

La cava de Lorenzo

LORENZO GARCÍA GUERRA

¡Un carro potente!



Si de Syrah o Shiraz se trata, inmediatamente nos remitiremos a Australia, sin embargo, la historia y realidad actual es mucho más amplia.

Cuando hablamos de esta noble cepa, en un sentido estricto, debiésemos remitirnos al Rodano en Francia, desde ahí hace más de 200 años esta vid fue llevada a Australia, donde se aclimató a la perfección.

Ha sido tal su éxito, que ahora no es raro que incluso se piense que la cepa es autóctona de Australia, lugar de donde se han llevado sarmientos a todos los lugares donde se cultiva la vid para la producción de vinos. Incluso en México se cultiva con muy buenos resultados.

A muchos les parecerá extraño hablar de un Shiraz norteamericano, sin embargo, el gran y sólido crecimiento de su vitivinicultura, aunado a la proliferación de Shiraz han dado como resultado la producción de excelentes vinos de esa noble uva.

Hace algunos años tuve la suerte de probar uno que me pareció sobresaliente: Red Car, en ese entonces la cata fue hecha en el marco de concurso de vinos Jerry Meads en Ontario, California.

De manera informal y no como vino del concurso, uno de los jueces llevó la botella a la cena de clausura; según él no había mejor compañía para un BBQ al más puro estilo norteamericano que ese sorprendente vino.

Esa noche se sirvió un barbecue realmente espectacular en todos sentidos... la armonía con Red Car fue "la cereza del pastel".

Nunca pesé que lo probaría en México, sin embargo Saint Vincent Wine Club lo está importando para nuestro disfrute.

En días pasados en compañía de sus propietarios, Javier Orozco y Guillermo Álvarez abrimos la primera botella.

Publicamos aquí un breve resumen, que yo calificaría sin problemas como un vino de culto, de gran carácter y sofisticada personalidad.

Para sugerir vinos a catar o compartir comentarios: lacava@mural.com



RED CAR SYRAH 2005

Un vino que cada año cambia de nombre debido a que año con año el origen de las uvas y el ensamble final varía según la cosecha.

Para este 2005 se llama Sake Rattle Roll. Y es el primero en el que se incorpora un 3 por ciento de Grenache.

De vista tiene color rojo púrpura, muy intenso, que se cuelga densamente en las paredes de la copa.

En nariz muestra intensas notas de zarzamora y moras en compota, a las que se suman delicadas notas florales envueltas en notas de café y barrica tostada, especias y caramelo. Realmente expresivo y seductor... desde su bouquet nos deja sentir su gran potencia.

En gusto pareciera pretencioso decir que un vino tan joven ya alcanza la armonía, sin embargo no hay menos por decir de éste... intenso y suave a la vez, de taninos redondos y excelente balance y alto volumen.

Tiene un añejamiento medio largo de 3 a 5 años.

Para comer va excelente con una barbacoa tipo americano que en su preparación tenga melaza y una buna carga de especias, incluso café y cocoa.

Esta botella excelente la puede comprar en Saint Vincent Wine Club a mil 045 pesos; llame al 3188-0355.

Receta que no falla

Una incondicional

La ensalada de manzana nunca puede faltar durante diciembre

Yedid Padilla

Manzana, apio, nueces, pasas y crema batida conforman la preparación tradicional que también complementa la cena de Navidad o Año Nuevo.

Recetas hay muchas, pero en Noche Buena se antoja algo acorde al evento, especial y original, señala el chef Javier Buendía.

"Basta hacer uso de elementos de la temporada como los frutos secos que, combinados con el crunch de las lechugas y apios, aderezados con crema o algún otro lácteo, y además, engalanados con el ingrediente estrella, la manzana, y otras frutas como duraznos, fresas o coco se logran ensaladas que estimulan a través de la vista y de los aromas.

"El contraste de todos los sabores es la clave. Lo azucarado de las frutas, el crocante de los frutos secos y de las lechugas, además del sabor de la manzana, un poquito dulce y un poquito ácido, todo esto en conjunto es bastante rico, pues provoca una sensación diferente".

Para ayudar a la presentación, el chef recomienda hacer uso de copas martineras y tazones. Todo lo que tengas a la mano puedes emplearlo, junto con un poco de creatividad, para darle más impacto a esta tradicional preparación.



Ensalada de manzana al pistache

Ensalada de manzana al pistache con aroma de nuez

(10 PORCIONES)

- 5 manzanas golden con piel, cortadas en cubos pequeños
3 cucharadas de puré o pasta de pistache
1/4 de taza de leche condensada
1/2 taza de castañas
2 cucharadas de uvas pasas
1/2 cucharadita de nuez moscada molida
10 cerezas rojas
10 cerezas amarillas
10 bastones hechos con apio
1/2 manojito de perejil chino
1 manojito de endibias

PREPARACIÓN 30 minutos, sin contar el tiempo de refrigeración

En un tazón poner la manzana y agregar la pasta de pistache y la leche condensada.

