



Chateau d'Yquem
Lur-Saluces

Chateau d'Yquem
Lur-Saluces

750 ml

SAUTERNES
APPELLATION SAUTERNES
MIS EN BOUTEILLE
LUR-SALUCES-SAUTERNES

SAUTERNES
CONTROLEE
D'YQUEM

LOS MEJORES BLANCOS DEL MUNDO 6.0 con Alberto D'a Pena

Fecha: **jueves 26 de julio de 2018**

Hora: 21h. Lugar: Restaurante **Los Cabezudos** (Antonio Agustín 12-14, Zaragoza)

6ª Cata-maridaje correspondiente al Ciclo de Catas y Maridajes 2018 de Los Cabezudos (Cata nº 120)

6ª edición de "Los Mejores Blancos del Mundo". Cata-maridaje que nació hace 6 años (2013) con el objetivo de dar a conocer las mejores uvas con las que se elaboran los mejores vinos blancos de todo del mundo. Siempre intentando hacer una variada selección de vinos exclusivos y difíciles de encontrar en el mercado.

Dirige la cena maridaje y colaborador principal: Alberto D'Pena, enólogo y propietario de enoteca Khantaros, máster en viticultura y enología, certificación Unesco, Stage de aromas en Burdeos y experto en vinos del mundo.

Se catará una selección de vinos y se disfrutará de un trabajado maridaje gracias a la colaboración entre Alberto D'a Pena y Carlos Ayora director de Los Cabezudos:

- Champagne Blanc de Blancs Millesime de Philipponat
- Sauvignon Blanc de Nueva Zelanda, Te Koko, de Marlborough.
- El riesling australiano de Egon Müller IV, bisnieto del primer elaborador de los más apreciados blancos dulces del mundo.
- La uva rkatsiteli, de Georgia (unos de los vinos más antiguos de nuestra historia, de Pheasante Tear's).
- El exclusivo Enate UNO 2012 (600 botellas solo añadas especiales), el vino más caro de Aragón, y además blanco (gracias a la colaboración Oscar Valenzuela y del equipo de Enate).
- Chateau d'Yquem 1995 *(ver últimas páginas).

MENÚ + BODEGA: 110 €

Para más información y reservas: info@grupoloscabezudos.es y 652954923



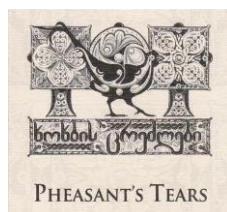
PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

TE KOKO

CLOUDY BAY

Kanta
RIESLING



ENATE



Château d'Yquem

MENÚ + BODEGA: 110 €

MENÚ MARIDAJE

Ostras Gillardeau nº1 con Ponzu

PHILIPPONNAT, GRAND BLANC 2007

CHARDONNAY, MONTAGNE DE REIMS, CHAMPAGNE, FRANCE

Burrata Fresca Italiana & Tomate Rosa

con Aceite Picual Castillo de Canena y Albahaca

TE-KOKO CLOUDY BAY 2015

SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, NEW ZEALAND

Tartar de Atún Rojo "Balfegó" con Aguacate

KANTA EGON MÜLLER 2013

RIESLING, ADELAIDE HILLS, AUSTRALIA

Gambas Rojas a la Plancha

BODBISKHEVII PHEASANT TEAR'S 2016

RKATSITELI, GEORGIA

Entrecôte Café de Paris

UNO ENATE 2012

CHARDONNAY, SOMONTANO, ESPAÑA

Tarta Fina de Manzana con Mantequilla Salada
y Helado de Vainilla, Cookies y Caramelo

CHÂTEAU d'YQUEM 1995

SEMILLON 80% Y SAUVIGNON BLANC 20%, SAUTERNES, FRANCE

CONDICIONES GENERALES

Todas las catas se realizan con copas Riedel o similar de diferentes tipos.

Mesas abiertas de aproximadamente 8-9 personas con visibilidad directa al orador. Plazas limitadas.

