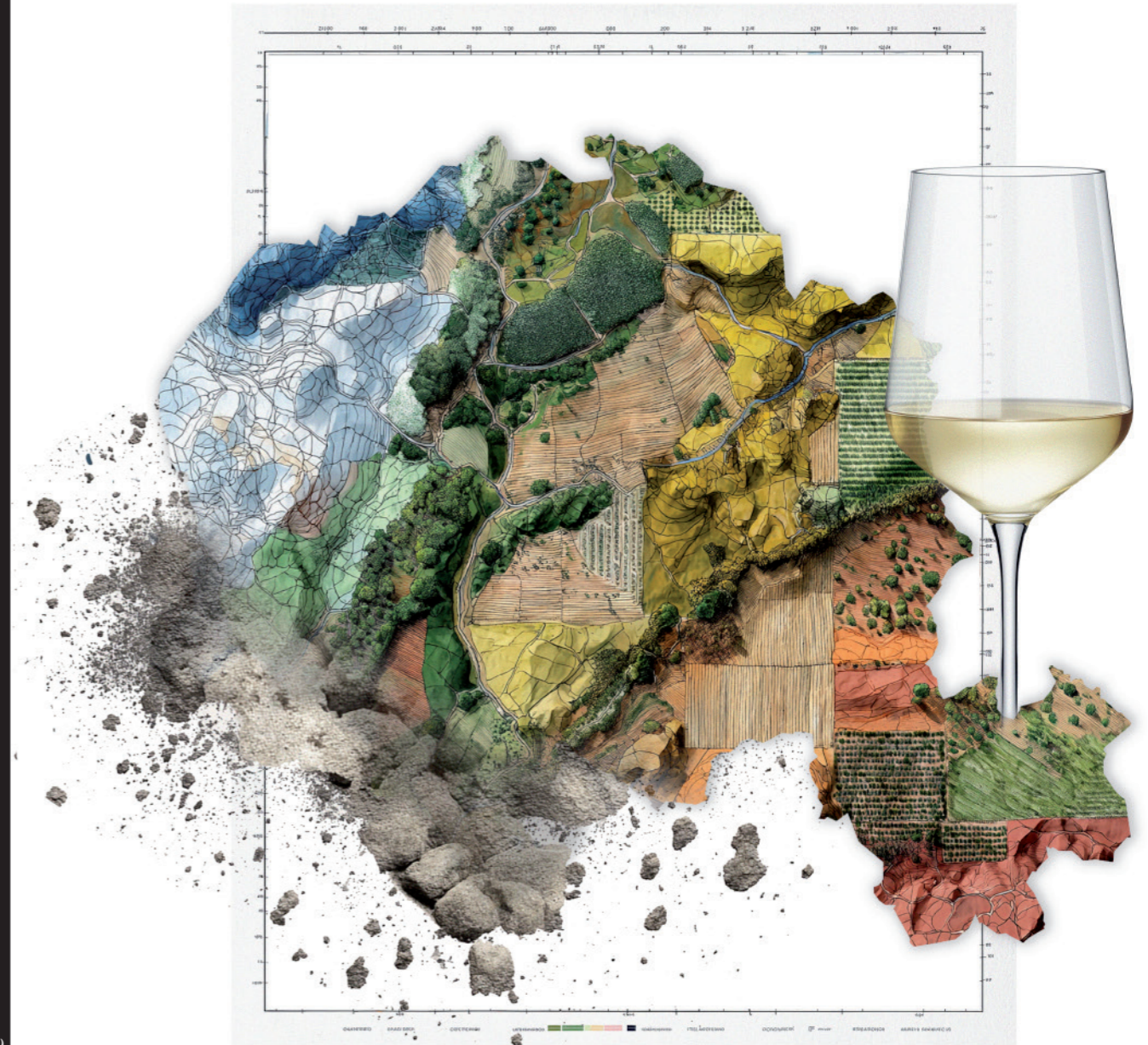


& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

307
SEPTIEMBRE
2025

MIVINION



**BODEGA
EJEMPLAR**
Viña Salceda

CATA
*La D.O.P. Rueda toma
el pulso a sus suelos*

VIAJE
*Viñedo viejo: valor
real pero no exclusivo*

**PRÁCTICA
DE CATA**
Oro de Castilla Verdejo 2024

ESPAÑA / 2,90 €



ARMONÍAS

Entre genios y patatas

por Laura López Altares y Antonio Candelas

Son tan sabrosas y reconfortantes que volvieron loco al mejor chef del mundo: las patatas a la riojana, uno de los guisos más míticos de la cocina regional española, se alzan humildes pero orgullosas sobre las raíces de un territorio que las venera. Este mes, llevamos su succulencia a otra galaxia con cuatro vinos inesperados.



