



VINOS
POR RODOLFO
GERSCHMAN

Cabos epicúreos

Para este fin de semana el plan era claro: no trabajar en absoluto, tenderse al sol como reptil, nadar y hacer ejercicios. Y, por supuesto, comer y beber bien. Con la idea de cumplirlo religiosamente enfilamos Susana y yo hacia Los Cabos, que tal vez es la mejor locación para una película dedicada al ocio extremo en la playa sin estorbo de spring-breakers. Algo, sin embargo, tenía que fallar en esas raudas vacaciones. El punto débil del asunto fue lo de no trabajar en absoluto, que resultó tal vez el menos respetado de los mandamientos. Podía suponerse: en mi oficio el trabajo está tan al alcance de la mano como puede estarlo un tenedor o una copa. Imposible olvidarse.

Además Los Cabos es tal vez la playa más gastronómica del país. De eso ya me había percatado hace pocos años, cuando asistí, por obra y gracia de Rui Reis, actualmente desaparecido en Careyes, a un festival de quesos y vinos en el Westin con quesos que ni por asomo podían conseguirse en México. Allí estaban todos ellos o al menos una gran parte de la amplia gama que elabora Francia, España o Italia. Había también muy buenos vinos mexicanos, algunos buenos californianos, un par de muy buenos españoles, e italianos más o menos, como de costumbre (es notable como alguien siempre se las arregla para darle a la torre a ese país de inestimable riqueza vinícola, eligiendo su producción más insignificante).

Cocina y vino

No hay que menospreciar las cavas cabosinas. Por el contrario, por esas latitudes se encuentran algunas de las mejores del País. Tal vez sesgadas, como es normal, hacia los vinos de California, dada la importancia del turismo americano. A propósito, y abro un paréntesis aunque no lo vean, para una pregunta sugestiva: ¿se han dado cuenta hasta qué punto son nacionalistas los americanos en materia de vinos y cómo en comparación nosotros aún estamos en el sopor del viñedo ajeno, cuanto más lejano mejor?

Prosigo: esta vez probé la cocina de Casa Natalia y la del hotel donde me tocó estar, el Marquis Los Cabos. Comer en los hoteles es algo casi obligado, dada la distancia que separa a uno de otro y a cada uno de ellos de San José o Cabo San Lucas. Casa Natalia ya es un clásico en San José y en esta ocasión respondió a su fama: una cocina ligera pero al mismo tiempo sustanciosa, en la que destacaron tostadas de carne marinadas en aceite de oliva y un atún fresquísimos. El vino fue un Beringer Chardonnay 2001 frutal, agradable, aunque un ligerísimo toque dulce satura rápido el paladar (al menos para mi gusto, aunque tal vez no sea el caso con el de los americanos).

En cuanto a la cocina del Marquis, no se le podría escatimar elogios. El chef Thierry Dufour, de inolvidable consonancia culinaria (su apellido puede ser traducido como del horno) es un veterano en estas lides: pasó por las cocinas del Camino Real y del Westin antes de recalcar en el Marquis, y representa en Los Cabos al Vatel Club. Además de simpático y apasionado de su oficio, conjuga creatividad con aplomo profesional. Las tostadas de marlin, las de caldo de hacha con huilacoche y cilantro, los fetuccini con mariscos de la Baja, el carpaccio de atún con naranja y jengibre, son dignos de todo respeto e insólitos para lo que suele ser la cocina de un hotel de playa.

Algunos vinos que acompañaron: el Lurton Chardonnay, un argentino de la nueva onda que elaboran en Mendoza los hijos de la afamada dinastía bordelesa, excelente, equilibrado, lleno de frutalidad y elegante al mismo tiempo, así como el excelente Gran Vino tinto 1999 de Château Camou, ya comentado en este espacio. Los Cabos es actualmente la playa más exclusiva de México, un lugar donde los hoteles son planeados con abundancia de lujos y donde los huéspedes están dispuestos a pagarlos.

Por supuesto, es la más cara del País, pero también una de las más refinadas y detallistas en materia de cocina y vino. En este último caso, el consumo es empujado por un turista americano bastante más refinado que el tradicional de cubas y muppets, a menudo con buen conocimiento del tema. Para el mexicano gourmet, en consecuencia, es igualmente apetecible.

