

Colinae In Sensibvs

LEANDRO GIL



La Biblioteca & Alma

Hotel Alma Pamplona

*Este joven chef (Tudela, Navarra, 23 de agosto de 1986), inauguró el 6 de junio de 2018, **La Biblioteca**, el elegante y también minimal espacio gastronómico diseñado por el **Hotel Alma Pamplona** en el que contextualiza su menú degustación de cocina de vanguardia (desde las raíces) y con el que en apenas un año ha conseguido ya su primera estrella Michelin. Aquí expresa con total convencimiento su pasión por el producto local. Es la derivada natural del restaurante gastronómico del hotel, el homónimo **Alma**, del que es head-chef desde agosto de 2016.*

Valga como mero ejemplo de su filosofía y liderazgo culinarios, su estrecha relación con los proveedores y productores agropecuarios de la región. Verbigracia: la puja y adquisición en agosto de 2018 del medio *Mejor Queso de Navarra*: 4.550 € por una pieza de idiazábal elaborado por *Julen Arburua*, de Kortaria de Lekaroz.

De este modo, **Leandro Gil** consigue contextualizar la propuesta gastronómica del minimalista y exclusivo **Hotel Alma Pamplona**, así como la de su homónimo restaurante gastronómico, **Alma**, que fue incluido entre los *50 Mejores Restaurantes de España* en la lista que edita anualmente la revista *Gentleman*. Fue este quizá uno de los primeros y numerosos reconocimientos que empiezan a engrosar un currículum aún en plena efervescencia. Fue el espaldarazo a una comprometida forma de vivir la restauración y la alta cocina: "menús que muestran la pasión por sus raíces: las verduras de la huerta tudelana, las plantas aromáticas silvestres que conoce bien, carnes y pescados de antaño que redescubre en propuestas sencillas que esconden escuela, búsqueda de ingredientes silvestres, minuciosidad, genialidad y una prodigiosa sensibilidad para construir con ellos platos de sabores puros, armónicos y sin artificios".

Formado en la prestigiosa *Escuela de Luis Irizar* de San Sebastián, y tras pasar por algunos de los grandes templos del sabor de nuestro país -*Akelarre*, *El Molino de Urdániz*, *Arzak* y *El Celler de Can Roca*-, **Leandro Gil** fue además nominado al *Premio Cocinero Revelación*

Madrid Fusión 2018. En los mencionados marcos escénicos de **La Biblioteca**, del **Restaurante Alma** y del propio **Hotel Alma Pamplona** (que también fue votado por los usuarios de *Trypadvisor* entre los *Diez Mejores Hoteles de España*, y *Primero en Navarra*) se consolida, así, una de las grandes promesas de la cocina española. Su jefe de cocina conjuga en una forma de alta gastronomía elegancia, diseño... Todo en un entorno, ambiental y natural, que suma activos a su propuesta: estilos nórdico y minimalista, obras de artistas contemporáneos, estudiada iluminación, un gran ventanal que da al inmenso jardín del hotel, ambiente cálido y acogedor, recogido, relajante...

