Entrevista

Rasa Strankauskaite

"Los vinos espumosos maridan bien con las sábanas revueltas y el aliento entrecortado..."

Rutas y oficios

'Cuaderno de campo' de David Bramwell

De cuando él y el botánico americano Lems atravesaron Las Cañadas a pie

Atlántico

Yo fui en el correíllo

La vida de navegante de Antonio de Béthencourt Massieu

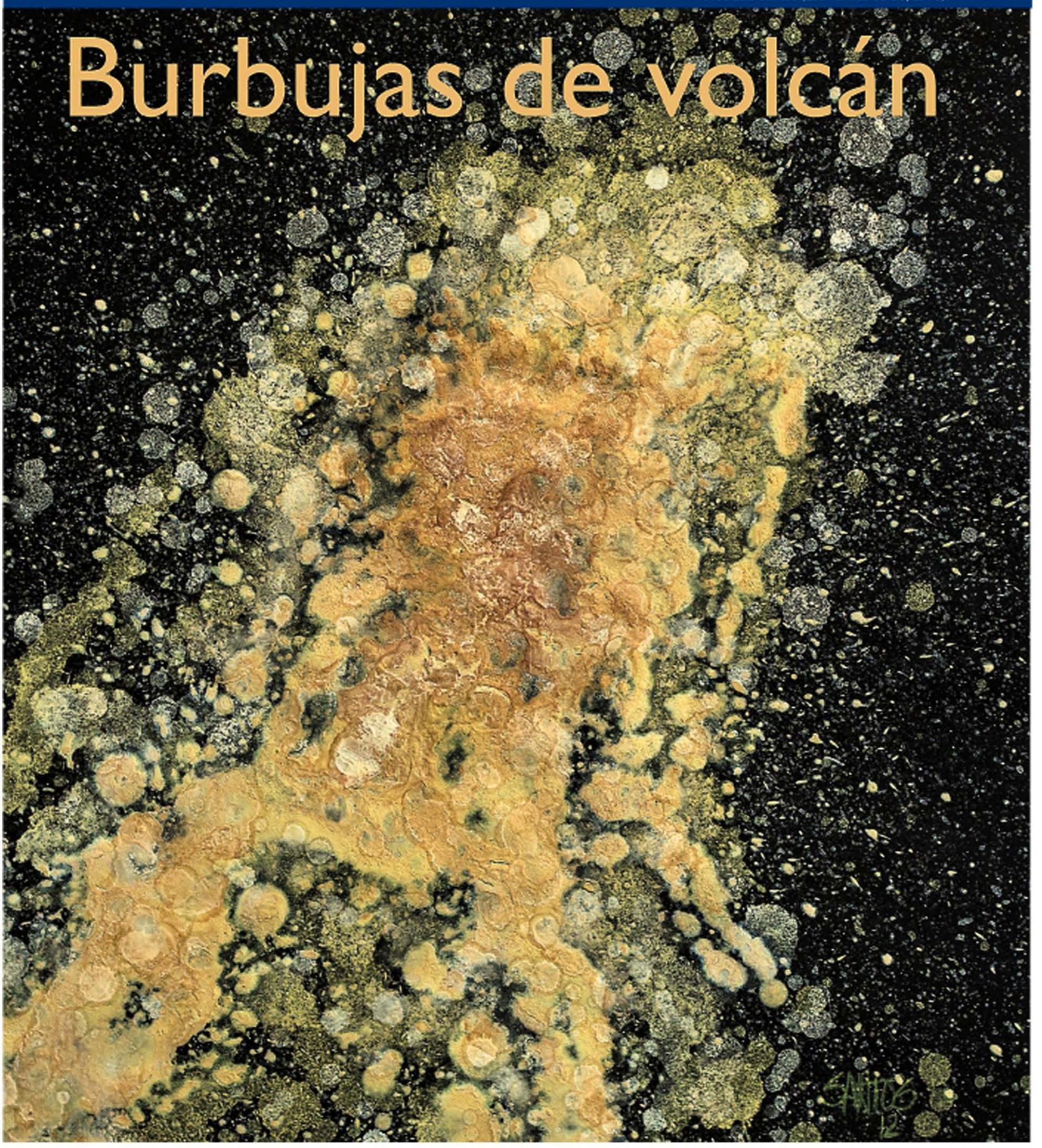
pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 6 - Diciembre 2012

El cuadro que ilustra esta portada es obra del pintor José Luis Santos (Las Palmas de GC, 1960).

Burbujas de volcán



(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

El reportaje

Los vinos espumosos de Canarias. | TATO GONÇALVES/Mª ISABEL FELIPE

Burbujas de volcán

Los espumosos (champán y cava lo son), nos traen a la mente la idea de vinos sofisticados y alegres, hasta con *glamour*, destinados para el brindis en celebraciones muy especiales. En Canarias sólo hay cinco bodegas que se atreven con ellos y, además, lo hacen muy bien.

Yuri Millares

Diciembre es un mes que se asocia a una serie de celebraciones festivas a las que, inmediatamente, asociamos el consumo de vinos espumosos. ¿Se imaginan una cena de Navidad o una despedida de año sin su compañía? El sonoro descorche que se produce al abrir una de estas botellas y la burbujeante explosión de vino que muchas veces lo acompaña, parecen formar parte ya de un ritual que casi todos queremos disfrutar.

Pero si las fechas navideñas parecen ser las del consumo habitual de esta singular bebida, aparte de otras celebraciones que tienen como marco común el tratarse de una cita especial (boda, cita amorosa, incluso la típica botadura de un barco), lo cierto es que cada vez más se está convirtiendo en componente de una buena mesa, sea el día del año que sea.

Un vino para comer

"El espumoso es un vino que está dejando de ser un vino de fiesta. Es un vino blanco que acompaña a la comida de una forma excelente, sobre todo si es un *brut nature* como el que nosotros estamos elaborando", nos explica el enólogo Ignacio Valdera, director de Bodegas Los Bermejos. "Y que acompaña, además, *toda* la comida, puedes empezar con los aperitivos, seguir con el primer plato, el segundo, puede acompañar una carne perfectamente y acompañar los postres. Es un vino para comer y eso está empezando a verse y a moverse en los mercados en que nosotros trabajamos".

Botella Brumas de Ayosa con sus lías congeladas en la punta, lista para el degüelle. | Y. MILLARES

> **"El espumoso está dejando de ser un vino de fiesta. Es un vino blanco que acompaña a la comida de una forma excelente"**

El vino espumoso de Canarias, además, tiene el valor añadido de ser muy original, pues procede de uvas de un territorio volcánico insular que aporta su identidad y sus cualidades diferenciadas. Cinco son las bodegas que, a fecha de hoy [diciembre de 2012], elaboran vino espumoso en este archipiélago, la mayoría de ellas con uva malvasía, pero también con uva listán. Y a diferencia, muchas veces, de los champanes o cavas que llegan hasta aquí, el de Canarias está en el mercado siempre fresco, recién degollado, "algo fundamental para el espumoso: consumirlo rápido en cuanto se le pone el tapón de corcho definitivo".

