

Rebanadas

CONY DELANTAL
conydlantal@reforma.com

Recordando los tiempos universitarios

TARDE DE CINE Y COMIDA
Ya les había platicado que ahí en **Emilio Castelar**, en **Po-lanco**, justo donde era **Casa Domit**, abrieron de un jalón tres restaurantes: **900**, **Lincoln** y **Mar del Zur**. Todos en el mismo predio.

Al 900, como recordarán, ya fui hace un par de meses. Por eso ahora fuimos al **Mar del Zur**, del chef y reconocido banquetero Eduardo Wichtendahl Palazuelos, que también ha dado de qué hablar.

El lugar es lindo, y su terraza fresca y agradable. Ideal para brindar con una copita y tomarse las cosas con calma.

Fue precisamente esto lo que hicimos una de mis mejores amigas y yo después de habernos reído de lo lindo viendo la película de **Monsters University**. ¿Ya la vieron? Si no lo han hecho, háganlo. Es una bonita historia que a nosotras nos dio tema de conversación durante la comida.

Pero no me quiero distraer. Déjenme contarles que de entrada ordenamos su carpaccio de pulpo (\$150) y resultó una grata sorpresa. Fina lámina de pulpo del pacífico muy bien marinada con cítricos orientales y soya. Lo mejor de todo era que llevaba manzana rebanada súper finita y tiritas de tortilla frita. Un sabor acidito, fresco y original. Muy bien presentado además, como todo lo que comimos.

El tiradito de robalo (\$130) no se quedó atrás. Los cortes finos venían semi-cocidos con aceite de ajonjolí. También descubrimos por ahí un sabor a jengibre delicioso que de hecho resultó ser la esencia del platillo.

La cocina de **Mar del Zur** tiene una influencia oriental que se nota en cada platillo y sobre todo en ingredientes como la soya, el ajonjolí y el jengibre. Por ahí en el menú también vimos un tempura y una ensalada thai.

Esto se debe a que el guapo chef trabajó en Bangkok, Tailandia. De ahí que su cocina se llame o denomine "mex-thai". El resultado es atractivo.

Por cierto que al enterarnos de esto nos quedamos pensando en todo lo uno a veces tiene que hacer o vivir antes de ver sus sueños hechos realidad. Como Palazuelos, que después de viajar y conocer otras cocinas y culturas, y dedicarse al catering, finalmente puso su restaurante.

Un poco sobre esto va la película de **Monsters**. Una historia sobre los distintos caminos que elegimos para alcanzar nuestros objetivos. Por eso se las recomiendo. Su mensaje va más para los adultos que para los niños. Toda una lección de vida.

Volviendo al restaurante, entre otras cosas agradecemos que su menú, conciso y completo, tuviera sección de sopas.

Nosotras pedimos el caldo de coco tierno (\$85). Y es que cómo dejarlo pasar si no es tan común encontrarse con algo así. El caldo estaba súper bien sazonado y tenía trocitos de pollo, hongos y rebanadas finas de coco tierno. Resultó un verdadero deleite. De lo mejor que comimos ese día.

Para el plato fuerte ahora sí que no escatimamos y nos fuimos por la cola de langosta spianad (\$465), por supuesto para compartir. Estaba cocinada a la parrilla con una mantequilla de ajo que le daba mucho sabor. Se completaba con algo de soya que incluso la salió un poquito, y una guarnición de puré de papa. La langosta, de buen tamaño, la sentí un poco seca aunque se salvó con la mantequilla. La mezcla de ingredientes nos gustó mucho. También muy oriental.

Lo que sí nos decepcionó, y feo, fue el postre. Pedimos un sushi helado que consistía en rollitos de helado de maracuyá, oreo y cointreau (\$120). Iban servidos muy monos en una tablita de sushi tal y como si estuviéramos en **Sushi Roll**.

Para comerlos nos llevaron palillos chinos y toda la cosa. Lástima que la consistencia y el sabor no fueran lo que esperábamos. Para lo próxima seguro pediremos algún otro postrecito.

El servicio es atento y rápido, pero eso sí, el lugar es no es barato. Vayan prevenidos.

A pesar de que había bastante gente nos llamó la atención que no estuviera tan lleno como su vecino el 900, siendo que en **Mar del Zur** la cocina es muy superior. Cuestión de gustos. Pero sí un día van y entran en el dilema de a cuál entrar... ya saben mi respuesta.

OLIVE GARDEN EN LA DEL VALLE

Para los despistados que no se han enterado, la tercera sucursal de **Olive Garden** en México empezó operaciones esta semana, ahora en la plaza comercial **Patío Universidad**, que está a ladito de **Plaza Universidad**.

