

COMER

METRÓPOLI PÁG. 9

TENDENCIA

1.001 IDEAS CONTRA LA CRISIS

JUEVES
Con la idea MOTIVADOS GRATIS

DS + CoPA
+ bufé
10 €

CENAS CONCURSO, PICOTEO CON CHAMPÁN... HASTA PEINADOS GRATIS, LOS RESTAURANTES «SE INVENTAN» TODO TIPO DE PLUSES PARA SOBREVIVIR

La restauración atraviesa uno de sus peores momentos y los hosteleros se quebran —literalmente— la cabeza buscando ideas para atraer clientes. Pero no todo pasa por los precios bajos y surgen iniciativas sorprendentes. La Tartera Errante es una de ellas. Puesta en marcha por **Sacha Hormaechea**, dueño del restaurante homónimo en Madrid, es una idea entre romántica y reivindicativa de viejos hábitos que, a la vez, dignifica comer de la fiambrera traída de casa.

No es un negocio, sino una red social con el *tupper* como excusa.

«Se trata —comenta su ideólogo— de que la gente no coma sola en la mesa de la oficina, sino que se junte en espacios físicos concretos, en un parque, en una azotea y que pueda compartir su tartera con los demás». A través de una web que arranca este mes (www.latarteraerrante.com), de Facebook y Twitter, cada participante puede proponer las mejores localizaciones de la ciudad —el

lanzamiento es en Madrid, pero con vocación de extenderse a Barcelona, Sevilla...— para hacer *tarteras* o casas de comidas que permiten sacar el *tupper* y tomarlo allí a cambio de consumir la bebida o el postre. «En los años 50 del siglo XX todo el mundo se llevaba la tartera a los locales, a cambio de consumir una sopa y un cuartillo de vino», explica el chef.

Quitzá sea la propuesta más original, pero en Madrid hay más. Así, en **Le Cabrera** han instaurado un *happy hour* de 20 a 22 h. con copas y cócteles de autor a 8 €, además de una nueva carta de picoteo con horario *non stop* y espectáculo de magia una vez por semana.

Si se prefiere el típico *fish & chips*, **Bristol Bar** recupera el famoso plato británico, preparándolo para tomar *in situ* o llevárselo a casa o de *picnic*: bacalao rebozado en tempura de cerveza, patatas fritas caseras y puré de guisantes con menta (9,95 €). En el restaurante del **Ayre Gran Hotel Colón**, los fines de semana sorprenden con su bufé mediterráneo (verduras al grill, pescados, carnes...), en el que los sábados, además, incluyen un trinchado en directo de un asado (pernil con verduras, cochinillo, ternera braseada, rosbif...) y los domingos, un *showcooking* para apren-

der a preparar —y degustar— arroz con bogavante (24 €, ambos).

Discriminación positiva parecen aplicar en la cadena **Wogaboo** los últimos viernes de cada mes con sus ofertas especiales para féminas (si van en pareja, sólo pagan ellas). Y, si se va a cenar un jueves, barra libre de mojitos para todo el mundo. Siguiendo con los días de la semana, que parecen marcar pautas, las noches de los miércoles **Fortuny** dedica su jardín a un tema concreto: un *déno-artist*, el homenaje a los mitos de Hollywood... Cualquier excusa es buena para acercarse a su barra *minigastro*, de picoteo y *champancio* (a partir de 15 €), cenar sentado con las propuestas de cocina mediterránea actualizada (sobre 35 €), asistir a espectáculos...

DE MURCIA A SEVILLA. Las ideas se suceden por toda la geografía. Una de las más exitosas es la de **San Lorenzo**, 5 (Murcia). Dos jueves al mes organizan la *cena del crítico gastronómico*. Un periodista especializado propone y colabora en la elaboración de un menú, acompañado por vinos de la región. Los clientes que acuden a probarla abonan 30 €, valorando el trabajo del gastronomo; algo así como el crítico crítico. Tras el parón vacacional se reto-

man en septiembre.

