

Gastronomía: platos regionales

Esta es una zona donde se puede tener la seguridad de comer bien en cualquier parte. Incluso los pequeños pueblecitos permiten asegurar una comida campestre sencilla pero refinada. Espárragos, caza, pescados del Loire, champiñones, embutidos del lugar. Como bebida, se puede degustar con todo placer el Bpurgueil, el Sancerre, Chinon o Vouvray. Los amantes de la sidra tienen a su disposición un ambiente ideal en Perche d'Eure-et-Loire. Otras tentaciones muy a la moda en nuestro país son los licores de cerezas, de ciruela o avellanas, o el aguardiente de pera.

Monumentos e iglesias

En esta zona, en la que el renacimiento escribió parte de la historia de Francia, debido a que fue residencia real con frecuencia, abundan los monumentos y las iglesias, de interés. Además

de los castillos, existen catedrales tan famosas como la de Chartres, las abadías como la de Fontgombault, o el oratorio carolingio de Germigny de Pres.

Cómo ir

— La mayor información en torno al valle del Loira y sus accesos se pueden conseguir en la Oficina de Turismo Francés, c/Alcalá, 63, Madrid.

— Hoteles y Residencias: Recomendamos la adquisición de la guía Michelin, para este caso. Si no, cualquier agencia de viajes puede proporcionar esta información.

No perderse

- Los juegos de luz y sonido
- Las visitas a las cavas vinícolas
- Las ruinas galo-romanas **BIT**

VINOS

Sátiros

Vendimiarios

Como decíamos ayer, o sea hace cuatro años, en el último artículo del BIT para ingenieros bebedores, Richard Ford, intrépido viajero británico, pintaba a nuestros compatriotas de 1830 "alegres y joviales como sátiros" en los días de vendimia. No sé si hoy el fantasma de Mr. Ford volvería a encontrar entre nosotros tan sugestiva imagen, pero yo por mi parte procuro hacer lo posible por estar a la altura de este elevado precedente y hacia estas fechas suelo hacer algún homenaje especial a Baco en rogativa de que nos dé buena uva para el nuevo curso.

Una excelente ocasión para el rito venía siendo en estos años la Mostra dels vins de Catalunya organizada en las calles de Barcelona por el Institut Català de la Vinya i del VÍ uniéndose a la fiesta mayor de Nuestra Señora de la Merced vean ustedes de paso como una vez más la civilización mediterránea hermana en el culto a la fiesta y al vino lo mejor del paganismo clásico y de la verdadera religión. Pues bien, este año, llegado ya en el expreso Costa Brava a tierras catalanas para cumplir mi objetivo, descubrí que la

Mostra había sido aplazada dos semanas en dique seco.

Afortunadamente nuestros dioses y nuestras vírgenes aprietan pero no ahogan y mis buenos amigos catalanes se encargaron de organizar una rica y variada cata particular. No hay que argumentar mucho para concluir que en materia de vinos, más quizás que en ninguna otra, no hay discurso que pueda suplir a la práctica, pero ya que me han comprometido a seguir escribiendo algo sobre el tema voy a contar algo sobre las botellas que me resultaron más curiosas, sin dejar, eso sí, de exhortar a una sana desconfianza de la teoría cuando no esté el servicio de la acción directa.

Los vinos eran todos de la tierra, naturalmente, pero había entre ellos clásicos, elaborados con cepas autóctonas, y otros más aventureros, resultantes de la aclimatación de variedades de uva foránea.

Empezando por los primeros, destacó un blanc de blancs de Naverán, típico Penedés joven del año, combinando las características de la uva Macabeo, fina y suave, Xarelo, más corpulenta y

❖ Manuel Gamella

Parellada, que predomina en este vino dándole un intenso aroma a fruta fresca. El precio de la botella, adquirida como las demás a través de un club enológico, era de 325 ptas.

De los rosados me gustó por su acusada personalidad un Prat de Medea de la Conca de Barberá, también del año, elaborado con la uva Trepát, propia de la zona, que produce vinos más ligeros que los rosados de uva Garnacha habituales en toda la península.

Este era muy claro, de aroma limpio y baja acidez. No ví su precio, pero debe ser inferior al anterior.

El tinto de cooperativa Priorat Tendral es un típico Priorato, un vino también joven, alejado con sus catorce grados y medio de la moda de los vinos ligeros, pero excelente en su clase (si se toma con cuidado y bien acompañado de algo sólido). Su color es carmín muy oscuro y su aroma y sabor intensos, casi a pasas, debido a las uvas Garnacha y Cariñena. Es un vino con cuerpo, algo ardiente en la boca como corresponde al grado y, aunque seco, deja un ligero toque abocado propio de su mismo alcohol. Su precio, de igual procedencia, era de 550 ptas.

Entre los vinos más novedosos, bodegas Nave-rán nos presenta un tinto 88 de uva Merlot

(francesa) con mezcla de Tempranillo (en catalán Ull de Llebre), de grado medio (12º), color cereza brillante, aroma fresco y suave en la boca. Su precio 725 ptas., las experiencias se pagan.

La mayor sorpresa por su relación calidad/precio nos la ofreció el Negre Grana 2º año Duart de Sió, de las bodegas Grimaú de Vilafranca del Penedés. Se trata de un tinto cereza oscuro de uva Cabernet-Sauvignon (la más noble de Burdeos) con mezcla también de Ull de Llebre, de fuerte aroma con recuerdos de vainilla, baja acidez y ligera astrigencia en la boca. 275 pts. que subirán seguramente algo más en las tiendas normales.

El problema de esta muestra, para los que no residimos en Cataluña, es que no son botellas que se encuentran fácilmente. ¿Qué hacer pues? No desanimarse. Si de algo pretende servir esta historia es para estimular la iniciativa. No hay por qué conformarse con lo habitual. Malo será que en nuestras propias localidades no podamos encontrar vinos distintos. Y, sobre todo, cualquier ocasión es buena para emular con un vino la alegría de los sátiros. Dentro del orden de cada cual, por favor, que no quiero que se me acuse de corruptor de mayores. **UTT**

