Gastrovermutería La Despensa

09/03/2017



Nada puede agradar más a un restaurador que observar que todo el esfuerzo de otro compañero de profesión le es fructífero, ver una sonrisa amable de todos cuantos te rodean cuando les visitas, poder comprobar la importancia que cada uno le da al trabajo que desarrolla y el interés que aportan para continuar con un proyecto que comenzó en el mes de abril del 2014, superando escollos y encontrando nuevas ideas para seguir evolucionando. Este trabajo y ese afán de superación merece ser destacado y dedicarle unas cuantas líneas en el presente blog, porque hoy día abrir un local dedicado a la restauración es bastante fácil de lograr, pero encontrar buenos profesionales que conozcan esta profesión y que logren estabilizar un negocio dando un buen servicio y lograr sacarlo adelante con ideas innovadoras es mucho más complicado.

El caso de Fabián Claro Melgarejo, gerente de la **gastrovermutería La Despensa**, es un ejemplo a tener en cuenta. Decidió arriesgar en plena crisis, abriendo un pequeño local en una de las avenidas más concurridas de la ciudad de Elda y dando un servicio totalmente diferente al resto; logrando con el paso de los años ser un referente a la hora de quedar en su local para disfrutar de los espléndidos vermuts con que cuenta en su carta, llevándonos desde el vermut emblemático de la casa como es el de Primitivo Quiles, pasando por otros de gran prestigio nacional como Casa Mariol, Miró, Izaguirre y sin olvidarnos de la amplia oferta de vermuts elaborados por toda la comarca.

La carta de vinos es también muy extensa, con la cual nos hace un pequeño recorrido por numerosas denominaciones de origen de nuestro país.

Precisamente el pasado día 1 de marzo tuve la ocasión de asistir a una cata cerrada, en la cual **MGWines Group** nos dio a conocer cinco de sus vinos,

acompañados de unos platos elaborados por **La Despensa** para la ocasión, logrando un realce si cabe aun mayor al acontecimiento, no solo por la calidad y la organización dispuesta para ese momento, sino también por la cordialidad y el trato del que todos nos vimos dispensados por los representantes que acudieron del citado grupo.

Por su importancia quiero hacer mención de los vinos presentados en la citada cata y del plato que le acompañaba para su maridaje:

Puerto de Salinas blanco. DO. Alicante 100% Chardonnay.

Acompañado de Canapé con anchoa del Cantábrico 00 y tomate picado, más olivas Gordal rellenas de berberechos.

Lavia (tinto). DO. Bullas 80% Monastrell, 20% Syrah.

Le acompañaban unas tablas de embutidos variados, desde los Ibéricos pasando por los Payés y de la comarca.

Puerto de Salinas tinto. DO. Alicante 70% Monastrell, 10% Cabernet Sauvignon, 15% Alicante Bouschet, 5% Petit Verdot.

Acompañado de una tabla de quesos variados.

Mira (tinto) Salinas. DO. Alicante 10% Cabernet Sauvignon, 20% Garnacha tintorera, 60% Monastrell, 10% Petit Verdot.

Iba acompañado de torta de guacamole casera con filetitos de ventresca.

Tilenus DO. Bierzo 100% Mencia.

Le acompañaba unas empanadas al horno con ternera cortada al cuchillo.

Para finalizar pudimos degustar un estupendo flan dulce de leche con chocolate negro en rama.

Todos los asistentes destacamos el equilibrio entre los vinos catados y los platos servidos, agradeciendo por parte de todos el esfuerzo del enólogo, como también el de Fabián y Cristina para que esta cata fuese perfecta, cosa que a todos así nos pareció.

Gastrovermutería La Despensa está situada en la avenida José Martínez González, número 65 de Elda. CP 03600 Elda - Alicante