



El 'Benach' es verde y crujiente por fuera, y casi hueco y dulce en su interior, nada ácido

racterísticas. Para entenderlas me voy a Riudoms, a la Flor del Camp, donde seguramente están las huertas más tradicionales de la región, con la competencia de las tierras a orillas del Francolí. Al fin y al cabo, aún se puede escuchar el dicho a Riudoms, tomaques i professons. Sabemos que en los tópicos siempre hay parte de verdad.

Ahí, al lado de la Riera de Maspujols, me recibe con amabilidad divulgativa Joan Crusells, payés, que con su hermano y su mujer Anna, aún resisten la presión del tomate de plástico y producen *Benach*, entre otras variedades antiguas. «Está bien que se hable de la agricultura. En los medios parece que no existimos. Yo miro la televisión balear, que nos tienen más respeto». Anna añade: «Es que en TV3 parece que solo interesa el teatro y el fútbol».

Vamos al tomate. Explica Joan que la del *Benach* es una planta poco productiva y con menos resistencia a las enfermedades que las variedades híbridas. Da sus frutos en los pomos bajos, pero pierde la fuerza en la parte de arriba. Tampoco le gusta demasiado el calor extremo: se le cae la flor con facilidad. Así que con este verano loco la tomatera también enloquece un poco. «Antes se cogía *Benach* hasta Navidad, pero con el cambio climático, sufre. Nuestro abuelo iba a comprar el plantel a l'Hort del Carme de Valls, porque decía que se *clivellava* menos que el de aquí».

#### Seña de identidad

Esto es importante, porque constituye el carácter idiosincrático tarraconense de este tomate llamado *del Benach* en el Baix Camp y el Priorat, *de l'Aubercoc* en el Alt Camp y *de la Pometa* en el Tarragonès. «Es la misma variedad con variaciones mínimas», afirma Crusells. A lo largo de los años, cada agricultor ha seleccionado semillas produciendo divergencias locales. Es nuestro tomate nacional autóctono.

Otro aspecto definitorio es el *clivell*, la cicatriz que recorre la

circunferencia superior del fruto y es su seña de identidad. «Hay quien me rechaza el tomate porque tiene el *clivell* demasiado marcado, pero es su característica».

El tomate *del Benach* no es muy grande, pesa poco, se mancha por el culo en épocas de mucho calor, cuando no calcifica bien, y su coste de producción puede triplicar otros tomates más comerciales. Pero está tan arraigado al gusto local que es un deber cívico mantener su cultivo.

Joan saca una navaja y abre un tomate en el cañizal —hoy de varillas de hierro. Es verde y crujiente por fuera, y casi hueco y dulce en su interior, nada ácido. «Es así porque madura de dentro a fuera, a diferencia de otros tomates. Lo sigue haciendo una vez recogido: madura y hasta sirve para *sucar pa*. O se fríe, abierto en dos mitades. Es buenísimo. Para mí es el mejor junto al *Còrsega del Montsant*, que viene de Falset y también cultivamos aquí».

Eso sí: hay que ser fanático contra el frigorífico. El tomate y la nevera no son amigos, y por debajo de los 7°C empieza a perder sus propiedades organolépticas. «Una vez recolectado, un buen tomate tiene dos días de caducidad».

Por suerte, aún no es complicado encontrar *tomaca del Benach*. Pero esto podría cambiar. «Mira, los agricultores de Riudoms fueron pioneros en muchas cosas. Eran los mejores *esporgadors* del Camp, regaban con el agua del pantano de noche para evitar la evaporación y que cundiera más. Tenían de todo. Frutales, olivos, viñas, verdura. Pero mira ahora a tu alrededor». El alrededor son unos campos que se abandonan y se secan. «A mis hijos les he dicho que no los quiero aquí. Han estudiado ingeniería y son profesores».

Los Crusells, sin embargo, resisten con sus tomates. «Escribe esto: que la gente vaya a comprar a los mercados y a las tiendas de barrio. Que pidan por las variedades locales, porque las hacemos y ahí están». Pues eso.

## OTRO: CÒRSEGA DEL MONTSANT



La otra variedad estrella de Crusells. Grande, macizo y carnoso, con poca semilla, lo opuesto al *Benach*. Se funde en la boca y se puede cortar a láminas finas, para carpaccios.

## UN RESTAURANTE: CA L'EULÀLIA



El restaurante del Serrallo complementa la ensalada de tomate con mató y anchoas. También sirven *Còrsega* la Cooperativa de Porrera y el Celler Joan Pàmies en Riudoms.

## UN PLATO: TOMATES FRITOS



Se abre una *tomaca de Benach* maduro por la mitad y se fríe, con aceite de Riudoms, con un puñado de *fesols*, una *arengada* o un *pam de llangonissa*. Tradicional y extraordinario.

## BEBER HOY

### EL VINO MÁS BUSCADO DE SUDÁFRICA

MAITE RUIZ ARASA

PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

**Hay vinos que se venden solos.** No porque no necesiten marketing, sino porque su nombre, su historia y, sobre todo, su sabor funcionan como un imán. The Chocolate Block es uno de ellos. Nacido en Franschhoek, Sudáfrica, este vino se ha convertido en una especie de embajador informal. Para entender este vino hay que ampliar el mapa e irse al hemisferio sur, al extremo suroeste del continente africano, donde Sudáfrica no solo produce vino desde hace más de tres siglos (el primer vino embotellado en Ciudad del Cabo es de 1659), sino que lo hace con una identidad cada vez más reconocible. A medio camino del Viejo y el Nuevo Mundo, combina el bagaje histórico de Europa con la vitalidad de los suelos y climas australes.

**Las principales regiones vinícolas** (Stellenbosch, Swartland, Franschhoek, Paarl o Constantia) se benefician de la corriente oceánica de Benguela, que se forma en el sur del Atlántico y fluye hacia el norte de África, moderando las temperaturas en los viñedos costeros. Esta influencia marina, unida a la diversidad de suelos (graníticos, arcillosos, esquistos), permite elaborar vinos intensos, frescos, estructurados y expresivos, incluso en condiciones de sol y calor abundantes.

**El país tiene más de 90.000 hectáreas de viñedo** y aunque se trabajan muchas variedades internacionales, son la Syrah, el Chenin Blanc y la Pinotage (cruce local de Pinot Noir y Cinsault) las uvas que mejor explican su identidad. Ahí entra Boekenhoutskloof, la bodega responsable de The Chocolate Block. Fundada en 1776 pero revivida con enfoque moderno en los años 90, se ha convertido en una de las casas más respetadas de Sudáfrica. Su secreto: vinos bien elaborados, con un pie en la tradición y otro en la precisión. The Chocolate Block, concretamente, es un ensamblaje donde la Syrah domina, acompañada por Garnacha, Cinsault, Cabernet Sauvignon y un pequeño porcentaje de Viognier.

Todo fermentado por separado y criado en barricas de roble francés durante más de un año.

**¿A qué sabe?** A fruta negra madura, a especias dulces, a cacao (sí, de ahí el nombre), a tierra mojada tras una tormenta. Es un vino que sabe a África y a bistró. A casa y a aventura. Porque a veces viajar no requiere avión ni mochila. A veces basta con un sacacorchos, una buena copa y el vino adecuado.



#### THE CHOCOLATE BLOCK 2022

Syrah, Garnacha, Cinsault, Cabernet, Viognier. Franschhoek, Western Cape (Sudáfrica).

Se sirve a 16–17 °C  
Precio aproximado: 34,50 €

**Te gustará si...** te emocionan las historias bien contadas, las especias, el ritmo lento y los vinos que saben a otros lugares.