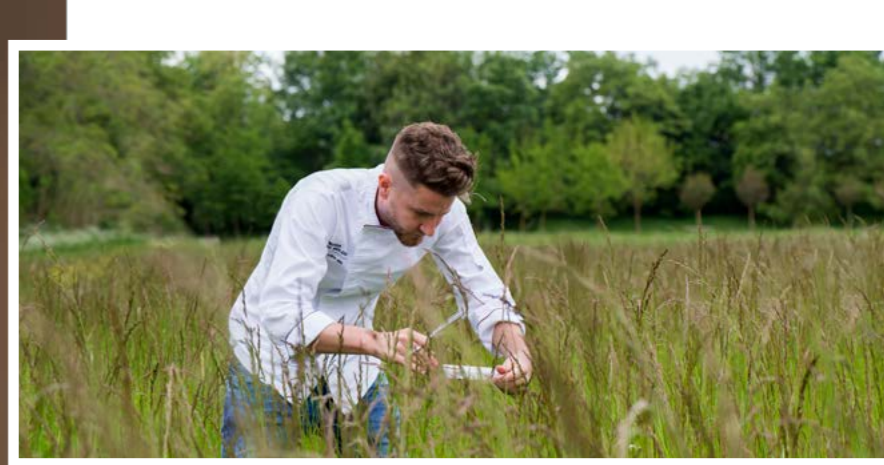
Como máximo responsable gastronómico de este destacado e icónico establecimiento navarro, valora y define las líneas fundamentales de este proyecto creativo de alta restauración: "Una cocina personal en la que el comensal viaja a la tierra, a la naturaleza que rodea el hotel, a los bosques y campos de Navarra; un viaje a mi infancia y a las enseñanzas de mis padres y abuelos, que se han ido moldeando con la técnica que he aprendido en la escuela de cocina *Luis Irizar* y en los diferentes restaurantes por los que he pasado". "Mi cocina parte de la tradición. En mis salsas, caldos, licuados... trabajo con sobras de ingredientes principales o productos aparentemente sencillos. Doy uso, incluso, a "malas hierbas" de los campos navarros, tal y como me enseñaron de pequeño, como las bayas de saúco o el té de roca. Estas forman una parte importantísima en mi cocina y en mi sello de identidad como cocinero".

CVLINAE IN SENSIBVS · Por Miguel Peraqui · DOCS & FOTOS · © Gourmetfé

RESTAURANTES LA BIBLIOTECA & ALMA

Hotel Alma Pamplona · Calle Beloso Bajo, 11 · 31006 Pamplona (Navarra) · Teléfono: 948 233 380 · www.almapamplona.com





Durante mucho tiempo, el hecho de hacer frente a un proyecto gastronómico en un restaurante de hotel, podía conllevar implícitos prejuicios y tópicos de cara al consumidor. Pero hoy día y aquí, este modelo de negocio se asimila también a la excelencia gastronómica. Así nos lo explica Leandro: "Creo que no existen diferencias, y es esto lo que queremos transmitir en España, donde el comensal no asocia hotel y restaurante de alta calidad. En el extranjero es habitual almorzar, cenar, desayunar... en hoteles, aunque no se sea huésped. Me gustaría contribuir a que esta mentalidad cambie y que el comensal acuda al espacio gastronómico La Biblioteca y al Restaurante Alma con plena confianza y de la misma manera que lo haría a cualquier otro restaurante". Así, queda clara la definición de la propia naturaleza del proyecto y su identidad culinaria: "Precisamente, el objetivo de romper tópicos pero, ante todo, la pasión de todo el equipo del Hotel Alma Pamplona para convertirlo en un hotel gastronómico, un hotel que se caracterice también por la calidad de su oferta gastronómica y que esta refleje la cultura, tradiciones, el presente y el futuro, de la región en la que está enclavado".

En este contexto, Leandro Gil consigue reflejar en su cocina las distintas fases vitales que han marcado su trayectoria como profesional y como restaurador. "No concibo la gastronomía sin la unión con la tierra. El protagonista principal de mi cocina son las verduras, las plantas de mi tierra. Verduras, plantas silvestres y otros ingredientes, aparentemente humildes, de la tradición navarra, como las manitas de cerdo, que reinterpreto para ensalzar sus cualidades y colocarlos en el lugar que creo que merecen en la alta gastronomía.

Me inspiran mi tierra, mi familia, mis raíces, y mi experiencia con grandes maestros de la cocina, así como vivencias, lecturas, viajes, como el período que pasé en Londres y durante el que descubrí mi vocación... Hoy día, ya no podría separar lo aprendido en cada lugar, ya que es un todo que influye en mi cocina. Pero, resumiendo, la escuela Luis Irizar me abrió los ojos a las posibilidades de la alta cocina, encendió la mecha de mi pasión por mi profesión. Después, todos -Subijana, Arzak, los Roca, Molino de Urdániz...- han contribuido a que adquiriera una técnica depurada e incomparable, disciplina y espíritu de sacrificio; osadía y ambición sana para romper hitos propios y avanzar sin descanso. Humildad, profesionalidad y superación". De este modo es cómo cobra sentido la creatividad en la cocina y en la alta restauración. "En mi caso, esa aventura pasa por utilizar ingredientes en desuso y buscar combinaciones atípicas, para crear una perspectiva diferente de la tradición".

