

SOBREMESA

Nº 399

AÑO 37

FUEGO · Domador de duelas, transformador de sabores, pura versatilidad ardiente.

MALLORCA · Tras el gusto payés desconocido y auténtico en sus caminos del norte.

CATAMOS · El abanico autóctono de Ribeiro y el carácter de la garnacha de Campo de Borja.



54 | VINOS DE JUMILLA

La senda del éxito

Analizamos una DO de interesante trayecto, con la monastrell como emblema, y que conserva la mayor extensión de viñedo en vaso de España.

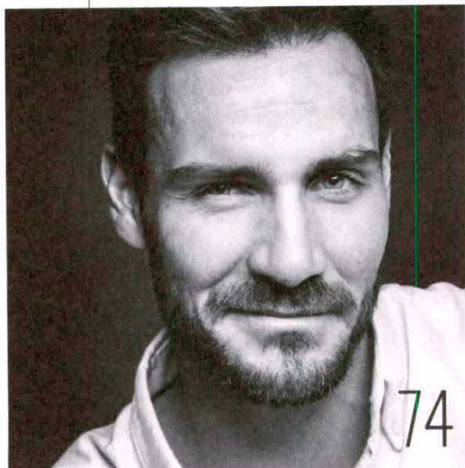
● *Cómo se hizo...*

Suelos calizos, viticultura ecológica, prescripción por parte de grandes sumilleres... Viajamos a la DO Jumilla para entrevistar a bodegueros y pisar sus viñedos en pie franco para desentrañar todas sus claves.

60 | VINOS DE EL HIERRO

Excepción insular

Allá donde España se hace más occidental se miman unas cepas únicas, singularísimas, con variedades autóctonas canarias que reclaman su justo lugar en el mundo.



74

64 | MALLORCA

Caminos y rincones de sabor

Por tierras mediterráneas de contrastes desde Tramontana a la Alcudia con una tradición payesa arraigada y la incalculable valía de sus vinos y aceites.

EL RETRATO

72 | SONIA GALIMBERTI

Vino en femenino

La presidenta de AMAVI, Asociación de Mujeres Amantes del Vino, repasa una vida de anecdotario, catas y brindis, y aventura nuevos proyectos.

74 | SAÚL CRAVIOTTO

El chico de oro

El piragüista catalán, tres veces medallista olímpico y ganador del talent *MasterChef*, nos confiesa sus predilecciones gastronómicas.

76 | PRIMA LA MATERIA

Lechuga

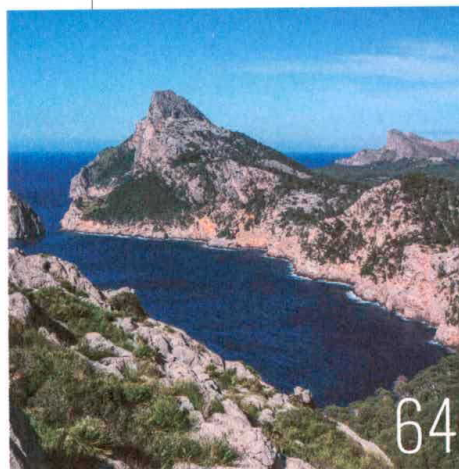
82 | 24 HORAS

Humo con sentido

Una vieja fábrica barcelonesa, con una chimenea de 30 metros de tiro, se ha convertido en uno de los mejores ahumaderos del país.

● *Cómo se hizo...*

Viajamos a las entrañas de Rooftop Smokehouse, donde el buen hacer un inglés y una catalana han dado con la tecla de la madera y la combustión perfecta, con tal tino, que surten ya a grandes templos culinarios.



64

88 | UN CUENTO

A fuego lento

Saúl Cepeda nos conduce hasta las inhóspitas coordenadas de Tierra de Fuego para trazar un relato con dosis de *thriller*, misterio y desenlace imprevisto.

