

GASTRONOMÍA MÁS ALLÁ DE LOS VINOS GENEROSOS

EL PUERTO, LA NUEVA MECA

La fama de Ángel León propulsa su ciudad al estrellato culinario en Andalucía

FERNANDO POINT

El señorial Puerto de Santa María, donde miran un poco por encima del hombro hasta a los señores de Jerez, tiene un lugar en el mapa gastronómico español desde hace siglos por su tradición bodeguera y vitícola en el marco jerezano: la gran casa Osborne, claro está, y Luis Caballero con su Fino Pavón, y Gutiérrez Colosía, y el fresco terruño de albarizas del pago Balbaina... Lo nuevo, o lo finalmente descubierto, está en la parte sólida. El Puerto se está convirtiendo en una meca culinaria.

Esas cosas, hoy en día, se suelen alcanzar merced a un restaurante mediático o mítico, como quieran llamarlo, que llama la atención e indirectamente da a conocer otras cosas: los finos *foodies* internacionales iban de peregrinación a El Bulli de Ferran Adrià, y de rebote, claro, descubrían las cigalas del Bar Rafa de Rosas. Y en El Puerto eso lo ha conseguido Ángel León. La base existía, desde luego: ésta es la tierra de los legendarios atunes rojos, cazados en las almadrabas de las vecinas Barbate y Zahara, y de las ortiguillas, esas anémonas de mar que permiten a los artistas locales hacer algo así como frituras de agua salada... Pero era necesaria la llegada de León, hoy también estrella televisiva.

En su Aponiente (Puerto Escondido, 6, tel. 956 85 18 70), que pronto se trasladará a un molino con su propio estero y criará peces fuera del centro, León no propone esos grandes lenguados impecablemente fritos, propios de los restaurantes marineros al uso, sino que ahonda en pescados ignotos –con boga hace una chistorra y una butifarra sorprendentes– o en su plácton, del que saca hasta un azúcar del mar para sus cucurucho de sarda... Una experiencia marina de nivel mun-

dial: tres soles Repsol y una injustamente cicatera estrella Michelin.

León labró su fama en la ciudad menos marinera imaginable, Toledo, donde le dieron su primera oportunidad profesional y hasta donde conseguía hacer llegar esos pescados menores de su bahía de Cádiz. De ahí vino el regreso, ya triunfal, cerca de su Jerez natal.

Lo que, en la estela de Aponiente, descubre hoy el visitante es un recorrido en-

La Anemonia sulcata, anémona de mar común u ortiguilla, delicia local.



tre hedonista, y tragón que va de la primera hora de la mañana hasta a la noche. Del desayuno con mollete, jamón ibérico y tomate del Bar Manolo (Calle Larga, 67) o del maravilloso Bar Vicente Los Pepes (Abastos, 7), famoso local jándalo –es decir, de descendientes de los montañeses que antaño comerciaban en vino y aceite entre Cádiz y

Santander, como nos recuerda un maravilloso anuncio del Coñac Flor de Valdáliga– hasta las raciones y tapas vespertinas de la bien llamada Ribera del Marisco, sobre la desembocadura del río Guadalete.

Entre medias nos encontraremos,

Fuentebavía s/n, tel. 956 87 09 52), la sucursal del primigenio Faro gaditano de la familia Córdoba, con Fernando a la cabeza: aquí sí que se rinde el culto tradicional al pescado y al marisco: que si una corvina a la plancha con salsa de cigalitas al brandy de Jerez, que si un pargo de anzuelo frito a la gaditana...

Sin el reconocimiento de las guías gastronómicas del que disfrutaban Aponiente o El Faro, una tercera di-

rección inmensamente popular entre los portuenses –y visitantes ilustrados e hijos adoptivos, como el cocinero asturiano José Andrés, hoy personaje nacional en Estados Unidos y con el que nos encontramos el otro día mientras disfrutaba de sus vacaciones en la tierra de su mujer– es El Rincón del Chirri, en un barrio alejado del centro (Ave-

nida de Valencia, 41, tel. 956 85 89 33). Debe su reputación a las más gigantescas langostas y los más restallantes langostinos de la zona.

