

*Plantarle cara al odio | Polución invisible | El papel de la Iglesia en Venezuela  
La madurez de Nicole Kidman | Descubrir San Sebastián | La gran feria del baile*

# Cambio16



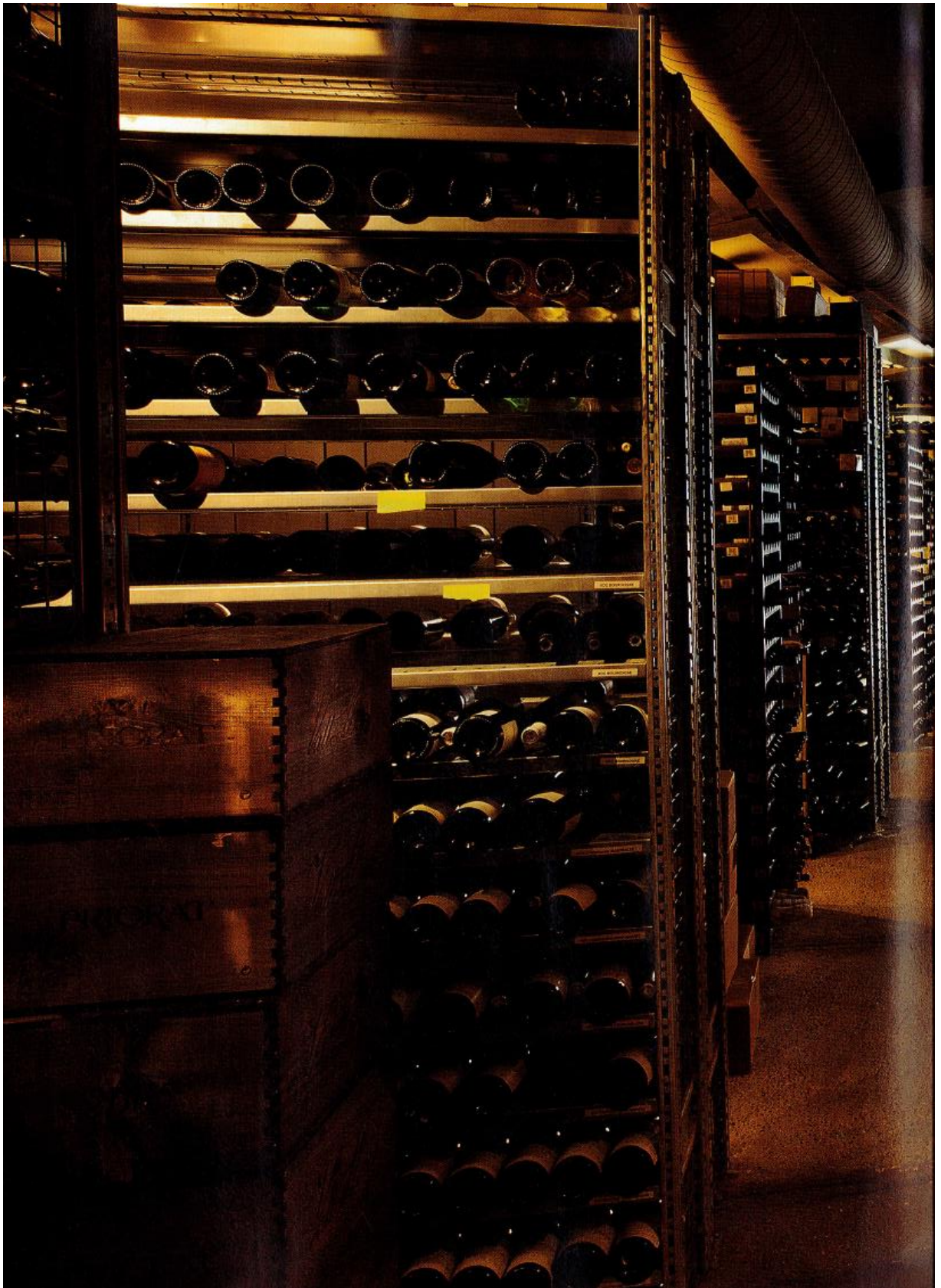
FEBRERO 2017 · n.º 2.234  
[www.cambio16.com](http://www.cambio16.com)

4€



## TRUMPISMO NUEVAS REGLAS DE JUEGO

*La Presidencia de Trump agita el mundo y dispara los mercados financieros*





GASTRO

**Bodegas**

# LOS GRANDES TEMPLOS DEL VINO

**Los mejores restaurantes españoles atesoran auténticas colecciones dignas de subastas, ya sea por la cantidad de piezas únicas como por la extensión de referencias vinícolas que abarcan. Las bodegas son los nuevos lugares sagrados de la gastronomía.**

