



EL BODEGUERO

Agustí Torelló Mata

LA BODEGA
(Sant Sadurní D'anola)

Cuando Agustí Torelló Mata creó su bodega hace cincuenta años, ni se podía imaginar que llegaría a ser una de las más prestigiosas del país, tampoco que un día sus cuatro hijos formarían parte de aquel sueño, ni que su cava Kripta llegaría a obtener 96 puntos en Parker, la máxima puntuación obtenida jamás por un cava en la más importante guía de vinos.

¿Es usted un bodeguero de vocación?

En mi casa eran sastres y músicos. A los trece años me decidí por el mundo del vino, y fue un acierto. Tiene mucho trabajo pero cada año es distinto, hay que estar pendiente de muchas cosas, pero también te da muchas ilusiones. Quién me iba a decir que iba a ser Presidente de los Bodegueros de Cataluña cuando empecé. Para mí es una vocación que sigo manteniendo.

¿Siempre quiso tener una empresa familiar?

Así se han dado las circunstancias y estamos muy contentos, nosotros hacemos todo el proceso de elaboración del vino, y cada uno de mis hijos tiene un cometido, el que ellos estén me ha permitido, por ejemplo, dar la vuelta al mundo viendo vinos, eso te da una visión muy interesante.

¿Por qué aconsejaría cava y no champagne?

No lo aconsejaría, porque la comparación es difícil, ambos vinos tienen burbujas, pero también son diferentes. Hay malos champagnes también, lo que ocurre es que en Francia saben vender muy bien sus productos, un buen cava no tiene nada que enviar a un buen champagne.

¿Un buen cava como Kripta?

Si, es un cava muy de aquí. La selección de uvas la hacemos con viñas de más de cincuenta años, cuidamos mucho la crianza, es el mejor producto jamás producido en el mundo del cava.

¿Cuándo tomarlo?

En las veinticuatro horas del día si hay buena compañía, su momento estelar es con una buena comida, se adapta muy bien, tiene cuerpo, hay cavas para todos los gustos y momentos, a un aperitivo le va bien un cava más joven, pero Kripta es perfecto para la comida.

¿Sigue siendo el invierno la época en la que más cava se vende?

Si, cuando más se vende es de cara a las Navidades, una gran parte lo consumimos en España y el resto lo exportamos a Israel, Japón, Sudáfrica, Alemania, Inglaterra... Sus cavas son reposados y maduros, ¿los recomienda para la madurez de la vida?

A la gente mayor le gusta mucho el cava, bebido con moderación es muy agradecido, ese pequeño carbón que lleva dentro da una sensación muy agradable. Con una copa de cava se puede disfrutar mucho, yo tengo setenta y cuatro años, y desayuno cada día con cava, me tomo un bocadillo de jamón y dos copas, no hago excepción ni sábados, ni domingos. Los que dicen que les sienta mal el cava es porque mezclan, lo toman al final de la comida y antes han tomado otros vinos.

¿Ante el 2010 por qué brindaría?

Brindaría para que todo el mundo tuviera trabajo, porque la gente pueda vivir dignamente.

KRIPTA BRUT NATURE GRAN RESERVA

Tipo de vino: Cava (48 meses de crianza mínima en botella)

Graduación: 11,5% Vol

Sensorial: Color pajizo, con burbujas finas y persistentes, lentas en su evolución. En boca es impio, franco y afrutado, con buena complejidad. Destaca la sedosidad de su espuma sobre un fondo vainilla, fruta madura y tostados.

Gastronomía: Por su estructura y crianza es ideal para acompañar cualquier tipo de comida: caviar, ahumados, pescados salteados, carnes, foies y quesos curados.

Conservación: Servir entre 7 y 8°.

Presentación: Cada botella se presenta numerada, en estuche individualizado y con la información sobre origen del viñedo, variedades y fecha de degüelle.

