



EL MESÓN DE GONZALO

REFERENTE EN SALAMANCA

EL MESÓN DE GONZALO.

PLAZA DEL POETA IGLESIAS, 10. SALAMANCA. TEL.: 923 217 222.
PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 55 €.

»» Visita imprescindible de la capital salmantina tanto por la cocina que practica como por el interés vinícola que demuestra. En un entorno bien atractivo, la selección que propone lo sitúa entre los no muchos establecimientos de la ciudad donde tomar un vino más allá de lo previsible (estamos en una zona donde mandan Ribera y Rioja), bien tratado y bien servido.

Esta casa es una de las históricas de Salamanca. Fue fundada por Manuel Sendín en 1947, a quien siguió su hijo, Gonzalo Sendín, y hoy a cargo del hijo de éste, también Gonzalo de nombre, la tercera generación familiar. A él se debe el cambio estético vivido por el Mesón, convertido en un espacio moderno, luminoso, pero que no ha perdido ni un ápice de su esencia. Continúa siendo una referencia de buenas carnes, pescados y vinos, ¡sin duda!, más allá de la actualización que han vivido sus fogones; tradición y modernidad se dan la mano. Es así como ha logrado mantener a sus fieles parroquianos, de la época del padre y luego de la propia. A cualquier hora hay buen ambiente en esta casa. Y un vino ideal para todo momento del día. La suya es una barra con vida que, además, tras setenta años de historia, fue completamente renovada en junio de 2017. Momento en el que todo el establecimiento fue remozado y redistribuido; de entonces data este *nuevo* Gonzalo, elegante, acogedor, *cool*.

Vecinos del mismo edificio, restaurante y barra son ahora dos espacios separados con accesos independientes. En la barra el cliente participa ahora de la cocina en directo, ve cómo preparan en el momento sus tapas y raciones, capítulo en el que los clásicos de la casa (croquetas de jamón ibérico, bravas, manitas de cerdo...) han hecho un hueco a propuestas en las que hay técnica e influencias orientales. Y tanto arriba, donde ahora está la barra, como abajo, donde se ubica el restaurante, la bodega es un placer para todo aficionado que se precie porque hay donde elegir: buena representación nacional, novedades, clásicos y alguna etiqueta foránea... incluidas alternativas por copas. ■ MS



RIOJA WINE ACADEMY.

CONSEJO REGULADOR DE LA DOC RIOJA.
www.riojawineacademy.com

»» No hay duda de que la preparación del consumidor, su formación en cierta profundidad, aporta argumentos y sentido crítico y es una garantía de futuro para el vino de calidad. Algunas bodegas y unas pocas entidades lo entienden además como una poderosa herramienta de difusión y de fidelización. El esquema es sencillo: se crea un experto y al mismo tiempo se forma a un vocero que difundirá las virtudes de la marca. Hay cursos señeros muy consolidados, tanto de marcas (Aula Marqués de Riscal, Master Sherry de González Byass) como de zonas (formadores en cava, en jerez...). Rioja se unió a esa corriente en 2016 con la creación del curso de Educadores Oficiales de Rioja, destinado a profesionales que difunden cultura del vino a través de cursos de cata o presentaciones.

Después de cuatro años de lo que el Consejo Regulador de la DOC Rioja califica como "enorme demanda" de ese ciclo inicial, por el que han pasado más de cien alumnos de más de 20 países, el órgano rector del rioja ha ampliado la oferta con la puesta en marcha de Rioja Wine Academy, entidad que ha diseñado cuatro cursos que se impartirán de forma gratuita a través de la página web creada al efecto. Cuatro cursos con cuatro objetivos bien definidos ya desde su enunciado: Diploma en vinos de Rioja será el más básico y tiene unas 15 horas de duración. Va acompañado de otros más especializados: Diploma para Comercio y Distribución, de 18 horas; Diploma para Enoturismo, con una duración de 20 horas, y Formador Oficial en Vinos de Rioja, previsto en tres fases con una previsión de 30 horas.

Los organizadores ponen especial énfasis en el último, que se presenta como destinado a un público más especializado: "formadores, *speakers*, escritores y periodistas del mundo del vino que deseen certificarse en Rioja". Un colectivo que será el único sometido a un proceso de selección previo y seguirán un curso en el que se combina la faceta *on line* con una fase presencial en Rioja, en la sede del Consejo Regulador y en visitas a viñedos y bodegas.

