

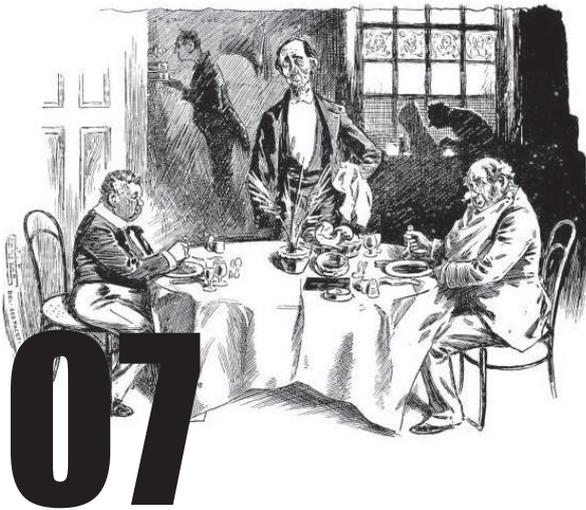
GASTROÑAM

Revista de Gastronomía Española

Número 7 | Mayo de 2024

TURISMO GASTRONÓMICO | RESTAURANTES | VINOTECA | CULTURA DE GASTRONOMÍA

SUMARIO



05

POTES DE BERGES EN NEMBRA
Les histories de Fidalgo

07

Relato corto
EL CLIENTE SIEMPRE TIENE LA RAZÓN

08

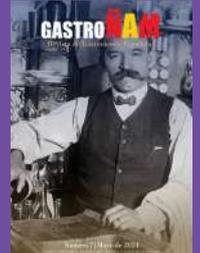
Salinas de interior
SAL QUE ESCONDE EL SUELO PENINSULAR

15

LA BUENA VIDA
El valor de lo esencial

El equipo GastroÑam

Carlos Hernanz
 Antón Bernabeu
 Santi de Paul
 Gastrocharlie
 El Catacaldos
 Andalusian Flavor
 José Antonio Fidalgo



www.gastroñam.es |

Revista GastroÑAM n°7
 de Mayo de 2024

Todos los derechos reservados de la marca.
 Las opiniones expresadas en esta publicación no son necesariamente del propietario o editor. Ni el propietario ni el editor se hacen responsables de cualquier cambio relacionado con el precio de menús o platos que aparezcan en la publicación.

Las fotografías e imágenes están bajo licencia de Creative Commons
 Las imágenes que requieran atribución, se mencionaran en los contenidos de la revista.

Diseño y maquetación COCO Diseño integral



18



30



23

18

RANCHO CORTESANO
un proyecto muy dulce

23

Tradición y vinos
EL CATACALDOS

30

RECETAS
Ancestrales



Carlos Hernanz
Coordinador de contenido

Esta va a ser cortita... Nos ha costado un poco publicar en la fecha prevista, ya que todos los colaboradores tienen responsabilidades laborales que les dejan muy poco tiempo para esta ilusionante "afición".

Lo más reseñable es una nueva sección de Relatos Cortos. Serán publicaciones con cierto carácter cómico o distendido, a cargo de mi compañero de profesión en la Armada, Santiago Iglesias de Paul. Es un experto novelista y cantautor. Hace unos años publicó un Libro de Recetas. Espero que os divirtáis con su brillante "alternativa" en la revista, "El Cliente siempre tiene razón".

Fidalgo nos ofrece, con su peculiar estilo, un potaje de berzas, muy "a la asturiana".

Andalusian Flavor nos presenta un interesante artículo sobre las minas de sal del interior de la península. Historia y Ciencia en un cocktail que sin duda disfrutarás.

Antón publica una memorable Crítica de un imperdible restaurante madrileño, con un nombre tan sugerente como La Buena Vida.

Gastrocharlie escribe en esta ocasión un reportaje, como a él le gusta, "destripando" la producción de miel y sus productos derivados en una emblemática finca de la comarca de Jerez. El Catacaldos en esta ocasión nos ofrece tres vinos representativos del regreso de algunos bodegueros a la tradición, a las viñas antiguas de variedades casi extintas y a las prácticas agrícolas de nuestros abuelos.

Para terminar con la deliciosa receta de la "pelona de lomo" tal y como se cocinaba, al menos desde el Siglo XIX.

Como noticia a destacar que atañe a los objetivos de nuestra revista, entre el 28 y el 30 de abril, se ha celebrado en Gran Canaria el Congreso Terrae, en apoyo a la cocina rural y tradicional. Dos días de interesantes debates y presentaciones. Finalizó con la elección de Luis Alberto Lera como Alcalde de Terrae, para liderar sus reivindicaciones, el apoyo a la España vaciada, e incluso una reunión prevista con el Ministro de Agricultura.

Disfrutad este, quizá un poco más modesto, número, enviadnos vuestras críticas para seguir mejorando y ¡YA podemos anunciar que se viene un número MUY MUY chulo en junio!



*José Antonio
Fidalgo Sánchez*

LES HISTORIES DE FIDALGO

Pote de Berces en Nembra (Aller)

No es por discutir, que sí lo es, pero esto del "pote" (que propiamente es un "conteniente" y no un "contenido"), siempre tiene su "puntin" de alegre comentario.

La palabra POTE, aplicada al contenido, tiene el mismo significado que la castellana OLLA, aplicado a un guiso nutriente, popular, sencillo y de uso diario pues como decía el franciscano fray Juan de Pineda: "Gran comer es buena olla y para gente de familia mucho cumple y abastece".

En la Asturias anterior al Descubrimiento de América (que fue muy a finales del siglo XV) nuestros "potes" se limitaban a estos ingredientes básicos: nabos, nabizas, berzas, castañas, fabones (fabes de mayo)... complementados con algún producto cárnico en salazón (huesos, costillares, orejas, morros, patas...) o en embutido.

Lo escribía Eugenio de Salazar, ya en tiempos de Felipe II, hablando de las gentes de Tormaleo:

"...Yo les pregunto que cómo pueden comer tanto nabo sabiendo que es ventoso. Y respondenme diciendo que por eso dio Dios agujeros a la cuba para que no reviente".





Pasados los años la palabra POTE fue restringiendo su significado limitándolo a las Berzas y Nabizas (o rabizas) con el calificativo ASTURIANO. Y por supuesto, incorporando ingredientes "americanos" como patatas y alubias.

Bueno, bueno, bueno...

Pues en esto del POTE DE BERCES también hay sus "puntos" de discusión respecto al tipo de berza utilizado (verde oscura, verde clara, verdiamarilla, lisa, rizada...) y a su corte (a mano, a cuchillo en grande, a cuchillo en menudo...) y en cuanto al compango (morci-lla, chorizo, costilla, botillo, fariñona, oreja...).

Hoy les comento el que, al modo allerano, preparan magistralmente en LA CASONA DE NEMBRA, restaurante ubicado en la parroquia de ese nombre (Nembra) cercana a Moreda.

Así me lo explicaba Manuel, su gerente: Nosotros utilizamos berza verde oscura, tipo gallego, cortada a cuchillo en trozos medianos.

Tras una breve cocción en agua (que se retira) cuece en nueva agua junto con patatas escachadas y el compango que, en nuestro caso, es siempre chorizo, morcilla y costilla adobada.

"...Yo les pregunto que cómo pueden comer tanto nabo sabiendo que es ventoso. Y respondenme diciendo que por eso dio Dios agujeros a la cuba para que no reviente."

Solemos añadir dos o tres garcilladines de fabes (de las guisadas en fabada), pero procurando destacar la presencia de la verdura y de la patata.

Les fabes son "la sospecha" de adorno porque este POTE es de BERCES, no de fabes.

¿Saben una cosa?

En el antiguo castellano el verbo NEMBRAR tenía el significado de recordar. Disfrutar del POTE DE LA CASONA DE NEMBRA será sembrar un recuerdo de placer en nuestra vida.

Máxime si lo acompañan con unos borrachinos como postre o un buen requeson con miel de la zona.

NOTA.- FOTOS del POTE DE BERCES CON COSTILLA y demás "sacramentos".





Santi de Paul

EL CLIENTE SIEMPRE TIENE RAZÓN



Esta salsa del solomillo no llevará pimienta, verdad?
Porque a mí el pimiento...

La miré con educación, pero con desprecio a la vez. Difícil mezcla, lograda tras mis 30 años de experiencia como Paco Romero, el ejemplar camarero. Con propinas escasas, muchas horas de trabajo y ese aguantar a la clientela que no está escrito. Un pie en la jubilación, deseándola, pero el otro pie seguía trabajando en el restaurante “el Paraíso” al que nosotros, el servicio, llamábamos “el suplicio”. El comedor lo presidía un horrendo bodegón de frutas, botellas y jarras. Aquello era un trabajo con el que sobrevivir, y ahora estos clientes. Contesté sin ganas.

