



MADRID

BARRIO DE LAS LETRAS



Plaza de Santa Ana.
FOTO: VIVIENDO MADRID.

»» Histórico, literario y plagado de placas que recuerdan a ilustres vecinos, el madrileño barrio de las Letras es uno de los más turísticos de Madrid. Se ve favorecido, sin duda, por localizarse en el centro de la capital. Una situación privilegiada, que encierra pros y contras, entre otras para la que nos ocupa, con calles peatonales y ambiente de copas nocturnas y mucha querencia cervecera. En ese orden, hay referentes muy tradicionales como la Cervecería Alemana o Naturbier, en la plaza de Santa Ana, o La Dolores y La Fábrica, en las dos esquinas de Duque de Medinaceli con Lope de Vega, además de otros locales cercanos; en todos ellos hay también capítulo vinícola en general algo más lucido que la media de los establecimientos de su estilo.

HISTÓRICO, LITERARIO Y PLAGADO DE PLACAS QUE RECUERDAN A SUS ILUSTRES VECINOS.

En Lope de Vega, a un paso del presunto sepulcro de Velázquez, está la sede de la Unión Española de Catadores, que es como una embajada del mundo del vino en una zona tradicional de copas, y, al lado, Casa Mariano, donde es frecuente encontrar figuras del vino que acuden a la UEC a dar sus charlas y luego se relajan con una copa de vino o una caña para acompañar a sus famosos torreznos o las almendras fritas. Lo primero es delimitar la zona: entre la plaza de Jacinto Benavente, calle Atocha, paseo del Prado y carrera de San Jerónimo, donde se encuentra el Congreso. Una zona que cuenta con calles destacadas como Huertas, Prado, Echegaray y la plaza de Santa Ana. El espacio resulta estupendo para quien visita la ciudad, por lo accesible que

resulta llegar a ella, pero complicado para quien durante mucho tiempo ha intentado apostar por una restauración de calidad, cuidada y sensata. Las multitudes que reúne, llegadas de todos los rincones del país y del mundo, han provocado que lo del comer y el beber se haya decidido por otros derroteros... al margen de dignísimas excepciones, siempre recomendables y centros de reunión de oriundos, vecinos y clientes habituales como parroquia principal. No faltan tampoco visitantes, por supuesto, pero no son direcciones a las que lleguen las masas turísticas. No obstante, ya son varios los que se han propuesto darle la vuelta a esta tortilla con la apertura de establecimientos que en nada se parecen a lo que viene triunfando en el barrio. Y la verdad es que se producen interesantes reformas en algunos locales que, poco a poco, han devuelto a la zona clientes que hacía años no



alternaban por allí. La de **Viva Madrid** (Manuel Fernández y González, 7) fue una reapertura sonada; una taberna histórica en las Letras que volvía a abrir sus puertas de la mano de Ricardo García y el aclamado Diego Cabrera, nombre que sin duda contribuyó a estar en boca de todos y desde el principio hacer las delicias de muchos; es más, ha atraído a este castizo barrio gente que, seguro, nunca estuvo por aquí. Con mucho más glamour que antaño pero sin perder la esencia tabernera, lo suyo es el vermut y la coctelería pero está en sintonía con la filosofía de otras propuestas que han ido llegando después.

Porque este territorio capitalino ha vivido una interesante y necesaria rehabilitación desde hace años. Los hoteles que se han puesto en marcha en la zona lo refrendan. Era cuestión de tiempo que llegaran los restaurantes *distintos* (desde una oferta cuidada) y buenas direcciones vinícolas. Pues si bien es verdad que el barrio es bastante cervecero, desde hace dos o tres años Las Letras ha reunido en muy pocos metros cuatro locales de vocación vinícola merecedores de atención y visita porque son para disfrutar.

Alimentación Quiroga (Huertas, 19), **Casa Varona** (plaza Matute, 13), **Amano** (plaza Matute, 4) y **La Ferretería** (Atocha, 57)

se han situado como imprescindibles en este momento para quien quiere tomar buenos vinos y, dada su cercanía, locales que se retroalimentan. Parece bastante probable que aparezca alguno más dado el buen recibimiento que han tenido.

Oferta, atención y producto, las claves de su éxito, porque además tienen detrás a buenos conocedores del sector y del vino.

Juan Carlos Henche, vinculado durante muchos años al grupo Osborne, es quien regenta la nueva etapa de **Alimentación Quiroga**, un establecimiento abierto en 1958, como aquello que se conocía como “tienda de ultramarinos”, convertido ahora en una tienda degustación. Productos de primer nivel (conservas, embutidos, quesos, laterío...), para comprar o tomar en el local, y con una variadísima oferta de vinos por copas y por botellas. Expuestos a la vista del cliente, que tiene la opción de seleccionar la etiqueta que más le apetezca. Incluyen alguna cosita preparada como pueden ser ensaladas, tostas y algún guiso caliente de temporada.

