

Qué beber con un plato de cuchara

Los guisos populares han vuelto con fuerza en este invierno de temperaturas bajas y contumaz recesión. El lujo no está entre sus ingredientes, sino en el carifio de hacerlos hervir durante horas. Y no sólo se acompañan con vino tinto. He aquí algunas propuestas más o menos atrevidas.

POR MIKEL CEBERIO Y JOAN MERLOT FOTOGRAFÍAS DE ÁNGEL BECERRIL

El maridaje o armonía de los platos con los vinos no responde a ninguna regla fija. Puede ser de contraste o de complementariedad, regionalista, internacionalista, exótico, provocador e incluso estético-visual, cuando se relacionan entre sí alimentos y bebidas que presen-

tan un color similar. En el caso de los platos de cuchara, que hunden sus raíces en la gastronomía local, la tendencia ha sido siempre la de beber con un guiso los vinos de la comarca, quizá porque tal condumio era elaborado tradicionalmente con alimentos de la zona

-hoy no nos atreveríamos a afirmar categóricamente tal cosa- y tiene bastante lógica que sea regado en las mesas privadas y públicas con bebidas producidas en su mismo terruño.

Y decimos *bebidas* porque no sólo con vino pueden acompañarse estas rotun-

das recetas. Por supuesto, la tiranía tinto de la tierra o del *riojita para ti* se ha aplicado, más que nunca, a esos reconfortantes potajes, quizá por ese carácter mayormente invernal que cuela el puchero humeante y la cocca lenta a fuego bajo.

Pero no, de ninguna manera. Los platos de cuchara, tan sabrosos y policromos poseen una grandeza culinaria incalculable y un misterioso encanto, asido a una forma de vida en la que la cultura era predominante. Resulta veces tan complejos como las más valiosas creaciones de nuestros chefs guardistas y, por ende, bien pueden combinarse no sólo con vino tinto blanco o rosado, sino también con vinos generosos, con espumosos, con cerveza y, por qué no, también con sidra.

Esta dieta contundente del plato único basado en hervir juntos verduras, proteínas del mar, de la granja o de la montaña y los hidratos que haya a mano: gumbres, patatas o simple miga de



COCIDO MADRILEÑO-TINTO MADURO DE TEMPRANILLO. En el cocido se mezclan los sabores delicados de las verduras y legumbres hervidas con la textura de las carnes, el tuétano, la pelota, el tocino y la rotundidad del repollo rehogado, la morcilla o el chorizo. Hay que acompañarlo con un vino más integrador que avasallador. **Dónde comerlo:** Puerta 57 (Madrid). **Trucos para casa:** El exceso de grasa en el caldo es el mayor enemigo. **Contrólole.** **Nuestro vino:** Clos Paternina 2001 (DOCa Rioja), un tinto actual pero sin aristas, de trago fácil y boca equilibrada, un maridaje gustoso y hasta sensual.

