

— MAYO 2018 | Córdoba | La Jirafa | Llibres | Crònica | Tercel | —

# CLUB

+renfe

## Antonio Banderas

EL PODER DEL OPTIMISMO

El actor malagueño cumple un sueño de interpretar a Picasso



con zona de degustación". Ávila cuenta con un seductor abanico de quesos, como los de Navas del Marqués o de Monte Enebro. Para embriagarse de sus aromas y sabores, es recomendable llegar al corazón de la ciudad amurallada y pasar por **La casa de los quesos** (Plaza Navillos, 2). Para comprar la mejor carne de la zona, hay que acudir hasta el **Mercado de Abastos** (Tomás Luis de Victoria, 6): "Si te quieres llevar buen género a casa, un puesto de confianza es la carnicería Sastre. Nosotros siempre compramos allí la carne de vacuno avileño". Para elegir los grandes vinos de la zona hay que dejarse caer por **La viña bonita**, en Martín Carramolino, 14. "La clave es dejarse aconsejar por Eva Meneses, que es sumiller, y que tiene un gran conocimiento tanto de las referencias de la zona como de las de cualquier otra parte".

Llega el momento de hacer ruta por los obradores de la ciudad, en el horno de **Don Pan**, que cuenta con varias direcciones. "Es la clásica panadería de toda la vida. Sus hogazas clásicas están muy buenas, pero, además, elaboran pan de aceite, de malta, de cebada, de calabaza, de quinua... Nosotros trabajamos con ellos porque nos ofrecen una gran variedad de productos". En el terreno dulce, el chef de Toixos recomienda **Chuchi pasteles**, en el 24 de la calle San Segundo. "Los pasteles más típicos de Ávila son las yemas, aunque también hacen tartas de una gran calidad. Siempre que hay un cumpleaños en la familia, nos pasamos por allí para encargarnos el postre".

#### UN BAR MINÚSCULO Y COPAS ENTRE LIBROS

Entre sus bares de referencias, Hernández tiene uno en el que sabe que no importa la hora a la que acudas, siempre hay posibilidad de comer algo. "Es el **Babel** (Paseo de San Roque, 6), que abre de la mañana a la noche. Para el desayuno tienes una barra de bocanines muy variada, con más de una veintena de recetas. Por la tarde, sea la hora que sea, puedes pedir algo de cocina caliente". Otros bares interesantes son **Las Murallas**, en la Ronda Vieja, "lleva ahí muchos años y es interesante conocerlo" o **El mundo es un pañuelo** (Doctor Jesús Galán, 36), un local tan pequeño como adictivo: "Apenas caben siete personas y lo bueno es que hacen uso pinchos auténticamente premium al momento como la hamburguesa de lomo de olla con papada ibérico, queso y tomate rallado. Aunque sea pequeño, invita a quedarse porque, tras probar el primer bocadillo, siempre te acabas pidiendo otro".

Para pedirse una buena copa, el sitio obligado es el **Café del Mercado** (Brazamonte, 6), el pub ubicado en el Palacio de Monjaraz y que abre a media tarde. "Cuenta con una extensa carta de cafés, té y combinados. Es fantástico porque te tomas la copa en medio de una biblioteca que atesora piezas de gran valor histórico. Es un punto de encuentro importantísimo porque también organizan monólogos o conciertos de música", concluye Hernández.

## Vinos con *sentido*



**Baltos 2015.** El nombre de este vino significa audaz en godo y dice mucho de su filosofía. Elaborado con viñas de más de 40 años, se dirige a los amantes de la uva Mencía. Una referencia del Bierzo llena de viveza. [www.dominiodetares.com](http://www.dominiodetares.com). 8,50 euros.



**Otazu Premium Cuvée 2014.** Elegido como uno de los mejores tintos con madera de Navarra, es un coupage de cabernet sauvignon, tempranillo y merlot. Perfecto para acompañar quesos, carnes rojas y chocolate negro. [www.otazu.com](http://www.otazu.com). 11,37 euros.



**Tesalla 2015.** Desde Arco de la Frontera llega este vino, con una mezcla de petit verdot, syrah, tintillo de rola y cabernet sauvignon. El resultado es un tinto con aromas especiados, a tabaco y madera. Posee un gran potencial de envejecimiento. [www.bodegastesalia.com](http://www.bodegastesalia.com). 30 euros.



**La Revella 2016.** El primer blanco elaborado en el Bierzo por Emilio Moro es la expresión más pura de la uva godello. Frutas frescas de hueso, sutiles herbáceas y cítricas para un gran potencial aromático con mucho cuerpo y amplitud en boca. [www.emiliomoro.com](http://www.emiliomoro.com). 22 euros.



**(GTX)\*.** Sin variedad, sin añada... así se presenta este vino "pirata" elaborado por un grupo de amigos. Singular, salvaje y delicado a la vez, rústico pero elegante, astucioso y sorprendente... una sorpresa al margen de D.O. y de etiquetas. [www.terradefalanis.com](http://www.terradefalanis.com). 13 euros.



**Manzanilla pasada Maruja.** Una manzanilla muy especial que, tras años de crianza biológica, llega a presentar ligeras notas de oxidación. Se acerca al amontillado. Estupendo para acompañar salazones, mariscos, embutidos o adobos. [www.bodegasjuanpinero.com](http://www.bodegasjuanpinero.com). 90 euros.