



► Olival Lágrima, lata 2,5 l.  
**24 €**  
www.cooperativaviver.es

## Olival Lágrima Aceite de oliva en rama

**La cata**  
Luis Moreno Buj



► Los consumidores valencianos comienzan a disponer de una amplia diversidad de aceites de oliva virgen de procedencia autóctona gracias a la incipiente recuperación de la cultura de la aceituna y de su aceite. Este es el caso de la Cooperativa Oleícola Serrana del Palancia, en Viver, que elabora exclusivamente aceites de oliva de calidad extra virgen. Hace tres años decidieron elaborar un producto estrella con las mejores aceitunas de la variedad Serrana, procedentes de fincas seleccionadas. «Al principio costó un poco convencer a los socios de que los que tuviesen mejor calidad de aceituna cobrarían más», comenta **Fernando Marco**, director técnico de

la cooperativa, «pero al final conseguimos que éstos se aviniesen de forma voluntaria a producir según unos determinados parámetros, que conllevan menor rendimiento, pero así conseguimos la mejor materia prima». Con la más avanzada tecnología elaboran lo que ellos llaman aceite "Lágrima", puro zumo de fruta obtenido por un suave prensado en frío; y en rama: sin filtrado, estabilizado por decantación, como se hace con los mejores vinos. Si catamos este aceite y lo comparamos con otro, también virgen extra pero de producción comercial, enseguida se podrán apreciar las excelentes cualidades del primero. Al agitarlos ligeramente en sus copas

el Lágrima destacará con aroma intenso, que recuerda a las aceitunas entre verdes y maduras, con recuerdos a hierba recién cortada y otros aromas frutales y vegetales como las manzanas, plátano, almendras y tomates. En boca tiene una entrada dulce, perceptible en la parte delantera de la lengua, seguida de un suave amargor en la parte posterior y de una leve sensación picante en la garganta. **Joaquín Schmidt**, chef del restaurante homónimo, utiliza este aceite para sus platos en crudo, por ser de una fortaleza media que homogeneiza perfectamente los sabores de los ingredientes de su salmorejo, con jamón de pato, melón y pimienta rosa de Brasil.

### LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo

**VERA DE ESTENAS** Madurado en Barrica  
VIÑEDOS Y BODEGAS VERA DE ESTENAS

**Elegancia y armonía**



► Partiendo de la base de un viejo viñedo de Bobal, Félix Martínez Roda ha creado un vino que mantiene un coupage formado por Bobal (50%) y Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot y Syrah (el 50% restante). Vinificadas por separado las variedades maduran durante algo más de medio año en barricas de roble hasta que el vino muestra equilibrio entre las características propias de la fruta y de la madera.

**LAUDUM NATURE**  
BOCOPA

**Fruto de la ecología**



► La entidad alicantina ha recurrido al cultivo ecológico certificado para crear uno de sus caldos más sobresalientes. El vino se ha construido con una minuciosa selección de uvas de las variedades Monastrell, Tempranillo y Cabernet Sauvignon, y ha permanecido largas horas macerando para lograr la máxima extracción de aromas, sabores y color, consiguiendo finalmente un caldo de aromas frutales y sabor ligero.

**HOYA DEL CASTILLO** Blanco  
BODEGAS POLO MONLEÓN

**Esencia del Alto Turia**



► Desde hace más de medio siglo, la bodega Polo Monleón elabora vinos con toda la esencia de la comarca del Alto Turia, un auténtico paraíso para variedades como la Merseguera, protagonista indiscutible del Hoya del Castillo blanco, un vino que, además de esta casta (80%), cuenta con un pequeño porcentaje de Macabeo, que aporta al vino estructura y aroma frutal.



## J. J. Blas: Un diplomático en la sala

**Al dente**  
Caius Apicius

**D**ebía de ser enero, pero otro enero, hace años. Llegado al restaurante elegido, tras el cordial intercambio de saludos con el "máître", éste me anunció, cuando yo me sentaba a la mesa: «Tengo becada». Supongo que se me iluminó el rostro, porque adoro la becada, para mí la más sublime de todas las aves.

Fue discurriendo la cena, y se acercaba el momento de la becada. El "máître" montó junto a mi mesa el gueridon (mesa auxiliar). De la cocina vino mi becada, ya asada, ensartada en un espadín de cazoleta invertida. El "máître" requirió un botellón de un viejo armagnac, roció con el licor el ave y la flambeó, recogiendo el aguardiente que caía en la cazoleta. Una vez flambeada la becada, la trinchó en apenas tres, cuatro cortes. La dispuso sobre la clásica tosta impregnada de sus interioridades y me la puso delante. Era magnífica; pero yo ya me la había comido. Quiero decir, que ver cómo este «máître» me la preparaba, paso a paso, con atención y cuidado, era suficiente para que se fueran produciendo todas las sensaciones que configuran el placer gastronómico. El restaurante era, claro, Zalacain. Y el «máître»... **José Jiménez Blas**, que se jubilará cuando acabe este enero, después de toda una vida —de los once a los setenta años— en la sala de un restaurante.