¿Es posible el equilibrio perfecto entre producto, tradición, técnica, ciencia, vanguardia, arte, cultura gastronómica...? "Si existiera la perfección, tanto yo, como mis compañeros de profesión, dejaríamos de investigar e intentar aportar nuestro granito de arena a la gastronomía... No busco lograr algo en lo que no creo; simplemente, busco interpretar en mis platos lo que me mueve mi interior".

Y desde esa interpretación, el director gastronómico del Hotel Alma Pamplona, armoniza los distintos elementos que alumbran su partitura culinaria. "Aunque fundamentalmente centrado en hierbas, bien aromáticas del huerto propio del hotel, o bien silvestres, también ponemos en valor ingredientes proteicos; por ejemplo, la cabeza de cordero. Estamos en constante búsqueda de nuevas posibilidades que el entorno me ofrece, campos, bosques, hablo con hortelanos, pastores, agricultores, sabios conocedores de estos hábitats. Ellos me descubren ingredientes que siempre han estado ahí y antiguos usos que reinterpretar, y que hoy me proporcionan un abanico ilimitado. Esto significa que los platos de La Biblioteca y el Alma llevan los ingredientes que el entorno da en cada momento. Mis abuelos me enseñaron el potencial del entorno natural en el que nací y crecí, y yo intento transportar ese entorno, esa historia, a mis platos desde mi personal punto de vista, haciendo uso de nuevas técnicas que me proporcionan herramientas para expresar mejor mi filosofía, pero siempre al servicio del producto, de las tradiciones navarras, y de mi interpretación de todo ello". "Para mí, desde el punto de vista más personal, vanguardia y arte en mi cocina pasan por conseguir creatividad y belleza, sabor y recuerdo, a partir de muy pocos ingredientes, con el máximo respeto al producto y sencillez aparente en los platos". Y, por y para ello, el trato al comensal es básico. "Un servicio excelente es la máxima del Hotel Alma Pamplona, por supuesto, se extiende también a La Biblioteca y al Restaurante Alma. Cocina y servicio es todo uno y trabajamos con un fin común".

Queda nítida, por tanto, la idea de que la materia prima es esencia en la propuesta de alta restauración de Leandro Gil, La Biblioteca y Alma. "Producto, principalmente vegetal, en y combinado con, ingredientes que no enmascaren el producto principal". Ejemplos representativos, por lo tanto, que nos trasladan a su infancia, a su entorno emocional (Tudela) y geográfico (Pamplona y Navarra) podrían ser:

En La Biblioteca: Cebolla tierna, caldo de manitas, y raíz de regaliz (cebollas ofrecidas al dente, punto casi crudo, con granos de trigo sarraceno, reducción de raíz de regaliz, hojas de pimpinela y flor de rúcula; conjunto bañado con un caldo de manitas). En Alma: Caracoles guisados a la manera tradicional. "Un plato que me transporta a las comidas de infancia en casa de mis abuelos".

Centrado en dotar a sus restaurantes de identidad propia, por encima de modismos y etiquetas al uso -"que sean otros los que definan nuestra cocina"-, valora principalmente esa identificación "de los territorios y que cada región o país tenga una gastronomía autóctona que nos permita reconocer tradiciones y costumbres". Por otra parte, nos indica que hay una "distancia" conceptual entre ambos espacios gastronómicos del Hotel Alma Pamplona. "Sí, por supuesto. La Biblioteca surgió de la necesidad de dar el contexto adecuado a nuestros menús degustación -me permite expresar mis inquietudes profesionales con mayor libertad-; un espacio tranquilo en el que los comensales puedan disfrutar de propuestas más arriesgadas que el menú del Alma, que es un restaurante de cocina de mercado". Pero, más allá de las diferencias, lo verdaderamente importante es lo que les une: "En primer lugar, un producto local, de temporada y de calidad; en segundo, mi intención de que mis platos transmitan al comensal los valores de mi tierra... la intención de que reconozcan a Navarra en mis propuestas".

