

XL Semanal

DOMINICAL

N.º 1570 - DEL 26 DE NOVIEMBRE AL 2 DE DICIEMBRE DE 2017

el Periódico

UN FÍSICO DE OTRO PLANETA

"Todo esto empezó porque me aposté con Stephen Hawking una suscripción a 'Penthouse'"

KIP THORNE, PREMIO NOBEL POR DETECTAR LAS ONDAS GRAVITACIONALES

¿Qué beben los grandes chefs cuando llegan a casa?

Esto mismo le hemos preguntado a Carme Ruscalleda, Nacho Manzano, Pedro Subijana, Albert Adrià y Pepe Solla. Tome nota. Estos sabios de gran paladar y aún mejor olfato nos revelan sus mejores secretos de maridaje.

TEXTO Y FOTOS: DANIEL MÉNDEZ

AGRADECIMIENTOS A SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA



**CARME
RUSCALLEDA**

**"YO SOY
DE ESA
INFANCIA QUE
MERENDABA
PAN, VINO Y
AZÚCAR"**

Legó tarde a la alta cocina: nacida en 1952, no abrió su restaurante —el Sant Pau— en San Pol de Mar hasta 1988. Pero desde entonces no ha parado: a los tres años obtuvo su primera estrella. Hoy tiene ya siete, incluyendo dos de Moments (en Barcelona, con su hijo Raül Baram) y el Sant Pau de Tokio.

XLsemanal. *Es usted la cocinera con más estrellas Michelin del mundo...*

Carme Ruscalleda. Te seré sincera: ¡solo pienso en ello cuando me lo recuerdan! En mi día a día pienso en que las estrellas brillen en el plato. ➔

XL. ¿Cuándo se abre usted un buen vino?

C.R. Si como en el restaurante, bebo solo agua. Pero intento cenar en casa con mi marido... Y siempre tomamos una copita de vino tinto. Tomamos mucho Priorato y Ribera del Duero. También otros, claro, pero al final tienes tus preferencias.

XL. ¿Cómo se adquieren esas preferencias?

C.R. Yo soy hija de un productor de vino, de un vino que nunca se embotelló, de poca graduación. Se vendía a granel, en botas. Soy de esa infancia que merendó muchas veces pan, vino y azúcar. Los días de fiesta, mi padre servía la mistela, un vino dulce más alcohólico. A los niños nos permitían mojar una galleta.

XL. ¿Conviene educar el paladar desde la infancia?

C.R. A los niños hay que mostrarles el peligro que encierra el vino, por supuesto. Es alimento, placer, seña de identidad... pero también implica riesgos. Recuerdo que, cuando mis hijos eran pequeños, la tendencia era mantenerlos alejados. Así que nunca les di

esa merienda. ¡Pero a mis nietas sí! Creo que la base está en crear una cultura, un conocimiento y un respeto al vino.

XL. ¿Estamos en ello?

C.R. Sin duda. Cuando era pequeña, el porrón presidía la mesa de las casas. ¡Y le tocaba aguantar el frío o el calor del ambiente! Hemos avanzado mucho. Me llena de placer ver que los jóvenes muestran interés, van a catas...

XL. Nada de calimocho entonces.

C.R. ¡Todos hemos sido jóvenes! Pero si se los ha educado con una cierta sensibilidad hacia el vino, la época del calimocho quedará como algo de juventud. Cuanto más sabemos, más disfrutamos de

todo: de un paisaje, un viaje... o una botella de vino, por supuesto.

XL. Usted acaba de crear una bebida nueva: la 'sakria'.

C.R. Fue una petición de nuestro restaurante en Tokio. La sangría es un icono internacional. Pero a los japoneses les encanta el cava, que acompaña muy bien la comida japonesa. El sumiller del restaurante Sant Pau de Tokio nos pidió una sangría elegante.

