

Javier García Antón

ZARAGOZA.- Reconocía Jesús Artajona, el justamente aclamado enólogo de Enate, que vinos como el seductor 234, el rosado o el Cabernet-Merlot son caballos ganadores, y, sin embargo, son los Uno los “cum laude” en la aventajada bodega del Somontano. Una granada selección de la crítica nacional -Javier Rueda, María Pilar Molestina, Miguel Ángel Almodóvar, Carlos Maribona, Raquel Castillo, Reyes López, Luis Cepeda, Cristina Martínez, Enrique Bellver, Pablo García Mancha y la radiofónica Pepa Fernández, dentro de una quincena de expertos- disfrutó de un estupendo maridaje en el Restaurante Gayarre con la trufa turolesense de Trufato.

El placer queda abierto a los comensales que lo deseen en las Noches de Trufa y Vino en el emblemático establecimiento zaragozano los días 1 y 2 de marzo, pero el acto que ayer coordinó Juan Barbacil y su equipo sirvió para la puesta en valor, con el testimonio privilegiado de grandes líderes de opinión de la gastronomía española, de dos referentes imprescindibles.

Jesús Artajona, enólogo de Enate que contó con una amplia representación presidida por Luis Nozaleda, expuso las condiciones que explican la excelencia de las joyas de la corona de la bodega. Parcelas específicas, “viti-cultura de jardín” para muy pocas botellas, laboreo artesanal, prácticas de “confusión sexual” para combatir las plagas y una elaboración final exquisita. El Uno Chardonnay, con casi siete años, está sorprendentemente - para un vino blanco- “en la flor de la vida”, con un impresionante cromatismo amarillo dorado que desvela aromas torrefactos y en boca se expresa enormemente carnoso y largo.

En cuanto al Uno Tinto, con 80-20 en Cabernet Sauvignon y Merlot, tras 20 meses de barrica, es sugestivo, con una poderosa carrocería tánica, elegante y exigente en su maridaje proteínico.

Para la exposición de las virtudes de la trufa negra, la Tuber Melanosporum, el profesor de la Universidad de Zaragoza Juan Barriuso recordó que el hongo es “un aroma, no un alimento”,



Jesús Artajona explica al selecto auditorio las características del Uno Blanco y el Uno Tinto.

La crítica nacional disfruta los Enate Uno y la trufa

La bodega, Trufato y el Restaurante Gayarre deleitan a algunos de los más prestigiosos gastrónomos con el maridaje imbatible

aclaración irrenunciable para gozar en condiciones de uno producto fascinante dentro del enigma que le acompaña. Expuso que tan sólo el 1 % de los españoles consumen trufa pese a que nuestro país produce el 40-45 % de la trufa mundial. Los principales territorios en este afán son Teruel, con siete mil hectáreas, y la provincia de Huesca con 1.600, y en menor medida otras como La Rioja y Soria. Precisamente, Trufato, el socio en esta trinidad que ha alumbrado estas Noches embriagadoras, es garante frente a los fraudes y la cierta falta de cultura de autenticidad, calidad, exclusividad y carácter de la trufa recolectada en Teruel.

Con el champán Besserat con el que se agasajó a los invitados en la entrada, comenzó una degustación en los jardines del Gayarre que partieron con la tortilla de patata trufada con variedad Monalisa del tubérculo, pan con aceite y trufa y, habida cuen-

ta que nos hallábamos en vísperas del Jueves Lardero, la tradición de la Longaniza de Aragón. “Se coló” en medio de esta fantástica exhibición de la trufa uno de los emblemas del Restaurante, los tallos de borraja con almejas, plato inalienable de la carta por la demanda del cliente y por ser escaparate nutricional de Aragón.

Trasladados los comensales de los jardines al salón, con la incorporación de reconocibles autoridades económicas de nuestra co-

munidad, era el momento de conocer las explicaciones de Jesús Artajona sobre “la familia Uno” y armonizar -o contrastar- con las preparaciones del equipo del chef Leandro, con la travesura de la incorporación a este escenario, para partir, de una alcachofa rellena con carne y foie y láminas de trufa, todo un desafío a la malhadada combinación de tal verdura con toda secuencia de la uva. El plato, en sí, espectacular.

Toda minuta debe llevar un relato coherente y la segunda irrupción resultó un festín: unos guisantes del Maresme en divertida explosión con un huevo trufado sencillamente arrebatador. Difícil encontrar elogios para hacer justicia a los merecimientos. El menú cerró con un arroz de las Cinco Villas, unos morros de ternera y un glorioso canelón con chocolate negro. Pero el colofón, entre muestras de admiración, fue para el sublime crespillo. Haciendo patria. ●



“Enate tiene cuatro caballos ganadores, pero los Uno son vinos aventajados, los cum laude”

Jesús Artajona
Enólogo



Guisantes del Maresme con huevo trufado.



Alcachofa rellena con láminas de trufa.



Morro de ternera estofado y trufa negra.



Canelón con chocolate negro.