— Nada de pimiento. Ajito, lo justo, y por supuesto un poquito de perejil.

— ¡Qué bueno! perejil, como Arguiñano— respondió él.

Y a continuación me explicó con todo lujo de detalles que sus croquetas eran incluso mejores que las del cocinero vasco, y que su bechamel se podía comer cruda, a bocados. Y yo, impasible, seguía soportando de pie ante aquella mesa, intentando que pidieran la comida. ¡Qué horror!

El reloj sí marcaba las horas, en concreto las 11 de la noche. La cocina estaba a punto de cerrar y habían entrado aquellos 5 clientes a última hora. Resignación. Del grupo, dos miraban el móvil, otros dos se besaban y la idiota de las croquetas hablaba sin parar de su receta. Me hubiera gustado meterle la batidora de su bechamel por un ojo, pero eso no se podía hacer a un cliente. Y ella, mientras, robando tantos minutos a un camarero, era algo inconcebible. Encima, para col-

mo de males, el Atleti había perdido con el Osasuna esa misma tarde. Por lo demás...todo bien.

Ellos estaban a su bola, sin decidirse todavía a pedir de la carta. Alternaban sus gilipolleces: tan pronto me hacían una pregunta sin sentido, como no me hacían ni el más mínimo caso. Como si no existiera, como si mi obligación fuese estar de pie allí, mirándoles. Comenzaron a discutir sobre la elección de la comanda. Al menos, habían arrancado.

Unos abogaban por entrantes y un plato, otros por dos platos del menú y un tercero, que debía de ser “el raro”, sólo por tapitas. Bronca monumental, desproporcionada, terrible. Los tortolitos dejaron de besarse. Y allí nadie preguntaba qué recomendaba un camarero que llevaba sirviendo la friolera de 30 años.

Soy de los que piensa que solicitar al camarero una recomendación de la carta es necesario. Como coger un guía cuando se visita un museo. Pero ellos seguían discutiendo, y yo más que harto de pie, delante de ellos. Todo tiene un límite. Hice un intento de dejarles por un rato y la croquetera mayor del reino me espetó:

— ¿Se va a ir ahora? Tenemos prisa.

Prisa, prisa...Estuve a punto de saltar, pero no quería problemas. Me quedé contemplando el cuadro del bodegón como traspuesto. Volví con desgana a la mesa, a escuchar de nuevo su discusión. Y seguía de pie. Llevaba muchas horas trabajando. No hay derecho.

Por fin se decidieron. Ganó el sector “entrantes y un plato”. Y durante el servicio volvieron a recriminarme que llevaban prisa y yo, en aquellos momentos, sólo tenía ganas de dejar aquella mesa, aquel

restaurante, aquella situación. El Cholo Simeone no debió hacer aquel cambio...

Me acordaba y envidiaba a mi primo Carlos, que hizo la carrera de ingeniero de minas y estaba todo el día bajo tierra sin ver esperpentos de este calibre, la de cosas que tiene que aguantar un camarero. Tras varios incidentes, reproches e incluso llamadas a gritos, llegó la cuenta.

— ¿Es que no van a poner chupitos? — inquirió uno de ellos.

No lo debí hacer, pero me dirigí al bodegón, cogí con ambas manos el inmenso cuadro, me dirigí al de los chupitos y se lo estampé en la cabeza rompiendo tan preciosa pintura con estas bellas palabras, por cierto no muy gastronómicas

— ¡Toma chupito!

Ellos me insultaron, quisieron pegarme, pero mis compañeros salieron en defensa mía. Más que nada porque se alegraban de haber destrozado aquel horrible bodegón. No sé, si no hubiera perdido el Atleti, tal vez seguiría trabajando en aquel restaurante, pero aquella tarde perdió y Paco Romero, el ejemplar camarero, optó por la jubilación anticipada porque el dueño me dijo enfadado algo que no llegué a entender muy bien: “el cliente siempre tiene razón”.

No, aquellos cinco no volvieron jamás al restaurante.

Moraleja: trata bien a los camareros y en cualquier caso comprueba si por las paredes del restaurante al que vayas cueles algún bodegón.



*Andalusian
Flavor*

SALINAS DE INTERIOR

sal que esconde el suelo peninsular

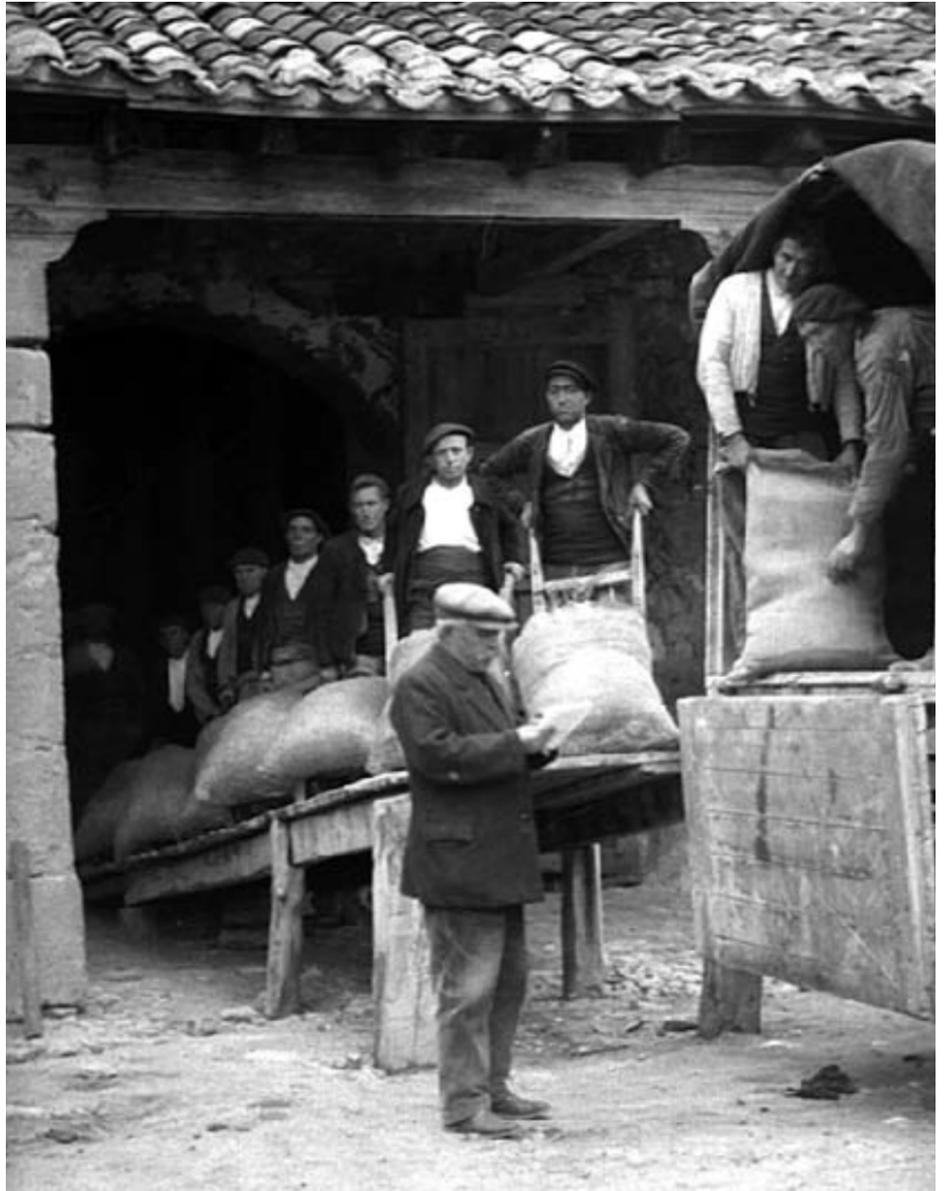
En un video de esos cortos de Instagram que te arañan la vista en las horas en las que no puedes dormir, una desaprensiva le contaba a un entrevistador que había que abandonar la sal por completo, ya que la sal tenía una enorme presencia de micro plásticos. Al parecer, más del 90% de las marcas de sal del supermercado contienen estas pequeñas trazas.

Como en esta revista llevamos a gala eso del “Spain is different”, nos negamos a dejar de consumir sal. Primero, porque por algo decimos que algo muy bueno es la sal de la vida, que no es decir poco, y bastante más importante, porque el organismo la necesita. La sal está ligada al ser humano desde que el humano es humano y le es tan esencial como el aire que respiramos, tanto que es la única comida que realmente necesitamos todos.