Ostería del Becco

Un acontecimiento que matizará mi opinión sobre lo que sucede con los vinos italianos: esta semana la Ostería del Becco inauguró su cava, después de anunciar su destape durante algunos meses. La espera fue justificada y el destape literal, pues la construcción se llevó a cabo protegida por tabla roca y no se pudo ver hasta su inauguración. El recinto es bello (acero, piedra, vidrio) y en el piso una especie de laja que se riega para conservar la humedad) y los vinos que encierra son monumentales. Rolly Pavia, el propietario y chef del restaurante, ha importado una parte de ellos, sobre todo algunas exclusividades de calidad impresionante y precio ídem.

Entre ellas un Brunello di Montalcino Soldera reserva Casse Basse 1997 (un gran año en Italia) a 8 mil 900 pesos, con 95 puntos en la guía del célebre Robert Parker, el Amarone della Valpolicella Dal Forno Romano 1997, con 99 puntos en la misma guía, a 9 mil 900 pesos, el Barbera Riserva Pozzo dell'Annunziata 2000, de Roberto Paoletti, del que se elaboran apenas 125 magnams a 12 mil 900 pesos, el Barbaresco Asili di Barbaresco Riserva 1996, del afamado productor Bruno Giacosa, a 6 mil 100 pesos y el Masseto Tenuta dell'Ornelaia, de 5 mil 900 pesos.

Claro que también hay vinos al alcance del común de los mortales y de casi cualquier bolsillo. Lo interesante es la selección, que va de los mejores entre los económicos a los de precio astronómico. Posiblemente en materia de vinos italianos la Ostería del Becco ofrezca hoy día, junto al hotel Presidente, la carta de vinos más completa de la Ciudad.

Email: rgerschm@clubdelvino.com.
Tel. 5211-8703, 5211-8704 y 5211-7455

Gourmand World Cookbook Awards

Premian libros mexicanos

Seis textos editados en el País en el 2003 fueron galardonados como los mejores de América Latina en diferentes categorías por el certamen internacional de publicaciones gastronómicas

POR SARAYD LUNA

Antojería Mexicana de Patricia Quintana, *Cavas de México* de Gabriel Gadsden, *Educación Alimentaria, Manual Indispensable en Educación para la Salud* de Luz Elena Salas Gómez, *Dichas y dichos de la Gastronomía Insólita Mexicana* de Fernando Diez de Urdanivia, *Preparación Higiénica de los Alimentos* de Carlos Ruiz de Lope y Anton, y *Guía Mario Beteta, los Cien Mejores Restaurantes de la Ciudad de México*, están entre los libros más destacados de Latinoamérica de acuerdo a los "Gourmand World Cookbook Awards".

Este certamen reconocido internacionalmente, se creó en 1995 por Edouard Cointreau para apoyar a las publicaciones especializadas en cocina de todo el mundo. De los 24 mil libros publicados durante el 2003, tres mil 500 procedentes de 33 países concursaron y 466 resultaron finalistas de las 32 categorías de cocina y 15 de vino.

En cada categoría, los Gourmand, seleccionan un libro por país o región, y luego al mejor del mundo. En este caso, las naciones de habla hispana de América Latina se consideran una sola región.

Ante el antojo

Antojería Mexicana destacó como el Mejor Recetario de Latinoamérica, en el cual Patricia Quintana, presenta en 10 capítulos y 244 páginas editadas por Océano, con fotografías de Pablo Esteva y Sebastián Saldivar, la riqueza de la cocina popular mexicana.

"Este libro invita a experimentar en la cocina con antojitos fáciles de preparar e ideales para compartir celebrando la cultura. Un antojo es un cabo concepto de la gastronomía mexicana en donde la imaginación nos rebasa en todo el territorio nacional.

"Es un orgullo representar al País y ganar, una verdadera motivación porque hace que el esfuerzo valga la pena", opina la chef del restaurante Izote, autora de otros 11 textos.