Pellagofio ha querido presentar a sus lectores los espumosos de esas cinco bodegas (¡invitándoles a disfrutar de ellos siempre que tengan ocasión!), y lo hacemos en este número con la ayuda de la sumiller **Rasa Strankauskaite** *(ver entrevista en nuestra sección 'Cita con el chef')* para tratar de describírselos después de haberlos catado.

La magia de El Grifo

Las lanzaroteñas Bodegas El Grifo (DO Lanzarote) fueron las pioneras. Su espumoso malvasía *brut nature*, el primero según el método *champenoise* de la Champaña francesa que se ha hecho en Canarias, ya es todo un clásico.

En *Pellagofio* ya habíamos hablado de él, explicando que su producción es muy limitada y para su elaboración se escoge una partida de vino de uno o dos años a la que se añade una pequeña proporción de mosto de uva sin fermentar y levaduras seleccionadas. Su segunda fermentación la hace en botellas (con una tapa provisional: tapón corona) depositadas en una cámara en fase de rima (horizontal) durante 18 meses.

Por último se colocan en la fase en punta (cabeza abajo) hasta que se procede al degüelle (quitar la *chapa* o tapón corona, lo que produce una pequeña pérdida de su contenido) y se rellena la merma con el mismo espumoso (no con li-

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Tartar de atún rojo de Canarias sobre sopa de papaya y maracuyá, con gambas de La Santa, del chef Carlos Pérez (receta en la web pellagofio.es) | GONÇALVES

Galleta de cochinillo negro canario, puré fino de papas y queso curado de Uga, del chef Luis León, especial para 'Pellagofio' (receta en pellagofio.es). | GONÇALVES

cor de expedición, por eso es *brut nature*) y se le coloca el tapón.

Rasa Strankauskaite asegura que "desde el primer segundo en que cruzas la mirada con este vino se activa el deseo de probarlo". Y lo probó, "después de apreciar en la copa su bello amarillo dorado con iluminados reflejos cristalinos del sol, sus burbujas finas formando una corona constante".

Después quiso descubrir sus aromas: "Su perfume nos recuerda frutas maduras, flores blancas, almendras tostadas y ese dulce recuerdo de una pastelería con aromas de levaduras, crema inglesa, melocotones en almíbar y pan tostado".

Por fin, en boca, "es fresco, maduro, con el carácter de la malvasía volcánica, de elegante y sedosa chispa; las persistentes burbujas nos cuentan que es un espumoso lleno de magia para seducir, es un placer hecho del viento, las cenizas y el carácter de la variedad".

Rendidos antes los Bermejos

También en Lanzarote encontramos a otra de sus bodegas punteras elaborando vinos espumosos *brut nature*, en plural, porque sus clientes pueden disfrutar tanto de un blanco de malvasía volcánica como de un rosado ecológico de uvas listán negro.

El malvasía de Bodegas Los Bermejos (DO Lanzarote) nos lo describe Rasa Strankauskaite de una complejidad imposible de lograr en un vino tranquilo. "Su cálida y brillante luz capta la mirada terca que desea admirar el remolino de la luz dorada y destellante de sus burbujas" explica. "No es preciso removerlo", añade, "pues el propio carbónico se encarga de agitar los aromas fragantes y sorprendentes de notas frutales de manzana roja, ciruela madura y dulce pera blanca, entremezcladas con delicadas flores secas, de mantequilla, aparecen también aromas envueltos en leve tueste de millo (gofio), frutos secos, almendras tostadas, algo de té verde con pieles de mandarina y recuerdos de cenizas de tabaco aromático.

"Al mojar los labios en las gotas de malvasía me he rendido a su elegante suavidad y envolvente ternura, desde el primer sorbo sorprende su madurez, regala el roce amable y sensual, surgen recuerdos de besos robados. En el segundo sorbo recuerda lo que es la malvasía volcánica sosegada, con toques de cenizas y el tiempo de crianza, untuosa, madura, elegante, algo misteriosa,

Tiene el valor añadido de su originalidad, pues procede de uvas de un territorio volcánico

levemente amarga pero inolvidable".

Los rosados espumosos "están de moda", dice muy satisfecha nuestra sumiller, una fan de estos vinos. Con el Bermejo, explica, "catamos un *rosé* glamuroso (belleza+elegancia) con fuerza pero sedoso, de una finísima acidez que le da frescura, con un toque de picardía algo descarado: su color carmín inquieta por su sensualidad y rareza".

Para descubrir un rosado debemos tomarlo fresco, pero no frío, es decir, entre 6º y 7º, recomienda, para no perder sus características aromáticas.

El Bermejo espumoso rosado tiene "burbujas atrevidas, generosas, redondas y persistentes formando espuma luminosa; suben aromas insinuantes de fragante compota de frutas al romero, cardamomo, algo de delicada rosa y relajante sándalo, nos envuelven recuerdos de humo (ceniza volcánica); en boca es sensual y excitante a la vez, con chispeante bergamota y misteriosa fruta sazonada, seduce a todo aquel que abre una botella".

Excepcional trío de Brumas de Ayosa

En Tenerife destaca la Bodega Comarcal Valle de Güímar (DO Valle de Güímar), con viñedos desde los 200 a los 1.500 metros de altitud. Con las uvas más cercanas a la costa, tenían el inconveniente de que la variedad listán blanco no alcanzaba los parámetros de acidez adecuada para elaborar un buen vino blanco seco normal.

Sin embargo, supieron convertir el problema en virtud *(ver reportaje en la sección 'Gastroclub' de este número)* y aprovechar esa uva para lo que es idónea: elaborar vinos espumosos. Es la segunda bodega más veterana en este tipo de vinos en Canarias, y con unos resultados, en cuanto a calidad, excelentes.

Su marca Brumas de Ayosa ofrece hasta tres tipos de espumoso diferentes, el clásico *brut nature*, el afrutado y el reserva. Rasa Strankauskaite nos describe el reserva: "Un espumoso que despeina, como en los momentos más felices de la vida, te despeina como reírte a carcajadas, como besar a la persona que amas, meterte en el mar, jugar, volar, correr, bailar hasta quedarte descalza, hacer el am. Sin lugar a dudas, un catalizador de la felicidad".