XL. Hay que jugar, investigar, como con sus gominolas de vino...

C.R. Exacto. Creamos un vino sólido. Esa gominola es como la merienda del niño que tomaba yo de pequeña: pan, vino y azúcar. ●

VINOS PARA ...

UN ENTRANTE

➡ Para uno ligero, de marisco, que es tan delicado, elegiría un blanco que respete ese sabor a mar. Ni muy seco ni muy floral. Un buen blanco gallego, por ejemplo. Me encantan. ¡Parecen creados para el marisco!

UN SEGUNDO

➡ Un tinto. Puede parecer un disparate, pero me encanta un buen *souquet* con un tinto. Quizá un Priorato o un Ribera. Van estupendamente con carne y con un guiso de pescado que tenga toque de horno.

UN POSTRE

➡ Tal vez por ese recuerdo de las mistelas que tomaba de pequeña, me encantan los moscateles frescos, que casi no tienen madera. Perfectos con chocolate. ¡Lo encuentro un final radiante!





**NACHO
MANZANO**

**"BUSCO
AUTENTICIDAD.
NO VINOS
DE LABORA-
TORIO. LA
IMPERFECCIÓN
ES VIRTUD"**

Nació en La Salgar, un pequeño pueblo asturiano, en 1971. Y en La Salgar regenta el restaurante Casa Marcial, con dos estrellas Michelin.

Aunque él y sus hermanas también han ampliado horizontes: con restaurantes en Gijón, Oviedo y Londres.

XL *Semanal. Con usted, además de vino, ¿deberíamos hablar de la sidra asturiana?*

Nacho Manzano
¡Claro!

XL. *La 'mamó' de pequeño.*

N.M. Yo tengo el recuerdo de la sidra muy presente. Y de aquellos vinagres añejos que preparábamos. Ibas echando unas madres y una base de vinagre. Además, yo he cocinado mucho con sidra.

XL. *¿Es usted de tomar vino en casa?*

N.M. Sí. Me gusta tomarme mi copita con la comida.

XL. *¿Qué toma?*

N.M. Depende. Si me voy a tomar un plato de lentejas rápido, abro uno rico sin más. Pero si quiero estar con un amigo de charleta, me pienso un poco más qué botella abrir. El vino son momentos.

XL. *¿Hay mucho dogmatismo?*

N.M. Sí. A veces va muy acompañado de puesta en escena, de palabrería.

XL. *¿Equivocadamente?*

N.M. El vino es un producto natural. Conviene quitarle artilugios. Es sinónimo de fruta, una mano que la cuida, sol, madera y una crianza.

XL. *¿En qué se fija al abrir una botella?*

N.M. No soy especialista. Intento ver esa parte de fruta que tiene, de naturalidad y equilibrio. Y el mensaje: de dónde viene, cómo es esa uva, cómo pueden influir el territorio y sus condiciones climatológicas. Su personalidad.

XL. *¿Personalidad?*

N.M. No va a ser igual un vino del noroeste de España que uno del Mediterráneo. A partir de ahí buscar autenticidad. Que no sean esos vinos tuneados en exceso, de laboratorio. A veces una imperfección se convierte en virtud. No todo lo perfecto es lo más bonito ni lo que más te seduce. ●

VINOS PARA ...

**UN
PRIMERO**

➔ Me encantan las legumbres estofadas. Unas pochas, unas alubias, pero siempre con vegetales... El vino puede ser muy fresco, un rosado de Navarra, por ejemplo. Una garnacha rosada del año.

**UNA
CARNE**

➔ Un monovarietal, un tempranillo. De Rioja o Ribera. Para un lechazo me iría a un Ribera, de la zona más occidental. Para una carne más suave, una tempranillo de La Rioja Alta, por ejemplo. Luminosa.

**UN
PESCADO**

➔ Suena un poco tópico, pero un albariño con personalidad, que no sea muy floral. Un albariño rico me encanta.



