

CARTA DE VINOS

Nueva sección

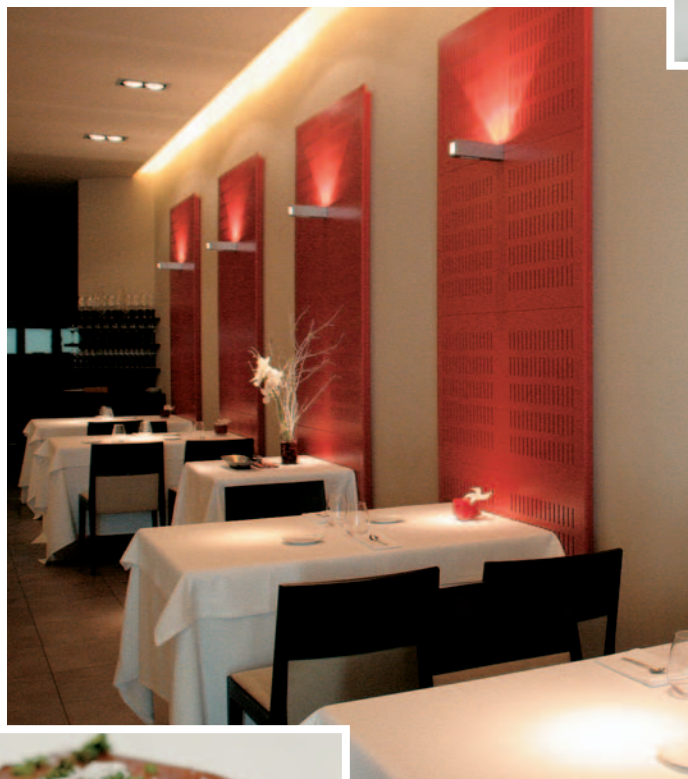
Conscientes de que el universo gourmet necesita de innovaciones Vinos y Restaurantes comienza este mes una nueva sección, Carta de Vinos. En ella analizaremos la bodega de los restaurantes escogidos, algo que nos ayudará a conocer más de cerca el trabajo de los profesionales del vino.

Cinc Sentits

la reivindicación de lo autóctono

Galardonado en la última edición de la *Guía Michelin* con una estrella, nominado como restaurante revelación en Madrid Fusión y tercer premio en el concurso Cartavi –que premia las mejores cartas de vinos catalanes–, Cinc Sentits se presenta como uno de los espacios gastronómicos más interesantes y atractivos de la Ciudad Condal. Este mes analizamos su carta.

Texto: Mónica Ramírez. Fotos: Alejandra Ribas y cedidas por el restaurante



La trayectoria de este restaurante comienza en 2004 cuando la familia Artal decide abrir un local en el que los platillos y las degustaciones fueran los protagonistas de su línea culinaria. Es por ello que auto-definen su trabajo como cocina de autor y reivindican por encima de todo el producto de calidad y de la tierra.

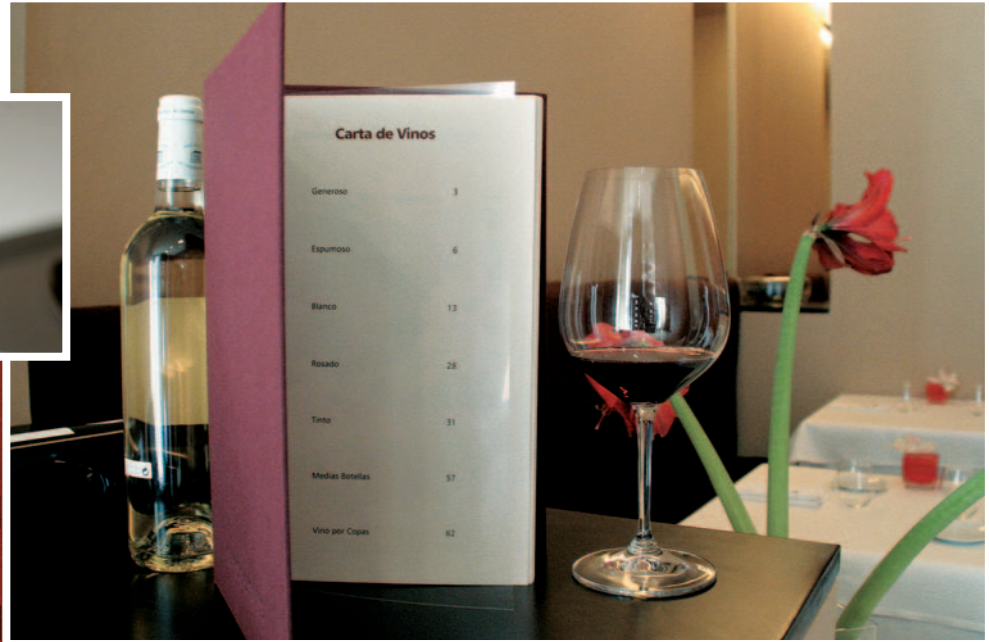
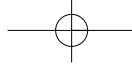
Jordi Artal, el capitán de estos fogones, nos comenta que el tema de la calidad del producto raya en la obsesión. Por ejemplo, el pescado es siempre salvaje y del Mediterráneo –trabajan desde siempre con el mismo pescador que además les trae especies