"Cien por cien listán blanco de la costa, de su luz y volcán, un espumoso con revoltosas burbujas que susurran, nos mece y acaricia el oído; capta la vista su color amarillo dorado de iluminados reflejos plateados, con burbujas integradas finas, que murmullan formando la corona al subir. Aromas entremezclados de fruta madura, como manzana roja, albaricoque, algo de cítricos (pero delicados), magnolia, balsámicos de hierbas frescas con un toque de sencha (té verde floral)". Unos aromas que, dice, "incitan a probarlo: en boca sorprenden sus burbujas cremosas, su melosidad fresca acaricia el paladar, vivaz, alegre pero maduro, untuoso, sincero. Lleno de paisaje, tradición y tierra volcánica".

Radiante y fresco Hacienda de San Juan

La pequeña bodega Hacienda de San Juan (DO Ycoden Daute Isora), en Garachico (Tenerife), elabora otro sorprendente espumoso *brut nature* de uvas malvasía "de un radiante amarillo dorado de trigo maduro, con mucho brillo en la copa, con burbujas finas, lentas y serenas", nos describe Rasa Strankauskaite; "su aroma despierta buenos recuerdos, huele a limoncillo con guarana, jengibre, a flores de jazmín, camomila y a la tierra en cálidos días de primavera; en boca es chispeante, untuoso, de frescura melosa, sabroso, enérgico y con un punto de sal de las eufóricas olas que bañan Garachico. ¡Sin duda un espumoso pleno y sin complejos, para brindar en estas fiestas por la vida!"

¡Y el Rosa de Rasa!

Y por fin llegamos a la novedad de 2012: el primer espumoso rosado de la Bodega Contiempo. Fruto un poco de la casualidad, al conjugarse, primero, la petición personal de Rasa Strankauskaite a sus amigos bodegueros Jorge y Rodrigo de querer hacer un espumoso rosado, y segundo, el *accidente* durante la vendimia cuando una confusión llevó al depósito del espumoso la uva syrah que estaba destinada al que denominan "tinto vendimia seleccionada".

A diferencia de los que se importan, los espumosos canarios están siempre frescos recién degollados

Apenas han sido 270 botellas a modo de experiencia, de la que han quedado muy satisfechos Zerolo (Jorge) y Mesa (Rodrigo), que ya tiene al segundo rosado en fase de elaboración con la siguiente cosecha "pero sin uva syrah", ríen (ahora) al recordar el incidente, pero manteniendo unos criterios de elaboración en cuanto a graduación de la uva, los días de maceración para el color, primera fermentación hasta los 11 grados de alcohol, posterior añadido de algo de azúcar hasta alcanzar 23,5 gr/litro...

Y el resultado es el rosado *brut nature* Rosa de Rasa, que ofrece a la vista un color muy alegre, de vino "informal", de burbuja fina, espuma crujiente, con aromas francos en nariz a frutos rojos y caramelo, fresco en boca y con bastante acidez.

• Desde la redacción

Yuri Millares

Deseo irrefrenable

Dos destacados chefs que desarrollan su trabajo en Lanzarote, el isleño Carlos Pérez (chef ejecutivo del hotel Princesa Yaiza) y el sevillano Luis León (desde hace 23 años en la isla, ahora con su restaurante El Toro) brindan a los lectores de *Pellagofio* sendas creaciones culinarias. Las imágenes de esos espléndidos platos con producto lanzaroteño aparecen impresas junto a estas líneas. Para los más curiosos, cabe la posibilidad de ponerse manos a la obra y consultar las recetas en el sitio web de esta publicación (en *pellagofio.es*), poniéndose a elaborar ese tartar de atún y esa galleta de cochinillo negro canario. Para los más prácticos, está claro que cabe la opción de ir a uno de los restaurantes donde estos platos fueron cocinados y montados.

En cualquier caso, lo que sí les recomendamos en *Pellagofio* es que acompañen el menú con alguno de los vinos espumosos canarios que elaboran cinco bodegas del Archipiélago, en tres de sus denominaciones de origen.

Y si no están muy convencidos de ello, lean el reportaje de esta doble página y las catas que, apasionadamente, describe la sumiller Rasa Strankauskaite. No les dejará indiferentes. Es más, sentirán un irrefrenable deseo por hacerse con una botella de estos asombrosos espumosos, con la ventaja añadida de su frescura (nada que ver con muchos cavas y champanes que nos llegan de partidas que ya llevan demasiado tiempo en almacenes y en transportes).

Y como viene siendo habitual en esta segunda época de *Pellagofio*, destacamos como imagen de portada, para ilustrar el tema de los espumosos canarios, un magnífico cuadro del pintor **José Luis Santos** (nacido y criado en la orilla de la playa de Las Canteras, en Las Palmas; residente desde hace muchos años en Tenerife, donde está vinculado estrechamente a la viticultura y los vinos de esta isla). Santos ha pintado este cuadro, titulado, cómo no, *Espumoso* (2012, técnica mixta sobre papel), una explosión tras el descorche que es prolongación de la serie que últimamente pinta con otras burbujas, las del mar que siempre le ha fascinado, llamado, atraído.

Aquellos que estén interesados en su adquisición, pueden pujar en la subasta que hacemos en el portal español de eBay *(www.ebay.es)* cada mes entre los días 11 y 21.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Atlántico

Fula de altura, el alfonsiño de cuerpo alargado

José Antonio González *

El alfonsiño o fula de altura (*Beryx splendens*, Lowe, 1834), en Canarias es objeto de pesquerías de anzuelo (liña, carrete eléctrico y palangre vertical) sobre todo en montañas submarinas de El Hierro y La Palma (casi todo el año), aunque también de Gran Canaria (zafra corta y estacional). La pesca recreativa contribuye a la presión pesquera sobre la especie, si bien no existen indicios razonables de que el recurso se halle sobreexplotado.

Es capturado junto al alfonsiño pachón, fula ancha o tableta (*Beryx decadactylus*, en el número anterior de *Pellagofio*), menos abundante y de cuerpo más alto, menos alargado.

Presente en Azores, Madeira y Canarias, con abundancia moderada sobre todo entre 400 y 700 m de profundidad, gozando de buena apreciación por el consumidor. Especie longeva de crecimiento lento y fecundidad moderada, con mayor número de hembras en todas las tallas (1,82 por cada macho). En esta región muestra máxima actividad reproductora en julio-agosto, alcanzando la talla de primera madurez sexual con casi 37 cm.

De carne blanca, delicada y sabrosa. Producto entre magro y semigraso (1,7% de grasas), con nivel alto en proteínas (21%). Aporta 133 kilocalorías por cada 100 gramos de porción comestible. Destacan sus niveles de omega-6 con 0,07 gr y, sobre todo, de omega-3 con 0,51 gr por cada 100 gr de ácidos grasos. Presenta hábitos carnívoros, alimentándose de peces, crustáceos y cefalópodos. Entera normalmente se prepara a la plancha (a la espalda); las rodajas se fríen.

También denominada como fula colorada, debido a su espectacular coloración, y fula de hondura por vivir en el hondo (el alto), a profundidad.

