales. El oro comestible es efectivamente la última tendencia en alta gastronomía y está vinculado al lujo y a la calidad as' como a reconocidas propiedades muy saludables. Las virtudes de oro son estimulantes, energizantes y protectoras, retardan el envejecimiento de la piel y ayudan a eliminar las toxinas. Visiblemente a-aden un toque de originalidad a los brindis.

Entre los espumosos de oro destaca el Golden Bubbles, las burbujas Doradas de DeLafle: el vino suizo espumoso Rosé Brut con oro comestible. Está elaborado exclusivamente con Pinot Noir de la Región de Neuchâtel, en el oeste de Suiza. Posee un toque voluptuoso y dulce. Perfecto para brindis de ocasiones irrepetibles. Notas de frutos rojos en nariz, elegancia y afrutado en boca.

En España se elabora también un espumoso de oro de 24 quilates. El Cava 24K creado por Artesanos del Vino, una bodega valenciana que consigue producciones de cava de alta calidad y con mentalidad innovadora. Color amarillo pálido con buen desprendimiento de finas burbujas formando corona. Notas intensas de fruta (cítricos, manzana, piña), tonos de levaduras y panificación con un fondo anisado con toques de heno y membrillo. Presenta carbónico bien integrado, aromas de fruta con un final largo y persistente. Y añade el oro que le proporciona una textura sedosa y el aspecto metálico que entra por sorpresa a la vista.

Los espumosos del oro

También es notable el Gold Cpli, un excelente Veltliner combinado con un Welschriesling y hojas de oro de 23 quilates. Existe incluso en formato magnum. Un delicioso vino blanco de fuerte personalidad. Es muy valorado en Europa el austríaco Gold Trocken de 9,5% de alcohol y que es raro encontrar. Se distribuye en dos tipos: seco (una mezcla de Gruner Veltliner y de Welschriesling) y semi-seco.

Ahora se comercializa en España, es reciente novedad, el Spirit 22 de Gourmet Leon. Se elabora con selecta uva de Borgoña blanco y es uno de los espumosos más conseguidos. Un detalle para que la celebración sea perfecta. Elegante carácter afrutado que muestra aromas frutales de melón y piña fundiéndose en la boca con el perlage fino y suave acidez. Un espumoso con suavidad y potencia: abocado y vigoroso. La gelle de vino Riesling de Gourmet Leon también incorpora las minas de oro en suspensión.

En California se produce el vino Kayli Morgan Cabernet Sauvignon con microcopos de oro. Muy agradable por su origen en la cepa Gewürztraminer. El oro también está disponible en una versión conocida como Pink Vin Gris.

Otras bebidas también destacan por su agradable combinación con el oro. Es necesario citar la Grapa Oro Di Mazetti, el pisco aguardiente italiano obtenido de la sabia destilación de los mejores orujos de las más nobles cepas del Piemonte desde 1846 por Mazzetti di Altavilla. Esta grapa, siguiendo la antiquísima tradición Egipcia, contiene oro en disolución. El Vodka Gold Flakes Supremes es extraordinario: un Vodka que se obtiene tras un proceso cuadruple de destilación y al que, en el último proceso de extracción, se introducen finísimas láminas de oro de 24

quilates en su interior. El Danziger Goldwasser es un licor aromático de los artesanos de Gdansk que también incluye oro en su composición ancestral.

El oro es un aditivo alimentario legal (E-175) desde 1997 en España y es reconocido su interés por la medicina con la crisoterapia, la utilización de oro o sus sales en tratamientos paliativos o curativos en los seres vivos.

El oro posee la seducción del lujo y la exclusividad pero, más allá de la exuberante mitología que suscita, posee también tradicionales efectos legendarios que le atribuyen la longevidad y la buena salud. Para la cultura ayurvédica posee un valor afrodisíaco indiscutible y es un tónico saludable. Era el Aurum Potabile, el elixir de oro bebible de Paracelso quien afirmaba con convicción que el oro puede mantener intacto al cuerpo. Los japoneses mezclan oro y sake para celebrar el Año Nuevo como signo de prosperidad y para la cultura china después de ingerir oro el cutis rejuvenece, desaparecen las canas y crecen de nuevo los dientes. Faraones y sacerdotes lo consumían como suplemento para mejorar el estado del cuerpo y de la mente.

Pero no se necesitan argumentos imaginativos. Nada puede igualar la emoción personal del sorbo de oro.

www.delafee.com

www.24kgoldexperience.com

www.gourmet-leon.es