Las reservas se harán por riguroso orden de inscripción desde la publicación de la convocatoria.

Recomendamos realizar el pago al llegar al restaurante a las 21h en la zona de caja.

Por situaciones imprevistas alguno de los vinos o platos se podría sustituir por otro del mismo valor y características.

12 COSAS QUE NO SABÍAS SOBRE CHÂTEAU D'YQUEM EL MEJOR VINO DULCE DEL MUNDO



Existen bodegas convertidas en auténticas leyendas del vino. Romanée-Conti en Borgoña, Château Margaux en Burdeos, Vega Sicilia en Ribera del Duero... pero si hay una que destaca por encima del resto en lo que respecta a la elaboración de vino dulce, esa es **Château d'Yquem**, la bodega creadora del que seguramente es el vino blanco dulce mejor valorado en todo el mundo.

Château d'Yquem, con **cuatro siglos de historia**, es una bodega que ha sobrevivido a guerras, plagas y grandes recesiones económicas, pero que por encima de todo ha gozado de un gran prestigio durante la mayor parte de su vida gracias, principalmente, a un *terroir* excepcional.

Pero seguramente a día de hoy todavía hay aspectos que no sepas de este mítico *château* bordelés. Por eso vamos a contarte **12 cosas acerca de él que te sorprenderán**:

1. Fue la única bodega de Sauternes **catalogada como 'Premier Cru Supérieur'** en la clasificación oficial de vino de Burdeos realizada con motivo de la Exposición Universal de París de 1855.
2. Durante la Primera Guerra Mundial, el *château* de la finca **se convirtió en un hospital general** que atendía a los heridos del conflicto.
3. **Cinco de sus añadas** (1811, 1847, 1945, 2001 y 2009) **han obtenido 100 puntos Parker**. Además, la **añada 2015** tiene actualmente una puntuación estimada de entre 98 y 100 puntos, por lo que podría convertirse en la sexta añada que obtiene la máxima puntuación posible.
4. Se trata de **uno de los vinos favoritos de Hannibal Lecter**. En la novela Hannibal, el personaje protagonista compra una botella de *Château d'Yquem* del año de nacimiento de Clarice Starling para regalársela por su 33 cumpleaños.
5. Debido al bajísimo rendimiento de sus viñedos, **se necesita una vid entera para producir una copa** de *Château d'Yquem*, motivo que en parte explica el elevado precio de este vino.
6. Siendo embajador en Francia, **Thomas Jefferson** visitó *Château d'Yquem* y dijo que era el mejor vino blanco de Francia. Posteriormente **encargó unas 250 botellas** de la cosecha de 1784, algunas de **las cuales regaló a George Washington**, primer presidente de Estados Unidos.
7. Debido a las complejas condiciones climatológicas de Sauternes, ***Château d'Yquem* no se ha elaborado en diez añadas**. Concretamente en las de 1910, 1915, 1930, 1951, 1952, 1964, 1972, 1974, 1992 y 2012.
8. Gracias a una iniciativa del emperador Meiji, *Yquem* **fue una de las primeras marcas occidentales que se introdujeron en el mercado japonés**.
9. Un amante del color del *Château d'Yquem* creó una **jarra transparente especialmente diseñada para servir este vino** en la corte del zar de Rusia.
10. En 1859 **el Gran Duque Constantino**, hermano del zar Alejandro I de Rusia, **gastó 20.000 francos por un barril de 900 litros de *Château d'Yquem***, casi cuatro veces el precio que tenía este vino en aquel momento.
11. En década de los 80, **un astronauta francés** amante de los vinos de su país **viajó al espacio con algunas pequeñas botellas de *Château d'Yquem***.
12. *Château d'Yquem* **se embotella en 8 tamaños diferentes**. La botella más pequeña es de 37,5 centilitros (poco más de un tercio de litro), y la más grande es de 15 litros.