* *Investigador del Instituto Canario de Ciencias Marinas. ILUSTRACIÓN: Oceanográfica.*

El vapor correo 'La Palma', joya histórica de la navegación, está siendo restaurado en Santa Cruz de Tenerife. Estuvo en servicio en las aguas canarias de 1912 a 1976.

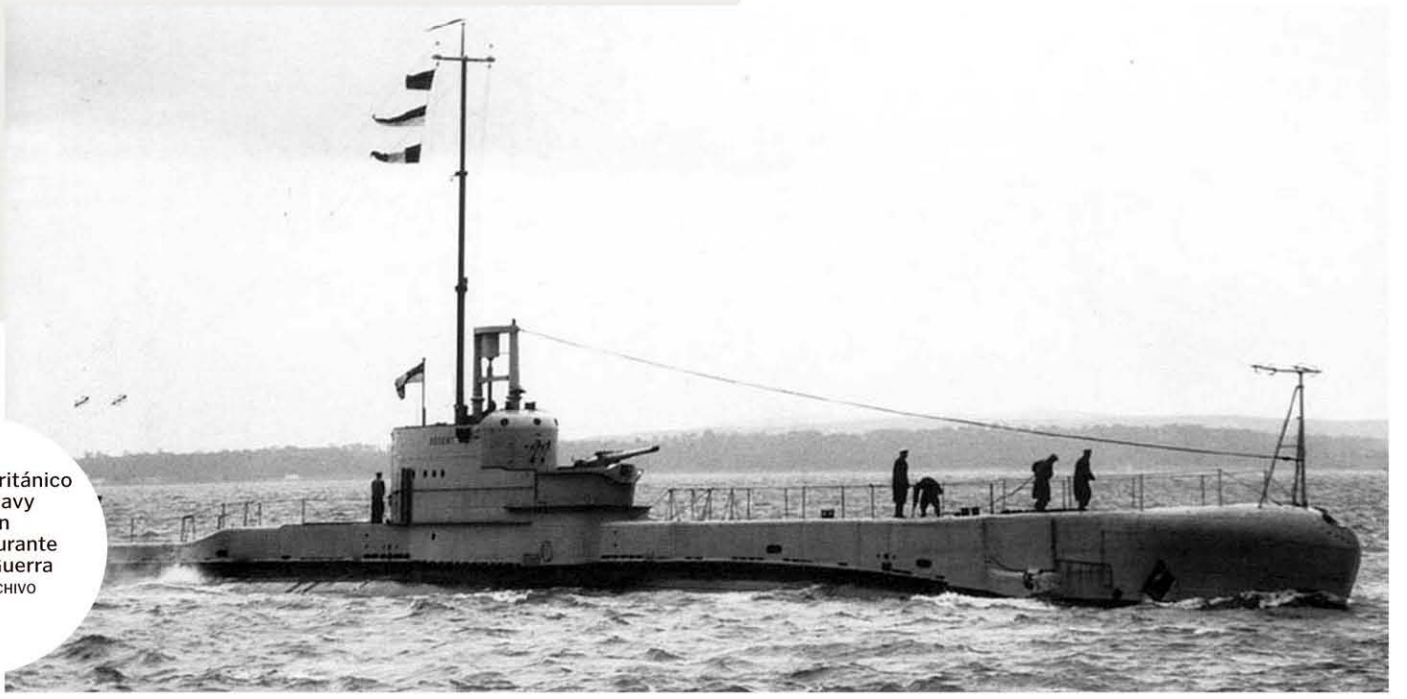
• Yo fui en el correíllo

El notición de la guerra mundial y el espía alemán

Antonio de Béthencourt Massieu*

Desde niño gocé siempre de una gran simpatía por los buques y la navegación. En otras palabras, por la satisfactoria vida que disfruté a bordo. Me explico. La enfermedad de mi padre le obligó a hospitalizarse en Guadarrama, mi madre quiso acompañarle. Para ello, los nueve hermanos tuvimos que trasladarnos a El Escorial. Tras su fallecimiento, nos instalamos en los *Madriles* hasta nuestro regreso a Las Palmas en 1931, o sea, con el advenimiento de la República.

Durante ocho años no perdimos el placer de navegar desde Cádiz a Las Palmas para pasar el verano en Tafira. Aún recuerdo el año 1929 en que paramos en Sevilla, para disfrutar de su famosísima feria y los paseos en coches de caballos, tan diferentes de nuestras inolvidables tartanas.



Submarino británico de la Royal Navy navegando en superficie, durante la Segunda Guerra Mundial. | ARCHIVO PELLAGOFIO

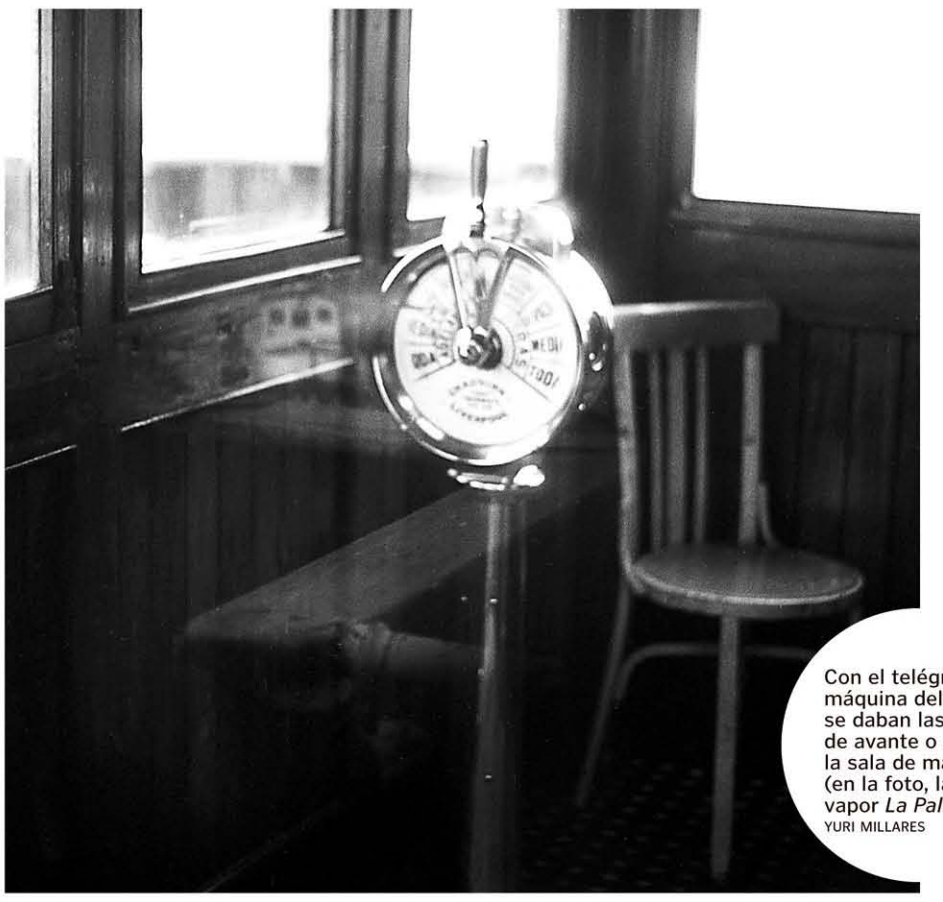
Fueron ocho años de paseos en trenes –tan desagradables– y de navegar de ida y vuelta en hermosos –al menos para nosotros– barcos de la Trasmediterránea, donde todo resultaba divertido para los chavales.