En estos días donde tomamos la sal por un recurso de tercera, la industrialización y los transportes han hecho de ella un recurso abundante y barato. Pero, ay, no siempre fue así. Es más, nunca fue así. La sal ha sido desde siempre un recurso escaso y por cuyo control se han iniciado guerras y revueltas sociales que han ayudado a dar forma a lo que hoy conocemos como España. Un recurso de tal magnitud que siempre estuvo muy controlado y altamente gravado de impuestos.

¿Pero cómo escaso si España es una península rodeada de mar? Aquí es realmente donde empieza un recorrido fascinante por nuestra geografía.

Todos pensamos que España es una península, y que por tanto la sal no debería ser ningún problema. Pero no sólo se necesita un agua salada para obtener sal, se necesita además sol y viento para extraerla. A nadie se nos escapa que la sal se disuelve en agua, así que aquellos lugares donde golpea el txirimiri, están descartados. De un plumazo nos hemos quitado el litoral atlántico y la cornisa cantábrica como potenciales productores. Tampoco nos valen aquellos lugares donde sopla un viento frío o húmedo o vientos cálidos de alta intensidad.



En las costas del norte peninsular, sobre todo en el occidente asturiano, la sal se obtenía de hornos costeros, donde se calentaba la salmuera en hornos de leña hasta evaporar el agua y quedarse con el tesoro salino. Avilés fue el epicentro de este tipo de explotación, y pese a que

su aprovechamiento dio lugar a una incipiente exportación hacia el interior peninsular, haciendo nacer las afamadas cecinas leonesas, no era suficiente para satisfacer la siempre creciente demanda.

El centro peninsular, sin embargo, ha guardado de siempre un tesoro en el subsuelo que le ha permitido ser menos dependiente de las costas. Todo empieza en un océano primigenio, antes de que existieran los mares que hoy conocemos. La tierra, denominada Pangea en aquél entonces, era toda una masa unida con forma de C y dentro de ésta

“Un recurso de tal magnitud que siempre estuvo muy controlado y altamente gravado de impuestos.”



se encontraba el mar que los geólogos llamaron como una de las titanias griegas, Tetis. A lo largo de 60 millones de años, las placas que formaban esa masa informe de tierra fueron empujando la masa terrestre en sentido norte, los niveles de agua se elevaron, y cubrieron la primigenia España de un mar poco profundo. A partir de aquí se creó el Atlántico y poco a poco, en un proceso lento y de millones de años, el mar de Tetis se retira del sur de Europa y se va creando el Mar Mediterráneo.

Esto es lo que hace de nuestra geografía un pequeño tesoro salino. Ese antiguo mar, formado y extinguido por las fuerzas geológicas, depositó su sal en nuestro subsuelo, sal que quedó apresada en profundas vetas de hasta 10 kilómetros de profundidad. De ese conocimiento nacieron las salinas de interior. Al interior peninsular no le faltan horas de sol, ni vientos constantes. Sólo había que buscar manantiales salinos que permitieran saber que nos encontrábamos ante una veta salina. Este

fenómeno, exclusivamente ibérico, dentro del continente europeo nos permite hacer un viaje salino que parte de Álava y termina en Córdoba. Es un viaje interesante no sólo por su rareza, si no porque cada factor geográfico, topográfico, hidráulico y técnico, ha modelado el paisaje de una forma diferente, dando lugar a un patrimonio industrial que hunde sus raíces en nuestros más remotos andares. Pero no es sólo nuestro patrimonio tangible lleno de canales, caminos, norias etc. también alrededor de la sal se encuentran multitud de tradiciones, creencias y formas de organización social, por tanto, un viaje casi iniciático.

Por mantener un criterio, nos ponemos a recorrer unas salinas de interior de Norte a Sur, que no son ni muchísimo menos las únicas, sino las que ha visitado esta que escribe. Poza de la Sal en Burgos, Salinas de Imón y Saélices en Guadalajara y por último, pero no la última si no tan importante como las anteriores, la salina de Albendín en Córdoba.

Albendín



Si empezamos por Poza de la Sal en Burgos, dejándonos un ejemplo tan espectacular como el del Valle de Añana en Álava, poco más al norte de este municipio burgalés que he elegido, es sin más porque me une con este municipio un cordón sentimental. Llegar a Poza de la Sal, dejando atrás Sedano, patria sentimental de Delibes, pasando por la misteriosa y tenebrosa laguna de Cernégula, llena de relatos de brujas y aquelarres, para caer en Poza de la Sal con su castillo colgado de un escarpado y patria de nacimiento de Félix Rodríguez de la Fuente, es para mí un viaje casi iniciático a la Castilla más profunda.



Ejemplo de diapiro en el interior de la montaña de Cardona, Cataluña

“Aquí la guiri empiezas a ser tú, porque empiezas a utilizar un lenguaje que no has oído nunca”

Llegar a Poza de la Sal, cuyo nombre bien indica el origen del municipio, es encontrarse de bruces con un montón de guiris, a los que reconoces inmediatamente por su santo y seña: pantalones cortos, piernas traslúcidas llenas de arañazos, sandalias y gorro. Todos forman un grupo variopinto hasta que hablas con ellos y aprendes que son geólogos, llegados de tierras americanas para estudiar el más perfecto de los fenómenos geológicos a nivel mundial. Aquí la guiri empiezas a ser tú, porque empiezas a usar un lenguaje que no has oído nunca. Vienen todos los años a estudiar el diapiro. Sí, sí, el diapiro. Casi todos ellos vienen de la Universidad de Utah, de Salt Lake City. ¿Empezamos a ver el nexo de unión aquí?

Un diapiro es un afloramiento de sal que en forma de cráter de dos kilómetros cuadrados hace de este lugar un punto estratégico que bien supieron ver los romanos, que elevaron este lugar a punto estratégico del imperio y de su expansión en Hispania. Si tus ojos ven más allá desde la imposible torre del castillo de los Rojos, lo que están viendo tus ojos es equivalente a vislumbrar las reservas de oro de la Reserva Federal de Estados Unidos, ya que de aquí se extraía el salario (de donde proviene el nombre) de las ingentes cantidades de legiones que se movieron por la Península en su expansión, en su lucha contra iberos, cántabros y cartagineses

Sal de Albendín





Albendín

Si te diriges además a ver el Centro de Interpretación de la Sal, y tienes la inmensa fortuna de que Beatriz sea tu guía, aprenderás todo lo que el ser humano tiene que ver con la sal. Las costumbres que yo misma me he encontrado cuando al ir a pedir sal a la vecina, en un valle cercano, se negara a dármela si no le daba algo a cambio, una moneda por pequeña que fuera. También entiendo cómo, mis abuelos, antes de irnos a dormir, echaban un puñado de sal al fuego, pues al parecer, mantenía los demonios a raya, al hacer crepitar la sal en las llamas y rompiendo el silencio nocturno. Los pies de los niños recién nacidos, eran frotados con sal, pues era síntoma de un deseo de abundancia. Puedo asegurar que después de visitar el centro de interpretación, tu visión sobre el tesoro blanco, ya no volverá a ser el mismo.

La sal de Poza, así llamada proceden directamente de la sal del mar de Tetis, que son extraídas gracias a un sistema de galerías subterráneas que introducen agua dulce para

“Los pies de los niños recién nacidos, eran frotados con sal, pues era síntoma de un deseo de abundancia”

arrastrar y extraer la salmuera. Después esta salmuera se extiende en piscinas de pocos centímetros de profundidad y se deja que el sol y el viento haga su trabajo. La explotación es sólo posible de Mayo a Septiembre, cuando se dan las condiciones óptimas para el secado. Es una sal mineral puesto que los minerales solubles en el agua y en el subsuelo forman parte de ella. Es una sal, vertical, punzante pero su

punto salino se pierde rápido, dejándote disfrutar del verdadero sabor del alimento al que no enmascara. Es una sal muy pura y un patrimonio vivo.

Si seguimos nuestro periplo a Saelices (Guadalajara), nos reciben las Salinas de San Juan, un valle entre dos lomas con un edificio que servía de reserva, llamado en castellano antiguo “alfolí”. Aquí nos encontramos una sal un tanto rosácea en un primer momento, pero blanca nuclear cuando se vuelve flor de sal. Muy pura, sin ningún refinado o aditamento, tiene una textura más fina que la de Poza. Es una sal crujiente, rica en matices y muy suelta, sin humedad alguna, que hace que nunca se apelmace. Se funde muy rápido gracias a su grano finísimo, lo que permite salar los alimentos muy rápido ya que se disuelven en los jugos naturales de aquello que vayamos a salar.



