

fuera de serie



Moda y caprichos Personajes Tecno Relojes Viajes Gastro Cultura Motor Más



BODEGA

Xavier Gramona, vicepresidente de los mejores cavas



El empresario, 56 años, en la biblioteca de su casa de Sarrià (Barcelona).

Fernando Caeiro

Actualizado: 29/03/2016 14:06 horas

Compartir

Quinta generación de bodegueros y vicepresidente de la empresa familiar, firma algunos de los cavas más aplaudidos del Penedés. Adora los fines de semana caseros y colmados de placer, ejercicio y cultura.

Mi fin de semana perfecto transcurre en familia, cerca de los que más quiero. Retozar entre sábanas blancas algo más que un día corriente. Levantarme antes que nadie para preparar la casa. Despertar a la prole con arias de la Callas, incluso un Caruso si les cuesta levantarse, con ese susurro del disco de vinilo. O música barroca armónica y suave, **Lully** o **Purcell**, si merecen que les llame suavemente. Preparar el desayuno, fresco, sano, dulce y salado, buen aceite extra **virgen de Aubocassa** o de **Marqués de Grifón**, y panes de levadura madre, zumos de remolacha, zanahoria, jengibre, manzana, fresas del *Flax Kale*.

Un sábado comienza con la visita al mercado, provisión para dos días y verduras, hortalizas y frutas para toda la semana. Compro la prensa y me regalo un café o un aperitivo al sol en **Mercantic [Sant Cugat]**, el mercado de antigüedades, viejos libros o muebles con mejor ambiente que conozca. Me gusta, nos gusta, practicar algo de deporte, de pala o raqueta, y dar paseos, por playa o montaña, en compañía de nuestros perros, un *Golden* y un *Jack Parson*. Nos encanta salir a comer a algún restaurante de Sarrià o, si estamos en nuestra casa de la costa, La Gitana, disfrutar de una buena comida frente al mar, en *Tamariu*, *Llafranc* o *Calella*, que son un paraíso fuera de temporada. La opción perfecta es un arroz caldoso acompañado de un **III Lustros**, un cava de larga crianza. Apuraremos la sobremesa mientras el sol caliente y después nos retiraremos a disfrutar de la chimenea de casa, con lecturas, siestas intermitentes, imprescindibles crucigramas compartidos entre todos, porque es un reto de familia. Toda la tarde sonará el *jazz* de **Billie Holiday** y, luego, con la primera luz de las velas, **Aznavour**, que se prolongará hasta terminada la cena, que elaboramos con los ingredientes del mercado.

A veces por las tardes nos damos una vuelta por el centro, con parada en **Beguiristain** para tomar una infusión y disfrutar del ambiente mundano y una conversación cálida, o en el **Hotel Omm**, tan confortable, tranquilo y de servicio tan exquisito. Con o sin paseo mundano previo, después de la cena terminaremos el día con película e, indefectiblemente, todos dormidos en los sofás, tapados con mantas.

Los domingos empiezan distintos: la casa se llena de cabeceras de periódicos de todas las tendencias: intentamos educar a nuestros hijos en la pluralidad. En algún momento del fin de semana -viernes noche, sábado o domingo- nos gusta compartir mesa y sobremesa con amigos o familias cercanas. Los momentos en la cocina, siempre abierta, son muy importantes. Unas copas de nuestro **Imperial Brut** funcionan como catalizador de conversaciones, discusiones, roces y miradas de cariño, a la vez que nos regalan un festival de olores y sabores y, por encima de todo, como decía *Carver*, 'el ruido del latir de corazones de los allí reunidos'.

Sus favoritos

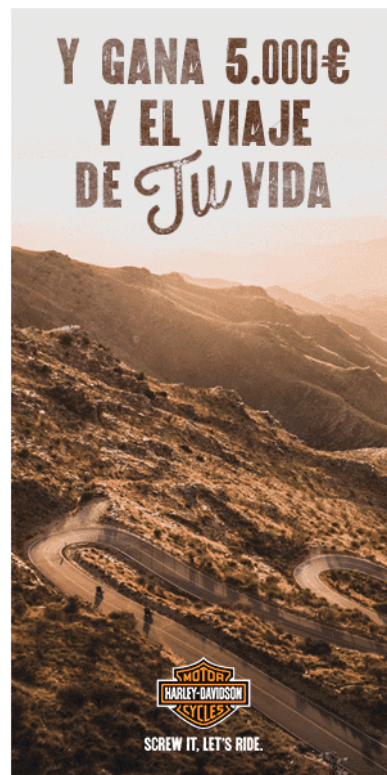
TIENDAS. Flax Kale. **Cocina flexiteriana.** [Tallers](#), 74B. Barcelona.

[Mercantic](#). Antigüedades. Avda Rius i Taulet, 120. Sant Cugat.

RESTAURANTES. Tamariu. Passeig del Mar, 2. Palafrugell.

Gerona. [tamariu.com](#) Llafranc. P. Cypsela, 16 Llafranc.

[hllafranch.com](#) Calella. Hotel Sant Roc. Calella de Palafrugell.



Lo Más leído

- 1 Triton Gills, las primeras branquias artificiales para respirar bajo el agua
- 2 La mesa de billar más cara del mundo se hace en Vigo
- 3 Colesterol: malo para las arterias pero bueno para la piel
- 4 A la venta la mayor mansión medieval de Inglaterra
- 5 Henry Marsh, las escalofrantes memorias de un neurocirujano genial

