

DESTINO
VERANO
2011



FOTO FREDDY HAGEN

Peter Sisseck mete la nariz en una copa de su mítico tinto Pingus. Arriba, el canal de Nyhavn.



El Copenhague de Peter Sisseck

TRES DÍAS, 1.800 COPAS

PREMIADO COMO MAESTRO DE ENÓLOGOS, SISSECK, NACIDO EN LA CAPITAL DE DINAMARCA Y CON BODEGA EN LA RIBERA DEL DUERO, GUÍA POR LA CIUDAD Y UN MARATÓN DE CATAS

TEXTO PAU ARENÓS



JUEVES

Aterrizar en el aeropuerto de Copenhague, coger un taxi, entrar en el restaurante Geranium, en el barrio de Osterbro, alojado en el campo de fútbol del equipo local, aquel que jugó contra el Barça. El mar de mercurio a lo lejos, los bosques con ramas de sal, Suecia desde la otra orilla.

Aún con el entumecimiento del vuelo en la espalda y la maleta en la mano, abrir la puerta de un salón y encontrar a los catadores olisqueando y sorbiendo, concentrados sobre los cálices de cristal. Miradas de reojo ante la irrupción de los extranjeros. Silencio y burbujeo en las bocas.

¿Qué sucede? ¿Quiénes son estas personas? ¿Qué hacemos en esta burbuja, sin minutos para el registro en el hotel? Los anfitriones son Egon Müller, el elaborador más respetado de Alemania, y Peter Sisseck, el danés que ha convertido Ribera del Duero en un territorio universal. Una serie de catas compartidas, organizadas por la Cámara de Comercio alemana, para armonizar

los superblancos de Alemania con los supertintos de Dinamarca.

Oh, chasco, los mejores tintos daneses, el Pingus o el Flor de Pingus, los mima Peter en Quintanilla de Onésimo, en Valladolid. Una curiosidad de un mundo curioso. A nadie le importa el desatino, ni a los propios daneses.

Jorgen Christian Krüff, alto y panocha, distribuidor de Egon y Peter en Escandinavia, dispone las copas en formación ante los recién llegados y como un general frente a unos cohibidos cadetes pregunta: “¿Qué vinos quieren probar?”. Sin tonterías. Los mejores. El Scharzhofberger Riesling Aulse del 2009 y el Pingus del mismo año, que estará a la venta en octubre. Miel y tierra. Bienvenidos a Copenhague. Ni la reina con tambores y cornetas habría dado más énfasis al recibimiento.

Los periodistas daneses y suecos han metido la lengua en cuatro blancos y cinco tintos. Nueve copas, multiplicadas por unos 50 asistentes:

450. Dentro de un rato, en la cena, la cristalería comenzará a *clínquear*, clinc-clinc, nueve vinos, 450 copas.

Al día siguiente, en la comida en Nimb, otras 650 copas, y en la cena en Noma, tan anhelada, tan prometedora, tan frustrante, 260. Más de 1.800 delicadas piezas de vidrio que habrá que limpiar a mano, con suavidad y respeto. Puede que los camareros odien secretamente a los sumilleres. Estamos en *Copenhague*.

Tras el aperitivo vinícola y ese solo de violín que es el Pingus 2009, la cena de 14 platos y nueve vinos. O sobran platos o faltan vinos.

Rasmus Kofoed, el chef de Geranium, es la nueva figura de la cocina escandinava, ganador del Bocuse d'Or de 2011, que alinea en la cocina junto a las estatuillas de plata y bronce. Cocina abierta y más lustrosa que la calva de un primer ministro, resulta ser el lugar del pase, de la exhibición, pues los momentos oscuros y atribulados son secuestrados al comensal. Hace

Desde la altura plateada del Royal Hotel, obra maestra de Arne Jacobsen, la feria del Tívoli. Resumir el Tívoli como parque de atracciones es como reducir un gran vino a su tapón



Rasmus Kofoed, chef de Geranium, con los tres 'bocuse' que ha ganado, desenfocados. Sobre estas líneas, Jorgen Christian Krüff, Egon Müller (centro) y Peter Sisseck, en el restaurante Noma.

poco que trasladó el Geranium a este edificio balompédico desde el emplazamiento original, en un jardín. Sala cálida, maderas para abrigar.

