



Días de vino y rosas

por EMPAR MOLINER*

BEBER Y GANAR

Como cada año se celebró el concurso de cata por parejas de Vila Viniteca, la mítica tienda de vinos barcelonesa. Esta vez se celebraba en Barcelona (el año anterior tocó en Madrid). Vinieron sumiller y aficionados del mundo entero. Aunque la mayoría de participantes siguen siendo hombres, por un orgullo gremial me alegra decir que esta vez hubo más mujeres participantes que otros años. De hecho, la pareja ganadora estaba formada por hombre y mujer.

Vayamos a los vinos. Las parejas debían determinar el tipo de uva, la D.O., el país, la añada, el nombre del vino y el elaborador. La gracia del concurso es que la mayoría de nosotros no podremos permitirnos catar todo lo que se cató en el concurso. Por ejemplo, el Chateau Haut-Brion 2006 vale unos 600 euros. Solo por esa copa, pues, valía la pena concursar y equivocarse en casi todo. Y al lado de esa copa, vinos maravillosos y perfectamente asequibles. Entre los de la primera fase, un cava Recaredo Brut Nature 2004 y un Ribeiro que nos trajo (al menos a mi pareja y a mí) por la calle de la amargura. Emilio Rojo 2011. Tómelo si tienen ocasión, porque, realmente, es un vino que no se parece a nada. Después venía un cabernet del Valle de Napa y luego el Burdeos del que hablábamos, cosa que demuestra la inteligencia retorcida de quien escogió y dispuso el orden de los vinos. Que antes del Burdeos hubiese otro cabernet, pero de Napa, era una hermosa perversidad. Aún faltaban los de la segunda fase, a la que llegaron pocos elegidos.

Lo divertido de un concurso como este es que los aficionados nos equivocamos y acertamos tanto como los que saben. Es divertido poner en común el examen al final de la cata. Es maravilloso ver de tan cerca a Álvaro Palacios, uno de los miembros del jurado, bendito sea.

* Escribe y bebe vino, no siempre en este orden



AQUI SOLO SE COME UNA COSA

La última moda en restaurantes es dedicarse a un solo producto. Elegir está sobrevalorado

Una carta de restaurante a rebosar de platos, ingredientes y, bueno, variedad en general, forma parte de las pesadillas del hombre contemporáneo. Los restaurantes monográficos alivian este mal. La idea, de simple, es arrebataadora: se trata de colocar un producto o plato como centro y elaborar todo el discurso (léase menú) en torno a él. En Nueva York se abrió la veda de los *monorestaurantes* a principios de este siglo; se comía arroz en Rice, *pudding* de arroz en Rice to Riches o *hummus* de varios tipos en los Hummus Bar. Allí siguen cultivando la tendencia hoy. Solo hay que ver casos tan exportables como The Meatball, una restaurante especializado en albóndigas. Los obsesos de la Nutella pueden regodearse en ella en el Nutella Bar que ha abierto en Chicago. Incluso las humildes patatas asadas

tienen su culto: en Canadá, restaurantes como Baked Potato Shop las sirven rellenas de casi cualquier cosa. Algo parecido ocurre con los *dumplings*, que pueden esconder desde cerdo ibérico a atún (en Madrid, el Dumpling Bar del momento es Nakeima). El huevo también es objeto de deseo. L'Eggs, en Barcelona, es una idea de Paco Pérez que lleva este concepto al extremo: hasta propone maridajes con cócteles. No se extrañe. ¿Cuál pensaba que era el secreto de un cremoso *gin fizz*? (anabel vázquez)



DE RANCHO, NADA

Si pide un plato de albóndigas y su compañero de mesa le mira raro, contéstele con suficiencia: las albóndigas ahora son lo más.

MODERNO A LA ANTIGUA

En el local modernista de Reñé, una antigua pastelería barcelonesa, ha reabierto un restaurante con aires de bistró, pero con todas las lecciones que hemos aprendido en 2014: carta mediterránea, postres a la europea ('sacher' incluida) y cocina abierta de 8h a 24h. restaurantrene.com



ILUSTRACIONES: SANTI SALLÉS