

Una degustación organizada por EL PERIÓDICO en el espacio Bulthaup de Barcelona facilitó el encuentro entre el que está considerado como el mejor champán del mundo, Dom Pérignon, con el mejor jamón, Joselito. Todo ello en una cena en el que el chef Albert Oltra cocinó diversos platos de inequívoco sello ibérico.

## Conexión entre el cielo y la tierra

TEXTO DE EDUARD PALOMARES FOTOS DE MARTA JORDI

En una metáfora gastronómica, se podría establecer que el buen champán representa el cielo, por su personalidad aérea y las burbujas en constante ascenso. El jamón ibérico, en cambio, refleja la fuerza de la tierra y el sólido peso de la raza. La segunda actividad de esta temporada del Gourmet's Club de EL PERIÓDICO se propuso conectar ambos mundos y para ello recurrió a los mejores del mundo de cada especialidad: Dom Pérignon y Joselito. El espacio Bulthaup de Barcelona ([www.bach7.bulthaup.com](http://www.bach7.bulthaup.com)) acogió el pasado 4 de marzo una degustación-maridaje guiada por el chef Albert Oltra del restaurante Can Piqué, en la que se cocinaron diversos platos con el jamón como eje vertebrador y se armonizaron con un Vintage 2004 y un Rosé 2003 de la glamurosa bodega francesa.

El objetivo de la actividad era doble. Por un lado, demostrar que dos productos que parecen tan alejados conceptualmente a primera vista pueden conectar sin problemas y encontrar muchos puntos en común, como el gusto por la tradición y la excelencia. Por el otro, comprobar cómo el jamón ibérico tiene muchas aplicaciones que el corte a cuchillo y que puede involucrarse en muchas recetas culinarias. Como prueba empírica, Oltra cocinó tres platos incluidos dentro del recetario del JoselitoLab ([www.joselitolab.com](http://www.joselitolab.com)), un proyecto puesto en marcha por la marca de Guijuelo con el fin de innovar y explorar nuevos caminos gastronómicos, para lo que ha contado con la ayuda que Ferran Adrià. Los participantes probaron un puré de patatas, un risotto y una tostada con anchoas, todas ellas con el sello Joselito.

**BIENVENIDA.** Antes, no obstante, fueron recibidos por una copa de Vintage 2004, que degustaron entre las cocinas de últi-

ma generación expuestas en el *showroom* de Bulthaup, que utiliza el diseño, la arquitectura y la tecnología para crear espacios vitales. Xavier Monclús, enólogo de Dom Pérignon, fue el encargado de hacer las presentaciones: "Este champán es un homenaje al lujo bien entendido, no como un ejercicio de ostentación sino fruto de la necesidad de rodearse de cosas bellas. Es intenso y elegante, con un aroma único y reconocible y un paso en boca sorprendente, donde oscila entre la densidad y una ligereza casi ingrátida. Un vino excepcional". La firma nace en el siglo XVII en la Abadía de Hautvillers de la mano del monje Dom Pierre Pérignon, quien marcó la historia del champán al inventar la segunda fermentación en botella, pero especialmente porque nunca cesó en su firme empeño de elaborar el mejor vino del mundo.

**HIPERSELECCIÓN.** Para seguir cumpliendo con la voluntad de su fundador, en la bodega mantienen unas reglas inquebrantables. "Este champán no se elabora todos los años, sino únicamente cuando la añada ha sido realmente excepcional. En una década, esto sucede normalmente seis años. Además, solamente obtenemos las uvas de los 17 *grands crus* de la región de Champaña puntuados con 100 puntos sobre 100. Pero, por si fuera poco, usamos exclusivamente los ocho mejores de cada año, en lo que llamamos una hiperselección", explicó Monclús.

Aún con la copa en la mano, entró en juego otro elemento de lujo gastronómico: las lonchas de jamón ibérico Joselito, cortadas al instante por una experta cortadora, de unos 5 centímetros de largo, finas y casi translúcidas, que prácticamente se deshacen con el calor que imprimen los dedos, lo que significa que tienen un alto nivel de ácido oleico y, por lo tanto, que son totalmente saludables. "Los cerdos ibéricos se crían en extensos

campos de dehesas, con capacidad para moverse libremente y alimentarse de bellotas y hierba fresca. La prueba de ello son las patas finas y estilizadas. Luego se somete a un proceso de curación natural en nuestros secadores y bodegas", recaló Marc Oromí, responsable de comunicación de la firma. Igual que el monje Pérignon, el fundador de Joselito, el bisabuelo de los actuales gestores, se propuso hacer el mejor jamón del mundo.