Tampoco olvido mis paseos cotidianos por el Puerto de La Luz y sus obras. Recorría las navieras, solicitando tarjetas con los barcos que cruzaban nuestras aguas. Coleccioné cerca de quinientos barcos, desde los hermosos de viajeros a los que transportaban mercancías.

Nos aborda un submarino

Bachiller en 1937. Acaba la guerra en 1939. Al terminar octubre fui convocado al examen de reválida en La Laguna. Ya de noche, coincidimos en el muelle de Santa Catalina un grupo de amigos, a la espera de la salida del correíllo que nos transportaría a Santa Cruz de Tenerife. No recuerdo el nombre del buque, aunque era de los mayorcitos. Íbamos todos tan contentos para el embarque con las maletas y el notición fue la declaración de la Segunda Guerra Mundial. Embarcamos y mantuvimos una intensa conversación y discusión, pues los había germanófilos pero no faltaban los probritánicos.

Aquella tertulia se mantenía cuando el correíllo había pasado las Isletas y decidimos irnos al camarote. Pero la embarcación se para: curiosamente, nos abordaba un submarino. Resultó que era británico.



Con el telégrafo de máquina del puente se daban las órdenes de avante o atrás a la sala de máquinas (en la foto, la del vapor *La Palma*). | YURI MILLARES

Un grupo de militares subió y detuvo a uno de los pasajeros, a quien requisaron documentos y fotografías ya que, por lo visto, era un espía alemán. Nuevos comentarios, el barco reanuda su marcha y nosotros a las literas hasta amanecer en el puerto de Santa Cruz de Tenerife.

Viaje y maleta a La Laguna. Al día siguiente, examen, que afortunadamente era oral. Llevaba un documento de mi servicio militar como auxiliar. Esto me sirvió para otra de mis aventuras.

La Laguna era atractiva, pero en un nuevo correíllo fui trasladado a Las Palmas a recoger mis enseres y embarcarme en el *Ciudad de Sevilla* y posterior camino en tren a los *Madriles* a cursar la licenciatura en Geografía e Historia en la entonces Universidad Central.

Mucho disfruté en la ida y vuelta de aquel correíllo. Embarcaciones que hasta me parecieron deliciosas a pesar del susto del submarino, que lógicamente debía tener información del viaje de este espía precisamente en esa nave.

* *Antonio de Béthencourt, catedrático de Historia Moderna, dirige el 'Anuario de Estudios Atlánticos.' Este texto es la primera parte de su artículo, escrito para esta sección,* ***"El correíllo en mi vida de navegante".***

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Rutas y oficios

• *Cuaderno de campo*

David Bramwell*

Excursión bajo el solajero por Las Cañadas del Teide

En agosto de 1965 estuve en Tenerife con el botánico americano y gran conocedor de la flora canaria Dr. Kornelius Lems. La familia Lems, con seis hijas todas muy guapas, vivía en una casa de La Orotava, en la carretera hacia Aguamansa, donde nos reunimos en varios ocasiones para hablar de flora y de los mejores lugares para encontrar especies endémicas. Lems tenía mucha amistad con un botánico canadiense, Pierre Dansereau, experto mundial en el genero *Cistus* (jaras o estepas), que le había pedido semillas de un endemismo muy raro de la parte más alta de Tenerife, la *Cistus osbeckaefolius* (amargante del Teide). Repasando la bibliografía existente, observamos la posible presencia de población de esta planta en las laderas de La Fortaleza, un risco en el borde de Las Cañadas del Teide. Así pues, el día 15 de agosto salimos de la casa Lems en su antiguo Volkswagen *Escarabajo* en dirección a El Portillo. Desayunamos en el bar Portillo, donde fue una sorpresa para nosotros ver una jaula con varios ejemplares del casi mítico pinzón azul de Tenerife, en lo que fue mi primer encuentro con esta especie endémica sobre la que había escrito tanto el gran ornitólogo escocés David Bannerman.

Salimos caminando en dirección a La Fortaleza sobre las 11 de la mañana y al rato nos dimos cuenta del gran error de intentar cruzar a pie Las Cañadas del Teide, a pleno sol del mediodía, en el mes de agosto y con sólo una cantimplora de agua para consolarnos. Buscamos la sombra, la poca que había bajo las retamas o junto a alguna que otra piedra grande, y caminamos lentamente haciendo muchas paradas. Hasta que al fin llegamos a los riscos de La Fortaleza, donde encontramos algo más de sombra.

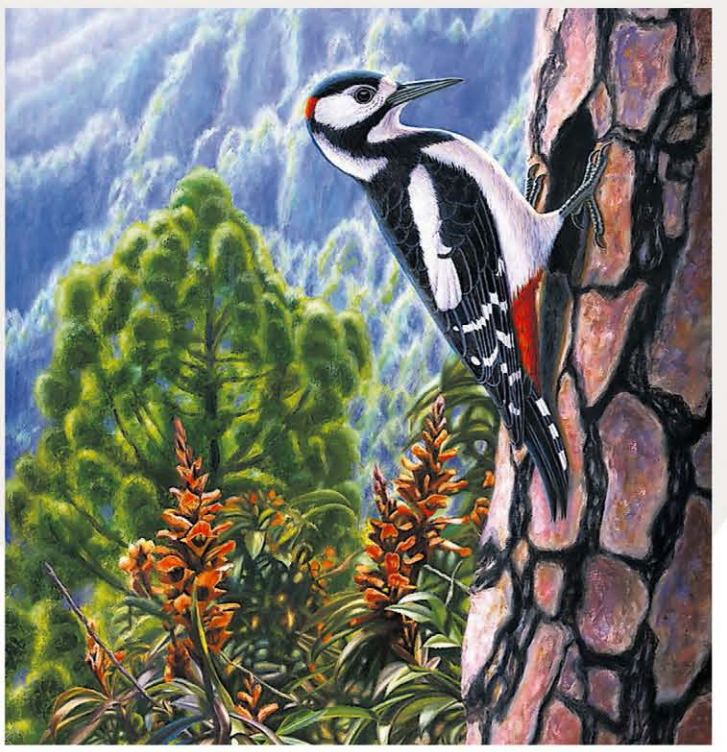
Tomamos nuestro bocadillo y las últimas gotas de agua que quedaban en la cantimplora y salimos en busca de nuestro objetivo. Afortunadamente, encontramos una buena población de la planta, con algunos individuos en flor y otros con abundantes semillas.

