

PRÓLOGOS DE JOSEP ROCA Y RAFAEL ANSÓN

Los COCINEROS

DEL

WINO

UN CANTO
A LA EXCELENCIA
DE LA ENOLOGÍA

PLANETA
GASTRO

Los cocineros del vino

Un canto a la excelencia de la enología

Prólogos de Josep Roca y Rafael Ansón



Índice de contenidos

Prólogo, por Josep Roca, p. 7

Introducción, por Rafael Ansón, p. 11

Antonio Flores. González Byass, p. 17

Las recetas para los vinos, por Montse Abellà, p. 25

José Ignacio Lozano. Bodegas Osborne, p. 37

Las recetas para los vinos, por Paco Morales, p. 45

Gonzalo Iturriaga. Tempos Vega Sicilia, p. 57

Las recetas para los vinos, por Óscar Velasco, p. 65

**Mariano García. Bodegas Mauro, San Román
y Garmón Continental, p. 77**

Las recetas para los vinos, por Susi Díaz, p. 85

Peter Sisseck. Dominio de Pingus, p. 93

Las recetas para los vinos, por Ángel León, p. 99

**Almudena Alberca, Grupo Bodegas Palacio
1894, p. 107**

Las recetas para los vinos, por Víctor Martín, p. 115

Jesús Jiménez. Bodega Numanthia, p. 123

Las recetas para los vinos, por Diego Guerrero, p. 129

Álvaro Palacios. Palacios Remondo, p. 141

Las recetas para los vinos, por Joan Roca, p. 147

Bruno Colomer. Codorníu, p. 161

Las recetas para los vinos, por Paco Torreblanca, p. 169

Daphne Glorian. Clos i Terrasses, p. 177

Las recetas para los vinos, por Albert Adrià, p. 183

Manel Quintana. Freixenet, p. 195

Las recetas para los vinos, por Elena Arzak, p. 201

Eduardo de José. Bodegas Habla, p. 209

Las recetas para los vinos, por Toño Pérez, p. 215

Ana Isabel Quintela. Pazo de Señoráns, p. 225

Las recetas para los vinos, por Isaac Loya, p. 231

Rafael Palacios. Bodega Rafael Palacios, p. 239

Las recetas para los vinos, por Javier Olleros, p. 245

Benjamín Romeo. Bodega Contador, p. 253

Las recetas para los vinos, por Quique Dacosta, p. 259

**Fernando Remírez de Ganuza. Bodegas
Remírez de Ganuza, p. 271**

Las recetas para los vinos, por Pedro Subijana, p. 279

**Francisco Hurtado de Amézaga. Marqués
de Riscal, p. 289**

Las recetas para los vinos, por Francis Paniego, p. 297

**Marcos Eguren. Viñedos y Bodegas Sierra
Cantabria, p. 307**

Las recetas para los vinos, por Nacho Manzano, p. 315

María Larrea. CVNE, p. 325

Las recetas para los vinos, por Bittor Arginzoniz, p. 331

Pedro Ballesteros, p. 339

Las recetas para los vinos, por Begoña Rodrigo, p. 345

Antonio Flores

González Byass

El sol de Andalucía embotellado tiene forma de botella de Tío Pepe vestida con chaquetilla roja, sombrero de ala ancha, guitarra flamenca al costado y los raciales brazos en jarra. Este símbolo nacional, patrimonio artístico de la ciudad de Madrid, fue obra del diseñador burgalés Luis Pérez Solero en 1935, para conmemorar el primer centenario de González Byass y del primer fino que llegó a Inglaterra.

Muy apreciado por los paladares más curtidos, los señoriales vinos de Jerez fueron durante siglos el objetivo militar favorito de las tropas piratas británicas, que saquearon Cádiz a placer. La flota de la reina Isabel I de Inglaterra apresaba los cargamentos españoles de delicioso *sherry*, desviándolos de su ruta a las Indias, para ponerlos rumbo a Gran Bretaña.

