

**Clotilde Dumay y Antonio Calleja** Fundadores de Oh délice!

## “Transmitimos y compartimos la cultura gastronómica francesa”

A Clotilde y a Antonio les unió, en gran medida, su pasión por la gastronomía y la enología francesa, que con el paso del tiempo convirtieron en su profesión, creando el establecimiento de productos gastronómicos franceses Oh délice! Esta francesa de Toulouse y este madrileño, sin duda, nos han conquistado por el estómago gracias a una selección de productos de la más alta y exquisita calidad. Un lugar donde degustar los mejores sabores del país vecino y compartir experiencias. Un pedacito de Francia en pleno corazón de Madrid. No dejen de visitarles en la Plaza de Chueca, número 5 o descubra sus productos a través de la tienda on-line ([www.ohdelice.es](http://www.ohdelice.es)). Por cierto, no pueden perderse sus cenas-catas los viernes y sábados por la noche: una demostración del auténtico savoir faire francés.

### ¿Cómo surgió la idea de crear Oh délice!?

Clotilde Dumay (C.D): Yo nací y crecí en el suroeste francés en el seno de una familia con una gran tradición gastronómica, por lo que he vivido esta pasión desde niña. Antonio, cuando tenía 17 años se trasladó a Burdeos para aprender la base de la enología bordelesa. Cuando nos conocimos, descubrimos que una de nuestras pasiones comunes era la gastronomía y la enología, por lo que



con el paso de los años, se nos ocurrió la idea de crear Oh délice!

### ¿Qué productos podemos degustar?

C.D: Disponemos de vinos de todas las denominaciones (appellations), estando especializados en Burdeos y Borgoña; una amplia gama de champagne de pequeños productores; diferentes licores como el Armagnac; foie gras de pato mi-cuit; patés, mousses y rillettes; quesos, panes, galletas, te-



“Clotilde Dumay, cofundadora de Oh délice!: “Nuestros productos son exclusivos; en España sólo se pueden encontrar en Oh délice!”

rrinas; aperitivos para untar; confituras artesanas de Montpellier, acompañamientos para el foie gras; trufas negras del Périgord; caviar de Aquitania, etc. Nuestros productos son exclusivos; en España sólo se pueden encontrar en Oh délice!

### ¿Cómo logran esta exclusividad?

Trabajamos sin intermediarios. Nosotros mismos somos los que periódicamente, viajamos a Francia para seleccionar los productos. Vamos recalando con nuestro propio coche en todos aquellos pequeños viñedos o productores artesanos que nos encontramos en nuestro viaje,

degustamos sus productos y decidimos si incluirlos en nuestra oferta.

**También tengo entendido que organizan unas cenas-catas los viernes y sábados que tienen mucho éxito...**

C.D: Así es, nuestra idea siempre ha sido no solo vender productos de alta calidad, sino también transmitir y compartir la cultura gastronómica francesa, por eso organizamos estas cenas-catas sobre diferentes temáticas. También ofrecemos servicios de catering y organizamos eventos para empresas.

### ¿Qué es lo que más valoran sus clientes?

C.D: La relación calidad-precio, la exclusividad de los productos y el trato personalizado.

### Antonio, en su opinión, ¿qué debe tener un vino para ser excelente?

Antonio Calleja (A.C): Debe tener cinco puntos fundamentales: terroir oxigenado de forma natural; cepas viejas que dan menor cantidad pero mayor calidad de vino; una vinificación natural; producciones cortas y el conocimiento ancestral de la mano del viticultor.

### ¿Qué novedades tienen preparadas de cara a esta próxima Navidad?

A.C: Incorporaremos nuevos productos a nuestra oferta y decir también, que preparamos cofres-regalo para los paladares más exigentes.