Precio: 40,54€



Interesa saber:

¿Qué es una carta de añadas?

Las cartas de añadas son la referencia general de como han sido los vinos en una determinada zona vitivinícola. Gracias a ellas podemos determinar, si una zona en un año en concreto ha sido excelente, buena, regular o mala.



LOS NABOS

La trufa del pobre

Exceptuando para los caldos los nabos prácticamente no se utilizan en la gastronomía y sin embargo su aroma y textura son muy indicados para infinidad de platos. El prestigioso cocinero Pierre Gagnaire se refiere a el nabo como la trufa del pobre porque: "su particular sabor lo convierte en uno de los productos ineludibles de la cocina". Pelados y en rodajas pueden ser un excelente acompañante para cualquier salteado de verduras, teniendo en cuenta que tienen que hacerse suavemente, también pelados y cocidos, se pueden acompañar de pescado al vapor, huevos duros y patatas y añadirles un chorro de aceite de oliva. En las ensaladas de pasta o arroz proporcionan una textura crujiente y algo picante muy interesante. Un consomé realizado con diferentes verduras y pollo o jamón, queda muy original si se coloca sobre él ralladura de nabo crudo, le da textura y gracia. Este mismo corte en juliana queda estupendo en las ensaladas. Asados están riquísimos, bastará limpiarlos y cubrirlos con sal, una vez tiernos se pelan y se sirven si se desea con Salmón al horno o en una salsa suave de mostaza. La crema de nabos, a la que se añade un poco de mantequilla y leche es una auténtica delicia. Si se le quiere dar algo de contraste se le pueden añadir en el momento de servir bacón en polvo (se hace tostando el bacón y triturándolo en el almirez). Algunos chefs hacen este tubérculo en lasaña, tanto cruda como levemente cocida, incluyendo entre sus láminas queso suave o unas lágrimas de mayonesa ligera.

A nivel nutricional son muy indicados ya que son muy poco calóricos, tienen mucha fibra y aportan sensación de saciedad. Son ricos en vitamina C, tienen una buena cantidad de antioxidantes, que ayudan a mantenerse en forma y a prevenir enfermedades cardiovasculares. Su contenido en folatos hace de los nabos un alimento muy adecuado para mujeres embarazadas y niños. Son muy diuréticos por su bajo contenido en sodio, también indicados en los casos de hipertensión.

Económicos, se encuentran siempre en invierno en cualquier supermercado,

En la estantería...

PAN (XAVIER BARRIGA)

(Editorial Grijalbo Ilustrado - 19,90€)

Fue el alimento de nuestros abuelos y ahora se ha convertido en una delicatessen. El pan una delicia que el autor de este libro, maestro panadero, nos muestra en todo su esplendor, panes dulces, para bocadillos, con especias... y todos pueden hacerse en casa, en el libro enseña las recetas. ¡Una maravilla!



ENTREVISTA

Martín Berasategui



Es uno de los cocineros más importantes del país, su restaurante *Martín Berasategui en Lasarte* tiene tres estrellas de la Guía Michelin y todo tipo de premios y distinciones. Realiza una cocina compleja, sin olvidar nunca sus raíces, es un maestro en los pescados y mariscos, un hombre sencillo que vive feliz rodeado de su madre, su esposa y su hija.

¿En qué basa Martín Berasategui la cocina de invierno?

En los mejores productos estacionales. En las verduras, en el apasionante mundo de las setas, que me chiflan, en los mariscos, las legumbres, los platos de cuchara, en todo lo que significa en definitiva la reconfortante y generosa cocina de invierno.

¿Qué alimentos son imprescindibles en la despensa de su casa?

Yo le doy mucha importancia a la alimentación. En mi casa no faltan los principales productos de una dieta sana y equilibrada. Siempre hay hortalizas, legumbres, pescado, buena carne, huevos, aves, algo de queso, por supuesto, los ingredientes imprescindibles que están en la base de la dieta mediterránea.

