

Philippe Poulachon *Bellota-Bellota*

Poulachon nació en el Beaujolais y su vida comercial la inició junto a Georges Dubœuf, profeta de ese vino mundialmente célebre. "Pero me aburrí aquel orbe monotemático. Todo eran cartas de vino y degustaciones." Así, se reconvirtió en experto en caviar y salmón, con los restaurantes triestrellados como clientes. Hasta que un día descubrió el jamón ibérico y se dijo que, "con el salmón banalizado y el caviar bajo la conmoción de los cambios políticos en Irán y Rusia, el futuro del lujo gastronómico podía estar en las patas de un puerco". Paradojas de la vida, hoy Poulachon es un monotemático del cerdo ibérico. En menos de cuatro años abrió una "cave" de jamones con higrometría y temperatura controlada, una tienda en pleno triángulo de oro parisiense (Jabuço, con bocadillos de ibérico transformados en el "must" de la zona) y Bellota-Bellota, un restaurante que sólo sirve jamón, chorizo, lomo y otros derivados del ibérico.

Hoy, su restaurante del barrio de las embajadas cuenta con 25 referencias de vinos españoles. Y así como sus búsquedas sólidas están guiadas por las cuatro D.O. del jamón ibérico, en vinos su paraíso es el viñedo catalán. Acostumbrado a tratar con unos compradores tan especiales como los chefs tres estrellas, la nueva vida de Poulachon, en contacto con los que acuden a su tienda, es una fuente de sorpresas. "Desde la gente que supone que Vega Sicilia es un vino del sur de Italia, hasta quienes constatan con asombro que hacen vino en otros países."

Justifica la dificultad para colocar el vino español: "El exotismo de la distancia hace que parezca más interesante probar un vino de Nueva Zelanda que otro de Yecla". Sin olvidar que "el alza brutal de precios de los vinos españoles, que responde a una fama súbita, producto de su éxito entre los conocedores españoles o neoyorquinos, en París está fuera de contexto". Contribuye a la confusión "el hecho de que para los más o menos conocedores, a los que suena, por ejemplo, La Rioja como región y Marqués de Riscal como una de las bodegas históricas de España, sea difícilmente comprensible que un Riscal 98 cueste 18,40 euros, mientras un Priorat cuya historia desconocen cuesta 30 o 40 veces más".

Su experiencia le ha permitido constatar las diferencias entre ofrecer un vino en la tienda o en el restaurante: "Cuando en Jabuço vendemos un vino a base de tinta del país o de tempranillo, que por lo general requieren un cierto tiempo para abrirse, lo indicamos al comprador, para que descorche la botella con un par de horas de anticipación. Pero eso es imposible en el restaurante". Tampoco le resulta fácil vender vinos de Jerez: "El paladar francés está habituado a una mayor acidez en los blancos, y para nada a ese cierto amargor que define la riqueza pero también la diferencia de los finos".

En fin, el problema fundamental es francés. Y oficial. "En una botella de brandy Cardenal Mendoza hay más de 13 euros/litro de derechos por alcohol."

Monsieur Christian *Caves Legrand & Filles*

Es la tienda de vinos más histórica y menos histórica de París. Allí, en los años setenta, en vida del señor Legrand -a quien suceden hoy sus hijas-, los periodistas del departamento español y alemán de la agencia France Presse y los corresponsales norteamericanos acababan convirtiendo la trastienda en bar clandestino, para perfeccionar su conocimiento del viñedo galo. Por entonces, Legrand profetizaba que, en veinte años más, hasta los chinos harían vino. Y que si España no cuidaba la originalidad de sus uvas y sus terruños, perdería toda identidad y no podría competir en precios. Hoy, la tienda ha seleccionado entre las escasas novedades hispánicas el trabajo de uno de los pocos enólogos volantes, Telmo Rodríguez, renovador de Remelluri, cuya formación francesa le ha permitido elaborar algunos raros y buenos blancos, además de haber casado vinos y arte en la revista "Matador". Telmo Rodríguez selecciona vinos exclusivos que reciben una etiqueta diseñada por distintos artistas españoles. Uno de los más esperados es el de Peter Sisseck, el carísimo Pingus, que llevará etiqueta del muy cotizado Miquel Barceló. Para el señor Christian, "uno de los problemas que debe afrontar el vino español es el de competir con los bajísimos precios de tantos vinos excelentes. No sólo del mundo entero, sino también del viñedo francés. Por ejemplo, la oferta enorme de vinos muy redondos y equilibrados de la D.O. Bordeaux Supérieur, a menos de cinco euros".



Fúndete de Placer.

Emmental Francés Rallado, te invita al Caribe.

Una semana entera en Santo Domingo y con todos los gastos pagados.

Hay 10 viajes para 2 personas en sorteo.



Busca las bolsas de los productos Emmental Francés rallado con este adhesivo.

Reúne 2 códigos de barras, envíalos con todos tus datos, a Sopexa España, Apdo. de Correos 156, 08840 Viladecans (Barcelona) y fúndete de placer. Bases depositadas ante notario. Promoción válida del 15 de octubre al 15 de diciembre de 2002.

Emmental Francés. El queso que sabe fundir.