La segunda dirección ha llegado hace menos de un año, abierta en otra histórica del barrio. Lo que fuera Mantequería Cabello, otra tienda de ultramarinos, es ahora **Casa Varona**. Podríamos hablar de una casa hermana, una alternativa cuando se llena Quiroga, bastante habitual sobre todo en fin de semana, cuando conseguir mesa es cuestión de paciencia y lotería. Por eso Varona es como una continuación pues la filosofía es la misma en un local distribuido en diversos espacios.

Por lo demás, exposición de producto, cocina sencilla y sin alharacas, y oferta vinícola para todos los gustos, donde conviven marcas conocidísimas con otras no tanto e incluso desconocidas. Valor añadido siempre.

Para que no haya duda, en estos y los siguientes el servicio del vino es irreprochable –¡al fin en el barrio!–, copa adecuada incluida. Y más, otro de los nexos en común es el añadido estético, continentes puestos con gusto y cuidados al detalle.



Alimentación Quiroga.



Casa Varona.



Amano.

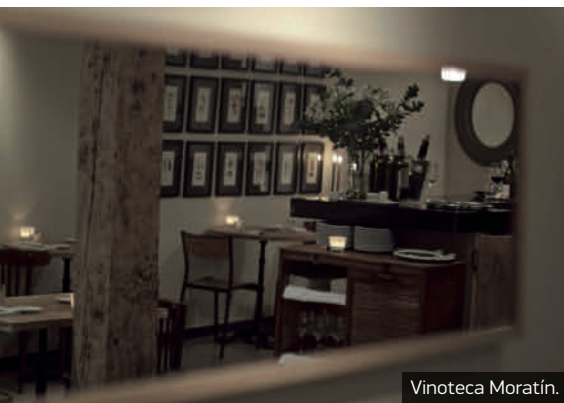




Ferretería by Ego.



Casa González.



Vinoteca Moratín.

La más reciente de estas aperturas vinícolas llegó después del verano, justo frente a Varona. Se trata de **Amano**, el último vecino llegado a la plaza Matute, proyecto del conocido sumiller Fran Ramírez (hasta el estreno compartiendo la dirección de sala del restaurante Alabaster) y su amigo Javier Goya. Otro local avalado por los profesionales que tiene detrás e imprescindible en la zona para los apasionados del vino. Referencias de muy variada procedencia, nacional y foránea, por botellas y por copas tanto en barra como en el comedor. Respecto a su cocina, producto de mercado, respeto al sabor original y nada de artificios. En la calle Atocha, **Ferretería by Ego** es el más espectacular en cuanto a la puesta en escena. Abierto en una centenaria ferretería a la que debe el nombre (abrió por primera vez en 1888, por lo que es patrimonio histórico y cultural de Madrid) y el decorado que recibe a la entrada, el local reformado y restaurado guarda sorprendentes rincones en su interior, donde no faltan antigüedades y obras de arte. Visita imprescindible, las opciones se reparten entre ese espacio a pie de calle, un escenario homenaje a aquel pasado reciente para picar algo (aunque tienes la opción de optar por algo con más contundencia) y tomar unos vinos de la selección que manejan. El resto del establecimiento, distribuido en alturas y salones, con una mesa en la que también se puede disfrutar de su cocina en directo. Es obligado referir el jamón ibérico, uno de los elementos fundamentales

de esta casa porque su copropietario, Emilio García-Ortigosa, es un habilidoso cortador que hace de esto un espectáculo por cómo lo corta, rompiendo fibras y separando los músculos. Eso sí, antes de pedir jamón, conviene consultar precios para evitar sustos... Entrar y tomarle la temperatura con una primera copa de vino es opción acertada; seguro que caerá la segunda. Cuatro destacadísimos vecinos llegados al barrio en los últimos tiempos e imprescindibles para quienes buscan tomar y descubrir buenos vinos, por selección y atención. Pero dicho esto, completan el recorrido otras dos direcciones en Las Letras, abiertas hace mucho más tiempo pero que también tienen el vino en su ADN. **Casa González** (León, 12) data de 1931, abierta por quien fuera dependiente de La Mallorquina, pastelería histórica de la Puerta del Sol. Vicente González Ambit inaugura esta casa en un local donde también se instala –en la trastienda– la vivienda de la familia. De nuevo, una tienda de ultramarinos donde adquirir embutidos, quesos, conservas... convertida con el tiempo en destacado proveedor de la alta sociedad madrileña. Y sigue ahí. Ahora es una combinación de tienda con unas pocas mesitas (siempre ocupadas) para consumir allí mismo y abrir alguno de los más de 200 vinos nacionales que reúnen en la cava. **Vinoteca Moratín** (Moratín, 36) es mucho más joven pero también recomendable por el entorno acogedor y la rica oferta vinícola. Se trata de una especie de bistró, recoleto, con muy pocas mesas –mejor reservar antes por teléfono– y una carta culinaria manejable. Es la otra, la de vinos, la que resulta sorprendente, por la infinita cantidad de referencias. Muy bien organizada, mezcla etiquetas de muy diversa procedencia nacional con una rica representación de vinos extranjeros. Impresionante; interesante. La siguiente parada, tal vez Lavapiés, otro popular barrio madrileño que está lavando la cara y abriendo puertas atractivas relacionadas con vinos. ■