[www.ohdelice.es](http://www.ohdelice.es)  
Tel: 91 007 30 30

**Sr. Amancio Moyano** Presidente del Consejo Regulador D.O. Toro

## ¿Un tinto?... Un Toro

El sabor distintivo de los vinos de la D.O. Toro, viene determinado por las características del terroir zamorano que ve crecer año tras año las cepas que dan estos caldos tan apreciados dentro y, cada vez más, fuera de España. Descubrimos el secreto de su éxito, ya que sus ventas se han visto incrementadas en un 23% respecto a 2013.

### ¿Qué cualidades tienen los vinos de la D.O. Toro?

Vienen claramente determinadas por la variedad, la Tinta de Toro, y por el importante número de hectáreas de viñedo viejo que la producen. Estos viñedos son una auténtica joya y han hecho posible que empresas con el máximo prestigio a nivel internacional hayan apostado por nuestra zona de producción.

Los vinos de Toro tienen una intensidad colorante muy alta, con un cuerpo y una estructura que les permite aguantar con facilidad la crianza a la que se les somete, conservando intensos aromas frutales. Esas caracte-

terísticas hacen que al tomar un Vino de Toro, quede un recuerdo muy agradable en la boca que anima a seguir disfrutando de esa copa de vino.

### ¿Qué combinación de uvas ofrece este sabor tan distintivo?

En la mayoría de los casos, se trata de vinos monovarietales, vinos elaborados únicamente con la variedad Tinta de Toro. Esta variedad se caracteriza por tener una piel más gruesa que la mayoría de las variedades vnicas. La piel de la uva aporta color, aromas, estructura, en definitiva las características más apreciables que podemos encontrar en un vino. En el caso de Toro se cumple sobradamente cada una de ellas. También se elaboran vinos conjugando las variedades Tinta de Toro y Garnacha. Ese ensamblaje está resultando muy interesante y muy apreciado, sobre todo fuera de nuestras fronteras.

### En este sentido, ¿los vinos de Toro son más apreciados dentro o fuera de España?

Lógicamente son más conocidos en nuestro país, pero el aprecio que se les muestra



fuera de España es muy alto. Las altas puntuaciones otorgadas a los vinos de Toro por el prescriptor Robert Parker han ayudado a que muchas personas se hayan animado a consumirlos y a disfrutar con ellos.

### ¿Cuáles son las funciones del Consejo Regulador que preside?

Destacaría por una parte el velar por la calidad, tipicidad y cualidades de los viñedos, uvas y vinos de la D.O. Toro. Es importante no perder el sentido de ser de una D.O., es decir, las características que han permitido que los vinos de Toro sean una referencia a nivel mundial cuando se habla de vinos de calidad.

Por otro lado, cada vez es más importante la labor promocional. El Consejo Regulador es el encargado de dar a conocer dentro y fuera de nuestras fronteras los vinos de la D.O. Toro.

La mayoría de las acciones promocionales, van encaminadas a que el consumidor

pueda probar nuestros vinos. Si conseguimos ese objetivo, la fidelidad de ese consumidor está prácticamente garantizada.

### ¿Qué proyectos tienen marcados en su hoja de ruta?

El futuro, como para la mayoría de sectores económicos, no es muy halagüeño que se diga. Hay mucha competencia provocada por un exceso de oferta tanto a nivel nacional como internacional. Esas circunstancias traen consigo una bajada de precios y con ello, en muchos casos, una falta de rentabilidad para el sector.

Desde la D.O. Toro se seguirá trabajando por mantener esas calidades, no incrementar las cantidades y sobre todo por dar a conocer nuestros vinos fuera del país. La exportación y el incremento del consumo de vino a nivel nacional es por donde pasa el futuro del vino, no solo de Toro sino, me atrevería a decir, de la mayoría de las zonas vitivinícolas de España.

Las ventas de vinos de Toro con respecto a estas fechas de 2013, se han visto incrementadas en un 23%. Son cifras que nos animan a seguir trabajando en la misma línea que se viene haciendo.