Bajo estos preceptos, las directrices básicas a sus equipos (cocina, servicio, coordinación, gestión...) son relativamente sencillas: "Honestidad en lo que hacemos, fidelidad a nuestra filosofía y valores. No podemos cambiar según sople el viento, ni tampoco queremos; significaría traicionarnos a nosotros mismos. La propuesta de Hotel Alma Pamplona es exclusiva, única, no hay otra igual porque es nuestra, con todas las consecuencias... [En un mundo inmediatista que se mueve rápidamente al ritmo de las modas y tendencias, mantenerse fiel a uno mismo es la clave para perdurar en el tiempo. En cuanto a camaradería con mis colegas de profesión, puedo decir que es total. Me gusta compartir experiencias, aprender de mis colegas, escucharles, probar sus propuestas, mantenerme al día de lo que hacen. Pero siempre sin perder de vista mi propia hoja de ruta".

Una hoja de ruta en la que cabe alguna ilusión confesable a nivel gastronómico -"viajar por todo el mundo para probar las cocinas de los mejores restauradores, pero también las cocinas tradicionales y autóctonas para no dejar de sorprenderme"- y alguna inconfesable -"pero es inconfesable, no puedo revelarla...". Sea y como fuere, en cualquier caso, se muestra tranquilo emocional y profesionalmente "en el sentido en que el hotel me da la posibilidad de crecer y desarrollar un proyecto con total libertad. Mi mayor y continua inquietud es seguir aprendiendo". Lo mejor está por llegar. ¿Y qué es para él lo mejor? "Sorprenderme a mí mismo una y otra vez". Pues que así, sea. Enhorabuena y ánimo. El tiempo acaba poniéndolo todo en su lugar. Todo un mundo y una aventura se abre a nuestros ojos y sentidos con este joven chef, del que estamos encantados de poder compartir algunas propuestas de su penúltimo menú degustación de primavera.



Leandro Gil
LA BIBLIOTECA

CALABACÍN, *uvas y oxalis*

INGREDIENTES:

Encurtido: 120 g vinagre de arroz, 250 g agua, 120 g azúcar, 30 g sal, granos pimienta negra.

Gelatina de agua de tomate: 100 g tomate maduro Pera, gelatina (cola de pescado), sal.

Nieve de rábano picante: 1 L leche desnatada, 1 rábano picante, 4 ó 5 limones, sal.

Calabacín: n.d. calabacín.

Salsa oxalis: 0.5 L licuado de manzana base, tallos y hojas oxalis, xantana.

Uvas: n.d. uva roja.

Plato presentación: Plato grande estriado.

ELABORACIÓN:

Encurtido: Mezclar el agua, azúcar, vinagre y sal en frío y triturar en túrmix. Añadir los granos de pimienta. Reservar.

Gelatina agua de tomate: Triturar el tomate y la sal con túrmix. Decantar en superbag (2 veces). Envasar en bolsa pequeña y congelar. Antes del servicio texturizar el agua de tomate con las hojas de gelatina. Cortar en dados. Reservar.

Nieve de rábano picante: Rallar el rábano y añadir la leche desnatada. Agregar el zumo de limón y rellenar en molde de pacojet. Turbinar media hora antes del servicio o rallar a mano al momento.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN:

Cortar el calabacín en cortadora lo más fino posible para que se sostenga de pie en el plato. Reservar. Cortar las uvas en mitades y despepitar. Reservar. Colocar el calabacín de manera irregular en el plato. Decorar con las uvas, los puntos de salsa de oxalis y los dados de agua de tomate. Rociar con el encurtido y agregar 3 bouquets de rábano picante.



LA FILLABOA 1898 *Albariño 2010*

100% Albariño

D.O. RÍAS BAIXAS.



“VISTA · Color amarillo pajizo con tonalidades doradas, limpio y brillante.”

Alcohol: 13%

NARIZ · Descubrimos aromas tostados, con fondos frutales almibarados, fruta muy madura, recuerdo de manzana asada y de panadería, resultado de los 8 años de crianza sobre lías. Buena intensidad y alta complejidad.

