



► Stratvs Malvasía seco  
2010  
**16 €**

► Aunque el viñedo se cultiva en el archipiélago de las Islas Afortunadas desde la conquista de Gran Canaria, Tenerife y La Palma a finales del siglo XV, el cultivo de la vid en Lanzarote, la más próxima al continente africano, no se desarrolló hasta cien años más tarde. El clima subtropical seco de esta isla situada en el paralelo 29 es especialmente adverso para el cultivo de la vid, con una pluviometría muy baja y el continuo azote del viento sahariano. El terreno está cubierto por una capa de lava que los agricultores tuvieron que horadar hasta encontrar tierra donde plantar cada una de las vides. Después el hoyo se rodea con piedras y se cubre con una cama de ceniza volcánica llamada picón, que tiene propiedades higroscópicas y ab-

## En lecho de lava Stratvs Malvasía seco

**La cata**  
Luis Moreno Buj



sorbe la humedad del aire, con lo que sobrevive el viñedo en un paisaje singular, transformado por la mano del hombre. La varietal más arraigada en Lanzarote es la Malvasía, una de las uvas más antiguas que se conocen, razón por la que ha derivado en distintas subespecies en las distintas zonas por las que se ha extendido. Su nombre procede del puerto de Monemvasia, en el sur del Peloponeso, de donde se extendió a lugares como Nápoles, Sitges, las Baleares, Madeira o al municipio valenciano de Torís. Con ella se hacía el vino más famoso de la Edad Media y del Renacimiento, siendo citado en el Tirant lo Blanch, en el que se le atribuyen ciertas propiedades medicinales y tónicas. La Malvasía de Lanzarote, o Malvasía Volcánica, ha sido reconocida en fechas recientes como autóctona, al conjeturar algunos expertos que se pudiera

tratar del resultado de un cruce entre la originaria de Grecia y la Marmajuelo. Con estas uvas Bodegas Stratvs elabora un blanco joven seco, fragante y mineral; así como un sobresaliente Malvasía Dulce Natural, hecho con las uvas pasificadas en la misma cepa, que resulta de aroma cautivador y un sabor delicioso, untuoso, goloso y cítrico, ideal para tomar con quesos de sabores intensos. También hacen unos tintos muy interesantes con Tinta Nejeira y con Listán Negro. El Stratvs Malvasía Seco de 2010 ha tenido una crianza en depósito sobre sus lías durante tres meses. Es de color amarillo pajizo pálido, con reflejos verdosos. Su aroma es intenso, complejo, con recuerdos a frutas exóticas, como el mango y el maracuyá; cítricos, como el pomelo y la mandarina; minerales y florales. En el paladar es fresco, frutoso, largo y persistente.

### EL DESTACADO

Las Añadas de España



**RECAREDO Brut Nature GR 2006**  
RECAREDO (DO Cava)  
**Garantía de calidad**

► Este es un cava de larga crianza, más de 30 meses en rima donde la toma de espuma y crianza en botella se ha realizado con tapón de corcho natural. El aclarado se realiza en pupitres y el degüelle se lleva a cabo a mano sin congelar el cuello. Sin adición de azúcar, Recaredo Brut Nature Gran Reserva 2006, es un cava que nunca defrauda, de burbuja cremosa y aromas avellanados, en boca es intenso y persistente. Aconsejamos tomarlo a 10 °C.

**VVP Recomendado: 14,90 euros**

### LA SELECCIÓN DE LA SEMANA



**QUINCHA CORRAL 2009**  
BODEGAS MUSTIGUILLLO  
**Un Bobal que da la cara**

► A partir de unos viñedos de más de 60 años, Toni Sarrión elabora uno de los tintos de Bobal más sabrosos de todo el país. El vino realiza la fermentación maloláctica en barrica de roble francés, donde descansa durante 19 meses antes de su embotellado. Es un vino con recorrido, que mejorará en botella durante los próximos años y que muestra una complejidad aromática propia de los grandes vinos. En boca se presenta goloso, estructurado y de largo final.



**AURUM DE ZAGROMONTE**  
BODEGAS TORREVELLISCA  
**Renovación bien entendida**

► Bodega Torrevellica afronta un ambicioso proceso de renovación, que le ha llevado a incorporar nuevas referencias, entre ellas este Aurum de Zagromonte, un crianza construido con uvas de Merlot y Cabernet Sauvignon que ha madurado durante doce meses en barricas de roble francés y americano. En nariz resulta balsámico, y en boca predomina la sensación de untuosidad, con unos taninos maduros bien integrados en el conjunto.



## El bacalao según Andoni Luis Aduriz

**Al dente**  
Caius Apicius

■ «Conozco a Andoni desde que era poco más que un mozalbete que osaba presentarse a campeonatos de España para jóvenes cocineros, en la gran etapa del Certamen de la Alta Cocina de Vitoria. Osaba presentarse y llevaba su osadía a ganarlos o, por lo menos, acabar en el podio. Como jurado de aquellos eventos, he de decir que Andoni sorprendía a todos».

