

Spanyolország: az európai gasztronómia és borkultúra fellegvára



Dinastia Vivanco, Rioja

A spanyol konyha és általában a mediterrán konyha fogalma méltán foglal el előkelő helyet a gasztronómia világában vitamindús, változatos, kímélő és kevésbé kímélő ételeivel. Mielőtt azonban átlépnénk a spanyol konyha küszöbét, érdemes pár szót ejteni a spanyol étkezési kultusról, az étel és az étkezés mindennapi életben betöltött szerepéről, hisz ez ugyanolyan szerves része a gasztronómiának, mint maga az asztalra tett étel és ital.

Fernando Bujarrabal

Az evés és az ebéd kultusza

Talán ismert, hogy Spanyolországban az ebéd ideje délután 2 és 4 óra közé esik. Ilyenkor megáll az idő, nem illik munkaügyben telefonálni, találkozót, megbeszélést szervezni. E két óra szent és sérthetetlen. 12 és 2 óra között még bagettel a hónuk alatt hazafelé siető emberek cikáznak az utcákon, majd 2 és 4 óra között minden elnéptelenedik. Ha mégis látunk valakit az utcán lődörögni, az vagy turista, vagy elromlott az órája. Persze a nagyvárosokban mindez már rég nem arany szabály, de a délelőtt és a délután fogalma még mindig egyenlő az „ebéd előttel” és az „ebéd utánal”.

Ha egy spanyol azt mondja, hogy „ma nem ebédelt”, annak nagyon súlyos oka lehetett.

A tapas-bárok szerves részei a hétköznapi életnek, melyek szinte minden napszakban csak úgy zsongnak. Reggel a munkába sietők hörpintenek le egy kávét churrosszal, ebéd előtt sokan beugranak egy borra vagy bedobnak gyorsan valamit, majd délután és este a munkából hazajövet a bárok ismét megtelnek étellel.

A vendégek a fejük fölött a mennyezetről lelógatott óriás sonkák árnyékában társalognak órákon át, a pultnál tömörülve. Idősek, fiatalok, nők, férfiak egyedül és társaságban, családok gyerekekkel, minden korosztály otthon érzi magát. A pincérek sűrögnek-forognak, néha fel-fel kurjantanak, a földön eldobott használt szalvéták, papírgalacsinok, fogpiszkálók hevernek, ami egy külföldinek első alkalommal általában sokkoló, később pedig felszabadító élmény. A legmivesebb és -ízesebb „tapasokat”, vagy „pinchókat” Észak-

Spanyolországban kóstolhatjuk meg, ezen belül is Baszkföldön. Az evés kultusza, a spanyol bioritmus, a klíma adottságai, a színes tapas-bárok, a „sobremesa” fogalma (evés utáni beszélgetés, asztalnál üldögélés, társalgás), melyre más nyelvben nemigen találtam szinonimát, mind a spanyol gasztronómia és evéskultúra sűrű szövetének részét képezik és hozzájárulnak egyediségéhez, változatosságához.

navarrai spárga, calasparrai rizs, a kasztília leóni „lechazo” szopós bárány, armuñai lencse, a fuentesaúcoi csicsereborsó, vagy a riojai paprika. Spanyolország több mint kétszázötven D.O (eredetvédett) és I.G.P. (földrajzi eredetmeghatározott) védjeggyel büszkélkedik és Európában vezető bioélelmiszer-termelő több mint 1,3 millió hektár ökológiai területtel vagy agrárfölddel.



A Dinastia Vivanco borkultúra múzeuma



Dinastia Vivanco

A piacon

Egy spanyolországi látogatás alkalmával kötelező látogatás a piac, ahol feltérképezhetjük és kipróbálhatjuk a spanyol konyha remekeinek összetevőit, jellegzetes alapanyagait. A hegyekbe halmozott változatos gabonafélék, magvak, a csokorba kötött fűszerek, gúlákbba rakott gyümölcsök és zöldségek, a jégszönyegen fekvő halak és tengeri gyümölcsök, a gyönyörű, szakértelemmel vágott húsfélék, valamint sajtos- és boros bódék senkit nem hagynak érintetlenül.

