Número 189 · octubre 2013 / Precio: 2,90 €

Vinum miVino

189

gastronomía vino · enoturismo

Jamón y vino hacen el camino

BODEGA EJEMPLAR
Fariña, el sueño del vino

PRÁCTICA DE CATA
Cosme Palacio Crianza 2009

ARMONÍAS
Restaurante Viridiana

Número 189 · octubre 2013 / Precio: 2,90 €

Vinum miVino

189

revista europea del vino · viajes · tendencias

Croacia, los vinos de la Nueva Europa

HABLANDO EN PLATA
¡Pues mienta usted!

INTIMÍSIMO
Patricio Tapia

NOVEDADES
Lo último del mercado

El paisaje de Istria: pueblos medievales supervisando las viñas.

Istria (Croacia)

El reino de la Malvasía

Tierra de Malvasía, de moscateles, de espumosos y de tintos portentosos. Bodegas familiares que en pleno siglo XXI abren sus puertas a un viajero en busca de los sabores de la nueva Europa.

Texto y fotos: Sara Cucala

De Venecia a la provincia de Istria, corazón norteño de Croacia, apenas hay unas tres horas de trayecto en coche. Un viaje que a ratos sortea velocísimos automóviles por una desaliñada autopista y, a otros, deja atrás las fronteras de otros mundos para llegar, casi sin darte cuenta, a tierras de la nueva Europa. Tras Italia y Eslovenia, se entra en el país croata a través de un largo y oscuro túnel, el de Ucka Mountain: cinco kilómetros de oscuridad que nos llevan a una zona repleta de luz y sensualidad, Istria "la tierra del buen vino" -como anuncian a pie de carretera-. Entonces sorprende un paisaje de mar y olivos; de laderas en las que se otean las primeras cepas de Malvasía, Teran, Moscatel... Frondosos bosques que esconden las trufas más cotizadas, pueblos arremolinados en las cúspides de las suaves montañas croatas; y entre tanta belleza está Eolo, soplando aires de Mediterráneo con suavidad, respetuoso entre tanta perfección.

El vino ha formado parte de la historia de Croacia desde la época grecorromana hasta la actualidad. En el Medievo, se producía vino con sentido litúrgico, una bendición de la tierra a la que todo buen cristiano era invitado a cultivar, producir y consumir. Con la invasión turca llegó la prohibición de cultivo y consumo. Con la caída del Imperio otomano, vuelve la viticultura a adquirir importancia en el país. Desde 1945, cuando Croacia pertenecía a la República Yugoslava, la viticultura sobrevive los avatares de conflictos y crisis. Es en el 91, con la independencia del país, cuando las maneras de elaborar vino quedan asentadas. Comienza una excelente etapa para los campos de vides. En la actualidad, el mapa vinícola del país es un paraíso de -en su gran mayoría- uvas blancas, de vinos mediterráneos en la costa y de una punzante acidez en sus tintos de interior. Se calcula que en la actualidad hay unas 1.000 bodegas en el país que producen anualmente más de 140 millones de litros de vino y unas 300 regiones vinícolas con indicación geográfica Croacia.

El encantador casco histórico de Buje llama la atención desde el primer momento.

Mapa vinícola

Hay quien divide la Croacia vinícola en dos grandes zonas: la de los vinos del interior y la de los de la costa e islas. Es en el interior donde las viñas crecen entre los 100 y los 500 metros de altura, protegidas por las montañas de Zagreb, dando blancos aromáticos, tintos un poco ácidos y espumosos elaborados a la manera tradicional. El interior se divide en varias zonas vinícolas: Moslavaia, Plesivica, Pokuplie, Slavonija (Eslavonia)... Es en la región de Eslavonia donde además se producen barricas de roble que exportan a varias partes de Europa, sobre todo Italia. Y es en Moslavaia donde se elaboran blancos

La gastronomía del norte de Croacia bebe de la tradición culinaria de Italia. Como ejemplo, la elaboración tradicional de especialidades como los *pljukanci* (izq.)

