

# MADE IN SPAIN

LUXURY HA FUSIONADO EN ESTE REPORTAJE TRES DE LOS PRODUCTOS NACIONALES MÁS EXCLUSIVOS PARA DELEITAROS CON UNAS PROPUESTAS QUE SEDUCIRÁN LOS PALADARES MÁS EXQUISITOS Y CONQUISTARÁN VUESTROS SENTIDOS. EN LAS PRÓXIMAS PÁGINAS ENCONTRARÉIS CINCO CÓCTELES A BASE DE CAVA RAVENTÓS Y BLANC IDEADOS POR RAÚL FERNÁNDEZ. ESTAS ELEGANTES CREACIONES SE MARIDAN CON CINCO PLATOS ELABORADOS POR PATXI ECEIZA, IGNACIO ARCOS, SENÉN GONZÁLEZ, UNAI FERNANDEZ DE RETANA Y RAÚL MUÑIZ, QUE GIRAN EN TORNO A LA VERSATILIDAD QUE OFRECEN AL PALADAR LAS OTRAS MÁS EXQUISITAS DE LA CASA OSTRARIUM Y EL EXCLUSIVO CAVIAR PERSÉ.

FOTOS: DANIEL ARRIZABALAGA

TEXTO: JUDITH BELAIRDÍ





### RAVENTÓS I BLANC

Generación tras generación, la **familia Raventós** lleva desde 1497 trabajando las 90h de La Finca, unas tierras privilegiadas ubicadas en San Sadurní d'Anoia. Se trata de suelos creados hace más de 16 millones de años, con peculiaridades geológicas que dotan a sus tierras de las características idóneas para formular los mejores espumosos.

En 1872, Josep Raventós Fatjó presentó su primer cava, colocando la primera piedra del proyecto Raventós I Blanc. En 1986 Josep M<sup>a</sup> y Manuel Raventós fundaron la Bodega para dar un impulso definitivo al proyecto creado hace un siglo. A día de hoy, la finca está dividida en 5 viñas con identidad propia, separadas a su vez, en un total de 46 parcelas independientes, con características particulares que proporcionan cepas inéditas y llenas de carácter.

El proyecto Raventós I Blanc nos da la oportunidad de degustar 4 espumosos diferentes de máxima calidad:

**L'Hereu 2011.** Con una crianza mínima de 15 meses, es el reflejo del frescor y la personalidad elegante de la casa.

**De Nit 2011.** Su variedad de Monastrel aporta sus matices rosáceos y su personalidad rotunda.

**Reserva de La Finca 2009.** Después de 18 generaciones, la evolución ha llevado a la familia a aplicar la filosofía de las Bio-Sinergias en la elaboración de este espumoso. Así su creación viene dada por el estudio de la interacción entre el suelo, el microclima, las plantas, los animales y el equipo humano.

**Magnum Manuel Raventós 2003.** Una sola viña, con cepas de un único tipo de uva que datan de 1954 dan este espumoso de larga crianza y un equilibrio insólito en su maduración. Nacido de un año agrícola muy exigente, el 2003. Tan sólo se han embotellado 888 unidades.





  
RAVENTÓS i BLANC  
MANUEL RAVENTÓS  
2003

  
CAVA



Fotos: Patxi Uriz

### DIAMANTES NEGROS

Reyes de la vieja Europa, Zares Rusos, estrellas de cine y del Rock & Roll... todos han sucumbido al placer de sentir su explosión en el paladar... El caviar, diamantes negros de valor incalculable. Su explotación sin medida ni control, ha provocado que se convierta en manjar prohibitivo (8000€/kg.) con un futuro que su calidad no merece. Por eso, hace 20 años una empresa afincada en la localidad de Yesa apostó por el cultivo de el esturión, para obtener así el tan apreciado caviar, Per Sé. Per Sé aprovecha el entorno natural en el que se encuentra para lograr las mejores condiciones para el crecimiento de *Acipenser naccarii*. Sus piscinas de decantación reciben las aguas del deshielo de los pirineos sin alterarlas en absoluto, haciendo posible un cultivo totalmente ecológico de sus individuos obteniendo un producto de la máxima calidad.

