

→ 3-5

Especial entrega de los
Premios Más Gastronomía 2009

más gastronomía

suplemento especial

Gastronomía
en verde.

Restaurantes en plena
naturaleza o con
agradables jardines

→ 6-7

Iñigo Altuna nos
descubre los secretos
del corte de jamón



→ 16

Cárnicas

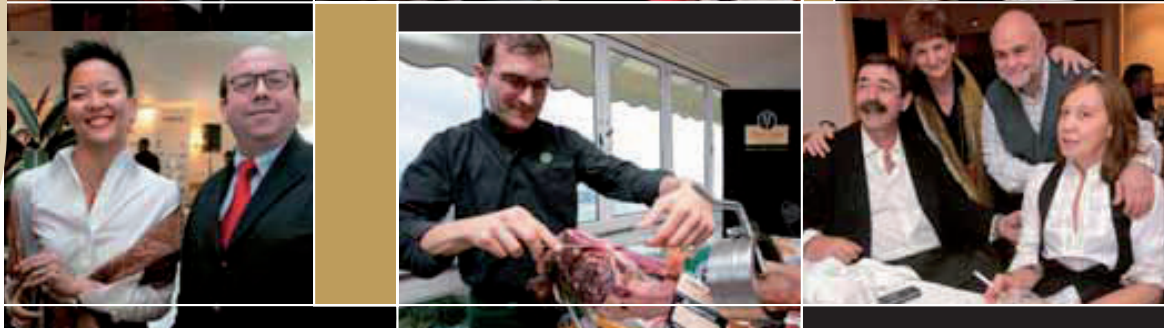
Alejandro Goya,
una empresa de Tolosa
con mucha solera

→ 12

mayo 09



Premios más gastronomía 09



Blancos más allá del verano

HAY CIERTA TENDENCIA A SUPONER QUE LOS BLANCOS, FRESCOS, AFRUTADOS Y LIGEROS SON PARA EL VERANO. MUCHOS DE LOS QUE PROBAMOS EN ESTA OCASIÓN DEMUESTRAN QUE EL BLANCO ES UN VINO SERIO QUE VA MUCHO MÁS ALLÁ.

El principio nos sitúa en Arzak, donde Mariano, como siempre, fue un extraordinario anfitrión. Prepara la cata de una manera muy profesional pero, al mismo tiempo, nos hace sentir tan en nuestra casa que pasamos un rato de lo más distendido.

Y si tiene que meter la pata (como él mismo decía) es porque muchas etiquetas le pueden despistar. Permítanme que les explique: a Mariano le gusta preparar las catas de manera que los vinos vayan a medida. Seguramente las añadas, según el tiempo de barrica, según el tipo de uva y según el tipo de barrica. De esa manera, la cata transcurre con naturalidad, sin sobresaltos, entramos en materia poco a poco, nos adaptamos a los vinos según pasa el tiempo.

Perdón de repente una etiqueta, una uva, una denominación de origen, le despista de tal manera que a todos nos deja sorprendidos. Donde tenía que haber un vino con aromas a piñón y cítricos, con una acidez elevada, nos encontramos con una sorpresa que hizo saltar todas las alarmas. De repente alguien dijo ¡albariño! y miramos como si no fuera posible, ¡una albariño o sin levaduras añadas, esto es la albariño o en su estado más puro! Pensamos en la madera, pero no, es un vino que hace la maceración maloláctica (no tan habitual en vinos blancos) sobre las, dejando tres o cuatro meses en reposo. Efectivamente, albariño o en su estado más puro, se llama Pedralonga y es diferente, diferente y sorprendente. En nariz hablan de bollería y mantequilla, características claras del champagne, pero de un champagne al estilo de las gamas más altas con oxidación, muy potente al final. El trabajo serio empieza en las viñas, con un respeto absoluto, técnicas de biodinámica como los antiguos, con cinco o seis mil kilos por hectárea donde otros pueden sacar más de diez mil y así. Lo con levaduras



autóctonas. Un trabajo muy serio para un vino muy serio pero para tomar con grandes platos.

Los demás vinos estuvieron en su sitio y nos dieron lo que esperábamos.

