



## LOS JUEGOS DEL HAMBRE

POR ANTONIO IVORRA

# RESTAURANTES EN BODEGAS

Hoy hacemos parada y fonda por diversos restaurantes –algunos con estrella Michelin–, ubicados en grandes bodegas y rodeados de viñedos espectaculares. Iniciamos la ruta por **Bodegas Marqués de Riscal**, en plena Rioja Alavesa (Elciego). El restaurante está dentro de un hotel alumbrado por el arquitecto Frank Gehry, una joya de vanguardia enclavada en una tradición centenaria. Al frente de esta casa se encuentra Francis Paniego, una estrella Michelin desde hace 12 años (consiguió otras dos en El Portal del Echaurren, en Ezcaray). En la localidad vallisoletana de Sardón de Duero se ubica la bodega **Abadía Retuerta**. El complejo, que cuenta con un hotel de lujo, da cobijo al restaurante Refectorio. Inaugurado por Andoni Luis Aduriz, quien logró una estrella Michelin, hoy lo regenta Marc Segarra, un cocinero que mantiene la distinción. Siguiendo la línea de la Ribera del Duero, en la provincia de Valladolid, asoma **Cepa 21**, un restaurante que se funde con una bodega localizada en un entorno privilegiado de cepas

centenarias. Emilio Moro está al mando. Alberto Soto, uno de los mejores cocineros de Castilla y León, ofrece una cocina de tradición con un punto de modernidad.

Muy cerca de allí, a los pies del castillo de Peñafiel (Valladolid), se ubica **Pago de Carraovejas**, donde ofrecen un exclusivo turismo del vino. La apertura del restaurante Ambivium marcó un punto de inflexión en la zona. Aquí, Marina de la Hoz, cocinera forjada con Mario Sandoval y Paco Roncero, presenta una culinaria de producto muy pegada a la temporada. En este establecimiento se sirve El Autor, su caldo más conocido. Cambiando de región y viajando hasta Girona, **Castell de Peralada** es una referencia en vinos y cavas de calidad... desde la Edad Media. La tradición hoy se encuentra más viva que nunca. En una reducida área de terreno en el Alto Ampurdán se concentra gran variedad de suelos. Aquí se dan diversas uvas: desde Cabernet Sauvignon hasta Cabernet Franc, pasando por Garnacha, Monastrell o Merlot. En el castillo medieval se encuentra su restaurante, un local distinguido con una estrella Michelin 2018. Por último, en los Montes de Toledo (en Manzaneque) se halla la bodega **Tierras de Orgaz**. Abierta en 1918 y restaurada manteniendo su arquitectura manchega, hoy da cabida a un moderno espacio gastronómico. El joven y consolidado cocinero Alfonso Figueroa ofrece una cocina suculenta –con sazón castellana y técnicas actuales– maridada con los grandes vinos de la bodega, donde la mano de enólogo Ignacio de Miguel es garantía de éxito. Así que, esta primavera, den un paseo a campo abierto y disfruten de estos comedores, regados con grandes vinos. Buen viaje y buen provecho.