Texto **ANA FRANCO** @anade.luxes



**Q**uienes gestionan los mejores restaurantes del mundo saben que no basta con dar muy bien de comer con un servicio impecable. También deben dar muy bien de beber. Los comensales exigentes lo son porque demandan una carta de vinos bien surtida y equilibrada. Así que los establecimientos que aspiran a marcar la diferencia apuestan por la abundancia y la diversidad de sus bodegas. España ha progresado en la materia, pero, salvo gloriosas excepciones, aún no está a la altura de otros países. "Hace 30 años, el nivel era bastante bajo. Menos Rekondo (en San Sebastián) y Zalacaín (en Madrid), el grueso de los restaurantes no tenían buenas bodegas. Aunque se ha mejorado, en general no se invierte demasiado en vino. Y no porque la gente no quiera tener una gran bodega, sino porque en España siempre hemos tenido menos clientela que en Francia o en Italia. Si ganamos menos dinero no se puede invertir en instalaciones", dice José Polo, copropietario de Atrio, en Cáceres, restaurante en el que también ejerce de sumiller y de director de sala.

Polo sabe bien de lo que habla porque está al frente de la bodega más laureada de la piel de toro. La prestigiosa revista estadounidense especializada en vinos *Wine Spectator*, que cada año elabora su lista de los mejores restaurantes del mundo para el vino, incluyó a Atrio en el sexto puesto de los Grand Award 2016, el máximo reconocimiento, que el año pasado integraron 88 casas de comidas, la gran mayoría de ellas norteamericanas.

El éxito de la bodega de Atrio radica en que en ella conviven las marcas más respetadas, francesas sobre todo, con caldos que producen pequeños viticultores, propietarios de poco más de una hectárea. Entre sus 42.000 botellas de 3.800 referencias almacenan 25 añadas de Haut-Brion, 24 de Lafite-Rothschild y 23 de Petrus (la más antigua, de 1947). Latour, Margaux y 12 añadas de Romanée Conti (un tinto de borgoña considerado como el más caro, a partir de 10.000 euros la botella) también duermen allí. En una ocasión, uno de los clientes más atrevidos del local pidió otra joya, un Vega Sicilia Único de 1941, que le costó 1.400 euros. Pues bien, estaba excelente.

La selección de champagnes procedentes de 44 casas que descansan en Atrio también es de postín. Y en una capilla de la bodega se exhibe la mayor colección que existe de la mítica *maison* francesa Château d'Yquem: 80 añadas diferentes. José Polo lleva desde 1990 pujando por teléfono en Christie's, sobre todo, y también en Sotheby's. "En una ocasión compré 24 añadas de Château d'Yquem por siete millones de pesetas (42.070 euros); un chollo. La estrella era una botella de Sauternes (región francesa) de 1806. Es lo más especial que he comprado, pero reconozco que me arriesgué. Existen falsificaciones de este vino".

Así que, más que una carta, el huésped de Atrio recibe un libro de 344 páginas con comentarios que registran la excelencia vitivinícola mundial. Recomendamos completar la experiencia de comer allí con una visita (a poder ser, guiada) a este templo del vino. Desde que el restaurante se mudó en 2010 a su actual ubicación, en el centro de Cáceres, y sumó un hotel bendecido por el sello de calidad Relais & Châteaux, la bodega es un espectáculo arquitectónico con forma circular que muestra como pocas sus tesoros, algunos con etiquetas decoradas por Picasso, Dalí, Miró y Bacon.

En Atrio, avalado por dos estrellas Michelin y firme candidato a una tercera, la bodega no eclipsa a la excelsa cocina que dirige el chef y copropietario Toño Pérez. Pero ése es un temor que acecha a otros establecimientos como Rekondo, en San Sebastián. Para la publicación vitivinícola más antigua del mundo, *La Revue du Vin de France* (1927), la de Rekondo fue la mejor carta de vinos de 2016. Y su bodega, con más de 100.000 botellas de unas 2.500 referencias, se quedó en el puesto 62 de la lista de *Wine Spectator* el año pasado. Pero, ¿son tan conocidos los platos que sirve? Lo cierto es que no. Aunque quizás no importe. "Nosotros no podemos apabullar con aires o espumas porque ofrecemos cocina tradicional, y es difícil impactar con un chuletón –dice Lourdes Rekondo, hija del fundador, Txomin Rekondo–. Pero la comida está a la altura de la bodega. Suele pasar que la gente viene porque ha oído hablar de la bodega y luego comen muy bien. O al revés, que vienen por la comida y se sorprenden con la bodega. El nuestro es un restaurante de 52 años y nos mantenemos, lo que resulta muy difícil".

Sus vinos se despliegan por un espacio de 300 m<sup>2</sup> con aire acondicionado. "Solo enseñamos la bodega a los comensales, porque es parte del restaurante. No hacemos un espectáculo aparte. Aunque si la ciudad de San Sebastián propusiera hacer visitas guiadas, por ejemplo, tendría mucho éxito", señala Lourdes.

