

Conservas gallegas para el mejor champán del mundo

www.lavozdeg Galicia.es / 7 junio 2015

- El hotel Novavila de Meis acogió una cata maridaje entre LVMH y Real Conservera Española, cocinada por Yayo Daporta

«El champán es una medicina, hoy nos vamos a medicar». Así hablaba Xavier Monclús, Wine Education Manager de Louis Vuitton Moët Hennessy, a los asistentes a la cena-maridaje que acogió el hotel Novavila de Meis el pasado jueves. Un evento exclusivo -LVMH solo ha participado en tres encuentros similares en España- que unió al mayor grupo de lujo del mundo con los productos de Real Conservera Española, Sargadelos y la cocina del chef Yayo Daporta.

Las más de cuarenta personas que participaron en la cena pudieron disfrutar de una auténtica masterclass sobre el champán impartida por Monclús con un estilo ameno y desenfadado. Explicó por qué este espumoso «es el vino más difícil de hacer del mundo», en el que para producir una botella se mezclan hasta cinco añadas distintas -y nada menos que 800 caldos en el caso de un brut imperial-; que procede de la región enológica más septentrional del planeta, en el paralelo 49 Norte, el límite del cultivo de viñedo. Enseñó cómo se abre una botella de champán solo con dos manos, siempre con la etiqueta hacia arriba, sin sacar el alambre y girando la base (no el corcho) porque permite hacer mayor palanca, de forma que el tapón salga «como el suspiro de una mujer, no como un ejército de alabarderos atacando». Y rompió tópicos como que la copa debe ser alargada -mejor las de vino de toda la vida, para que se expresen todos los aromas- o que hay que inclinarla al servir -es fundamental dejarla recta porque se forma espuma y esta es un indicativo de la calidad del champán-.

CARLOS CRESPO

Para la cata eligió los que considera los cinco mejores champanes del mundo, que acompañaron a unos platos preparados magistralmente por Yayo Daporta con la materia prima de Real Conservera Española. Empezó con una mousse de coliflor, vinagreta de café y berberechos, maridada con Dom Ruinart, un blanc de blancs fresco, que no se retiene en boca, con notas de líquenes y que «solo se hace en años que lo merecen».

A continuación, empanada de maíz y sardinillas, con Moët & Chandon Grand Vintage 2006, un clásico de la pinot noir (la uva más cara del mundo, 5-8 euros el kilo). Dio paso a un tartar de navajas combinado con la sensación de la noche, Dom Perignon Plenitude 2 de 1998: producido con la técnica sin pupitres, cada botella (solo hay 200 para toda España) se degüella una a una y se prueba manualmente. Su mineralidad y sus notas a tiza y a jerez dejaron a los asistentes con una sonrisa en la boca.

La cuarta entrada, caballa marinada y asada sobre migas de pan de maíz, dio paso a los champanes oxidativos. El Veuve Clicquot La Grande Dame es una de las cumbres de la maison que en 1805 quedó en manos de madame Clicquot Ponsardin, la inventora del champán moderno: creó la tabla de removido (antes de ella el espumoso se bebía turbio, con las levaduras flotando) y también el champán rosado elaborado por el método de la doble vinificación. Un buen ejemplo fue el último de la noche, Krug Rose, un vino que colapsa en boca, casi barroco, con esencias de tierra mojada. Se sirvió junto a un arroz cremoso de algas, moluscos y caviar de erizo Real Conservera. El producto de esta compañía fundada hace casi un siglo por la familia Peña fue también una de las estrellas de la velada. Procedentes cien por cien de las rías gallegas, con depuración controlada y empaque a mano seleccionando las mejores piezas, sus berberechos, almejas, navajas y zamburiñas al natural son un lujo para el paladar, al igual que los mejillones en escabeche, las huevas de merluza o el caviar blanco de Celeiro. Cien años de tradición, investigación y vocación conservera.

Tradición y creatividad

El evento celebrado en el hotel de enoturismo Novavila fue, según José Luis Vilanova, «una forma de poner en valor nuestras empresas. Pensamos que sería positivo asociar a un grupo como LVMH, el mayor conglomerado mundial del lujo, con unas conservas maravillosas y con la tradición y creatividad de una empresa como Sargadelos». La firma de cerámicas gallega presentó una nueva vajilla para alta restauración que será comercializada a través de Vilanova Peña. Esta empresa con sede en Ribadumia lleva más de 30 años dedicada a crear hogar y calidad de vida. «Se trata de hacer las cosas bien y ofrecer experiencias que difundan la imagen de esta zona única, las Rías Baixas, y de Galicia», resume Vilanova.