



PABLO AMATE

PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA
A LA MEJOR LABOR PERIODÍSTICA

DIMES Y DIRETES DE LOS SABORES

DE CORCHOS QUE HABLAN, ALGAS, COCINEROS, VINO CALIENTE Y CAVIAR

¿Sabían que se puede descubrir la calidad de un vino con sólo ver su corcho? ¿Y que las algas son ingredientes? El vino caliente ya se inventó. Ah, ¡y el caviar existe!

Rechacé la botella de champán sin tocarla, ni mucho menos beberlo. Me bastó ver el corcho de dicha botella. El dueño del restaurante, que también se decía sumiller, quedó extrañado por mi proceder. Y me increpó: «Usted que tanto sabe, ¿ni prueba el champán?». Respondí: «Quizás por los años que llevo aprendiendo y degustando, con sólo ver el corcho me di cuenta de que este champán ya está pasado». Y le expliqué que cuando sale fácil, duro como una piedra, ennegrecido y sin que se abra como un champiñón, ese vino espumoso está ya malo.

El corcho nos cuenta todo. Otro ejemplo. Si es buen tinto, el corcho será de calidad y con 35 milímetros de largo. Tiene que oler a vino por la parte que estuvo en contacto con él. Si observamos que está manchado en los laterales, y hasta puede que la parte superior esté tintada, el vino ha sufrido bruscos cambios de temperatura y mucho calor.

TIPOS DE CORCHOS

Hoy en día hay muchas formas de cerrar una botella. El corcho natural surge en tiempo de los griegos. Se obtiene tallando la corteza del árbol y sus especiales propiedades: ligereza, elasticidad, resistencia, porosidad y comprensibilidad. Facilitan la conservación del vino en botella, al favorecer a la microoxigenación del vino, si se coloca en posición vertical, y cortando la entrada al oxígeno, si se encuentra en posición horizontal. Así lo define la D.O. Utiel. Los corchos bue-

nos se esterilizan para garantizar que no tenga contaminantes como el temido TCA. Dentro de los corchos de vino naturales hay otros subtipos: los corchos colmatados. Los poros de este corcho natural están rellenos con polvo de corcho unido con cola de resina o caucho natural. Los corchos aglomerados se hacen con una resina de polímero mezclada con grano de corcho. Son más baratos, al fabricarse con componentes sobrantes de la elaboración de otros corchos. Normalmente se emplean para embotellar vinos jóvenes. Por otro lado, los corchos híbridos están compuestos por aglomerado de corcho. En sus extremos tiene pequeños discos de corcho natural. Se usa en los vinos espumosos.

OTROS TAPONES PARA VINOS

Pueden ser de cristal, o los metálicos de rosca que van bien para los vinos jóvenes que no precisan crianza en botella. Lo mismo sucede con los actuales corchos de silicona, que sólo se usan para vinos de consumo rápido. Lo cual, ya, con sólo verlos, nos da idea del tipo de vino y precio estimado que puede costar la botella. Cuando vaya a un restaurante pida siempre que le abran la botella delante de usted, mostrándole el corcho. Por cierto, la botella no tiene que girar ni agitarse para abrir. Se mueve la muñeca y la mano, no el vino.

ALGAS Y CROSNES EN LA MESA

A los considerados cocineros mo-

dernos les gustan los productos raros, más que nada en la vida. Hoy les contaré sobre los crosnes. Llega de Oriente este curioso vegetal con forma de gusano que es de origen oriental (Noroeste de China). Llegó a Francia, desde China, en el siglo XIX, en la década de 1880, de la mano del médico Monsieur Pailleux de Crosne que lo cultivó en su pueblo Crosne (Francia) por primera vez y le dio su nombre.

Es un tubérculo perteneciente a la familia de las lamináceas, siendo su nombre científico 'Stachys affinis'. Se la conoce como alcachofa betónica, alcachofa china, alcachofa japonesa, raíz nudo o chorongi. Se pueden hervir al vapor rociados con zumo de limón e incorporar en ensaladas.

De las algas frescas se puede hacer un hot-dog con salsa de tofu y nori. Otra idea sería usar las algas llamadas 'latitud de mar' (algas de largas hojas verdes traslúcidas) con arroz y jengibre, o elaborar un pan con miel, mostaza y nuez de Pécan. Probé un tartar de wakame, un alga comestible que pertenece al grupo de las algas pardas caracterizada por su agradable sabor y gran poder nutricional. Ricos son un tipo de fideos con judías de mar y pasta de sésamo. El mar sigue dando sorpresas.