También vimos en los riscos muchas más especies endémicas de interés, el verol *Aeonium smithii*, *Monanthes niphophila*, la pata conejo *Silene nocteolens* y algún que otro cedro. ¡Misión cumplida!

Sin embargo, decidimos esperar hasta, por lo menos, las seis de la tarde a que bajara algo la temperatura y que el sol dejara de castigar tanto, para regresar a El Portillo. Cuando por fin alcanzamos el coche, ¡tenía una rueda pinchada que tuvimos que cambiar!, así que hasta medianoche no llegamos a la casa de los Lems, donde su esposa e hijas esperaban con cierta preocupación.

**Director del Jardín Botánico Viera y Clavijo.*

PINCELADAS DE BIODIVERSIDAD
Pico picapinos en el pinar que bordea el Teide, por **Tony Sánchez** (ficha en *pellagofio.es*).



(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Gastroclub

Referencia y destino para el turismo gastronómico que llega a Lanzarote

El chef Carlos Pérez (derecha) con su equipo de cocineros en el restaurante Isla de Lobos (hotel Princesa Yaiza). | TATO GONÇALVES

El restaurante Isla de Lobos es uno de los ocho restaurantes temáticos del Princesa Yaiza, hotel de cinco estrellas en primera línea de costa en Playa Blanca (Lanzarote). Pionero en la isla en implantar la filosofía *slow food*, ejerce un feliz compromiso con los alimentos del campo y el mar de la isla

Yuri Millares

El *chef* ejecutivo del hotel Princesa Yaiza, Carlos Pérez Redondo, presume con orgullo de lo que ha logrado con el Isla de Lobos: "Es la imagen del hotel y destino de un turismo enogastronómico que viene a degustar su cocina". De hecho, este restaurante ha obtenido el Premio Nacional a la Mejor Gastronomía de Hotel que otorga la revista Gran Hotel, así como el Premio a la Mejor Gastronomía Canaria en noviembre de 2011. Aquí se cocina con producto de temporada y cada plato tiene algo de la isla de Lanzarote, en mayor o menor medida.

No traen pescado de Península, ni de otras procedencias, que no sea el capturado en aguas cercanas. A Carlos Pérez le gusta argumentar que el mejor pescado que puede haber en un plato "es el que estaba nadando esta misma mañana", es decir y poniendo en práctica el compromiso de muchos grandes cocineros del mundo, "producto kilómetro cero".

Por eso trabajan con huevas de pez volador de La Graciosa, o son de los pocos en Canarias que tienen clacas que aquí les vienen de Playa Quemada. Trabajan con una variedad de pescados que oscila en la veintena, todos de aguas canarias.

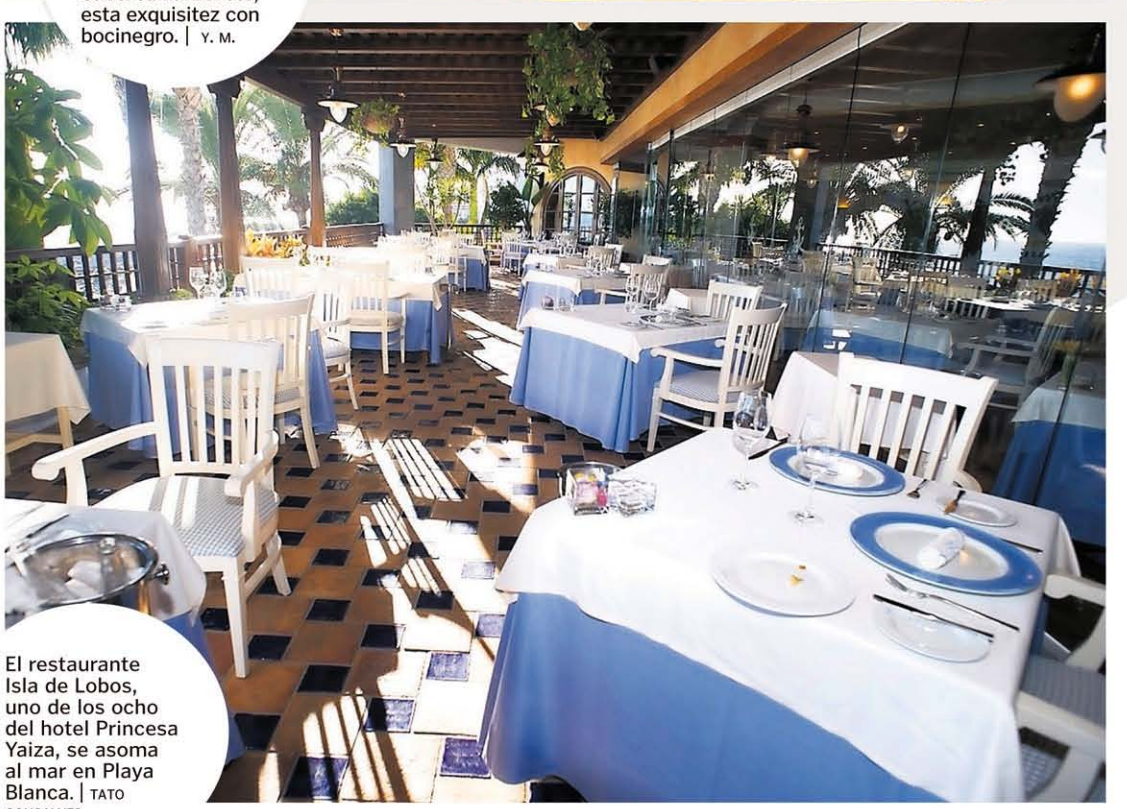
Investigan con esos y otros productos en cocina, trayendo toda clase de marisco cuya captura esté permitida. Y en carnes disponen fresca y producida en la isla, en la que destaca cochino negro canario que les llega de la Finca de Uga, una de las razas reconocidas en España y de las más exquisitas.

Incluso se han ocupado y preocupado por disponer en cocina de sal marina "de todas las salinas de Canarias". El propio Carlos Pérez, destacado ponente en las recientes Jornadas Enogastronómicas "Saborea Lanzarote", cocinó en directo un bocinero de La Graciosa, con gambas de La Santa, empleando sal de las dos salinas actualmente en producción en la Isla.