GALERÍA DE CATA

93 | Ribeiro

Campo de Borja

96 | SHOWROOM

98 | ÚLTIMOS TRAGOS

114 | COMER DE OFICIO





MALLORCA SUS CAMINOS, SUS PAYESES, SUS SABORES

DESDE LA TRAMUNTANA HASTA ALCÚDIA. DE OESTE A ESTE POR LAS SENDAS PAYESAS DE MOLINOS, NARANJOS, OLIVOS RETORCIDOS Y GENTES SENCILLAS. EL NORTE DE MALLORCA ES CALA Y ES MAR, ACANTILADO Y HUERTO, CUMBRES Y VERDOR, PERO SOBRE TODO ES SABOR, AUTENTICIDAD Y UNA RUSTICIDAD RURAL BIEN GUARDADA.

TEXTO: MAYTE LAPRESTA. FOTOS: ARCADIO SHELK

Podría ser cualquier escena de un cuadro de Riera Ferrari, que tan bien supo retratar los rincones de Mallorca. La Tramuntana llena de nubes, con sus rocas caprichosas. Esos olivos centenarios que adornan los valles para dejar paso a su pinar espeso que colma las cubres, sus mil caminos recorridos una y otra vez de la costa a la meseta, antes por payeses, ahora por viajeros en busca de paisaje. A sus pies nos espera Pere Calafat i Vich. En su tarjeta de visita se presenta como "pagès vinater". Controla uno de los cultivos más interesantes de la denominación Binissalem que se acerca a los pies de la sierra con sus viñedos más altos. El Celler Jaume de Puntiró cultiva autóctonas como manto negro, callet, moscatel y *premsal blanc*, pero también cabernet sauvignon, syrah y merlot. La complejidad enológica de la isla tiene mucho sentido en un lugar donde propios y ajenos han ido fusionándose a través de los tiempos de manera natural, en esa mezcla mágica que nos lleva de las más ancestrales tradiciones al enamoramiento de aquéllos que llegaron a la isla y se quedaron para siempre. Entramos a sus viñedos desde Santa María del Camí, en la comarca del Raiguer, donde hacen sus vinos y su vermut ecológicos. "Que una bodega elabore vermut podría parecer extraño, pero ahora se está revalorizando y recuperamos ese glamour de nuestros padres", afirma Pere mientras sirve con calma unos pequeños vasos de esta infusión de hierbas locales (ajenjo, romero, hinojo, corteza de limón y de naranja, salvia, hierba sana, ...) de color suave y partiendo de un buen vino base. Cultivan diez parcelas y es un ejemplo del payés mallorquín, pequeño propietario y a la vez arrendatario de fincas que no les pertenecen.

OLIVOS MONUMENTALES

Nos adentramos en las curvas infinitas de una estrecha carretera que recorre la columna vertebral de Mallorca, la Sierra de Tramuntana. Declarada por la Unesco como Patrimonio de la Humanidad, su inaccesibilidad ha permitido mantener un equilibrio maravilloso entre la fuerza de la naturaleza, el lado más salvaje de la isla y el impacto del turismo. Desembocamos en los dominios del archiduque Luis Salvador de Austria, uno de los grandes prescriptores y mecenas de estas tierras de viento y olivo. Él adquirió la finca olivarera Son Moragues allá por 1883, lo que permitió una regeneración en un paraíso en triste retroceso. Nos abre la verja del mundo aceitero Bernd Hagmüller, cuidador de la plantación. Recientemente

PUERTOS Y
CALAS, ALTA
MONTAÑA
Y VALLE,
OLIVO Y PINO,
AROMÁTICOS
FRUTALES,
PUEBLOS CON
ENCANTO... LA
TRAMUNTANA
ES EL PARAJE
MÁS POTENTE
DE LA ISLA DE
MALLORCA.

