

[comer]

que este estilo de vinos atrae el interés por su rareza, su prestigio y sus particularidades, y añade que “la gastronomía ya los ha consagrado, ya que ofrecen increíbles posibilidades de maridajes de comida y vino, especialmente cuando los vinos clásicos tienen dificultades para afrontar el desafío”. Y no tiene dudas de que “se han convertido, con su sabor de eternidad, en vinos modernos, nómadas, excepcionales y codiciados”.

Hay joyas dulces y oxidativas repartidas por toda la geografía española, desde Jerez, Montilla-Moriles (Córdoba), Málaga, Huelva o Rueda (el Dorado), hasta Galicia, Catalunya o Canarias.

El pequeño municipio de Vinebre (Ribera d'Ebre), situado en un antiguo lecho del río Ebro, se ha convertido en epicentro de la reivindicación de un vino dulce ancestral: el vimblanc. Antiguamente, en cada una de sus casas de payés se elaboraba, pero en los años 80 del siglo pasado dejó de comercializarse. Su recuperación se inició hace poco más de 20 años.

Y en Pago de los Capellanes han recuperado una antigua joya líquida con el primer vino que lleva la nueva tirilla de Tostado de la DO Valdeorras. “Antiguamente, en las covas de granito del pueblo de Seadur (Ourense),

Hay joyas dulces desde Jerez, Montilla Moriles, Málaga o Huelva, hasta Galicia, Catalunya o Canarias

donde está nuestra bodega O Luar do Sil, las generaciones precedentes solían colgar de las vigas con cordeles los mejores racimos. En invierno, cuando la uva había concentrado su azúcar pasificándose, la descogaban y la prensaban. El mosto fermentaba en viejas cubas dando lugar al *tostado*, un vino deliciosamente dulce que las familias sacaban a la mesa en las ocasiones especiales”, afirma Estefanía Rodero Villa. A ella y a sus padres les encantó esta historia, “y enseguida surgió en nosotros una ilusión, un nuevo proyecto de recuperar una tradición a través de un vino fundado en una suma única de historia, viña y cultura”.

garbanzos guisados, chipirones con alubias y otras recetas tradicionales. En definitiva, una cocina de mercado que todavía se nutre de sus anteriores proveedores, a la espera de consolidar nuevas alianzas entre los vendedores de Sant Antoni. No esperen encontrar fotos de Juanito Bayén en las paredes, porque el litigio del Bar Pinotxo continúa. En unos meses se sabrá a quién se da la razón.



Lea el artículo completo en: www.lavanguardia.com/comer

5 a Taula

5 a Taula es un colectivo formado por Miquel Espinet, Sergi Ferrer Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens y Josep Vilella



Catalina

Carrer Calafell, 21: Gava Mar
Telf: 93-606-85-58
Cierra domingos noche
Precio sin vinos: 55 euros

VALORACIÓN 15
CONFORT ★★★
BODEGA ★★★
SERVICIO ★★★



Sergi Codina, Nicole Manresa, Óscar Manresa y Albert Pujols, en el restaurante Catalina

Paradisiaco enclave

Catalina, acierto de Óscar Manresa en Gavà

La gran reputación nacional e internacional de la cocina catalana se debe mucho más al merecido prestigio y reconocimiento de los destacados cocineros que han ido surgiendo en los últimos treinta años en Catalunya que a los platos que los mismos han elaborado.

Con ello queremos decir que nos es más fácil recordar nombres de cocineros que no definir muchos de los platos que, por otra parte, tanto nos han ilusionado, sorprendido y llenado de satisfacción. Nos vienen rápidamente a la memoria la mayoría de chefs que han estado y siguen en el top de los rankings.

Uno de los profesionales que lleva muchísimos años en dicho top es Óscar Manresa. Todos recordamos sus múltiples éxitos y aventuras: El Magatzem del Port, Torre de Altamar, Casa Guinart, El Altar, Kauai y muchos más. También ha hecho incursiones en Miami y Andorra, y hace dos años abrió en Gavà, en un paradisiaco

enclave, el Catalina, en recuerdo y homenaje a su madre.

