

GASTRONOMIA

la Bodega



Gran Vos 91:
merlot, cabernet
sauvignon y
pinot noir

Compañía Vinícola Aragonesa, 22300 Barbastro (Huesca), Ctra. Barbastro-Naval, km. 3,7. Tfno.: (974) 30.22.16. Fax: (974) 30.20.98. Año de fundación: 1986. Hectáreas de viñedo y ubicación: 600 en la D.O. Somontano. Marcas que comercializa: Viñas del Vero Riesling, Viñas del Vero Gewürztraminer, Viñas del Vero Chenin Blanc, Viñas del Vero Chardonnay con y sin barrica en blancos y los tintos Viñas del Vero, Duque de Azara, Val de Uga, Val de Vos y Gran Vos. Precio en tienda: sobre 1.200 ptas.

8 / 10

El éxito obtenido por el novedoso Gran Vos 90 se ve ratificado por la cosecha del 91, que sigue el sendero de aquél. Mantiene ese *coupage* divino e insólito en el panorama español a base de las tres cepas que más gloria han dado a los tintos franceses: 65% merlot, 30% cabernet sauvignon y 5% pinot noir, así como la crianza de un año en barricas de roble allier. Entró en cristal en enero de 1993. 60.000 botellas con venturoso porvenir.

Color cereza guinda con ribete granate-morado. Evocaciones clamorosas a frutos negros silvestres en nariz, con tonos especiados y de pimienta, típicos de la buena madera en que envejeció, algo torrefactado. En boca se muestra aterciopelado, expresivo, carnoso, bastante tánico y algo ácido, rico en matizes y con postgusto a canela. Con mucho sabor y bien armado, pudiendo ir a más en el futuro.

el Capricho

Queso El
Porfiao: de
cuchara

Rumsa, SAT, 06420 Castuera (Badajoz). Zurbarán, 11. Tfno.: (924) 76.04.45. Fax: (924) 77.21.13. Precio del kilo en la quesería: sobre 1.700 ptas.

8,5 / 10

Cremoso a más no poder. Al paladar resulta extremadamente fino, elegante, con sabor nítido a leche de oveja, con constancia de una matizada y grata acidez, salpicada de notas amargas. Se come en un santiamén y despierta la bulimia. Si se disfruta en su sazón, maduro, cabe calificarlo del queso hecho cremosidad, tan refinada como sustanciosa. Casi de cuchara.

Elaborado por la familia Sánchez Ruiz, cuyos tres hermanos, Juan, Enrique y Antonio, siguiendo la tradición familiar, que se remonta a varias generaciones, elaboran artesanalmente unos 70.000 kilos al año, procedentes de la leche de sus 3.500 ovejas. La curación es de unos 75 días.

El 80% se comercializa en la propia Extremadura, vendiéndose también en Madrid, Barcelona, Valencia y otras grandes ciudades como Bilbao, llegándose a exportar algunos kilos.

PRINCIPIANTES Y CONSAGRADOS

JEAN MICHEL LORAIN, DANIEL GARCIA Y LOS JOVENES GANADORES EN EL 94, LO MAS DESTACADO DEL CERTAMEN DE VITORIA

RAFAEL GARCIA SANTOS

Indiscutiblemente, si hubiese que señalar entre todos los momentos brillantes habidos en el XI Certamen de Alta Cocina de Vitoria, celebrado la semana pasada bajo la organización del restaurante Zaldiaran, habría que decantarse por el II Campeonato de Alta Cocina de Autor para Jóvenes Chefs Jesús Oyarbide y por el festín servido por los triunfadores en la edición del año pasado. En cuanto a la disputa coquinaria, se ha consolidado ya como el más importante trofeo que acontece en España, con comparecencia de chefs procedentes de múltiples regiones y nacionalidades, que han hecho gala de un nivel arcángelico.

En lo que respecta al convite ofrecido por David de Jorge, Andoni Luis Aduriz y Joan Roca, ganadores en 1994, es menester catalogarlo como uno de los más logrados que hayan oficiado cocineros españoles. Por tanto, el certamen del Zaldiaran ve cumplido uno de sus dos loables propósitos: estimular y catapultar a los futuros números uno del país.

