



**Jaime Morán**, de Joselito, i **Pedro J. Utrera**, de Dom Perignon, van conduir el tast que es va fer a la vinoteca Vila ■ INTERPROFIT

## Ibèric i xampany, el tast més sibarita

Dos dels luxes gastronòmics més apreciats, el pernil ibèric i el xampany, es van unir dimecres en el tast més sibarita d'aquest Nadal. La firma Jose-lito va oferir als comensals dues peces del 2004 i el 2005 valorades en 1.200 euros i 700, respectivament.

Són pernils que no necessiten promoció, ja que la demanda supera l'oferta, i al Japó s'arriben a pagar 4.000 euros per una pota. I és que els porcs de la casa escolten música clàssica quan són nadons, passen 18 mesos menjant el bo i millor de les deveses extre-

nyes, i finalment, el producte s'està anys de maduració a les bodegues. El Dom Perignon Oenothèque 1995 i el Rosé vintage 1998 tampoc es queden curts en matisos i aromes. Feien justícia a la fama d'una firma iniciada el segle XVII pel dominic **Perignon** i lloada per **Marilyn Monroe** i **Andy Warhol**.

El mateix **Karl Lagerfeld** va fer el pack de sis ampolles que en subhasta arriba als 100.000 euros. El tast es va fer a la vinoteca Vila, que té exquisits plats de Nadal per emportar de **Carles Abellán**, **Xavier Pellicer**, **Oriol Rovira** i **Jordi Vilà**.