



Bajo el lema "un país para comérselo y bebérselo", el popular periodista radiofónico muestra devoción por nuestros productos. Por eso dedica un espacio en su programa a la gastronomía y abrió un club del "gourmet" a precios democráticos: "Quiero servir buen género a la mayoría de los españoles".

Por LORENZO DÍAZ. Fotografía de CHEMA CONESA

Obsesionado con que mejoremos nuestra despensa, el locutor de Onda Cero puso en marcha en 2005 La Alacena de Carlos Herrera, una especie de bodegón barroco lleno de escabeches, ventrescas, jamones, aceites, quesos, patés y legumbres y vinos generosos. Un club de "gourmets", una manera de llevar la buena nueva de nuestros productos a los hogares españoles...

Nos recibe en su casa de Sanlúcar de Barrameda, Cádiz. A sus 53 años, este almeriense criado en Cataluña, es un hombre dadivoso con buena mano para guisos, arroces y asados. Con el Guadalquivir y Doñana al fondo, han pasado por su mesa invitados como el presidente del Gobierno, José Luis Rodríguez Zapatero, así como lo más granado del periodismo nacional.

En su libro "La cocina de Carlos Herrera", escribe: "No estaba dispuesto a renunciar a los sabores que han marcado mi vida, tan populares, tan sencillos, tan sinceros, y la única manera era reproducirlos en mi cocina". Su casa es un primor con los peroles rugiendo y oliendo a gloria bendita... Borda la berza, el cocido andaluz con olorosa calabaza y su succulenta "pringá", el frito de espinacas y collejas, y los chocos con habas. Hace como nadie los alcauciles rellenos (alcachofas) y distingue, con pericia de tendero de barrio de Santa Cruz, la bondad de los perniles de Jabugo. Tiene casi una almazara en su hogar y es exigente con sus aceites, que son la joya de la corona de su alacena.

En un ameno viaje al mundo del vino y de la gastronomía, muestra a un servidor su debilidad por las cocinas populares y, aunque dueño de buen diente, no le hace ascos a la cocina de vanguardia. Hablamos de su educación vinícola, de cómo se inició, de la "perestroika" de los vinos de España, del papel de los grandes enólogos, de la importación de varietales foráneas, de los vinos con alma, de la revolución que han traído los nuevos bodegueros de España, de globalización...

P. ¿Que opinión te merecen las cocinas de España? ¿Crees que el hecho cultural mas importante en la Transición ha sido la revolución en los fogones?

R. El ruido mediático que han hecho nuestros cocineros ha sido universal. Pero los grandes chefs de España, que son casi científicos, a mí, a veces, me aburren soberanamente entre plato y plato. ¡Deme de comer todo lo que usted quiera, pero hágalo con eficiencia y grandiosidad! Nadie les niega que han hecho alquimia con la cocina imaginativa que practican con gran talento artístico. La pregunta es: "¿Saben hacer lentejas? Quisiera saber, señor menganito, si sabe usted cocinar como mi madre".

P. De los nuevos cocineros, ¿hay alguno que te fascine?

R. Me gusta Manolo de la Osa, de Las Rejas, en Las Pedroñeras (Cuenca), Antonio Conejero, de Sevilla, Ángel León y, naturalmente, Adrià, Santamaria, Arzak, Berasategui, Ruscateda... Los catalanes están haciendo la mejor cocina. En muchos cocineros jóvenes atisbo un peligro de amaneramiento.

P. Algunos críticos sostienen que Madrid emociona poco, gastronómicamente hablando...

R. Solamente con lo que hay de antiguo, es suficiente para comer en esta ciudad. El que Barcelona esté por encima de la capital, e incluso de San Sebastián, no es motivo para negar la gastronomía que se ofrece en Madrid. Hay 40 ó 50 sitios que nunca decepcionan. Restaurantes burgueses muy profesionales, por ejemplo, éste donde estamos: Puerta 57.

P. ¿Cómo ha sido tu educación vinícola? Has vivido durante mucho tiempo en territorio catalán, ¿acabaste seducido por el cava?

R. El cava fue siempre una especie de coronación de la unión familiar. Hasta en familias charnegas incorporaron ese ritual. No sólo como delicia vitivinícola de vez en cuando, sino que era el final feliz de un ágape. De hecho, yo acabé seducido por algunos cavas y en algunos momentos.