con Moslavac y Skrelt de gran calidad; y tintos con la variedad Frankovka que crece en viñas dispuestas en las laderas de las montañas.
Por otro lado, está la Croacia costera. Son los vinos que se elaboran en la región de Istria, Dalmacia y las islas del Adriático. En esta zona las cepas crecen entre los 200 y los 300 metros sobre el nivel del mar, mecidas por los aires del mar Mediterráneo y del Adriático. Más de 500 kilómetros de costa, de viñas donde brotan la Malvasía istriana y la Moscatel como grandes protagonistas de los blancos; y la Teran, la Terrano, la Cabernet Sauvignon y la Merlot, con las que se consiguen los tintos portentosos de la zona. Aunque destaca una uva especialísima de esta tierra, la Plavac Mali, con las que se elaboran los grandes tintos de Croacia.
La primera Denominación de Origen del país se aprobó en el año 1961 y fue la de Dingač, en Pelješac, en la bella costa dálmata. Son vinos con unos 15 grados con gran personalidad, carnosos en boca y de aromas muy frutales. Es en esa zona de Dalmacia, que ocupa las tierras fértiles que van desde Split a Dubrovnik, donde también se elaboran otros grandes vinos con uvas como la Babic o los que se producen en la zona de Postup.

Istria, tentaciones a pie de viña

Apuntando al Norte, a ese trocito de Croacia que linda con Italia y Eslovenia, que tan pronto te deja fascinado con su costa como te tienta con los aromas de sus bosques tupidos, sus viñedos trepadores, sus pequeños olivos, sus paisajes de cipreses ascendiendo a los cielos. Estamos en Istria, en la región de la Malvasía, que a ratos parece Venecia y a ratos Toscana y en ocasiones no se parece nada más que a ella misma. Bella con mayúscula, seductora... no deja indiferente.
Se dice que hay una Istria azul mediterránea y otra verde de bosque. Y es cierto, y también es verdad que hay una Istria que habla italiano y otra que se comunica en croata. Una Istria son sabor medieval y otra que rezuma vanguardia. Hay una Istria milagrosa y otra oculta. Pero entre todas las Istrias que se encuentran en una sola Istria hay algo que las une: sus campos de vides, su Malvasía única, sus dulces moscateles y sus aguardientes de garaje, esos destilados caseros que se elaboran en las casas siguiendo la alquimia familiar.
Viajar por Istria es hacerlo por carreteras de tránsito tranquilo con un paisaje de vid que pertenece a pequeños productores, bodegas abiertas ahora a un turismo ávido de experiencias sensoriales. Por ello está de moda, es tendencia o simplemente es una tentadora propuesta el enoturismo en la zona de Istria. Bodegas como CUJ, Kozlovic, Agrolaguna, Kabola, Trapan y Damjanic abren sus casas, muchas de ellas discretas casonas en las que generación tras generación se ha trabajado por y para el vino, como es el caso de Danijel Kraljevic, cuarta generación de bodegueros, hoy al frente de la bodega CUJ, en la localidad de Umag. Es una nueva manera de recorrer el país, haciendo parada y cata en cada uno de estos templillos del vino.
El vino en esta zona de Croacia se acompaña de una cocina con claras influencias italianas: comienzan con una bandeja de *pršut* (el jamón serrano de la tierra) y un buen pan de leña que se sirve siempre con el excelente aceite que se elabora en Istria. Pero cuando de verdad se quiere probar la cocina istriana es cuando uno se lanza a degustar esas pastas tan de esta tierra como son los *pljukanci*.
Pljukanci en croata significa *escupir* y algo de esto tiene relación con la manera de hacer este tipo de pasta: cuenta la leyenda que durante los tiempos de hambrunas las mujeres croatas se las ingeniaban para hacer lo imposible para llenar las bocas de sus familiares. Así que idearon este tipo de pasta que tiene forma de churro pequeño. Con harina, agua y sal hacían la masa y luego iban cogiendo trocitos pequeños de esa pasta y dándoles forma de bastoncillos de masa frotando la masa en sus piernas, cuando se les secaba la mano de tanto frotar esa pasta, escupían en su palma para agilizar así el trabajo... De ahí su nombre. Evidentemente en esta tierra los *pljukanci* se comen con trufa blanca laminada y con un chorrito de aceite de la tierra. Si se quiere vivir una experiencia completa de vinos y platos tradicionales, la zona está repleta de agroturismo que invita a irse de trufas por la mañana y darse un gran banquete por la tarde. Una buena pista para esta actividad es La Casa de Mario (Agroturizam Tikel. Spinovci, 88. Karojba. Tel. +385 0 52 683 404).
El interior de Istria guarda la belleza de los pueblos tranquilos, empedrados y cuidados hasta el mínimo detalle. Es el caso de Buje. Un rinconcito que llama la atención desde el primer momento, cuando se atisba desde el horizonte: subido en lo más alto de una montaña, arropado por campos de viña y olivo. Hay que subir a esa cúspide para descubrir Buje. Un encantador casco histórico que nos descubre las antiguas relaciones que tuvo en el pasado con Roma y Venecia: la catedral, el palacio,