Beber *sherry* civilizó a los asaltantes de nuestros barcos más que otras bebidas y, andando el tiempo, este vino tan español propiciaría una próspera relación crematística, que alió a comerciantes de ambas naciones en la fundación de legendarias compañías vinícolas, con apellidos tan nuestros y al mismo tiempo tan ingleses como González Byass. Bodega fundada en el siglo XVIII por Manuel María González Ángel —sobrino de José Ángel de la Peña, el «tío Pepe»—, en asociación con su agente comercial Robert Blake Byass.

Antonio Flores es el enólogo de González Byass desde 1980, aunque en la bodega entró mucho antes porque nació en ella. «En bodegas González Byass existían muchas edificaciones, una de ellas es la casa donde yo nací, que va a convertirse en el futuro Sherry Hotel, el primer hotel del jerez construido dentro de una bodega.»

El padre de Antonio Flores, Miguel, «fue el empleado de González Byass que más tiempo estuvo en activo: entró de botones con catorce años y se jubiló de director técnico a los setenta y dos. A los directores les daban casa dentro de la bodega y era todavía el tiempo en que se venía al mundo en

los domicilios particulares; la alcoba de mis padres, donde yo nací, estaba encima de la Solera Tío Pepe Rebollo, que es la solera fundacional de González Byass». Esta casualidad, reconoce Flores, marcó indiscutiblemente su destino profesional, pues este hombre que asegura no tener «sangre en las venas, sino Tío Pepe» ha «olido el fino desde antes de nacer».

Las bodegas Tío Pepe en Jerez de la Frontera son como una ciudad dentro de la ciudad, y bien merecen una visita. «Tenemos calles que antes pertenecían al callejero jerezano» y ahora se integran en la ciudad-bodega que alberga tres consulados en funcionamiento: los de Italia, Suecia y Dinamarca; cada uno con sus respectivos cónsules.

Hay hasta una modernista bodega circular, la Real Bodega de la Concha, diseñada por el ingeniero Joseph Coogan en 1869 a partir de unos bocetos atribuidos a Gustav Eiffel. Se construyó en honor de una visita de la reina de España Isabel II y es, junto con el mercado de abastos, el exponente máximo de la arquitectura jerezana del hierro.

También en la elaboración la filosofía de la marca los ha llevado a trascender los límites territoriales del Marco de Jerez. «El lema del grupo González Byass es Familia de Vinos y eso nos lleva a extendernos por el mapa vitivinícola español con bodegas en las D. O. españolas más reconocidas como Rioja, Rías Baixas, Cava, Somontano... Y con Veramonte hemos dado el salto también a Chile», afirma su enólogo.



La generosidad de los enólogos de Jerez

A Antonio Flores, graduado por la Universidad Rovira i Virgili, en la primera facultad española que concedió el Grado en Enología, se le conoce popularmente en las redes sociales con el *hashtag* #hacedordevinos. Asegura que «los enólogos en Jerez somos muy especiales, porque no hacemos vinos de autor», los cuales considera muchas veces «casi un acto de soberbia», porque «cuando el enólogo es más importante que el vino que hace, ahí hay ya un poquito de envejecimiento».

Sobre el enólogo en Jerez recae «una responsabilidad mayor que en otras partes, en el sentido de que cada bodega dentro del Marco tiene su estilo propio de fino, de amontillado, de palo cortado... Es una herencia que recibes y tu gran labor como enólogo es conservarla y cuidarla manteniendo ese estilo vinícola característico para legárselo a la generación siguiente, como mínimo, igual de bien preservado que te lo entregaron a ti y, si es posible, un poquito mejor».

Cuatrocientas botas diarias clasificadas a nariz

En su jornada laboral, Antonio Flores cata cuatrocientas botas diarias. «Clasifico el vino a nariz y descanso cada cien botas.» ¿Solo a nariz? «Si alguna bota me ofrece dudas, entonces la degusto.» Va buscando defectos y virtudes, pero ¿qué persigue en concreto? «Origen, limpieza, finura y actividad de la flor. Le pido a las botas su interpretación de los dos terruños de Jerez: la viña y la bodega, sensaciones salinas, sensaciones albarizas, sensaciones en nariz y en boca de crianza biológica.»

