vinetur

Iván Monreal, el sumiller canario que se cuela en el Top 100 de España

El sumiller Iván Monreal, clasificado entre los mejores de España, presenta su exclusivo 'súper maridaje'

sábado 6 de julio de 2024



Iván Monreal, sumiller del hotel gastronómico Palacio Ico en la villa de Teguise, Lanzarote, ha sido clasificado en el número 11 de la lista Top 100 Sommeliers de España 2024. Este reconocimiento lo posiciona como el único canario dentro del Top 50

de este prestigioso listado. Monreal ha presentado recientemente su nuevo "súper maridaje", una experiencia única diseñada para ofrecer una degustación de algunos de los vinos más excepcionales del mundo, armonizados con un menú-degustación elaborado por el chef Víctor Valverde. El coste de esta exclusiva experiencia es de 285 euros.

Durante esta experiencia, el champagne Signature du Hameau Brut de Xavier Leconte será el vino base. Este champagne, que combina uvas meunier, pinot noir y chardonnay de la región de Champagne A.O.C., servirá como acompañamiento continuo a lo largo del maridaje. Entre los vinos seleccionados para esta propuesta se encuentran el 2016 Château-Chalon de Domaine Berthet-Bondet, un savagnin del Jura A.O.C.; el 2019 Bassermann-Jordan Jesuitengarten GG, un Riesling de la región alemana de Pfalz; el 2020 Vidonia V.P. de Bodegas Suertes del Marqués, un listán blanco de la D.O. Valle de la Orotava; el 2018 Chassagne-Montrachet de Joseph Drouhin, un chardonnay de la A.O.C. Chassagne-Montrachet; el 2015 Flor de Pingus de Dominio de Pingus, un tinto fino (Tempranillo) de la D.O. Ribera del Duero; y el Ramos Pinto Old Port Tawny 30 years, un vino de Oporto hecho con Touriga Nacional, Tinta Roriz y Touriga Franca.

Además, la experiencia incluye la degustación de vinos malvasía volcánica de Bodegas El Grifo, en sus añadas de 1956, 1970 y 1997, pertenecientes a la D.O. Lanzarote. Esta selección de vinos, junto con la creatividad culinaria del chef Valverde, promete una experiencia gastronómica inolvidable.

El hotel gastronómico Palacio Ico, construido alrededor de 1690, es un ejemplo destacado de la arquitectura señorial canaria y ha sido mencionado en el libro "Lanzarote, arquitectura inédita" por el célebre artista César Manrique. El hotel cuenta con elementos arquitectónicos singulares como grandes artesonados de madera, suelos originales de morera y tea del siglo XVIII, y muros de piedra de más de medio metro de ancho. El patio interior, típico de la arquitectura canaria, conecta con las habitaciones y el restaurante, ofreciendo un espacio de serenidad y belleza.

El hotel, gestionado por Sonsoles López y Eduardo Riestra, mantiene una estrecha relación con el arte. En sus espacios se pueden encontrar obras de la artista Heidi Bucher, del artista Ildefonso Aguilar, y fotografías de César Manrique realizadas por Linus G. Jauslin en los años 70. La decoración incluye cerámicas, vajillas y esculturas de artistas y artesanos locales como Jesús Bonilla.

Con solo nueve habitaciones, cinco de ellas suites y cuatro dobles, el diseño del hotel es racional y minimalista, utilizando elementos naturales y ofreciendo baños amplios en microcemento con piezas volcánicas. Este diseño busca transmitir una sensación de frescura y quietud, inspirándose en el concepto estético japonés Wabi Sabi. Los desayunos pueden ser servidos en el comedor, el patio central o las habitaciones, según la preferencia de los huéspedes.

El restaurante del Palacio Ico, situado a la entrada del hotel, cuenta con una vinoteca que da paso al comedor interior y a la terraza del patio central. Los comensales pueden elegir entre una experiencia más íntima en el interior o una cena al aire libre. La decoración del salón-comedor es contemporánea y cálida, con grandes ventanales que proporcionan una luminosidad elegante. Las lámparas, inspiradas en la obra de Heidi Bucher, y la cerámica artesanal diseñada por la artista Eguzkine, contribuyen a crear un ambiente que refleja el espíritu de arte, historia y naturaleza que caracteriza al Palacio Ico y a la Villa de Teguise.

La bodega del restaurante está asesorada por Iván Monreal, cuya trayectoria incluye el reconocimiento como Segundo Mejor Sumiller del Campeonato Nacional de Sumilleres de España 2021 y su experiencia como jefe sumiller en el Restaurante Amador, galardonado con tres estrellas Michelin en Mannheim, Alemania.