

# Días de vino y catas

El 20, Beaune, capital vinícola de Borgoña, será meca mundial del vino: la 151 subasta de los hospicios, coincide con los 40 años del nuevo hospital, destinatario de los dineros –5 millones en 2010– de la operación nacida en 1443 cuando “*en un contexto de hambre y de miseria*”, *Nicolas Rolin*, canciller del duque de Borgoña, fundó hospital. En 2005, **Christie’s**, la casa que inauguró las subastas de vino, el 5 de diciembre de 1766, en Londres, coge el martillo y abre la subasta a la compra individual. Y se puede pujar por internet.

*Roland Masse*, *régisseur* de la propiedad, dirige a los 22 viñateros asalariados, responsables de 60 hectáreas (sin herbicidas) de los **Hospices de Beaune**. Características del 2011 –con rasgos del 2002, según *Masse*–: madurez homogénea, que permitió vendimiar –manualmente– en 8-10 días. Y la precocidad: la vendimia empezó el 29 de agosto. Detalle: “*un nivel de azúcar no muy elevado*”. En la subasta, el vino, unas 45 cuvées, se presenta en *pièces* (barrica de 228 litros; precio promedio: 6.922 euros en 2010), unas 140 de blanco –“*delicados Meursault y en general blancos muy equilibrados*”– y 610 de “*tintos maduros, hermoso color, carnosos, para ser bebidos rápidamente*”.

De las bandas de Los Ángeles a los papúes en Indonesia, *Mathilde de l’Ecottais*, autodidacta de la foto, se atrevió con todo y durante diez años se lo publicó la agencia **Syigma** y **l’Express**. En 2001, un encuentro con *Alain Ducasse* le cambió el objetivo. Gran angular sobre el producto. Y con el chef *Thierry Marx*, desde hace 4 años, flash cocina. Síntesis: exposición *L’essentiel*, en París, hasta el 10-2012. ¿Lo esencial? “*El desequilibrio entre el consumo excesivo del norte y el hambre del sur*”.

## Seguid al guía

En 2005, ya importantes en lo suyo, *Michel Bettane*, catador, y *Thierry Desseauve*, periodista, crearon su grupo; en 2006, con *Sylvie Douce* y *François Jeantet*, padres del **Salón del Chocolate** casi universal, inventaron **Grand Tasting**, salón que cada 2 y 3 de diciembre propone *masters class* (10 a 40 euros), catas, animación por los propios viñateros –*Michel Chapoutier*, *Hervé Bizeul*, *Thunevin*...– y desde este año, con 350 expositores, un **Club 2.0** (vino e internet), nuevos participantes –de **Beaucastel** al champagne **Pierre Peters**, ese que sirve *Josep Roca* en **El Celler**–, bares gastro (**Petrossian**, **Da Rosa**) y una escuela del terruño. Además del sitio web (25.000 suscriptores) con su revista *Tast*, el dúo presentó la añada 2012 de su guía (Ediciones **La Martinière**): reunión y cata, en las legendarias **Caves Legrand**, de París, del top del vino francés.

Noviembre es mes vinoso –Hospices de Beaune–, de platos profundos pero acidulados –como los de *Michel Troisgros* y como las fotos de *Mathilde de l’Ecottais*–, de catas (**Grand Tasting**)...

Texto: Óscar Caballero

## Michel Troisgros al servicio del vino

El abuelo *Jean-Baptiste*, visionario, pedía tonos de acidez y lo que hoy se llama mineralidad, a los vinos de la época. Y las mismas notas a una cocina que generalmente las omitía. Los hijos del humilde –pero sabio– tabernero, *Pierre* (en 1977 participó en la II Mesa Redonda sobre Gastronomía organizada por esta revista) y *Jean*, crearían la **Maison Troisgros** y el salmón con acedera. Hoy, *Michel Troisgros*, hijo de *Pierre*, paladar educado en los agrios por abuela italiana, mantiene las 3 estrellas que velan sobre el restaurante de Roanne desde hace más de 40 años. Por eso de la comida gastronómica francesa patrimonio inmaterial, los **Hospices de Beaune** le pidieron crear platos inspirados por sus vinos. Así, el *Pouilly Fuissé* 2008 (“*notas de miel y levaduras; elegante fondo amaderado*”) le inspiró *unos cèpes bouchon saltimbocca*, salteados, condimentados con salvia, jamón y alcaparras, cubiertos de láminas de pan crocante para el salto en boca del plato italiano. Con el *Meursault Charmes* de igual añada (“*ataque en boca redondo y luego tenso, final alimonado y mineral*”), filetes de lenguado al vapor, luego empanados –pan rallado y cáscara de limón– y a la salamandra. Salsa: *echalotes*, vino blanco seco, vermouth, fumé de las espinas y cebollino.