Revelación vinícola

Mención Honorífica como Mejor Libro de Vinos del Nuevo Mundo, recibió *Cavas de México* de Gabriel Gadsden Carrasco, editado por Grupo Escato MVS Editorial.

"Es la sorpresa más grande en cuanto a libros de vino este año", está escrito en el folleto oficial de los ganadores, en donde se asegura que las cavas de México habían



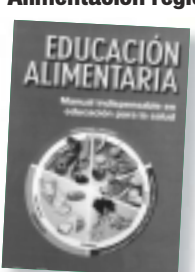
sido un secreto bien guardado hasta esta publicación que ayuda a entender el vino nacional en la actualidad.

"Me siento muy orgulloso de que un trabajo realizado en México tenga un reconocimiento

internacional, porque habla bien de la calidad que podemos generar", comenta Gadsden.

Concebido para ayudar a construir una cava con soluciones arquitectónicas y variadas atmósferas, tiene textos de Ernesto de la Peña, María Luisa Tavernier, Rafael Fierro Gossman y Pablo Arena Reyes Retana, ilustrados con fotografías de Luis Gordo Hernández.

Alimentación regional



Luz Elena Salas Gómez ganó en Salud y Nutrición con *Educación Alimentaria, Manual Indispensable en Educación para la Salud*, nacido luego de su labor con equipos docentes y personal del sector salud en comunidades ubicadas en el noreste de Oaxaca desde 1983.

"La intención es reconocer la trascendencia de la alimentación en el crecimiento y desarrollo físico, mental y social, y revalorar las culturas alimentarias regionales como parte sustantiva de la formación humana hacia una mejor calidad de vida", explica.

En este trabajo hay escritos de Joaquín Cravioto, Luis Alberto Vargas, Agustín López-Munguía, y Myriam Sagarríbar.

Con recetas de antaño



En Historia Gastronómica fue *Dichas y dichos de la Gastronomía Insólita Mexicana* de Fernando Diez de Urdanivia, editado por el Seminario Cultura Mexicana de la UNAM, el que se llevó las palmas.

"Contiene tanto historia como anécdotas y recetas antiguas

desde Bernal Díaz del Castillo hasta nuestros días. Es resultado de muchos años de trabajo y de mi gusto por la gastronomía.

"Ganar el Gourmand es una gran satisfacción porque es un premio internacional y totalmente anónimo. Sólo mandé el libro y listo", dice Diez de Urdanivia.

En sus páginas está la receta del embarrado, una especie de manchamanteles del siglo 18, con la cual el autor ganó en el concurso Fogón Saint Julien, premio que pretende recuperar recetas originales de América o España, presentadas en base a las reglas de un género literario: ensayo, cuento o relato de viajes, organizado por Radio France Internacional y el restaurante Fogón Saint Julien.

Para expertos



De la editorial Trillas, *Preparación Higiénica de los Alimentos* nació de la preocupación de su autor por mejorar la salud de las personas, ya que las enfermedades de transmisión alimentaria como la Creutzfeld Jakob provocada por

la Espongiforme bobina o enfermedad de las vacas locas, la hepatitis A y las diversas infecciones alimentarias, comenta, son un importante problema sanitario y social mundial por el número de afectados, el de muertes que producen y las pérdidas económicas que suponen a los gobiernos.

"Este reconocimiento es el mejor libro Para Profesionales en América Latina, premia mi interés por progresar en cuestiones de higiene alimentaria", dice Ruiz de Lope y Anton quien trabaja en una nueva publicación sobre bioterrorismo.

Con buenos consejos

Finalmente, *Guía Mario Beteta, los cien mejores restaurantes de la Ciudad de México*, se quedó con el honor en la categoría de guías.

Los resultados se anunciaron el 27 de febrero en Barcelona, al margen de "Mediterranean Cookbook Fair", durante una velada saborizada con un menú de El Bulli: crujiente de algas, pipas de calabaza sucré-salé, almejas merengadas, pimiento del piquillo y plátano, papas con huevas de trucha, capuccino de castañas al foie gras y setas, pintada rellena de castañas, piña estofada con miel caramelizada y flan de anís, pâte de fruit de frambuesa y bombolas de café, entre otras preparaciones.