Saelices de la Sal, Guadalajara

La producción es muy limitada ya que su extracción es aún más mimada si cabe que la de Poza. Aquí no debe soplar el viento, ya que su finura quedaría desparramada en el aire. Aquí interesa que precipite al fondo donde se recoge con un cedazo, manualmente. Ha sido recuperada por unos visionarios que creen que la flor de sal en plena España vaciada, tiene aún un capítulo que escribir. Así lo creen chefs como Dani Ochoa, de Montia quien sabe bien qué es eso de renacer y recuperarse, tras el incendio que asoló su restaurante en El Escorial. Para él, no hay sal como la de Saelices.



Salinas

Las Salinas de San Juan son unas salinas históricas ubicadas en el municipio de Saelices de la Sal, en la Mancomunidad Sierra Ministra de la Comarca Molina – Alto Tajo. Son propiedad del Ayuntamiento a través de la Fundación Naturaleza y Desarrollo FUNADER, que adquirió las instalaciones a sus últimos propietarios en 2003.



También es bastante codiciada la sal de Albedín, una pequeña pedanía de Baena (Córdoba), donde aún quedan 27 salinas familiares, de las que el agua salada brota de los manantiales del subsuelo. Ha sido declarada Bien de Patrimonio Gastronómico por la Junta de Andalucía. La Sal del Albedín es de un blanco muy puro y sus granos brillan con destellos adiamantados. Estas salinas, que remontan sus orígenes al siglo XII, no tienen otro motor que el de los brazos de los Maestros Salineros, quienes guardan el secreto del secado de la sal para conseguir tres sales diferentes: una flor de sal, sal piramidal y sal virgen, cada una con una concentración diferente de cloruro sódico y diferentes usos. La sal más laboriosa, la flor, debe ser recogida con una pequeña malla, como el que se pasara el día limpiando una hipotética piscina donde hubieran caído micro insectos que eres incapaz de ver.

El trabajo es ingente. La blancura y el brillo de la sal restallan en la claridad de la luz cordobesa, tanto que se te hace difícil mirar las piscinas.

Ninguna de las salinas de interior, que cuentan con una Asociación de Amigos que abogan por su conservación y explotación, cuentan con



ayudas de la administración. Pocos creen que esto sea sostenible en el tiempo sin las debidas ayudas. Pero quizá ahora, más que nunca, podamos tornar hacia el interior, para tomar una sal que es más pura que ninguna marina, donde, sin renunciar a tomar sal, podamos hacerlo con la debida seguridad alimentaria que nos libre de los micro plásticos.

Consumir las sales de las salinas de interior, nos lleva además a una tradición histórica y etnográfica que si no, se perderá por siempre y además apoyamos así a esos que han apostado por la España vaciada y porque el futuro sea diferente, más salado. Porque quizá se haga realidad eso que dice nuestro sabio refranero que sol y sal preservan de todo mal.

Salinas de poza, Burgos





*Antón
Bernabeu*

LA BUENA VIDA

El valor de lo esencial

Dentro de la vorágine constante de aperturas, desembarcos, nuevos proyectos, conceptos o modelos de negocio que inundan Madrid, es fácil perder de vista lo importante. Un restaurante debe procurar que sus clientes coman bien y reciban una atención acorde, por lo menos, así lo entiende un servidor. Mirando hacia atrás en el tiempo, muchísimos emprendimientos que en su momento abrieron amparados bajo la vitola de éxito seguro, han durado un suspiro o dos. No es mi intención desgranar las causas de estos fracasos, pero sí reflexionar sobre lo que quizás sea lo más importante, que el comensal disfrute y quiera repetir.

La Buena Vida se encuentra en el corazón del barrio de Justicia de Madrid, en lo que desde hace algún tiempo se denomina Salesas. Sus propietarios, Elisa Rodríguez y Carlos Torres, abandonaron sus empleos en el mundo financiero persiguiendo el sueño de abrir un restaurante en el que ellos mismos,

como aficionados a la gastronomía, pudieran disfrutar. Acaban de cumplir 23 años abiertos el pasado mes de marzo, un hito nada desdénable en el dinámico y cambiante panorama gastronómico madrileño. Y lo han logrado yendo a contracorriente de lo que últimamente nos inunda. Un local discreto, alejados de consultores gastronómicos y agencias de comunicación y voluntariamente ajenos a las modas pasajeras. ¿Dónde radica entonces el secreto de su longevidad?, se preguntarán. Muy sencillo, dar bien de comer y hacer que sus parroquianos estén a gusto. Algo tan básico que, hoy en día, parece revolucionario. Los fines de semana sus mesas se llenan de fieles y gourmets que valoran un producto de máxima calidad, siempre de temporada, una cuidada selección de vinos y un trato cercano. Algo muy lejano para quienes andan en la eterna romería de las últimas aperturas y sitios de moda, donde encontrar un ápice de autenticidad es casi más difícil que reservar una mesa.



Habitas de Guetaria con butifarra, Sardinias, Chipirones, Borraja, Hojaldre de berenjena y anchoa.

Carlos Torres se encarga de la cocina. Tras unos comienzos en los que se pusieron en manos de cocineros profesionales, la falta de continuidad le llevo a hacerse él mismo cargo de los fogones. En esta casa todo lo hacen ellos, el pan, el hojaldre, los chips de patata... Sus elaboraciones, que salen de una cocina mínima, se mueven entre la sencillez y el clasicismo, respetando siempre un producto fantástico que se convierte en protagonista.

En su oferta cuentan con algunos clásicos como el turnedó, el steak tartar, las patatas a la importancia con congrio, la raya a la mantequilla negra, los chipirones en su tinta, las croquetas o el jarrete. Pero lo que resulta una verdadera declaración de intenciones es lo que aparece fuera de carta. Desfilan cada temporada productos fresquísimos, como las verduras de Guetaria, las aves y la caza de Higinio o los pescados de bajura de la lonja de Ribeira. En primavera podemos encontrar setas como colmenillas, perrechicos y amanita cesárea, verduras como el guisante lágrima con huevo de pollita, habitas repeladas con butifarra de los Rovira y espárragos o pescados como el rodaballo y la caballa. En verano aparecen las sardinias, el bonito escabechado y los chipirones.

“Muy sencillo, dar bien de comer y hacer que sus parroquianos estén a gusto. Algo tan básico que, hoy en día, parece revolucionario.”



Restaurante La Buena Vida

Dirección:
C. del Conde de Xiquena, 8,
Centro, 28004 Madrid

Teléfono:
915 31 31 49
(domingo y lunes cerrado)

Web:
restaurantelabuenavida.com

Sopa de pescado, Rodaballo, Huevos fritos con patatas, papada y tuber melanosporum, Patatas a la importancia con congrio, Bonito con escabeche





Salmonete con salsa de bullabesa, Colmenillas a la crema, Pithivier de pato azulón, Jarrete de ternera

“El local es austero y recogido, se puede decir que discreto, tranquilo, con un aire a bistró parisino.”

El frío trae las setas como los boletus, el guiso de niscalos, las angulas de monte, las trompetas o la trufa negra, y también la caza, como el pato azulón, la paloma torcaz, la grouse escocesa o la liebre. Toda una exhibición. También una paradoja, es fácil que haya más cosas fuera de la carta que en la misma. La oferta de postres es escueta, pero la tarta de queso, decana de la ciudad, ajena a la actual invasión de masas líquidas e insípidas, y la tarta tatin, cierran perfectamente cualquier comida.



El local es austero y recogido, se puede decir que discreto, tranquilo, con un aire a bistró parisino. De día, las mesas alejadas del ventanal pueden resultar algo oscuras. Por él se mueve un servicio eficaz y prudente. Cabe destacar que, dada la abundancia de sugerencias fuera de carta, siempre se cantan los precios de lo que se ofrece ese día. Los precios son razonables teniendo en cuenta la materia prima que se maneja y lo que se paga ya en cualquier sitio de postín en la capital.

Otro de los pilares de La Buena Vida es su carta de vinos. Rodríguez cuida de ella con mimo y conocimiento. La renueva cada mes, con una cuidada selección de champagnes, vinos nacionales y del resto del mundo que se salen de lo previsible y donde siempre se encuentra algo apetecible.

La Buena Vida ya forma parte de una tradición madrileña en desaparición, ahora que acaban de cerrar Arce y Viridiana, pero necesaria y que entronca con un oficio que se marcha, ese punto artesano que se pierde en la gastronomía contemporánea. Saber que lo tuyo es cuidar a tu parroquia sin perderse en lo accesorio.

*Restaurante La Buena Vida
Cocina creativa en un local íntimo con barra de
madera, suelo de parqué, columnas de hierro
forjado y cuadros.*





Gastrocharlie

RANCHO CORTESANO, un proyecto muy dulce...

