

As colunistas Dani Hispagnol e Tati Simões comandam a agência Gouté - Gourmet Travel Experience



ESPAÑA POR ALEXANDRA CORVO

MADRID, RIOJA E SAN SEBASTIAN, VINHEDOS E ALTA GASTRONÔMIA



MARQUES DE RISCAL E ABADIA RETUERTA

Visitaremos duas das principais e mais belas regiões vinícolas da Espanha, a Rioja e a Ribeira del Duero. A primeira bodega que vamos visitar a caminho de San Sebastian é a Abadia Retuerta. Dali, seguiremos para o Hotel Viura e na manhã seguinte visitaremos a Marques de Riscal

construída pelo arquiteto Frank Gehry, o mesmo do Museu Guggenheim de Bilbao, o qual visitaremos também. As placas de titânio violeta e dourado entrelaçadas com as de aço inoxidável espelhado são realmente impressionantes.



MADRID

Madrid concentra um bom número de restaurantes de estilos variados e de diversas regiões da Espanha, além da própria cozinha Madrilenha.

Da tradição à vanguarda, fica difícil escolher que lugares visitar.

Visitaremos entre outros o restaurante Coque, com uma estrela no guia Michelin, de Mario Sandoval, que abrirá sua cozinha junto com Pedro Olmedo. Também faremos atividades como uma visita ao mercado local de Madrid.

Uma boa dica para quem visita Madrid é que no final, ou começo de cada ano, acontece o Madrid Fusion, um grande encontro de gastronomia onde chefes do mundo todo se encontram para ditar tendências e mostrar suas descobertas.



HOTEL VIURA

O Hotel é construído como se fossem cubos bem empilhados, inspirados nos cachos de uvas. A Rioja já se tornou uma referência de arquitetura moderna dentro da paisagem repleta de vinhedos. Localizado na Villabuena de Álava (em La Rioja Alavesa). A 20 min de Logroño e Haro, e a 10 minutos da Marques de Riscal.

A vista do terraço maravilhoso e do jardim é para a igreja de San Andrés, construída entre 1538 e 1728, e para a Sierra de Cantabria. Genial!



RESTAURANTE ARZAK

San Sebastian é o berço da culinária moderna da Espanha. Por sua proximidade com a França, os chefes, em especial Juan Maria Arzak juntaram as técnicas francesas aos ingredientes espanhóis e refinaram a cozinha espanhola. Foram além e tornaram a nova cozinha espanhola uma grande referência mundial de modernidade e novas técnicas, prezando sempre o frescor dos pratos, evitando o uso exagerado de molhos e manteiga. Arzak e sua filha Helena apresentam um cardápio inesquecível aos olhos e ao paladar, impressionam pela simplicidade no trato com os clientes e na humildade que demonstram ao expressar o desejo de continuarem no mesmo local para não perderem qualquer conexão entre família e o que amam fazer; cozinhar em casa para satisfazer seus clientes. Essa por si só é uma experiência que já vale a viagem.



ALEXANDRA CORVO CONVIDA A VIAJAR ATRAVÉS DOS VINHOS E VINHEDOS

Passar pela Espanha de carro é delicioso, especialmente para quem gosta de vinhos. Uma viagem do centro do país ao norte vai revelando lentamente as mudanças na paisagem, no clima e na cultura. No centro, o calorão quase desértico deixa claro que os vinhos serão encorpados e robustos, ensolarados e alcoólicos, do jeito que conhecemos a Espanha. Conforme subimos, o mar Cantábrico vai mostrando sua influência, a umidade no ar refresca tudo e a paisagem fica mais verde. Consequentemente as uvas dos vinhos das regiões nortenhas terão um frescor e um estilo bem diferentes das do centro. A paisagem, coberta por vinhas de cachos roxos e fartos sendo colhidos é um colírio para os apaixonados por vinhas e seus frutos sagrados.