BOCA · Suave en el ataque, se perfila con una acidez muy bien integrada, volumen y larga persistencia. La Fillaboa 1898, un albariño de edad que mantiene la frescura de los albariños jóvenes y la complejidad y elegancia de los grandes vinos blancos.

DATOS DE CAMPO · Uva 100% Albariño procedente de las mejores parcelas que forman parte del coupage de Fillaboa, caracterizadas por suelos de textura franco-arenosa, de buen drenaje y con abundancia de canto rodado.

VINIFICACIÓN · CRIANZA

La añada 2010 fue una de las cosechas más equilibradas y mejores de la historia de Fillaboa, la maduración comparada con otros años y el estado sanitario fueron impecables. Por esta razón, se guardó un depósito sobre lías con la idea de ver cómo se comportaba un albariño Fillaboa a lo largo del tiempo. El resultado es impresionante. El vino ha permanecido ocho años de crianza en depósito de acero inoxidable sobre lías finas, realizando batonages periódicos para mantener las lías en suspensión. De esta forma, se evitan oxidaciones y se obtiene mayor volumen y redondez en boca.



BODEGAS FILLABOA · MASAVEU BODEGAS

En 1898, uno de los primeros albariños de nuestra historia procedente de Bodegas Fillaboa, bajo el nombre “Vino del Condado de la Fillaboa”, cruzó el océano Atlántico a bordo de un velero rumbo a Cuba. Con “La Fillaboa 1898” la bodega conmemora este viaje centenario. Los orígenes de la Finca A Fillaboa se remontan al siglo XIX. Cuenta la leyenda que la hermosa hija de un conde, objeto de las humillaciones de sus hermanas causadas por las envidias que sentían, se convirtió en la heredera de las mejores tierras que disponía su padre. La denominación “tierras fartas da Fillaboa”, son conocidas así desde entonces y dan origen al topónimo. Fillaboa y sus preciosos pagos son un lugar único de las Rías Baixas donde la magia del paisaje es un ingrediente más de la bodega y sus vinos. Sus laderas ondulantes que se unen al Miño, sus cantos rodados, sus amaneceres y su brisa atlántica dan vida, en una de las fincas históricas más antiguas de Galicia, a este albariño, exquisito y singular, auténtica expresión de una bodega concebida como un espacio creativo de la vitivinicultura y la enología.



Leandro Gil
LA BIBLIOTECA

CEBOLLA TIERNA,

caldo de manitas y regaliz

ELABORACIÓN:

Caldo de manitas: Remojar en agua templada las manitas e ir cambiándola para quitar el exceso de sangre. Escaldar las manitas (quitar los restos de sangre que puedan quedar) y tener al lado un recipiente con agua y hielos para enfriar rápidamente. Una vez estén listas, ponerlas a cocer junto con las verduras (3 horas aproximadamente). Cuando estén cocidas y en caliente, deshuesar bien, desechar las verduras, triturar, colar y rectificar de sal.

Trigo sarraceno: Saltear el trigo y cocer en de caldo de ave, al dente, durante 6-7 minutos.

Cebolleta tierna: Cortar las cebollas a la mitad, dejándoles 1 cm de tallo, envasar al 70% con la sal y mantequilla. Hornear en vapor a 90°C durante 8-9 minutos. Enfriar en agua con hielo y reservar en nevera.

Infusión de regaliz: Llevar a ebullición el agua y el regaliz e infusionar. Colar y texturizar con xantana.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN:

Regenerar las cebollas. Cortar a la mitad (si son grandes en 3). Echar un chorrito de aceite y una pizca de sal y calentar en horno 180°C durante 3 minutos. Colocar en el plato con el tronco hacia arriba las que lo contengan, el resto tumbadas e intercaladas con las anteriores. Colocar el trigo en 3 bouquets y añadir tres gotas de salsa de regaliz. Por último, calentar el caldo de manitas y servir en salsera blanca.

INGREDIENTES:

Caldo de manitas: agua, manitas de cerdo, cebollas, zanahorias, puerro.

Trigo sarraceno: 260 g trigo sarraceno, 390 g caldo de ave.

Cebolleta tierna: 10 g mantequilla, sal, 1 cebolleta fresca.

Raíz de regaliz: 60 g regaliz, 1 L agua, xantana.