Introducción.

Historia del Rancho Cortesano

Parece sencillo adentrarse por la campiña jerezana, pero no lo es tanto, cuando nos aproximamos al Rancho Cortesano por las intrincadas y estrechas carreteras que, en una comarca al norte del pequeño pueblo de La Ina, que evoca a generosos vinos, cruza el también pequeño pueblo de Estella del Marqués para desviarse pronto a una pista de tierra que lleva directamente al rancho.

Tierras calizas, originarias de acebuches, lentiscos, algarrobos, carrasca, coscoja y palmitos, evolucionaron pronto en campos cerealistas y posteriormente remolacha y girasol, donde la familia García Fernández adquirió una tierra de sesenta hectáreas dos generaciones atrás, la Finca Las Cruces, lindante con la Finca “Salto al Cielo” de los Cartujos jere-

zanos, podríamos decir que fue bendecida desde sus orígenes. Las casi obligadas segregaciones familiares, dejaron doce al padre de los actuales propietarios. Numerosísima familia en la que en la actualidad, cinco hermanos ocupan responsabilidades de diversa índole.

Miguel, su padre, empezó a coquetear con las abejas y pequeños productores de miel a finales de los años 70 del siglo pasado. Al principio era una especie de hobby, pero la producción fue creciendo y a comienzo de los años 80, se vio una oportunidad de negocio y se comenzó a vender miel, creando la Sociedad Cooperativa Andaluza “Campo de la Miel”.

La prematura muerte de su padre, dejó a los nueve hijos, el mayor apenas veinte años y la menor con sólo tres. Los más maduros, dentro de su lógica inmadurez, tuvieron que tomar las riendas de la Finca.

Creo que el secreto del éxito del Rancho, ha sido el crecimiento de la empresa a “fuego lento”, como esos maravillosos potajes tradicionales que elaboraban nuestras madres y abuelas. El Rancho no ha dejado de crecer, pero lo ha hecho muy despacio, transformando poco a poco el terreno, con la formación de huertas, plantaciones de frutales, bosquetes y zonas de matorral típico mediterráneo.

Un importante punto de inflexión, fue la primera visita de un colegio en el año 2003. Desde entonces han pasado por el Rancho más de 200.000 escolares. Este curso se estima que pasarán entre doce y catorce mil, desde prácticamente bebés, hasta preadolescentes. El Rancho tiene programas docentes adaptados para todas las edades.

Muchas veces asisten los padres con los niños y participan en las actividades si así lo desean. No solo están enfocadas a la miel, sino que también hacen talleres con cera, alfarería etc.

La capacidad del centro son tres circuitos casi simultáneos, sin interferencias, para hasta ciento cuarenta alumnos.

El Rancho también cuenta con un Museo de la Miel (2003) y un restaurante vegetariano (2012), que ofrece desayunos y almuerzos.

Todas las labores de las dependencias del rancho, las desarrollan los cinco hermanos y otros veinte trabajadores, entre productores de miel, administrativos, dependientes, cocineros, camareros, envasadores y monitores.

La familia García Fernández, representa el más claro ejemplo de familia unida y armoniosa.

A mi llegada me recibe Ángeles y pronto llega Jose Manuel, que es quien me cuenta la historia del rancho y me acompaña por todos

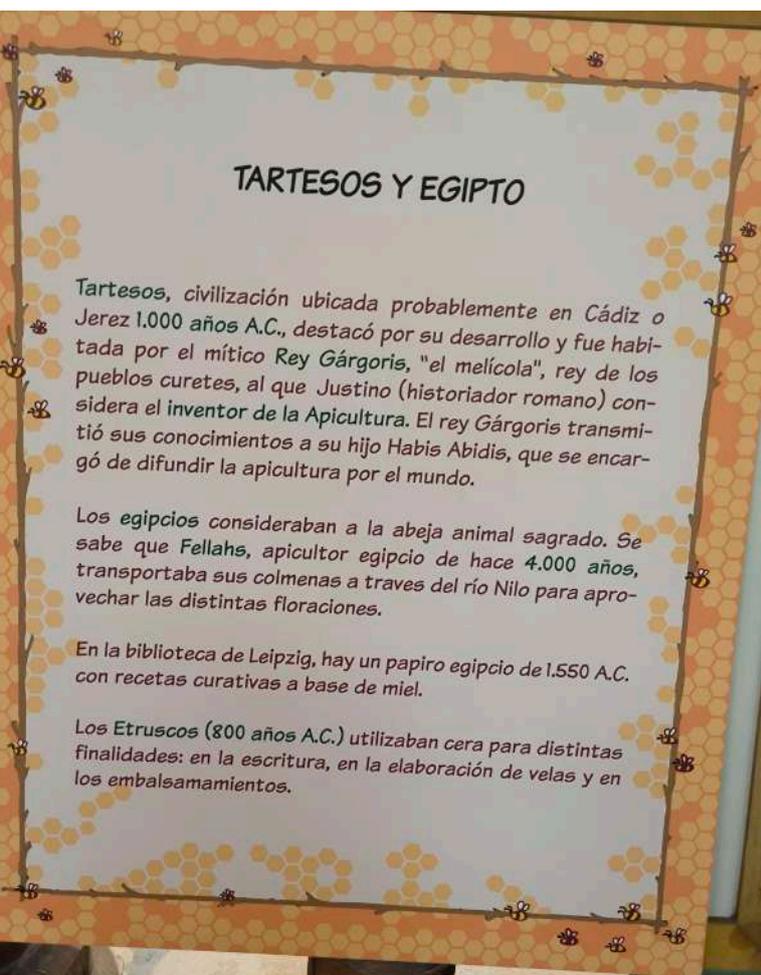


“La capacidad del centro son tres circuitos casi simultáneos, sin interferencias, para hasta ciento cuarenta alumnos.”



sus vericuetos, dependencias y finalmente el huerto y plantación de árboles.

Posteriormente asisto a una proyección sobre las abejas y sus productos y Cristina, prima de Ángeles y Jose Manuel, me muestra el Museo y me enseña muchos secretos increíbles sobre las abejas.



La Miel y otros productos de la abeja.

La cooperativa cuenta con unas 2000 colmenas, distribuidas en 40 colmenares, repartidos por toda la provincia de Cádiz, tanto en fincas privadas, como en otras pertenecientes a administraciones públicas, con las que tienen contratos de arrendamiento o convenios de colaboración. Cada colmena puede producir entre 20 y 50 Kgs de miel al año, dependiendo de la zona y de las condiciones ambientales.

Los colmenares están ubicados sobre todo, en la Vega del Guadalete, con producción multifloral y de eucalipto. En la Sierra de Grazalema, que produce especialmente miel de encina y en el Parque Natural de Los Alcornocales, cuya mayor producción es multifloral y de brezo.

Todas las mieles del Rancho son ecológicas, pero no todas pueden obtener la certificación por la farragosa complejidad administrativa y alguna norma fuera de lugar.

También han obtenido otros certificados de calidad, varios premios a la mejor miel de Andalucía y un reciente primer premio a la miel de encina ecológica.

En mi experiencia sobre este producto, jamás había visto una marca con tantas variedades, que ocupan en el tarro toda la gama de colores, desde blancas, doradas, de tonos ocres o prácticamente negras. No sé si me dejo alguna en el tintero, pero son:

Milflores, encina, castaño, romero, eucalipto, brezo, azahar, del bosque, madroño... y sus combinaciones con otros productos de la abeja y con frutos secos (una de ellas con piñones de La Breña, los únicos con DOP).

“En mi experiencia sobre este producto, jamás había visto una marca con tantas variedades, [...]”





La miel...

Las abejas dedicadas en ese momento a esa labor, liban el néctar de las flores del entorno. Ese néctar tiene en ese momento un 80% de agua y un 20% de azúcares. La transporta a la colmena y allí se forma una cadena, donde va pasando la mezcla, por el tracto digestivo de cada abeja y posteriormente se regurgita, pasando a otra abeja y así sucesivamente. Con cada intercambio, se va reduciendo la proporción de agua y se añaden enzimas, inidina, ácido fólico (sustancias antibióticas y antisépticas). La miel también se deshidrata en la colmena. Cuando tiene la concentración de agua adecuada (aproximadamente un 20%), las abejas sellan las celdillas donde se ha depositado con una fina capa de cera, llamada opérculo. Hicimos en el momento una cata de la miel del panal con su opérculo y estaba francamente rica.

El propóleo...