**R**esultaba, en cierto modo, chocante que en el palmarés de uno de los responsables de «Tabula Bacalao», sin duda uno de los libros más completos sobre ese pescado publicados en los últimos años, el gran cocinero guipuzcoano **Andoni Luis Aduriz**, no figurase el Premio Giraldo, que reconoce cada año, y con éste van nueve, el mejor plato de bacalao.

Bien, este año el premio, dotado con seis mil euros, ha ido al chef y propietario del «Mugaritz», por una receta en la que juegan los papeles más importantes cosas como las pieles y los callos de bacalao, por un lado, y los piñones, por otro. Ya el enunciado de la receta es un tanto desconcertante: «Sobre unas cremas gelatinosas de piñón, bacalao viscoso y resina de mastik».

Piñones que son, eso, piñones. Gelatinosidad que proviene de esas pieles y esos callos de bacalao. En cuanto a la resina de mastik, más decorativa que otra cosa, a lo mejor aclaramos algo a los lectores si les decimos que en castellano se llama almáciga y es una resina del arbusto que conocemos como lentisco. Y los callos o tripas de bacalao no son tales, sino la vejiga natatoria de ese pez.

La receta, qué quieren que les diga, se la trae. En el jurado, formado por una docena de críticos gastronómicos de España, se suscitó un amago de discusión por entender alguno de sus miembros que ése «no era un plato de bacalao», por la sencilla razón de que «no lleva bacalao». Yo hube de discrepar: si lleva pieles de bacalao y, sobre todo, callos de bacalao, es un plato de bacalao, como, creo yo, lo son unas kokotxas. Al final, y por ma-

yoría, el premio viajó a manos de Andoni.

Es una receta muy suya, desde luego. Lo que llega al comensal en plato hondo es un fondo consistente en una emulsión de piñones en un caldo hecho con las pieles del bacalao. Decora esto una tira de praliné de piñones, sobre la que descansa la tripa de bacalao, sometida a un complicado proceso de elaboración, decorada con cristales de almáciga y con unos brotes de junco marino.

Ciertamente, algo muy gelatinoso y viscoso, que son cosas que buscamos muchas veces al cocinar el bacalao: pensemos en cómo aprovechamos la gelatina de ese pescado y su piel para ligar esa maravilla que es un pil-pil.

Alguien, en la reunión del jurado, dijo que el plato tiene un problema: no sabe a bacalao. Tratándose de una creación de Andoni Luis Aduriz, no me extraña en absoluto, porque él ha jugado siempre en el umbral del sabor.

Su cocina, sutil y llena de sensibilidad, se mueve más en la insinuación, en el juego de matices, que en la rotundidad de un sabor dominante. Hay, muchas veces, que intuye esos sabores, ese mensaje que Andoni nos está transmitiendo.

Podríamos decir que se trata de una cocina para iniciados, si no fuera porque no

**«Su cocina, sutil y llena de sensibilidad, se mueve más en la insinuación, en el juego de matices, que en la rotundidad de un sabor dominante».**

creemos en esa cocina, y sí en que un paladar medianamente hábil puede, si se le libera de prejuicios adquiridos, captar y disfrutar todos esos matices, más apreciables cuanto más sutiles sean.

Hay que ver estos platos como un conjunto equilibrado, en el que todo tiene su relación con lo demás. Y hay que dar con ella, simplemente.

Conozco a Andoni desde que era poco más que un mozalbete que osaba presentarse a campeonatos de España para jóvenes cocineros, en la



gran etapa del Certamen de Alta Cocina de Vitoria.

Osaba presentarse y llevaba su osadía a ganarlos o, por lo menos, acabar en el podio. Como jurado de aquellos eventos, he de decir que Andoni sorprendía a todos.

Luego su cocina fue evolucionando en el sentido arriba apuntado, hacia una cocina inteligente, provocativa si se quiere, pero por el lado opuesto a las provocaciones habituales; podría decirse que más por defecto que por exceso, aunque ese defecto no sea tal, ni mucho menos. Matices, siempre matices, siempre una sensibilidad extraordinaria.

Y, claro, un dominio absoluto de la técnica. El plato premiado es un alarde técnico, una demostración de que nada en ese terreno guarda el menor secreto para este chef. Por supuesto, la receta, tal cual, no es asumible en una cocina doméstica. En eso es fiel a la línea culinaria de los últimos lustros, con cada vez más distancia entre la cocina pública, que requiere una inversión considerable en infraestructura y personal, y la privada.

De esa cocina apoyada por un lado en el sentimiento y por otro en el conocimiento, Andoni Luis Aduriz es uno de los máximos exponentes.

Así que me alegro muchísimo de que haya obtenido el Premio Giraldo. Entre los criterios que se pide al jurado que aplique para su decisión —y este año, desde luego, me niego a llamarle «fallo»— figuran la innovación y la creatividad.

Dos conceptos que son dos hijos en la cocina de Andoni, con todo lo que ya hemos expuesto más arriba. Y, después de todo, en ningún sitio está escrito que estos premios no

puedan otorgarse a cocineros ya consagrados, de modo que bien está lo que bien acaba.