A spanyol konyha világszerte megihletti a szakácsokat, és néhány spanyol kifejezés szinte teljesen beépült más országok menüibe. Jó példa erre a „tapa”, mely egyre gyakrabban helyettesíti az „hors d'oeuvre” francia kifejezést az előételre.

A legigényesebb és legjövődélmezőbb piacok követelik az eredet biztonságát és a termelési folyamat különböző fázisai ellenőrzését.

Spanyolországban a védjegyes termékeket hosszasan lehetne sorolni, egy pár ízelítőül: Manchego sajt, Iberico sonka,

„Olívaolaj, s elszáll a baj”

A világ vezető olívaolaj-termelő országaként az olíva-betakarítás és az olívaolaj-előállítás is folyamatosan fejlődik és egyre fontosabb szerepet kap. Manapság az olívaolajot a legtöbb helyen már nem kézzel, hanem géppel takarítják be. A fáról leütögetős technika már inkább csak néprajzi érdekességként, kisebb ültetvényeken jellemző. A gépi betakarítás során a bogyók épen maradnak, homogén fermentálást biztosítva. Újabban az ültetvényekre telepítik a feldolgozóüzemeket is, hogy a betakarított termés akár egy órán belül feldolgozásra kerülhessen. A fermentálást klimatizált helyiségekben, acél tartályokban végzik. A szőlőhöz hasonlóan a különböző olívaolaj-fajtáknak (cornicabra, picual, arbequina, hojiblanca, arbosana etc.) és a régi, őshonos fajták újraélesztésének egyre nagyobb fontosságot tulajdonítanak.

Széles körű, mindennapi használata ellenére – vagy talán épp ezért – az olívaolaj egyre előkelőbb helyet foglal el a mindennapokban. Egyre gyakoribb például, hogy egy vacsorameghívás alkalmával egy kiváló bor helyett egy különleges üveg olívaolajat ajándékoz-

nak a meghívottak a vendéglátónak és ezzel a legjobbat teszik, hisz – mint ahogy a spanyol mondás mondja –: „Aceite de oliva, todo mal quita.” vadfordításban: „Olívaolaj, s elszáll a baj.”

Az olívaolaj mellett nem hagyhatjuk említés nélkül a spanyol húskészítményeket sem.

A chorizót Magyarországon is eredeti spanyol nevének találhatjuk meg a polcokon és étlapokon. Egyre többen ismerik a levegőn érlelt serrano sonkát, amit ma már Magyarországon is meg lehet kapni elérhető áron, felszeletelve, vákuumsomagolásban. Az ibérico sonka már egy drágább serrano, ami az ibérico sertés fajtából készül. Érdekes, hogy mind az ibérico, mind a mangalica a mediterrán sertésből származnak, de Magyarországon talán a kevésbé szabályozott védjegyrendszer miatt a mangalica még mindig nem kapta meg méltó megbecsülését.

Spanyolországban a serrano sonka elismertsége nem csak íze miatt, hanem egyre nagyobb publicitást kapó egészséges volta miatt is egyre növekszik. Magas cinktartalma stressz ellen kiváló, növeli az intellektuális kapacitást és jótékony, az olíva olajhoz hasonló telítetlen szívbát zsírszárak, gazdag vas, B vitamin és proteintartalma miatt diétás étrendbe is beilleszthető.

Szakácmesterek és mesteri szakácsok

A változatos alapanyagoknak, a spanyol piacokon fellelhető végtelen, kiváló minőségű élelmiszerkinálatnak, a különlegesre fogékony vendégeknek, valamint a fiatal szakácmesterek nyitott, kísérletező kedvének köszönhetően a spanyol gasztronómia történetének eddigi legszenvédélyesebb korszakát éli.

