

COMBINADO RESUCITADO

La sangría se viste de gala

La desprestigiada bebida rompe su leyenda negra y se abre paso entre los cócteles en boga en BCN ≡ Un local de la Rambla de Catalunya la reivindica con 55 variedades

PATRICIA CASTÁN
BARCELONA

Su sola pronunciación produce dolor de cabeza a más de uno. Sea por el recuerdo de alguna resaca letal o por la visualización de hordas de turistas ebrios bebiéndola a litros en la Rambla y perdiendo el oremus en relación directamente proporcional. Es caso es que la sangría es para el barcelonés que va de copas, en general, la antítesis del glamur. Evoca picnics playeros o de montaña con porrón y a excesos de azúcar y vino peleón. Por contra, es una de las primeras palabras que aprende y pronuncia el turista (junto con *tapa* y *Gaudí*) tan pronto pisa la ciudad. Así que era cuestión de tiempo que alguien se atreviera a dignificarla y convertir el brebaje en cóctel de calidad. En Barcelona, crecen sus defensores.

En un diccionario de castellano de 1788 se afirma que fue inventada por los ingleses en las colonias americanas. Al parecer provendría del término *sangaree*, inspirado en el español sangre, y habría penetrado en España hacia 1850, tras triunfar como limonada de vino. Lo cierto es que en las últimas décadas se ha perpetuado como bebercio ibérico donde los haya, con popularidad internacional y consumo masivo entre los incautos guiris que muchas veces engullen lamentables preparados rojizos a base de polvos y con alcoholes de bajo presupuesto.

Del champán al mosto 'sin'

Tanta es la fe que tenía en su potencial el empresario Ramon Bordas (al mando del prolífico grupo de ocio Costa Este), que cuando gestó uno de sus últimos negocios, el bar y restaurante Cachitos en la Rambla de Catalunya, 33, tuvo claro que sería una de las bebidas de bandera del local, debidamente dignificada. Su coctelero, Rony Stewart, trabajó dos meses buscando la alquimia perfecta entre licores, refrescos, vinos y cavas, y frutas. Hasta alumbrar una carta de 55 variedades que arrasa en ventas y dedicarle una barra a la elaboración, convertida en un *show*.

¿La fórmula? Hay una base «secreta», en tanto que lo esencial son las proporciones, de azúcar líquido (preparado en la casa), brandy y licores. Esta se mezcla con cinco tipos de alcoholes a elegir: tinto Rioja, tinto Rioja premium, mosto (sin alcohol), cava o champán. Se le agregan el refresco, y se completa con 11 tipos de mezclas de frutas, lo que arroja 55 combinaciones. «Las más solicitadas son las de cava y tinto premium (Ramon



►► Reinventada ► Una clienta prueba una copa de sangría recién preparada en el Cachitos.



►► De vino ► Una clienta se dispone a beberla en la terraza del Hotel DO.

Bilbao)», confiesa, aunque muchos vuelven para seguir probando otras, sea con cítricos, o trozos de coco, fresa y vainilla, o con pera, manzana y kiwi..., cuenta Stewart. ¿El imperativo? «Fruta fresca cortada dos veces al día y alcohol de calidad». «La concebimos como un cóctel», destaca.

En el novísimo Hotel DO, de cinco estrellas en la plaza Reial, no dudaron en rendir culto a la sangría, también con varias especialidades. Su sumelier, Thomas Rossini, cuenta que les apeteció «incorporar una

EL CAMBIO

Su popularización turística derivó en preparados con polvos, y ahora se impone con buenos vinos y cavas

bebida muy a menudo maltratada —ahora la mayoría se elaboran con polvos— y devolverle su nobleza y su carácter canalla en el conjunto de una carta de vinos, destilados y cócteles que pretende ser un referente en la plaza Reial». Cada día elaboran la base para que esté equilibrada y macerada, y luego agregan el resto de elementos en el momento en que la piden. Y aunque afirman que el extranjero se pirra por este combinado, cuando la solicita el barcelonés sediento suelen servir la de cava, burbujeante.

Para Rossini, receta aparte, la fórmula mágica reside en los detalles: «la calidad de las materias primas y pensar que se prepara un cóctel y no una simple mezcla de frutas con vino. El limón ha de jugar entre el dulce y el ácido, la naranja ha de tener jugo; la manzana, crujiente; el melocotón, maduro; los frutos del bosque, recién cogidos, y las especias fragrantas; así como el vino, aunque joven, ha de tener carácter y cuerpo».

Junto a la playa, el restaurante club CDLC (Carpe Diem) le dio protagonismo en su carta hace ya unos años, con la misma reivindicación cualitativa. La hacen en jarras de litro, de cava o tinto (esta es la más vendida) y con frutos rojos (fresas, arándano...) y la sirven estitosamente. Un *best seller* cada vez más en boga, que piden hasta los viajeros más cotizados. ≡

PROYECTO POLÉMICO

El PSC pedirá la dimisión de Vives si se demuestra que miente sobre Glòries

EL PERIÓDICO
BARCELONA

El portavoz del PSC en el Ayuntamiento de Barcelona, Gabriel Colomé, avisó ayer de que exigirán la dimisión del tercer teniente de alcalde y responsable de Hábitat Urbano, Antoni Vives, si se demuestra que ha mentado sobre la plaza de les Glòries. Tal y como publicó ayer EL PERIÓDICO, el autor del vigente proyecto de plaza, el arquitecto Daniel Mòdol, confirmó que recibió el encargo, por parte del arquitecto en jefe, Vicente Guallart, de estudiar un posible emplazamiento para el Parlament en Glòries. Cuando este diario publicó el 19 de marzo esta primicia, Vives la desmintió tajantemente.

«Si se demuestra que Vives ha mentado, y de momento todo apunta a que así ha sido, pediremos su dimisión. Este ayuntamiento no se puede permitir tener responsables que faltan a la verdad», señaló Colomé.

«El alcalde Trias tiene una nueva oportunidad para practicar sus mantras publicitarios. La mano tendida ya no se la cree nadie. Ahora toca saber si la tarareada transparencia es real», afirmó Colomé. El PSC pedirá la comparecencia de Vives en la comisión de Hábitat Urbano que se celebrará a mediados de mes.

Colomé cree que el edil ha engañado sobre el encargo del Parlament en la plaza

La transformación de Glòries vuelve al frente del debate municipal, y el mismo líder del PSC en el consistorio, Jordi Martí, presentará este lunes su propia alternativa para la plaza. El proyecto se inspira claramente en los trabajos realizados por el mismo Mòdol, no en vano este fue contratado por la administración socialista en el 2003 y el suyo es el único trabajo que ha sido aprobado por el pleno municipal.

VIEJA MAQUETA // La presentación de la alternativa del PSC se producirá horas antes de que el gobierno municipal muestre una maqueta a los vecinos. Según señalan fuentes de Hábitat Urbano se trata de una vieja maqueta escala 1/1000 que debe ayudar a ver ciertos ajustes del planeamiento. Estas fuentes afirman que en ningún caso se trata de una nueva propuesta.

Y es que esto es, precisamente, lo que se teme la oposición. Una nueva propuesta, aseveran fuentes socialistas, que en ningún caso bebería de la comisión municipal especial sobre Glòries, creada por el plenario en enero. Según estas voces, en ningún momento se han abordado aspectos del proyecto en estos cónclaves, sino que tan solo se han encargado distintos informes. ≡