"En Canarias hay una gran variedad de producto local", insiste, lo que se traduce en la sugerente y siempre llamativa carta del restaurante Isla de Lobos: entrantes como sus ensaladas de queso de cabra fresco Finca de Uga con *chips* de morena y vinagreta de higos y mostaza; platos de pescado como el atún de la isla sobre sandía al grill y vinagreta de pistachos; y elaboraciones con carnes, como el cochinillo negro canario y calabaza asada, gel de limón y salsa de miel de barrilla.

También hay espacio para las creaciones de *chefs* invitados, como han sido las recientes presencias en jornadas gastronómicas especiales celebradas este noviembre de 2012, con Michel Willaume (campeón del mundo de pastelería 2001) o Rafa Morales (dos estrellas Michelin).

El chef ejecutivo del Isla de Lobos, Carlos Pérez, presentó días atrás, en el Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote, esta exquisitez con bocinegro. | Y. M.



El restaurante Isla de Lobos, uno de los ocho del hotel Princesa Yaiza, se asoma al mar en Playa Blanca. | TATO GONÇALVES

• *La cata*

Luis Delfín Molina Roldán

Mineral, volcánico y especiado

Ficha técnica:
Bodegas Stratvs.
Marca: Stratvs.
Tipo: tinto crianza.
Uvas: conejera lanzaroteña (60%) y listán negro (40%).
Añada: 2007.
Graduación: 13.
DO: Lanzarote.
Servicio: 16º a 17º C.

Su color se acerca a nuestro sentido de la vista de un rojo granate con ribetes rojo cardenal, marcando la evolución de la crianza, limpio y brillante con una capa media alta. En nariz tarda un poco en abrirse, para descubrirnos después sus notas minerales, *piconosas*, terrosas, con toques especiados (clavo), notas balsámicas y pinceladas de café y cacao. En boca, la amabilidad de su estructura nos permite descubrir un vino equilibrado, con taninos integrados y suaves, de intensidad ligera pero persistente. En la retronasal nos trae pinceladas de especias, regaliz y cacao.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Gastroclub

Bodega (izq.) y lías en botella del espumoso Brumas de Ayosa. | T.G./Y.M

Historia del vino espumoso de Canarias que más se consume

La Bodega Comarcal del Valle de Güímar agrupa a varios cientos de viticultores dedicados a preservar el paisaje de viñedos de dicha comarca tinerfeña, con cuya uva sus enólogos elaboran una amplia gama de excelentes vinos entre los que sorprenden sus espumosos

Yuri Millares

Un pequeño grupo de viticultores del valle de Güímar -apenas eran 15-, decidió crear en 1989 una sociedad agraria de transformación con el objetivo de fundar una bodega que reuniera la uva de todos ellos para elaborar vinos. En un salón arrendado se pusieron manos a la obra hasta que en 1993 comenzó la construcción de la ansiada bodega comarcal. Las obras concluyeron en 1996, y para entonces ya eran 95 los socios y tenían una producción de 70.000 botellas de vinos blancos, tintos y rosados agrupados en dos marcas, Brumas de Ayosa y Pico Cho Marcial, amparados en la DO Valle de Güímar *(ver cata de su blanco afrutado en esta misma página).*

Muy pocos años después se decidieron incluso a elaborar su primer vino espumoso, según el método *champenoise*. Sin embargo, la historia de este espumoso canario, que en 2012 tiene una producción que se acerca a las 50.000 botellas, tiene sus curiosidades y anécdotas, que les han permitido poner en el mercado tres espumosos diferentes de gran calidad.

La idea surgió, relata el director técnico de la bodega Domingo Delgado, porque en la comarca se cultivan viñedos de cumbre a costa en cotas que oscilan entre los 1.500 y los 200 metros, aproximadamente. "Existía una disparidad muy grande de acidez con la uva listán blanco. Nos encontrábamos que la uva de la zona baja, cuando llegaba el momento de maduración para el vino, no tenía los parámetros de acidez necesarios para equilibrar el vino". Esa misma variedad de uva en cotas altas, en cambio, "daba un equilibrio exquisito para hacer un vino blanco".

Y Domingo Donato explica que "después de darle vueltas y hacer alguna prueba, pensamos que lo mejor era hacer un espumoso y vendimiar la uva de la zona baja muy temprano, muy verde". En efecto hicieron una primera experiencia de apenas 40 botellas que dio un resultado muy prometedor de una vendimia muy temprana. Delgado ríe al recordar la anécdota: "Cuando el primer coche con uva pasó por la plaza de Güímar a eso de las 10 de la mañana, hizo el stop que hay al lado de la parada de taxis del pueblo, y aún no había llegado a la bodega cuando un taxista había llamado a mi padre para decirle que yo estaba loco, que cómo mandaba a vendimiar en julio".

Pero lo cierto es aquella uva verde dio un buen vino como vino base de un espumoso. Y, "con el paso del tiempo, también hemos ido diversificando la gama. Hemos visto que gusta mucho el espumoso afrutado. En el licor de expedición añadimos un poco de azúcar y compensamos aquellas partidas que encontramos un poco más amargas". El resultado es que hoy es el espumoso más vendido de los tres de esta bodega, que también tiene un espumoso reserva.

La cata

Luis Delfín Molina Roldán

Muy sugerente

Ficha técnica:
Bodega Comarcal Valle de Güímar.
Marca: Brumas de Ayosa.
Tipo: blanco afrutado (semiseco).
Uvas: malvasía, moscatel de Alejandría, marmajuelo y listán blanco.
Añada: 2012.
Graduación: 11.
DO: Valle de Güímar.
Servicio: 5 ºC.

Se nos presenta en la fase visual con una pátina de color amarillo paja con ribetes verdosos. Muy brillante y cristalino, con lágrima densa. Con mucha personalidad aromática, tiene una detonación muy fresca de aromas a fruta con hueso (melocotón, nísperos), con atisbos acentuados de moscatel y un elegante fondo floral (rosas), muy sugerente. Pase por boca muy algodonoso, con equilibrio del dulzor-acidez muy amable, cuerpo sutil, persistente y sedoso. Se aprecian todos esos aromas en la retronasal, con recuerdos a frutas con hueso pasificadas y frutas tropicales (chirimoya), cítricos y flores (jazmín, rosa y azahar).

Brumas de Ayosa
Burbujas canarias que susurran en tu copa

BODEGA COMARCAL VALLE DE GÜÍMAR
denominación de origen valle de güímar

info@bodegacomarcalguimar.com
teléfono 922 51 30 55

Presentamos nuestra gama de vinos en Hipercor de Siete Palmas
HOY VIERNES 7 DE DICIEMBRE
de 19 a 21 horas

Distribuidores en
TENERIFE
Eugenio Machado SL
teléfono 922 50 50 70
LAS PALMAS
Pedro Jorge Cruz SL
teléfono 928 42 03 45

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Cita con el chef

Yuri Millares

Rasa Strankauskaite

Sumiller en Hecansa

El alma infatigablemente viajera trajo hasta Canarias a esta mujer lituana de apellido complicado para un isleño, pero de gustos tan sencillos como un vino malvasía, un beso apasionado o una amistad leal. Muchos veranos de su infancia los pasó en Armenia, donde ya empezó a apreciar los paisajes de viñedos. En Canarias vive en íntima relación con sus vinos, como propagadora de sus cualidades. Así es como se ha convertido en una de las sumilleres más reconocidas de este archipiélago.