Es una sustancia sellante que las abejas recogen con sus mandíbulas y sus patas, en primavera y otoño. Con ella tapan las juntas de las colmenas y, en ocasiones, utilizan para embalsamar insectos muertos, para no contaminar la miel. Se almacena en pelotitas y haciendo análisis químicos, se han encontrado más de 200 componentes, útiles como antibióticos y desinfectantes. Los humanos lo utilizan como suplemento alimenticio, como antibiótico y para tratar cicatrices, heridas y quemaduras.

El polen...

Constituyen los microgametofitos de las plantas con semilla. Las abejas lo recogen con las patas al libar en las flores. Es el alimento principal de las crías de abeja. Contiene 22 aminoácidos esenciales, vitaminas, minerales y oligoelementos. Los humanos lo utilizan como suplemento deportivo, para la fiebre del heno, eccema, estreñimiento y para reducir la obesidad.



“Cada colmena puede producir entre 20 y 50 Kgs de miel al año, dependiendo de la zona y de las condiciones ambientales.”

Es una sustancia segregada por las glándulas hipofaríngeas de la cabeza de abejas obreras jóvenes, de entre 5 y 15 días, que mezcla con secreciones estomacales y que sirve de alimento a todas las larvas durante los primeros tres días de vida. Sólo la abeja reina y las larvas de celdas reales que darán origen a una nueva reina son siempre alimentadas con jalea real. Es una masa viscosa de un suave color amarillo y sabor ácido.

Los humanos la utilizan como reconstituyente y revitalizante, para combatir la fatiga y para estimular el apetito.



Los usos de la cera, son bien conocidos. La abeja la segrega para formar las celdillas de los panales y los opérculos. Se fabrica en una determinada época, en una parte de la cabeza del insecto.



A modo de resumen...

Lo primero que he de decir es que me he dejado algunos importantes asuntos en el tintero, por ejemplo, como se extrae y envasa la miel y los demás productos.

Tengo intención de ir a visitar las colmenas del Parque de Los Alcornocales y observar "in situ" como manipulan las colmenas para extraer la miel. En unos meses, habrá un segundo reportaje sobre el asunto.

La experiencia de mi visita al Rancho Cortesano ha sido magnífica. Es una preciosa finca que destaca en el entorno agrícola de esa comarca jerezana. Sus instalaciones están muy cuidadas y casi diría que sobredimensionadas. Su museo es muy interesante y daría para otro artículo. Las actividades que hacen con niños de todas las edades, están perfectamente estudiadas. Es destacable que con el desastroso sistema educativo que tenemos en la actualidad en España, los niños y preadolescentes, aprendan tanto y pongan tanta ilusión en esta actividad.

El restaurante, jardines, tienda etc. permiten a las familias pasar un estupendo día en el campo y disfrutando, tanto niños como adultos.

¡Bien hecho Rancho Cortesano y familia García Fernández! BRAVO ZULÚ, como felicitaría un Comandante de la Armada...



El Catacaldos

TRADICIÓN Y VINOS

Actualmente estamos viendo el nacimiento de muchas pequeñas bodegas, cuyos jóvenes dueños, tras formarse en viticultura, y viajar por distintas zonas de España y el mundo, vuelven a la zona que los vio nacer, con la idea de recuperar viñedos antiguos de variedades minoritarias, o casi extintas.

Estos nuevos bodegueros apuestan por esta diferenciación frente a la industrialización de las grandes bodegas, y no solo eso, recuperan las antiguas prácticas agrícolas, tanto en el campo como en la bodega, se enfocan en la sostenibilidad, la biodinámica... en definitiva, la agricultura tradicional. Una agricultura que se ha hecho siempre, de respeto al campo, a los animales, a la naturaleza... donde la intervención de la mano del hombre ha de ser mínima para respetar el ciclo vegetativo de la planta.

Por todo esto, la principal idea que tienen, es la de conservar el patrimonio genético del viñedo de su zona, de ponerlo en valor. Para ello preguntan a familiares, amigos, paisanos, por esas vides que, pase lo que pase climatológicamente hablando, siguen fuertes y dando frutos.

Trabajan con vides que han visto pasar el tiempo por ellas, muchas de pie franco, otras centenarias. Vides que se han sabido adaptar al cambio climático, al aumento de temperaturas, a las enfermedades, sequías... Vides de las que se puede aprender mucho, y que nos ofrecen vinos únicos. Son bodegas que miran al pasado, para afrontar el futuro.

Así que espero que disfrutéis con estas 3 bodegas que se dedican a ello. Hay más, muchas más, pero estas variedades me han parecido curiosas, y los vinos son muy distintos a lo que conocemos. Sed curiosos y pedir vinos diferentes, pero sobre todo disfrutad del vino... alimento, cultura y sobre todo el sustento de miles de familias españolas... que la vida a través de una copa de vino es mucho mejor...

Tinácula BLANCO

Blanco, 2022

UVA: 100% Pardilla

BODEGA: Bodega Las Calzadas

ZONA: Pozoamargo (Cuenca)

D.O.: D.O.P. Ribera del Júcar

PVP: 9-11€

Catado en copa Zalto White Wine



Pardilla, Parda, Marisancho, es una variedad de uva muy asentada en la zona de Castilla-La Mancha, en los años 40-50, pero que se ha ido perdiendo poco a poco. Se encontraba mayoritariamente en cepas sueltas dentro de los viñedos de bobal, se vendimiaban juntas y aportaba finura, elegancia, y mantenía bien la acidez de los tintos. Es una uva de vigor medio y maduración tardía, con buena resistencia a la sequía y adecuada para vinos jóvenes.

Las cepas se encuentran en distintas parcelas que oscilan entre los 60-90 años de antigüedad y son todas en vaso. Actualmente ha empezado también a elaborar con una parcela única de Pardilla, que plantó en el 2020. Están a una altitud de 780-800 metros lo que las hace frescas y ligeras. Los suelos son franco-arcillosos, con canto rodado y en algunas zonas tiene algo de caliza. El clima que les caracteriza es el continental-mediterráneo.

La vendimia se realiza a principios de septiembre, muy temprano en la mañana, para evitar la oxidación, fermentación anticipada y la pérdida de sus cualidades organolépticas. Una vez que llega a la bodega, se despalilla y se introduce durante 12 horas en el depósito de acero inoxidable de 5.000 litros con el raspón. Aquí es donde acaba la fermentación. Una vez acabada, se prensa manualmente y se pasa a una segunda fermentación en tinajas antiguas de barro sin vitrificar de más de 100 años, de 2.000, 1.000 y 500 litros de capacidad. Una vez embotellado, se deja 3-4 meses para afinarlo, pero puede mantenerse varios años en botella, sin perder sus características esenciales.

Vista: Amarillo verdoso, brillante y limpio.

Nariz: Aromas elegantes, fresca, manzana verde, asidrados, azahar, mineralidad, monte bajo.

Boca: Fresco, fruta blanca, manzana verde, pera, minerales, algo salino, cítricos.

Marida bien con todo tipo de pescados, mariscos, arroces, comida peruana, japonesa, carnes blancas, ensaladas y pasta, así como con guisos suaves.



Bodegas Las Calzadas

Dirección:

*C. de la Virgen, 13,
16708 Pozoamargo, Cuenca*

Teléfono: 969 337 354

Web: bodegalascalzadas.com/

Las Calzadas nació de la idea de Daniel Sevilla, un joven enólogo que quería seguir la tradición familiar de hacer vinos naturales en tinaja de barro, y de sus propias viñas. Para hacerlo, pensó que la mejor manera era la de recuperar los viñedos antiguos de la familia, elaborando así vinos de variedades y parcelas olvidadas.

Para ello volvió a su pueblo, Pozoamargo, en la provincia de Cuenca. Una localidad de apenas 300 habitantes, presa de la despoblación y que lucha por recuperar el glorioso pasado vitivinícola que aún conserva. Es aquí, en esta una zona privilegiada para la vid, dentro de la DOP Ribera del Júcar donde en 2017, Daniel construye su pequeña bodega, en la que poder embotellar el vino de sus propias parcelas. Una bodega que podría-

mos llamar de "Vigneron", donde él y su familia, son los artesanos que no solo trabajan la viña, sino que controlan todo el proceso de la elaboración del vino.

Los viñedos están ubicados en Pozoamargo, dentro de la DOP Ribera del Júcar, en el Este de España a medio camino de Madrid y el Levante español, en una altitud de 800 metros sobre el nivel del mar. Están divididos en pequeñas parcelas de menos de una hectárea en conducción tradicional en vaso, y plantadas entre los años 50-70 y alguna en los 80, rodeadas de pinos piñoneros, olivos, almendros y monte. Las uvas que trabaja son Bobal, Cencibel, Pardilla y otras minoritarias como Rojal, Cojón de Gallo, Pintaillo, Rompetinajas y Moscatel entre otras.

