

REPORTAJES



| [archivo](#)

Cultura del Vino

II WINE & CULINARY INTERNATIONAL FORUM

El trago y el bocado, de acuerdo

JUANCHO ASENJO



V. de la Serna, Jeannie Cho Lee, J. Gómez Pallarés.

En apretada sucesión a lo largo de toda una jornada ante periodistas, sumilleres y cocineros de todo el mundo, ponencia tras ponencia en la II edición del Wine & Culinary International Forum, patrocinado por la Fundación Dieta Mediterránea y Bodegas Torres, ha ido profundizando en la relación entre la cocina y el vino –el bocado y el trago, en expresión de Juan Manuel Bellver–, bajo dos puntos de vista principales: la creatividad en esa relación y la mejor forma de comunicársela a los consumidores y clientes. Es decir, de ponerla en valor en el mercado hostelero.

En el marco excelente del Hotel Majestic de Barcelona se ha desarrollado ese programa elaborado bajo la coordinación de Montse Alonso y Bellver, respaldados por el Comité Asesor del fórum, dirigido por Víctor de la Serna e integrado por François Chartier, Nick Lander y Josep Roca. Todos los vinos utilizados en las armonías pertenecían a las diferentes bodegas que Torres posee en el mundo.

A las 9 de la mañana, presentada cada ponencia por Juanma Bellver y Joan Gómez Pallarés, comenzó Gérard Basset, el sumiller más laureado del mundo, que hizo un vademécum de la sumillería. Hizo hincapié en la obligatoriedad para el sumiller de conocer la cocina del restaurante donde trabaja. La relación comida y vino. Si el sumiller no aprende sobre la cocina y se relaciona con ella, su trabajo será mucho más difícil. El sumiller no es un artista, sino el comercial del vino del restaurante, que tiene como misión dignificar la cocina. Reflexionó sobre la psicología para entender al cliente. Habló de su experiencia y recomendó a los jóvenes sumilleres presentarse a concursos como manera de mejorar, porque él no cejó hasta ganar todos los títulos posibles en su profesión. De sobrepasar límites, de crear expectativas. Decía Gérard que es un trabajo apasionante cuando te gusta. El sumiller debe entender que es un negocio y debe tener pasión, ambición, curiosidad y escuchar a la gente que sabe. El sentido común como filosofía.

Josep 'Pitu' Roca hizo una exposición larga y compleja con dos partes bien diferenciadas. Comenzó con un homenaje a los cocineros que se inspiran en el vino para crear un plato. Continuó con una tesis doctoral sobre la saliva y su misión en el conjunto de sabores y su aplicación con los diferentes productos y la masticación y como cada persona lo hacía de una manera distinta. Esta primera parte la terminó con una sentencia: "El vino es la bebida más intelectual que hay porque permite añadir elementos como ninguna otra bebida".

Continuó con 'La cocina del vino', desglosando teorías, armonías, las relaciones geográficas, zonas vinícolas, los defectos del vino, las salsas, los paisajes... finalizó hablando y reflexionando sobre el Celler de Can Roca y con una sentencia: "No vivir el éxito como una presión sino como una oportunidad. El éxito puede inmovilizar". Exposición de altura, compleja por la parte científica, que no fue fácil de seguir para la sala. De un enorme interés como siempre en una lección de investigación, atrevimiento y creatividad. El más allá de las armonías, el otro mundo es a donde ha llegado Josep.

La esquiva mineralidad

El doctor Jamie Goode habló sobre los minerales: la armonía en el terruño. Con los años se ha casi convencido que la mineralidad puede existir. A pesar que la ciencia niegue la existencia de la mineralidad, Goode se mueve en un terreno pantanoso, porque quiere creer en su existencia pero su parte científica le hace siempre dudar. Su exposición fue amena y clara. Del suelo sólo se cogen los precursores de sabores. Es fundamental el agua y su regulación. Para Jamie, es básica la actividad de los microorganismos y donde no existen no hay mineralidad. La agricultura convencional que utiliza fungicidas y herbicidas elimina insectos y no dejan crecer la parte orgánica. A cada argumentación a favor de la existencia de la mineralidad utilizaba una coletilla, "los científicos no encuentran motivos". Su parte de científico no la olvida. Asemajaba la mineralidad con la alta acidez, piedras mojadas, con lo salado, la textura o lo granuloso. Cada persona lo define de una manera y siente esa mineralidad de forma distinta. Decía Goode que es como beber agua salada. Es una especie de salinidad en la boca. Finalizó reflexionando sobre la conexión entre mineralidad y el envejecimiento y que estos vinos (y de añadas frías) lo alcanzan de forma más longeva y noble.

