

SUGERENCIAS BADAJOZ

✓ BUENOS TIEMPOS

Aunque llueva, se avecinan buenos tiempos en el aspecto cultural en Badajoz. Desde ayer puede visitarse la muestra retrospectiva del pintor Eduardo Naranjo, cuya inauguración estaba previsto realizar en la tarde de ayer en las salas de la Consejería de Cultura. La semana que comienza nos traerá entre otras buenas noticias la Feria del Libro, que se instalará en la Avenida de Huelva, junto al Gobierno civil, una feria que contará entre otros alicientes con la prevista actuación de Paco Ibáñez y la presencia, entre otros, del escritor portugués José Saramago.

✓ BUENA MUSICA

Y, en el terreno cultural, se mantiene la programación del Festival Ibérico de Música, en la que el lunes día 17 habrá un concierto de Ana María Mosquera (soprano) y Pilar Albalá (piano), con obras de Schuman, Puccini, Verdi, Granados, Guerrero y Serrano. El martes día 18, a las 21 horas, en la Casa de la Cultura, concierto de Marek Kubicki (violoncello) y Javier Cotallo (piano), con la Sonata número 1 para violoncello y piano, de Juan Pérez Ribes. El jueves día 20, a las 21 horas, en el Teatro Menacho, Milan Svoboda Jazz Quartet, de Checoslovaquia.

El Festival concluye el próximo sábado día 22, a las 21 horas, en la parroquia de Santa María la Real (San Agustín), Litte Mermaid Orchestra, de Copenhague, con obras de Haendel, Bach, Nielsen, etc.



La Romería de San Isidro, del tiempo del Instituto Nacional de Meteorología.

✓ BUENA ROMERIA

La climatología marcará mucho lo que pueda suceder en la romería de mañana domingo en Badajoz. Está previsto que se celebren concursos, desfiles, misa en honor del patrón del campo y otras actividades. Lo que no podemos saber es qué sucederá mañana con el tiempo, aunque todo apunta a la posibilidad de nubes y ligero aumento de temperaturas, aunque con vientos. Para asegurarse más les aconsejamos llamen al 248603, donde una voz grabada avanza las previsiones.

SUGERENCIAS MERIDA

✓ DE ROMERIA

Hoy, festividad de San Isidro, se celebra la tradicional romería del patrón de los labradores, organizada por la Cofradía de San Isidro Labrador, con la colaboración de la Cámara Agraria Local y del Ayuntamiento. La romería se celebrará en la Casa de Campo, ante la imposibilidad de hacerse en la ermita del lago de Proserpina. A las 11 horas se oficiará una misa en honor al Santo, con ofrenda de frutos y bendición de los campos. A continuación se celebrarán concursos de caballistas, trajes típicos extremeños, caldereta, gazpacho y tortilla. Desde las 13 horas hasta el anochecer el grupo Los de Proserpina amenizará la romería. A las seis de la tarde habrá una actuación del grupo de coros y danzas Pablo Neruda, de la barriada de San Andrés.

✓ FIESTAS EN LAS ABADIAS

Durante este fin de semana se celebran los actos centrales de las fiestas de la barriada de Las Abadías. Durante todo el día de hoy sábado y mañana domingo tendrán lugar numerosos juegos, concursos y actuaciones musicales. Esta noche, a partir de las 22.30 horas, el dúo R-Ku-Tango pondrá la música para que todos los que se acerquen a la barriada tengan la oportunidad de bailar con sus sones.

✓ FERIA DEL DISCO

Los aficionados a la música tendrán este fin de semana una buena oportunidad para adquirir los discos de sus artistas favoritos en los stand instalados en la Plaza de España con motivo de la III Feria del Disco. Además habrá diversas actuaciones. Esta noche, a las 21.30 horas, en la Plaza de España, concierto de Aliados del Viento. Una hora más tarde Bajos Instintos ofrecerá su música. A las 12, en el bar El Bujío, actuación de Superstición. Mañana domingo, a las 14 horas, encuentro de músicos en el bar La Tahona. Se encontrarán en este local los componentes de siete grupos musicales de la región.



