

En botella

ACTUALIDAD

La AVE celebra su asamblea en la sede de la DOP Valencia

► La sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Valencia (C/ Quart, 22 de Valencia) acoge mañana viernes a partir de las 18,30 horas la asamblea general extraordinaria de la Asociación Valenciana de Enólogos (AVE), a cuyo frente se encuentra Juan Clemente y a la que ha confirmado su asistencia Santiago Jordi, presidente de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos (FEAE), quien aprovechará su presencia para avanzar a sus asociados cual es la situación actual de la Federación, así como los proyectos que el colectivo tiene previsto desarrollar a corto y medio plazo. De manera previa a la celebración de la asamblea tendrá lugar un emotivo acto organizado por la propia asociación y la DOP Valencia en el que se rendirá un homenaje póstumo a los enólogos Manuel Polo Monleón y Luis Aparicio Ibáñez, personas profundamente vinculadas con el sector vinícola de la Comunitat Valenciana.

BODEGAS VICENTE GANDIA La FEHV entrega los premios de la campaña San Valentín

► La Federación Empresarial de Hostelería y Turismo de Valencia (FEHV) ha entregado los premios de la campaña de Cenas Románticas de San Valentín, desarrollada con el apoyo de Bodegas Vicente Gandia para promover el sector del ocio y la restauración en San Valentín. Los premios de esta campaña han recaído en José Miguel Martí Garzón, ganador de un fin de semana a París que cenó en el restaurante del Hotel La Mozaira, así como a Ximo Serrano, M^a. Jesús Rubio Lara y Alejandra Gil Ginesar, ganadores de una noche de hotel con desayuno en cualquier hotel Ibis de España. Bodegas Vicente Gandia, que durante la campaña obsequió con una copa de cava Hoya de Cadenas a los comensales, entregó a los ganadores un estuche de sus vinos.

ACTIVIDADES

ASVASU organiza una charla sobre patologías del vino

► Dentro del programa de actividades diseñado por la Asociación Valenciana de Sumilleres para esta temporada, el colectivo ha orga-

nizado una conferencia sobre «Anomalías y Patologías del Vino: alteraciones, defectos y enfermedades, desarrollada por el ingeniero agrónomo José Vicente Guillem Ruiz. La actividad, que tendrá un marcado enfoque práctico, se desarrollará en la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Valencia a partir de las 18 horas.

XIII CICLO CATAS HIPERCOR La Baronía de Turís visita el Centro Comercial Ademuz

► Tras el parón motivado por la celebración de los festejos falleros en Valencia, la sala de actividades del Centro Comercial Ademuz recupera su programación de degustaciones con motivo del XIII Ciclo de Catas Hipercor, una iniciativa promovida por el citado centro comercial en colaboración con la Consellería de Agricultura y las tres denominaciones de origen de la Comunitat Valenciana. Este sábado, a partir de las 11 horas, la cooperativa La Baronía de Turís presentará las nuevas añadas de algunas de sus referencias más representativas. El enólogo Joan Picó Lozano realizará una cata comentada en la que se degustarán los vinos Luna del Mar blanco, Luna del Mar tinto y Barón de Turís rosado; además de la mistela Moscatel de Turís.

La Tapa *Beronia*

Pulpo ahumado con jamón ibérico en El Rincón del Faro

► El Rioja crianza de Beronia propone para esta semana una original tapa de El Rincón del Faro de Cullera,



el pulpo ahumado con jamón ibérico, patatas negras y su consomé de jamón, un plato que acompaña a la perfección una copa de este excepcional tinto de Tempranillo, Garnacha y Mazuelo con al menos doce meses de crianza en roble. De elegante color rojo rubí y aromas de fruta roja madura y regaliz, ofrece un



paso por boca goloso, redondo y amplio. Además del pulpo ahumado con jamón ibérico, el restaurante El Rincón del Faro ofrece una suculenta propuesta de especialidades que incluye platos como la paella de carabineros, vieiras, rape y alcachofas; el lenguado relleno de gamba rallada y erizo de mar o el tournedo rossini. Disfrute ahora de las mejores tapas que se elaboran en Valencia con una copa del rioja más reconocido, Beronia Crianza.

RINCÓN DEL FARO
C/ Ciudades Unidas, 1 Cullera

AZUL, AZUL, AZUL...

La mirada de Lúculo

Luis M. Alonso

De nadie he aprendido más sobre el pescado que de **José María Busca Isusi**. De sus libros ha salido casi todo lo que sé de peces y la forma de cocinarlos. Así sucede, por ejemplo,



con la caballa o verdel Beloki que Busca Isusi preparaba sobre un lecho de puré de patata incorporando una pizca de curry a la bechamel. ¿Curry? Pues sí. ¿Bechamel? También. Por si a alguien le interesa ensayar la receta: las patatas se pisan después de cocidas a temperatura media; en una sartén se doran ajos laminados que se incorporan al puré junto con el aceite escaldado y perejil picado fino. Ya tenemos la base con la que forrar una fuente para hornear. Los lomos limpios de la caballa se remojan en leche caliente, de modo que adquieran una semicocción durante unos minutos. Aparte, en un cazo, se hace un roux con mantequilla, aceite, chalota troceada, una cucharadita de curry y harina. Se incorpora la leche colada en la que estuvieron a remojo los filetes de caballa y se liga una bechamel líquida. Se añaden dos yemas de huevo, se mezcla todo y se cubren con ello los lomos del pescado que descansan sobre el puré en la fuente. Con el horno a 220 grados, se gratina durante 5 minutos, con queso por encima o sin él. Esta que les he contado es la versión moderna de la receta, de **David de Jorge**, en la que el pescado no se cuece antes de ir al horno. A mi juicio, el supremo plato de Busca Isusi gana con esta variación.