Lucas Payá (durante los pasados seis años, Wine Director con José Andrés en EEUU), junto a Ray Isle (director ejecutivo de 'Food and Wine Magazine') hicieron una gran exposición sobre la venta de vinos en unos cuantos restaurantes en EEUU. Payá hizo una batería de propuestas de gestión y presentación de la bodega y las cartas de vinos según el tipo de espacio, con algunas muy novedosas y atrevidas: desde una tradicional, otra por añadas, por la selección del sumiller, rompiendo los tópicos con blancos para carnes, por tipos de suelos, por tendencias con cambios continuos, con iPad... Una delicia de charla, transmitiendo su experiencia en un mercado joven y valiente que se arriesga hasta en la forma de beber.

Me encantó la charla del doctor Ramón Estruch sobre el vino en la dieta mediterránea, tirando por tierra tantísimas teorías contrarias al vino. Ameno, divertido, con un lenguaje comprensible para el auditorio. Demostró como el vino reduce hasta en un 30% el riesgo de enfermedades cardiovasculares y como con moderación es parte importante de nuestra dieta. Tuvo la generosidad de no hablar de la cerveza en un foro de vino. Hasta ese grado de sensibilidad tuvo. Dejó perlas auténticas: "Nunca es tarde para cambiar los hábitos"; "la dieta mediterránea salva vidas"; "los fármacos se deben recetar cuando no es posible atajar el problema de otra forma"...

La última sesión matinal fue la de Nandu Jubany con su demostración culinaria sobre la cocina de terruño con productos de la zona del Osona. Luego tuvimos la oportunidad de probarlos en una comida-cóctel excepcional para tantísimas personas. Un goce para los sentidos. Una obra de arte de Jubany y de su magnífico equipo. Todos los platillos impecables, con personalidad.

La sesión vespertina comenzó con un interesantísima charla de De la Serna, Gómez Pallarés y Bellver con la única Máster Of Wine asiática, la coreana Jeannie Cho Lee. Esta expuso con una enorme claridad, en intervenciones largas, las posibilidades de los mercados asiáticos. Habló de tradición, de los restaurantes, de la cultura del vino, del ayer y del hoy... Analizó el mercado chino, japonés y del sudeste asiático. Habló de impuestos y tasas, de las cartas de vinos, de las formas de consumir y cómo se bebe, el tiempo que se pasa en el restaurante o de la importancia de las mujeres en el consumo de vino. Continuó con la época donde el vino se adquiría para regalar porque era prestigioso y el salto a la actualidad, cuando se comienza a beber por placer. Queda un gran trabajo por hacer pero con personas como Jeannie Cho Lee seguro que todo es más sencillo. Personaje deslumbrante por su saber estar y su preparación. Sus 20 años en EEUU y sus estudios en Harvard la avalan.

La esperada cata de los vinos de las Primum Familiae Vini con Christophe Brunet y las armonías de Fiona Beckett fue la parte más decepcionante del encuentro. Vinos de todo pelaje con un excepcional Châteauneuf du Pape 2008 Château de Beaucastel; un prometedor Valbuena 2010; un champán Paul Roger Brut Vintage 2004 en la línea de la casa con evolución y categoría; un interesante Chassagne-Montrachet Morgeot 2010 Marquis de Laguiche de Joseph Drouhin, aunque de esa complejidad que tienen otros vinos de la zona; el Riesling Kabinett Scharzhofberger 2013 Egon Müller estaba demasiado joven y sin hacer; el Guidalberto 2012 de Tenuta San Guido, segundo vino de Sassicaia, estaba verde y sin matices, como tantas veces ocurre con este vino; el Tignanello 2011 Antinori se nota que procede de un año cálido con adelantamiento en todos los procesos de la viña y se mostraba más potente que de costumbre y menos fino, pero mantiene siempre la clase; el Petit Mouton 2005 fue una auténtica decepción con una evolución prematura sorprendente; serio el Reserva Real 2010, con buena madurez, largo y con carácter; en su línea el Gewürztraminer Vendange Tardive 2007 de Hugel & Fils más potente que delicado en esta cosecha, y como final un Vintage 2000 Dow's de la familia Symington. No fue la mejor botella que he probado de este oporto.

Las explicaciones de cada bodega poco aclararon entre datos que no coincidían con la historia de cada una de ellas; mientras los acuerdos cocina-vino de Fiona Beckett eran previsibles, sin aportar nada después de tantas propuestas atrevidas que se escucharon en este domingo de septiembre.

El siguiente turno correspondió al cocinero francés Manuel Martínez, propietario del restaurante parisino Le Relais Louis XIII, con dos estrellas Michelin, y totalmente dedicado a la cocina clásica francesa, acompañado del bullanguero periodista de 'L'Opinion' Jean-Bernard Magescas. Juanma Bellver participó en este caos, ya lo definió él así antes de la intervención, junto a un periodista galo. Cocinar con vino se llamaba la charla y utilizó cava para sus platos: al no haber vieiras utilizó langostinos entre su propuesta de cocina tradicional con reducciones. Hubo dos interpretaciones: una versión tradicional y otra modernizada, con una adición final de vino fresco sin reducir, en busca de ver cuál gustaba más. Y gustó más la moderna.

Priorat con pepinillos...

