



Si te pasas un día, la flor se marchita. Si llueve, lo pierdes.



La razón del valor del azafrán: es puro trabajo y precisión.



Bastan tres o cuatro hebras infusionadas para cambiar tu cocina.

ñala Ramón Martí. del restaurante El Llagut de Tarragona.

No es extraño, el azafrán ha estado siempre en nuestras cocinas, como la pimienta o el tomillo, solo hay que revisar los recetarios medievales catalanes. No solo se usa en el arroz. En El Llagut es imprescindible para un buen caldo, los guisos, el pescado... También para una mayonesa, un aceite, e incluso en postres o helados.

¿Y sobre el precio? Relativo. Es cierto que es una de las especias más laboriosas de cultivar. Un gramo requiere cosechar, a mano, unas 150 flores. Solo florece tres semanas al año. Si te pasas un día, la flor se marchita. Si llueve, lo pierdes. Si lo haces mal, no sabe a nada. Esa es la

razón de su valor: es puro trabajo y precisión.

No es ningún lujo inalcanzable. Una cajita de 0,5 gramos cuesta 8 euros, lo que se paga por una copa en cualquier terraza. Y con eso tienes para muchos platos con alma. Son unas 200 hebras, y con solo tres o cuatro bien infusionadas puedes transformar tu cocina. Es como un conjuro: le da al plato ese punto exacto que lo cambia todo. Solo necesitas tres cosas: una buena receta, una infusión lenta y ganas de saborear. ¿Un truco? No lo pongas directo al guiso. Mejor ponlo en agua caliente (no hirviendo), tápalo y deja que infuse durante diez minutos. Luego añádelo como si fuera una pócima. Y... magia.

UN RESTAURANTE: EL LLAGUT, EN TARRAGONA



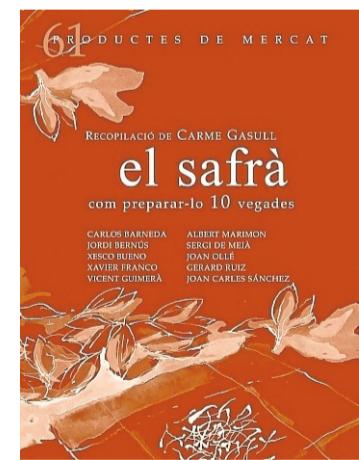
Los arroces de Ramon Martí saben a mar, a tierra y a memoria mediterránea. Y el punto de azafrán nunca falla, lo borda. En la Part Alta, buena terraza.

UN PLATO: BACALAO CON SALSA DE AZAFRÁN



Clásico, intenso, elegante. En los guisos marineros, el azafrán ha sido siempre el ingrediente secreto que no se nombra, pero se nota.

UN LIBRO: 'SAFRÀ, COM PREPARAR-LO 10 VEGADES'



Carme Gasull presenta diez recetas de diez chefs catalanes para perderle el miedo a la especia roja y recuperar una joya que nunca debimos dejar escapar.

BEBER HOY

EL PEQUEÑO GRAN VINO DE SISSECK

MAITE RUIZ ARASA

PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

Cuando Peter Sisseck llegó a España en 1990 desde Dinamarca, no imaginaba que acabaría creando uno de los mejores vinos del país. Venía como asesor para Hacienda Monasterio, pero su vínculo con la Ribera del Duero fue inmediato. En 1995 lanzó Pingus, una producción mínima que deslumbró a la crítica internacional desde el primer sorbo.

Pingus fue el primer vino español en alcanzar los 100 puntos Parker en su añada debut. Se elaboró en una nave modesta y se vendió prácticamente todo en Estados Unidos, antes de llegar siquiera al mercado español. De la noche a la mañana, se convirtió en un mito -y en un lujo al alcance de pocos- con un precio de salida al mercado que ronda los 1.449 euros.

Años después, quizás como respuesta natural a tanto elitismo, nació PSI. Un vino con el mismo sello de excelencia, pero pensado para compartir y disfrutar sin ceremonia. PSI no es el segundo vino de Pingus, es un proyecto con vida propia. Su filosofía es clara: recuperar viñedos viejos, trabajar con viticultores locales y devolver al campo su protagonismo. La uva, Tinta Fina con un pequeño aporte de Garnacha, es la que manda. Y por supuesto el tiempo, 18 meses en barricas y tinajas de gran volumen.

En pocos años, PSI ha logrado lo que parecía imposible: ofrecer un Ribera del Duero profundo, elegante y sabroso, pero sin exceso de concentración ni madera. Un vino serio, pero amable. Tan bien hecho que podrías pensar que cuesta el doble. PSI no se parece a su hermano mayor, pero comparten algo esencial: respeto absoluto por el viñedo. Mientras Pingus busca la perfección, PSI busca la verdad del territorio.

Es más que un vino: es casi un manifiesto. Sin duda, la entrada perfecta para conocer el estilo del enólogo danés y la grandeza de esta denominación, que en po-

cas décadas ha pasado de región emergente a estrella mundial.

Dato curioso: El nombre PSI no solo remite a la inicial de Peter Sisseck, sino que también es la vigésimo tercera letra del alfabeto griego y un símbolo vinculado a la psicología. Para Sisseck, representa la dimensión humana del vino: el conocimiento, la emoción y la conexión con las personas.



PSI 2022 | Dominio de Pingus

Tinta Fina (Tempranillo) y Garnacha
DO Ribera del Duero
Temperatura de servicio: 16-18 °C
Precio aproximado: 44 €

Te gustará si... admiras la belleza cuando no necesitas gritar. Un vino preciso, armónico y estético.