El otro gran fundamento es impulsar la alta cocina de autor, o lo que es lo mismo, la culinaria artística. Después del gastronómico décimo cumpleaños ésta era una edición de mantenimiento del prestigio, de transición si se quiere, de la que se ha salido airosa. Bien es verdad que no ha habido cocina de vanguardia, privilegio reservado actualmente a Michel Bras, Fernando Adrià, Pierre Gagnaire, Marc Veyrat y no sé si alguien más, pero todo se ha desenvuelto en un tono estelar.

GLORIAS Y PURGATORIOS

Hubo tres triunfadores en los ágapes: el francés Jean Michel Lorain, que demostró en dos ocasiones por qué su restaurante, La Côte de Saint Jacques merece un 19,5/20 en la *Gault Millau* y tres estrellas Michelin; los veinteañeros David de Jorge, Andoni Luis Aduriz y Juan Roca, que alardearon de una capacidad excepcional para reinventar las cocinas vasca y catalana; y Daniel García, que dejó patente que está en la élite, crema de la crema, de la restauración en España. La comilonía que ofició el del Zortziko bilbaíno en la Rioja Alavesa, concretamente en la bodega Torre



El francés Jean Michel Lorain justificó su prestigio internacional.

ter, llevaron a una crítica no exenta de razón pero bastante injusta. Quizás faltó madurez para situar a este chef en su sitio.

Por su parte, Joachim Koerper tuvo que enfrentarse por primera vez en su vida con un puré de 140 comensales, saliendo del paso como pudo, con dignidad. Hasta aquí las glorias y purgatorios, que un año sí y otro también, se producen en Gasteiz, sin que éstas respeten a los mayores artistas del mundo, a los que en más de una ocasión hemos visto llorar y en muchas salir apesadumbrados.

LA PROXIMA EDICION

La organización lo tiene claro: la segunda semana de marzo de 1996 -vuelve este mes tras la excepción de las dos últimas ediciones- reunirá en el Zaldiaran a algunos de los genios, a esos sofisticadísimos creadores mundiales, que tantas cosas nos enseñaron y que han contribuido a crear unas miras más anchas, una visión más culta y artística de la gastronomía. Casi siempre incomprendidos, tantas veces criticados, pero finalmente añorados y echados en falta hasta por los más convencionales.

El XII Certamen de Alta Cocina de Vitoria será el del arte coquinerío de vanguardia, con tres números uno mundiales, los cachorros vascos y catalanes y Fermín Arrambide (Les Pyrénées), que tan buen sabor de boca ha dejado en el evento y al que tanto se le debe.

la Receta

Crema de tomate con bacalao al perejil

Ingredientes para cuatro raciones: ● 2 cogotes de bacalao, ● 1 Kg. de tomates rojos, ● 1 cebolleta, ● 2 dientes de ajo tiernos, ● 2 clavos, ● 1/2 hoja de laurel, ● 2 dl. de nata líquida, ● 5 dl. de aceite de oliva virgen, ● 6 rebanadas finas de barra de pan duro, ● perejil picado, ● sal y pimienta.

Elaboración: Hacer dos incisiones en forma de cruz a los

tomates, en el lado opuesto al tallo. Escaldarlos en agua hirviendo durante 30 segundos. Pasados, sacar y pelar.

Reservar dos tomates para la guarnición, que se cortarán en daditos. El resto se pasa por la batidora y, seguidamente, se filtra el zumo obtenido, debiendo quedarnos seis decilitros.

Frotar las rebanadas de pan duro con uno de los dientes de ajo cortado en dos. Cortar

en pequeños cubos, que secará en el horno a poca temperatura.

Pelar la cebolleta y mantener en entero, igual que el otro diente de ajo. Poner en una cacerola el jugo de tomate, la media hoja de laurel, los dos clavos, el diente de ajo, la cebolleta y el cogote de bacalao.

Separar las láminas del bacalao.

Poner la sopa de tomate al fuego junto con la nata. Salpimentar. Verter un chorrito de aceite de oliva, batir con varilla constantemente. Probar y rectificar. En su punto, se echan a una batidora y se emulsiona.

Servir en cuatro platos, con las láminas de bacalao repartidas, así como los cubitos de pan. Espolvorear el perejil picado.