



De *vinos* y *tapas* por Madrid

Ir de un bar a otro probando tapas es una de las actividades más idiosincráticas de la capital española.

Aquí, un recorrido necesario y actual por los bares de tapas –y vinos– de Madrid.

POR CRISTINA ALCALÁ, DESDE MADRID

En la céntrica Puerta del Sol de Madrid se encuentra desde 1950 el llamado Kilómetro Cero, uno de los lugares más visitados de la ciudad. Un sencillo grabado en el suelo a partir del cual se miden las distancias de las carreteras radiales hacia el resto del país. Si partiésemos desde ese enclave en nuestra primera visita a la ciudad, podríamos dirigirnos hacia los cuatro puntos cardinales de la capital, y a muy poca distancia encontraríamos los locales de vinos y tapas

madrileños más emblemáticos. Porque en Madrid, con más de 2.000 tabernas, decidir dónde comer y beber supone, si no se tiene demasiado tiempo, seleccionar qué barrio se quiere visitar.

“Ir de tapas”, esa expresión tan española, es un hábito social, una costumbre arraigada en la cultura gastronómica de España ya convertida en seña de identidad y extendida por el mundo entero. En Madrid, las tapas son una referencia de todas las cocinas regionales, y la propia, que se concentran



Carlos Saludes de Taberna Matritum, un sitio con buena carta de vinos.



en la ciudad. Tigres, bravas, flamenquines, callos, pipirrana, salmorejo, gambas al ajillo...son un clásico en la mayoría de las tabernas. El tapeo por Madrid se vive en la calle, caminando de bar en bar en busca del vermuth el domingo, las cañas (vaso de cerveza) a diario y vino a todas horas. Porque la tapa invita a seguir comiendo, se alarga con cada copa y se disfruta en compañía. Se puede tapear de pie o sentado, en tabernas con más de 100 años o en modernos locales, por la mañana o a última hora del día, con raciones clásicas o platos imaginativos.

Hay barrios emblemáticos donde el tapeo es religión y otros donde merece la pena desplazarse para probar sus tapas. Por el barrio de Las Letras, La Latina, Lavapiés, Chamberí o barrio de Salamanca, el turista puede hacer su propia ruta de tapas. El vino está presente de manera desigual en las tabernas madrileñas. La caña sigue siendo la reina, pero hay locales donde se cuida el vino y se sirven marcas de bodegas madrileñas y nacionales fuera del circuito habitual.

NOS VAMOS DE RUTA

Una de las zonas más concurridas del centro de Madrid y que más auge ha adquirido en los últimos años son las calles que se aglutinan alrededor del eje de la Cava Baja, en el barrio de los Austrias, en pleno centro de Madrid. Decenas de bares de vinos, restaurantes variopintos, locales de copas y aglomeración en fin de semana. En ese mar de gente que circula por la calle, Taberna Matritum (C/ Cava Alta, 17) es una isla reposada en un rincón menos transitado. Un coqueto restaurante y pequeña bodega para comer en la parte de abajo con una cocina elaborada y carta de vinos muy interesante. Una selección de cuarenta vinos que cambian en su totalidad cada dos meses para una clientela nacional muy fiel y buenos aficionados al vino que gustan de estar al día y descubrir nueva marcas.

Carlos Saludes, junto con su hermano Francisco Xavier, son los propietarios de este local y de otro muy cercano a la Plaza Mayor, Taberneros (Calle Santiago, 9). Llevan descubriendo nuevos, origi-

Regalito de Toro. Preparación con masa filo y carne de toro del restaurante El Anciano Rey de los Vinos.



Los hermanos Pedro y Luis García de la Navarra, dueños del Restaurante Vinoteca García de la Navarra.



nales y buenos vinos, nacionales e internacionales durante más de 15 años. Un servicio cálido en unas tabernas modernas que rinden homenaje a las tradicionales con mucha profesionalidad.

En los extremos de la céntrica Calle Mayor, nos encontramos con dos de las tabernas más emblemáticas y antiguas de la ciudad. Por su ubicación, frente a la Catedral de la Almudena y Palacio Real, El Anciano Rey de los Vinos (Calle Bailén, 19) podría parecer el típico sitio para turistas. Pero lo cierto es que esta taberna castiza de altos techos y azulejos de colores, fundada en el año 1909, mantiene vivo su espíritu tradicional, con clientela nacional, buen surtido de tapas en barra y un pequeño restaurante. Incluso tiene su marca patentada de vinos El Anciano, una mistela dulce y un oloroso seco para beber o comprar en la taberna.

Desde las nueve de la mañana se pueden degustar las más de 30 tapas y raciones, sin contar con platos de verdura, carne, pescados y

postres tradicionales que sirven en el restaurante. En la actualidad, la taberna es regentada por Belén Cortés y su marido, Alex Casado, quien dirige personalmente la sala creando un ambiente casero y servicio profesional. Imprescindible probar los "Regalitos de toro" (masa filo rellena de carne de toro y pimiento de piquillo) o la "Cazuela del Anciano" (pulpo, gulas y gambas al ajillo). Carta de vinos básica y el vermouth típico de grifo.

En una de las callejuelas más turísticas de la ciudad está La Casa del Abuelo (Calle Victoria, 12). Otro histórico local que abrió sus puertas en el año 1906 sirviendo rosquillas y chatos (vaso pequeño) de vino dulce. Hoy, y desde 1940, sus gambas, bien sean a la plancha, al ajillo o la gabardina, se sirven por centenares todos los días. Y también siguen ofreciendo su vino tinto dulce de la D.O. Valencia. La cuarta generación familiar ha ampliado su negocio en los últimos años con la apertura de otros dos locales.

Joaquín Felipe, célebre chef madrileño.



Luis Roldán,
propietario de
El 5º Vino.