El caviar Per Sé sigue el método de producción Iraní, esperando pacientemente su maduración y siempre respetando

el ritmo de crecimiento natural del Esturión por el que hay que esperar 12 años hasta que las esturionas alberguen el caviar en su interior. Es el

momento crucial para la obtención de los diamantes negros, la temperatura es clave; si baja el animal reabsorbe el caviar y si aumenta las esferas pierden su textura. Todo está medido con precisión y este esfuerzo ha convertido a Per Sé en la mayor piscifactoría del planeta dedicada al crecimiento ecológico del esturión permitiendo a esta empresa navarra la comercialización de caviar de gran pureza y complejidad a un precio sostenible. Además del caviar tradicional, Per Sé ofrece caviar ecológico. Una evolución del producto original merecedor de múltiples reconocimientos internacionales. Y para satisfacer los paladares más exigentes: Payusnaya. Siguiendo el método de elaboración ruso se necesitan 2 kg. de Caviar para lograr uno del intenso Payusnaya.

Un éxito cimentado en una producción controlada al milímetro y en el aprovechamiento de un entorno inigualable.







Andrés Soler se ha dedicado desde 1990 y durante más de 20 años a trabajar y desarrollar comercialmente marcas de champagne como Moët&Chandon, Dom Pérignon, Veuve Clicquot, Krug, Gran Dame, Ruinart y Perrier Jouët además de bodegas españolas tan importantes y conocidas como Rioja Alta, CVNE, Enate, Marqués de Griñón, Prado Rey, Murrieta entre otras. Por la naturaleza de su trabajo es un entusiasta de la excelencia en la gastronomía, el servicio, enamorado de la buena mesa y sobre todo del mundo del champagne, que considera el vino perfecto, la máxima expresión de lo que el hombre puede sacar de un viñedo.

Amante de las ostras por devoción y por obligación al ser acompañantes perfectas de este vino, observa durante sus viajes a Galicia, Madrid, pero sobre todo Francia que el consumo es algo común, muy elevado y que en Valencia no hay cultura de la ostra.

Hasta hace muy poco tiempo el consumo y presencia de éste molusco bivalvo era prácticamente testimonial en marisquerías teniendo todavía una imagen de producto exclusivo y caro.

Es por esto que decide que puede ser buena idea y un buen proyecto cambiar esta imagen distorsionada y crear Ostrarium, empresa valenciana que nace con una idea de negocio muy clara, y es dar a conocer el mundo de la ostra desde múltiples facetas como el catering, las catas, venta directa, armonías con vinos, la docencia y la cocina.

Y lo hace además con su mujer Yénice, responsable de las relaciones públicas y la organización de los eventos.

Tal vez lo más llamativo de Ostrarium sean sus servicios de catering, por su particular puesta en escena que es diferente y para ello ha creado la figura del Ostrador, alguien preparado para hacer del evento algo divertido.

Ellos se mezclan con la gente y ofrecen las ostras directamente, creando ambiente alrededor de ellos y mucha expectación.

La indumentaria del ostrador está diseñada para cumplir su función, ataviados con un peto de cuero blanco, vestidos con polos de color azul turquesa que evocan el color del mar, y unos llamativos cinturones de cuero blanco confeccionados por un artesano marroquino de Valencia.

Estos cinturones contienen todo lo necesario para el servicio, como los tres cubos para las ostras, limón, diversos tipos de pimientas, cava rosado, condimentos como salsa “ponzú”, vinagretas de soja, de manzana o de tabasco y cócteles especiales.

Como cada profesional lleva el equipo completo la movilidad es total, lo que hace muy versátil y operativo el poder ofrecer las ostras preparadas al momento en todo tipo de escenarios como embarcaciones, comercios abiertos al público, domicilios particulares, restaurantes o salones, y se puede combinar con otras actividades.