Pero el centro neurálgico de la gastronomía portuense se encuentra cerca de esa Ribera del Marisco, donde hasta su próxima mudanza estará también Aponiente. A lo largo de las calles Luna y Misericordia se alinean casas de comidasy bebidas de todo pelaje, incluidos un *pub* irlandés, una hamburguesería retro, la magnífica heladería artesana –genuinamente italiana– Da Massimo (Luna, 22) y sitios con ciertas ambiciones culinarias como La Bodeguilla del Bar Jamón (Misericordia 5, tel. 956 85 03 22), donde los daditos de mero fritos o las láminas de berenjena en nido de pisto se salen de la rutina. Muy cerca, en Los Portales (Ri-

Desde el mollete del desayuno hasta el último langostino, El Puerto es un festín

bera del Marisco, 7, tel. 956 54 21 16), la barra es todo un polo de atracción para los aficionados a las tapas de calidad –con las que se compone toda una comida si así se desea, claro–, como la ensaladilla de atún y gambas o las tortillitas de camarón.

En plan más multitudinario y básico no es despreciable el emporio del marisco, Romerijo (Plaza de la Herrería, 1, tel. 956 54 12 54), donde dicen qué productos son locales y cuáles llegan de fuera.

Pero aún hay cosas más sorprendentes que descubrir aquí: sabíamos que al amparo de las bodegas existía una veterana industria destiladora (Gin Rives, por ejemplo), pero descubrimos que de los mismos antiquísimos alambiques de los que sale el rico licor Cacao Pico nace la base aromática de la tónica Indi. ¡El Puerto!

VINO RÍAS BAIXAS

DONDE HABITA
EL CAÍÑO BLANCO

El Valle de O Rosal, en las Rías Baixas, da el protagonismo a la histórica cepa

E. COPPEL / L. S. SEOANE / Bayona

«En cuanto consigues que prueben tu vino, lo demás sucede solo», dice confiado Emilio Rodríguez mientras recorre los viñedos de la bodega Terras Gauda. Hace un día nublado en el valle de O Rosal, en el suroeste gallego, no muy lejos del Atlántico y de la desembocadura del Miño. Pero es precisamente gracias al microclima de la región –una media anual de 15° C y abundantes lluvias– que sus vinos hayan dado con la tecla.

«Antes había bodegas pequeñas, botellas sin etiqueta, producidas a granel», explica el enólogo y direc-

tor técnico de la casa. Pero desde 1988, cuando se reconoció la Denominación de Origen Rías Baixas, la región no ha parado de profesionalizarse y crecer.

Las plantaciones de albariño, loureiro y caíño blanco se reparten por las 87 hectáreas de terreno que ocupan los viñedos. Con una producción de casi un millón y medio de botellas anuales, la bodega es una de las más importantes en Galicia y una empresa mediana a escala nacional que apuesta cada vez más por la exportación. El más conocido es el Terras Gauda,



Emilio Rodríguez, en los viñedos de Terras Gauda. / EUGENIA COPPEL

un blanco elaborado a partir de las tres cepas autóctonas (albariño, loureiro y caíño blanco). La uva albariño manda (un 70%), igual que en la segunda marca de la casa, el Terras Gauda Etiqueta Negra, que pasa por un proceso de fermentación de cuatro meses en

barricas nuevas de roble francés.

Ahora, la bodega ha lanzado recientemente una *rara avis*: La Mar, el primer vino elaborado a base de caíño blanco. «Es posible que esta cepa tenga mayor carácter que el albariño», explica Rodríguez, pero su cultivo estuvo a punto de desapare-

cer de Galicia porque es más sensible a las plagas. «Es una uva menos productiva y es la que más tarda en madurar de las variedades blancas», asegura. De ahí también que su producción sea limitada: únicamente facturan 6.700 botellas anuales. «Un catador noruego lo probó y se quiso llevar las casi 7.000 botellas para darles salida en su país», comenta orgulloso el enólogo, quien presume de que su bodega cuenta con el 90% de las plantaciones de caíño blanco en la comunidad autónoma.

La recuperación de esta cepa se enmarca dentro de los proyectos de innovación que han sido otro de los sellos distintivos de la bodega. «Fuimos de los primeros de la zona en cultivar en espalderas en lugar de en parras, lo que implica menor producción (7.000 kilos por hectárea frente a 12.000) pero mayor calidad», analiza el enólogo. «Si queremos diferenciarnos no vale producir más: con mayor cantidad, es posible que los vinos tengan menor carácter».