



El primer trago con el embudo sabe a gloria.
El artificio de metal es todo un símbolo de L'Embutada.

Entre trago y trago, la celebración se amenizaba con música y la actuación de los *castellers*. «En el fondo, lo que empezó siendo un acto de recibimiento del primer vino, se convirtió en una fiesta», rememora Berna Ríos, convencido de que «además de recuperar la memoria histórica, L'Embutada también reivindica el papel protagonista del vino en Tarragona». Todo un toque de atención porque, en su opinión, «parece que la ciudad ha olvidado que la bebida fue uno de los motores económicos a la hora de recuperar su esplendor en el siglo XIX».

En virtud de todo ello, L'Embutada renació en Tarragona de las cenizas como el ave fénix. Para ir abriendo boca, desde este lunes, 4 de noviembre, se han programado mesas redondas, catas y exposiciones que calmarán la sed hasta el fin de semana. «La programación quiere remarcar la importancia de la botella, la etiqueta y el embudo en el mundo vitivinícola», afirma Berna Ríos.

Después, L'Embutada congregará más de una treintena de bodegas, en su mayoría en representación de la provincia, pero también de Lleida y del Alt Penedès. Una legión vinícola que ocupará la Plaça del Rei los días 9 y 10 de noviembre, y que tendrá como contrapunto el espacio gastronómico con propuestas culinarias de proximidad. Al rescate del patrimonio inmaterial y de la memoria oral, los visitantes también podrán ver cómo, con sus manos, trabajan el *vidrier*, el *botger* y el *cistellaire*.

Sin perderle la pista
Recetas infalibles para saborear un año más el vino novel que, según Berna Ríos, «conserva todas las características organolépticas de la uva fresca, tiene la juventud de un fermento que todavía no ha evolucionado ni se ha relajado en la tinaja, lo que, a su vez, brinda algunas pistas de en qué se convertirá una vez embotellado». Habrá que seguirle el rastro hasta la última gota.

UN RESTAURANTE: EL LLAGUT, COCINA MARINERA



«En El Llagut trabajan con producto de temporada y procedente de elaboradores locales. Creen en la cocina tradicional, es decir, preparan platos con esencia marinera, maridados con vinos del territorio. Es loable el trabajo que hacen día tras día», opina Berna Ríos.

UN PLATO: ROMESCO DE PESCADO



«El Romesco refleja la cocina tradicional tarraconense. Por ejemplo, el de sepia y albóndigas fusiona la gastronomía de mar y montaña con una salsa originaria de Tarragona. A nivel nutricional, es un plato muy completo», explica Ríos.

UN POSTRE: COULANT DE CHOCOLATE, IRRESISTIBLE



«El chocolate me encanta. En cualquier postre siempre me apetece. El coulant o un pastel me parecen irresistibles. Cuanto más puro el chocolate, mucho mejor», según Berna Ríos.

BEBER HOY

¿SEGURO QUE ES TXACOLÍ?

MAITE RUIZ ARASA
PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

Si has probado el txacolí, probablemente tengas grabada en la memoria esa frescura chispeante y ese carácter vivo, ligero, cítrico que tanto los define. Pero Malkoa, del reconocido productor Astobiza, es diferente. Y por eso es ideal para una cata a ciegas porque las sorpresas empiezan desde el primer sorbo.

A simple vista, llama la atención por su color. A diferencia de los txacolí tradicionales, que suelen ser de un amarillo pálido con reflejos verdosos, este vino muestra un tono dorado más pronunciado. Y esto ya nos da una pista de lo que está por venir: una elaboración más compleja, mayor extracción de sabores y/o probablemente crianza.

Al acercarlo a la nariz, las diferencias se acentúan. En lugar de manzana verde y aromas cítricos y herbáceos propios de los txacolí jóvenes, aquí encontramos una nariz mucho más sofisticada. Las primeras impresiones son de frutas maduras, como el melocotón, el albaricoque o la pera asada. Hay también flores blancas pero lo más llamativo es una sutil pero presente sensación de crianza: mantequilla, frutos secos, especias dulces, pan tostado...

Un claro indicativo de su crianza sobre lías (levaduras), un proceso que le da al vino mayor cremosidad y complejidad. Y sorpresa: no hay madera. Este txacolí permaneció durante 20 meses en depósito ovoide de hormigón, donde las lías se

mueven continuamente. Durante este tiempo, el vino se autoestabiliza y gana volumen en boca. Luego realiza una crianza reductora en botella, que completa su afinado.

Al primer sorbo, el contraste con los txacolí más tradicionales es evidente. Malkoa ofrece una textura redonda y envolvente, lejos de la acidez punzante y el nervio de los txacolí jóvenes. Los sabores de fruta de hueso madura vuelven a aparecer, junto con notas de miel y un suave toque cítrico que equilibra el dulzor natural de la fruta. Pero es atlántico y se nota. La acidez está presente aunque es equilibrada, salina,

mineral. Un claro ejemplo de cómo el txacolí puede evolucionar sin renunciar a sus raíces. '¿Y seguro qué es Txacolí?', te preguntará más de uno. Y es que el txacolí tradicional sigue siendo una delicia, pero si buscas algo que sorprenda y que, además, ofrezca una mayor versatilidad gastronómica, Malkoa es un descubrimiento que no querrás dejar pasar.

Dato curioso:
El txacolí tradicionalmente se escanciaba como la sidra, desde cierta altura, para oxigenarlo y potenciar su frescura y efervescencia. De ahí que en muchos bares, lo sirvan en vaso en lugar de copa.



MALKOA | Astobiza
100% Hondarrabi Zuri
D.O. Arabako Txakolina
Temperatura de servicio: En torno a los 10°C
Precio: 33 €
Te gustará si... eres fan de la tarta tatin de pera, por esa fina combinación de dulzor caramelizado y ligera acidez.