Majdnem harmincévnyi erőfeszítés sikeres eredménye, hogy a spanyol szakácsok ma már képesek megújulni és a hagyományos konyhából kiindulva létrehozni olyan ételeket, melyek legalább annyira izletesek, mint amennyire eredetiek.

A mesterkonyhák kísérletei során formabontó és merész fogások születnek, melyek között kiemelkedik Ferrán Adriá és világhírű étterme, az El Bulli (Gironától 56 km-re, a katalán tengerparton, egy kis öbölben, Roses városkában található). Ferrán Adriá zseniális, innovatív ételremekeinek pusztán a neve hallatán felébred bennünk a kíváncsiság: „fésűkagylóval tálalt feketesügér póréhagymahamuval”, „fekete szezámpraliné tárkonyzselével”, és még ennél is vadabbak, mint például a „folyékony ravioli”, vagy a „zöldes levegő”.

Az étterem híre hamar körbejárt a világban és szokatlan érdeklődést keltett az európai és amerikai gasztronómiai körökben a modern spanyol konyha iránt.

Ferrán Adriá új, innovatív technikákat vitt a konyhaművészetbe. Az ételek tipikus, megszokott összetevőit elemeire szedi szét (deconstrucción), melyeket új köntösben, értelmezésben, meghökkenítő formában, texturában, összetételben, de az ételek ízét, jellegét megtartva talál fel.

Repertoárjából csak egy pár meghökkenítő példa: Előszertettel használ például szifont különböző habok („espumas”) készítéséhez, a legváratlanabb ízekben. Egy a tengeri algából nyert sűrítőanyaggal szilárdabbá tett gyümölcs- és zöldséglevekből golyócskákat formáz meg, melyek a szánkban szinte szétrobbannak, majd kellemesen olvadnak el. Ugyanezzel a technikával a bort vagy a kávé a kaviárra emlékeztető kis kapszulák formájában szervírozza.

Folyékony nitrogén segítségével hasonlóképp meg tudja szilárdítani az alkoholt, vagy különféle olajokat is. Tevékenysége elismeréseként 2009 júliusában a spanyol kormány elnöke, José Luis Rodríguez Zapatero személyesen is találkozott Ferrán Adriával azzal a céllal, hogy megvitassák a spanyol gasztronómiai turizmus lehetőségeit.

Érdekes adat, hogy 2007-ben a Spanyolországba látogató 59 millió turistából 6 millió elsősorban a gasztronómiai élmények miatt, illetve borkóstolási céllal utazott az országba, ami igen nagy, több mint tíz százalékos arányt jelent.

A spanyol kormány a nemzetközi turizmust és enogasztronómiát támogató terve keretében több mint 9 millió euró támogatást nyújt olyan promóciókra, melyek a spanyol gasztronómiai, borászati és turisztikai célpontokat népszerűsítik Európában, Amerikában és Ázsiában.

A spanyol konyha híre újabb lökést kapott 2009 áprilisában az angol Restaurant magazin révén, mely évente kiválasztja a világ



A Grupo Kel olívaolaj üzeme, Rioja

legjobb éttermét, idén még az eddiginél is jobban támogatva a modern gasztronómiát. Ferrán Adriát ötödik alkalommal választották a világ legjobb szakácsává, ezzel is megerősítve az El Bulli (www.elbulli.com) étterem töretlen népszerűségét és hírnevét.

Andoni Luis Aduriz, a Baszkföldön található Mugaritz étterem séfje (www.mugaritz.com) pedig a tavalyi negyedik helyezését tartotta meg. Az ötödik helyezést érdemelt Joan Roca, az El Celler de Can Roca étterem séfje (www.cellercanroca.com) az El Bulli vonalán szilárdabb állagú ételeket készít, melyekben jobban felismerhetőek a katalán konyha jegyei.