**PEDRO
SUBIJANA**

**"ME GUSTAN
LOS VINOS
DE OCHO O
DIEZ AÑOS.
¡ES LA EDAD
IDEAL!"**

Donostiarra del 68 y peso pesado de la alta gastronomía. Su restaurante Akelarre —ahora también hotel— atesora tres estrellas Michelin y es, entre otras cosas, Premio Nacional de Gastronomía. «Y tengo bodega nueva», dice entre sonrisas. Es la que aparece dibujada en la foto.

XL Semanal. *El sumiller es parte fundamental de un restaurante como Akelarre.*

Pedro Subijana. ¡Los sumilleres! Tengo tres, con mucho conocimiento todos. No les importa 'perder' el tiempo de su reposo, sus

vacaciones en seguir aprendiendo, descubriendo bodegas o buscando novedades. En una porción no pequeña, nuestros comensales se ponen en sus manos.

XL. *Otros vendrán con su propia idea.*

P.S. ¡Por supuesto! Algunos piden incluso reunirse con un sumiller en la bodega y tienen una pequeña degustación solo para ellos. ¡Otros incluso traen su propia botella!

XL. *¿Lo aceptan?*

P.S. Normalmente no. Pero alguna vez alguien te dice que tiene una botella que es la pera, o que la quiere traer porque celebra algo muy especial... A lo mejor la guarda desde que nació su hijo, que ahora resulta que se ha graduado en la universidad [ríe].

XL. *Y usted ¿qué elegiría para una ocasión especial?*

P.S. Recuerdo que, cuando nos dieron la primera estrella Michelin (en 1978), abrí un Château d'Yquem, que me parece el mejor vino dulce del mundo. Pero si abro un vino excepcional no lo tomo durante la comida, sino en lugar de la copa: todo el

protagonismo para el vino.

XL. ¿Y en el día a día?

P.S. No hago mucho caso a las D. O. Creo que es algo que está bien para conseguir que los vinos tengan un nivel, pero también impide que los vinos destaquen mucho por encima de la media de su denominación. No me gustan, salvo que sea una ceremonia de cata, los vinos muy viejos. Me gustan los vinos de ocho o diez años. Me parece una edad ideal para el vino. Y soy muy bebedor de champán. Es una bebida que puede acompañar una comida de principio a fin.

XL. ¿Ha cambiado mucho el mundo del vino en estos años?

P.S. Te lo explicaré con una anécdota. En

mis primeros años en Akelarre –llevo aquí 42– venían muchos franceses. Pedían el menú degustación y yo les servía los grandes vinos españoles... Al terminar me decían que la comida muy bien, pero que el vino tenía demasiada barrica, era demasiado oscuro, demasiado envejecido...

XL. ¿Y usted?

P.S. Pensaba que eran unos pijitos que querían tirarse el rollo. ¡Pero tenían razón! En aquellos tiempos, los vinos españoles adolecían de graves problemas de barricas viejas, de envejecimientos provocados con virutas de roble... La producción ha cambiado mucho y los gustos también. ●

VINOS PARA ...

UN ENTRANTE

➔ Tenemos en carta un plato: las hojas y el foie bajo la lluvia. Una especie de ensalada, pero sin aceite ni vinagre... Se puede tomar con un buen vino porque el vinagre no va a interferir.

UN PRIMERO

➔ Pochas con chorizo o jamón... Se puede acompañar con un vino que tenga un poco de cuerpo. Pero no necesariamente un tinto: un Remírez de Ganuza, por ejemplo.

UN SEGUNDO

➔ Me encanta el *pojarski*, que es un plato de ternera de leche muy especiado. Tiene muchos matices. Aquí, me iría a por un tinto. Algo potente, aromático, muy redondo. Un Viña El Pisón de Artadi.

CONTRASTES INESPERADOS, Resultado **único.**



Contrastes inesperados y extremos que, unidos a un minucioso trabajo en bodega, dan origen a un vino extraordinario.

Ribera del Duero,
Una naturaleza sorprendente.


PAGOS
DEL REY S.L.

