

VINOS Y BODEGAS

Porto y Madeira (2)

Características

Quinto de Infantado LBV

Los *shippers* están hoy liderados por la familia Symington, propietarios de marcas históricas como Dow's, Warre's o Graham's, y por el conglomerado Fladgate, que incluye los clásicos Taylor's, Fonseca y Croft. Pero también existen bodegas o *quintas* independientes que realizan todo el proceso, crianza incluida, en el valle del Douro. Y con resultados más que notables: prueben, si no, un Late Bottled Vintage (LBV) de João Roseira, en Quinta do Infantado, o, por unos cuantos euros adicionales, un Vintage. Y, si pueden, compárenlo con algún excelente Tawny, como los recomendados la pasada semana. El próximo viernes explicaremos sus características diferenciadoras.

Como comentábamos la pasada semana, los viñedos de los que proceden los vinos de Porto y las bodegas o *quintas* donde se vinifican no se hallan en los alrededores de Oporto, ciudad portuaria cuyo clima, fresco, lluvioso y húmedo, dificulta sobremanera que las uvas alcancen el grado de madurez suficiente. Es necesario remontar más de cien kilómetros el valle del Douro –o, mejor dicho, Douro– para descubrir la génesis de estos extraordinarios vinos generosos.

Descubrir y maravillarse, porque el valle, gracias a sus *costers* y terrazas –llamadas *patamares*– de pendientes imposibles, y a la majestuosidad del Douro y sus afluentes, constituye uno de los parajes más bellos del universo vitivinícola. De hecho, diríamos que sólo la región de Stellenbosch, en Sudáfrica, posee tanta fuerza y majestuosidad.

Pero Oporto, o más concretamente Vilanova de Gaia, el subur-

bio situado al otro lado del río, no es en absoluto espectador pasivo. Una vez finalizada la vinificación en las *quintas*, el vino es transportado hasta los almacenes de la localidad, donde el susodicho clima, muy diferente al cálido y seco del valle, favorece las largas crianzas. Además, conviene recordar que el comercio del vino de Porto ha estado, desde el siglo XVIII, controlado por los *shippers*, hábiles comerciantes sobre todo de origen británico y holandés, para los que Oporto ofrecía, además del ventajoso clima, un inmejorable acceso al mar. Es lógico pues que, aun con la llegada de la electricidad al valle, prevalezca la tradición de envejecer el vino en la zona

portuaria. Hoy los *shippers* poseen un número notable de los mejores viñedos y de las *quintas* más espectaculares y mejor dotadas tecnológicamente.

Pero es en el mágico valle del Douro y sus afluentes donde se cuecen las habas. En una vasta zona perfectamente delimitada ya a mediados del siglo XVIII donde predominan el esquisto y la pizarra, hallan su hábitat natural las principales variedades tintas empleadas: Touriga Nacional, la autóctona más valorada, pero también Tinta Barroca, Touriga Franca, Tinto Cão, y, como no, Tinta Roriz –nuestra Tempranillo–.

Existen muchas categorías de Porto, pero todos los tipos están sometidos a un primer paso común en la elaboración: puesto que la fermentación se para añadiendo alcohol vínico cuando sólo han transcurrido un par o tres de días, y se separa entonces el mosto en fermentación de las pieles, el proceso de extracción del color, taninos y precursores aromáticos, debe ser rápido e intenso. La próxima semana veremos cómo ello se consigue.●



JORDI ROVIRALTA

tos de mercado tratados con una visión moderna

Recomendamos

- ▶ **Carpaccio** de atún con queso de cabra y sinfonía de frutos secos.
- ▶ **Coca** de sardinas con berenjena y jamón ibérico.
- ▶ **Turbot** salvaje con mojo picón.
- ▶ **Rabo de toro** estofado al vino tinto.
- ▶ **Postres** Surtido de ocho platos en miniatura.
- ▶ **Visita** (concertada) al cercano Món Sant Benet.
- ▶ **Escapada** (también concertada) a las Bodegas Abadal en Horta d'Avinyó.



una espuma de jijona con helado de chocolate.