Los suelos son sedimentarios con cantos rodados en superficie y algunas parcelas con terrenos arenosos y franco-limosos. El clima es continental extremo con grandes oscilaciones térmicas entre el día y la noche. La precipitación media anual es de 450 mm/año. La insolación anual es alta, pero no tienen grandes episodios de calor, normalmente no llegan a superar los 35°C más de 2 o 3 días por año debido a la altitud que tienen.

El uso de tinajas antiguas, y nuevas, de barro de Villarrobledo, es lo que caracteriza todos los vinos que hacen. Han recuperado este modo artesanal y casero de elaborar vinos, evitando la adición de productos artificiales a su uva, tanto en el campo como en la bodega, con el fin de encon-

trar un vino que transmita esos aromas y sabores olvidados. La bodega contiene 30 tinajas de barro de diferentes capacidades muy difíciles de encontrar hoy en día, algunas de ellas con más de 100 años de antigüedad. La producción está limitada actualmente a 25.000 botellas anuales elaboradas todas ellas desde la viticultura ecológica y el respeto por el medio ambiente.

Las Calzadas está también abierta al enoturismo, con visitas y catas para grupos o parejas. Cuenta con restaurante especializado en cocina casera con quince, ajoarriero, gazpachos manchegos, cordero a la brasa, tomates de huerto, etc. productos de cercanía, de la tierra, incluso de su propio huerto. Que se pueden degustar en el patio de la bodega en las frescas noches de verano, o en la intimidad de esta en los fríos días del invierno.

En definitiva, estamos ante una bodega artesanal adaptada a nuestros tiempos, que recupera y representa la elaboración tradicional de los vinos de la zona, de una forma familiar intentando recordar la esencia del esfuerzo de sus antepasados que, con tesón, labraban y cuidaban las viñas y elaboraban vino para sus familias.

Gratias SOL

Blanco, 2022
UVA: 100% Tardana
BODEGA: Bodega Gratias
ZONA: Casas Ibañez (Albacete)
D.O.: Sin D.O.
PVP: 10-12€
Catado en copa Zalto White Wine



La variedad Tardana, Tortozón, Planta Nova, es una uva blanca autóctona del levante español, de zonas como La Manchuela y Utiel Requena. El nombre le viene al madurar después de las tintas, y vendimiarse más tarde que estas. Se caracteriza por tener una piel más dura, y soportar mejor las inclemencias del tiempo que otras. Su uso se extendió en estas zonas al ser doble, ya que se usaba tanto para uva de mesa como para uva de vinificación. El no alcanzar grados alcohólicos altos, junto con la aparición de la uva de mesa sin semillas fue una de las causas que llevó al declive de esta variedad, haciéndola casi extinta.

Proviene de una parcela de viñedo viejo, de secano y en vaso, situado en la zona de Villatoya, a 500 metros del Río Cabriel, dentro del Parque Natural de las Hoces del Cabriel, en una depresión formada por el paso del río. Se encuentra en suelos ganados al monte, rodeados de pinos, romeros, tomillos... A una altitud de 400 metros y el suelo es arcillo calcáreo blanquecino, lo que aporta esa salinidad que tanto gusta a los vinos, además de esa frescura y particularidad floral de estos suelos. Tiene un clima continental y mediterráneo.

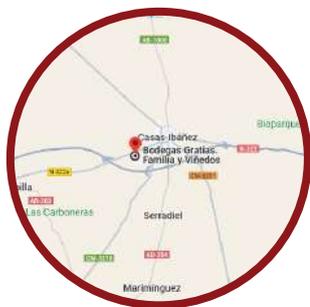
Sobre el mes de noviembre se realiza la vendimia, que es manual, seleccionando los racimos en el campo. La uva entra en la bodega a 8°C. El encubado se realiza en pequeños depósitos de 50 hl y allí se hace una maceración prefermentativa de 4 horas a 12°C. Se realiza el prensado suave en una prensa vertical. La fermentación se lleva a cabo a baja temperatura y un tercio del vino termina su fermentación en tinajas de barro. Sin fermentación maloláctica, pasará a realizar una crianza de 3 o 4 meses sobre sus lías. Finalmente, tras una pequeña filtración, el vino se embotella.

Vista: Brillante, limpio, amarillo claro con reflejos dorados.

Nariz: Fresco, fruta blanca, pera, flores blancas, manzanilla, anises, hinojo, cítricos, piedra húmeda, tiza.

Boca: Fresco, graso, fruta blanca de agua, floral, cítricos, buena acidez, fácil de beber, algo complejo y final medio.

Marida bien con todo tipo de pescados, mariscos, marinadas, arroces, comida peruana, japonesa, carnes blancas, ensaladas, pasta, así como con guisos suaves.



Bodegas Gratias

Dirección:
C. A, 12, 02200 Casas-Ibáñez,
Albacete

Teléfono: 646 70 09 66

Web: bodegasgratias.com

Bodegas Gratias nace en 2007, cuando un grupo de amigos enólogos se juntaron para hacer un vino con las viñas del abuelo de uno de ellos. Les gustó tanto el resultado, que decidieron fundar la bodega, y aunque al principio se puede decir que eran una "bodega de garaje". En el año 2015 fue cuando construyeron su propia bodega. Se decidieron por el nombre de Gratias, por "dar las gracias" a todas las personas que les han ayudado, a la viña, a la tierra...

La bodega se encuentra en Casas Ibáñez (Albacete), dentro de la DO Manchuela. En una comarca de carácter tradicionalmente vitivinícola y productora de vinos de calidad. La filosofía de la bodega es la de recuperar variedades locales que están casi extinguidas como por ejemplo la variedad Pintaillo o la Tardana, además de otras más extendidas como la variedad

Bobal, pero con la salvedad de ser viñedos viejos cultivados en secano y en vaso. Esto les hace tener diversas parcelas repartidas por toda la zona, y cada una totalmente distinta de otra, no solo en variedad, sino en suelo, orientaciones, latitudes, climatología...etc.

Ellos lo consideran una ventaja, ya que intentan buscar en cada zona la máxima expresión de esta a través de la uva que ofrece cada suelo, cada parcela, cada orientación, cada viticultor... trabajan con unas 10 Has de viñedo, de las cuales la mitad son en propiedad y el resto les compran la uva a viticultores del pueblo, con los que trabajan mano a mano durante todo el año.

Esa es su filosofía, lo que ellos llaman "Vino Ético". Un proyecto responsable, consciente y respetuoso con lo social y el medio ambiente. Ellos lo definen como "aquel vino que se cultiva, se elabora y se vende desde el respeto, la honestidad, la felicidad y la ilusión de los que trabajan con nosotros y por quienes lo consumirán."

Aquí podemos destacar el proyecto de crowdfunding que tienen anualmente, basado en la recuperación y compra de parcelas olvidadas, las denominadas en la zona "parcelas de mezcla". Pequeñas parcelas plantadas con multitud de variedades autóctonas mezcladas, que cada vez son más difíciles de encontrar. La función que

cumplían este tipo de parcelas era asegurar la producción para el consumo de casa ya que cada variedad tiene una sensibilidad distinta a las plagas, enfermedades y heladas. Al ser viñedos viejos, la producción de kilos por planta no es suficiente para cubrir costes, por lo que el agricultor las arranca al no ser rentables.

Este año el crowdfunding va destinado a la parcela de Tardana de la que nace este vino, ya que el otoño pasado les apedreó y casi se puede decir que la destrozó entera. La idea es que cuando las plantas broten, estas sirvan como material vegetal para sacar sarmientos, reinjertar y replantar la parcela dañada.

Este vino es un ejemplo del trabajo de recuperación de variedades que realiza la bodega ya que esta uva, en concreto, se encuentra prácticamente desaparecida en la zona. Es parte del patrimonio genético varietal de la localidad, que no puede perderse, y, siguiendo su filosofía, están intentando por todos los medios que sigan existiendo, ya que, para ellos, esta parcela representa la paciencia, la vuelta a sus raíces y orígenes, vivir la vida más despacio.

Toda una filosofía de vida, que transmiten sus vinos.

Vestigium CRUJIDERA

Tinto, 2022

UVA: 100% Crujidera

BODEGA: Vinos Llámalo X

ZONA: Villarrobledo (Albacete)

D.O.: Sin D.O.

PVP: 14-16€

Catado en copa Zalto Universal



Crujidera, Brujidera, Moravia dulce, es una uva originaria de Portugal, que se cultiva en algunas zonas de La Mancha y la Comunidad Valenciana. Se trata de una variedad de vid muy productiva y de maduración de ciclo medio. Tiene racimos de tamaño grande y compacto. Su uso normalmente era para mezclas con otras variedades, como la garnacha. Produce vinos con tonos violáceos, buena acidez, limpios en el paladar y de aroma afrutado.