En **El Pòsit** (Villajoyosa, Alicante) son cocineros aficionados los que se meten en los fogones y durante meses van pasando semifinales. Entre el público debe preparar un plato a un precio pactado) y un chef profesional, cuyo voto representa el 40%, eligen al ganador. Acaban de seleccionarlo, así que las cenas (22 € con vino) se retomarán en enero.

¿Quién no ha suspirado alguna vez por una siestecita tras una buena comida? En **Abades Benacazón** (Benacazón, Sevilla) con el menú gastronómico se puede utilizar, de 15 a 19 h., una habitación e incluso la piscina del hotel. El precio 50 € individual, 70 la pareja (hasta el 15 de septiembre). Y, a partir del lunes 8, en **Fasvinic** (Barcelona) —el *fast food* de ensaladas, bocadillos y vinos catalanes— instauran sus nuevos menús para disfrutar entre las 17 y las 19,30 h., sin gluten, para veganos, para niños, *snack-vinic...* (entre 3,95 y 14,95 € con bebida).

Para acabar, una idea sólo para mujeres del madrileño hotel Wellington para la tarde del sábado 6: trenzas y mojitos de ron Barceló Gran Platium (dos) por 25 €. Un par de buenos cócteles en un cinco estrellas y se sale peinada. **RAQUEL CASTILLO**

VINOS

NUESTRA CATA DEL MES / JULIO 2013

EN LA REDACCIÓN DE «METRÓPOLI» RECIBIMOS Y PROBAMOS REGULARMENTE LAS ÚLTIMAS NOVEDADES VINÍCOLAS. ÉSTAS SON LAS BOTELLAS QUE MÁS NOS HAN LLAMADO LA ATENCIÓN ESTOS DÍAS

PAZO DAS BRUXAS 2012. Incorporar un albariño a su escaparate de vinos era un viejo proyecto de la familia Torres que, por fin, se ha hecho realidad. Con una producción de 48.000 botellas para el mercado español, el nuevo blanco del grupo vinícola originario del Penedés está elaborado con uvas de dos subzonas de Rías Baixas: el Salnés, donde los racimos son portadores de la influencia del cercano océano y la mineralidad de los suelos, y O Rosal, en donde se benefician de una mayor insolación. El resultado es un albariño completo y equilibrado, de nariz expresiva (lichis, pera, piña tropical) y paladar fresco, seco y de medio cuerpo, con notas finales de pomelo rosa y dotado de una estupefaciente que lo hará crecer durante meses.

RODOLFO TORRES
D.O. RÍAS BAIXAS, 9,50 €
ARMONÍAS: TAMBURIÑAS A LA PLANCHA, HOJALDRES DE BONTI Y ESPINACAS
PUNTAJACIÓN: 13,5/20

SOTA ELS ÀNGELS BLANCO 2011. El viñedo de Sota els Àngels se halla en el corazón del macizo de Les Gavarres, en el Bajo Ampurdán. Allí, María J. Polanco y Guy Jones practican una rigurosa agricultura biodinámica en sus ocho has de viñedo de las variedades tintas syrah, merlot, cariñena, cabernet sauvignon y carmenère, y las blancas picapoll y viognier. De estas últimas obtienen su vino blanco tras una cuidadosa vendimia y selección de racimos antes de fermentar en barricas de roble francés Allier, donde permanecen tres meses sobre sus lias. El resultado es un vino fragante y balsámico (tierra húmeda, almizcles, acaulipito, manzana reineta) que pasa suave sobre la lengua mientras se abre como la cola de un pavo real, dejando un eco aromático de gran persistencia.

SOTA ELS ÀNGELS
D.O. EMPORDÀ, 28 €
ARMONÍAS: COGOTE A LA BRASA, SALMON AHUMADO CON TAPENADE EN SALADA DE SESOS
PUNTAJACIÓN: 14/20

VENTA EL LOCO 2009. La Viña del Loco es la avanzadilla en la Ribera del Duero del grupo Miravinos, último proyecto vinícola del periodista Víctor Rodríguez (Mano a Mano, Viñas del Cénit, Nala) en el que también se encuadran Miravinos Rioja, Miravinos Rueda y Luar de Miranellos (Rías Baixas).