Qué gran profesional se va. Por la narración anterior ustedes habrán visto que Blas, como le llama casi todo el mundo, domina el difícil arte de terminar los platos en sala, y el no menos arduo —para mí muchísimo— del trinchado. Se habrán dado cuenta de que conoce perfectamente los gustos de sus clientes, y sabe recomendarles justamente aquello que sabe que va a convertir una cena en una jornada inolvidable.

Domina el arte de la distancia: siempre sabe tomar la justa, y distingue perfectamente cómo atender una mesa en la que hay una comida de trabajo, u otra en la que se desarrolla una cena román-

«Hoy la figura del director de sala no se valora como debería. El "máître" es en gran parte responsable de la felicidad de los comensales; es el encargado de que éstos se sientan a gusto, disfruten de una cena y su entorno... Es la cara visible del restaurante, el primero que saluda al cliente, el que lo despide y, entre uno y otro momento, quien se encarga de que todo ruede perfectamente. Representa a la cocina ante el comensal, y al comensal ante la cocina».



José Jiménez Blas. LEVANTE-EMV

**«Impecable, atento a todo, pendiente del más mínimo detalle... sin que se note, sin que trascienda, sin imponer su presencia».**

**El equipo que dirige J. J. Blas en Zalacain consigue transmitir la sensación de «entrar como una princesa y salir como una reina».**

tica o una comida entre amigos. Impeccable, atento a todo, pendiente del más mínimo detalle... sin que se note, sin que trascienda, sin imponer su presencia. Blas es un espejo para todos los profesionales de sala.

Hoy la figura del director de sala no se valora como debería. El "máître" es en gran parte responsable de la felicidad de los comensales; es el encargado de que éstos se sientan a gusto, disfruten de una cena y su entorno... Es la cara visible del restaurante, el primero que saluda al cliente, el que lo despide y, entre uno y otro momento, quien se encarga de que todo ruede perfectamente. Representa a la cocina ante el comensal, y al comensal ante la cocina. Un buen "máître" parece siempre estar ejerciendo la carrera diplomática... hasta por la impecabilidad de su atuendo.

Cuando, en el último cuarto del siglo pasado, llegó a España la «nouvelle cuisine», no afectó sólo a la cocina: también a la sala. Se impuso el servicio emplataado, es decir, la comida llegaba a la mesa ya presentada desde la cocina, haciendo

poco menos que innecesario el trabajo en sala, en gueridon, siempre vistoso cuando quien lo ejecuta es un maestro como Blas. Por otro lado, los cocineros salieron de su refugio entre los fogones para ejercer como auténticos jefes de sala: eran ellos quienes saludaban al cliente, quienes recomendaban uno u otro plato... Al jefe de sala apenas le quedó la responsabilidad de apuntar la comanda.

Pero hubo irreductibles. En el "Zalacain" de **Jesús María Oyarbide**, en el que está Blas desde su apertura en 1973, las cosas no fueron nunca así. La conjunción entre cocina y sala era perfecta, pero cada cual estaba en su sitio. Una gran sala, lo que vulgarmente se llamaba «un gran servicio», era un timbre de gloria para un gran restaurante. En este sentido, y en Madrid, "Zalacain", "Jockey" y "Horcher" eran modélicos. El equipo que dirige Blas en "Zalacain" consigue transmitir la sensación de «entrar como una princesa y salir como una reina», frase feliz con la que mi mujer resumió su primera y ya lejana cena allí.

«Si no hay cocina no hay sala, y si la sala no lo hace bien lo que hace la cocina no vale para nada», dijo Blas en una entrevista. Sin duda, la sala representa un importante porcentaje del éxito de un restaurante... porque a un gran restaurante no se va sólo a comer, a disfrutar de una cocina, sino a disfrutar de un conjunto perfecto: cocina, sala, bodega, ambiente... Y, con profesionales como Blas, está garantizado.

Ahora nos deja Blas. Se merece el descanso, y nos deja a otro gran "máître", **Carmelo Pérez**. Pero... va a resultar raro, muy raro, traspasar el umbral de "Zalacain" y que no esté cerca José Jiménez Blas para darnos la bienvenida. Querido Blas, te echaremos de menos. Ciertamente, eres la mejor demostración posible de que en la historia de la gran gastronomía no hay sólo cocineros. Gracias, en nombre de quienes aún sabemos apreciar una gran sala. Y... gracias por dejarme ser amigo tuyo.