

EL ARTE DE LAS BODEGAS

EL OCTAVO CONCURSO DE CARTELISMO DE TERRAS GAUDA CONFIRMA LA EXCELENTE RELACIÓN ENTRE VINO Y DISEÑO

El artista valenciano Angel Luis González ha ganado el primer premio del 8º Concurso Internacional de Cartelismo Publicitario Francisco Mantecón, convocado por la bodega Terras Gauda y dotado con 12.000 € en metálico. El jurado, en el que ha participado el prestigioso diseñador Pep Carrió, ha examinado más de 1.400 obras candidatas, enviadas desde 45 países. El trabajo ganador será la imagen de la bodega durante 2010.

La convocatoria de esta reconocida firma elaboradora del valle de O Rosal (D. O. Rías Baixas, Pontevedra) se inscribe en el proceso de apertura que ha experimentado el mundo del vino hispano hacia las más diversas esferas de la vida social y cultural en los últimos lustros, en paralelo con su cada día mayor reconocimiento internacional. Otros ejemplos de colaboración entre artistas plásticos y bodegas los encontramos en la célebre etiqueta de Miquel Barceló



LOS GALARDONADOS. DE IZDA. A DCHA., EL PRIMER PREMIO Y EL PRIMER Y EL SEGUNDO ACCÉSIT. EN EL CENTRO, LA MENCIÓN ESPECIAL DEL JURADO.

para el singular tinto mallorquín *Ánima Negra* o en la soberbia pinacoteca de la bodega alto aragonesa *Enate*, cuyos óleos de destacados artistas contemporáneos como Eduardo Chillida, Antonio Tàpies o Antonio Saura, han ilustrado las sucesivas añadas de su gama de vinos.

Una tradición de mecenazgo que, fuera de nuestras fronteras, tiene su principal referente en la colección de etiquetas inaugurada en 1945 por el barón Philippe de Rothschild para celebrar el final de la II Guerra Mundial, con obras firmadas por los primeros pinceles del s. XX, entre ellos Braque, Dalí, Picasso, Bacon o Warhol.

Fundada en 1990 con el nombre de *Adegas das Eiras* y presidida desde entonces por José María Fonseca, el primer vino de la bodega fue el *Abadía de San Campio* (cien por

cien albariño) de la cosecha 1991. Poco tiempo después vio la luz el buque insignia de la casa, el blanco *Terras Gauda*, que, además de la primera uva galaica, incorpora en su composición las autóctonas *loureira* y *caíño blanco*. Vinos que, desde su nacimiento, han gozado del favor de la crítica experta nacional e internacional.

El concurso Francisco Mantecón, creado en homenaje al artífice (Vigo 1948-2001) de la primera imagen de la bodega, se caracteriza por su amplia difusión internacional y por su prestigio en medios académicos del mundo entero. Los dos accésits de la presente edición, dotados con 2.000 €, fueron, en este orden, para la estadounidense Julia Anne Luke y el estonio Robi Joeleht. La diseñadora polaca Dorota Cichon fue distinguida con la mención especial del jurado. **J.R. PEIRÓ**

LOS «CHEFS» COCINAN PARA METRÓPOLI



ESTA SEMANA: DAVID PÉREZ, «D'FÁBULA» (MADRID)

CHIPIRONES A LA PLANCHA CON PASTA NEGRA

INGREDIENTES: 16 chipirones limpios, 120 gramos de pasta negra larga de calidad, sal fina, sal Maldon, 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra, medio diente de ajo.

ELABORACIÓN: Cocer la pasta al dente con la sal fina, escurrir y no refrescar. Agregarle una cucharada de aceite. Poner los chipirones en una sartén antiadherente con las patitas y, cuando tengan un buen marcado, darles la vuelta y agregar la otra cucharada de acei-

te. Freír el medio diente de ajo y, cuando esté dorado, agregar la pasta y saltearla. **EMPLATADO:** Disponer en un plato 30 gr de pasta por persona y los 4 chipirones con las patas correspondientes, que habremos dejado un poco mas hechas. Añadir alre-

dedor unas escamas de sal Maldon y ¡a disfrutar! **EL TRUCO DEL CHEF:** A la hora de elaborar los chipirones a la plancha, marcarlos en una sartén antiadherente sin aceite y, al darles la vuelta, cuando ya estén bien marcados, agregarles el aceite y terminarlos de hacer. Para los encebolla-

dos hay que freír el chipirón salpimentado y enharinado. A continuación mezclar con la cebolla muy pochada, agregar un chorro de brandy y mojar con jugo de carne o caldo de pollo o de cocido. No añadir nunca caldo de pescado porque se come el sabor del chipirón.



CONSEJOS: CUANDO EL PLATO ESTÁ LISTO, PONER ENCIMA JAMÓN CURADO MUY PICADITO.