Los premios consisten en un diploma y etiquetas para poder distinguir en los anaqueles, las portadas de los seleccionados.

DE CIFRAS Y LIBROS

3 de los 10 libros

más vendidos por semana en Gran Bretaña, Holanda y Escandinavia, son de gastronomía

31%

de los libros ganadores están en inglés, 14 por ciento en español, 14 por ciento en francés, 12 por ciento en alemán, 9 por ciento en idiomas escandinavos y 20 por ciento en otras lenguas

5%

es el crecimiento anual de libros de cocina en el mercado mundial

Fuente: Gourmand World Cookbook Awards

Cofradía caballeros catadores de vinos

Disfrutan del vino

Un total de siete vinos de la región de Borgoña fueron degustados en el restaurante Les Moustaches

POR MARICHUY GARDUÑO

Para los que gustan del vino y buscan información especializada, esta semana se reunió la Cofradía de Caballeros Catadores de Vino o Cofradía des Chevaliers du Taste Vin, una de las asociaciones más antiguas de Francia, con más de 80 miembros en México, para catar un Pouligny Montrachet 2000 (blanco); Pouligny Montrachet Primer Cru 1989 (blanco); Château de Chassagne Montrachet Concis des Champs 2001 (tinto) y Gevrey Chambertin 1998 (tinto), de la región de Borgoña.

Posteriormente los miembros disfrutaron de un menú elaborado por el chef Rafael Bautista del restaurante Les Moustaches. El maridaje consistió en un Chablis 1999 (blanco); el Mercurrey 2000 (tinto) y Pinot Noir 2000 (tinto), con especialidades como abulón al chipotle, sopa de mejillón al perfume de eneldo, filete a la pimienta verde de Madagascar y parfait de cassis.

"En esta Cofradía los chevaliers no acostumbran tomar otros vinos que no sean de Borgoña, de hecho buscan caldos que armonicen con la gastronomía regional", expresa Ignacio Torreblanca, miembro de esta asociación.

El enólogo agrega que los dos primeros vinos catados durante la comida son aperitivos que evocan a



Guillermo Tamborrel, director de la Cofradía mexicana.



Abulón al chipotle (4 porciones)

- 400 gramos de abulón, cortado finamente
- 1 cucharadita de salsa chipotle
- 1/2 cebolla finamente picada
- 1/4 de taza de vinagreta
- 1/4 de taza de perejil finamente picado

Contenido Nutricional	
Calorías	193
Grasa	16g
Proteínas	8g
Carbónhidratos	85mg
Fibra	1g
Calcio	88mg
Sodio	603mg
Hierro	6mg

Maridaje: Chablis 1999

PREPARACIÓN:

Acomodar el abulón en un plato extendido. Mezclar un poco del líquido del abulón con la salsa chipotle o diluirla con agua o caldo. Acomodar en todo el plato la cebolla, agregar la vinagreta francesa y espolvorear el perejil.

Disfrute NUESTRO SEXTO FESTIVAL DE COCINA CAJUN Y CREOLE CON RECETAS DEL CHEF EJECUTIVO ANDRE POIROT DEL

Royal Sonesta Hotel New Orleans

DEL LUNES 23 DE FEBRERO AL VIERNES 12 DE MARZO

COMIDAS - BUFFETS EN CAFE ROYAL de lunes a viernes

Marquis REFORMA HOTEL / SPA CD. DE MEXICO

Paseo de la Reforma 465 Col. Cuauhtémoc 06500
Reservaciones al 5229 1200 Ext. 4075

CURSOS CHESECAKES
15 Variedades. Inicio 8 de Marzo, PANADERIA
Inicio 15 de marzo
Mas de 20 variedades, Conchas, Rosca de Reyes, Chapata, etc.
HOJALDRE Y DANES
Curso practico. Inicio 23 de Marzo.
REPOSTERIA II Y III
Vienesa, Francesa y Alemana
Inicio II 24 Mzo. Inicio III 25 Mzo.
ENSALADAS Y ADEREZOS
Inicio 26 de Marzo.
5523-6852