Juan Mari Arzak, a San Sebastianban található Arzak étterem (www.arzak.info) séfjeként a nyolcadik helyet szerezte meg, kreativitása okán. Állandó megújulási képességéért ismerik el a szakmabeliek, habár regionálisabb és hagyományosabb stílussal és könnyebben felismerhetőbb anyagokkal főz.

A fenti díjazás mellett az említett szakácsok az elmúlt években olyan elismeréseket kaptak, mint az amerikai Food Arts magazin Ezüstkanál-díja, amely a gasztronómia Oscarja, vagy a Bocuse D'or-díj. Szakácművészetüket olyan újságok címlapján ünnepelték, mint a New York Times vagy a Time. Ferrán Adriát a Time Magazin a világ 100 legbefolyásosabb emberei közé, valamint a 10 leginnovatívabb személyisége közé sorolta.

Tempranillo, Garnacha, Cariñena, Monastrell: szőlőfajták a javából

A spanyol konyha szenvedélyes korszaka természetesen a borok, a bortermesztés forradalmi változását, megújulását is magában

Hispán tévésztár-szakácsok

Spanyolországban a gasztronómiai tévéműsorok népszerűsége felér a legnézettebb játékfilm-sorozatokéval. Olyan műsorok is vannak, melyek átlag napi nézettsége eléri az egy-másfélmillió nézőt. A műsorvezető mesterszakácsok közismert személyiségek, mint például José Andrés, aki az Egyesült Államokban is nagy sikert aratott Jose Made In Spain című tv-műsorával, miközben nyolc éttermet vezet Washington D.C.-ben és Kaliforniában. A 3 Michelin csillagos Pedro Subijana 1992-től vezeti népszerű főzőprogramját, több mint ezernégy száz adást tudva maga mögött. A baszk Carlos Arguiñano „showmant” főzőtudományán kívül szórakoztató személyiségéért és humoráért olyan vígjátékokba is beválasztották, mint az Airbag. 2009 januárjában Magyarországon is bemutatták a mozik Jesús Almagro és mestere, Pedro Larumbe mesterszakácsok főszereplésével A hal, a csirke és a királyrág című dokumentumfilmet, mely Jesús Almagrónak a Bocuse D'Or szakácsversenyre való felkészülését mutatja be, valamint részvételét a jeles eseményen. A filmet a Berlini Nemzetközi Filmfesztiválon is sikerrel vetítették.



Boqueria piac, Barcelona

www.rioja.hu

E weboldal Spanyolország gasztronómiai szokásainak, ételeinek, borainak bemutatására készült, különös tekintettel La Rioja tartományra. Célja a régió gasztronómiai termékeinek megismertetése és bevezetése Magyarországon.



foglalja, hisz bor nélkül nem teljes még a legfuturisztikusabb étel-költemény sem.

A világon Spanyolország büszkélkedhet a legtöbb szőlőültetvény-nyel. Az ország borkínálata ugyanolyan sokszínű, mint a konyhája, hisz a tengerparti ültetvényektől kezdve a magashegyi dülőkön át minden megtalálható. Az őshonos szőlőfajták újraélesztésével pedig olyan különleges, egyedi ízek születnek, melyek nemcsak a palettát szélesítik, hanem a termelőket is megvédik más termelők konkurenciájától. A spanyol szőlőfajták közül csak néhányat kiemelve érdemes megemlíteni a Tempranillót, a spanyol szőlők királyát, mely a riojai és Ribera del Duero-i vörösborok alapja. Ezeknek a D.O. termelővidékeknek a termékei a klasszikus érlelésű „crianza” borok, melyeknek kiváló minőség-ár aránya van: 5–6 euró/palack. (IFDT, Lan, Ramón Bilbao), illetve a Tempranillóból származó „vinos de autor”, melyek tömény ízű, egyedi dülőkről, az idősebb szőlőtőkéről származó borok, 4000 kg/hektár alatti hozammal (a 7500-as átlagértékkel szemben). Rioja tartományban a „graciano” fajtával kombinálják (10 százalék erejéig), egy riojai őshonos szőlőfajtával, ami meghosszabbítja a bor életét, és így tovább tud élni az üvegben. Ribera del Duero-ban 25 százalékgig Cabernet sauvignonnal, vagy esetenként a nemzetközileg elterjedt Merlot fajtával kombinálják a Tempranillót, melyek megengedettek ebben a D.O.-ban, a riojai D.O.C.-től eltérően. Ebben a kategóriában néhány a legérdekesebbekből: „Aurus” Finca Allendetől, „Barón de Chirel” Marqués de Riscaltól, és „Cirsion” Rodától.