#### **BARRAS OSTRARIUM**

Otra parte del proyecto Ostrarium es abrir paulatinamente barras con ostras por la ciudad y acercar directamente al consumidor final el producto.

Van a elegir cuidadosamente los locales donde establecerse, siendo la única condición que los propietarios sean amantes del producto y apuesten decididamente por su difusión, no tanto como gran negocio, si no como algo inspirador y motivador como es educar y dar a conocer un producto tan exquisito.

Su primera barra se ubica en La Bodeguita de María en la C/ Chile, 4 de Valencia.

Marcial y Gema sus propietarios, amigos de Andrés desde hace años, han apostado por el proyecto desde el primer momento y poco a poco van trabajando distintas razas y variedades según la demanda del público, siendo un banco de pruebas para las futuras localizaciones.



### CATAS Y ARMONÍAS

El contacto diario con sumilleres y bodegueros facilita mucho el diseño de catas y armonías con diferentes vinos tranquilos y champagnes para realzar y buscar esos maridajes casi perfectos.

Para Andrés Soler esta es, junto a los cursos, una parte muy importante del proyecto Ostrarium porque es donde realmente se profundiza y conoce el producto.

Las ostras que Ostrarium ofrece van desde las cóncavas, *crassostrea gigas*, de la playa Utah en Normandía, *Special de Claire de Sorlut* y *Papin Poguet*, *Deltimussel del Ebro* y *Les Perles de Valencia* hasta las planas, *ostrea edulis*, de Belón de Bretaña ó Galicia.

La idea es ir incorporando ostras de distintos productores mundiales como las *crassostrea virginica* del Golfo de México ó las de la bahía de Clew en Irlanda en sus eventos y degustaciones.

### GASTRONOMÍA

Aunque el mayor consumo de este molusco es tomándolo al natural, la cocina y las recetas que existen son infinitas y a la vez desconocidas.

Por la afinidad y amistad de Andrés Soler con muchos cocineros de Valencia, se están creando variadas recetas con la idea

de que se puedan degustar en las barras y que estarán siempre a disposición del público a través de sus redes sociales.

### DOCENCIA

La docencia y formación es para Ostrarium una parte importantísima y por eso va a colaborar con los CDT, Centros de Turismo, de la Comunidad Valenciana con la firma de unos cursos dirigidos a profesionales que desarrollan su formación en estos centros para el año 2014.







### MIMOSA

6 cl Zumo de Naranja  
1 cl Grand Marnier  
Reserva de La Finca de Raventós

La Mimosa es el exponente de la importancia de las bebidas espumosas, en este caso el Reserva de la Finca de Raventós en la coctelería clásica. Compete con el Bloody Mary como bebida de los *brunch* de mayor reconocimiento social de cada época. Es un cóctel en el que queda clara la necesidad del empleo de ingredientes de primera calidad. Si empleamos Raventós no hace falta decir que la naranja que lo acompaña ha de estar a la altura.



**CAVIAR PERSÉ SOBRE OSTRA EN FLOTACIÓN Y NUBE DE QUESO ESPUMOSO.**

Sin adornos, este plato presenta al caviar y la ostra en perfecta armonía con la sutil cremosidad del queso en espuma.

**Chef: Ignacio Arcos.**

Este veterano cocinero de la escuela cántabra sigue la tradición familiar tras los fogones. Trata la materia prima con mimo y sus platos de cocina tradicional hace que nos sintamos como cuando degustamos lo que nos ofrece en el Vittoria bar.



### FRENCH 75

3 cl Tanqueray Ten

1,5 cl Sirope

1,5 cl Zumo de Limón

Reserva de la Finca de Raventós.

"Hits with remarkable precision". H. Craddock, The Savoy Book 1930.

No queda más que decir ante esta precisa afirmación de Mr. Craddock.