Viajar a Croacia

CÓMO LLEGAR
Desde Madrid y Barcelona se puede viajar a las principales ciudades croatas. En ellas es fácil alquilar un coche para moverse por el país. O utilizar el transporte público que llega a Rovinj. En verano una buena opción es el ferry desde Trieste (Italia).

DÓNDE DORMIR

Hotel Monte Mulini
A. Smareglia bb
52210 Rovinj, Croacia
Tel. +385 052 636 000
www.montemulinihotel.com
Es uno moderno y bellísimo hotel con 99 estancias y 14 suites con vistas al Adriático y un spa sofisticado. Tiene un excelente restaurante con un espléndida bodega. Es el lugar idóneo para degustar los mejores vinos de la tierra.

Hotel Park
I.M. Ronjgova bb
52210 Rovinj, Croacia
Tel. +385 052 808 000
Un tres estrellas situado cerca del puerto deportivo. Ofrece una bonita vista del centro histórico de Rovinj y de la isla Katarina.

DÓNDE COMER

Restaurante Wine Vault
Tel. +385 052 636 017
www.vinevault.com.hr
Situado en el interior de lo hotel Mulini, es una de las experiencias gastronómicas más sofisticadas de Istria:

Restaurante Zigange Tartufi
www.zigantetartufi.com
Cuando acudas a la fiesta de la trufa no dudes en reservar una mesa en este restaurante, muy famoso en la zona por sus platos de pasta con trufa.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitacroacia.es
Oficina de turismo de Croacia

www.eatistria.com/wine-tours/
Rutas del vino por Istria

http://croatia.hr/en-GB/Discover-Croatia/Gastronomy-and-enology
Todo sobre vinos y la mejor gastronomía del país

www.tasteofcroatia.org
Restaurantes, vinos, rutas, productos tradicionales... Una web a tener en cuenta.

¡A comer! Gastrocalendario croata

OTOÑO-INVIERNO

La Gran Fiesta de la Trufa
Sin duda una de las grandes citas culinarias de Europa, el festival de la trufa en zona de Istria. Encontraremos las mejores trufas de la época y los truferos más cotizados. Además, y casi es un ritual, se podrá catar la gran tortilla con trufa elaborada al aire libre. ¡Todo un lujo! Más información y fechas de las diferentes citas en: www.istria-gourmet.com

Marunada, Fiesta de la Castaña
El Otoño también nos regala otro bien, la castaña. Por eso es tiempo de viajar a Lovran donde se rinde homenaje a su especie de castaño, el maruni, de calidad reconocida, que tiene su origen a través del cruce del castaño autóctono y del castaño traído del lejano oriente por los marineros. Castañas asadas, pasteles y tartas www.tz-lovran.hr

INVIERNO SIN HOJAS

Fiesta de la Ostra
En San José (19 marzo), una cita única en Dalmacia, para celebrar el periodo álgido de la ostra. Hay que acudir a Ston y Dubrovnik para darse el gran homenaje del año. Los restaurantes ofrecen cartas con varios tipos de ostras elaboradas de decenas de maneras: sopa de ostras, buñuelos de ostras, ostras asadas y fritas o al horno, junto con música y vinos dálmatas. www.ston.hr/

ESPERANDO Y RECIBIENDO A LA PRIMAVERA (ABRIL-MAYO)

Festival Internacional Gourmet y Vino de Zagreb
Se celebra en primavera y es un auténtico pasaje a los placeres del vino y la gastronomía. http://zagrebwinegourmet.com

Festival de Setas y Boletus
Se conoce con el nombre de Smrčkijada y se celebra en abril en Umag, donde los expertos presentan las posibilidades de una variedad única, smrčak, con degustaciones y programas musicales.

Días del Espárrago
Durante la temporada del espárrago, la región de Umag-Novigrad, Lovran y Krk elaboran un programa gastro-cultural a finales de abril.