Óscar Manresa es el ideólogo de todo el grupo; no obstante, la persona que lleva el día a día delante de los fogones del Catalina es Albert Pujols, formado en la gerundense Escola de Sant Narcís y que ha ejerci-

do durante más de diez años codo a codo con los hermanos Torres. Al frente de la sala hallamos a Sergi Codina, gran profesional.

Albert define su gastronomía como cocina catalana y marinera, ya que el Catalina esta precisamente delante del mar, y además le entusiasman los platos de cuchara y producto de proximidad. Su carta es amplia y variada, y la subdivide en nueve apartados: piqueo, mundo casi vegetal, cazuelas, ostras y caviar, del mar, de temporada, arroces (su gran especialidad, con siete variedades), brasa y postres.

Su carta de vinos, que tiene un alto nivel, supera las 250 referencias, está muy equilibrada y dirigida por Nicole Manresa, hija de Óscar, que además le secunda brillantemente. Sucesión espléndidamente encajonada.

Óscar Manresa siempre nos ha sorprendido favorablemente, pero además esta vez con el Catalina nos ha entusiasmado.

RECOMENDAMOS

- La gilda de berberechos y los buñuelos de bacalao
- El pan soplado con tartar de wagyu
- La ensaladilla de king crab
- La cazuela de garbanzos, chorizo Joselito y sepíola
- Cualquiera de sus carnes o pescados a la brasa. Los bordan.
- Los calamares rellenos de rabo de buey
- De postres, el cremoso de piñones

podrían darnos unas muy buenas ideas.

La manzana es un clásico que en compota, asada o en puré resulta siempre. Es una guarnición suave, rica en pectinas y absolutamente digestiva. Apta para todos e ideal para dietas ligeras. El boniato asado, frito o en puré es más

Celler Via

■ En el año 2014, Pere Via y Pep Trías decidieron recuperar la elaboración de vinos en la antigua bodega donde el padre de Pere elaboraba vinos hasta hace más de 30 años. Todo surge de cinco hectáreas de viñedos cuyas uvas se utilizaban para vender a otras bodegas. Hoy, Pere cuida sus cepas, de entre 50 y 80 años, plantadas principalmente con variedades tradicionales como xarel·lo, macabeo o malvasía de Sitges, además de la tinta merlot. Pep elabora los vinos, para lo que han recuperado la antigua bodega de la masía del Xalet, en Sant Cugat Seggarrigues, en el Penedès situada a los pies del Garraf. En ella producen vinos blancos con crianza en barrica o con lías, y un vino espumoso, además de un delicioso rosado de merlot y malvasía.

Malvasía de Sitges

Un blanco sorprendente elaborado con una variedad de uva histórica en la zona del Garraf como es la malvasía de Sitges. En el Celler Via elaboran su malvasía con crianza en barrica de roble, y une el perfume floral de esta uva con los aromas dulces de la madera, y una sensación gustativa amplia y cremosa en la boca que contrasta con su frescor natural. Precio: 12,95 euros



NUTRICIÓN

Sugerencias de otoño que acompañan

MAGDA CARLAS Barcelona

Sin quitar méritos a las patatas fritas de siempre (cuando están bien hechas) es evidente que hay opciones muy diversas para ejercer de guarnición. El otoño conlleva algunos alimentos que

LA SUGERENCIA

Puré de castaña

- Escaldar durante unos minutos y pelar 250 gr de castañas. Cocerlas en unos 100-150 cc de leche hasta que estén blandas. Triturarlas en la batidora y condimentar con un poco de sal y una pizca de canela en polvo.

energético; pero aporta dosis notables de provitamina A y vitamina C, y es absolutamente recomendable. Sin olvidar las castañas, que pueden constituir una guarnición deliciosa, especialmente en forma de puré, para acompañar cualquier plato añadiendo vitamina B, calcio, potasio y un montón de fibra. Por supuesto, con qué combinemos estos alimentos ya es cuestión de gustos e imaginación, pero es bueno tener en cuenta que hay vida más allá de las patatas fritas.

magdacarlas@hotmail.com