A pesar de que este centro comercial está todavía en obra gris y ni siquiera ha inaugurado, el restaurante ya está ofreciendo servicio al 100 por ciento. Una de mis hermanas ya fue y me dijo que está bastante bien.

Olive Garden es una franquicia de la cadena norteamericana del mismo nombre. Es de comida italiana, informal, y aquí en México la opera el grupo restaurantero CMR, que tiene **Elago**, **Wings** y más recientemente **The Capital Grille**. Próximamente traerán **Red Lobster**.

Así que ya saben. Ahora hay una nueva opción, a la que por cierto iré próximamente a echarle un ojo. Y no es por amarrar navajas pero seguro se pondrá buena la competencia con **Italianni's**.

BOHEMIA WEIZEN

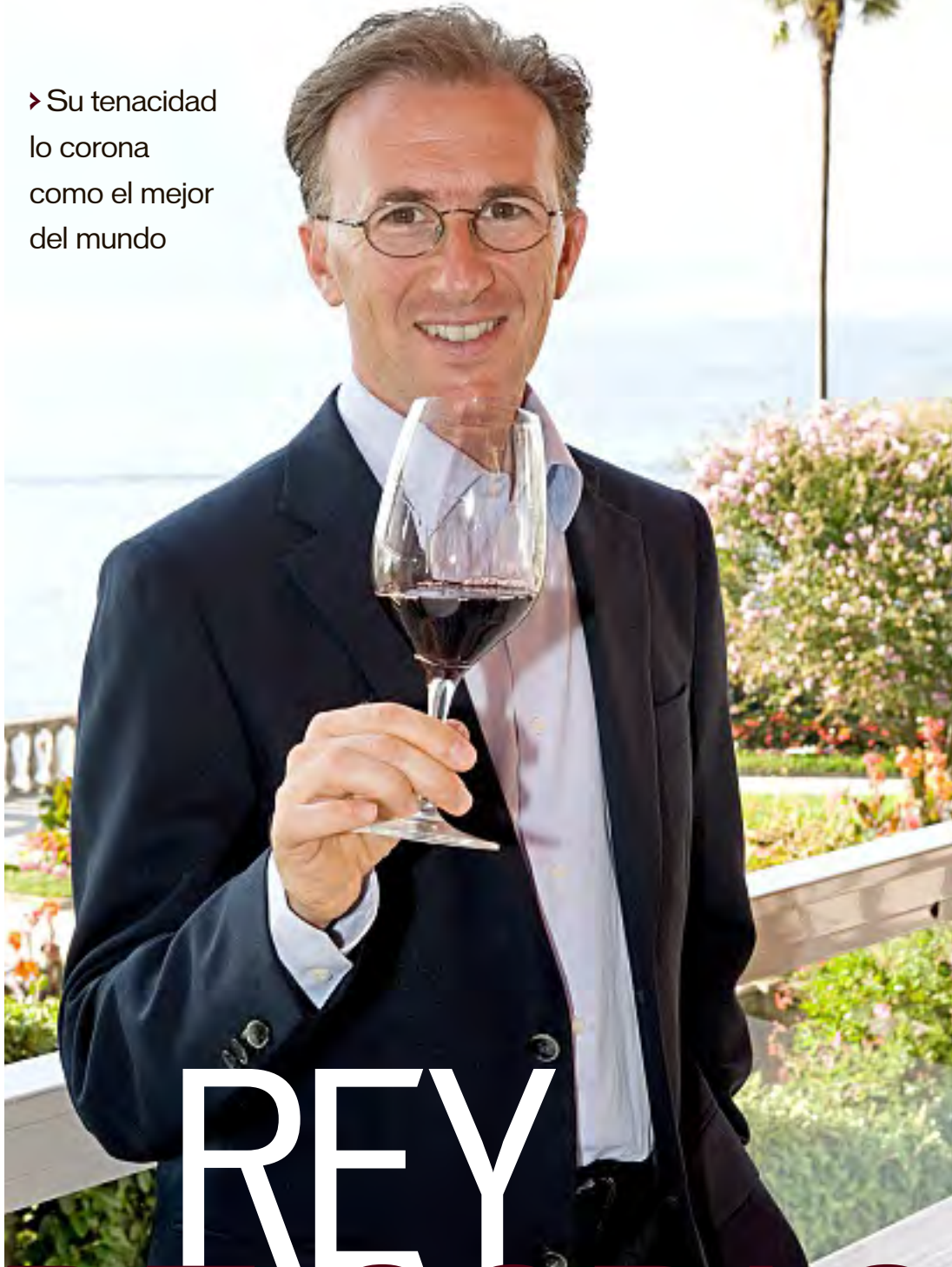
Mi marido anda encantado con la cerveza Bohemia Weizen, que a diferencia de las cervezas convencionales está hecha a base de trigo. No es nueva, pero como es de temporada, hay que aprovecharla.

