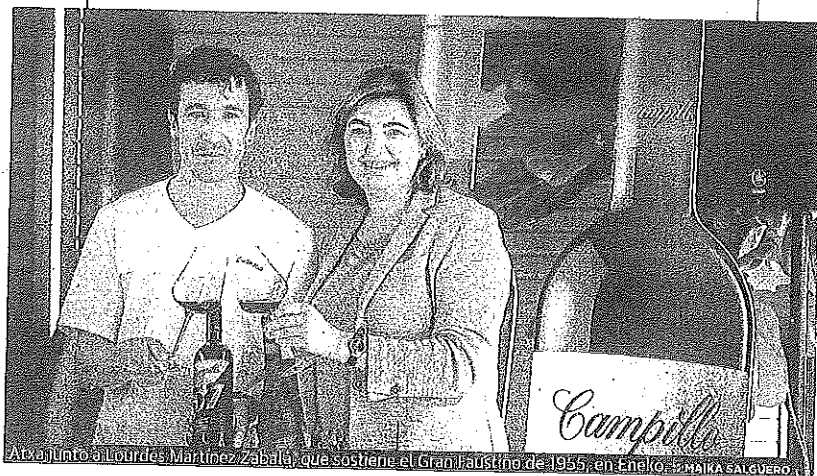


## 2.555 botellas con etiqueta negra y oro

La bodega riojana pone en el mercado un vino insólito, vendimiado en 1955, y Eneko Atxa lo usa para cocinar ciervo



Atxa junto a Lourdes Martínez Zabala, que sostiene el Gran Faustino de 1955 en Eneko Atxa. Campillo, Atxa.

### •• JULIÁN MÉNDEZ

En 1955 murieron Albert Einstein y Charlie Parker. También fue el año en que Rafael Sánchez Ferlosio ganó el Nadal con 'El Jarama', de la que ha renegado tanto... Aquel gélido otoño (los años 40 y 50 fueron así en La Rioja) se vendimaron los racimos de un vino que fue el primero en ser envejecido en barricas de roble francés en esta casa. Salió al mercado en 1958 y 1959, engañado con una etiqueta grana y oro, de resonancias taurinas. Alguien se fijó en aquel Faustino y decidió conservar 2.555 botellas de una etiqueta que, como recordó ayer Lourdes Martínez Zabala (consejera del Grupo Faustino), le conduce hasta un salón con sillones orejeros donde dos personas -«mi padre y mi abuelo»- fuman sendos habanos «degustando este vino». Hablamos de 2.555 rarezas embotelladas en sus ampollas originales, de un hermoso verde esmeralda. Conservan los tapones con que fueron encapsuladas hace 63 años y donde se lee Santa Ana, «la madre de todas las madres» y el nombre de la parcela en que se cargaron los comportones de madera, apuntó Lourdes Martínez Zabala. «Era su finca favorita; allí hizo un pequeño calado donde iba a almorzar los

**GRUPO FAUSTINO**  
Webs [www.grupofaustino.es](http://www.grupofaustino.es)  
[www.bodegascampillo.com](http://www.bodegascampillo.com)

sábados con la familia», señaló. Pisados los racimos enteros, hubo que añadir al Tempranillo una parte de Viura para que la maceración carbónica surgiera de manera espontánea. Hoy es el reflejo de una época y de un modo de hacer vino que trasciende el tiempo. «Sigue el patrón de los grandes reservas, vinos de carácter que no volverán a elaborarse», señaló Martínez Zabala.

Eneko Atxa, colaborador gastronómico del Grupo Faustino, elaboró un plato para la puesta de largo de esta joya (en torno a los 190 € para hostelería; se presenta en cajas individuales y de tres unidades acompañadas de un sacacorchos de pinza para ayudar al descapsulado). Atxa marinó ciervo en Faustino y asó las piezas con aromáticas virtutas de barricas de roble americano de la propia bodega. Un brownie de cacao y salsas de manzana y hierbas completaban un plato vistoso y rico presentado en el rutilante escenario del restaurante Eneko Bilbao, en el ático del Palacio Euskalduna 'colonizado' por la bonhomía riojana. «Antes de comer -apuntaba Martínez Zabala- siempre rezábamos y dábamos gracias por el buen pan del abuelo Julián y por el buen vino del abuelo Faustino». Pues eso.



Los actores Javier Pereira, Mariam Hernández y Jorge Pobes.

## Cervezas para exploradores

### •• ELENA SIERRA

Quien se pase por la bilbaína Plaza Moyúa estos días, hasta el 31, va a sorprenderse con el ultramarinos de otra época que le ha salido al local donde hasta hace pocos meses había una firma de ropa nórdica. Exploratorium de San Miguel Selecta, esa serie de actividades con las que la marca de cerveza quiere que los aficionados a esta bebida se animen a explorar, jugar y descubrir historias y maridajes, abre esta pop-up para ofrecer catas, teatro y sorpresas. El horario: de 11.00 a 22.00, con cierre de 14.00 a 16.00 horas. Entre las propuestas, catas gratuitas para las que hay que reservar plaza en la web [sanmiguel.es/exploratorium](http://sanmiguel.es/exploratorium), y en esa misma dirección es en la que se compra la entrada para la experiencia tetral (3 euros).

Más que de teatro, en realidad, hay que hablar de sensoteatro: el viaje por la búsqueda de los mejores ingredientes con los actores Javier Pereira, Jorge Pobes y Mariam Hernández -con texto de Nancho Novo y dirigidos por Miguel Alcántud- promete lluvia, viento y olores, además de algo

de acción y hasta componente feminista. Se trata de rescatar esa historia de más de 125 años de viajes alrededor del mundo explorando países y buscando materias primas para elaborar San Miguel Selecta.

### Tirando bien

Por cada pase pueden entrar 20 personas. Lo mismo ocurre con las catas: el grupo perfecto son 20 interesados en asistir a una cata de una hora de duración que marida cervezas con un par de pintxos, y que además enseña a tirar una buena caña o, en su caso, a verterla bien en el vaso. Primero, hay que inclinarlo un poco y echarla suavemente para después ponerlo recto y dejar caer la cerveza desde un poco más arriba para crear esa espuma protectora.

Los ingredientes son parte importante de este ultramarinos y en torno a ellos se ha diseñado un juego con premio. Para quienes prefieren probarlos ya todos juntos, convertidos en una buena cerveza, está la opción de acudir a la barra del Boar -el local de pintxos de Azikuna Zentroa-. Tienen una carta de seis cervezas de San Miguel con nombre de ciudad, Bilbao incluida.



PRODUCTO DE CANTABRIA

Hechas con toda la artesanía, tradición y cariño de nuestras fileteras cántabras desde 1976

[www.codesa.es](http://www.codesa.es)  
LAREDO - CANTABRIA



**ANCHOAS**  
**CODESA**  
de la mar a la mesa

3 Etiquetas BRUSELAS 2014  
3 Etiquetas BRUSELAS 2015

Mejor Producto Alimentario Europeo 2013