poco comunes como la pandora– o la fruta es del Maresme –de hecho nos explican que cuentan con cuatro campesinos que les seleccionan la fruta y la que hoy está en el campo, mañana está en la cocina del restaurante. Los platos

son sencillos, de hecho no utilizan más de tres productos pero las elaboraciones son minuciosas. Para llevar a cabo la receta del cochinillo que ellos tienen en carta, por ejemplo, tardan tres

días. Jordi nos explica que quien acude al Cinc Sentits es para disfrutar, para degustar recetas diferentes, por lo que en sus platos siempre encontraremos un plus innovador, ya sea por los ingredientes o por la elaboración. ⑦



EL ANÁLISIS

Amelia Artal, jefa de sala, y Eric Vicente, sumiller, trabajan juntos en la confección de la carta de vinos. Buscan referencias especiales, inéditas y que evidentemente encajen con el paladar de sus comensales. Para ello asisten a las catas que organizan las bodegas, prueban los vinos que les llaman la atención, preparan degustaciones privadas de algún producto en concreto y a partir de ahí deciden si el vino se ajusta a lo que buscan. Otro factor igualmente importante para ellos es el precio. Consideran que es bueno que haya un abanico lo suficientemente amplio para que cualquier bolsillo encuentre su vino.

En total existen unas 140 referencias que se actualizan semanalmente aunque cada tres meses cambian la carta.

Ésta se encabeza con un práctico índice y un mapa de las denominaciones de origen de España. A continuación, encontramos los vinos clasificados por DD.OO (también con un pequeño mapa de la zona) acompañados de una explicación en la que se incluye el nombre del vino, el de la bodega, la variedad de uva y una nota de cata. Esto ayuda a que el cliente que no conoce el vino pueda saber si se ajusta a sus preferencias o a lo que va a comer.

La apuesta clara de este restaurante son los vinos de estas tierras. Es por ello que la presencia de bodegas catalanas representa más del 50% de toda la carta. Evidentemente esto responde a una filosofía bastante coherente que afirma que quien acude a un restaurante de una zona determinada, no solo quiere degustar la gastronomía autóctona del lugar sino también sus vinos. Siguiendo este argumento no es de extrañar que la presencia de las referencias extranjeras sea casi testimonial (aproximadamente un 5%) Aún así encontramos vinos de Australia, Nueva Zelanda, Francia, California, Alemania o Austria.

A modo de ejemplo de la línea de vinos que podemos encontrar en la carta se encuentran los vinos Pago de Tharsys dulce y Pulchrum (escogidos por la rareza de las uvas con las que están elaborados: el primero, con sultanina y corintia y el segundo con crespello).

ARIBAU, 58 – 08011 BARCELONA | TEL.: 933 239 490 |
PROPIETARIO: FAMILIA ARTAL | **SUMILLER:** AMELIA
 ARTAL Y ERIC VICENTE | **JEFE DE COCINA:** JORDI ARTAL |
HORARIO: 13:30-15:30 Y 20:30-23:00 | **CERRADO:**
 DOMINGO Y LUNES | **PARQUING PROPIO:** NO, EN LA
 ZONA | **MENÚ DEGUSTACIÓN:** 46 Y 65 € | **PRECIO
 MEDIO (SIN VINO):** 65 €