La recomendación de mi marido es que la tomen en vaso con una rodajita de ese limón amarillo, tan común en Estados Unidos, pero que ya se consigue aquí fácilmente.

La Bohemia Weizen está disponible hasta el mes de septiembre.

Paolo Basso: sommelier

➤ Su tenacidad lo corona como el mejor del mundo



Contiene Paolo Basso

REY DE COPAS

De gran linaje Títulos obtenidos a lo largo de su carrera.

1997 Mejor Sommelier de Suiza	2000 Segundo Mejor Sommelier del Mundo	2004 Segundo Mejor Sommelier de Europa	2006 Segundo Mejor Sommelier de Europa	2007 Segundo Mejor Sommelier del Mundo	2008 Segundo Mejor Sommelier de Europa	2010 Segundo Mejor Sommelier del Mundo	2010 Mejor Sommelier de Europa	2013 Mejor Sommelier del Mundo
---	--	--	--	--	--	--	--	--

La competencia

Cómo se realiza el concurso del Mejor Sommelier del Mundo.

- Participan ganadores locales de los países afiliados a la ASI (Asociación Internacional de Sommeliers).
- En la primera fase responden a una prueba escrita de conocimientos teóricos seguida por una breve evaluación de servicio de vino.
- Pasan a la semifinal las 12 mejores puntuaciones. Los competidores realizan un examen escrito de mayor dificultad y otra prueba de servicio, a puerta cerrada.
- Los tres finalistas con público en servicio de vino, descorche, corrección de carta, maridaje, cata a ciegas y pruebas sorpresa.

Trío del campeón

Los vinos que han marcado la vida y la trayectoria de Paolo Basso. Cada uno tiene para él una personalidad especial:

- 1) Isole e Olena**, del Chianti Classico por su complejidad, opulencia, fineza y final interminable.
- 2) Meursault**, de Coche Dury, por su profundidad y sensación del terruño.
- 3) Barolo Cannubi Boschis**, de Luciano Sandrone, por su fuerza y fineza, Nebbiolo en su más pura expresión

REFORMA.COM

¿Estás de acuerdo con la calificación de nuestro crítico o tu experiencia en **Mar del Zur** fue distinta? Descarga nuestra app de Restaurantes y ponle las estrellas que tú crees que merece.



REMELLURI RESERVA 2008

Región: Rioja, España
Bodega: Granja Nuestra Señora de Remelluri
Enólogo: Telmo Rodríguez
Cepa: Tempranillo (mayoría) con Garnacha, Graciano, Viura y Malvasía
Alcohol: 13.5 grados
Vista: púrpura brillante con intensos reflejos rubí
Nariz: mineral en el arranque, seguido de notas de espí pimiento, sotobosque, champiñón, tostados, regaliz y fruta negra
Boca: buen cuerpo, acidez equilibrada, taninos sedosos, textura aterciopelada y un final de tostados y mentol
Maridaje: embutidos, rack de cordero, manchegos curados, guisos como la fabada asturiana
Puntaje: 92 puntos
Precio: 650 pesos



Vinos



RODOLFO GERSCHMAN
rodolfo.gerschman@reforma.com

Perfil mexicano

¿España, Italia, Francia, México, Estados Unidos, Chile, Argentina? Hay de todo como en botica. Ese es nuestro mercado hoy día. ¿A cuál irle? La interrogante del consumidor tiene su contraparte en la del importador, distribuidor, restaurantero, gerente de tienda. De ese lado del mostrador la pregunta es qué se vende más. Me toca ver las dos caras de la moneda. En materia de vinos éste es, sin duda, un país de múltiples dimensiones. Pocos tienen la misma variedad, en parte equiparable en ello a Estados Unidos o Reino Unido.