Plato presentación: Plato hondo grande y salsera blanca pequeña.



MURUA

Reserva 2011

92% Tempranillo, 8% Graciano y Mazuelo

D.O.C.A. RIOJA.



“VISTA · Color rojo brillante.
Recomendable oxigenar en la copa.”

Alcohol: 14,5%

NARIZ · Fase muy expresiva e intensa. Se adivinan aromas de ciruela, casis, cereza madura, clavo y recuerdos nítidos de monte bajo.

BOCA · Gran equilibrio en acidez con unos taninos sedosos. Una boca potente y duradera deja entrever aromas de arándanos, ciruela y romeros. Mucha finura y largo postgusto. Murua 2011, un vino completo que atrae a la felicidad y agrada la generosidad que envuelve los sentidos. Potencial de Guarda: 15-20 años. Temperatura de servicio: 15-17°C.

DATOS DE CAMPO · Bodegas Murua se sitúa sobre una pequeña colina a la salida de Elciego. Su viñedo 100% propio se divide en 8 pagos plantados mayoritariamente con variedades tintas (Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo), y dependiendo de matices (composición y estructura del suelo, orientación, exposición solar de los racimos), se busca que cada variedad sea capaz de expresar los diferentes terruños que componen la finca. La añada 2010 fue calificada de excelente, con una climatología muy favorable.

VINIFICACIÓN · CRIANZA

Fermentación a temperatura controlada. Seguimiento puntual de la maceración. La fermentación maloláctica y el decantado se realizaron en barricas de roble francés y americano. 20 meses en barricas de roble francés y americano (barricas con un uso máximo de 3 años). La crianza en botella de sus Reservas cumple un período mínimo de 5 años en el botellero subterráneo de la bodega para alcanzar el grado óptimo de maduración y redondez.



BODEGAS MURUA · MASAVEU BODEGAS

Bodegas Murua se encuentra en el corazón de la Rioja Alavesa, en la histórica villa de Elciego. La vida en este precioso pueblo transcurre alrededor del vino. Su entrañable entorno rural, salpicado de nobles y típicos palacetes de piedra sillar, crea la atmósfera perfecta para viticultores y bodegas. Aquí, Murua posee un valioso patrimonio: 110 hectáreas de viñedo propio, viñas muy viejas de más de 60 años; cepas de profundas raíces que descubren toda la tipicidad de sus variedades autóctonas de uvas: Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Viura, Malvasía, Garnacha Blanca. Este tesoro vitícola determina su filosofía: vinos de calidad máxima a partir de viñedos propios. Así, Murua, buque insignia de Bodegas Masaveu, es desde su fundación en 1974 referencia imprescindible entre los grandes de Rioja: sus emblemáticos Reserva y Gran Reserva y, con la llegada del nuevo milenio, Murua VS y M de Murua, tintos exclusivos, frescos, frutales; vinos artesanos, elegantes, distinguidos con la virtud del terruño y ciclos de crianza más ajustados; iconos de la Rioja Alavesa y entre los tintos de alta expresión del siglo XXI; expresión de Murua: el culto al vino en Rioja.

Carretera de Laguardia, s/n · 01340 ELCIEGO · ÁLAVA · Tfn. 945 606 260 · <https://tienda.masaveubodegas.es/> · info@bodegasmurua.masaveu.com · www.bodegasmurua.com



Leandro Gil
LA BIBLIOTECA

GUISANTES LÁGRIMA,

suero de leche de cabra y vinagre de manzana

INGREDIENTES:

- Guisantes Lágrima:**
100 g guisantes Lágrima (o garbanzos en verde);
- Suero de leche de cabra:**
250 g leche fresca de cabra, 20 g zumo de limón, sal.
- Vinagre de manzana:**
200 g manzana verde, 200 g azúcar en grano, 1 L agua.
- Polvo de aceite de oliva:**
75 g maltodextrina, 80 g aceite de oliva virgen extra.
- Otros ingredientes:** Fresas.
- Plato presentación:** Plato hondo porcelana.