COCINEROS PONENTES, NO POTENTES

Es una alegría el saber que ya los cocineros no tienen que estar en los fogones, al menos, todo el tiempo. Actualmente es raro el día que vas a comer a un restaurante de moda y preguntas por el 'patrón'. La respuesta es casi siempre parecida: «Está dando una ponencia en un congreso, o foro, una semana gastronómica o grabando el anuncio para la cadena de 'Hamburguesas Licantrópicas'». La cosa es que el chef no cocina lo que estás comiendo. Pero sí cobran como si lo hubiese oficiado el guisandero de

moda. Sé que hay muchas escapatorias para esta polémica por parte de los chicos cocineros. Pero yo sólo pongo un simple ejemplo. Si voy a comprar un cuadro de Dalí, por ejemplo, no me cuesta lo mismo un original que otro pintado por alguien de su escuela. Si van presumiendo de creación personal, cocina de autor, toque personal, etc., no entiendo por qué no están en los fogones a la hora de dar el servicio. Y sobre todo, si no cocina-torea el profesional ese día, se debe anunciar en la carta, para informar al 'respetable' de que del cartel se ha caído el único lidiador titular. Y así coger la puerta y no comer del segundo, tercero y cuarto chef. Vaya por delante el cariño que les tengo a las sufridas y ocultas cuadrillas culinarias que 'tiran del carro'.

DESCUBRE EL VINO CALIENTE

Esto es una primicia, pero yo no salía de mi asombro. Hace una semana, un bar de la provincia albaceteña me contaba que con la gran nevada caída, había inventado una bebida reconfortante: ¡el vino caliente! Quedé pasmado, y sobreponiéndome al dislate, pregunté: «¿Y a qué sabe?». Respuesta: «Es un revoltillo caliente donde mezclo un vino tinto de la tierra con azúcar y canela, y la cosa te pone como una moto». Recuperado del espanto le informé de que lamentablemente su invento ya estaba inventado, desde hace algún siglo. El origen del vino caliente es centro-europeo. Aporta calor al cuerpo, si bien el alcohol no es bueno para el frío, pues añade falsas calorías, limitando la circulación periférica, lo cual permite el más rápido enfriamiento de las extremidades y el cuerpo en general. Si bien en las costumbres populares se sigue ingiriendo alcohol cuando hace mucho frío, y en el caso del vino caliente se vende en estaciones de esquí europeas y españolas. Es tradición servirlo en las maravillosas ferias navideñas de muchos países como Alemania, Austria, Francia, Suiza, etc. Re-

cuerdo dos que tomé. Uno en Berlín, donde el gélido aire llega desde el río, o el de aquella tarde en la gran avenida de los Campos Elíseos de París en la Navidad pasada. Pero ojo, que las especias que lleva el vino dan un punto muy malo al día siguiente.

CAVIAR DE RIOFRÍO, EL MEJOR

No saben ni que voy a escribir de ellos. No conozco a los nuevos dueños, pero sé que siguen con los mejores profesionales en su labor productora y de ventas, a pesar del gran problema ocasionado por la Unión Europea al enfrentarse contra Rusia y que ésta bloqueara la compra de productos de la Unión. Pero ello no ha mermado su eminente calidad. Algunos aficionados a las huevas del esturión, acostumbrados a tomarlas con muchos meses en salmuera, no sabían apreciar al principio el sabor natural del caviar de verdad.

Recuerdo que al lado de la Madeleine en París está la Maison du Caviar. Allí venden degustaciones, hasta del que está prensado y roto. Eso sí, con la opción del vodka o la 'flauta' (copa pequeña alargada) de champán. Si le gusta el caviar tómelolo con champán, cava o fino o manzanilla sanluqueña. Jamás con el pelotazo de alcohol del vodka. Total, que la piscifactoría de Riofrío hace varios tipos: uno para los nuevos ricos, con más salmuera, y otro para los amantes de la palatabilidad de esas delicadas huevas negras-grisáceas o hasta albinas, que recuerda la historia. Buen y cibárico fin de semana.



► Crosnes.