

| ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA |



Los comensales reunidos en el restaurante Abarka siguieron con atención las explicaciones ofrecidas por el bodeguero Isaac Muga. (F. DE L. HERA)

XABIER GALARTZA

HONDARRIBIA. DV. En el acervo popular, la degustación de una comida está considerada como uno de los mayores placeres de la vida, pero lo que no se contempla es la posibilidad de que esta sensación pueda cobrar mayor relieve si viene acompañada de unos instructivos comentarios, como ha quedado demostrado en los restaurantes Abarka y Txantxangorri.

Los asistentes a las cenas comentadas del Abarka y el Txantxangorri disfrutaron del evento gastronómico

Una degustación con excelentes asesores

Los asistentes esta semana a las novedosas cenas organizadas por la asociación de hostelería local disfrutaron no sólo de las exquisiteces preparadas por los cocineros Natxo Gracia y Julio Rebollada, sino también de las explicaciones con que acompañaron a sus elaboraciones, así como las indicaciones que los propios bodegueros de Otazu (Navarra) y Muga (La Rioja) proporcionaron sobre la remesa de vinos que se sirvió.

Entre los rostros repartidos a lo largo de la prolongada mesa del restaurante Abarka había dos de sobra conocidos, el del piloto Andrés Vilaríño y el del ex realista Satrustegui. Este último recalcaba por razones laborales al ejercer las labores de comercial con la firma Muga.

El Abarka ha repetido esta

experiencia que inició con resultado más que satisfactorio en la pasada edición junto con el Arroka Berri. Su propietario, Luis Mari Bujanda, ha visto aumentada la demanda hasta el punto de cerrar el cupo una vez rebasada ampliamente la treintena.

Menú divertido

El evento se presta para que los cocineros se tomen pequeñas licencias para lucirse ante un público que acaba por rendirse a su ingenio. «Nos salimos un poco de lo normal y hacemos más sofisticados algunos de los platos con los que venimos trabajando todo el año, para hacer un menú divertido. En este tipo de situaciones te atreves a conjugar otros productos con sus guarniciones,

como el pichón escabechado». Para Natxo el reto tampoco significaba dar un salto al vacío, ya que «previamente hemos probado estos platos, por eso lo que es diferente es la forma en la que se presentan».

A medida que degustaban sus platos introducía una pequeña explicación sobre su contenido. La noche le resultó gratificante, ya que todas las combinaciones que presentó fueron acompañadas de la felicitación de los comensales.

Natxo Gracia disfrutó de su trabajo al dejar de manifiesto que «te permites algún capricho que otro, preparar este tipo de menús es una de las partes bonitas de mi trabajo, ojalá hubiera más cenas de este tipo», apuntó.

Otro de los grandes protagonistas de la velada fue el vino. Hasta media docena de tipos diferentes desfilaron por la mesa. Una de las primeras lecciones que quiso dejar por sentadas el bodeguero Isaac Muga —fácilmente identificable por los restos de uva incrustados entre las uñas— durante la presentación de sus licores es que «no hay un vino mejor que otro, sino gustos diferentes».

Pisado tradicional de uva

Para abrir boca comenzó con un vino joven afrutado que se obtiene a través del tradicional rito del pisado natural, es decir, «hombres descalzos machacando la uva». En el caso del vino blanco destacó que se «suele remover durante tres meses». Para cada vino tenía una

«Para una botella, 2,3 kilos de uva»

X.G.

El vino ha sido uno de los grandes damnificados en el salto generacional, al abrirse el abanico de opciones, sobre todo, entre la juventud.

Aunque la principal razón que Isaac Muga pone para justificar que «el consumo del vino ha descendido» es la intensificación de las campañas de control de alcoholemia. «Se hace un consumo más moderado, de ahí que lo que más se venda ahora sean las botellas de 3/8 (37 centilitros).

Compartió la crítica de uno de los comensales en cuanto a la política que se sigue para denominar a los vinos, hasta el punto de llegar a la conclusión de que en muchas ocasiones «hay mejores crianzas que reservas». El precio de los reservas suele estar justificado, ya que «para una botella se emplean 2,3 kilos de uva». Hasta su comercialización, este vino suele pasar tres años en barrica de madera y cuatro en la botella.

apreciación, aunque una de las cosas más curiosas de su bodega, fundada en 1932, es que «fabricamos nuestros propios depósitos y barricas de madera». Aclaró que la política de su firma es «trabajar sólo con madera y emplear el método de crianzas largas».

Salía una y otra vez al paso de la lluvia de preguntas a las que fue sometido sobre precios, condiciones de trabajo y riesgos que conllevan. Dentro de esta gama de respuestas resultó chocante escuchar que por el último temporal de tiempo que ha habido «la mitad de la cosecha de 2005 está destruida». Otra característica que diferencia el sector vinícola del resto es que «las bodegas viejas tenemos en stock cinco veces nuestra producción». ■