Una breve y agradable paseo desde allí nos conduce a la famosa Plaza de Neptuno, Cibeles y Paseo de Recoletos, donde se encuentra el Museo del Prado. El barrio de las Letras es otros de los lugares para tapear. Una visita obligada es La Dolores (Plaza Jesús, 4). Desde 1908 fue casa de comidas y hoy es una legendaria taberna con una bella fachada de azulejos, bonita decoración interior y una barra de tapas maravillosa. No sirven nada caliente, así que su variedad de tostas (suerte de sándwich abierto) son la mejor opción. Un servicio eficaz y profesional. Olvídense de los vinos, ahí lo mejor son las cañas.

Pero si apetece comer caliente y beber buenos vinos lo mejor es ir al cercano Restaurante Vinoteca García de la Navarra (Calle Montalbán, 3). Los hermanos Luis y Pedro hacen un tándem perfecto. El primero fue durante siete años presidente de la Asociación de Sumilleres de Madrid mientras ejercía de maitre y sumiller en un restaurante emblemático de la capital; Pedro, cocinero, dirigía su propia taberna, y aún la mantiene. Así,

hace poco más de un año decidieron lanzarse a crear su propio restaurante y ya han conseguido posicionarse como un lugar de referencia, por calidad, precio y servicio. ¿El secreto? Cocina de temporada sencilla pero de alta calidad en productos, una carta de vinos sin exceso en precios pero sí en selección de referencias y una barra para tapear en un ambiente acogedor y amable. Todos los días tienen platos fuera de carta en función del producto de temporada; al igual que pasa con los vinos, variados para tomar por copas de los más de 400 que tiene la carta.

Siguiendo el eje de la principal arteria de la ciudad, el Paseo de la Castellana, llegamos a un cruce de caminos donde nos encontramos con una clásica taberna de vinos y el nuevo restaurante de Joaquín Felipe, unos de los mejores cocineros madrileños. En ambos se cuida y miman el vino.

El 5º Vino (Calle Hernani, 48) es la taberna que Luis Roldán abrió en el año 1995. Profesional de

la hostelería, amante y apasionado del vino, entrar en esta taberna es garantía de, como mínimo, tres cosas: la familiaridad del trato de Luis, tomar unas tapas y degustar una cocina tradicional bien hecha, y descubrir una variedad de vinos poco común. Más de 200 en carta y más de 20 por copas que cambia cada 15 días para acompañar a algunas tapas imprescindibles: garbanzos con callos, carrilleras, berenjena con salmorejo, tortillas de camarones, las croquetas de jamón o la ensaladilla rusa.

Una de las últimas tendencias en Madrid es el auge de los mercados urbanos dentro de los cuales se encuentran puestos gourmets, tiendas y despachos de productos elaborados tradicionales con aires renovados. En el Isabela Gourmet Market se encuentra el Restaurante

Joaquín Felipe (Paseo de la Habana, 3). Una nueva andadura en solitario del cocinero después de pasar por restaurantes tan importantes como El Chaflán, East 47 del hotel Villa Real o Europa Decó del hotel Urban. Además de la carta, propone un menú de mercado con maridaje de vinos, otro de temporada, una para vegetarianos y el menú Joaquín Felipe. Cocina que juega sutilmente con las sensaciones, amplitud de sabores y texturas pero sin artificios. La carta de vinos, sencilla, directa y funcional, ha sido diseñada por Nicolás Fernández, reconocido sommelier y distribuidor de vinos. Algunos “caprichos” tintos y blancos, y buena selección de generosos y vinos de las denominaciones más reconocidas españolas. El vino recomendado de cada mes se puede comprar directamente en el restaurante. ✨



DO VINOS DE MADRID

¿Se imaginan aterrizar en el aeropuerto de Barajas entre viñedos?

Podría haber sido una realidad. Vinos de Madrid es una joven denominación pero con mucha historia, pasada y reciente. Madrid llega a tener antes de 1914, fecha en la que se detecta la primera filoxera, más de 60.000 ha. Hoy son unas de 8.400, casi 3.000 viticultores y 11.000 parcelas. Un milagro si tenemos en cuenta que Madrid ha sido durante décadas, y continúa siendo, una de las regiones con mayor crecimiento demográfico y expansión urbanística e industrial de España. Aún así, un grupo de nuevos viticultores han preferido invertir en tierra antes que en ladrillos. Este impulso es el que está llevando a la denominación, legalmente formalizada en el año 1990, a despuntar en el panorama nacional.

Las 46 bodegas están repartidas en tres subzonas al sur de la capital. Arganda, la más grande en bodegas y viñedos, su producción supone más del 60% del total de la DO. Afamado por sus buenos Tempranillos. Navalcarnero, de menor extensión pero con muy buenos vinos, elaboran el 15% del total de la producción. San Martín de Valdeiglesias, destaca por los viñedos viejos en las laderas de la sierra de Gredos. Es la zona de las garnachas sobre suelos graníticos y mayores altitudes. Cuatro son las variedades principales de los vinos de Madrid. Las tintas Tempranillo y Garnacha, y las blancas Albillo y Malvar con la que se elaboran vinos muy personales.

En Madrid conviven desde grandes bodegas y cooperativas, a pequeños viticultores dedicados a recuperar viñedos y cepas viejas para elaborar producciones muy personales. Una combinación de producciones convencionales, agricultura ecológica y algunos vinos naturales. Una DO revelación de nuevas tendencias y filosofías de trabajo.

Los vinos de Madrid, consumidos preferentemente dentro de su zona de origen, nacen como una señal de identidad propia asumiendo el reto de representar a la capital de España y a una región desconocida e ignorada desde el punto de vista vinícola. Visitar Madrid puede ser una oportunidad para conocerlos.