

Caviar de Jerez



De la copa de balón a las bolitas para saborear en cucharadas. Como otros muchos productos, en un momento gastronómico en el que se funde lo salado con lo dulce y lo líquido con lo sólido, el coñac puede beberse o comerse. El *brandy* de Jerez se ha puesto las pilas, quiere rejuvenecerse, y lo ha hecho saber estos días en la cumbre culinaria internacional Madrid Fusión con unas latitas semejantes a las cotizadas huevas de esturión. Así, gracias a la técnica de esferificación popularizada por El Bulli, la firma Cardinal Mendoza ha elaborado un caviar Solera Gran Reserva. Las bolitas explotan en la boca y liberan un sabor intenso y vigoroso. Puede introducirse en una taza de café, pero resulta mejor tomarlo en frío. En cualquier caso supone un reto para paladares remilgados. “Es un lujo emocionante”, dicen sus promotores (www.romate.es). Según Evaristo Babé, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Brandy de Jerez, “es una manera de acercar el *brandy* a otro tipo de público”. De momento, el caviar de Jerez se encontrará en restaurantes al tanto de innovaciones.— R. R.



Ternera hecha a la parrilla de huesos de aceituna, presentada por Andoni Luis Aduriz y Ángel León. / JOSÉ RAMÓN AGUIRRE

¿Quién cata a un sumiller?

CRISTINA ALCALÁ

Hablemos de sumilleres, aquellos profesionales del servicio del vino que vemos en restaurantes, tiendas... y que nos aconsejan sobre el vino a beber o comprar. Y reivindicamos a sus profesionales, hombres... y mujeres, que también las hay.

Ayer se celebró en Madrid Fusión el II Campeonato Nacional de Sumilleres Trofeo Custodio López Zamorra. Ejemplo de los muchos que se celebran a nivel nacional y que nacen para hacer justicia al sumiller. Los exámenes varían, pero siempre incluyen pruebas teóricas y prácticas (decantación, servicio, cata a ciegas, degüelle, maridaje...).

Hoy a nadie le resulta extraño ver a mujeres sumilleres. Están en los restaurantes, catan en concursos (a los que por cierto, cada vez se presentan más). Este año en Madrid Fusión había dos jóvenes preseleccionadas, de un total de 12 concursantes. El que pasen o no a la final ya depende de la valía personal y profesional, nadie lo pone en duda.

Ahora bien, si estos certámenes nacen con la intención de elegir a un gran profesional, ¿quién juzga a un sumiller?, porque se producen paradojas. Si al sumiller se le exige profesionalidad, también la necesita el jurado. ¿Está capacitado alguien ajeno al sector para valorar el degüelle de una botella o el protocolo del servicio? Los jurados deberían profesionalizarse para otorgar veracidad a las pruebas y reflejar la realidad social del sector en la actualidad. Y aquí la segunda paradoja, ¿por qué no hay mujeres en los jurados? Porque profesionales sí que tenemos. Cuando he comentado esta circunstancia con hombres y mujeres asiduos a estos certámenes, las opiniones coinciden: “Debería haber más mujeres en el jurado”, “no sé porque no las hay”, “sí, tienes razón, para el próximo año”.

Reivindicar el papel de la mujer en el mundo del vino es plasmar una realidad. Hacer visible a profesionales de reputada experiencia y con capacidad suficiente para formar parte del jurado y otros eventos similares. No hay que buscarlas, las tenemos.

Cristina Alcalá es socióloga y enóloga.

Asado ecológico y arena de cigala

Aduriz, León y Subijana muestran sus sublimes técnicas en Madrid Fusión

ROSA RIVAS
Madrid

Andoni Luis Aduriz y Ángel León fusionaron ayer en Madrid sus experiencias de cocina ecológica en Mugaritz y Aponiente. Uno está en Rentería y ama las hierbas; otro, en el Puerto de Santa María y le obsesiona el mar. Les une el corazón de la aceituna: el material con el que quieren revolucionar las parrillas. “España es el principal productor de aceite de oliva del mundo. Queremos darle valor a los residuos”, proclamó Aduriz.

“Los huesos de aceituna carbonizados se usan como conservante de alimentos y como absorbentes”, explicó León, pero carbonizados a 400 grados. Si se rebaja a 60 o 70 grados, aportan “matices y gran poder calorífico”. Y aún más, como señaló un investigador del Azti-Tecnalia que colabora con los cocineros, este combustible es limpio, tiene un contenido muy bajo en cenizas e ínfimo en benzopireno (material nocivo de ahumados y brasas). No ensucia la cocina ni suelta chispas si se prepara un



Pedro Subijana, durante su intervención de ayer en la cumbre gastronómica Madrid Fusión. A la derecha, su plato *Tierra de langosta*. / J. R. A.

plato en la mesa del cliente. El ejemplo fue un lomo de ternera sumergido en tinte natural vegetal de hierbas carbonizadas y asado en huesos de aceituna. El rojo de la carne surgió imponente de la mina del plato.

Otra muestra de sublimación de técnica culinaria la dio el donostiarra Pedro Subijana con potenciadores naturales del sabor. Trajo desde Akelarre creaciones con intensidad marina. Tres texturas, polvo, tierra y arena, hechas con el propio alimento: cigala, langosta y vieira. Las pa-

tas, cáscaras y cabezas así como el coral del molusco son —una vez picados, colados y tostados— piel y cuerpo falso que puede llegar a dar apariencia y consistencia de frito a lo crudo. Los juegos de sabor compiten con los juegos de colores. “La cigala sabe radicalmente a cigala”, dijo Subijana como sin darle importancia, y si él quiere, las *tierras* de alga, pimienta o tomate saben intensamente a su esencia.

“Más que luzca estrellas Michelin: importa que es un veterano en innovación constante”, co-



mentaba entre el público un estudiante. Y a las nuevas generaciones dedicó Subijana un mensaje: “Hace falta una revolución en el servicio de sala igual que hemos hecho en la cocina. Nadie se apunta en las escuelas. Necesitamos gente que sepa transmitir al comensal la pasión que hemos puesto en el plato”.