Con la ayuda de una palita de madera, mezclar homogéneamente, para luego añadir las castañas, las uvas pasas y la nuez moscada.

Montar en una copa martinera del tamaño deseado y decorar con las cerezas, un bastón de apio, el perejil y una hoja de endibia.

Refrigerar por espacio de 15 minutos antes de servir.

Toma en cuenta

Útiles tips que te ayudarán a la hora de preparar tus ensaladas:

La manzana es una fruta bondadosa, pero a su vez delicada. Una vez que se parte, hay que comerla o usarla de inmediato. Para tener un mejor manejo y evitar que se oxide, aplícale gotas de algún cítrico como naranja o limón y verás que así no se te oscurecerá.

Al tratarse de fruta fresca es recomendable que la ensalada de manzana sea de las últimas cosas que prepares. Opta por elaborarla en la mañana del 24, para que no te gane la prisa y le des tiempo a que se refrigere y se concentren los sabores.

Los expertos sugieren usar la golden y la red delicious para cualquier ensalada. La primera, aunque a la vista no es muy atractiva, tiene una consistencia bastante crujiente, jugosa y dulce, mientras que la red se emplea más por su intenso color, pero sobre todo cuando la preparación requiere una corteza firme y más gruesa.

Ensalada de manzana con camarón y vinagreta de frambuesa

(10 PORCIONES)

- 2 manzanas red delicious
3 manzanas golden
Jugo de naranja (el necesario para mojar las manzanas)
1/2 lechuga escarola
1 lechuga radicchio
1 lechuga sangría
1 taza de zarzamoras naturales partidas a la mitad
2 tazas de fresas cortadas en láminas
1 taza de pistaches sin cáscara
20 camarones limpios 31-35
2 cucharadas de aceite de oliva virgen

Vinagreta:

- 3 cucharadas de chalota finamente picada
1 taza de aceite de oliva extravirgen
1/4 de taza de vinagre de frambuesa
2 cucharadas de miel de abeja

PREPARACIÓN 50 minutos

Cortar las manzanas, con todo y cáscara, en finas láminas y rociar con jugo de naranja para evitar la oxidación. Reservar.

Desinfectar las lechugas y cortar en trozos pequeños. Añadir las zarzamoras y las fresas. Mezclar todo perfectamente para luego agregar el pistache. Reservar.

Cocinar los camarones en una sartén con aceite y dejar enfriar por espacio de ocho minutos.

Vinagreta:

En un tazón colocar la chalota y agregar el aceite, el vinagre y la miel. Mezclar todo muy bien.

Montar la ensalada colocando las lechugas y encima las frutas, seguido de los camarones cocidos y aliñar con la vinagreta.

Recetas: Proporcionadas y elaboradas por el chef ejecutivo Javier Buendía y el chef Porfirio Tovar.

¿Guarnición o postre?

El eterno dilema de servir esta ensalada como guarnición o postre se resuelve de acuerdo al gusto de quien la prepare y de los ingredientes que utilice.

Si en la preparación emplea coco, pasas, leche condensada y wonton con canela y azúcar, el sabor es completamente distinto, más dulce, ideal para dejar un buen sabor de boca después de una excelente comida.

La ensalada de manzana, así como

la fruta misma, es tan versátil que se puede emplear para ambos casos, pero, sin duda, su popularidad la ha ganado como guarnición.

También puede convertirse en un platillo principal si se incorpora con algún alimento como pavo o cordero. Se puede poner un puré de manzanas y, sobre éste, un espiral de pavo, y así ya no es un complemento, sino la parte central del plato fuerte.



Ensalada de manzana con camarón

Sugerencias del gourmet

G.L. Othón
glothon@mural.com

Fundentes y cálidas

Moderado, un poco escondido, Vezio se ha instalado en una casa de fachada discreta, a la que le sobresale el atrayente espacio de terraza, un atributo que sin duda muchos de los restauradores de la zona quisieran poseer.

El mobiliario es sencillo; la decoración, espontánea. Digamos que así, sin más adornos ni rebuscamientos, se está a gusto y con lo necesario.

El menú se inclina por las fondues, este plato caliente que propicia el hábito de compartir, que acerca entre sí a los comensales y que hace que todo mundo quede satisfecho, pues cada cual elige a placer sus bocados y cada cual los aliña de la misma forma. Como alternativas, también ofrecen baguettes, ensaladas y variedad de pastas. Un menú elemental pero suficiente.

