

5 A TAULA



5 a Taula es un colectivo formado por: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens y Josep Vilella

Universo de vinos

Monvínic, excepcional espacio al servicio del vino

5 a Taula ha esperado dos años para hablar de Monvínic. La natural cautela y la vinculación con su fundador y propietario –quien por cierto se ha mantenido completamente al margen de la valoración– han sido sus causas. Pasado un tiempo de prudente distancia hemos decidido abordar el comentario de este local, uno de los más novedosos e interesantes de la ciudad.

Monvínic es, ante todo, un centro para la divulgación de la cultura del vino. Su razón de existir es convertirse en una referencia internacional como centro de conocimiento e información en un momento histórico en el que la cultura del vino ha alcanzado niveles de complejidad y de extensión geográfica impensables hace 20 años. Efectivamente, las bases culturales y de experimentación en el conocimiento del vino han dejado obsoletos a la mayor parte de elementos bibliográficos de antaño y la aprensión de toda esta nueva información hace casi imposible estar mínimamente al día. De ahí la generosidad de su creador, Sergi Ferrer-Salat, quien puso a disposición del proyecto su gran experiencia vinológica y su extensa y multicultural bodega personal.

La bodega y su fantástica selección de botellas son el eje vertebrador y la razón de ser del local

Monvínic nace en julio del 2008 estructurado en cinco áreas. El bar de vinos, que permite viajar por los caldos del mundo ampliando conocimientos de una forma dinámica y amena en un espacio cómodo y distendido, acompañado, si lo desea, con la degustación de platos y tapas de auténtico lujo. El centro de documentación, que acoge una completa y rigurosa selección de libros, revistas y catálogos de subastas que son referencia entre los aficionados y que pocas biblio-

tecas pueden ofrecer. La sala de catas, conferencias y presentaciones, luminoso espacio abierto al patio interior donde expertos y gurús de esta cultura divulgan clases magistrales y ofrecen catas para todos los niveles. La bodega, eje vertebrador del local y razón de ser de Monvínic. Aquí se guarda, en excelentes condiciones,

MONVÍNIC

BARCELONA

Calle Diputació, 249
Tel. 93 272 61 87
Cerrado sábados y domingos

Valoración

Confort	★ ★ ★
Bodega	★ ★ ★
Servicio	★ ★ ★

Valoración sobre 20

15

RECOMENDAMOS

► Explore la cocina de Sergi de Meià, un encuentro afortunado: chef y proyecto convergen en la misma dirección.

► Carta de vinos informatizada, sistema innovador y funcional para explorar una inmensa oferta de vinos de todo el mundo. Tómese su tiempo y descubrirá una geografía vínica apasionante. La carta de vinos por sí sola justificaría una nota superior.

► Conecte con los sumilleres, hágalo sin miedo y le transmitirán confianza y una valiosa información para escoger el vino adecuado a su paladar, su menú y su bolsillo.

► El local, impecablemente diseñado por Alfons Tost, que ha merecido figurar como finalista en los prestigiosos premios FAD del 2009.



LLIBERT TEIXIDÓ

El equipo de Monvínic, un establecimiento concebido como mucho más que un magnífico bar de vinos

una fantástica selección de las botellas representativas de las principales zonas vinícolas del mundo, miles de referencias escogidas con la máxima intencionalidad por un bravo equipo de siete sumilleres liderado por el multi-premiado César Cánovas y por Isabelle Brunet. Y, cómo no, finalmente, el espacio culinario, for-

mado por dos mesas comunitarias (se acaban de reformar para ganar más confort y proximidad) para 32 comensales.

Monvínic es un local diferente a todos los conocidos. Puede usarse como biblioteca, como lugar de reunión con amigos para tomar una buena copa de vino, para explorar en los cursos y catas

con pulpo, antológicos y la codorniz de caza asada en su jugo, pequeña joya de nuestro terroir.

que se organizan o, simplemente, para degustar una entrañable, casera y afinadísima cocina en manos de Sergi de Meià.