La provocación mayor del día fue la de Ferran Centelles con su ponencia sobre enemigos o nuevos amigos del vino. A diferencia de aquella mítica exposición de Josep Roca y Enrico Bernardo en el Foro de Vic hace muchos años sobre armonías imposibles, Ferran habló de supuestos enemigos del vino que no lo eran. Utilizó las alcachofas, los cítricos y el vinagre como muestra. Intentó convencer que no eran enemigos ni las armonías eran terribles como aquella del pepinillo con su vinagre con un vino del Priorat. Estaba claro que se podían tolerar pero no quedó tan diáfano que fuera una pareja recomendable porque hay mejores opciones. También lanzó su teoría sobre la escasa cynarina que se nota en las alcachofas con una cocida y otra frita aunque no se citó la fundamental retención del agua. Ferrán habló de gran amigo y el murmullo se adueñó de la sala. A mi me hizo el vino más amargo pero debió ser una sensación personal. Mi reflexión iba hacia otro terreno: se toleran pero, ¿para qué elegir esa armonía cuando las hay mucho mejores? Si se hubieran permitido preguntas creo que todavía no habría terminado el congreso.

La última ponencia fue espectacular, bajo un significativo: 'El fin de las barreras geográficas del gusto'. Corrió a cargo de François Chartier, cuya reputación como uno de los mayores expertos en armonías entre vino y cocina nadie discute. Su propuesta fue más tentadora y científica que provocadora basada en una molécula, que desde el domingo, forma parte de nuestras vidas: sotolón se llama y es uno de los productos de la reacción de Maillard (que se produce cuando los azúcares se calientan en presencia de aminoácidos). Junto a tres cocineros –un canadiense, un mexicano y un indio– nos mostró como utilizando ingredientes con alto contenido en sotolón hacían el efecto deseado buscando sabores ya conocidos por su enorme sinergia. Con las mismas moléculas aromáticas busca esa forma de alcanzar aromas que cualquier consumidor avezado reconocería. Fue una muestra práctica en la que cada cocinero preparó un plato con vino. El sotolón se encuentra en alimentos y bebidas y forma parte de la reacción de Maillard. Se encuentra en el sirope de arce, en los champiñones y en el curry, además de en los vinos blancos con paso por bodega.

Estaban el canadiense Stéphane Modat, el mexicano Daniel Ovadía (gloriosa su gordita de chicharrones y mollejas al curry) y el indio Vineet Bhatia (en sus dos restaurantes Rasoi con una estrella Michelin en Londres) que ofreció un plato memorable, un rogan josh de cordero con hongos cuitlacoche mexicanos. Al final de la sesión te daban ganas de escapar a comer en sus casas y después comprar el libro del canadiense. La propuesta originaria debería ser con vinos de Jerez pero los de Torres cumplieron su misión a la perfección.

Una jornada intensa, densa, sin descansos pero muy interesante con una organización modélica donde se utilizaron más de 8.500 copas y 3.000 platos. Programa de alta calidad y los presentadores llevaron el tempo de la mejor manera posible haciendo lo más ameno posible el día.

Como colofón al Wine & Culinary, el lunes comenzamos con una vertical de más La Plana que empezó con un 71 excelente por su finura, fresca y clase, con aporte de cabernet franc y tempranillo a la cabernet sauvignon. Un 82 perezoso que iba despertando con el paso del tiempo y creciendo. Un 96 vertical, austero, difícil reflejo de una década complicada en Bodegas Torres. Los dos vinos de la pasada década presentaban perfiles distintos a los que la historia de este vino había mostrado: más maduros, redondos, con una vida supuesta inferior. Los recuerdos a fruta en confitura, la sedosidad de la boca con un tanino más maduro del 2007 y con más fresca el 2010. Dos vinos de estos tiempos.

El final de fiesta en Mas Rabell con un festival del Celler de Can Roca. No fue un menú al uso sino una propuesta gastronómica basada en los vinos que elabora la casa Torres a lo largo y ancho del mundo y la última lección de los hermanos Roca sobre armonías, que era la materia sobre la que trataba el congreso. Unos platos con la misión de aportar aquello que le faltaba al vino y destacar sus cualidades con el ejercicio básico de potenciar los sabores.

Enorme el trabajo de Pitu Roca en un juego de equilibrista unas veces con acuerdos por contraste y otras por asociación: si aparecía un vino como el Milmanda 96 de añada fría, directo, vertical, sin untuosidad, ahí estaba el pescado con su grasa y su salinidad para completarlo y que su fresca destacara; un espumoso chileno de la variedad país, fácil de beber, sencillo, sin complicaciones se confrontaba con una sopa vegetal potenciada con multitud de aromas y sabores.. Los tintos ofrecían un final de frutos secos pues en los platos aparecían guiños por asociación con avellanas, cacahuets... Así hizo con cada plato y cada vino hasta el Mas Borrás 96 con el pichón aprovechando la finura del pinot noir al que le sumó esa persistencia y la textura que ya no tenía el vino con la caza. Magistral la lección. Inolvidable.