La imagen del poderosísimo e inmortal Paul Bocuse –revolucionario padre de la *nouvelle cuisine*– enloquecido ante un plato de patatas a la riojana nos resulta apasionante. Cuentan que ocurrió en la primavera de 1979, durante la celebración del primer centenario de CVNE, y que el mejor chef del mundo, encargado del banquete, comentó en un divertido arrebatado que su cocina no podía superar aquel plato: "¡Estáis locos! Esto es mucho mejor que lo que yo voy a prepararos".

Después del fragor *patateril*, al parecer reincidió en varias ocasiones, lo que supone una insólita victoria para la gastronomía riojana, que es una de las grandes olvidadas de nuestro país.

Muy succulenta y arraigada a la memoria del territorio, se nutre de una huerta privilegiada y de una carne extraordinaria –¡ay, las chuletillas de cordero asadas al sarmiento!–. Pero, sin duda, su receta más representativa –encuesta del CIS me-

diente– es la de esas patatas con chorizo (también riojano, por supuesto) que siempre están al borde de la más sabrosa destrucción. Porque precisamente en esas patatas trincadas medio deshechas que van liberando almidón está la clave de la textura del caldo: espesito, concentrado, ¡y listo para mojar el pan!

La raíz de este guiso nos lleva una vez más a nuestra España rural y sus sufridos campos, donde los jornaleros combinaron la succulencia de la patata (que se popularizó en nuestro país tras la irrupción en escena de Napoleón y su ejército, *patatívoros* históricos) y el chorizo casi como una cálida armadura para no dejar entrar al invierno. Y vaya si lo consiguieron. La cebolla, el ajo, el aceite de oliva virgen extra, la sal, el pimiento y el toque de pimentón (casi siempre también el laurel) completaron la fórmula de la felicidad culinaria. Que recomendamos exaltar (cómo no) con vino.

RAVENTOS I BLANC BLANC DE BLANCS 2023



Raventos i Blanc
www.raventos.com
Conca del Riu Anoia
50% Xarel·lo, 35% Macabeu, 10% Parellada, 5% Malvasia de Sitges

Con este plato de cuchara llegamos a la época otoñal. Hemos elegido la finura de este espumoso, su eco salino y el toque calcáreo que lo convierte en una opción versátil y que encaja de maravilla con el plato. Este gran vino se caracteriza por su fina burbuja, su paso fresco y vibrante y una estructura que permite hacer esta armonía. Impecable.

FINO CLASSIC



Rey Fernando de Castilla
www.fernandodecastilla.com
D.O.P. Jerez
Palomino

Estamos convencidos de que los guisos van como anillo al dedo con los generosos, y esta no podía ser una excepción. Este fino muestra con buena intensidad los detalles de almendra cruda, albero mojado, algún tostado y una sensación punzante que lo habilita para zambullirse en el plato de manera magistral. La armonía es nítida y crea registros muy interesantes.

PACO GARCÍA EL YERGO 2023



Bodegas Paco García
www.bodegaspacogarcia.com
D.O.Ca. Rioja
Tempranillo Blanco

Ya en territorio riojano queríamos probar con un blanco que tuviera un estilo fresco, pero que a la vez ofreciera complejidad para que no se viniera abajo con la parte especiada del plato. Este Tempranillo Blanco es una buena prueba de ello. Las notas de finas hierbas, hojarasca, manzana o camomila van de la mano de una sensación de volumen, cierta tensión en el paso y un final fino y salino.

MARTÍNEZ LACUESTA CUVÉE 2021



Martínez Lacuesta
www.martinezlacuesta.com
D.O.Ca. Rioja
Tempranillo

Para acabar, no podíamos dejar de traer uno de esos tintos que son bandera del estilo fino de Rioja. La fruta roja que aún mantiene la frescura con una crianza delicadísima que respeta y un paso de boca amplio, fresco, sabroso, con el carácter de una casa centenaria que cuida hasta el extremo la textura y la finura. Referencia perfectamente acoplada a un plato que parece entenderse sin interferencia alguna.