



Bajo el epígrafe ‘Vinos tradicionales de Tarragona’, la carta ofrece casi veinte referencias



El escaparate: una colección catedralicia de botellas de vino viejo

dan la bienvenida al cliente, expuesta con delicadeza de receptor modernista. Por todos los rincones del restaurante se ven ahora barricas que ya amenazan el equilibrio espacial.

«Ahora que he empezado voy a seguir comprando y llenando el local». En la entrada, una damajuana y un tonel procedente del Celler Cecilio, de Gratallops. «Esa no se toca. La refresco con garnacha de Gandesa y será el vino rancio de mis nietos. Ya he dejado las instrucciones precisas». Porque el rancio es, sobre todo, el vino que pasa de abuelos a nietos.

Pesquisas y viajes

En la carta, una nueva sección, única en su especie. Bajo el epígrafe ‘Vinos tradicionales de Tarragona’ se puede disfrutar de casi veinte referencias. Hay mistelas, vinos de misa, dulces y secos. En sus pesquisas y viajes, acaba de descubrir las reservas de vino rancio de Molí de Rué, en Vinbre, que la familia Roquet-Tarragó solo embotellaba en ocasiones especiales como bodas y bautizos.

Son vinos exclusivos que se beben, según él, a “besos” no a tragos. De algunos solo sirve una copita por persona y mesa. Pero

no para ganarse la vida —nadie se hace rico traficando con vino rancio— sino para preservarlos y que lleguen al máximo número de gente.

Su joya de la corona es la cata-logada como ME3, una barrica de rancio rescatada en el Priorat, cuyo cuidado ha sido encargado a Quinsac.

«A veces las barricas no están en las mejores condiciones, pero también he aprendido el método tradicional de repararlas, con grasa de riñón de cordero».

Contiene un vino «increíble, el mejor dulce que he probado. Negro, muy denso, glicérico, con una acidez enorme que equilibra un dulzor también muy alto. Café, tostados, amielados, balsámicos, tiene un abanico de registros enorme». Todos los indicios parecen indicar que la solera de esta barrica empieza en 1919.

Porque cuando hablamos de rancios, hablamos del tiempo. «En las conversaciones alrededor de los rancios no se habla de variedades de uvas ni de fermentaciones como en el caso de los otros vinos. Se habla de familias, de historia, de amor, de herencias y sobre todo, del paso del tiempo». Un vino lento. Todo lo contrario de la época que nos ha tocado vivir.

UN RESTAURANTE: BALANDRA



Quintín Quinsac tiene clarísimo cuál es su restaurante preferido en Tarragona, el establecimiento mariner de Xavi Veciana en el Serrallo. «Yo voy ahí y me dejo llevar. Todo está bueno».

UN PLATO: BUNYOL CON RANCIO DULCE



Los vinos rancios, ingrediente indispensable de la cocina catalana tienen mil y una aplicaciones gastronómicas. En AQ lo reducen para salsear un *bunyol de vent* con crema.

UN INFLUENCER: @KEEPITSEXI



La última locura de AQ la perpetró el hijo de Ana y Quintín con sus recetas musicales desde la cocina del restaurante. Sus ‘mixtapes’ ya tienen 67.600 seguidores en Instagram.

BEBER HOY

LA JEFA, LA QUE FALTABA

MAITE RUIZ ARASA
PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

El vino también tiene rostro. En Matsu lo saben y lo muestran. Las etiquetas de sus botellas —El Pícaro, El Recio y El Viejo— cuentan una historia en imágenes: juventud, madurez y vejez plasmadas en viticultores reales de Toro. Cada cara representa una etapa, una forma de entender el vino y la vida. Debo confesar que me encantan. Su realismo y su fuerza expresiva transmiten qué esperar del vino antes de probarlo. Puro relato embotellado. Y durante años, todas eran masculinas.

Faltaba ella. Faltaba La Jefa. La mujer con voz propia, con experiencia y mirada firme. La que ha podado, vendimiado, cuidado viñas y familias. La que, sin decir mucho, lo ha hecho todo. Y por fin, su presencia toma forma. Sin adornos ni filtros: rotunda, segura, imprescindible. Y lo hace con un blanco. El primero de la bodega y eso, en tierra de tintos poderosos, es toda una declaración. Si además es La Jefa quien lo encarna, la apuesta sube.

Este vino se elabora con Malvasía Castellana y otras variedades minoritarias, procedente de viñas muy viejas, algunas incluso anteriores a la plaga de la filoxera. Cepas resistentes, plantadas en suelos pobres y arenosos, a 700 metros de altitud, con rendimientos bajos y alma longeva. La vendimia es manual. La fermentación, con levaduras autóctonas, se realiza en fudres de roble francés de 600 litros, donde también cría durante 14 meses sobre sus lías.

La Jefa es un blanco con nervio y profundidad. Nada de ligereza superficial. Aquí hay peso, textura, notas de fruta madura, toques anisados, cera de abeja, madera antigua perfectamente integrada. Es un blanco complejo, envolvente, con carácter. Como toda buena jefa.

Dato curioso: Las fotografías de las etiquetas de Matsu no son ilustraciones ni actores: son retratos reales. La cámara es de Béla Adler, la reputadísima fotógrafa de moda, que ha sabido captar la fuerza serena

de los viticultores y viticultoras de Toro. Béla Adler, en pareja con Salvador Fresneda, son dos fotógrafos catalanes de prestigio internacional. Juntos han conseguido una mirada tan personal que es reclamada por firmas como Burberry, Tous, Natura Bisse, Camper y revistas de moda como Vogue o Harper’s Bazaar.



La Jefa 2022 | Matsu
DO Toro
Malvasía Castellana

Temperatura de servicio:
10–12 °C

Precio aprox.: 22 €

Te gustará si... te atraen los personajes secundarios de las películas, esos que poco a poco se vuelven en imprescindibles.