Rasmus es el único cocinero del mundo con el trío bocusiano, con el podio de ese campeonato que honra la memoria del nonagenario maestro francés Paul Bocuse, bigamo, excesivo, dictador de algunas reglas anticuadas que premian una cocina museizada. Luego resulta que lo que prepara Rasmus en Geranium nada tiene que ver con el acartonamiento del Bocuse, pues una cosa es la exhibición para el viejo patriciado culinario y, la otra, la realidad comestible para la burguesía de preocupada cartera.

En la mesa, Anne, rubia en un país de rubios, elegante a la manera local, sinuosa, vegetal, habla, porque se le pregunta, sobre los daneses y la felicidad: "No lo sé. Siempre sale en las encuestas. Hace frío, es muy caro. Pero, sí, somos felices". Una voz irónica rompe el hielo: "Es que no esperan nada. No es una gran filosofía de vida.

La gente se suicida". No esta noche. No ante la orgía botellera.

Peter, que será el anfitrión perfecto durante los tres días de copas tintineantes, se brinda a explicar la cocina de Rasmus: "Es muy naturista. Su madre es profesora de la escuela Waldorf, concienciada en estos asuntos, emparentada con la biodinámica". Así, todos cómodos, pues Peter está en la onda lunar. "La madre es vegetariana. El niño, de pequeño, decía: '¿Por qué no comes carne?'. Y ella: '¿Quieres carne? Pues la cocinas tú'. Y así aprendió". La mejor vianda de la noche será esa carne nada maternal, un ciervo balsamizado con humo de tomillo —las hojitas ardiendo por la llamarada del soplete, efectismo tolerable y aromático—, cerezas y remolacha. Se alborota el enólogo por la comunión con el Pingus de 2008: "Es un maridaje increíble. Tal vez el mejor". El ciervo y el tinto, saltarines, musculosos, comeadores, la sangre caliente.

El menú es una loa a la vegafilia en la línea

escandinava habitual. Sin embargo, hay un malentendido. Los periodistas locales creen que lo que mastican es original, sin comprender que es la adaptación al territorio y sus hierbas de la cocina tecnoemocional española. "Es la reinención de una cocina que nunca ha existido". Acierta Peter con el análisis.

Ningún error en la ejecución, exasperante lentitud en el servicio. Estamos tan al norte que el día se resiste a desaparecer. Y los platos, a llegar. Espárragos con queso ahumado, caballa con eneldo congelado (pasado por nitrógeno líquido como un rebozado, nostalgia del invierno), espuma de patata con guisantes. Sin pan. Que se manifiesta, con una mantequilla muy grasa, en la posición seis, casi al final del servicio salado. Nos consolamos con el riesling Spätlese de 1990 de Egon Müller.

Aparece Rasmus, sonrisa estrecha en la barba lampiña, y explica que en primavera se relajó en El Celler de Can Roca y Mugaritz. Ha comprendido a la perfección a esos maestros. Se disculpa por la tardanza. Seis horas en Geranium, ya marchito.

Agotados, apenas prestamos atención a uno de los postres, Los Misteriosos Caminos de la Leche, con el recurrente bizcocho bulliniano. Los misteriosos caminos que, de madrugada, conducen hasta el Royal Hotel.

VIERNES

Sueño breve porque las cortinas apenas tapan la luz báltica, engasada. Amanece muy pronto, sin tiempo para la oscuridad.

Desde la altura plateada del Royal Hotel —la obra maestra del arquitecto Arne Jacobsen, constructor del espíritu danés y de butacas extraterrestres—, la feria del Tívoli. Resumir el Tívoli como parque de atracciones es reducir un gran vino a su tapón, puesto que desborda ese concepto recreativo. Incluso en los momentos tenebrosos, la ciudad ha encontrado aquí →



René Redzepi, el chef de Noma, tiene que demostrar cada noche que es el mejor del mundo.

→ el consuelo de los autos de choque. Copenhague grita en la montaña rusa, grita en la torre de caída libre. Son alaridos que se escuchan desde mucha distancia, situando al viajero. Oyes uaaahhhh y sabes que estás en Copenhague. Es pronto para los chillidos, a menos que el arenque del desayuno desate la histeria.

Ya en la calle, antes de la siguiente tanda de cristalería, Peter une el Tivoli a su memoria: “¡La fiesta que significaba ir una vez año!”. Nacido en Copenhague en 1962, habitante de una zona residencial, navegante infantil, ahora en el páramo de Castilla, donde se instaló en 1990, el viento salado en la cara y el vuelo de los cormoranes: “El mar es lo que más echo de menos”.