## Cuatro platos/cuatro tintos

*Corton Charlemagne* 2007: “*complejo, agradable, vivaz, avellanado. Asocio conejo y cigala con toque de menta y jugo de cocción corto y alimonado*”. Afrutado, acento de carozo de cerezas, bien fundido, el **Pommard Epenots** 2007 le inspiró un bogavante azul de Bretaña en *civet* de bayas rojas, con salsa de tinto, bayas de grosella negra y frambuesas, toque de especias, clavo, anís estrellado, cilantro (“*Acuerdo entre frutos rojos y acidez*”). El **Mazis Chambertin** 2002 (“*elegancia y complejidad; equilibrio, aromas de caza menor y regaliz*”) casó con “*un clásico moderno de mi cocina: pichón tierno y jugoso con foie-gras, en fritura y por lo tanto crujiente, regaliz en infusión para dar frescura y longitud del sabor*”. En fin, añada de madurez, el 2003 del **Corton** (“*concentración y aromas terciarios*”), réplica ideal para los sabores “*profundos y casi salvajes*” de un símbolo de la gran cocina burguesa: liebre deshinchada, paletilla y muslos cocidos un par de días en tinto y hierbas, el *râble* en filetes asados, rosados, con mucha pimienta. Dos cocciones y dos texturas, opuestas y complementarias. Guarnición: membrillo confitado. □



Cartel de presentación de Le Grand Tasting 2012.



Presentación de la Grand Guide des Vins de France 2012.



Platos de Michel Troisgros para los vinos de Hospices de Beaune: siguiendo las agujas del reloj, bogavante en civet de bayas rojas, pichón con foie-gras, liebre deshilachada y ceps salteados.



Hospices de Beaune.

#### PALABRA DE CABALLERO

Guy Savoy, 3\* Michelin, nació en 1953. No tiene 60 años. Y sin embargo, aprendiz en la **Maison Troisgros**, junto a **Bernard Loiseau**, a sus 14, ambos empezaban la jornada a las 4 de la madrugada, para encender las cocinas a carbón. Otros dormían bajo la mesada, en cocina. **Martín Berasategui** bajo unas escaleras en la taberna familiar. **Juan Mari Arzak** creció en el restaurante de su madre, ese **Vinagre** que convertiría en restaurante triestrellado.

"No vayas donde los hippies", le recomendaron en la Escuela de cocina de Barcelona al joven **Sergi Arola**. Aquel **Bulli** tenía literas superpuestas como las de los barcos. En reciente entrevista con **Eric Briffard**, el 3\* del **George V** de París volví a experimentar esa sensación de tocar, tal vez, a uno de los últimos oficios de Occidente con rituales y horarios de épocas remotas. La pasión no sólo de trabajar, sino de buscar la excelencia. En un libro que preparo, *Enfances de Chefs*, infancias de chefs, recojo historias individuales que sin embargo componen un coro. En cocina, en sala, entre los *sommeliers* que participan del concurso del mejor del mundo, algo escapa al entendimiento. Porque ni siquiera están seguros de que los destinatarios de su trabajo, que debe ser inobjetable dos veces por día, lo aprecien. "En la sala del **Louis XV**, una sola mesa ha venido para comer. En esa mesa, una sola persona sabe comer. Trabajamos para él", le oí decir en cocina, a su brigada, al chef **Alain Ducasse**. Esos raros han comprendido que no hay juez más implacable que uno mismo.