**ACEITE DE JAMÓN.** En este punto, los fogones comenzaron a funcionar y el chef Albert Oltra reveló cuál iba a ser el secreto de las elaboraciones de la noche. En todas ellas se utilizaría como base el aceite extraído de la grasa del propio jamón, después de someterlo a una cocción a fuego lento junto con aceite de girasol durante unos 30 minutos. "De esta manera queremos demostrar que el jamón ibérico puede tener un papel relevante a nivel gastronómico y que debemos perder el miedo a utilizarlo como ingrediente culinario. De hecho, se puede aprovechar todo, la carne, la grasa, los huesos...", detalló Oltra a los participantes en la degustación, que podían transitar libremente entre el comedor y la cocina, hablando con el chef o interesándose por los distintos cortes de jamón o las partes más gustosas de la pata.

El puré de patatas se preparó de forma tradicional, aunque ligado con el aceite de jamón, que adquiere una textura de mantequilla al introducirlo en la nevera. Como colofón del plato, un *crostini* de Joselito, después de poner las lonchas en el horno durante tres cuartos de hora aproximadamente, dejando que adquirieran una textura crujiente y un sabor concentrado. El *risotto* también tenía truco, ya que fue cocido en un caldo elaborado únicamente con huesos de jamón, cosa que se tradujo en un arroz de marcado sabor ibérico. Finalmente, se preparó

una tostada con caviar de tomate, jamón y anchoa, fusionando tierra y mar.

En este último plato, el Dom Pérignon Vintage dejó paso al Rosé 2003, capaz de interactuar con éxito con la anchoa, uno de los ingredientes más difíciles de maridar. También para demostrar que se trata de un champán realmente excepcional. "Para mí, el mejor que existe", aseguró Xavier Monclús, que explicó que la añada del 2002 consiguió la mejor puntuación en la historia del champán. De reflejos ambarinos y cobrizos, muestra un aroma rico y complejo en el que las frutas maduras abren paso a higos y fresas silvestres, desvelando finalmente notas de guayaba, violetas y vainilla. Su boca es concentrada y notablemente bien definida, carnosa y de gran amplitud. "Es en este champán donde Dom Pérignon expresa toda su fuerza, logrando pura magia gracias a la mejor pinot noir. Es un rosado *comme il faut*, que consigue aglutinar en una misma copa lo mejor del vino blanco con lo mejor del tinto", remarcó el enólogo.

**EXPERIENCIAS.** Con este recuerdo en el paladar y la convicción de que, por un instante, se había producido un encuentro entre el cielo y la tierra, se cerró la segunda cita programada dentro del ciclo de actividades para esta temporada, que comenzó el pasado diciembre con una fusión entre la trufa negra y blanca y los champanes de Louis Roederer. Maridajes de lujo y experiencias originales que continuarán a lo largo del año, proponiendo encuentros gastronómicos de altos vuelos, que se anunciarán a través de la redes sociales del Gourmet's Club. En abril, por ejemplo, la cita será con los cinco mejores quesos suizos armonizados con vinos naturales, mientras que en mayo se producirá un encuentro entre el marisco y los vinos blancos de Bodegas Torres. **X**



**Lujo gastronómico |** Diferentes momentos de la actividad de maridaje entre Dom Pérignon y Joselito. Arriba, el enólogo Xavier Monclús (de negro); Marc Oromí, director de comunicación de la firma jamonera; y el chef Albert Oltra de Can Piqué. Sobre estas líneas, las diferentes recetas propuestas en la velada, que acabó con un brisid con el Rosé 2003 (a la izquierda).

### LOS PARTICIPANTES OPINAN



Shuichi **Kobari**  
ARQUITECTO

"Conocía Joselito de nombre, pero nunca lo había probado y me ha parecido fantástico. También me han interesado los trucos para distinguir un buen jamón".



Jonathan **Núñez**  
DIRECTOR DE MARKETING

"Dom Pérignon es un champán increíble, con una mezcla de sabores en boca que lo hace único. Y el Rosé, que nunca lo había probado, ya es espectacular".



Yvonne **Roger**  
EMPRESARIA DE ALIMENTACIÓN

"El jamón es un ingrediente muy versátil, que permite hacer recetas como las de esta noche, que potencian el sabor del jamón sin demerrecer los otros elementos".



Brígida **Sanchís**  
INTERIORISTA

"Me ha sorprendido la combinación de las recetas con el champán Dom Pérignon. Toda la degustación ha sido de gran calidad y la compañía, muy agradable".



Marc **Ribas**  
DISEÑADOR DE JOYAS

"Ha sido una buena experiencia y agradezco que se hagan actividades gastronómicas de este tipo. El champán me ha parecido de 10, como siempre con esta bodega".