

## La ruta del brandy

Cuatro restaurantes madrileños conforman un itinerario para degustar cócteles elaborados con 'Lepanto', el brandy Solera Gran Reserva de la bodega jerezana González Byass.



VÍCTOR NÚÑEZ JAIME

Madrid 4 FEB 2016 - 00:00 CET



Durante tres meses (febrero, marzo y abril) cuatro restaurantes madrileños ofrecen cócteles que concentran algo de lo más representativo del mundo en una copa. Se trata de combinados habituales en locales de Estados Unidos, Francia, Inglaterra y el sudeste asiático, cuyo ingrediente principal es [Lepanto, el brandy Solera Gran Reserva de la bodega jerezana González Byass](#), y que son ideales para beber solos, acompañar los alimentos o los postres. En [LaVerónica](#), Mariana Gyalui ha incorporado el *Brandy Alexander*, hecho con Lepanto, crema de cacao, nata líquida y nuez moscada. Una bebida muy típica del pub inglés que, dicen, fue

creada para la boda de la princesa Victoria Alexandra en Londres en el año 1922. Y el *Lumumba* (brandy con chocolate), llamado así por el político congoleño Patrice Lumumba y que, aunque en los mercadillos navideños de Alemania y Países Bajos se toma caliente, en [LaVerónica](#) lo sirven con hielo como se bebía en España en los años 80.

En [La Vanduca](#), los hermanos malagueños Van Dulken Calleja ofrecen el cóctel *Sidercar*, una mezcla de brandy, triple seco y zumo de limón. Su autoría se atribuye a Harry MacElhone, fundador de una de las "mecas del cóctel", el *Harry's Bar* de París, y creador del *Bloody Mary* (aunque el parisino Hotel Ritz reclama su creación y presume de servir el *Sidercar* más caro del mundo a 1.350€ la copa).

En [El Gordo de Velázquez](#), "el *it place*" del barrio Salamanca, el público madrileño puede disfrutar del *Horse's Neck*, un cóctel a base de brandy, *ginger ale*, cáscara de limón y amargo de Angostura, muy popular en Estados Unidos. Es un clásico desde la época de la Ley Seca y ha aparecido en numerosas películas del cine como *Sombrero de copa* o *En un lugar solitario*. Además, en este local se puede disfrutar de una versión moderna y rebajada del *Sol y sombra*, un combinado muy español que no podía faltar en esta selección.

En [Julieta Bistró](#), un restaurante de cocina mediterránea dirigido por los italianos Antonio Martuscelli y Roberto Stella, han apostado por incorporar el *Brandy Sour* (brandy, zumo de limón y Angostura) por estar considerado como la bebida nacional de Chipre. La creación de este cóctel, de aroma y sabor muy mediterráneo, se remonta al año 1930 y se le atribuye a la famosa familia Haggipavlu en su hotel Forest Park. Se dice que el rey Farouk de Egipto lo popularizó tras hospedarse allí durante unas vacaciones ya que su parecido estético con el té helado permitía al rey, que era musulmán, beber alcohol sin que nadie lo notara.

Además, en todos estos establecimientos puede disfrutarse también de un combinado de brandy con cola, naranja, tónica o *ginger ale* (refrescos con los que va fenomenal según el [Consejo Regulador del Brandy de Jerez](#)) o de una copa de *Lepanto* solo o con hielo.

[El brandy](#) es uno de los destilados con mayor tradición y el más exportado de España, uno de los principales países elaboradores a nivel mundial. Aunque el 50 % de la producción nacional se queda aquí, el crecimiento del sector se debe a su distribución en mercados internacionales, siendo los más importantes México, Italia, Alemania, Gran Bretaña y Filipinas, donde está tan de moda que ha llegado a convertirse en el espirituoso más consumido. En algunos países (principalmente del Sudeste Asiático y Latinoamérica) se toma mezclado con refrescos; mientras que en otros (como Inglaterra, Francia o Estados Unidos se prepara en cócteles después del trabajo o para acompañar la comida en el restaurante.