LA VIÑA DEL LOCO. Coallado ahora con el enólogo jerezano José Carlos García, busca elaborar vinos respetuosos con los orígenes de sus zonas respectivas, aunque sin perder de vista los gustos del consumidor contemporáneo. Así, este Venta el Loco se presenta como una revisión del clásico ribera de Castilla. A la nariz destacan notas de café, cacao y retama sobre fondo de bayas negras, mientras que en la boca resulta fresco y goloso, redondo y persistente. Para gustar a la mayoría.

D.O. RIBERA DEL DUERO
11,90 € ARMONÍAS: PATATAS CON CHOCO, MAGRET DE PATO A LA BRASA
PUNTAJACIÓN: 14/20

ROLLAND Y GALARRETA RIOJA 2010. El bordelés Michel Rolland es uno de los *flyng wine makers* más reconocidos del planeta y asesor de bodegas de la talla de Angelus, Lascombes o Robert Mondavi. Ahora, asociado a Javier Galarreta (Araex Rioja Alavesa, Spanish Fine Wines), regresa a la Rioja en la que hace un cuarto de siglo puso en marcha el mecanismo que conduciría a una radical renovación de sus tintos de crianza. Las primeras entregas de la nueva sociedad son un blanco en Rueda y sendos tintos en Ribera del Duero y Rioja. Elaborado este último con tempranillos alaveses y criado 10 meses en barrica, destaca por una fina y rica nariz (arándanos, regaliz, eucalipto, humo, mentol), seguida de un paladar carnoso y potente, de gran amplitud y larguísimo final. Irá a más.

ROLLAND Y GALARRETA
D.O. CA. RIOJA, 18 €
ARMONÍAS: TARTAR DE BACALAO SOBRE CREMA DE PISTACHOS, CARNES ROJAS A LA BRASA
PUNTAJACIÓN: 14/20

VIADERO 2011. La uva blanca albillo siempre ha estado presente en las riberas del Duero, mezclada a menudo con variedades tintas en el viñedo y en los antiguos claretes de la zona. Ahora, 30 años después de la constitución de la denominación de origen que ayudó a catapultar el Duero como uno de los grandes ríos vinícolas del planeta, algunos viticultores y bodegueros plantan cepas de albillo y comienzan a elaborar blancos sin el amparo del Consejo Regulador. Entre ellos, la familia García Viadero (Valdeuero) vinifica los frutos de una viña de 12 años situada a más de 800 m sobre el mar para obtener un blanco perfumado y seductor (chirimoya, hinojo, tierra húmeda, fruta de hueso), cuyo paladar, fresco y ligero, queda algo por debajo de lo que anuncia la nariz.

BODEGAS VALDUERO.
SUPLEN DEL MERCADO (BURGOS), 11 €
ARMONÍAS: ANCHOAS AL AJILLO, CODORNICES EN ESCABECHE LIGERO
PUNTAJACIÓN: 13,5/20

MOROSANTO LUNERA 2010. Fundada en 2005 en el antiguo Cortijo Morosanto, a menos de 10 km de la ciudad romana de Acinipo, donde ya se producía vino entre los siglos I y IV d.C., la bodega cuenta con un viñedo de 14 has a más de 800 m sobre el mar. Lunera es un tinto de 12 meses de crianza, fruto de un equilibrado ensamblaje de petit verdot (uva que parece haber encontrado un medio favorable en la Serranía de Ronda), syrah y cabernet, que junto a las blancas viognier, chardonnay y moscatel, y las también tintas tempranillo y tinta de Rota, conforman las 14 has de viñedo de la propiedad. Una nariz de intensa personalidad (humo y café, clavo y pimienta, espliego, mermelada de arándano) abre paso a un paladar redondo y cálido, largo y de gran concentración.

BODEGAS MOROSANTO.
D.O. SIERRAS DE MÁLAGA
16,50 € ARMONÍAS: ATÚN ENCEROLLADO AL OLOROSO, ESPALDA DE CABRITO AL HORNO
PUNTAJACIÓN: 13,5/20

COMITÉ DE CATA: J.M. PEIRÓ (TEXTOS), LUIS ROLDÁN Y ALBERT SOLANO. AGRACECIMIENTO: EL QUINTO VINO