"Los vinos espumosos maridan bien con las sábanas revueltas y el aliento entrecortado..."

— ¿Qué dejó atrás Rasa, cuando llegó a Canarias desde un país tan lejano y distinto, como es su Lituania natal?

— La protección de los padres, de toda la familia y de los amigos. Dejé una vida sencilla, cómoda, llena de paz; un país llano de bosques profundos y bellos lagos, pero de un clima húmedo y los vientos del Báltico que entran por donde sea y congelan tus pensamientos. Dejé mi gente encorsetada, con unas reglas y normas absurdas, y algo cerrada.

— Vino de vacaciones... ¿y se quedó, o aún tuvo que pensarlo un poco antes de establecerse aquí?

— Desde el primer día que he pisado Canarias tuve claro que nací para este cielo, que aquí sería muy feliz al lado de su gente alegre que sabe disfrutar de una mesa; de compartir piñas, papas, quesos y sus vinos singulares. Sentía que necesito la energía del volcán para evolucionar y pasar el resto de mi vida.

— ¿Qué tiene el vino canario para que lo describa y lo defienda con tanta pasión?

— Son vinos de mucho esfuerzo y sufrimiento, de cepas de mar y sol, con su punto de sal presente por la maresía. Son vinos singulares con alma de volcán; puros, diferentes, originales, aromáticos y con una personalidad marcada.

— Hay muchos en Canarias que no son tan entusiastas del vino que produce su tierra y cuando quieren tomar una copa la piden, casi irremediablemente, de La Rioja.

— El vino es amistad, amor, un placer y, sobre todo, cultura. La rutina de tomar un vino seguro, que conocemos, mata la emoción de mimar nuestros sentidos... ¡Déjense de prejuicios, modas y reglas rotundas y disfruten de los vinos sometiéndolos a los cinco sentidos!

— ¿Tiene alguna preferencia si hablamos de vinos de fuera de este archipiélago?

— Lo he dicho muchas veces antes. El vino es como el amor: es libre, no entiende de razas, colores, sexos, territorios o políticas. Es un alimento muy complejo, con innumerables beneficios para la salud. Es cultura y debemos presumir de ello. A mí me encanta el champán: será por ser tremendamente optimista. Me gustan los vinos deseados, con burbujas que susurran. Son vinos íntimos, maridan bien con un poco de rudeza, con las sábanas revueltas y el aliento entrecortado... Y son vinos de la felicidad, con ellos brindamos en nuestros momentos felices..

— ¿Y en Canarias, con tanta variedad de uvas, por qué vino se pirra?

— Me preguntas lo que ya sabes... —ríe con gran sonoridad—: el malvasía me tiene enganchada, su carácter nunca me deja de sorprender: siempre elegante, con sus aromas sutiles y sosegados, rebosante, remueve la memoria. En boca, indomable, poderoso, pellizca el paladar... persiste, y, al rato, se convierte en ti misma, expansiva, sin complejos.

> "El vino, como el amor, es libre, no entiende de razas, colores, sexos o territorios"

— Como profesional que aconseja el maridaje entre platos y vinos, en un estilo poético y original, la llaman también para maridar vinos y cine, incluso vinos y besos... ¿Dónde está el secreto de un buen maridaje del vino?

— Está en dejarse llevar por la curiosidad, tener ganas de experimentar, probar sin normas, con lógica y algo de equilibrio de sensaciones para los sentidos. No es una ciencia, es arte subjetivo, abierto.

— ¿Una película para un malvasía, cuál sería?

— La que deja claro que lo único que perdura es la tierra: *Lo que el viento se llevó*. Aunque tengo ganas de pasar una historia de una bodeguera, malvadamente divertida, a un amigo cineasta, a ver si sale una película con la historia de la malvasía.

— ¿Y qué tipo de beso?

— Veo que sabes de mi cata-maridaje *Besomancia: arte de besar*. Mi beso es devorador, muy pasional. El beso, como el vino, lleva de viaje mis sentidos. Es casi un beso con lágrimas, sabe a mar, a sentimiento dulce y salado a la vez, sabe a tierra recién labrada, a piel blanca bañada de sudor en el último roce, justo cuando dos cuerpos se separan en dolor y amor.

— ¿Le queda algo por maridar?—, interviene Tato Gonçalves.

— Me queda tanto por hacer que sólo pido a todos los dioses... tiempo.

— ¿Algún maridaje sorpresa para el año que viene?

— Un maridaje entre fotografía y vino volcánico: las obras de Tato Gonçalves sobre la montaña sagrada de Tindaya, sus grabados, el cielo con la lluvia de estrellas, algunas leyendas sobre el culto a los dioses del sol y la luna... Y mucho más que no debo contar o dejará de ser sorpresa.

— Por cierto, ¿con qué plato no se tomaría un vino jamás?

— Con huevos (duermen las papilas) y con algo muy picante. Pero sobre todo a solas, el vino es una bebida noble incapaz de mentir y es para compartir. Cuando estoy solita es el momento de la cerveza.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— Pues mi dulce Isla Bonita: La Palma y su malvasía.

• *Ojo de pez*

Tato Gonçalves

El tema que abre este número de *Pellagofio* tuvo una de sus citas en la Bodega Comarcal Valle de Güímar, a donde también acudió Rasa Strankauskaite, y a la que sorprendimos con una "Cita con el chef" que también convocó a David Moraga y Fernanda Pérez (del cinco estrellas Hotel Suite Villa María, en Adeje, sur de Tenerife). La sesión de fotos se hizo en la propia bodega y los cocineros le dedicaron un tartar de atún (receta en el sitio web pellagofio.es). | TATO GONÇALVES

Naturalidad entre flashes

La sesión de fotos en la Bodega Comarcal Valle de Güímar, con Rasa, Fernanda y David, fue divertida hasta la carcajada. Fue una sorpresa para la sumiller encontrarse con ellos allí. Risas, marcos vacíos, flashes, ventanas de luz, trípodes. Tanta herramienta para intentar conseguir la naturalidad en las fotos. Al final parece que se logró.

La entrevista tiene continuación en **pellagofio.es**:

> "De niña quería ser una Marco Polo femenina: traer cosas desde tierras lejanas y emocionar a todos"

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.