P. ¿Cuáles han sido tus vinos de iniciación? ¿Los Paterninas banda azul?

R. En casa gustaba mucho un vino catalán que se tomaba en grandes ocasiones: el Estrísimo Bach, dulce, afrutado. En los tintos, los Paterninas (bandas azul y roja) crearon jurisprudencia. Es la marca de toda una generación.

P. ¿Esa imagen costumbrista del español y su tinto de verano sigue dominando en la sociedad española o, por el contrario, hay cada vez más gente que consume vinos nuevos, emergentes, como es tu caso y el de algunos profesionales?

R. Cada vez se bebe mejor y es nuevo en el panorama español un grupúsculo de bebedores gustosos que manejan el argot del vino. Pero la mayoría sigue a dos velas. Creo que estas dos culturas son compatibles. El tinto de verano es una delicia. Para los que tenemos una edad, en los merenderos de nuestra infancia se consumía a discreción mezclado con Casera. Forma parte de nuestro paisaje sentimental, como el 600 y el Meyba. Cuando me convertí en pollopera, le di al Berberana, que era lo más. En Cataluña, tienen una importancia capital en el beber los Torres. Cuando había un Sangre de Toro, aquello era un acontecimiento.

P. ¿Cataluña ha sido la vanguardia de los vinos de España?

R. Como referencia empresarial, sin duda. No necesariamente la densidad puntuable de sus vinos. Por ejemplo, ahora mismo Torres hace uno de los mejores vinos del mundo, Grandes Murallas, recuperando singulares varietales. Lo mismo ha ocurrido con las grandes familias del cava. También hay bodegas sorprendentes, con poca historia, mucha calidad y gran éxito.

P. Dime tres factores que expliquen el "boom" reciente de nuestros vinos.

R. Primero, interpreto que el trabajo de jóvenes enólogos, que ya son venerables, ha sido clave. Encabeza la lista Mariano García, el gran brujo, y su escuela, única, imbatible. No me olvido de Telmo

Rodríguez, Alvarito Palacios, Miguel Ángel de Gregorio... Segundo, la importación de variedades foráneas, como la syrah, por ejemplo. La chardonnay ha hecho milagros en tierras hostiles al buen vino. Y tercero, la modernización de estructuras. En ese sentido, Marcos Eguren o Remírez de Ganuza han diseñado bodegas perfectas.

P. ¿De quién parte la gran renovación de nuestros vinos? ¿De los cosecheros clásicos o de esos empresarios de clase media que han irrumpido?

R. La gran revolución ha venido de empresarios que proceden de las clases medias que conectan mejor con los nuevos gustos de los españoles. Los grandes marqueses siguen haciendo buenos vinos, pero es un gran drama que los grandes reservas de grandes bodegas tengan poco mercado.

P. ¿Podemos caer en hacer vinos técnicamente perfectos, pero sin alma?

R. Todos los vinos de nuestros grandes enólogos llevan una gota de su sangre. En algunos casos, incluso un exceso de personalidad, de amaneramiento.

P. El club gastronómico y vinícola que lleva tu nombre, La alacena de Carlos Herrera, ¿es como la despensa bien surtida del español medio?

R. Mi club tiene como objetivo servirle buen género en su casa y llevar estos productos a la inmensa mayoría de los españoles. Mi programa de radio muestra los viernes, de 10 a 11, unas ofertas que oscilan en torno a los 60 euros. Tenemos productos propios que son las tres patas de un taburete: cerdo ibérico (el jamón), aceite de oliva y manzanilla de Sanlúcar.

P. Como el gastrónomo Néstor Luján, reivindicas café, copa y puro.

R. Siempre fui un reivindicador del Jack Daniel's. El puro tiene un pequeño problema: no debe importunar al resto de los comensales. Me interesa el habano. Fumado plácidamente, sin tragarse el humo, es un placer complementario a la gastronomía.

P. Para rematar: ¿qué vinos te han fascinado últimamente?

R. María Remírez de Ganuza (reserva especial 2003), Thermantia, de Marcos Eguren; Quincha Corral, Belondrade y Lurton y Pago de Carraovejas Cuesta de las Liebres.