Főleg a riojai, de újabban a Ribera del Duero-i borvidéken a bor fontossága, kultusza nemcsak a szőlődülők, hanem a borpincészetek küllemében is tükröződik.

Rioja több mint ötszáz pincészete közül számos olyan akad, mely a hagyományos, hangulatos, örökzöld formák mellett híres építészkeze nyomán született építészeti remekmű. Ilyen például a Santiago Calatrava tervezte Ysios pincészet, a Frank O. Gehry tervezte Marques de Riscal Pincészete és borparadicsoma, a Lopez de Heredia Pincészet dekanterre emlékeztető kóstolóterme, melyet talán egyedüli nőként Zaha Hadid tervezett, vagy a hordó sziluettjére emlékeztető Vina Real Pincészet, melyet a francia Philippe Mazieres álmódott meg. A Ribera del Duero vidékének egyik építészeti kuriózuma a Faustino csoporthoz tartozó Portia pincészet háromágú csillag épülete, mely Norman Foster tervei alapján készült. Mindegyik méltó tisztelgés a bor előtt nemcsak megjelenésében, hanem funkcionalitásában is.

A Tempranillo egyik rendkívül különleges, intenzív színű bora a Tinta de Toro, főleg amikor idős szőlőtőkéről származik. Az ebből a fajtából előállított borok közül a Vega Sicilia Pincészet Pintia nevű bora a legismertebb és a Bortársaságnál Magyarországon kapható. Szintén kitűnők Mariano García borai (Mauro-sorozat). A Toro-vidéken a Louis Vuitton csoport egyik cége, a Moët Hennessy nemrég megvette a Numanthia pincészetet, ami a spanyol borok iránti befektetési kedvet mutatja.

Spanyolország legelterjedtebb vörös szőlőfajtája a Garnacha, kiváltképpen La Rioja, Madrid, Navarra, Tarragona, Teruel, Toledo és Zaragoza régiókban található. Alap szőlőfajta az aragóniai Cariñena és Campo de Borja D.O.-ban. A Cariñena ugyanaz a szőlőfajta, melyet Riojában és Katalóniában Mazuelónak neveznek, jól kombinálható a Garnachával, ilyen bor a Magyarországon is

kapható „Sangre de Toro”, a Torres Pincészet bora, amely a palackon lévő műanyag bikának köszönhetően könnyen felismerhető. Miguel Torres a borvilág legismertebb személyiségeinek egyike.

Borait Magyarországon a Bortársaság forgalmazza.

Négy-öt esztendeje Bierzo mind borászati, mind kereskedelmi az egyik leggyorsabban fejlődő spanyol borvidék. A bierzo vörös szőlő, a Mencía Castilla y Leónban és Galiciában őshonos. Bierzo Leónban található, de épp a galíciai határon. Bár még felfedezhető itt egy kis atlanti-óceáni hatás, egy alacsony hegység megvédi a régiót a tengerparti, Galiciában jellemző esők és hideg szelek legjavától. A menciából elegáns, virágos, minerális, frissítő savakkal, magas tanninnal rendelkező borokat nyernek. A borokban fellelhető gyümölcs általában málna, melegebb években szeder is lehet. Hasonlítanak a cabernet franc-hoz.

