

# la moda

EN ESPAÑA

[www.lamodaenespana.com](http://www.lamodaenespana.com)

[a-blogrevistalamodaenespana.blogspot.com](http://a-blogrevistalamodaenespana.blogspot.com)

Dior

AÑO 69 • N.º 627 • NAVIDAD 2011 • 5 EUROS • EN PORTADA DIOR



Sociedad • Moda • Belleza • Arte • Literatura • Viajes





# contenido

## SOCIEDAD

### BODAS

- P.14 Prats Llauredó & De Abadal Gámiz
- P.16 S.A.S. la Princesa Benigna Reuß & Oscar de Ascoz y Planes
- P.22 Barrena Pascual & Echegoyen Lewin. Bárbara O'Donnell
- P.26 Jáuregui Irujo & Del Moral Arias

### EVENTOS

- P.42 Donde bailan los lipizzanos
- P.44 Cóctel de los Sres. Álvarez. Bárbara O'Donnell
- P.48 Exposición Paloma Hinojosa. Bárbara O'Donnell
- P.62 Aquellos años
- P.63 La vida es una fiesta. Josemi Rodríguez Sieiro
- P.64 Exposición. Un tándem artístico perfecto
- P.65 Presentación de la colección Pelusilla
- P.68 Cena de Pal Sarkozy en París. Alicia Viladomat

## ENTREVISTAS

- P.70 PILAR DE ARÍSTEGUI. Entrevista Marta Hernández
- P.74 PEDRO ROLDÁN. Entrevista Marta Hernández

## SECCIONES & CULTURA

- P.50 DESTINO. MERCADILLOS DE NAVIDAD EN EUROPA. Catai Tours
- P.54 UN CHATEAU ESPAÑOL DEL SIGLO XXI
- P.57 ESPACIO 33. UN PEDACITO DE CIELO EXCLUSIVO
- P.58 AGENDA
- P.60 HOTELES CON ENCANTO
- P.71 LECTURA
- P.80 HUEVAS DE ORO. Marta Hernández
- P.81 GASTRONOMÍA

## MODA & BELLEZA

- P.8 LOS ESENCIALES
- P.10 LO MÁS NUEVO
- P.11 THIERRY MUGLER. TRES DESEOS
- P.12 7 PECADOS CAPITALES
- P.31 FUSIÓN. DE ELENA C
- P.32 NOS VAMOS DE FIESTA
- P.37 BELLEZA ROSTRO Y CUERPO
- P.39 JOYERÍA SAN EDUARDO. JOYAS CON IDENTIDAD PROPIA

CARTIER



Pág. 79

Un cosquilleo de finas burbujas



Pág. 38

Bazar de Navidad



### EN PORTADA:

DIOR

PRESIDENTA HONORARIA  
Pilar de Abia

### PRESIDENTA

Teresa Guijarro de Abia  
tguijarro@tguijarro.e.telefonica.net

### DIRECTORA GENERAL Y GERENTE

Raquel Portela Ruiz  
raquelportela@lamodaenspana.com

### EDICIÓN & ADMINISTRACIÓN & VENTA

C/Juan Bravo, nº3A 28006 Madrid  
Tfn.: 646 184 726 Fax: 911 412 626  
www.lamodaenspana.com

### SOCIEDAD

646 184 726

### ARTE y PRODUCCIÓN

Ranoig & Teiz Asociados, S.L.

### COLABORADORES:

AYUDANTE DE DIRECCIÓN  
L. Portela López y P. Ruiz de la Torre

### REDACCIÓN

Marta Hernández

### SOCIEDAD

Josemi Rodríguez-Sieiro,  
Alicia Viladomat, Bárbara O'Donnell y  
P. Ruiz de la Torre

### MODA

Amai Rodríguez Coladas

### CULTURA Y BELLEZA

Sonsoles Franco de Rueda,  
Carmen Victoria Fernández

### GASTRONOMÍA

Beatriz Cerdán Barea

### PUBLICIDAD

646 184 726

EDITA: Ranoig & Teiz Asociados, S.L.