Pere Calafat, del Celler Jaume de Puntiró ofrece la versión mallorquina y ecológica de un vermut mediterráneo. Cítricos de Soller. Abajo, Martí Mascaró y sus colmenas en la finca de Ariant, los espectaculares viñedos de Bodegas Vinyes Mortitx y los olivos centenarios de Son Moragues.

adquirida por la familia Entrecanales, la recuperación de este emblemático terreno y de sus olivos centenarios (muchos de ellos se datan de hace seiscientos años) ha sido clara. Se ubica muy cerca de la bellísima Valldemossa, con la cartuja que sedujo a Chopin, Rubén Darío o Borges. Son Moragues muestra centenares de bancales de piedra, llanuras robadas al monte que hoy se cuidan con cariño en esas escarpadas laderas donde los retorcidos olivos encuentran su reposo y su posible cultivo. Acebuches silvestres que fueron injertados con aceituna mallorquina en tiempos de los primeros pobladores, arraigados con fuerza y creando verdaderos símbolos de la identidad de la isla, esculturas naturales retorcidas y únicas, que plantaron allá por la primera mitad del siglo XIII. De allí fluye un aceite único, una joya que se forja a base de esfuerzo y dedicación, de procesados manuales, de convivencia pacífica entre el hombre y el medio natural. Bernd nos conduce con su todo terreno por estas tierras fértiles hasta una pequeña cabaña de piedra. La lumbre está preparada y una mesa presenta los ingredientes de un buen *pa amb oli* con este espectacular aceite elaborado en su propia almazara. "Intentamos mantener limpio el tronco para que toda la fuerza vaya a la parte noble del olivo y a sus frutos. Al proceder de un arbusto salvaje, la constante poda es lo que va creando esas formas tan peculiares", nos explica el alemán mientras sirve el oro líquido.

MAR Y MONTAÑA

Una pequeña pero necesaria parada en el mirador de Sa Foradada, fuente de inspiración de Julio Cortázar en su relato *El rayo verde*, donde decenas de jóvenes contemplan la magia de la puesta de sol cada atardecer, seguramente buscando ese último rayo verde que inspiró al escritor y que su siempre compañero de fantasías Julio Verne le susurró al oído para que no se perdiera: "¿Lo viste al fin, gran tonto?". Suspiramos ante la inmensidad del abismo, con esa roca anclada en un Mediterráneo intenso. Hay que proseguir la ruta.

Conducimos hacia el norte por algunos de los pueblos más bellos de nuestro país. Se suceden uno tras otro, escondidos tras una curva para mostrarse orgullosos en pequeñas colinas o hermosos valles. Deià mantiene cierto carácter bohemio, Estellencs conserva toda la ruralidad, Fornalutx huele a naranja aunque no la podemos probar porque nos esperan con un zumo recién exprimido en Sóller, la capital de la sierra de Tramuntana. Aislada del resto y abierta al mar, de ➤







su puerto partieron barcos a Francia abriéndose a un comercio que se traslada a la riqueza de su estilo arquitectónico. Nostalgia con su tranvía que surca con venas de metal sus calles hasta Port de Sóller y su estación de tren que une entre huertos y frutales su vida con la de Palma. La Cooperativa Capvespre es un buen lugar donde palpar la riqueza de la huerta. Centro de formación y tienda, almazara y procesadora de fruta, cumple sus funciones con la mirada puesta en la revalorización de su producto, tan único, la naranja de Sóller, la canoneta. No es especialmente bonita pero su dulzura, su jugosidad y su aporte de fibra al zumo la convierte en un valor codiciado. Desde este centro de divulgación agrícola se pretende revitalizar el interés del visitante sobre la realidad de los payeses, su historia y su respeto por el medio natural. Basta con probar cualquiera de sus productos para comprenderlo.

MIEL Y VINO

La fuerte atracción que supone esta serranía mallorquina es una de sus principales fuentes de financiación para su conservación. No solo por los turistas que la visitan, sino por los mecenas que se enamoran y ponen todo su esfuerzo en preservarla. Visitamos un poco más al norte la espectacular finca de Ariant donde Martí Mascaró coloca sus colmenas de miel ecológica Mel Caramel. Sin duda las abejas no podrían tener mejor espacio ni más variedad floral que la que ofrece Ariant. Antigua posesión privada, fue cedida en 2012 a la Fundación Vida Silvestre del Mediterráneo y hoy se alza como espacio protegido y custodiado de mil hectáreas, con posibles visitas organizadas a sus jardines. Recolectada en el mes de junio, la flora endémica y las especies vegetales típicas de este clima benigno hace de esta miel de color ámbar muy claro una exquisitez organoléptica.