Detengámonos en esta culinaria que bien vale un comentario propio. La disyuntiva podría haber sido: poner la cocina al servicio del vino o, al contrario, los vinos acompañan una culinaria afecta y compatible. Sergi de Meià, premio nacional de la Academia Catalana de Gastronomía 2009, ha encontrado la solución inspirándose en lo más próximo y conocido: la cocina tradicional catalana puesta al día, tocada con respeto y basada en productos cuyo origen y trazabilidad están garantizados. De ahí las imágenes proyectadas que alientan el producto: payeses, ganaderos, avicultores..., que aportan su garantía personal a los ingredientes de esta cocina culta y de raíz popular.

La carta cambiante presenta estos días algunos tesoros: la crema de verduras y garbanzos es de una sutileza magistral, la sardina ahumada con hojas silvestres de aroma persistente e intenso, el salteado de setas delicioso, el morro y tripa de bacalao con garbanzos preciso y gustoso, el conejo de Baldomar con alcarras y cigalas, un clásico bien interpretado, o los pies de cerdo guisados

Es un local diferente a todos los conocidos y en el que pueden realizarse actividades muy diversas

con pulpo, antológicos y la codorniz de caza asada en su jugo, pequeña joya de nuestro terroir.

Otros platos completan un repertorio poco extenso pero que cubre con creces las necesidades de una comida bien sentada y con el margen de excepción que representa poderla degustar con los mejores vinos del mundo, copa a copa, en botella y con el asesoramiento experto y, a la vez, amable y divulgativo del equipo de sumilleres. Jay McInerney, el prestigioso crítico de *The Wall Street Journal*, considera Monvínic el mejor bar de vinos del mundo. La influyente revista *Food and Wine* lo ha seleccionado como uno de los top cinco del planeta. Para nosotros es, sencillamente, el más refinado, moderno y culto espacio de vinología gastronómica que hemos conocido. ●

GASTRONÓMADAS

Dulce histórico

■ Un bizcocho o un babá recién horneados, unas torrijas caramelizadas, un clásico Saint Honoré o una tradicional cassata como las que tuvimos oportunidad de probar en la pastelería de Salvatore Cappello en Palermo o en la pastelería Caffé Sicilia de Corrado Assenza, en Noto, son experiencias y sabores que trasladan a escenarios y recuerdos pasados. La degustación de un plato bueno siempre deja una huella.

La cassata siciliana es un dulce histórico, propiamente de Palermo más que siciliano. Si van a Palermo, lo verán en las vitrinas de sus pastelerías más tradicionales. Hace sólo un par de años aún nos la sirvió un heladero artesano que circulaba con su carro de helados ambulante por una callejuela cercana al popular mercado de la Vucciria. La excelencia de dos helados –uno de fiordilatte y otro de mela (manzana) verde– nos hizo probar aquella cassata artesana que nos había sugerido probar el buen hom-

La receta

Cassata siciliana

Bizcocho: 6 huevos, 200 g de azúcar y 200 g de harina. Crema de ricota: 500 g de ricota de leche de oveja, 250 g de azúcar, 50 g de calabaza escachada, 100 g de chocolate fondant y vainilla natural. Mazapán: 200 g de harina, 200 g de azúcar y 100 cc de agua. Batir los huevos con el azúcar e incorporar la harina. Verter la mezcla en un molde rectangular. Hornear hasta que tome color y dejar enfriar. Tamizar la ricota y mezclarla con el azúcar, el chocolate troceado, la calabaza a dados y la vainilla. Mezclar y reservar en la nevera. Preparar y extender el mazapán con un espesor de medio centímetro. Cortarlo a tiras para revestir un molde. Añadir la crema y cubrir al raso con otras tiras de bizcocho. Daremos la vuelta al molde sobre un plato que servirá de base, cubriremos con azúcar glaseado y decoraremos con gajos de frutas azucaradas.



bre. Como los helados, resultó excelente. La cassata posee una larga historia. Como tantos y tantos dulces viene de los árabes. Derivada de "quas'at", nombre que hace referencia al utensilio usado antiguamente para su preparación, es una herencia de tres siglos de dominación musulmana en Sicilia. Preparada desde antiguos conventos, la cassata provocó, en un sínodo diocesano del XVI, una beata amonestación a las monjas de un monasterio por dedicarse más a la pastelería que a la oración.