Juan Muñoz explica a los barmans como catar un buen vino. (ALFONSO)

Catar un buen vino, objetivo de un seminario de Análisis y Conocimientos de Cartas de Vinos en Badajoz

Con buen sabor

■ Ana G. Delgado
BADAJOZ

No todos los vinos pueden guardarse mucho tiempo. Los jóvenes, sin crianza, se deben beber en un plazo más corto de tiempo. De los blancos y rosados se suele decir que "pasan mal verano", y al otoño siguiente ya han perdido sus aromas frutales; aunque hoy, con las nuevas tecnologías, esta frescura suele sobrepasar el año. Sin embargo, los espumosos, los finos y manzanillas, aunque tengan larga crianza, evolucionan mal en botella y se deben consumir en un plazo máximo de seis meses después de su salida de bodega. Todos estos conocimientos y muchos más, sobre su aroma, color, sabor, adecuación a un plato e incluso el tipo de copa y el grosor del cristal en el que debe servirse un caldo, son conocimientos específicos que un buen sumiller-cataador de vino debe manejar a diario en un restaurante. Unido a todo ello, debe estar también la sensibilidad del profesional al degustarlo, un buen paladar es imprescindible.

Para convertirse en un sumiller es necesario saber mucho sobre vinos y eso es lo que han intentado los organizadores del segundo seminario de análisis y conocimientos de Cartas de Vinos que durante el jueves y el viernes se ha desarrollado en Badajoz. La asociación de barmans de Extremadura y Sopexsa, empresa de vinos franceses, que patrocinó el acto, han tratado durante estos dos días de acercar esos conocimientos necesarios para garantizar un buen servicio al cliente. Claudio Rodríguez, presidente de la Asociación de Barmans asegura que ese seminario como otros que se han celebrado en Badajoz intentan ani-

mar a los barmans a participar en estos cursos "que sirven para aumentar el nivel de calidad de los profesionales".

LOS CALDOS DE LA ZONA

En las jornadas se enseñó a confeccionar una Carta de Vinos que debe estar basada en los caldos de la zona, en los del país y los de exportación. "Lo que tratamos es de dar la teoría de las diferentes cartas del mercado del vino, pero siempre aconsejamos que se fijen en los de la zona", asegura Juan Muñoz, presidente de los sumilleres de Cataluña y monitor de Sopexsa.

Pero si importante es conocer los vinos que se ofertan en el mercado, no lo es menos el saber catarlos. Se le exige tener conocimientos sobre geografía, vinos, compra, venta, rotación, stocks, de bodega, de quesos "de todo eso y más, por supuesto, un buen paladar para catarlos". En España existe una asociación de sumilleres-cataadores de vinos que han conseguido obtener los mejores premios en su categoría, algunos clasificados entre los seis mejores del mundo. Otra de sus misiones es la de aconsejar al cliente que caldo debe tomar de acuerdo al plato que va a ingerir. Este profesional puede incluso, según Muñoz, ahorrar dinero al restaurante "porque deben adquirir los vinos en función de su caducidad; es cierto que muchas bodegas están llenas de caldos que deberían tirarse porque se han pasado". Los vinos también tienen su fecha de caducidad, unos a los seis meses y otros a los 60 años. "A un buen vino debe exigirsele lo mismo que a un solomillo o a una langosta y debe adquirirse igual que el pescado o la carne porque es un producto perecedero, porque también

cuesta lo mismo que un plato". Considera el sumiller catalán que el vino siempre ha sido el hermano pobre, pero prueba de que los españoles son cada vez más exigentes es el hecho de que se devuelvan más botellas en un restaurante porque el cliente sabe distinguir que el caldo está fuera de tiempo "piden más cosas diferentes y es lógico en un país como el nuestro con una gran cultura vinícola".

Según el especialista, las cartas de vinos en España, por regla general, están ocupados por caldos de La Rioja "me parece bien, pero de forma relativa, hay otras zonas que despuntan como Riberas de Duero, gallegos entre otros, pero empieza a haber por suerte más diversidad. Es cierto que los restaurantes deben adaptarse a lo que el cliente le pida, y el cliente sigue pidiendo un Rioja por la familiaridad, la calidad y la costumbre. También es verdad que los españoles son muy marquisitas a la hora de elegir un vino". En España los asturianos son los ciudadanos que más vino consumen al año, 88 litros por habitante año, más 35 de sidra. El consumo de vino bajó el año pasado en un 20 por ciento, pero subió el de vinos de calidad en un 12 por ciento, "el español es más sibarita, sobre todo cuando los vinos no son demasiado caros". Descarta este especialista la idea de que un buen vino está asociado a una buena cartera. "Es un error, España es uno de los pocos países del mundo que tiene un nivel medio de vinos, en relación calidad-precio único. En Francia están los de diseño, las obras de arte, pero en nuestro país existe una gama intermedia supercompetitiva porque no todos deben valer 10.000 pesetas; a ese precio debe ser a la fuerza bueno".