



Bienvenida al otoño

La nueva cosecha comienza su andadura en las bodegas tras una vendimia desigual, los restaurantes estrenan carta de temporada y nuestras cestas de la compra se llenan de setas, castañas, trufas, piezas de caza... Ha llegado el otoño y con él un universo cálido en el que arroparnos con nuevas viandas y pensar ya en navidad. En VINO+GASTRONOMÍA no nos olvidamos de esta estación, pero tampoco lo hacemos de la actualidad y de seguir de cerca las nuevas tendencias. Y éstas pueden estar en productos tan del día a día, tan arraigados en nuestra coquinaria como el pollo.

Y es que el que es uno de los alimentos más populares en nuestra nevera, empieza a resurgir en los recetarios de los cocineros más punteros, eso sí, a través de la recuperación y valorización de especies autóctonas, mimadas en "micro" y lejos de movimientos industriales. Le hablamos de ello en un extenso reportaje, poniendo a nuestro pollo en el punto de mira.

Otro tema de completa actualidad es realizar inversiones rentables a través del vino. Hay muchas fórmulas, desde fondos creados por grandes grupos financieros, hasta subastas como la que protagonizara hace poco la bodega de Elbulli... Hemos buscado a los mejores asesores para que sepa de qué hablamos cuando hablamos de invertir en vino.

Y si tratamos las inversiones, de lo que no cabe duda es de que España es un valor en alza. Así lo asevera Luis Gutiérrez, el nuevo catador de Parker en España, Argentina y Chile. Un apasionado del vino que, des-

pués de premios, reconocimientos y una intensa vida como aficionado al vino, se pasa oficialmente al otro lado para centrarse profesional y exclusivamente en la cata. Con los pies en el suelo, cercano y coherente, pudimos entrevistarle y saber de primera mano cómo han sido los primeros meses de esta experiencia, además de saber cómo prepara las catas, cuáles serán sus próximos destinos, etc.

Dentro de las armonías, el picante suele ser bastante problemático, ya que no se lleva bien con el alcohol. Así que tuvimos que esforzarnos para encontrar buenos *partenaires* a los maravillosos moles mexicanos que nos realizaron en Punto MX, lugar de referencia de esta gastronomía antiquísima. Con lo que no llegamos a armonizarlos es con alguno de los muy diversos vermouths que catamos para empaparnos de la esencia de este aperitivo universal. Blanco o tinto, francés, italiano o español, largamente envejecido o mostrando su lado más juvenil, sea como fuere, el más popular de los vinos aromatizados resurge en los ambientes más modernos, las neotascas se apuntan a la tendencia y tenemos por seguro que vuelve a ser su hora.

Si completamos la receta con nuestras escapadas gastronómicas, en las que tiene un muy especial lugar un recorrido por los mercadillos gastro de la cosmopolita Londres y una visita a la Francia más otoñal, la que se dibuja a través del foie y las trufas del Perigord negro, nos podremos hacer una idea de lo que nos depara este número, que antecede a los aires invernales de nuestros Diez Mejores Platos.

editorial