Txomin y Lourdes solían comprar vino en subastas, pero ahora, con los contactos de los comerciales de las bodegas hechos, reciben su visita y solo acuden a tiendas especializadas y adquieren vino "a la avanzada" o "en premier", esto es, antes de que la bodega lo ponga en circulación a través de los canales habituales. En Rekondo no hablan de dinero, ni de su botella más cara. "Por ser millonario y pedir lo más caro de la carta de vinos no disfrutas más. Aquí apreciamos al que aprecia el vino. Iniciar a un joven es bonito. Mi padre está encantado de venderle a alguien que ama el vino".

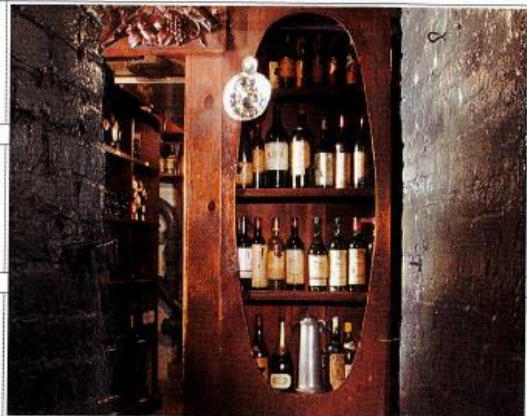
## EN GIRONA Y MADRID

Para los comensales de uno de los mejores restaurantes del mundo, El Celler de Can Roca, también es difícil la elección del vino. El local gerundense cuenta con 200 m<sup>2</sup> de bodega, los mismos que tienen la cocina y el comedor, y unas 30.000 botellas de 2.500 referencias distintas. De lo más granado del panorama gastronómico europeo. Es Josep Roca (*Pitu* para los amigos), uno de los tres hermanos al frente de este santuario gastronómico y uno de los mejores sumilleres de España, quien selecciona las botellas. Las ordenó en espacios chapados con la madera de las cajas de grandes vinos y diferenciados por tipos de caldos: Champagne, Borgoña, Riesling, Jerez y Priorat.

En el cuarteto español ganador también se cuela el madrileño Sant Celoni, que en 2013 compró la bodega del desaparecido restaurante Evo del Hotel Hesperia Tower en Barcelona para mejorar su oferta, y la amplió de 1.000 a 1.600 referencias. Ahora, este dos estrellas Michelin y tres soles Repsol recoge una recopilación de hitos franceses, fundamentalmente de Burdeos, Borgoña y Champagne, además de Vega Sicilia, Petrus y Romanée Conti, de vinos de regiones emergentes y de una buena representación de Jereces. El 50% son españoles, un 35% franceses y, el resto, de Alemania, Italia y otros países. ●

# LAS 10 MEJORES BODEGAS DE RESTAURANTE DEL MUNDO

SEGÚN 'WINE SPECTATOR'



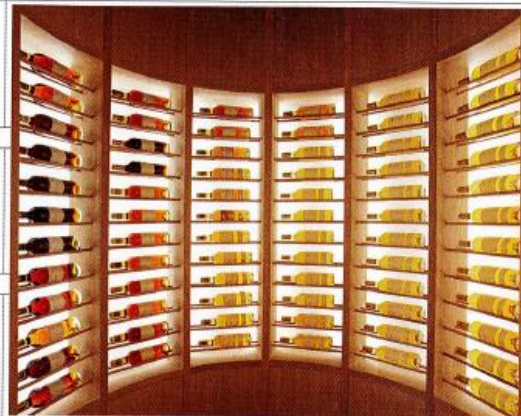
**1. '21' CLUB**  
(Nueva York, EEUU)  
[www.21club.com](http://www.21club.com)

**2. A VOCE COLUMBUS**  
(Nueva York, EEUU)  
[www.avocerestaurant.com](http://www.avocerestaurant.com)

**3. ACQUERELLO**  
(San Francisco, EEUU)  
[www.acquerello.com](http://www.acquerello.com)

**4. ADDISON**  
(San Diego, EEUU)  
[www.addisondelmar.com](http://www.addisondelmar.com)

**5. ANTICA BOTTEGA DEL VINO**  
(Verona, Italia)  
[www.bottegavini.it](http://www.bottegavini.it)



**6. ATRIO**  
(Cáceres, España)  
[www.restauranteatrío.com](http://www.restauranteatrío.com)

**7. AUREOLE LAS VEGAS**  
(Las Vegas, EEUU)  
[www.charliepalmer.com/aureole-las-vegas/](http://www.charliepalmer.com/aureole-las-vegas/)

**8. AUX BEAUX ARTS**  
(Macau, China)  
[www.mgm.mo/aux-beaux-arts](http://www.mgm.mo/aux-beaux-arts)

**9. BERN'S STEAK HOUSE**  
(Tampa, EEUU)  
[www.bemssteakhouse.com](http://www.bemssteakhouse.com)

**10. BILLY CREWS DINING ROOM**  
(Santa Teresa, EEUU)  
[www.billycrews.com](http://www.billycrews.com)

