

La Montaña Alavesa y Rioja Alavesa

• EL ORIENTE ALAVÉS

La Montaña Alavesa es un espacio de gran belleza natural.

Tierra de paso hacia la navarra chilindronera, y a los guisos y calderetes que los transhumantes pastores movían al paso de sus ganados. En esta tierra, patatas y otros cultivos modernos se han hecho merecedores de los premios que los certificados de calidad y de producción de origen otorgan.

Cambiando de rumbo, más hacia el sur, y tras descender de la bruma boscosa a la luminosidad mediterránea, llegamos a la Rioja Alavesa, una de las tierras más disputadas desde la antigüedad y con una gastronomía propia.

Cocina en la que la huerta es la protagonista y las cabañas de cuidados ovinos su complemento indispensable. El vino es omnipresente y la creatividad parece inagotable en esta tierra con sabor y solera.



• MACERACIÓN CARBÓNICA

Los famosos vinos de La Rioja Alavesa tienen un carácter diferencial con los de otros territorios circundantes. Sus caldos se elaboran mediante un proceso específico de tratamiento a las uvas tras ser vendimiadas, para lograr un vino que hoy es uno de los más apreciados del universo vinícola. Este sistema, llamado de "maceración carbónica", es el que desde siempre se ha seguido en los "lagos", lagares, de esta zona.

Despallilladas o no, se dejan con sus hollejos para que la pulpa de la uva "macere" junto a ellos, adquiriendo mayor materia colorante y obteniéndose un mosto con una añadida cantidad de sustancias tánicas.

Ello otorga mayor astringencia al vino, permitiendo mejores condiciones en los procesos de envejecimiento. Así se obtienen caldos con mayor estructura y más tánicos, al gusto de hoy.

Ese proceso de adquisición de la materia colorante y tánica que atesora el pellejo de la uva por medio de la maceración carbónica en lago abierto –habitual en otros pagos vitivinícolas–, personaliza a los vinos de Rioja Alavesa respecto a los de otras zonas adyacentes.

• DIETA MEDITERRANEA. LA HUERTA DEL EBRO

Por el Ebro llegaron las verduras.



Vainas

Posiblemente sea esta la vía que liga al País Vasco con la dieta mediterránea. No olvidemos que todavía los olivos de Álava –queda un trujal en activo–, producen un buscado aceite. Este Ebro ha recibido oleadas sucesivas de costumbres y productos latinos, árabes, y de los pueblos que a toda costa quisieron permanecer en sus orillas.

La fama de la huerta de Álava llegó por vía férrea hasta las ciudades próximas,

beneficiándose la cocina de Bilbao de productos de alta calidad.

Además de las habas, encontramos verduras como las acelgas, las alcachofas, borrajas o cardos... Vainas, calabacines y



Calabacines

remolachas en verano; o las más modernas: berenjenas, guisantes o lechugas de mil tipos para deleite de los amantes de los vegetales. En invierno, las berzas y coles en todas sus variedades son un contrapunto a las alubias que llegan de mil localidades. Puerros y cebollas cultivados ahora todo el año completan una despensa verde apta para todos los días del año.

En los últimos tiempos, los estudios para lograr su desarrollo han convertido a Álava en pionera en el desarrollo de patata de siembra y de consumo.

Los desvelos de los laboratorios de la Diputación alavesa y del Departamento de Agricultura del Gobierno Vasco han desarrollado las mejores y más apetitosas patatas para consumo, que se producen de modo destacado en las tierras de la montaña alavesa.

Gran parte de la auténtica patata de Álava se comercializa y prepara en sacos avalados por el label de calidad del Gobierno vasco, "Kalitatea". Posiblemente sea Vitoria-Gasteiz la única ciudad del mundo que cada año con gran éxito convoca un concurso de recetas y guisos exclusivamente de patatas.



Patata de Álava, con label de calidad

• LA PATATA

Prácticamente, se asimila al territorio alavés con la patata. Desde los comienzos de la introducción de este tubérculo en nuestra alimentación, Álava ha sido pionera en su estudio y cultivo. Fueron, una vez más, los miembros de la Real Sociedad Vascongada de Amigos del País los primeros que se preocuparon por que este fruto llegado de América se aclimatase al suelo vasco.



Patatas con Chorizo

INGREDIENTES:
(4 personas)

- 1 kg. de patatas
- 150 grs. de chorizo
- Aceite
- Guindilla seca
- Ajo
- Pimentón o pulpa de pimientos choriceros
- 1 hoja de laurel
- 1 cebolla
- Agua

ELABORACIÓN:

Pelar las patatas y cascarlas con el cuchillo, rehogar en la cazuela el ajo y la cebolla picados y agregar después las patatas. Sofreír el conjunto, añadir el chorizo cortado en trozos, la guindilla seca, el laurel y el pimentón o la pulpa de choriceros y añadir agua (cubrir las patatas) Dejar hervir suavemente y de un modo continuo durante 45 minutos.

NOTA : La patata debe quedar cocida pero sin deshacerse.

Especialidades

• Habas frescas

Primavera. Comedor de habas –"babazorro"– fue mote despectivo en su tiempo. Hoy, las habas tiernas son un manjar buscado a principio de temporada.

• Melocotones Asados

Verano-Otoño. Los frutales de las laderas de la Sierra dan fragantes melocotones. Se eligen los más hermosos. Se hornean como si fueran manzanas a horno medio hasta que quede cremosa su perfumada carne.

• "Bolo" de Lapuebla de Labarca

Energético plato tradicional que se servía a las cuadrillas de trabajadores. Otoño. Una cazuela de cebolla, ajo y bacalao troceado rehogados; completada con arroz y patata que cuece en agua, caldo para las más elaboradas, para las más elaboradas, pimentón y pimiento seco servían de especias sápidas.

• Perdices rellenas de uvas

Otoño. La caza compartía con la vendimia este manjar lleno de sabores otoñales.

• Truchas de Santa Cruz de Campezo

Los ríos de la zona todavía proporcionan famosas truchas. Tradicionalmente se guisaban rebozadas y fritas en grasa de cerdo.

• Peras al vino tinto

Otoño - Invierno. El fruto del peral se domaba en una cocción de vino aromatizado.

