

REPORTAJES GLOBETROTTER

La noche que el Guernica brindó con Dom Pérignon

Andrés Rodríguez — 4 noviembre, 2018 00:13

Noche en el Museo. Nada de estatuas corre que te corre cuando se van los visitantes. Ni rastro tampoco del adorable borrachín Robin Williams. Nadie filmó nada la noche del pasado jueves. Quisimos que el momento se mantuviese privado, sin palomitas, ni remakes.

Richard Geoffroy, chef de cave de *Dom Pérignon*, entregó su mandato, sus secretos y sus poderes al elegido, -elegido por él, eso sí- **Vincent Champeron**, presidiendo desde el centro de una mesa imperial, con tan solo 40 testigos, a unos metros del monocromático Guernica de **Pablo Ruiz Picasso**. Forbes convocó el cenorrio, como un mano a mano entre el **Albert Adriá**, que viajó desde Barcelona para la ocasión, y **Ramón Freixa**, bajo el melancólico reclamo de *Forbes Continuum*.

La idea era sencilla y promete continuidad: celebrar el testigo de la empresa familiar y brindarles a los dos chefs de cave la posibilidad de explicarnos lo mágico de sus añadas. Geoffroy que ya era chef de cave en la bodega antes de que Arnault la comprase me confesó, con un inglés muy afrancesado, que su favorito era el 2004 (probamos también el 2003, 2008 y 2009).

La embriaguez de vinos como estos espero que permanezca en mi memoria cuando a mi cuerpo le de por menguar

Albert Adriá (49) y **Ramón Freixa** (47) se esforzaron por estar a la altura de los vinos con un menú de “tres toros para cada uno”. “No es fácil porque en el Museo no hay cocina. No tenemos gas”, me explicó Albert, tan trabajador, tan competitivo en el sentido más gastronómico de la palabra. “Tienes que venir a *Enigma*... ya está, ahora ya está”. Y me lo puse en la lista de deberes. Ramón estaba feliz, siempre está sonriente, de cocinar con Albert. “Es la primera vez que cocinamos juntos, al menos solo, un mano a mano”.

Y los invité a saludar, ya cuando las burbujas habían aprovechado que la conversación distraída se relajaba, y campaban a sus anchas por las salas del Reina. El saludo, agradecido de Adriá y Freixa, arrancó el último aplauso de la noche porque los invitados sintieron desde el primer momento que la carta de vinos, el menú y la mesa en la penumbra de los pasillos del Museo merecían un sonoro chocar de palmadas.

Las burbujas conocieron los paladares de **Soledad Luca de Tena**, directora del pequeño pero matón *Museo ABC*, perteneciente a la familia editora del diario ABC, -“que gusto ver el Guernica a solas, que emocionante Andrés...”-, con **Jesús Cano**, que lleva con eficacia la comunicación del Museo (no se puede entender lo que sucede en Madrid sin estar atento a las convocatorias de *Cano Estudio*). Juguetones, siempre empeñadas en subir y subir, los borbotones explotaron en las fauces entendidas del

bodeguero **Vicente Cebrián**, Marqués de Murrieta, y su acompañante, de **Lorenzo Fluxà** recién llegado del Congreso de la Empresa Familiar en Valencia - nos contó que **Pedro Sánchez** pasó apuros ante las preguntas “bronca” de los empresarios, **Sandra Falcó** muy entretenida con la conversación de **Carlos Sánchez**, director general de *Spainmedia*, **Cruz Sánchez de Lara** junto a **Pedro J. Ramírez** (con los que valoramos entre buche y buche el gran paso de influencia de *EL ESPAÑOL* tras sus premios a Los Leones).

Forbes
NADA PERSONAL, SÓLO NEGOCIOS

Dom Pérignon

CONTINUUM PRIVATE DINNER

D. Andrés Rodríguez, presidente del Grupo Spainmedia
y editor de Forbes España,
Richard Geoffroy, chef de cave de Dom Pérignon,
y su sucesor Vincent Chaperon,
tienen el honor de invitarle a la cena privada FORBES CONTINUUM
en la que celebraremos la continuidad familiar en la empresa española.

Chef De Cuisine: Ramón Freixá y Albert Adriá

30 de octubre de 2018
20:00 h

MUSEO NACIONAL CENTRO DE ARTE REINA SOFÍA
Ronda de Atocha, 2
28012 Madrid

Dress code: Black
Se ruega confirmación:
forbescontinuum@spainmedia.es

SPAINMEDIA

MAN ON THE MOON
Robb Report

Forbes
Tapas

T THE NEW YORK TIMES
STYLE MAGAZINE SPAIN
L'OFFICIEL

La invitación a la cena en la que los Chefs de Cave se traspasaron el testigo

Hubo brindis de pareja como el de **Emiliano Suarez** y su esposa **Carola Baleztena** y los hubo entre hermanos como los de **Alejandra Gandía Blasco** (atentos a sus pinturas, ya están dando que hablar) y **Álvaro Gandía Blasco. Ignacio Quintana**, que anda cuidando a **Miguel Ríos** en su regreso orquestal, y es también director general de *Forbes Summit*, **Garrigues** y su esposa; **Marta Beltrán**, responsable de la delegación madrileña de la *Asociación de la Empresa Familiar* (ADEFAM), **Verónica García**, directora del *Relais Chateaux Hotel Orfila* (apunten en su agenda su pequeño y recóndito jardín). Allí en el Orfila cuentan con los consejos de **Mario Sandoval**, que ese medio día cerró el Coque que defiende con sus dos hermanos, para atender a Dom Pérignon en un encuentro con prensa y equipo comercial.

Al frente de Dom Pérignon se encuentra un trio de espadas, la francesa **Melanie Boury**, el italiano **Ricardo Ferrari**, como jefe de producto, y el sabio **Pedro Utrera**, al frente de la comunicación desde Barcelona de la casa *Moet* y sus caldos. No se olviden de *Numancia y Thermantia*, que no los bebimos que iba de champagne la noche, pero lo que están haciendo en Toro es extraordinario.

Desde el cotilleo fino escribo que le pregunté a porta gayola a Vicent Chaperon: ¿Recibes presiones comerciales del cuartel general de *LVMH* en la Rue de Teheran? “Ninguna. Nosotros nos dedicamos a hacer el vino y a comunicarlo. Vendemos todo lo que embotellamos”, me contestó en español pero con flema francesa. ¿Cuántas botellas hacéis? “Nunca damos ese dato”. C’est fini.