

explorando el mañana

vinos y postres

josep roca
Restaurante El Celler de Can Roca (Girona)



Tenemos el honor de contar en estas páginas con dos propuestas nada improvisadas. Son fruto de las inquietudes profesionales de Josep Roca en su inigualable Celler de Can Roca. Con su simpatía y atención habituales, charlamos distendidamente sobre las mismas. Unas inquietudes que empiezan en la reflexión abstracta de un concepto y acaban en un resultado que debe satisfacer no sólo al intelecto que las imaginó sino también a los estímulos sensoriales que cada cliente recibirá al ingerirlas. Por lo tanto, muchas de estas ideas se caen a medio camino, y sólo las más válidas merecen presentarse en público, después de docenas de pruebas. De este arduo y excitante trabajo sale cada una de las creaciones del restaurante, las que le han llevado a lo más alto del panorama gastronómico nacional. En esta ocasión, y a colación de ofrecernos algo relacionado con el maridaje de postres, Josep Roca trae a la palestra un helado de jengibre junto al moscatel cordobés Molino Real. La combinación no se entiende tanto como

maridaje cuanto como postre en sí, convirtiéndose la degustación intercalada de ambos en algo nuevo y diferente que adquiere un sentido fruto de su fusión en el postgusto. Por otro lado, un divertido cambio de traje viste la segunda propuesta. El vino dulce Jacob Khün Beerenauslese se cuaja a modo de sopa y se sirve en plato junto a un sorbete. Mientras, a su lado, se coloca una copa con varias infusiones que recogen todo el espectro aromático del vino. En definitiva, se trata de dos propuestas que exploran el mañana, aquellas posibilidades de la realidad gastronómica que aún están por desarrollar, a la espera de mentes inquietas como las de la familia Roca.

Es un moscatel elaborado por Telmo Rodríguez, que suscita un reencuentro con los vinos de moscatel del sur. Su trabajo en la sierra de la Axarquía, en Málaga, es envidiablemente un referente de cómo trabajar desde el conocimiento del pasado a la proyección más universal del futuro. Sólo trabajando se consigue la gloria. Telmo aporta con este vino fragancia, explosión aromática, una textura densa, compacta, aterciopelada, melosa y excepcionalmente fresca a la vez. Su retronasal contundente y largo, junto con su densidad extraordinaria, nos aproximará al encuentro con el jengibre en una sensación de igualdad, de lazos encadenados.

vinos y helado como ingredientes de un postre

Helado de jengibre y Moscatel Molino Real

Las combinaciones de platos y vinos tienen al vino como compañero de viaje prescindible, queda claro que sólo en nuestra sociedad el vino forma parte arraigada de la historia del acompañamiento con la comida.

La necesidad de ingerir un líquido antes o después de un sólido, nos acerca a la necesidad de la combinación y al estudio de lo que es más conveniente.

En este caso no buscamos un vino como acompañamiento, queremos integrarlo directamente junto con el helado en un postre. Sí, unos postres que van más allá del helado de jengibre. Se busca un sabor nuevo, interesante en el postgusto. Una fusión, ahora sí, de los componentes aromáticos encadenados, cohesionados con firmeza. En este maridaje, no hay receta, pero sí que son necesarios puntos de aproximación a la armonía del tacto.

Si atemperamos el helado a densidad de crema fría y subimos la temperatura de servicio del moscatel, ganaremos nexos de unión. La grasa y los lácteos se combinarán perfectamente con el peso de la madurez y toda la parte almibarada del vino que queremos acentuar de una manera clara.

Obtenemos con este juego de temperaturas un acercamiento táctil muy interesante, como si fuera un cohete, surgirá el efecto térmico y cáustico conductor de la armonía y el contraste, a la vez que los potentes conductores aromáticos del jengibre, se abrirán paso delante de tanta pastosidad para entrelazarse felizmente en el retro-nasal con los aromas aparentemente dormidos del moscatel. La fusión de los terpenos del vino, responsables del aroma, y los componentes químicos del jengibre (zingerberoles y gingeroles, entre otros) unos segundos más tarde, crean un postre virtual y mágico. Se complementan magníficamente los potenciales aromáticos para ir a un olor en el post-gusto muy interesante de almendra cubierta de azúcar lustre en forma de peladilla.

ficha técnica

Bodega Compañía Vinos Telmo Rodríguez
D.O. Málaga
Tipo de vino: dulce
Gradación (5 vol.): 13,0
Variedades: Moscatel