Este vino procede de diversas parcelas situadas en la zona de Villarrobledo y del término de El Provencio que son El Majuelo, Cerro Negro y El Jaral. Están plantadas en vaso y tienen entre 60-80 años de antigüedad. Se encuentran situadas a unos 700-750 metros de altitud, en unos suelos predominantemente franco-arenosos, rodeados de pinares, con un clima mediterráneo-continental. Toda su elaboración es mediante viticultura natural y lógica, sin añadir herbicidas, pesticidas, sistémicos, etc. ni riego de ningún tipo. Esas medidas respetuosas permiten que las cepas se expresen con toda la fuerza y particularidad del terruño del que proceden y la climatología de cada añada.

La vendimia suele hacerse a mediados del mes de septiembre, es totalmente manual en cajas de 15kg, seleccionando los racimos en el viñedo. 48 horas antes del despalillado pasa por una maceración prefermentativa en frío, metiendo las cajas de uva en una cámara frigorífica, el encubado es por gravedad. La fermentación la realiza en depósitos de acero inoxidable, con levaduras autóctonas, una maceración corta, y prensado manual. De ahí se pasa a realizar la crianza en tinajas de barro centenarias de Villarrobledo de entre 60 y 420 litros de capacidad, donde reposa unos 3 meses antes de embotellarse. Se deja unos 5-6 meses en botella para afinarlo. Al no someter al vino a ningún proceso de clarificación ni estabilización, puede contener precipitados naturales.

Vista: color cereza, violáceo, capa media

Nariz: Muy aromático, fruta roja fresca, moras, fresas, floral, violetas, toques terrosos, monte bajo, herbáceos, balsámicos, algo mineral

Boca: Fresco, carnoso, fruta roja, grosellas, ciruelas, floral, caramelo de violetas, monte bajo, buena acidez, toque amargo final, persistencia media

Marida muy bien asados, carnes blancas, carnes rojas, estofado, foie, pasta, pescado azul, chacinera, quesos curados.



Bodegas Llamalo X

Dirección:
C. de las Madres, 35,
02600 Villarrobledo, Albacete

Teléfono: 625 16 35 06
Web: vinosllamalo.es/

José Joaquín Ballesteros Catalán es la cuarta generación de viticultores de la familia. Su vinculación con el mundo del vino comenzó desde temprana edad, primero gracias a su abuela, quien tenía un pequeño despacho de vino, y luego a su padre y su tío, enólogos de profesión, que continuaron nutriendo su pasión por el vino.

Siempre ha tenido en cuenta el legado de sus mayores, el amor por la tierra, la vid, el respeto a la naturaleza y la pasión por mantener sus raíces. Ha trabajado en diversas bodegas de La Mancha, donde ha ido forjando su conocimiento, valores y filosofía. Y viendo la homogenización en la elaboración de vinos, la destrucción de variedades autóctonas a favor de las cultivadas internacionalmente en todo el mundo, junto a prácticas excesivamente productivas e industriales, surge vinos Llamalo X.

La bodega se encuentra en Villarrobledo y prácticamente puede hablarse de ella como de una “bodega de garage”. Cuenta con viñedos propios, ubicados entre Villarrobledo y la zona limítrofe de Cuenca-Albacete. Son pequeñas parcelas de 1 hectárea, o menos, y el total dedicado a la Crujidera es de 2 hectáreas. Trabaja también los viñedos de agricultores de la zona que poseen pequeñas parcelas, y comparte con ellos sus criterios y filosofía, adaptándose estos al sistema de trabajo que él tiene.

Estas pequeñas parcelas de menos de una hectárea tienen todas la conducción tradicional en vaso, y están plantadas alrededor de los años 1950-1960, aunque alguna hay más actual de 1980. Las uvas que trabaja son airén, pardilla, montonera del casar, y en tinto cencibel, bobal, crujiñera, monastrell, listan prieto, tinto fragoso y moribel. José Joaquín pertenece a una nueva generación de bodegueros jóvenes, que están optando por la recuperación de viñedos, de uvas autóctonas casi desaparecidas, para hacer vinos artesanos de pequeñas producciones, pero de gran calidad.

Se apoya también en el uso de tinajas centenarias de Villarrobledo, para vinificar y criar sus vinos. Una técnica que aprendió de su familia, y muy extendida

en la zona, que actualmente está volviendo a resurgir en todo tipo de vinos artesanales. Siempre se habla de la porosidad del barro, que permite una microoxigenación suave y gradual, pero mucha gente desconoce que las tinajas de Villarrobledo al llevar 5 arcillas distintas, 2 de ellas son altas en sílice, por lo que al cocer las tinajas estas cristalizaban, haciendo la tinaja más estanca. Gracias a esto se evitan pérdidas de vino, y se mantienen mejor los olores y sabores de este, sin enmascararlos, obteniendo un producto con toda su personalidad.

Han adoptado la filosofía de la mínima intervención. Creen firmemente que la naturaleza debe seguir su curso y que la manipulación del vino debe ser mínima. Se esfuerzan por reducir al máximo la intervención tecnológica en todos los procesos, asegurándose de que las prácticas enológicas se lleven a cabo de manera controlada y respetuosa. Resultando vinos únicos, con carácter y personalidad, donde cada botella cuenta su propia historia.

Recetas Ancestrales



Pelona de lomo o lomo de orza

Cuarta entrega de esta nueva sección, con el propósito de rescatar antiguas recetas, de diversas fuentes y vetustos facsímiles. En este y próximos números, contaremos con la colaboración de Fernando Rueda, a quien podríamos definir como "gastrohistoriador", tiene a sus espaldas más de 30 libros y es experto en etnografía y muy especialmente en cocina andaluza.

Su mano derecha en la práctica tras los fogones, es Charo Carmona, propietaria y Jefa de Cocina del restaurante antequerano, Arte de Cozina. Charo cocina verdad y sobre todo cocina Historia, así su Carta está plagada de recetas ancestrales, especialmente malagueñas. Además entrega una ficha con la receta de cada plato degustado. Nunca había disfrutado tanta cultura sobre mesa y mantel.

El lomo en manteca o lomo de orza recibe en Antequera el nombre de *pelona de lomo* por ser el lomo *pelao* (pelado) de grasa y limpio. Una de las formas más afortunada de conserva de las carnes de la matanza era la orza, una vasija de barro de interior vidriado, boca ancha y sin asas que se usaba para guardar conservas o aliñar aceitunas, y da nombre a este lomo cubierto de su propia manteca cuajada. Una carne que hace las delicias de muchos españoles en el desayuno si es con manteca *colorá*, o al mediodía con la copita si es una rajita de pelona con su ajito confitado en su manteca.

Benito Pérez Galdós (1843-1920) en **El doctor Centeno** alude a esta delicia que le enviaban periódicamente a Madrid: *El ordinario de Quintanar, que paraba en la posada de Ocaña, surtía mensualmente a la Godoy de diferentes artículos del país, sin los cuales infaliblemente la señora se habría dejado morir de inanición. ¡Ella comer cosas de este Madrid puerquísimo ... ! (...) Pero lo más importante que recibía la Godoy era el lomo, frito y en manteca, de modo que con él se improvisaba un principio en un decir Jesús ...*

“Una carne que hace las delicias de muchos españoles en el desayuno si es con manteca colará, o al mediodía con la copita si es una rajita de pelona con su ajito confitado en su manteca.”



Ingredientes

- 1 cinta de lomo de cerdo
- 15 cabezas de ajos enteras
- El peso del lomo en manteca de ibérico
- Sal (al gusto)
- Un puñado de pimienta en grano (al gusto)
- 3 o 4 hojas de laurel
- Un vaso de agua

Elaboración

➤ En una perola o sartén de asas grande se pone a derretir la manteca, se añaden las cabezas de ajo partidas por la mitad, la cinta de lomo, que previamente se ha partido en tacos, salados, e incorporando a la perola una vez caliente la manteca e, igualmente, se añaden la pimienta en grano y el laurel. Este proceso se debe hacer a fuego no fuerte, pero sin que pierda fritura, si no se cuece.

Cuando los tacos de lomo estén dorados por ambos lados, aproximadamente casi dos horas, se añade el vasito de agua y, entonces, si que se cuece hasta que se le reduzca el agua, es importante que no quede agua porque el lomo se puede reverdecer y coger gusto a humedad.

Se coloca en una orza u otro contenedor y se cubre enteramente con la manteca; es decir, todo el contenido de la perola, se vuelca literalmente encima de las pelonas. Mientras esté cubierto con la manteca no habrá problema, sólo deberá estar en un sitio fresco.



GASTROÑAM