Y EN VERANO... AL MAR

Festival del Vino Malvasía
En mayo, en Porec, una gran cita para los amantes de la Malvasía. www.to-porec.com

La Caldereta de Pescado de Neretva
Fiesta del pescado a finales de julio en esta pequeña localidad junto a Dubrovnik.

Los 10 mejores lugares para disfrutar del vino en Croacia

Cada año las más importantes publicaciones de Croacia seleccionan los lugares donde se mima el vino de la tierra. Este es el *top ten* de 2013:

1. Dubravkin put, Zagreb
http://dubravkin-put.com

2. Plavi Podrum, Volosko
www.plavipodrum.com

3. Dobra Vina Wine Bar, Zagreb
www.dobravina.hr

4. Wine Vault, Rovinj
www.maistra.hr

5. Bevanda, Opatija
www.bevanda.hr

6. Vinodol, Zagreb
www.vinodol-zg.hr

7. Pelegrini, Šibenik
www.pelegrini.hr

8. Bistro Apetit, Zagreb
www.bistroapetit.com

9. Apetit City, Zagreb
www.apetit.hr

10. Trilogija, Zagreb
www.trilogija.com

Foto: Cedida

Foto: Cedida

Foto: Cedida

Bodegas de Croacia: tradiciones familiares heredadas en las que el vino forma parte de una manera de entender la vida.

los restos del castillo y, sobre todo, la iglesia de Santa María, donde se pueden ver antiguas pinturas y un gran altar, importante herencia cultural de Istria.

Es cierto que la postal de Buje se repite en casi todo el interior de la región. Pero sin duda alguna, si lo que se busca es el encanto medieval junto un toque de romanticismo bohemio, nada como lanzarse a la aventura de alcanzar el pueblecito de Groznjan. Se encuentra escondido en un frondoso paisaje. Quizá por ello guarda esa casi perfección de los desconocido. Llegar a él es aventurarse a un viaje a otra época, un regalito de *los dioses* para disfrutar de no hacer nada más que pasear, contemplar la naturaleza y, si gustas, dejarte llevar por el consumismo y caer en la tentación de adquirir alguna de las obras de los artistas locales que exponen allí. Evidentemente, en este paraje tampoco faltan las viñas retorcidas al sol ni los pequeños olivares, postal recurrente en todo el norte croata.

Antes de abandonar el interior para descubrir la otra Istria, la de la costa, hay que pasar por uno de los rincones más gourmets del país: el pueblo de Motovun, en la llanura fluvial del río Mirna, y su famoso bosque trufero. Hay que ir cuando aún el sol no ha salido, ataviados con buenas botas y un par de perros rastreadores. Sin duda alguna, si hay un lugar en Croacia donde coger buenas, grandes y deliciosas trufas blancas y negras, es en este frondoso bosque repleto de viejos robles.

Hoy en día se conocen más de 70 tipos diferentes de trufa, 34 de los cuales proceden de Europa. Solo en esta zona de Croacia, en los bosques de Istria, se extraen tres tipos de trufas negras, así como la gran, única y perfumada trufa blanca.

Es precisamente en esta época, entre octubre y enero, cuando comienza la recolección controlada de trufa. A primera hora de la mañana, si uno se acerca al bosque sentirá esa humedad en la que se refugian los hongos, escuchará incesantemente el gemido nervioso de los perros olfateando sin descanso la tupida tierra e incluso si se deja libertad a los sentidos, se podría descubrir el perfume a sulfuroso divino, a infierno gourmet, que desprende el valioso hongo.

Pero además del bosque trufero, Motovun como ciudad también merece su visita. Para llegar al cogollo histórico de este pueblecito hay que subir 1.052 escalones. Entonces encontraremos el mirador más delicioso, que nos volverá a recordar que estamos en la tierra fértil de Croacia, un paraje fértil bañado por el río Mirna

La *otra Venecia*

Si se abandona el interior de Croacia y seguimos la brújula del viento, nos encontraremos viajando por una costa limpia y serena, a la que se asoman pueblos desteñidos por el tiempo, marineros pendientes del mar, barcas ancladas repletas de presas de primera hora de la mañana. La costa croata, rica en malvasías y vinos dulces, es un capricho de los dioses, un edén plácido en el que se mece la tradición. Entre todos los lugares bellos hay uno que merece un alto en el camino, y ese es Rovinj.

