

Al aire libre

En París, en Roma o en Madrid las terrazas son una institución. Son parte del patrimonio y hasta deberían sumarse en la columna de los activos de sus balances. Las terrazas sirven para hacer un alto en las ciudades y tomar un café mientras arranca el resto de la agenda del día, encontrarse con amigos, ver pasar la vida.

Una silla mirando a la calle es el mejor estudio sociológico de una ciudad. Por suerte, México está comenzando a colgar terrazas de su cielo. Para que una terraza sea exitosa debe cumplir con ciertos requisitos: buena vista, buena comida, buenas bebidas y buena compañía.

En la terraza del restaurante J&G en el hotel St. Regis, con la maravillosa compañía de Aby Bissu y Mikel Calderón, disfruté del nuevo menú. Tiraditos de Atún, Rábanos Picantes, Marinado de Jengibre y el Sashimi de Salmón con Arroz Crujiente

Seguimos este recorrido con Sashimi de Hamachi y hongo Shiitake Aderezo de Yuzu y Soya y los calamares Crujientes, Sal de Albahaca y emulsión de Limón.

Esta orgía gastronómica siguió con el Tartar de Res, Aceitunas Negras, Cornichons y Crujiente de Gruyère y Ensalada de Camarones, Aguacate, Enoki y Beurre Blanc de Champagne, para termi-

nar con Huachinango Sellado con Especias y Vinagreta de Vegetales de Otoño.

Estos exquisitos platillos fueron regados con:

Cheval des Andes. En el año 2003, el sueño de Terrazas de los Andes y Château Cheval Blanc se hizo realidad con el nacimiento de Cheval des Andes, un "Grand Cru" que combina el arte del "assemblage" del Primer "Grand Cru Classé A" de Bordeaux -Cheval Blanc- y los mejores terruños argentinos que atesoran el Malbec de 1929 de Terrazas de los Andes. El resultado es un sutil, complejo y refinado "Grand Cru" del Nuevo Mundo.

La cosecha 2002 fue considerada como una de las mejores de las últimas décadas en Mendoza y, particularmente, para los viñedos de Las Compuertas.

Color intenso, profundo, rojo rubí, casi negro en el centro y reflejos color malva en borde. El poder surge al agitarlo, con notas cálidas de tabaco, frutos rojos macerados en brandy y jalea de cerezas caseras; suave aroma a madera de cedro, tabaco y ligeramente especiado.

El ataque en boca es completo, rico y dulce con mucha frescura que se muestra en el medio de boca. Taninos dulces y maduros se combinan perfectamente con la madera haciendo de este vino una verdadera gran cosecha, hermosamente redondeado y de final largo. ☒