HELADO de jengibre

ingredientes

100 g mantequilla
570 g leche
100 g azúcar lustre
160 g nata
75 g claras
90 g harina
6 g estabilizante
10 g cacao en polvo
40 g leche en polvo
50 g dextrosa
50 g azúcar invertido
20 g jengibre licuado

elaboración

Calentar la leche con la nata y el azúcar invertido hasta unos 70°C. Se mezcla con el resto de ingredientes excepto el jengibre licuado. Calentar todo hasta los 85°C para que se pasteurice. A continuación, enfriar rápidamente en un baño maría de agua y hielo. Dejar reposar en nevera 12 horas y, justo antes de turbinar, agregar el jengibre licuado. Turbinar y guardar en congelador a -18°C.





el vino en el plato y el plato en la copa

Infusión de miel y limón, naranja y melocotón, albahaca y eucalipto, frambuesas y flores blancas

Peter Jacob Kühn Beerenauslese Riesling 02 Goldkaspel

A menudo, cuando llegamos a la máxima plenitud de la cata de los grandes vinos dulces, nos decimos que tienen tantos aromas y que son tan completos en el abanico gustativo que, por sí solos, los podemos considerar un postre.

La intensidad aromática y el juego tan abierto de matices y de seducción, nos lleva a disfrutar plenamente del vino sin necesidad de un postre.

En esta propuesta se quiere cambiar el concepto del plato y vino. Es decir, que el vino se plantea como un postre, con su transformación en sopa medio cuajada, servida en plato sopero y acompañada de un sorbete del mismo vino. Hemos escogido un Riesling de la zona arcillosa de Rheingau, con densidad confitada y fresca acidez, esencia de uva pasa aliñada de un podrido dulce, débil de grado y extraordinariamente aromático. El vino "comido en cuchara" da otros atributos; sí, perdemos el previo paso olfativo, pero ganamos el efecto sorpresa de una degustación más pausada y un giro conceptual de la cata de un vino.

ficha técnica

Weingut Peter Jacob Kühn
(VPD - Rheingau)

Comarca dentro del Rheingau: Oestrich
Propietarios: Peter Jacob Jühn (desde el año 1979)
Histología: viticultura familiar desde el año 1786

Gran cru: Lenchen (Oestrich)
Variedad: Riesling 02

Tipo de vino: BA-GK (Beerenauslese cápsula de oro)
Grado alcohólico: 6,8
Acidez en tartárico: 10,1
Azúcar residual: 286 g/l
Terroir: loess arcilloso / guijarros

El vino está ligeramente cuajado con un espesante que no altera el sabor (el agar agar). Esto nos ayuda a percibir más lentamente todas las sensaciones gustativas y aromáticas del vino. El sorbete aporta textura y temperatura refrescante. Servimos justo al lado del plato sopero, una copa donde hemos preparado una bebida diseñada a partir de algunos descriptores aromáticos con los que cuenta el vino. El montaje del postre en la copa es en forma de infusión, con un tratamiento tipo "pousse coffee" (por capas según las distintas densidades de las infusiones). La copa engloba los diferentes matices detectados: miel y limón, naranja y melocotón, albahaca y eucalipto, frambuesas y flores blancas. Aunque sea sólo por una vez, qué atractivo es guiar el ojo a la historia de los maridajes y hacer el camino a la inversa.

Postre en copa

INFUSIÓN de naranja y azafrán

ingredientes

250 g zumo de naranja
150 g azúcar
2 u naranjas (su piel)
0,2 g azafrán

INFUSIÓN de miel y limón

ingredientes

150 g miel
75 g zumo de limón
175 g agua
2 u limones (su piel)

INFUSIÓN de albahaca, menta y frambuesa

ingredientes

250 g agua
50 g azúcar
10 g hojas de menta
10 g hojas de albahaca
frambuesas





Vino en el plato

GELATINA de vino

ingredientes

200 g Kühn
0,80 g agar agar

elaboración

Disolver el agar agar con una parte del vino y dejar cuajar en el plato.

SORBETE de vino

ingredientes

300 g Kühn
60 g glucosa
0,5 g neutro s1 22
1 u hoja de gelatina

elaboración

Mezclar el neutro con la glucosa atomizada. Hidratar la gelatina y disolverla con una parte del vino junto con la glucosa y el neutro. Pasar por la sorbetera y reservarlo a -18°C.

Los datos analíticos de este vino de baja graduación, alta acidez y sensación de jarabe por su peso en azúcar fueron los atractivos para crear un postre con densidad original. Su alto contenido aromático, con elevada potencia aromática y rico en matices florales, afrutado y balsámicos, originó este juego de intercambio entre plato y vino.