Hay que madrugar en Rovinj para entender el día a día de los istrianos. Hay que madrugar y esperar en el puerto a que lleguen los primeros marineros, en sus pequeñas barcas casi tan descoloridas como lo están las casas de Rovinj. Entonces veremos al resto del mundo de gente desperezándose, a ritmo calmo, llegando al puerto en busca del pescado del día. Comienza la puja al borde de la pesquera. Ese pescado fresco es el que marca el carácter de la cocina de la costa croata. Manjares de mar que se armonizan con frascas de Malvasía. Pero Rovinj, además de su encanto natural, guarda uno de los templos de la gastronomía y el vino de Croacia. Hay que acercarse al hotel Mulini, quizá uno de los hoteles mejor situados del pueblo, y reservar mesa en el Wine Restaurant. Lo que ocurrirá después será simplemente un lujo en la mesa donde la tradición culinaria del país se sirve en forma de vanguardia, sujeta a todas las nuevas técnicas, respetando las bases de la cocina popular y aportando la excelencia de la alta restauración. Lo mismo ocurre con el vino. Tiene una extensísima carta de vinos nacionales e internacionales. Pero quedándonos en los croatas, tan desconocidos en España, nos encontramos con todas las verdaderas joyas de la tierra. Una de ellas, por ejemplo, es el Korta Katarina, Posip 2007, Rivijera Orebic, de Dalmacia.

En el interior, como en la costa, nos encontramos como una sorpresa de paisaje; una hipnosis de aromas; un regalo para la calma. Hay tantas croacias como regiones existen. Cada una con su legado de tradiciones arraigadas a una historia de conquistas y conquistadores, de guerras y fronteras. La Croacia de hoy tiene un poco de italiana, de húngara, de turca... A ratos parece cualquier otro lugar del mundo, pero siempre te devuelve a la realidad de un país riquísimo donde conviven las religiones, donde se mima los pueblos, donde el día se deja mecer por la placidez del mar que la baña, de la montaña que la protege, de la llanura que la calma.

Trufa La 'Tuberfest 2013'

Fue en el año 1999 cuando Giancarlo Zigante encontró cerca de Livade, en el interior de la provincia de Istria, una trufa blanca de un 1,310 kg. Automáticamente, el hallazgo mereció entrar en Libro Guinness de los Récords: era entonces la trufa blanca más grande del mundo, aunque en 2007 fue superado por otra trufa de 1,5 kg encontrada en la zona de Pizza (Italia).

Desde entonces y hasta hoy, en esta zona que linda con el bello pueblecito de Livada, a orillas del Mirna, junto al bosque de robles Motovun, se organiza la gran fiesta de la trufa: la Tuberfest. Productores de Italia y Croacia acuden a Livade con sus trufas más tentadoras, gente de toda Europa aprovecha el momento para catar, comprar e incluso pujar por la trufa más grande y bella.

Todo se convierte en una gran fiesta. Donde junto a los puestecitos de trufas blancas y negras, hay quien aprovecha para montar su chiringuito de frutas recién cogidas del árbol y quién lleva su producción de vinos del año, hay quien se anima a preparar la tortilla de trufa más grande de Croacia y quien simplemente anima la fiesta con músicas tradicionales de la tierra. Este año el encuentro tiene lugar del 4 al 6 de octubre.

Enoturismo por Istria

Pequeñas bodegas, la gran mayoría de ellas con una larga tradición familiar, apuestan por la transmisión de su cultura a través de rutas por las viñedos y catas de sus mejores vinos.

Kozlovic
Vale 78, Momjan
52462 Istra Hrvatska
Tel. +385 5 277 91 77
www.kozlovic.hr

Bodega CUJ
Zemljoradnička 11
52470 Umag
Tel. +385 098 219 277

Kabola
Kanedolo 90,
52462 Momjan, Istra
Tel. +385 052 779 208
www.kabola.hr

Trapan
Giordano Dobran 63
52100 Sisan, Istarska
Tel. +385 98 244 457
www.trapan.hr

Damjanic
Fuškulin 50
52440 Porec
Tel: +385 5 244 45 53.
http://damjanic-vina.hr

Agrolaguna
Mate Vlasica 34
52440 Porec
Tel. +385 52 453 179
www.agrolaguna.hr