



Vista aérea de la nueva bodega 'Joseph 2.0' en Ambonnay, uno de los 'cru' fundacionales de la marca de champagne

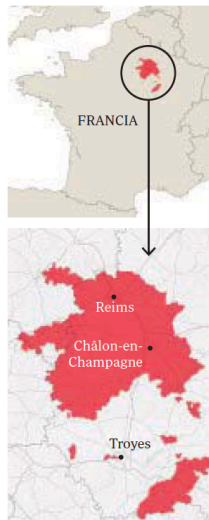
rante 13 años en todas las áreas de la bodega antes de dirigirla, sobre el proceso de creación de sus champagnes, que tienen en Japón (acapara el 30 % de las ventas), en EE. UU. y en Italia sus principales clientes. «Este saber hacer se ha transmitido a lo largo de generaciones y nos permite obtener una generosa sinfonía de aromas, texturas y sabores que son el origen inspiracional para crear nuevas ediciones, cada año con una historia propia detrás», añade.

Para la casa, Ambonnay -'cru' fundacional frente a las montañas de Reims- ofrece el entorno ideal para aislar y vinificar cada uno de los vinos que guardan por separado. Es también un punto de partida casi filosófico para la familia: «Existe una gota de Clos d'Ambonnay en cada Grande Cuvée desde 1843», presume Olivier Krug, legatario de todo el 'savoir faire' de su tataratatarabuelo. El objetivo primordial de este nuevo espacio -de apariencia futurista en algunas zonas como sus salas de tanques de acero inoxidable- es claro: «Crear el mejor champagne posible, cada año, independientemente de los factores climáticos».

### Un ciclo preciso

Aunque reconocen que las vendimias están siendo cada vez más complicadas -durante la visita a esta 'maison' francesa, en el marco de su evento anual 'Behind the Scenes', los enólogos vivieron dos noches consecutivas de riesgo severo de heladas en la viña-, no dependen estrictamente de los vinos del año. De hecho, esta fórmula que aboga por la singularidad les permitiría seguir sacando a la luz champagnes aunque una o

Límites geográficos de la denominación de origen Champagne



Fuente: Gobierno de Francia ABC

varias cosechas puntuales fueran desastrosas.

Para ello han creado una bodega a medida de sus necesidades actuales y futuras con ocho salas de barricas -de 205 litros- en la que los mostos de al menos 250 parcelas diferentes -solo el 20% de ellas en propiedad- fermentan ya catalogados. Después pasan a alguna de las cinco salas de depósitos de acero inoxidable -suman 330 en total, en unas instalaciones de 9.500 metros cuadrados-, transitables por completo en su superficie superior. Se ha eliminado todo lo posible el trabajo en altura y se ha procura-

do un acceso más ergonómico a las barricas, dispuestas sobre rodamientos para poder girarlas y trasladarlas con el mínimo esfuerzo. Otros rasgos de modernización de la bodega -la mayoría en la región sigue utilizando métodos con más de un siglo de antigüedad- son el uso de la gravedad para el trasiego de vinos, la regulación de temperatura y humedad independiente para cada una de las salas o la mecanización de la limpieza. «Es la más adaptada a los tiempos», presumen.

Las oscilaciones térmicas cada vez más acusadas también afectan a la guarda de los vinos base con los que luego se elabora este espumoso. Entre otros sistemas de eficiencia, aquí se aprovechan las condiciones climáticas exteriores para refrigerar o caldear las salas de barricas y tanques. «Utilizar recursos naturales gratuitos es económico y ecológico», dicen.

Olivier Krug, el mayor de cinco hermanos, vive con pasión la tarea de divulgar los valores de esta casa camino de ser bicentenario. Lo hace también desde las redes sociales, donde cuenta con casi 50.000 seguidores, y viajando por todo el mundo. Especialmente a países que aprecian sus creaciones como Japón -España solo supone un 1% de sus ventas-. «Sin emoción no merece la pena embotellar nada», concluye ante una copia del diario del fundador Joseph Krug. «Así se mantiene vivo el sueño de un hombre», asegura sobre la era que acaban de emprender desde Ambonnay.

## Allégorie: cocina francesa contra los prejuicios en el barrio de Chamberí

► El chef Romain Lascarides, curtido en triestrellados galos, lidera este espacio con un menú de 30 euros

A. DELGADO  
MADRID

El joven y desconocido (en España) chef francés Romain Lascarides se muestra tímido e introvertido tras su imaculada chaquetilla. Apenas habla español. Su forma de expresión natural, aquí y en Francia, es una cocina que lucha contra las ideas preconcebidas que se tienen sobre la gastronomía de su país natal.

Especialmente las que este cocinero de los Alpes ha escuchado Pirineos abajo. «La gente la identifica con estereotipos: el foie, la mantequilla, el pâté en croûte, las salsas... Obviamente, hay mucho más», afirma tras un servicio en Allégorie, un restaurante con tres espacios diferenciados en el 39 de la calle Bretón de los Herberos, de Madrid.

Por el que se accede es una barra que ofrece una carta informal de raciones con una quiche del día y otros clásicos como un 'croque-monsieur' trufado con comté y bechamel, foie gras, ostras que traen de la región de Saintonge o una tabla de quesos franceses. Arriba está la sala, con una carta y menús diferenciados, y un reservado para 18 personas. Allí es donde Lascarides, cómplice del sueño de Pierre Couturier, un amante de la gastronomía que nunca antes había tenido un restaurante, de-

fiende desde hace unos meses -tuvo una etapa anterior en la calle Hartzbusch, 12- su particular visión de la cocina francesa. Le avala su carrera en algunos de los tres estrellas del sureste de Francia. Lascarides llegó a ser 'sous-chef' de La Vague d'Or, de Arnaud Donckele, en Saint-Tropez. También en 1947, de Yannick Alleno, el chef de las 13 estrellas Michelin, en Courchevel.

Con esos mimbres, en Madrid ha diseñado una carta en la que explora la complejidad conceptual de sus platos, en los que, pese a emplear muchos ingredientes en una sola receta, hay equilibrio. Y lo hace con precios contenidos -salvo en algunos fuera de carta-, que parten de un menú a mediados de 30 euros de martes a viernes y solo 5 euros más por las noches. Incluso ofrece la opción de entrante y plato o plato y postre -entre ellos un clásico babá- por 24 euros.

Sirve creaciones como el pollo de las Landas, con puré de castañas o un curioso homenaje al tupinambo en diferentes texturas con crema de avellanas y café, trufa negra, una reducción de pedro ximénez y un huevo 'perfecto'. Otro de sus platos con éxito es el guiso de rabo de vaca con ensalada y espuma de maíz, nueces, palomitas y foie.



Pollo de las Landas con puré de castañas



Lascarides (segundo por la izq.) con el equipo de Allégorie