



El chef de Macel·lum, Alejandro Platero, junto al máximo responsable de bodegas Pasiego, José Luis Salón. 5BARRICAS

## Artesanía de dos mundos

**JAIMIE NICOLAU** VALENCIA  
 Ponemos nuestra mirada en el corazón de Valencia. Viajamos a Macel·lum, el universo gastronómico de Alejandro Platero. Allí hemos quedado con José Luis Salón y sus bodegas Pasiego, que intentará poner el listón alto al chef con tres vinos representativos de esta firma de hacer las cosas de esta firma de Sinarcas.

Hacemos el viaje a los mandos del pequeño smart fortwo, un automóvil que se ha convertido en una auténtica filosofía de vida y que se mueve como pez en el agua por el centro de la ciudad gracias a su agilidad y sus contadas dimensiones. Equipado con el motor de 70 CV y con las múltiples opciones de personalización que presenta, se ha convertido en una auténtica «plaga» en el tráfico urbano y uno de los automóviles preferidos por los negocios de hostelería en la ciudad de Valencia.

Alejandro Platero es uno de los cocineros de presente y futuro de la ciudad de Valencia. Su paso por un conocido programa televisivo

y sauvignon blanc presenta un color amarillo pálido. Es complejo en nariz, intenso con notas exóticas, especiadas. En boca es redondo, untuoso, goloso, y grandísima persistencia. Marida perfectamente con todo tipo de productos del mar, y con arroces de pollo y conejo. Así que resulta ideal para el pulpo.

Llega el asalto más contundente. A él llega Platero con un Arroz Meloso de pata de ternera con mostaza verde y calabaza servido sobre un tufián a la brasa. Para este plato rotundo, el responsable de Pasiego propone un vino que es una garantía, Pasiego de Autor,

**Pasiego saca Aurum, un blanco de mucha nota, complejo y con brillantes resultados**

donde llega uno de los vinos más esperados de esta visita. Julieta es el resultado, como bien señala José Salón siempre, de un accidente meteorológico tras el que la viña se infectó de botrytis. Julieta procede de aquel accidente y con un mimo espectacular por parte de Pasiego hoy es este dulce que además han sido capaces de volver a hacer, reproduciendo artificialmente las condiciones de aquel accidente. Es un homenaje en vida a su madre, Julieta, además de una delicia.

Así, como una poesía, ha sido el viaje a la artesanía de dos mundos: los fogones y las barricas.



Los vinos de Pasiego y el sello d



un coupage de las variedades tintas de la bodega que envejece de