


Cena para privilegiados

CATORCE PLATOS Y OTROS TANTOS VINOS EN UN MENÚ INOLVIDABLE

■ El lunes, 140 privilegiados se reunieron en el Mas Marroch de la familia Roca para asistir a una cena en la que se maridaban los platos con los vinos. En el interior, Pitu Roca había alineado cientos de copas y escanciado decenas de botellas. Una copa de cava Agustí Torelló i Mata (Gran Reserva Magnum), servida durante los aperitivos, acabó de colocar a la concurrencia en la dirección que los Roca querían: mimosa tranquilidad para una exquisita sofisticación. Ejemplos: el bombón de cigala y el turrón de foie al tartufo. La ostra con destilado de tierra destapó la memoria de un húmedo sotobosque pirenaico. Un solo trago del champán Substance de Selse sirvió para recorrer las estaciones anímicas avanzadas por Pitu: melancolía salada, tradición catalana, poesía, choque emocional. La velouté fría de erizos con lechuga, algas y albaricoque llegó con un Pedrouzos 04 Magnum, del Val de Sil (Valdeorras) y el soufflé de boniatos escalivados con aceite de tartufo y huevas de trucha al humo de mandarina

*La familia Roca
ofrece en el
Mas Marroch una
soberbia muestra
gastronómica* 

lo hizo con un Viña Tondonia blanco de 1973. El sol, la alegría de Jerez la puso un Oloroso Abocado de 1989 de Lustau, que sirvió de acompañamiento a unas alcachofas con sopa de pipas de girasol y concentrado de naranja. Un Riesling imposible, puro y cristalino, del que sólo hay 500 botellas se acopló a una ventresca de caballa con compota de bergamota y lima. El Emrich-Schönenleber Monzinger Haleenberg Lay 04 (Nahe) había sido decantado por la mañana.

El golpe de corazón, de paisaje, de país lo puso el primer tinto, un Finca Garbet 03 (Empordà), vinculado a una panceta de cabrito con parmentier de majorero, comino y menta. Antes de los postres, aún tuvo tiempo para un descenso a la realidad animal: una liebre a la royal acompañada de un Trevallon del 97, un tinto del Ródano, impregnado de primitivismo.

A partir de este punto, la noche, convertida en madrugada, se disolvió en helados de perfume y caldos que, sorbo a sorbo, ganaban en intimidad y sugestión.