Pese a su presencia delicada y atemporal, el French 75 es un cóctel dado a la improvisación que admite versiones tanto la historia que la envuelve, así como en su ejecución. Para esta ocasión y pensando en las fechas navideñas presentamos un French 75 lleno de finura, como el que creemos que degustarían los soldados norteamericanos en la campaña francesa y con el que, seguro, olvidarían la lejanía de sus hogares en unas fechas tan señaladas.



### TEMAKI DE CAVIAR PERSÉ EN SINERGIA CON VERDURITAS, SALMÓN Y JUGO DE OSTRAS

Reforzar el protagonismo del caviar y la importancia del jugo de ostras. Por un lado el ahumado del salmón da un punto más al caviar y la tersura de las verduritas envueltas en una lámina de patata, provoca que las esferas de caviar exploten con más fuerza en boca. **Chef: Senén González.**

El Sagartoki ha sido merecedor de los más importantes reconocimientos de la gastronomía de bocado de la última década. Ha comercializado a nivel internacional, la tortilla de patata congelada, manteniendo la receta de la que le hizo campeón del concurso nacional de Tortilla de Patata 2010.






### CÓCTEL RAVENTÓS

Terrón de azúcar empapado en Angostura.

La Finca 2003 de Raventós.

Un clásico en todos el sentido de la palabra. Clásico porque desde que la receta apareciera en la primera edición del libro de J. Thomas (1862)- "How to mix the drinks"- no ha sufrido variación alguna a la que se presenta en estas páginas. Para este tesoro empleamos la joya de la bodega Raventós La finca 2003, que inició la elaboración del cava en 1872.



**OSTRA CRUJIENTE CON CAVIAR  
PERSÉ Y CREMA DE COLIFLOR**

Darle la vuelta a la textura de la ostra sin perder su identidad ni su sabor.

**Chef: Unai Fernández de Retana.** Cocinero de el restaurante Clarete, un lugar donde miman la materia prima presentado el producto desde un punto de vista muy personal en el que los platos completan la gastronomía tradicional.



### KIR ROYALE

1,5 cl Crema de Casis  
Cava Nit Raventós

Una elección perfecta para las tardes que son la antesala de las cenas navideñas. Momentos en que brindamos por los reencuentros con amigos y familia. En el Kir Royale es indispensable buscar el equilibrio entre la crema de Casis y el cava elegido. En este caso, Nit de Raventós, un rosé sorprendentemente seco con una burbuja muy fina que congenia con la dulzura del Casis.

### PICK ME UP

3 cl Hennessy  
4,5 cl Zumo de Naranja  
Sirope de Granadina  
Reserva de la Finca Raventós

En los siglos XVIII y XIX este cóctel resultó ser el desayuno perfecto para comenzar la jornada con energía. Las burbujas conjugan magistralmente con los aportes energéticos y vitamínicos de las frutas empleadas en este cóctel. ¿Por qué tomar un mero zumo si podemos darle vida con un poco de Cava?



**SOPA FRÍA DE YOGURT, PEPINO Y MENTA  
CON PERLAS DE LIMA ENGARZADAS CON  
CAVIAR PERSÉ Y CULINACIÓN DE OSTRA**

Raúl aprovecha la lacticidad de la sopa para explotar la sensación de frescor y mar de la ostra y el caviar.

**Chef: Raúl Muñiz.**

Propietario del recientemente inaugurado La Bodega de Rivas (Rivas del Tereso). Alumno aventajado de Martín Berasategui, tiene en su haber la estrella Michelin que obtuvo para el Chaffán de Madrid. Será el encargado de dirigir la cata de la bodega Luis Cañas el próximo 19 de diciembre, en el Vittoria bar.



Ostras y caviar en un jugo translúcido de tomate con Bliniss de patata. Un plato que presenta una de las alternativas más elegantes de presentar el caviar y la ostra.

**Chef: Patxi Eceiza.**

Jefe de cocina del Restaurante Zaldiaran. Este veterano chef obtuvo la estrella Michelin que ha día de hoy todavía ostenta el restaurante vitoriano.