La historia hasta Pingus es larga y pasa por Burdeos y California, por la fe de algunos fieles, por las miradas incrédulas de otros bodegueros, por los veranos en Calonge, por las tardes pescando escórporas con el padre en Palamós,

por un tío viticultor con *château* bordelés, por el amor a la agricultura, porque un día leyó que un vino de Ribera estaba entre los mejores del mundo; por una cosecha, la primera, la de 1995, que naufragó en el océano Atlántico. Ese mito se explicará –y probará– más tarde. Por todo eso, el enólogo hispanodanés quiere plantar en los terrenos de Quintanilla de Onésimo una granja, un laboratorio, un edificio sostenible, un estilo de vida biodinámico en coherencia con lo que produce. Es el enólogo de los enólogos, reconocido en marzo con el *Winemaker’s Winemaker* por el Institute of Masters of Wine. Como si a Margarita de Dinamarca la coronaran Reina de Reyes.

Los recuerdos de Peter caminan por Copenhague y son una guía: la plaza del Ayuntamiento, la calle Stroget, el Banco Nacional de Dinamarca (“mi obra favorita de Jacobsen”), la plaza de Kongens Nytorv, el canal de Nyhavn y el palacio de

Amalienborg, donde habita la familia real y el bodeguero hizo el servicio militar con casco de piel de oso. Se enternece Peter al contemplar a la guardia, las chanzas de los turistas, que se retratan ante los soldados estatuarios, burlándose del hieratismo. Una crueldad innecesaria. También la de matar un oso para un gorro.

ENTAXIA NIMB, hotel, bar, vinacoteca y restaurante en Tivoli. La fachada está repleta de bombillas y, por la noche, es el palacio de Aladino, el reclamo de una empresa de iluminación o la Feria de Abril. Es desconcertante: el parque dispone de restaurantes reputados, como The Paul o Nimb, donde cocina Thomas Herman, al que Peter saludó hace un rato en la calle, chef en bicicleta. No importa si el visitante quiere conocer esos comedores exclusivos o zampar una manzana de caramelo: es obligatorio comprar una entrada. Nimb estrena la Terrasse, en medio de las atracciones, cerca de la montaña rusa, uaaahhh, y en una sala enorme Egon y Peter llevarán a cabo la siguiente presentación.

Lo común es oler, paladear –algún bestia lo confunde con las gárgaras– y escupir para evitar la cogorza. Desoyendo el consejo, no hay que expeler nada. ¿Quién esputaría en un cubo el Goldkapsel 2010 o el Pingus 2010, que no está a la venta? ¡Hay que tragar hasta la última gota! Los vinos de Egon son subastados a precios inverosímiles, hasta 4.000 euros las medias botellas, buscados por los amantes del oro. Envasa 1.200 botellas de Goldkapsel. Jorgen promete: “Son grandes. Pagas por el potencial, por la evolución, por lo que será”. Por lo que será a partir del otoño de 2012.

Hombres atildados, con pañuelos en las chaquetas estivales, radiantes por la primicia de degustar los vinos del futuro, hacen distinguidas serpentinas en los recipientes, esquivando el rebote. Fuera, tormentas inopinadas y fugaces y dentro, el granizo de los catadores en las escupideras.

Ya en la mesa, el servicio vuelve a ser artrítico, cansino, tanto que los comensales –rodaballo con rebozuelos y cebolla y cordero con remolacha, y patatas con mantequilla– se levantan a las cinco y la cena en Noma es ¡a las siete! Los organizadores se apiadan y la aplazarán una hora. Conocién-

dolo, René Redzepi, chef y copropietario, estará inquieto.

Tras una digestión urgente y una ducha para aguar el exceso vinícola, los siete blancos y cinco tintos trasegados, el traslado a Noma, que ostenta un honor peligroso, pues determina la conducta de los visitantes: es el mejor restaurante del mundo por segundo año consecutivo, según los votantes de la revista *Restaurant*.

Una guillotina contra la que René poco puede hacer, excepto poner la cabeza. En un caso como este, en el que René representa el papel del Chef Más Buscado, aunque demuestre una cocina excepcional —y esta lo es—, el gourmet querrá más, algo. Algo. Algo. La prueba —y no solo la fe— de que no existe nada superior. Tras esta segunda visita, hubo una en julio de 2009, el diagnóstico es contundente: de ninguna manera Noma está en el pico.