Murciában és Jumillában a Monastrell fajta lelhető fel. Mourvédre, Mourvedon, Mourves, Mourvéz, Négron, Négré, Trinchiera neveket is visel, mindezek a szőlő héjának színére vonatkoznak. Jól tűri az aszályt, szereti és igényli a napot, hogy jól beérhessen. Nagy az alkoholtartalma és színező képessége. Spanyol eredetű. Nagyon elterjedt és jól alkalmazkodott a spanyol mediterrán parthoz, a dél-francia Rhône-vidéken is megtalálható. Ez a szőlő a fő fajta a Yecla, Alicante, Jumilla, Valencia és Almansa D.O.-ban.

A Monastrellből rosé, vörös- és édesborokat állítanak össze. A Monastrell-bor általában száraz és lágy, de egyszerre húsos és nagyon aromás (érlelt bogyók). Régen fiatal borokként fogyasztták őket vagy más fajtákkal keverve. Manapság már talánunk igen magas minőségű Monastrell monovarietális borokat. Magyarországon az IFDT-nek köszönhetően az elismert Bodegas Castaño borai kaphatók, többek között a Hécula, egy hat hónap érlelési idejű Monastrell monovarietális 2800 forint körüli áron, amelyről Robert Parker 2001-ben azt állította, hogy „valószínűleg a világ legjobb vétele”, 92 ponttal értékelve a Wine Advocate-ben.

Albariño, Godello, Verdejo – hú de jó

A fehér fajtákra áttérve, a Verdejo egy főleg Castilla y Leónban termő szőlőfajta. Ez az alap fajtája a D.O. Ruedának, és nagyon aromás, testes, glicerines és lágy borokat érlel, melyek a kiváló minőség-ár arányuknak köszönhetően nagy sikernek örvendnek. Az utolsó FOODAPEST-en szervezett szakkóstolón a Berceo Kft. két Verdejót kóstoltatott az Alvarez y Díez és az Agrícola Castellana ruedai pincészetekből, mely a magyar piacon még újdonságnak számít. A FENAVIN spanyol nemzeti borkiállításán több magyar forgalmazó érdeklődött Verdejo borok iránt és reméljük, hogy hamarosan megtalálhatóak lesznek Magyarországon is.

A szintén kevésbé ismert Rias Baixas jellegzetes fajtája az Albariño. Ez a fehér fajta Galiciában őshonos, és a közelmúltban igen divatos lett az Egyesült Államokban, olyannyira, hogy Kaliforniában és Ausztráliában is elkezdtek már termeszteni. Halakkal és a tenger gyümölcseivel kiválóan harmonizál. Magyarországon erről a borvidékről a Santiago Ruiz nevű bort az IFDT forgalmazza. Galícia egy másik őshonos fajtája, mely kiemelkedik a D.O. Valdeorrasban, a Godello. E fajtából igen elegáns, aromás, alapvetően gyümölcsös, az alma héjára emlékeztető, illetve gyenge virágos jegyekkel rendelkező bort állítanak elő.

Idén a 18. Budapesti Nemzetközi Bor- és Pezsgőfesztivál (2009. szeptember 9-13.) díszvendége a spanyol Freixenet Csoport lesz. A vendégek megismerkedhetnek a Cavával, a főként Macabeo, Xarello és Parellada fehér szőlőfajtákból álló spanyol minőségi pezsgővel.

A spanyol gasztronómia és borkultúra népszerűsítését a budapesti Cervantes Intézet is tervebe vette főzőestek és borkóstolók szervezésével, hogy ne csak nyelvtudásunkat, hanem izlelőbimbóinkat is próbára tegyük.

Szívesen állunk elébe!



Ferrán Adriá ételkompozíciói

