

EL GOURMET

Descorchanto emoción de Solar de Urbezo



Santiago Gracia, propietario de Bodegas Solar de Urbezo, con todo el personal de Absinthium. GABI ORTE



El somiller Jesús Solanas, con las botellas de los trece vinos que se bebieron. J. L. S.

El restaurante Absinthium fue escenario de una velada inolvidable por los 25 años de la bodega.

POR JOSÉ LUIS SOLANILLA

Santiago Gracia, su mujer y sus hijos, vivieron una noche de esas que perduran en el recuerdo el pasado jueves. Fue en el restaurante zaragozano Absinthium, cuyo director, Jesús Solanas, fue el impulsor de una cena homenaje al propietario de la bodega Solar de Urbezo, de Cariñena, que

ahora cumple 25 años desde su creación. Solanas justificó esta iniciativa por la valentía de la familia Gracia Campillo al apostar, hace un cuarto de siglo, por levantar un proyecto vitivinícola «independiente, novedoso y con el objetivo de elaborar vinos modernos y al alcance de todos los consumidores».

Y a partir de una selección de algunos de los mejores vinos que han salido de allí durante todos estos años, el equipo del restaurante, con el chef Roberto Alfaro al mando de los fogones, elaboró un gran menú que sustentase la degustación de lo que contenían esas botellas, algunas de las cua-

les eran las últimas de esas añadas, por lo que la experiencia no podrá repetirse nunca más.

Así que si emocionante fue para la familia, no lo fue menos para quienes nos congregamos en torno a las mesas del prestigioso establecimiento, pues lo cierto es que hubo momentos en los que la emoción llegó a humedecernos los ojos. Especialmente, al comprobar las prestaciones que nos ofrecieron vinos de añadas ya muy lejanas, que no habían sido concebidos, ni mucho menos, para ser degustados décadas después. Fue el caso de los tintos Viña Urbezo 1997 y 2000, vinos de maceración carbónica, los vinos

más jóvenes por definición, que deben ser consumidos cuanto antes para que sus cualidades no se pierdan. Pues el caso es que ambos estaban deliciosos, especialmente el del año 1997, que mantenía una frutuosidad y una acidez realmente increíbles. Junto al Solar de Urbezo Crianza 1996, acompañaron un plato de alta costura gastronómica: pollo campero de Aguarón en guiso tradicional con parmentier, setas silvestres, salsifís y su jugo reducido con almendra tostada.

DE PRINCIPIO A FIN. El ágape había comenzado con un aperitivo de bienvenida en el sherry bar del establecimiento con changurro a la donostiarra sobre un brioche hojaldrado, regado con el fresco y luminoso Urbezo Chardonnay 2018. Ya sentados a las mesas, nos sirvieron, para empezar, un extraordinario plato de bacalao extra desalado y confitado en aceite de oliva virgen extra Empeltre Molino Alfonso, acompañado con mazamorra nazarí, huevas de mújol, pistacho y sumac. Lo regamos con Urbezo Garnacha Syrah 2018, Urbezo Crianza 2017 y Urbezo Crianza 2004.

Después trajeron un solomillo de ciervo marinado y aliñado como una battuta, con mutabal, cacao y granada, para el que se escanciaron sendas copas con Urbezo Vendimia Seleccionada 2014 y Urbezo Selección 1998.

Las quenelles de pez espada del estrecho de Mesina y gamba blanca de Huelva con salsa untuosa al Viña Urbezo se maridaron con Urbezo Reserva 2006 y Urbezo reserva 2002. Antes de la carne, también bebimos el Urbezo Rosado 2018.

Y de postre, una creación muy original, bautizada como 'La tarta de queso que soñaba ser fondue', pues en el centro de cada porción había un hueco relleno de queso fundido. Se acompañó con otra joya, de la que sólo se pudieron aprovechar dos botellas de las cuatro que quedaban en la bodega: Urbezo Chardonnay 2002. Este blanco joven ofreció una evolución excelente y su degustación, como en la mayoría de los vinos bebidos, nos empapó el paladar de intensos sabores y emociones.

RELEVO GENERACIONAL ASEGURADO.

Y entre vinos y platos, Santiago Gracia mostró su alegría y agradecimiento a todos los amigos que secundaron el llamamiento de Solanas. Se le veía feliz por ver reconocidos sus esfuerzos y por haber superado algunos problemas de salud que les han afectado en los últimos meses. Además, anunció que sus hijos Santiago y Asunción están tomando el relevo, por lo que la continuidad de la familia al frente del proyecto bodeguero está asegurada. Para terminar, se cantó una habanera dedicada a la bodega que fue compuesta por el músico Germán Cunchillos con letra de Santiago Solari.