



El presidente de la Fundación Caja Rural, Pedro San Frutos, flanqueado por Paco Plaza, 'Mazaca', Óscar Calle, Laura Herráez y Ángel Luis Peña. :: DIEGO GÓMEZ

Y el ganador es: Oscar & wine

El cocinero de Venta Magullo inunda de texturas y sabores los vinos seleccionados por los sumilleres segovianos

:: CARLOS ISERTE

SEGOVIA. Es una pena, pero si Óscar Calle tuviera local acorde con las exigencias del estricto guión restaurador que 'sugiere', además de cocina, un espacio directamente proporcional a la creación culinaria, otro gallo cantaría. O lo que es lo mismo, si Venta Magullo, fuera el Palacio Episcopal o San Antonio El Real, por citar solo dos ejemplos de edificios emblemáticos y acondicionados para la cultura del fogón, de la mesa y del mantel, entonces, podríamos decir que Óscar es un firme candidato a la estrella Michelin que Segovia perdió cuando Villena decidió cerrar en la Plaza Mayor y desplazarse a Las Oblatas, otro lugar que a buen seguro recuperará su espacio en el firmamento de la guía francesa.

Y es que Óscar viene demostrando desde los últimos años que su aprendizaje a la vera del donostiarra Pedro Subijana (3 estrellas), entre otros maestros, o sus experimentos alquimistas en plena soledad creativa en las cocinas de Magullo, no son en vano, ni son fruto de mo-

dernidades atmosféricas ni de construcciones aleatorias. No, Calle sabe lo que quiere, cómo lo quiere y cuándo lo quiere. De ahí que en la noche del pasado viernes ofreciera todo un concierto sinfónico de sabores, texturas y olores, dejando ex-tasiados a los pocos afortunados que tuvimos la suerte de asistir al maridaje, o armonía, de seis platos, seis, con otros tantos vinos, organizado por Caja Rural de Segovia dentro de sus ya tradicionales y consolidados Otoño Enológico, que este año cumple su quinta edición.

Especialistas

Oscar Calle supo poner en el pentagrama gastronómico las notas necesarias para hacerse con las riendas de los paladares, incluidos los de los sumilleres presentes, con el 'Gran Mazaca' a la cabeza de la cuadrilla formada por el pedagogo del vino, Paco Plaza, por la que será una gran estrella de la sumillería, Laura Herráez, y por la que ya es, tal vez, la mejor de los mejores, Henar Puente, Nariz de Oro y actual sumiller del Parador de La Granja. Cerraba el grupo de exigentes catadores el propio jefe de sala de Magullo, Ángel Luis Peña. Todo un elenco de especialistas preparados para la batalla del placer culinario cuyos beneficiarios fueron, sin lugar a dudas, los comensales participantes de este evento.

Todo comenzó con un foie mi-

cuit (un semi conserva) con compota de manzana, acompañado de un Shaya verdejo que se adaptó perfectamente al hígado cocinado solo con sal, con toda su grasa y manteniendo toda su estructura, lo que conjugó a la perfección con el vino segoviano, potenciando, si cabe más, el sabor permanente de foie. Luego llegó una crema de espárragos trigueros, llevados de la mano de otro verdejo, Robert Vedel, de Bodegas Herrero, para seguidamente sorprender a propios y extraños con una armonía imposible de ensamblar, pero divertida ¡qué te pasas!: arroz cremoso bomba con boletus y huevo cocido a baja temperatura, todo ello bañado por nada más y nada menos que un oloroso de Pedro Ximénez. El divorcio era claro y patente.

Alcanzada casi la media noche llegó el taco de bacalao, con crema choricera, pil-pil y pisto, de la mano de un Valdeorras godello C2C, de los chicos de los vinos solidarios de Segovia en siempre constante búsqueda de nuevos coupages y monovarietales que embotellar. Cerraron los emplatados un nuevo taco, en este caso de churrasco con salsa de chimichurri donde el vino del maridaje, de Bodegas Zagarrilla, falló estrepitosamente. El colofón llegó con un bizcocho de zanahoria, chioria y crema italiana de sabayón, también conocida como zabaglione. Aquí los sumilleres acertaron con Pedro Ximénez dulces y melosos que impidieron de el paladar se quedara huérfano de sabor.

Así las cosas, Oscar Calle fue el claro ganador (sin contar a los presentes) de una bonita batalla entre el plato y la copa; entre el sólido y el líquido, quedando patente que tanto monta, monta tanto.

Ribeira Sacra: un sabor, un paisaje

Godellos y mencias para quesos ahumados, tetillas y pan de maíz

:: C. I.