La web de la academia ofrece toda la información necesaria para superar un examen final en el que se exige un acierto del 75 por ciento en los temas propuestos. ■ MNÑ



EL MARGINAL
PARA TODOS LOS BOLSILLOS

EL MARGINAL.
IBIZA, 35. MADRID. TEL. 910 607 280.
PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 30-35 €.

»» En el distrito de Retiro, un bar de vinos bastante distinto a los habituales. En su confortable barra y en las mesas altas, que no admiten reserva, está pensado para los que en cada salida ansían descubrir una nueva etiqueta. El Marginal se ubica en un agradable semisótano donde a finales de los 80 estaba Buen Provecho, dedicado también al vino y a la cocina de producto. Aquí no es de extrañar que sea el vino el que mande por encima de la cocina, ya que los artífices son César Ruiz, Flequi Berruti y Nacho Jiménez, responsables de la distribuidora Alma Vinos y de la tienda La Tintorería.

Su dinámica carta se articula en torno a 101 etiquetas *fugaces* ordenadas de menor a mayor precio, de las cuales salen diariamente una buena selección de vinos por copas. También una carta de vinos *confidenciales* que pertenecen a la colección privada de estos reconocidos profesionales, donde se incluye una selección de vinos desaparecidos, inéditos o de productores muy exclusivos, una colección iniciada hace más de 20 años que esperaba el momento de ofrecerse al público. La imponente cava de vinos con la que se recibe al visitante merece mención especial. En cuanto a zonas de producción, no hay reglas. Se encuentran vinos de todos los rincones de nuestro país y del mundo.

Para armonizar el trago, las propuestas pasan por los ibéricos de Carrasco Guijuelo, la butifarra de Cal Rovira, las conservas Premium de Güeyu Mar, como las sardinas a la brasa, el Caviar Paris 1925 o quesos variados, además de clásicas raciones como los huevos fritos de Curro del proyecto solidario Cobardes y Gallinas, fritos y servidos con paleta ibérica. Los viernes, sábados y domingos al mediodía se ofrecen platos de cuchara con firma de distintos cocineros. Para disfrutar con tiempo de estas propuestas tienen una mesa alta con capacidad para 8 personas que sí se puede reservar. Su pretensión es fomentar la cultura del vino poniendo por delante la relación con el productor, su método de elaboración y el tributo al vino que produce. Por si fuera poco, disponen de copas idóneas para cada uno de los vinos solicitados, sirviéndose en función del origen, el tipo y la categoría. ¿Alguien da más? ■ MR



SANTERRA NEOTABERNA
ESTRENO EN CHAMBERÍ

SANTERRA NEOTABERNA.
PONZANO, 62. MADRID. TEL. 919 070 415.
PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 30 €.

»» Uno de los últimos vecinos vinícolas llegados a la exitosa calle Ponzano, la nueva zona madrileña en la que se vienen agolpando locales de referencia desde hace unos pocos años. Es propiedad de los dueños de Santerra (General Pardiñas, 56), Santerra Neotaberna llegaba el pasado diciembre a Chamberí con una versión más *canalla* y casual donde la zona de barra toma protagonismo, aunque no falta comedor.

Podemos hablar de una barra gastronómica, asentada en una materia prima seleccionada que presentan en imaginativas elaboraciones donde destaca la mezcla de productos, sabores, técnicas e influencias. La autoría es de Miguel Carretero y, entre sus creaciones, es llamativo el torrezno con salsa de tomatillo verde; la molleja de ternera, chimichurri, tirabeques y boniato; los rejos chili peppers (su bocata de calamares); la lubina de estero frita con mojo verde canario... Pero también callos a la madrileña, steak tartar o jamón ibérico cortado a cuchillo. Hay para elegir.

En lo que a vinos se refiere, pocos (tintos, blancos y un par de espumosos) pero muy distintos y, sobre todo, poco conocidos, salvo un par de excepciones. Una decisión empresarial que merece ser valorada y agradecida porque coloca todas las referencias al mismo nivel de oportunidad. Más allá de contribuir con la selección a dar a conocer elaboraciones menos populares y poco habituales en las cartas, ni siquiera en las más numerosas. Pero, como es un local abierto de manera ininterrumpida hasta las dos de la mañana, la coctelería es destacado protagonista además de la música en directo. Sin olvidar el vermú de los domingos, un clásico madrileño que tiene en esta Neotaberna otro punto de encuentro. Una dirección con animado ambiente desde primera hora de la tarde y desde el mediodía si se trata de fin de semana. Otra parada de disfrute para la *procesión enogastro* que se viene practicando desde hace algunos años en la calle Ponzano. ■ MS