Empezamos con un vino nuevo, Baluarte de Chivite, un vino que se hace en Rueda y tiene todas las características de la verdejo (aunque a mí me seguía pareciendo que tiene algo de sauvignon blanc), piñón y cítricos, un vino muy fresco. En frescura equilibrio y elegancia también está su altura Aura, un 100% sauvignon blanc que va de frutas tropicales a flores frescas y hierba recién cortada con un ligero amargor al final que delata su terruño.

De los siguientes cuatro vinos quiero hablar desde el respeto que merecen los precursores que crearon grandes bodegas por amor a la tierra y al viñedo. Todos los reconocemos y el prestigio del vino habla por sí solo: de la zona de Rueda llegaron Montespina de la bodega de Avelino Vargas, María de Molina de Frutos Villar y Cuatro Rayas de la Cooperativa Agrícola Castellana ideada por un mérito, Fermín Bedoya. Son vinos que delatan a la primera su procedencia, pero sobre todo son vinos que han enseñado a muchos a hacer y a disfrutar los vinos. Los cítricos están muy presentes, así como el mango y frutas blancas muy maduras, el efecto graso y la mineralidad de la zona. Vinos que merecen un respeto. Como lo merece el Fariño a Malvasía Don Manuel Fariño a siempre ha sido un ejemplo desde Toro para los bodegueros de todo el país. Hacía vinos allí antes de que nadie

sospechara que pudieran salir grandes vinos de esa tierra. Hoy es un lugar común para grandes vinos con un montón de bodegas jóvenes y él lo sabía antes que nadie. Si ha decidido hacer un vino con malvasía por algo serio, la genial Jancis Robinson le da la razón cuando habla de un final muy compacto.

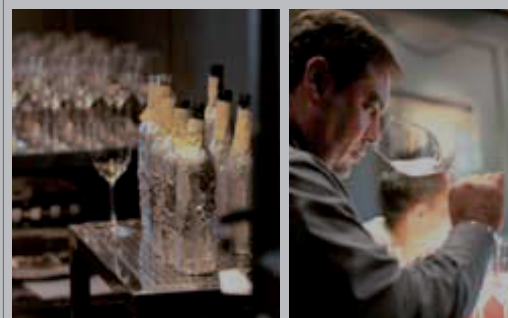
Bodegas Aliste (aque! sorprendente Marlade Aliste tinto) presentó Geijo, de nuevo Javier de Jesús Pérez y su enólogo Benito Otero sorprenden con un vino que declaran viura pero en el que notamos chardonnay y una mineralidad profunda. Hay quien llegaba a hablar de una característica del sancerre.

Terminamos la cata con barricas. El primero de ellos fue, para quienes estuvimos, un viejo conocido, el gran Ossian, en esta ocasión del 2007 lo que nos sorprendió a los que estamos acostumbrados al 06. Este vino es perfecto para hablar de vinos porque están todos los elementos claramente definidos, todos los aromas y sabores perfectos, los tostados, toffees, el café, la madera muy presente, todo en su sitio. Javier Zaccagnini hace grandes vinos, pero como todo lo bueno hay que saber esperar para disfrutarlo. Hoy el 2006, mañana el 2007.

Pago de Cirsus Chardonnay fermentado en barrica 06 es uno de los grandes vinos blancos de España y a un precio muy muy competitivo. Es graso, unos tostados muy elegantes, una fruta muy madura, hay bollería y mantequilla y frutos secos fantásticos. Gusto mucho este vino. ¡Ojalá! No se podrá ser recordado por sus películas, pero si continúa por este camino serán sus vinos los

Sentados de izquierda a derecha: Aitor Arregi (Restaurante Kaia), Linda Violago (Restaurante Mugaritz), Jon Eguskiza (Restaurante Akelarre), Iban Mate (Restaurante Dolarea), Dani Corman (profesor de catas, asesor de restaurantes).

De pie: Mariano Rodríguez (Restaurante Arzak), Anartz Fdez. Duo (Restaurante Akelarre), Quique García (El Lagar), Aitor Olano (Restaurante Izkña), Aitor Arregi (Restaurante Elkano), Iñigo Galatas, Juan Mari Humada (Restaurante Hidalgo 56) y Jean Michel Hiriart (enólogo).



que le sobrevivan y quiero pensar que seré más feliz porque de este proyecto estoy enamorado. Los blancos deben ir más allá del verano y hemos querido hacer esta cata para demostrarlo.

Fotos: Sara Santos