La caballa cuenta en Francia con un montón de denominaciones en función del

origen. Así el maquereau, que es el nombre oficial francés del pescado, se llama lisette en Calais; cavaille en Auray, barrat en el Roussillon y berdaou en Arcachon, por poner unos cuantos ejemplos. En Asturias y en Galicia recibe el nombre de xarda o rinchá; en el País Vasco, de berdel o verdel; verat, en Cataluña y Comunitat Valenciana; scombros, en Italia.

Es el pescado

más azul de todos los que existen y también uno de los mejores por calidad, sabor y precio.

La regla de oro de la caballa es remojarla en agua fría casi congelada antes, para que su carne, mantenga una textura firme. Después se pueden hacer muchas cosas con ella: cocerla en un caldo corto, asarla en un papillote o ponerla a la plancha y servirla acompañada de pimientos. El escabeche, como ocurre con el jurel, es igualmente una elaboración muy socorrida.

El tamaño sí importa. Las caballas grandes, de 400 gramos a medio kilo, son óptimas para cocer brevemente. Las pequeñas, de un cuarto o 300 gramos, son más apropiadas para asar al grill. No obstante, la preparación que más me gusta para la caballa es la cocción corta (bouillon). Se pone a hervir una medida pequeña de agua con unos buenos trozos de cebolla, zanahoria, estragón y vino blanco, mientras el pescado se mantiene a remojo en frío después de haberle quitado la piel. Si se trata de una caballa de tamaño grande, lo mejor es cortarla en trozos gruesos. Una vez que el caldo ya está hecho, se sumerge el pescado, se deja hervir lo justo y se aparta del fuego. Se sirve con la reducción del propio caldo y unas patatas al vapor.

Madame Maigret cocinaba, según Ro-

bert J. Courtine, amigo de **Simenon**, como la mujer sabe amar o canta el pájaro. He aquí su sencilla y sabrosa receta de la caballa al horno: vaciar los pescados y practicar leves incisiones; preparar un picadillo de escalonias y perejil. Rellenar las caballas con una rama de tomillo, una cucharada pequeña de Calvados y espolvorear de pimienta. Untar con una mezcla de mostaza y limón. Disponer las caballas sobre el lecho de perejil y escalonias. Verter dos vasos de vino blanco. Cubrir con papel de aluminio y cocer a fuego medio durante veinte minutos en el horno.

La rigidez cadavérica, al igual que sucede con otros pescados, prueba la frescura de la caballa. En Francia, los pescadores solían ensartar las caballas vivas recién capturadas en unas cañas, hasta que se arqueaban. Popularmente se las conocía por cuernos de caza. Daba gusto verlas en medio del milagro atlántico de los mostradores. No sé si se sigue haciendo, la verdad es que cada vez me fijo menos en ese tipo de cosas. Craso error.

En Honfleur, Normandía, donde es uno de los pescados favoritos en las tabernas y los restaurantes del puerto, preparan la caballa, sin más, cocida en agua de mar con cebolla y granos de pimienta. También la he comido en filetes enrollados, como una crepineta, cocinada en sartén acompañada de una crema líquida, mostaza a la anciana, estragón y unos pequeños tomates de guarnición. La mostaza les va especialmente bien a las caballas antes de asarlas simplemente a la parrilla y agregándoles una crema reducida al final de la cocción.

En fin, no siempre todo va ser andar por las ramas. La gastronomía también consiste, y que me disculpen los espíritus más ilustrados sobre el género, los gastrónomos, en compartir unas cuantas recetas sobre un pescado aprovechando que el Pisuerga pasa por Valladolid. Algo que pueda resultar, a fin de cuentas, de utilidad por si alguien quiere refugiarse en la cocina, un magnífico laboratorio del entretenimiento y echar a perder un besugo o unas caballas. En cualquier caso y, si algo falla, ya saben dónde me tienen. Si no es así, también.

La variedad Bobal, entre las castas con mayor contenido en resveratrol

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ La uva de la variedad Bobal, autóctona de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, presenta un alto nivel de resveratrol, una sustancia anticancerígena y cardiosaludable de naturaleza fenólica, que contribuye a metabolizar las grasas. Además, es baja en sodio y rica en potasio y contiene oligoelementos y vitaminas, con los principales ácidos orgánicos, málico y tartárico. La Bobal se encuentra entre las castas españolas con mayor contenido de esta sustancia, y según los últimos estudios realizados sintetiza más resveratrol cuanto mayores son las condiciones de estrés que sufre la planta.

Desde que la DOP Utiel-Requena en colaboración con la Universidad Politécnica de Valencia y el AINIA realizase una primera valoración del contenido en resveratrol en diferentes vinos procedentes de diversas bodegas a finales de los noventa, se han desarrollado diferentes estudios tomando como modelo diferentes parcelas y partidas de vino.

En los análisis realizados se observa que, en general presentan un mayor contenido en resveratrol las muestras procedentes de vinos tintos. En estos análisis realizados durante cuatro años consecutivos y de forma general, se aprecia un mayor contenido de resveratrol en los vinos de la zona alta de la DOP Utiel-Requena, aunque no se pueden precisar los motivos dado que no se ha realizado un estudio exhaustivo. Los estudios realizados sobre resveratrol en la zona han sido básicamente análisis de mostos y vinos muestreados en distintos áreas.