La carta de vinos está bien estructurada, con una treintena de referencias de vinos blancos procedentes de 17 denominaciones de origen diferentes, unas 40 referencias de vinos tintos de hasta 16 DO, además de algunos vinos rosados, ocho cavas y cinco champanes.

Marta Breganziano ejerce con gran dignidad la función de sumiller, y sirve los vinos con unas más que correctas copas.

Una atención especial cada mediodía –de lunes a sábado– al menú de once euros€ al de empresas a veinticinco€–cuatroentrantes para picar, plato a elegir, incluyendo postre y vino–, y a su local colindante donde sirven unas extraordinarias tapas y cocina en miniatura.

Mireia Segura, esposa de Òscar, está con una gran simpatía y profesionalidad al frente de la sala y, tal como decíamos al principio, tanto por su cocina como por su decoración, con Ospi, hemos descubierto en Sallent de Llobregat un singular restaurante.●

Triunfo de la cocina española en una cena en Bangkok

▶ Un grupo de cocineros españoles consiguió, el pasado 29 de mayo a Bangkok, abstraerse a la crisis que rodea al mundo gastronómico y ofrecer una cena que puso en evidencia la vitalidad de los jóvenes creadores. De la mano de la

agencia Abstoss, Cinta Toscano (del restaurante Farqueo) ofreció unos gazpachos de colores similares a los taxis que circulan por la ciudad. Joan Pluvinet (Semproniana) preparó canelones de butifarra negra. Alex Garés

(Lasarte) y Dani Padro (hotel Claris) optaron por una terrina caliente de cerdo. La coca de pisto y pescado frito la firmaron Sandro Aguilera (Casanovas Catering) y Luis del Buen (Fishhh). El postre lo pusieron Pilar Latorre y Lorena Campos, y consistió en maceñas de chocolate con menta. / Redacción

GASTRONÓMADAS

'Blat de moro escairat'

Pocas tradiciones culinarias se mantienen con la personalidad y el nivel de identificación con su país de origen como el consumo de las *escudelles de blat de moro escairat*, que se respeta y venera en las tierras del Berguedà.

La introducción del maíz en el Berguedà se sitúa alrededor de 1715, pero aún hoy se desconoce el origen de la particular variedad que se cultiva y consume en la comarca.

Este peculiar maíz, una vez tostado, presenta un aspecto redondeado y blanquecino de un centímetro de tamaño aproximadamente. Se mantiene su cultivo de forma exclusiva en la parte alta de la comarca gracias a la dedicada conservación de simientes de la que cuidan unos pocos payeses de la zona.

Se planta, normalmente, alrededor de febrero y, tras entrar en sazón durante los meses de

verano, se procede a su recolección, que dura unas pocas semanas.

Es muy difícil encontrarlo fuera de las tiendas especializadas de Berga y poblaciones limítrofes, donde, normalmente, se vende a granel.

Se consume, fundamentalmente, en *escudella* acompañando o supliendo las alubias de ese cocido aunque también, con menor frecuencia, se incor-

poran en el *trinxat* y, a veces, acompaña a las ensaladas y a las *escaixades*.

Sin duda, la arraigada tradición de comer *blat de moro escairat* en las comidas tradicionales de la comarca durante las fiestas de Navidad ha contribuido, destacadamente, a su conservación y a su actual des-punte como un producto autóctono de elevado interés gastronómico.●

LA RECETA

ESCUDELLA DE BLAT DE MORO ESCAIRAT

Ingredientes: maíz 'escairat', careta, pie y cola de cerdo, manteca, hueso de jamón, gallina

Oriol Rovira, en Els Casals, muestra su identificación con la tierra y prepara la *escudella de blat de moro escairat* dejando en remojo, el día antes, el *blat de moro* para cocerlo al día siguiente con gran cantidad de agua junto con careta, pie y cola de cerdo,

manteca, hueso de jamón, gallina y un poco de sal. Tras una cocción prolongada (4 o 5 horas) se sirve la carne por un lado y la sopa por otro. Lo acompaña, acertadamente, con unos *camagroc*s salteados que esparce por encima de la carne.