ESTA NOCHE SUCEDERÁN muchas cosas. Una, lo del servicio interrumpido, amuerado, desaparecido. Parece ser epidémico en la ciudad. Otra, apenas distingo platos nuevos desde el 2009. Y tres, ni técnicas ni estilo deslumbrante, más allá de la subversión de almacenar productos terminales como los huevos de gaviota de Islandia, que sirven como anécdota y huevo frito. La clara es gomosa. “Es muy raro, nunca los había visto”, se asombra el empresario Johnny Broqger, que fue huésped de la isla de hielo. Media docena de cáscaras con un moco verde.

La cena ha comenzado con más demora, a las nueve, y con nerviosismo se ha abrazado René a los periodistas conocidos. Apremia a subir a la sala, “estamos muy atareados”, mientras afuera el sol aún nada en los canales. El primer vino es danés-danés, un blanco que firma el chef con sus socios, Salomon 2009; después, endulza el riesling de Egon y seca el tempranillo de Peter.

Musgo con polvo de setas, láminas de espinos amarillo y pétalos de rosas escabechadas, flores para mojar, mejillón con cáscara comestible (cuántas veces hemos visto ese juego), galleta de tocino con polvo de frambuesa, el espléndido sándwich de piel de pollo, las cebolletas con las raíces crujientes, el huevo ahumado, los rabinos en la maceta, el boquerón ensartado en un buñuelo (no, no es bueno), el espectacular bocadito de grasa de pato con hierbas y huevas, la reverenciada navaja con polvo helado, la vieira



Las láminas de espinos amarillo con rosas escabechadas, un plato de Noma. A continuación, un soldado monta guardia en el palacio real. Abajo, el ‘tartar’ de buey para comer con las manos.

Lo común es
oler, paladear
—algún bestia lo
confunde con
las gárgaras— y
escupir el vino
para evitar la
cogorza

seca con *risotto* de cereales, el *tartar* de buey para comer con las manos, la cigala sobre la roca y el buey almizclero de Groenlandia.

Es en ese momento, en la pelea a cuchillo con la res, cuando Peter descorcha las dos botellas de Pingus de 1995, regalo de Jorgen. Es la añada fantasma. La primera que elaboró, a escondidas. La que se mece en el fondo del mar después de que la nave se partiera en la tormenta. La que los norteamericanos convirtieron en leyenda. Quedan pocas botellas en tierra firme. Y es... atómico. Alguien informa de que cada una ronda los 2.000 euros. Peter, arrebolado, se sincera: “He hecho vinos mejores después, pero no con la inocencia de este”.

El doctor NK Yong, en el negocio del vino desde 1982, supergourmet asiático, ya anciano, cirujano cardiovascular de reyes, está paralizado. Ha asistido a los tres festines, a las tres catas. Sabe que en su copa un corazón palpita.

SÁBADO

Día de regreso, pero antes, una vuelta por Vesterbro, el barrio donde hierve el futuro de la ciudad. Las prostitutas se jubilan, cierran los hoteles de mala noche y, en sustitución de esos negocios de persianas bajadas y tristes, los comercios y restaurantes que parecen viejos pero son nuevos. Aún en el ambiente, el tufillo de los mataderos, de las vacas en canal. Entre las naves industriales y los potros de cortar la carne, Kodbyens Fiskebar, donde los modernos sorben ostras entre paredes desconchadas.

Para almorzar, Peter elige Sankt Annae, cerca de palacio. Podría haber telefonado a otros lugares con una comida suavemente moderna, lámparas estremecidas y suelos de barniz oscuro, Formel B, Aoc, Relae, Geist, Soren K, incluso Alberto K, en el Royal Hotel, con los cubiertos que Jacobsen diseñó para el filme *2001*, pero ha preferido este comedor con encajes para un *smorrebrod* de lujo, el repertorio de panes de centeno y pescados ahumados. Y elige bien, porque lo que quiere el cuerpo es desintoxicarse de lo sofisticado. El arenque con cítricos y la cerveza son el pasaporte a la normalidad. **DOM**

FESTIVALES

Los daneses, respaldados por la administración, se toman muy en serio la gastronomía. Desde el viernes, y hasta el 4 de septiembre, celebran el festival Copenhagen Cooking y el 27 y 28 de agosto otro fiestón, Mad Foodcamp.