Nos acompaña en la visita Mateu Pons, responsable comercial de Bodegas Vinyes Mortitx, que conoce hasta el último rincón de los montes mallorquines. Su viñedo está muy cerca, a pocos kilómetros de Pollença, y su entusiasmo es realmente contagioso. "Estamos en una de las 17 fincas de la bodega. Es una de las más altas, a 460 metros de altitud, y las viñas se orientan hacia el sureste buscando la insolación de la mañana", nos narra a la llegada a sus campos. Los suelos son de una caliza blanca que contrasta con un viñedo colindante donde cambia por completo a unas tierras rojizas y arcillosas. "El *terroir* es muy cambiante, de volcán negro que parece el Priorato, se

ENTRE LAS
CUMBRES DE
TRAMUNTANA
SE ESCONDEN
ALGUNOS DE
LOS PUEBLOS
MÁGICOS DE
LA ISLA,
ALZÁNDOSE
ORGULLOSOS
DESDE COLINAS
O ESCONDIDOS
EN VALLES
DE OLIVOS
Y NARANJOS.

En la página anterior, olivos datados de hace seiscientos años en los bancales de la Tramuntana. Arriba, acantilados del camino del Cabo de Formentor. Abajo, un *pa amb oli* que muestra la hospitalidad payesa y el pequeño pueblo de Deià.

cruza una línea tectónica de fósil de arcilla roja y termina en blanco puro del calcáreo. Esto da una mayor complejidad en boca a nuestros vino", asegura. En pleno viñedo ha preparado una mesa con mantel de cuadros y los vinos para catar. "En 2005 se hizo la primera añada, éste es un proyecto de muchos socios, se ha ido comprando terrenos y hemos plantado mucha cepa nueva". Podríamos mostrarnos comedidos en la degustación, pero Mateu ha convertido la experiencia en una fiesta y compartimos pan payés, sobrasada, aceitunas y butifarra. El *embat* (ese viento de mar que aprovechan los surfistas) se cuela por ese tubo natural que conforma la curiosa orografía, algo que disfrutamos y que permite una maduración lenta del fruto. Un lujo del que nos cuesta despedirnos antes de degustar de un almuerzo en la terraza del restaurante Llenaire, un pequeño hotel rural con mucho encanto.

HASTA BORDE DEL MAR

Angostas callejuelas que te llevan a la plaza central de Pollença y desde allí la subida de 365 escalones para alcanzar El Calvari, una iglesia del siglo XVIII desde donde disfrutar de unas vistas completas de la zona. El mar en segundo plano, pues los ataques piratas forzaban a los mallorquines a refugiarse a cierta distancia de la costa, aunque su puerto natural, muy animado, hoy es reclamo claro para el turismo. Artesanía, galerías de pintura, cestería, cerámicas, telas, ensaimadas... Las pequeñas tiendas y talleres del centro de Pollença se alternan con cafeterías y restaurantes. La villa fue y es un lugar de inspiración artística mil veces inmortalizado.

Muy cerca, para despedir el camino de esa Tramuntana, con sus diez cimas superiores a los mil metros, llegamos al punto más septentrional de la isla, el cabo de Formentor, con su faro que guía al marinero desde 1863 y con un balcón al acantilado que alcanza los 300 metros de altura. El viento sopla con fuerza en esas rocas esculpidas que dibujan el final de la isla, los límites. En el horizonte, Menorca. En los recodos, calas y playas, una parada en el mirador Colomer al atardecer y si queda tiempo, una cerveza en Alcúdia, capital del norte, con sus bien conservadas murallas y su amplia bahía. Termina el día y la vista se pierde entre las aguas cristalinas, de colores irreales y turquesas intensos. Cierras los ojos mientras de-seas retener para siempre en la memoria sus paisajes. Grazna una gaviota. Y tarareas inconsciente la mítica canción de Serrat... Mediterráneo. 