### ARCHIVO Y VENTA

EJEMPLARES ANTIGUOS

C/ Castello, 22-1º D

Tfn. 91 575 98 75

### IMPRESA: IMPRIMEX

### DISTRIBUYE

SGEL, Avda. Valdeleparra, 29  
Alcobendas - 28108 Madrid

Queda terminantemente

prohibida la reproducción  
total o parcial de fotografías, dibujos  
y textos que se publican en este  
número sin previa autorización escrita

Depósito Legal: M 2031. 1938

Año 69. Nº 627

Especial Navidad 2011

REVISTA FUNDADA EN 1942

### FUNDADOR

Enrique Sánchez Prieto

Precio:

5 euros (IVA incluido)



# Un cosquilleo de finas burbujas



El champán es la bebida de los grandes momentos. Se cuela en las celebraciones, en los triunfos, en las cenas románticas, en las despedidas de fin de año. La familia Rothschild -conocida en todo el mundo por sus casi 150 años elaborando vinos- ha decidido sacar a la luz tres variedades de alta gama: Brut, Rosé y Blanc de Blancs. Son las burbujas más glamorosas de todo el panorama vitivinícola.

Descorchar una botella de **Barons de Rothschild** es mucho más que abrir un champán. El gesto trasciende las barreras de la cotidianidad. Supone destapar los tres valores de esta familia de viticultores: perfección, constancia y espíritu de excelencia y refinamiento.

Los Rothschild, dueños de varios de los viñedos más prestigiosos de la ciudad francesa de Burdeos, se han embarcado en este nuevo proyecto con la ilusión del principiante, pero con la sabiduría del veterano. Y han sacado tres variedades del mejor champán: Brut, un vino espumoso complejo y etéreo; Rosé, sutil y elegante; y Blanc de Blancs, delicado y altamente refinado. La grandeza de este trío de ases, con los que triunfar en cualquier mesa, reside en un largo y delicado proceso que requiere un mínimo de tres años de envejecimiento en bodega.



Perturbador y rico, así es el **Brut**. Su mezcla se fundamenta en vinos de tres años, como mínimo, correspondientes a uvas chardonnay, pinot noir y pinot meunier, cosechadas en los mejores pagos de Champagne. Su exclusivo maridaje ha dado origen a un vino con finísimas burbujas, color oro pálido, y aromas finos y delicados de pera y frutos secos -almendras y avellanas-, combinados con toques de flores blancas y ligeros acentos abizcochados. Dosificado y conservado al menos seis meses tras el degüello, el equilibrio se convierte en su seña de identidad. El ataque en boca es franco y vivo, dando lugar a un caldo redondo y de potencia contenida, prueba de un largo envejecimiento en cavas tradicionales.



El **Rosé** es el resultado de una sabia mezcla de más de un 85% de uvas chardonnay con grandes pinot noir, parte de las cuales (del 5 al 6%) se vinifican minuciosamente como el vino tinto. Su bello color rosa pálido, con efectos ligeramente asalmados, se acompaña de un delgadísimo cordón y de una espuma fina. Entre sutiles aromas primaverales, se encuentran perfumes de pétalos de rosa, fresas del bosque y un toque de cáscara de cítricos. En boca, es fresco, preciso, con un sedoso fundido en el paladar levemente aframbuesado. Su longitud y equilibrio son deliciosamente carnosos.



Por último, el **Blanc de Blancs** está elaborado con uva 100% chardonnay. Su levisima dosificación y su largo envejecimiento después del degüello (de 6 a 9 meses) le otorgan su exquisita madurez. Se diferencia por su color amarillo oro cristalino que deja surgir una fina espuma y un persistente cordón de delicadas burbujas. Sus aromas son de una intensidad y pureza nada habituales. En la nariz, dominada por los cítricos, se mezclan detalles aromáticos de almendras frescas y frutos secos. En boca es preciso y limpio, con un sedoso frescor apoyado por notas de cítricos y frutos de carne blanca. La sensación cremosa de las finas burbujas cinceladas va asociada a una suavidad mineral distinguida y persistente.

Los enamorados del champán lo tendrán difícil a la hora de optar entre una de estas variedades. Pero, ¿por qué elegir si podemos quedarnos con las tres?

MARTA HERNÁNDEZ

AGNE  
ROTHSCHILD  
FRANCE