¿Cómo podemos organizar un buen menú de Navidad sin gastar mucho?

Con un poco de imaginación y gusto por la cocina. En los fogones hay que poner ilusión, tener un poco de inquietud. En vez de querer impresionar con productos carísimos. Por ejemplo, ¿por qué no podemos servir unos buenos mejillones con tomate en un menú de Navidad? o ¿una exquisita sopa de ajo, que es super económica y, bien hecha, muy rica? De segundo, se me ocurre un costillar de cerdo asado al horno que podemos acompañar de un puré de coliflor o un cogote de merluza hecho en una parrilla o cazuela... no sé, hay mil posibilidades. Acabamos con una compota de invierno o un *puding* de Panetone y todos más contentos que chupín.

Usted que es un experto en pescados, ¿cómo darle el mejor punto al pescado,

para que no este ni crudo ni pasado?

Cuando tenemos un pescado fresco hay que tratarlo con un tacto exquisito. El pescado tiene que quedar un poco dorado por fuera pero sonrosado por dentro. Cada pescado tiene su técnica. Los libros de cocina ayudan mucho a la hora de calcular los tiempos y la forma de trabajar con cada pescado.

Usted ha montado un restaurante en Shangai (China), ¿cómo le ha ido?

Los chinos son muy amantes de su cocina y no me extraña. En mi restaurante de Shanghai he querido ajustar nuestros platos al potente paladar local, manteniendo el carácter de mi cocina y tratando de enseñar nuestra alta gastronomía a un pueblo curioso y con ganas de disfrutar. Con los postres, por ejemplo, hemos tenido que modificarlos un poco, los hemos hecho menos dulces, que es como a ellos les gustan.

¿Cuéntenos el menú de Nochebuena que hace cada año en su casa?

Es algo sencillo, a veces hago una sopa cremosa de hongos de primero, que les encanta a todos, o simplemente una ensalada verde. Me gusta elaborar una terrina de foie casera cocida en caldo y el segundo suele ser generalmente pescado, que es una de mis debilidades. Luego, turrone, compotas, una Mousse de yogur, lo que sea, algún contrapunto dulce, que a eso no se resiste nadie.

¿Un deseo para el 2010?

Tener salud, yo y los míos, eso es lo fundamental, y poder seguir trabajando con las mismas ganas.

Kokotxas de bacalao en salsa con berberechos y cebollino

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

Para los berberechos:
30 berberechos.
Para las kokotxas:
800 g. de kokotxas pequeñas de bacalao fresco.
1 diente de ajo picado.
150 g. de aceite de oliva.
Además: 1 cucharada sopera de cebollino picado.
Sal.

ELABORACIÓN

Introducir en una sartén de 2 litros el vino blanco y los berberechos. Tapar la sartén y mantener en el fuego justo hasta que se abran. Con ayuda de una espumadera, retirar todos a una bandeja congelada (así se detiene la cocción y se evita que los berberechos adquieran una textura de caucho) y separar la carne con cuidado. Reducir el jugo de vino y berberechos hasta que queden 3 cucharadas de postre pequeñas. Enfriarlo, y juntarlo con la carne de los berberechos.

Calentar en una sartén de 2 litros el diente de ajo picado y el aceite de oliva. Cuando el ajo empiece a bailar añadir las kokotxas frescas de bacalao y dejar que se hagan durante más o menos 3 minutos. Retirar todo el aceite y reservarlo en un bol para que se enfríe ligeramente.

Finalmente ligar las kokotxas con movimientos de vaivén y añadiendo el aceite retirado. Agregar a la vez el jugo de los berberechos. Cuando esté ligado, añadir la carne de los berberechos y el cebollino picado. Rectificar el sazónamiento y servir.

* Esta receta es el homenaje que Martín Berasategui quiso rendir a todos los donostiarras en agradecimiento por su "Tambor de Oro 2005".



Héctor Parra