Lo Mejor de cada Tierra
www.pagosdelrey.com

Sigue a Pagos del Rey



WINE-MODERATION.com
Art de Vivre
EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



PEPE SOLLA

"GALICIA HA SALVAGUARDADO SUS UVAS, SON SU PATRIMONIO"

Está al frente de Casa Solla, que fundaron sus padres donde él nació, en 1966: San Salvador de Poyo (Pontevedra). Sumiller antes que cocinero, Pepe —una estrella Michelin— habla con pasión del vino.

XL Semanal. Empezó como sumiller.

Pepe Solla. Sí, y en un momento en que en Galicia la figura del sumiller casi no existía.

XL. Galicia es tierra de vinos, además.

P.S. Y ha salvaguardado la identidad de sus uvas. En muchas zonas se han cultivado la merlot, la chardonnay... Pero en Galicia seguimos teniendo brancellao, sousón, treixadura, torrontés, albario, godellos... Conservamos nuestro patrimonio.

XL. En el restaurante, la bodega es importante.

P.S. Por supuesto. Y cuando voy a comer por ahí, me fastidia no tener una buena carta de vinos. No tienes que tener vinos de 200 euros, sino cosas interesantes. Hay cosas muy buenas a precios muy asequibles. Confieso que entonces recurro a la cerveza.

XL. ¿Y en casa?

P.S. Es fácil: bebe lo que tú sientas. Aunque cada vez tendemos más a vinos frescos, menos potentes. Estos vinos con mucho cuerpo son para un libro y una chimenea. ●

VINOS PARA ...

UN PRIMERO

→ Un guiso de lamprea, por ejemplo, que es potentísimo. Acompáñalo con un blanco viejo graso. Como los albariños, que tienen acidez y envejecen muy bien.

UN CHULETÓN

→ Con una uva tinta que se hace en las Rías Baixas, se llama 'espadeiro'.

UN MARISCO

→ Ostras y champán. Delicioso.

VINOS PARA ...

UN ENTRANTE

→ Jerez con salazones. Me encanta cómo combina la salinidad del Jerez con las huevas, la mojama o los ahumados.

UN PRIMERO

→ Cava Brut Nature para todo lo que venga del mar.

UN POSTRE

→ Los vinos dulces son un postre en sí mismos. Pero podemos acompañar un chocolate con un tinto. ¡Sin miedo!

ALBERT ADRIÀ

"EN MI CASA SOLO TENGO 40 BOTELLAS. POCOS, PERO BUENOS"

Nacido en octubre del 69, Albert Adrià ingresa en elBulli, comandado por su hermano Ferran, en 1985. Y desde entonces no ha abandonado la cocina. El proyecto El Barri gestiona ya seis locales, entre los que destacan Tickets o Enigma.

XL Semanal. ¿Cómo influye la región donde uno ha crecido?

Albert Adrià. Uno es de donde nace y se hace. Se graba en la memoria. Nos sostenemos en ella cuando bebemos y comemos: si te tomas una sidra o un chacolí

con piparras, o un Jerez con jamón, sabrás dónde te encuentras. Es maravilloso. Lo mismo ocurre con un pulpo con albariño, o, en mi caso, un vermut con anchoas.

XL. Usted ¿cuándo se abre una buena botella?

A.A. Siempre es un buen momento. Cuando llego a casa a las dos de la mañana, me tomo una copita. En casa tengo pocos vinos, pero buenos.

XL. ¿Ese es su consejo: poco pero bueno?

A.A. Sí. Bueno no quiere decir siempre caro. Sobre todo con los tintos, que pueden guardarse años. Yo en casa apenas tengo 40 botellas. No guardo más porque sé que no lo beberé.

XL. ¿Su favorito?

A.A. Yo soy muy de Ribera [del Duero]. En blancos me gustan mucho los austriacos. Y los verdejos... o incluso más los albariños, por la terrosidad que tienen los vinos gallegos. ¡Me encantan! ●