El origen se refiere al viñedo, «nuestro suelo de albariza, formado por caparazones de algas de un mar interior que se secó en el Cuaternario, es un suelo compacto, compuesto por carbonato cálcico y distintas sales minerales que le aportan al viñedo sus características sápidas fundamentales».

La limpieza del vino en nariz es «pureza sin defectos de olor ni sensaciones sucias»; la finura es la verticalidad, «que los aromas te lleguen muy directos sin estar arropados por olores extraños como humedad, sensaciones a bota vieja, exceso de madera»; y la acción de la flor, «un ser vivo que transforma estos vinos en los tres aspectos fundamentales de la cata: aislándolos del oxígeno impide la oxidación, por eso los vinos de crianza biológica tienen ese color pálido; al consumir la levadura ácidos orgánicos



baja su acidez procurando esos aromas intensos, punzantes, incisivos y penetrantes tan característicos».

La solera de Tío Pepe, con sus sensaciones marcadamente secas, salinas y ligeramente amargas al final, consta de más de veinte mil botas. Todos los años, al final del otoño, Antonio Flores selecciona las cien mejores. Las cata durante todo el invierno y, en primavera, «de esas cien botas, escojo sesenta para embotellar en abril. Esta selección es el Tío Pepe en rama». Un vino sin filtrar, sin clarificar, con toda su carga orgánica. «Es como beberlo en la bodega, por eso le apodo el Tío Pepe Salvaje», explica Flores.

La leyenda de los vinos mareados

Referidos también como «vinos de ida y vuelta, los vinos mareados son los vinos que se embarcaban para una larga travesía y cuando volvían quintuplicaban su valor». El refranero popular pronostica que «el buen vino de Jerez mareado, si al partir valía cinco, al volver valía diez; y esto es una gran verdad de estos vinos que se elaboraron durante los siglos XVII, XVIII y parte del XIX».

El vino mareado se enviaba a Filipinas en el Galeón de Indias, que unía Cádiz con México, cruzaba el Pacífico y llegaba finalmente hasta las islas así llamadas en honor de Felipe II; aunque la costumbre de llevar vino a bordo data del descubrimiento de América. Las primeras expediciones al Nuevo Mundo embarcaron bebidas alcohólicas porque el agua se corrompía.

Con motivo del V Centenario de la Vuelta al Mundo de Juan Sebastián Elcano, González Byass recuperó este antiguo estilo de elaborar vino embarcado. Montó dos medias botas en la cubierta del buque escuela Juan Sebastián Elcano y el resultado de navegar seis meses y darle casi la vuelta al mundo lo embotelló en 550 unidades exclusivas y lo llamó Palo Cortado de Ida y Vuelta. «Es un palo cortado excepcional, un tesoro de cualidades organolépticas», elogia Antonio Flores.





Viña AB, un vino y sopa tradicional

La Sopa Viña AB es una variedad de gazpachuelo malagueño que recibe el nombre del Viña AB. Este amontillado seco de González Byass es uno de los vinos favoritos de Flores porque «se trata de un amontillado muy especial. El Viña AB es un amontillado fino con 12 años, pero como la mayor parte del tiempo ha estado bajo velo de flor, es muy fino y todos sus aromas son, mayoritariamente, de crianza biológica. Amontillados como estos quedan ya muy pocos».

El Tres Palmas marca para el enólogo «el límite entre la vida y la muerte, la agonía de la flor, en el momento que esta empieza a morir y se producen las primeras oxidaciones». A este vino le sigue el Cuatro Palmas, un Tío Pepe con 55 años «donde he querido demostrar hasta dónde un vino de uva palomino puede ser todavía bebido».

Los vinos del Marco Jerez han comenzado ya su *sherry revolution* o revolución del jerez. La reconquista del prestigio vitivinícola tiene para el enólogo de González Byass dos explicaciones: «El retorno a la elaboración de los grandes jereces de calidad y el éxito mundial de la gastronomía española. Tenemos la fortuna de que los grandes cocineros y sumilleres hayan escogido el vino de Jerez como vino singular y distinto, dando rienda suelta a su versatilidad para cocinar y maridar en la sala.»

Visitas guiadas: Sí, con reserva previa

www.gonzalezbyass.com