Pero el gran tema que sobrevuela a esa variedad es el del gusto. ¿Qué vino le gusta al mexicano? Me tocó hace unos días en una cena oír de un importador de vinos italianos interesantes deducciones. Por lo pronto hay una especie de consenso acerca de que el consumidor que se inicia, mexicano o no, prefiere vinos más sencillos. De darse el tiempo, habrá de evolucionar hacia vinos más complejos y más difíciles de entender. Es posible. Lo que no es del todo seguro es que el gusto evolucione. Para que tal cosa suceda debe haber puntos de com-

paración. Y no siempre los hay. En gran parte México es un país de consumidores apenas iniciados, así es que teóricamente los vinos ligeros, frutales, deberían tener según este criterio la mayor aceptación. Hay otro factor para que sea verdad y éste es el bolsillo: son más baratos. Los de escalas superiores suelen pasar por barrica, vienen de producciones más pequeñas, y todo esto incrementa el costo. Muchos vinos italianos tienen esos rasgos frutales y esa sencillez directa y franca. Es uno de los pocos países que no siguió la moda de la barrica nueva cuando casi todo el mundo la seguía. Es de los pocos donde existe, en cambio, la costumbre de usar en la fermentación y guarda

grandes fudres de madera viejos que son contenedores neutros. Francia, en cambio, ha generalizado y exportado la cultura de la barrica de 225 litros, denominador común de los grandes vinos bordeleses. La ecuación vino muy estructurado más barrica influyó para siempre a la mayor parte de los vinos del Nuevo Mundo, incluso mexicanos. Los grandes vinos italianos de Piemonte no tienen influencia de barrica, los grandes de Burdeos la tienen y bien marcada. Pero hay algo más. Aquel importador jugó sus canicas del lado de los vinos del sur de Italia -Puglia, Sicilia, sur de los Abruzzos- porque tienen clima más cálido y seco. En consecuencia sus vides lo expresan: vinos amables,

con el leve dulzor de la fruta, de taninos sedosos; vinos densos pero a la vez alegres. Y le resultó. Así es que si hubiera que delinear el perfil del gusto mexicano, convendría tomar en cuenta algunos de estos rasgos: frutalidad, ligereza, calidez, el acento dulce del alcohol de un vino por encima de los 13 grados. Eso no quiere decir que los italianos hayan conquistado México, por el contrario: no la tienen fácil. Pero sí su modelo, en el cual la alegría compartida alrededor de una copa y la plática ligera sobre sus virtudes es más importante que la degustación concentrada y sapiente. Y sin embargo, todavía hay quien cree que entre nosotros solemnidad incombustible y vino hacen pareja. Qué error.

CONSULTORIO DEL EXPERTO

Envero

Momento en el cual comienza a cambiar el color verde de la piel de las uvas. Las tintas toman una coloración que va

del negro al violeta, las blancas se tiñen de reflejos amarillos. A partir del envero la maduración se acelera, acumulando azúcares y compuestos fenólicos.

Angel Rivas

Para muchos el 13 es número de mal agüero, para Paolo Basso son los años transcurridos con un sólo objetivo en la mira: convertirse en el Mejor Sommelier del Mundo.

Su esfuerzo y tesón fueron finalmente recompensados. El pasado 29 de marzo, Basso se coronó primer lugar en la competencia. Best Sommelier of the World se realiza cada tres años y para esta 14 edición la sede fue Tokio.

“Fue en la escuela de hotelería donde descubrí la enorme historia y misteriosa complejidad que se halla dentro de una botella de vino.

“Al inicio, estaba interesado en la alimentación y cuando decidí entrar a hotelería comencé a descubrir mi fascinación por el vino y decidí dedicarme a la sommeliería”, comenta Basso.

Originario de Besnate, al norte de Italia, Paolo se graduó de la Escuela de Hotelería en Sondalo, Italia. Posteriormente se matriculó en la Escuela de la Asociación de Sommeliers Suiza, lo que le abrió las puertas para trabajar en restaurantes con una o dos estrellas Michelin.

Su fervor por las competencias comenzó en 1997, tras ser nombrado Mejor Sommelier de Suiza.

“Cuando me enfrenté con un cuestionario de concurso, me asusté de la dificultad; pero, al mismo tiempo, me motivó a responder esas preguntas. Hoy he participado en 11 concursos internacionales”, menciona.

“Se requiere de mucha motivación para estar concentrado por mucho tiempo. Las cosas más fáciles son aquellas relacionadas al vino y las más difíciles aquellas relacionadas a los destilados porque tengo un paladar sensible, que no soporta el alcohol elevado”.

Una vez consiguió el mayor título, Paolo quiere dedicarse a su “azienda” (empresa de vinos) Ceresio Vini –establecida en Lugano, Suiza– que había relegado por prepararse para los concursos.

“Hoy el servicio de vinos es mucho más informal y atento a la exigencias del cliente. El sommelier moderno debe primero conocer al cliente, reasegurarlo y poder guiarlo al descubrimiento de nuevos vinos”.