ELABORACIÓN:

- Guisantes Lágrima:** Pelar y escaldar los garbanzos en verde durante 30 segundos, cortar la cocción en agua con hielo. Reservar.
- Suero de leche de cabra:** Añadir a la leche fresca de cabra el zumo de limón y la sal. Varillar. Esperar 10-15 minutos hasta que tenga apariencia de leche cortada. Pasar por estameña y reservar el líquido resultante.
- Vinagre de manzana:** Licuar las manzanas y añadir al zumo resultante el agua y el azúcar. Reservar en lugar fresco, seco y oscuro. Remover cada 48 horas los primeros 10 días. Reservar durante 29 días, colar y guardar en cámara.
- Polvo de aceite de oliva:** Mezclar la maltodextrina y el aceite de oliva. Reservar.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN:

Cortar las fresas y disponerlas junto con el garbanzo en forma de aro. Añadir el polvo de aceite de oliva en bouquet y rociar con el vinagre de manzana. En mesa, añadir el suero de leche de cabra.



VALVERÁN

20 manzanas, sidra de hielo, añada 2016

Raxao, Duro de Tresali, Verdialona, De la Riega, Fuentes.

CONCEJO DE SARIOGO



“VISTA · Color oro envejecido, con reflejos cobrizos. Limpio y brillante.”

Alcohol: 10%

NARIZ · Compleja, muy aromática, sensaciones dulces de fruta desecada, orejones (melocotón pasificado). Predominio de aromas cítricos, cáscara de naranja confitada, fruta de la pasión, y manzana madura. También aparecen ligeros recuerdos de membrillo fresco.

BOCA · Entrada dulce y golosa que recuerda la miel. Exquisito equilibrio acidez/dulzor. Amplio y persistente, elegante y fino, con un final ácido que le otorga gran frescura. Una sidra de hielo muy fresca, de tacto sedoso y largo recorrido.

DATOS DE CAMPO · Todas las manzanas utilizadas para su elaboración provienen de piezas autóctonas asturianas que proceden de la pomarada propiedad del llagar.

ELABORACIÓN · Desde que se cosecha en el llagar hasta su comercialización transcurren dos años. Las manzanas son escogidas manualmente, lavadas y examinadas en mesa de selección. Después, se trituran y se prensan, y el mosto obtenido se decanta en depósitos de acero inoxidable mediante aplicación de frío. Una vez clarificado se procede a su congelación, recreando en el llagar los efectos de las heladas, y concentrando de esta manera los azúcares de la manzana de forma natural. Tras un proceso lento de separación del hielo y el mosto, la esencia obtenida fermenta durante 10 meses a una temperatura de 10°C y después permanece durante 8 meses en depósito de acero inoxidable sobre sus lías. Cada botella de este elixir contiene el mosto concentrado y fermentado de 20 manzanas.

PRODUCCIÓN · 18.000 botellas de 37,5 cl –de la añada 2018–.



LLAGARES VALVERÁN · MASAVEU BODEGAS

Valverán es pionera en la elaboración de sidras de hielo en España. Es la historia de miles de pruebas... de los que nunca se rinden... Del ensayo y error, de intentarlo, una vez, y otra, y otra más... De más de dos décadas de sacrificio... Para elaborar cada botella de la sidra de hielo ‘made in Asturias’ se necesitan más de 20 manzanas seleccionadas en su plantación de El Rebollar. En Sarioego, en Asturias, en el corazón de la Comarca de la Sidra, unas rejas de hierro forjado y un hórreo marcan la entrada a una finca de postal: Llagares Valverán. Sus 50 hectáreas de pomarada, entre montes, praderas y bosques, hacen de esta finca la más extensa de la geografía asturiana. Muchos de sus decenas de miles de manzanos, de 14 variedades diferentes, son el resultado de una recuperación varietal liderada por el propio José Masaveu, Director General del grupo de bodegas de la familia Masaveu; familia afincada en Asturias, que ya llevaba 25 años elaborando vinos en las mejores DDOO de España, y en ediciones limitadas: Murua (Rioja), Pagos de Araiz (Navarra), Leda (VT Castilla y León), y Fillaboa (Rías Baixas); y desde 2007 también Valverán, donde se dispensa a la sidra el mismo trato que al gran vino de terroir.