La primer cortesía es un pan tibio que llega a la mesa acompañado de tres salsas: una cremosa de chipotle, otra perfumada al cilantro, y la última de jugosos cubos de jitomate. Se agradece especialmente cuando el apetito arrecia y el hambre hace estragos en la percepción del tiempo: uno acaba de ordenar sus platillos y los segundos pueden parecer eternos.

Afortunadamente, además de la gentileza de ofrecer pan y untos, el servicio es convenientemente rauda (sólo 4 mesas tenían comensales); pronto apareció la ensalada César y, minutos después, el caquelón con los quesos ya líquidos por el efecto del ligero fuego. La ensalada abundante y con lechugas frescas, iba bien aliñada en ajo, huevo, anchoas y parmesano rallado, un plato justo y sin más pretensiones. La fondue que elegimos, nombrada La Tapatía, sustituye los trozos de pan por camarones salteados al tequila con un rocío de chile piquín; un buen intento si no fuese por un leve exceso de sal en los crustáceos que, sumado al gusto salino del suero de los quesos, dio como resultado bocados no del todo afortunados.

En esa ocasión bebimos cerveza y sin mediar postre, terminamos la velada.

Volvimos a los pocos días, el frío que apenas si se deja sentir es aliciente para pensar en fondues, para pensar en una fuente de calor sobre la mesa. Nada más merecido que compartir el halo que irradia el diminuto fuego de la hornilla, nada más adecuado que cerciorarse de que los alimentos perdurarán calientes. La fondue otorga todo eso.

Esta vez probamos la fondue clásica, hecha con Emental, Gruyere y Edam, y la fondue bourguignonne,



Biblioteca culinaria

La historia del chocolate, cuya antigüedad data de hace 3 mil años, se pone al descubierto en la nueva edición del "Larousse del Chocolate", documento recopilado por el chef pastelero-chocolatero francés Pierre Hermé.

Las variedades y secretos del dulce producto son revelados en este compendio que también muestra procesos de fabricación y explica las propiedades nutricionales del chocolate en general.

Además, el lector podrá encontrar las recetas de los grandes clásicos de siempre: tiramisú, selva negra, brownies, profiteroles y el famoso chocolate vienés.

Son más de 380 recetas, las cuales pueden ser sencillas o impresionantes, eso sí: infalibles. Cada una se detalla a través de un paso a paso y técnicas específicas para crear con éxito platos y postres a base de chocolate.

Como en cada edición de Larousse un conjunto de chefs propone consejos prácticos para elegir bien los productos y los utensilios de cocina.

De venta en Librerías del Fondo de Cultura Económica en 355 pesos aproximadamente.

Veizio



Aparece, sin los contratiempos, una opción más para los amantes de la preciada fondue.

Sugerencias: Ensalada César: \$48.00
Fondue bourguignonne para dos: \$120.00
Fondue moka: \$55.00
López Cotilla 2009
3616-2991
Estilo: Informal
\*\*\*\*Excelente \*\*\*Bueno \*\*Regular \*Malo

con carnes mixtas. Además pedimos la ensalada de la casa y por no dejar, un platón de raviolos pomodoro.

La fondue clásica la comimos con trozos de pan, pues aunque se puede ordenar un platón de carnes frías o de verduras salteadas para sumergir, el crujir del pan acompañado de queso es una experiencia disfrutable. La bourguignonne, que liga aceite caliente, carnes crudas y diversas salsas, aquí resultó gratamente sorprendente; la innovación consiste en proponer filete de res, pechuga de pollo, camarones perfectamente limpios y en mariposa, y cubos de atún fresco; todos gratamente servidos. La marmita, el fuego y los trinches hacen el trabajo bajo la supervisión de cada comensal; para añadir sabor, las salsas eran de aguacate, de chipotle y tamarindo, y un chimichurri con aroma a menta.

A un tiempo probamos también la ensalada de la casa, que mezcla lechugas, durazno, fresas, balsámico y un toque de zarzamora; muy dentro de la norma. De los raviolos casi nos olvidamos, pues aunque el guiso era comible, no tenía más atributos que hervir una pasta congelada y sazonar una salsa prefabricada.

Para resarcirnos de este último plato, enfocamos nuestras fuerzas en el postre, una fondue de chocolate y licor de café, que fue un dulce, tibio y delicioso final. La sirven con fresas, kiwi, durazno, bombones y trozos de panqué, una verdadera golosina.

Veizio tiene a favor la vocación elegida "nadie se resiste a una buena y simple fondue", y su esencia eminente de negocio familiar, mas debe terminar de redondear los platillos complementarios y cultivar un poco más su entorno y su imagen.

Advertisement for Colegio Gastronómico Internacional, featuring Diplomas in Culinary Arts, Pastry, and Beverage Service, along with licensing information and contact details.