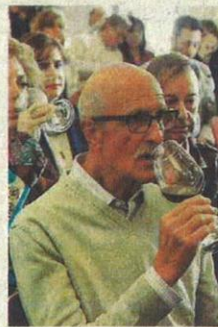
SEGOVIA. Cuando Sancho, el primer sumiller de España, se despidió de su señor camino de la Insula Barataria, Don Quijote le recuerda aquello de... «y si bebes vino que no te lo den con queso». Todos hemos oído alguna vez esta expresión que significa «que no te engañen». Y es que el queso es capaz de inhibir a las papilas gustativas haciéndolas insensibles a ciertos defectos de los vinos. Y eso lo conocían los comerciantes, posaderos y taberneros del siglo XVII, tanto es así que pocos querían beber vino y comer queso curado de oveja marina. Hoy, sabemos que la armonía entre lacteos y taninos no solo es posible, también aconsejable. Y eso quedó patente y demostrado en la cata de vinos gallegos de la Ribeira Sacra y de quesos de Tetilla y ahumados da Costa de San Simón, que tuvo lugar en la mañana del sábado en Palacio Quintanar, donde técnicos de la Denominación de Origen Ribeira Sacra, con su presidente a la cabeza, José Manuel Rodríguez, desmontaron el mito e hicieron partícipes a todos los asistentes a la unión de ambos productos. Tal para cual, ¡vamos!

Y de expresión a expresión. Los

amantes de Astérix saben que Obélix, después de repartir bofetadas a diestro y siniestro entre las centurias romanas, exclama: «Estos romanos están locos». Y razón no le falta, si no cómo se explica que construyeran el Acueducto de Segovia existiendo ya los vasos comunicantes, o a quién se le ocurrió colocar un viñedo en las escarpadas laderas de los ríos Sil y Miño, pues a quién va a ser: a los romanos. Paralelismos evidentes que hermanan a la zona de la Ribeira Sacra y a Segovia. ¿Pero estaban locos, o es que sabían donde se encontraba la excelencia? Ahora sabemos de su cordura y de las razones que llevaron a los hijos de Rómulo y Remo a elegir ambos emplazamientos para desarrollar «ambas y emocionantes locuras» que han sobrevivido después de dos mil años.

Y es que la vendimia en Ribeira Sacra se antoja imposible, al menos heroica; hay que amar mucho al vino para recolectar y, sobre todo, transportar el fruto desde las mismas orillas de los ríos hasta lo alto de la colina. Esfuerzo recompensado con la obtención de las uvvas godello y mencia, blanca y tinta, respectivamente, que han forjado una tierra de vino y para el vino. Da igual que las elaboraciones sean de Chantada, Quiroga, Ribera del Miño, Amandi y Ribera del Sil-Ourense. Da igual que sean blancos o tintos, la frescura y la amabilidad de estos vinos que se dejan beber sin apenas darnos cuenta, convierten a la Ribeira en una de las pocas zonas donde sus habitantes apartan para sí los dos tercios de la producción. ¿Por qué será?

Eso sí, tuvieron el detalle de trasladarse a Segovia y compartir con todos los que se acercaron a Palacio Quintanar, sede elegida por Caja Rural para llevar a cabo esta cata de vinos y quesos, las esencias de una tierra con olor y sabor a Atlántico y que, sin embargo, cuenta con un clima Mediterráneo. Cosas de gallegos; no sabemos si suben o bajan, pero sí sabemos que saben hacer quesos y pan y cómo los acompañan con sus vinos. Y aquí las brujas no cuentan para nada, a pesar de que habrían haylas.



Un momento de la cata. :: a. a.

HOTEL****

Puerta de Segovia

Dirigido por: Iuliana y Nicolás Herrero
comercial@hotelpuertadesegovia.com

¡¡ TE VAMOS A SORPRENDER. VEN A VERNOS!!

Descubre todas las novedades para tu:

Boda o Comunión

Te regalamos para tu BODA:

Aperitivo de Bienvenida en el jardín, Barra libre, Música disco, Salones independiente. Recena. En todos los menús. Menús desde 60 €. Todo incluido (Las bodas que se celebren de 31 Octubre al 1 Abril, 20 % de descuento).

Te regalamos para tu COMUNIÓN:

Aperitivo de Bienvenida en el jardín, Salón privado, Animación Infantil, Decoración, Pifflata, Protocolo y minuta personalizada. (Menús a partir de 35 Euros.)

Especialistas en Catering para bodas y celebraciones

Amplio Aparcamiento Aire Acondicionado

Ctra. De Soria 12
Tel. 921 45 71 61