



Personal del Restaurante Ambivium, antes de comenzar la cena especial de los Cheffes Enólogos. / I.A.

‘Alma Carraovejas’ o el arte de disfrutar

El décimo aniversario del Otoño Enológico organizado por la Fundación Caja Rural tuvo una de sus puestas de largo con la cena maridaje ‘Momentos Inéditos’ en Ambivium

HENAR LÓPEZ, / SICIVIA

No podía faltar esta cita con ‘Alma’ en el aniversario del Otoño Enológico. Y es que es para ALMA lo que cada uno de los miembros del equipo Carraovejas, capitaneados por Pedro Ruiz, ponen en este proyecto tan especial como singular. La bodega original en la Ribera del Duero, el proyecto Ocasin Vides, Misentayats en Puzosnebro y una nueva y reciente apuesta en la zona de Ribero son, hasta el momento, los pilares sobre los que consiguen crear experiencias inolvidables para disfrutar de todos los que tenemos la suerte de poder vivirlos. Un lujo que estuvo al alcance de 60 segovianos el pasado sábado. Ambivium, su impresionante restaurante ubicado en la bodega Pago de Carraovejas en la Ribera del Duero, fue escenario de una noche mágica que tuvo como testigo de lujo al Castillo de Peñafiel.

Nos reciben a las puertas de este templo Pedro y parte de su equipo, con su amabilidad y cercanía habituales. Pedro nos sorprende con la mirada y nos da la bienvenida. Nos resume el plan y comenzamos con una visita magistral a este pabellón del vino, donde nos explicamos cada paso de la elaboración de sus inigualables vinos, un proceso impregnado de la filosofía de Alma Carraovejas. Pero eso era sólo el comienzo... ¿el resto?... pues a ver cómo se lo explican...

Te adelanto que no voy a resumir y relatar cada plato y cada vino que tomamos por dos razones: en primer lugar, sería como entregarle a alguien un re-



Los asistentes, durante su visita a la bodega de Pago de Carraovejas. / I.A.

galo abierto y estropear la sorpresa; y en segundo lugar, porque no es lo que vas a vivir cuando vayas, porque vas a ir, porque todo el mundo debería ir alguna vez a Ambivium. Lo que vivimos la noche del sábado fue una experiencia inédita y efímera, creada por y para el evento de la Fundación Caja Rural. Cada experiencia que crea Ambivium, lo es. Cuando vayas, vivirla tú ya.

Pero, por otra parte, es justo compartir las sensaciones y, por qué no, algunos tips de lo que allí se vivió, porque también tienen que saber por qué vas a ir a Ambivium. Guillermo Cruz, una referencia inabundante en el mundo de la sumillería y

Brand Ambassador de las bodegas, fue el maestro de ceremonias perfecto para un viaje por el mundo y en el tiempo que nos trasladó, a través de sensaciones y sabores, a los rincones más inéditos. Al ritmo de la banda sonora de El Gran Showman se levantaba, literalmente, el telón de las cocinas para que pudiéramos presenciar, en primera persona, lo que allí se estaba ‘cociendo’... los pelos de punta. A partir de ahí, empezó el festival. Cuba, Japón o Italia, fueron algunos de los rincones a los que nos trasladamos. Ostras, trufa blanca, pulpo con caviar o buey del Páramo, algunos de

los ingredientes que estuvieron presentes en la mesa.

A las copas, (que fueron unas cuantas: desde un cóctel, hasta los vinos más inéditos, pasando por un rosado, un sake, vinos vintage y, por supuesto, referencias insólitas de la casa. Todo un lujo democratizado al alcance de muy pocos. Pero no un lujo del que se paga con dinero, porque hay cosas que el dinero no puede pagar. Porque los escasos litros que quedan en la bota jerezana de Tío Pancho ‘Bumani’ no están en la venta. Pero Ambivium tiene una pequeña muestra de este Pedro Ximénez de 1728 (probablemente el vino más antiguo del mundo) y eli-

gieron compartirlo con nosotros. Tomar una gota de ese ya ‘sirope’ jerezano supuso saborear un pedacito de historia cargada de salud y una persistencia increíbles. Tampoco está a la venta la primera cosecha de Pago de Carraovejas, de 1991, ni el Barolo del 69, ni el blanco botellado fruto de la podredumbre noble que elaboraron en Nivara en 2014 y que tenía unos aromas tropicales y una frescura en nariz más que sorprendente... un ‘marcarito’, como ellos lo llaman: supones que existe, pero nunca lo has visto. Pues bien, nosotros lo vimos, y lo catamos. Fuimos los elegidos para vivir ese lujo que no paga el dinero. El que puedes vivir si te encuentras en el camino con alguien como Pedro. Bendita la hora en que la Fundación se lo encontró... porque Segovia es muy pequeña.

Pedro nos dijo al comenzar la jornada que su objetivo era emocionar a sus clientes y yo puedo asegurar que el objetivo se cumplió. Y fue gracias a Pedro y a Guillermo, a Luis, a Javier, a Alberto, a Elia, a Chemo, a David, a Mar... y un montón de nombres propios más que enumeraría sin dudar si mi memoria me lo permitiera. Y es que el valor principal de Alma Carraovejas son las PERSONAS. Siempre han apostado por las personas y, eso, se nota. Nombrar todos los hitos de este grupo sería imposible. Entre los más recientes: Almudena Calvo ha sido elegida mejor enóloga 2019 por La Semana Vitivinícola, Ambivium ha recibido el premio a ‘Mejor Carta de Vinos en Restaurante’ (IWC, Merchant Award) y mejor restaurante de Castilla y León o Javier Benito ha conseguido el ‘Combinado de Oro’ en Filar 2019 (y van tres años consecutivos). Premios a la Innovación, a Establecimiento Revolución, galardones constantes para sus vinos y el personal de su equipo, etc. Pero, de todos ellos, me quedo sin dudar con el reciente ‘Casal Place to Work’ que reconoce a Alma Carraovejas como un ‘Gran Lugar para Trabajar’, porque refleja a la perfección la filosofía del grupo, porque son los propios trabajadores los que así lo afirman. Estaban allí para hacernos disfrutar, sí, pero, al mismo tiempo, disfrutando de su trabajo. Es prácticamente imposible visitar Ambivium y no sentirse especial, y es algo que ocurre gracias al trabajo de su equipo.

Y pensar que todo esto empezó en 1987 con la única intención de elaborar un ‘vino de la casa’ para su restaurante segoviano. Un vino del que, a día de hoy, se desorchaban una media de unas 300 botellas diarias en el Restaurante José María. Bendita la hora en la que se ‘tu fue de las manos’!. Poco más que decir, porque igual que hay cosas que el dinero no puede pagar, también hay experiencias que no pueden expresarse con palabras. Sólo quien pedile una copa a Pedro, para que esto siga siendo posible: que nunca despegue los pies del suelo y, mucho menos, baje la cabeza de las nubes.