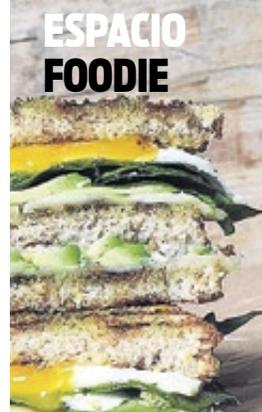




El vino pone la fantasía



ESPACIO
FOODIE

Una sección de **MAITE ANTÓN**
@MaiteAnton81

Decía **Séneca** que el vino “lava nuestras inquietudes, enjuaga el alma hasta el fondo y asegura la curación de la tristeza”. Se trata de un placer en la mesa cuya elección resulta fundamental para que nuestro disfrute sea completo. Y es que dentro de cada botella de vino hay mucha alma acumulada. La figura del sumiller es

imprescindible en los restaurantes para aconsejar a los clientes las mejores opciones para acompañar cada plato. Pero, sin su ayuda, ¿seríamos capaces de saber leer una carta de vino y escoger nosotros entre las decenas, y en ocasiones centenares, de referencias? **Manuel Simões**, director y sumiller de La Taverna del Clínic, restaurante que cuenta con 1.000 referencias y que ha sido galardonado en 2013 y 2015 con el premio Cartaví a la mejor carta de vinos de Barcelona, nos sugiere sus ‘tips’ para saber elegir el vino adecuado.

Su primer consejo, sin embargo, nos traslada al mundo de los cavas y los champagnes, bebidas que califica como comodines por su polivalencia y que nos recomienda para maridar con los aperitivos. “El cava es un producto muy fresco, con un punto de acidez más elevada que el vino, y que combina muy bien tanto con aperitivos como con pescado, carnes y marisco. Su acidez y carbónico sirven para limpiar la boca y prepararnos para el siguiente plato”, explica.

Respecto a los vinos blancos, “la pregunta del millón suele ser si afrutado o seco”, bromea **Manu**, pero lo cierto es que existen más matices. Para las personas que prefieren vinos más ligeros, nos sugiere un Sauvignon Blanco o un Godello, mientras que para los ‘locos’ de los blancos recomienda los de la zona de Borgoña, “que tiene los mejores Chardonnay del mundo”, como el Chassagne-Montrachet de Louis Latour. Otras dos vinos blancos ‘top’ para **Simões**: “El Chivite 125 es uno de los mejores blancos que tenemos en nuestro país y el Remírez de Ganuza es un Rioja nuevo, fresquito, elegante, con un punto de barrica y fácil de beber”.

El sumiller Manuel Simões nos aconseja los vinos ideales para que el disfrute en la mesa sea pleno

Los amantes de los tintos deben fijarse en la graduación a la hora de decidirse entre uno ligero o uno potente. “Aquí encontrar un vino de poca graduación (12,5-13), que se disfruta más porque no te deja esa sensación de sequedad en la boca, es muy complicado porque estamos en el país del sol. Las uvas maduran muchísimo, la concentración de azúcar es muy alta y, como contrapartida, a mayor concentración de azúcar mayor graduación alcohólica”, puntualiza **Manu**. Por ejemplo, el Acusp (Costers del Segre/Pinot Noir) es ágil de beber, como también los son los tintos de la Borgoña, mientras que para los que prefieren uno ‘cañero’, el Nexus Plus+ de Ribera del Duero (Tempranillo) destaca por ser “elegante, divertido y con una estructura fantástica”.

Y un sabio consejo para acabar: “Si algo me ha enseñado estar cerca del Hospital Clínic es a no guardar nada para celebrar. Si te apetece un vino, tómatelo y disfrútalo, porque no sabes qué te puede pasar mañana”. Y el vino, bien elegido, es pura fantasía.

La Taverna del Clínic ha cumplido 10 años y se ha consolidado como un clásico imprescindible de Barcelona por el culto al producto y sus platos tradicionales que el chef Toni Simões ha reinventado con nuevas elaboraciones y combinaciones únicas. Las bravas y el canelón de ceps y foie son un ‘must’. Cuentan con menús degustación de 58, 70 y 100 euros. ¡Apuesta segura!



laugrana

barcelonistas de cuna y en numerosas ocasiones con la edad como vara de Joseph-Messi, un Joan-este último el que en su o y que “me resultaría cristiano porque no me 2008 y con “elementos n sonreír, sacar pecho y no tiene cuando Messi ón, lima, menta, alba- onar un gol del argenti- a más. Si lo hiciera, solo



NOMO

(Gran de Gràcia, 13. Barcelona)

En 2007, una familia de jóvenes emprendedores inauguraron este coque-to restaurante. Cuatro establecimientos y un servicio de catering a domicilio más tarde, celebran con Barcelona su décimo aniversario. En Nomo apuestan por las materias primas de altísima calidad, que escoge personalmente el chef. La fusión de la gastronomía nipona con los ingredientes locales y la energía de la juventud son las claves del éxito del grupo. Para celebrar este cumpleaños, en Nomo estrenan el bacalao negro de Alaska a la brasa con salsa de miso negro como una de las novedades estrella.



LES GRANDS BUFFETS

(Espace de Liberté, Narbonne)

Para los amantes de los buffets será como entrar en el paraíso. Hay que ir con hambre. Por solo 32,90 euros (vinos no incluidos) se puede disfrutar, y repetir las veces que se quiera, de decenas de platos: 40 referencias de queso, foie-gras, embutidos, ostras, bogavante, entrecots, langosta, casi 100 postres que entran por la vista. ¡Los vinos son excelentes! Un paseo por Narbonne pone el broche final.



Diez años con
Japón en el corazón

Un plan foodie para
el fin de semana

OS EN:



@sportstyle_ @sportstyle15