

La Cala, la sangría gastronómica de Albert Adrià y Lolea

El chef Albert Adrià, el jefe de bármanes de su equipo, Marc Álvarez, y la fábrica Lolea se unieron para dar forma a la sangría más gastronómica; Lolea N° 19 La Cala fue el fruto de su trabajo.

Por **Toni Castillo** -- 10 de octubre de 2016



Se dice que el origen de la sangría es inglés y se ubica en las colonias americanas, concretamente en las Antillas, donde la llamaban *sangaree*. Se dice también que en realidad no es más que una idea para aprovechar y suavizar los vinos más peleonos, una forma de hacerlos más agradables y consumibles por casi todos, siendo oriunda además de Ecuador. Sin embargo, donde la sangría es una institución de forma destacada es en España y es donde en los últimos años se ha elevado a la categoría que merece.

Fábricas de nuevo cuño como Lolea, que con el empeño de sus responsables han dado una merecida vuelta de tuerca, y establecimientos como La Guingueta, que han apostado por ella como la exquisita bebida que es, han sido detonantes de este cambio y nueva consideración. Y una de las últimas puestas en valor, una de las más firmes, llegó a finales del pasado verano con **La Cala Albert Adrià, la sangría con un toque gastronómico**.

Concebida por el propio chef Albert Adrià, el maestro coctelero Marc Álvarez y Lolea, esta referencia **quiere poner al día la tradición del vermut elaborando artesanalmente** una sangría con clara vocación gastronómica con las mejores materias primas, que puede ser disfrutada tanto en solitario como en combinación con los más variados y succulentos platos. La fórmula que sigue recupera una receta del desaparecido 41º –dentro de poco Enigma— que vuelve a los orígenes del básico combinado, sin destilados, para convertirlo en alta cocina con los añadidos que su esencia pide.

De esta forma la sangría La Cala de Albert Adrià, o Lolea N° 19 como también es llamada, hace gala de **un sabor puramente mediterráneo, con personalidad propia**, donde hacen acto de presencia la canela, el romero o la naranja, bases de su estructura *gastro*. Refrescante, agradable, intensa, de bajo dulzor, ligero carbónico y sumamente versátil, para tomar no demasiado fría y sin hielo tanto en verano como durante los meses fríos, sola o maridada, con calor o sin él.