



Gonzalo Sendín, ante la fachada del mesón familiar, que está junto a la Plaza Mayor de Salamanca.
/ ARGICOMUNICACIÓN

EL MESÓN DE GONZALO

VANGUARDIA CON LA VISTA PUESTA EN LA DEHESA

La oferta gastronómica de esta región, en su más amplia definición, siempre ha estado ligada a tres grandes pilares. En primer lugar, el producto, la receta... en definitiva, el plato. En segundo, un establecimiento, una casa de comidas, un edificio y su cocina, un punto de la geografía rural o urbana. Y, en tercer lugar, el factor humano. Esos nombres propios -más de mujeres que de hombres- escribieron la historia de la cocina y sentaron las bases de la oferta gastronómica actual. Gonzalo Sendín representa ese perfil, que contribuye a crear la imagen gastronómica de su ciudad. Desde el remodelado El Mesón de Gonzalo, que es la nueva versión del viejo mesón familiar, a la apuesta actual -con filosofía de gastrobar, pero con comanda de restaurante- como es el Plaza 23, donde el concepto nuevo de cocina de Las Tapas de Gonzalo encaja desde 2013.

Gonzalo Sendín es el nieto de Manolo, 'el del mesón', e hijo de Gonzalo, también 'el del mesón'. Es tercera generación de hosteleros salmantinos y con-

tinúa en el mismo escenario que sus predecesores. Como ellos, ha logrado ser una referencia ligada a la gastronomía de la capital, en el entorno de la Plaza Mayor. Gonzalo sigue en el solar de los suyos. Es licenciado en empresariales, formación que ha venido a reforzar su espíritu hostelero, aportando un modelo nuevo de hostelería y un enfoque a la comanda local. De este modo, abre sus comedores a una oferta moderna, con platos más elaborados, pero sin dejar de mirar a la dehesa. Gonzalo sigue fiel a los embutidos ibéricos, al

jamón, a las carnes rojas salmantinas, sus legumbres, aceites y vinos. Las carnes rojas de cerdo ibérico y de vacuno se acentúan en sus cartas, junto a las croquetas y los platos de diseño.

Sendín ha reactivado sus restaurantes con una habilidad heredada. Su padre es una referencia de la hostelería salmantina. Al cumplir 50 años en 1997, su mesón recibía de la Cámara de Comercio el reconocimiento por los servicios prestados a la hostelería y la ciudad. Y este es el germen que

ha heredado Gonzalo Sendín, que ha entendido bien las nuevas rutas de la cocina y el perfil del comensal del siglo XXI, adaptando el diseño de sus establecimientos a una oferta actual sin dejar de mirar a la dehesa.

DIRECCIÓN: Plaza del Poeta Iglesias, Salamanca.

TELÉFONO: 923 217 222.

WEB: www.elmesondegonzalo.es

REVUELTO DE POLIFENOLES

ENOTURISMO EN BLANCO Y NEGRO

POR JAVIER PÉREZ

Sin duda alguna, el enoturismo va bien en nuestra región. Ahí están los territorios, que aparecen como destinos turísticos del vino. A la cabeza, las DO's Rueda, Ribera de Duero y Cigales, donde esta actividad ya es una realidad, seguidas de cerca por El Bierzo y Toro. El resto de los escenarios está en desarrollo, como las zonas de vino del Arlanza, Arribes (recién creada), la Sierra de Salamanca-Francia y Tierra de León, a los que se unirán pronto Tierra del Vino de Zamora y Cebreiros.

El potencial histórico, monumental y natural de nuestra región permite trazar una ruta turística en cualquier paisaje vinícola. El vino se ha convertido en un complemento de gran valor. Las estadísticas demuestran el incremento de las visitas a las bodegas y la demanda de cultura del vino por parte de los turistas. Por otro lado, cada vez son más las bodegas que marcan y plani-

fican sus instalaciones y edificios, pero también su agenda cultural, ligando vino, viña y lagar a un producto turístico. El enoturismo va bien, es rentable para todos y multiplica el grado de satisfacción de los visitantes. Pero hoy quiero destacar la parcela más olvidada: la del patrimonio industrial del vino. A él pertenecen las instalaciones elaboradoras del siglo pasado, que están sin catalogar, pero también los edificios de las cooperativas, que forman parte del patrimonio industrial local -susceptible de ponerse en valor- y que, tanto por fuera como por dentro, permiten conocer el motor de la viticultura de épocas pasadas. Del blanco y negro del vino hemos rescatado la arquitectura popular, con muchos ejemplos y notable éxito. Pero la gran máquina de hierro y cemento sigue sin ocupar un sitio la oferta cultural de nuestra historia del vino.

LA CATA

Gurdos (Rosado 2017)



BODEGA: Gordonzello, Gordoncillo (León).
ZONA: DO Tierra de León.
PVP: 9,5 €

Los de Gordonzello irrumpieron en el mercado con un rosado de prieto picudo en envase especial. Acertaron más allá del cristal, pues también lo hicieron en la copa. Rosado moderno de tonos fresa. Series florales y frutales se despliegan en nariz. Cálido y muy fresco en boca.

Dominio del Pidio (Blanco albillo 2015)



BODEGA: Quintana del Pidio (Burgos).
ZONA: Vino de mesa.
PVP: 45 € (aprox.).

Sorprende este albillo de los Aragón de Quintana del Pidio. Atractivo color paja brillante y con leves reflejos verdosos. Nariz punzante de fruto muy maduro y tostados muy finos. Su nervio ácido en boca le da fuerza y vigor, lo que prolonga su vida.

Rara Avis (Blanco 2010)



BODEGA: Raúl Pérez en Pajares de los Oteros (León).
ZONA: VT de Castilla y León.
PVP: 45 € (aprox.).

Siempre es un reto meter la nariz -en este caso, ocho años después- en un blanco de Raúl Pérez. Viejas cepas de Los Oteros, cuya esencia se mantiene con un velo dorado, nariz agradable a fruto seco y notas de tabaco. Sin duda, todavía muy vivo y con un cuadro sensorial único.