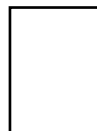


Tirada: **36.228**
 Difusión: **23.387**
(O.J.D)
 Audiencia: **81.854**
 Ref: **11153634**

Expansión

Nacional **Diaria**
Economía
2ª Edición **20/06/2019**

Superficie: **608 cm²**
 Ocupación: **53.76%**
 Valor: **6.666,37 €**
 Página: **44**



GASTRONOMÍA



El restaurante Lío, situado en el puerto de Ibiza, es propiedad del Grupo Pacha, en manos del fondo Trilantic Europe.

El Lío está en el vino

RESTAURANTE En el local ibicenco se consumen 35.000 botellas al año.

Sergi Saborit, Ibiza

Mariano Rajoy es uno de los últimos rostros conocidos que han pasado por el restaurante espectáculo Lío de Ibiza. El local, propiedad del Grupo Pacha, es una de las experiencias lúdico-gastronómicas más exclusivas del mundo y está al alcance únicamente de clientes muy adinerados dispuestos a pagar una media de 350 euros por comensal, aunque frecuentan las mesas en las que la factura supera los mil euros por persona.

Las espectaculares vistas al *Dalt Vila* de Ibiza que se disfrutan desde el local y el frenético *show* que dirige Joan Gracia –miembro de El Tricicle– son los aspectos más conocidos del Lío, que tiene capacidad para 600 personas cada noche. Sin embargo, el gran tesoro del restaurante es su bodega, donde reposan algunos de los vinos más exclusivos del mundo, con marcas como Vega Sicilia Único, Pingus, Petrus, Château Margaux, Château Lafite o el inaccesible champán Louis Roederer Cristal Cuvée Orfèvre 2002, que se presenta en una botella Jeroboam (3 litros) que cuesta más de 20.000 euros. Solo nueve de las 400 unidades que se elaboraron de este espumoso llegaron a España y, de ellas, tres se han consumido en Lío.

Para darse cuenta de la importancia que tiene la bodega basta con anotar dos datos: el vino genera el 60% de los ingresos del restaurante, con un consumo de 35.000 botellas al año. De estas, 1.500 botellas superan los 1.000 euros y ninguna cuesta menos de cien. Cada noche se descorchan 400 unidades, de las cuales cien son de champán.

“A Lío no se viene a cenar, se viene a pasarlo bien y el vino forma parte del espectáculo”, asegura Alessandro Boscolo, el hombre en quien Pacha ha depositado la confianza para seleccionar los vinos que se sirven en todos sus hoteles, restaurantes y dis-



Alessandro Boscolo, responsable de sumillería del restaurante Lío.

El vino genera el 60% de los ingresos del famoso local, donde ninguna botella baja de 100 euros

“Necesitamos sorprender; el cliente viene a pasárselo bien y el espectáculo debe estar también en la mesa”

cotecas. “Es mucha responsabilidad; el 60% de la facturación está en mis manos, pero hago la carta de vinos con plena autonomía”, explica el director general de sumillería de Lío, que acostumbra a viajar por el mundo buscando joyas enológicas capaces de satisfacer los gustos de sus exclusivos clientes, en un 80% internacionales.

En el interior del restaurante hay una vinoteca acristalada en la que se guardan a la vista del público los tintos más afamados. Sin embargo, es en el subsuelo del local donde Lío tiene una cámara capaz de enfriar hasta 9.000 botellas, la mayoría de

vinos blancos o espumosos, los más consumidos. La carta incluye unas 500 referencias, muchas de ellas distribuidas en exclusiva en España. “Necesitamos sorprender; el espectáculo tiene que estar también en la mesa”, destaca Boscolo, que admite que hay clientes asiduos deseosos de descubrir siempre nuevos vinos.

Aunque el consumo medio de vino por mesa se sitúa entre 500 y los 600 euros, a veces la factura se dispara. “Muchas botellas no se piden para beber, sino para pagarlas; hay quien quiere demostrar su poder e invitar incluso a las mesas de alrededor”. Así ocurrió con un cliente que se gastó 130.000 euros en una botella de 30 litros de champán Armand de Brignac que ni siquiera probó.

Pacha es uno de los mayores clientes de Dom Pérignon, con un consumo de 8.000 botellas por temporada, de las cuales 2.500 se despachan en Lío. El restaurante también tiene un cupo elevado de Único de Vega Sicilia, con 500 botellas anuales, con un precio que supera los 800 euros. En la carta, hay Pingus a 2.600 euros y Lafite 2003 –100 puntos Parker– a 3.300 euros. Que siga la fiesta.