

PALADAR

Atrévase: cava con todo

¿Quién no ha brindado con cava después de un cena? Es justo cuando este vino no debería tomarse. En cambio, va bien con todo lo demás.

El mundo del cava está al ataque. Después de mucho tiempo de avanzar lento y de definir su identidad, de unos años a esta parte están lanzados.

Enrique Calduch

El cava avanza armado con sus dos categorías más poderosas, Reserva y Gran Reserva, todas lógicamente de añada, y con unos rosados espectaculares, la mayoría elaborados con variedades autóctonas como la Trepát o la Monastrell.

Los cavas ya no son esos espumosos de fiesta y celebraciones; ahora son vinos de calidad con los que se puede acompañar una comida, y prácticamente cualquier plato. Los cavas hoy son polivalentes: lo mismo acompañan un buen aperitivo que se pueden tomar a media mañana o a media tarde con una tapa.

Donde no pegan nada, y es como antiguamente se tomaban, es de postre. No se entiende muy bien qué pinta de postre un vino blanco, frío, con carbónico, después de haber bebido un tinto, por ejemplo. Desde el principio hasta el final vale un cava, pero si se quiere rematar bien una buena comida, que sea con un vino dulce.

Reserva y Gran Reserva son cavas de crianza. Una crianza muy particular, porque se hace sobre lías o 'en rima', es decir, que se conser-



Los cavas son unos vinos que pueden acompañar cualquier plato.

van en botella los desechos de la segunda fermentación del vino, las llamadas lías, y el vino convive con ellas durante 15 meses -mínimo en el caso de los reservas- y 30 meses en el caso de los grandes reservas.

No se entiende por qué se bebe en el postre un vino frío, blanco y carbónico como el cava

Junto a las grandes firmas, hay cavas pequeñas y medianas que se han abierto camino

El resultado es que esas crianzas aportarán a la elaboración aromas más complejos e interesantes, donde aparecen los tonos tostados, ahumados, notas de pastelería, fruta compotada con recuerdos de manzanas asadas en muchos casos, y tonos florales de flores secas. Mientras, en boca, aparecen más consistentes, cremosos, potentes, con más longevidad y capacidad de buena evolución.

Entre sus mejores virtudes está la de tener, generalmente, una equilibrada y buena acidez, lo que les da mucha frescura.

Algunos elaboradores utilizan variedades francesas co-

mo Chardonnay o Pinot Noir, pero la mayoría trabaja con las tradicionales de Perellada, Macabeo y Xarello, siendo esta última la base fundamental de los mejores cavas. Hace tiempo que se dejaron de complejos y de compararse con Champagne, porque son dos espumosos distintos. Los unos, de tierras nórdicas, frías y lluviosas; los otros, muy mediterráneos. Compararlos directamente es como comparar Ribera de Duero con Borgoña, dos tintos muy diferentes. Un absurdo.

La pyme del cava

Junto a los grandes buques insignia como los Freixenet, Codorníu o Juvé i Camps, que también han sabido evolucionar con los tiempos, hay una serie de cavas muy reconocidas, de tamaño medio o pequeño, que se han abierto camino por su calidad. Ahí están Agustí Torelló, Ferret, Nadal, Gramona, Jané Ventura, LLOpart, Marqués de Gelida, Mas Tinell, Mestres, Parxet, Raventós i Blanc, Recaredo, Torelló o Vilarnau. Todas tienen ya bastante prestigio, pero a la vez existe un grupo de pequeñas cavas, agrupadas como muchas de las anteriores en *pymecava*, que hacen vinos muy ricos y de mucha personalidad.

Firmas como Oriol Rosell, Caves Bertha, Colomer, Sant Antoni, Canals i Munné, y unos cuantos más, llaman la atención. En definitiva, un conjunto de vinos de mucha personalidad que merece la pena descubrirse.



Maderas claras y un local moderno para tomar buena carne.

Hamburguesas para gourmets

'El filete ruso', en Barcelona, ofrece excelente materia prima.

Maricar de la Sierra

Que las hamburguesas de calidad tienen muchos adeptos lo demuestra el lleno diario que registra el nuevo restaurante *El filete ruso*, en Barcelona.

Claudio Hoyos y Adrián Milà, propietarios también de *Le Burg*, tenían claro su prioridad: elaborar hamburguesas a partir de una materia prima excelente, acompañadas de ingredientes de primera calidad. No sólo eso, sino que se adaptaran a los objetivos del *Show Food km. 0*, cuyas exigencias de calidad, por ejemplo, garantizan que un setenta por ciento de los productos han sido adquiridos directamente del proveedor, que debe encontrarse en un radio inferior a los cien kilómetros, además de ser ingredientes ecológicos y estacionales.

En *El filete ruso* se sirven trece tipos de hamburguesas a la brasa, con la carne de ternera de Espunyola; el corde-ro de raza xisqueta del Pirineo de Lleida, el pollo de corral y el buey de pura raza de montaña. A partir de ahí, hay mucho donde escoger, desde la hamburguesa ibérica, con 150 gramos de ternera, jamón ibérico, trufa, parmesano y rúcula; la de buey, de 200 gramos con salsa Pedro Ximénez, champis y cebolli-

no; la que va acompañada de berenjena, tomate brie y mostaza o la de pimiento escalibado, espinacas, nueces y romesco. Incluso hay una vegetal, con judías del ganxet y arroz de Pals.

Todas las hamburguesas van acompañadas de crujientes aros de cebolla de Figueras y patatas peladas y cortadas a mano, recién fritas, con salsa barbacoa o un allioli de manzana y bacon.

Las hamburguesas comparten estrellato en la carta con el filete ruso, según la receta clásica, es decir, con ajo, perejil, cebolla y frito en aceite de oliva; y el steak tartare, preparado con huevos de Calaf y alcaparras de Ballobar. Para abrir boca, hay un buen sustido de ensaladas, y para cerrar la comida, pasteles caseros o helados artesanos. Todo ello acompañado de una selección de vinos o de cervezas.

El local, con una animada barra de bienvenida, es sobrio y moderno, con maderas claras y una inmejorable terraza en la calle, abierta durante todo el día en invierno y verano.



EL FILETE RUSO

C/Enric Granados 95. Barcelona.
Tfno. 932171310. Precio medio: 17 €.



Yo también creo que el turismo rural es un buen plan.



Entra en castillayleonesvida.com, la mayor central de reservas de turismo rural de España y reserva ya tu alojamiento de la forma más fácil y cómoda. Sin gastos de gestión.



CASTILLA Y LEÓN ES VIDA

