



► Arzuaga Reserva Especial 2010

58 €

www.bodega.arzuaganavarro.com

Vinos amables con cuerpo y estructura Arzuaga Reserva Especial

La cata
Luis Moreno Buj



► A diferencia de algunos vinos de la Ribera del Duero que hace unos años iniciaron una carrera por la potencia, quizá compitiendo por las puntuaciones de los gurús norteamericanos, Florentino Arzuaga prefirió desde el principio la elegancia y que fuesen agradables y fáciles de beber. Arzuaga plantó en 1987 las primeras viñas de la finca La Planta, un gran trozo de naturaleza en el que los ciervos y jabalíes viven entre los bosques de pinos, encinas y sabinas, alrededor de 150 hectáreas de viñedo. Su hijo **Ignacio** dirige el proyecto en el término de Quintanilla de Onésimo, epicentro de la Ribera, mientras que **Amaya**, la famosa diseñadora de moda hermana de éste, tiene dedicada una colección de vinos que lleva su nombre a la que aporta su imagen, e influye también en la decoración del restaurante, hotel y spa con que cuenta

la bodega. El pasado viernes esta sociedad vallisoletana inauguró la «Experiencia Verema» celebrada en Valencia, donde se probaron algunos de sus vinos y añadas más destacados, desde su tinto crianza, el pilar que sostiene la bodega, pasando por los Reservas, Gran Reserva, el Amaya Arzuaga Colección y su Pago Florentino. Pero la cata comenzó con el Rosae Arzuaga 2014, uno de los muy escasos ejemplos de rosados de la Ribera, mosto flor Tempranillo de vendimia precoz que fermenta lentamente a baja temperatura. Color asalmonado muy pálido y aroma fragante a rosas y frutas rojas ácidas (fresas, frambuesas). Al cabo de un rato, cuando gana algo de temperatura y se abre aparecen recuerdos a café y minerales. En boca es fresco, sedoso, untuoso, goloso y cítrico, con elegante amargor final. Un vino ideal para alternar en la piscina o en una terraza junto a una cubitera con hielo. Otro de los vinos fue el tinto Arzuaga Re-

serva Especial 2010, hecho con Tempranillo y un pequeño porcentaje de la blanca Albillo, cepas cultivadas junto a las tintas de manera tradicional y que, vendimiadas juntas, aportan acidez y ayudan a estabilizar el color, aunque parezca contradictorio. Maceración de racimos enteros, uvas pisadas como se hacía antiguamente para no romper pepitas y a fermentar en depósitos de madera, con una permanencia de 24 meses en barricas de roble francés. El importante extracto de las uvas sanas y maduras da un color opaco con ribete granatado. Aroma elegante, complejo, a fruta negra madura, tinta china, especias, balsámicos y tostados. Boca potente, con cuerpo y buenos taninos, sabroso, con buena acidez, redondo, y largo. Vuelven las sensaciones percibidas con el olfato, a fruta, mentolados y torrefactos, con largo final. Gran vino para conversar y acompañar asados y carnes de caza mayor.

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



MARINA ESPUMANTE Tinto
BODEGAS BOCOPA (DOP Alicante)

Las mil y una caras del Monastrell

► La Monastrell es una uva algo «rústica» que los viticultores mediterráneos han sabido entender como pocos. Su versatilidad queda patente en este tinto espumoso elaborado según el método Charmat. De cremosa espuma y denso desprendimiento de carbónico, ofrece aromas propios del varietal, con notas muy marcadas de fruta roja de hueso. En boca es denso, con el carbónico bien integrado en el conjunto.

Precio aproximado: 7,00 euros



CERRO BERCIAL Crianza
BODEGAS SIERRA NORTE (DOP Utiel-Requena)

Expresión de viñedo

► A partir de uvas seleccionadas de Tempranillo (57%) y Bobal (43%), el equipo técnico de Sierra Norte elabora un tinto equilibrado que realiza la maloláctica en barrica de roble, donde descansa posteriormente durante ocho meses. De elegantes y complejos aromas, con notas minerales, destaca por un paso por boca estructurado y complejo, con un tacto denso y grata sensación balsámica.

Precio aproximado: 10,00 euros



LUNA LUNERA Blanco
DEHESA DE LUNA (VT Castilla)

Un blanco que se disfruta copa a copa

► Primera incursión de esta bodega manchega (con sede en el municipio albaceteño de La Roda) en los vinos blancos. Elaborado con uvas de Sauvignon Blanc cultivadas a más de 800 metros de altitud, es un caldo de cuidada imagen externa que presenta unos intensos aromas cítricos y tropicales. Tiene un ataque fresco y ligero, con viva acidez y cierta persistencia.

Precio aproximado: 3,50 euros



Cuando apencar no es malo

Al dente
Caius Apicius

■ «Pencas. Tallos. Pensamos poco en ellas. En la mayoría de los casos ni siquiera somos conscientes de que los espárragos no son más que los tallos de una especie de lirio. En realidad, el término penca lo solemos dejar para las de acelga»

Curioso fin de semana, dedicado a las pencas, esta vez en sentido literalmente académico, es decir, entendiendo por tales tanto al «nervio principal y peciolo de ciertas plantas» como al «troncho o tallo de algunas hortalizas».

La cosa comenzó en un restaurante madrileño de raíces y materias primas gallegas, pero cocina imaginativa. Se nos ofrecieron nabizas con almejas. Hasta ahí, bien. Las nabizas son la fase más tierna e inicial de lo que luego se convertirá en grelo. Es decir, hojas de una determinada variedad de nabo.

Me pareció bien combinarlas con almejas. Mi desconcierto empezó cuando el maître se metió en explicaciones. «Son como las borrajas...» ¿Cómo las borrajas? Pero bueno, pensé yo, si yo de las borrajas lo que me como son las pencas, y de las nabizas las hojas, no veo yo el parecido.

Lo vi cuando el plato llegó a la mesa: eran lo que llamaremos pencas de nabiza, sin las hojas. Con ellas, las almejas, y unas láminas de trufa negra. Claro, así sí que se parecían a las borrajas. Digamos que la combinación era, en su concepto, buena; lástima que la ejecución fuese manifiestamente mejorable.

Dos días después, en La Tasquita de Enfrente, de **Juanjo López**, de prestigio ganado a fuerza de hacerlo bien, entre los primeros platos nos cantaron cardos con trufa negra. Perfecta elección. Los cardos, blanquísimos, en su punto justo de cocción, con la resistencia al diente que es esperable y deseable; la salsa, blanca, aterciopelada y gustosa, y, sobre todo ello, el aroma de unas las-

cas de trufa negra. Memorable.

Pencas. Tallos. Pensamos poco en ellas. Ni siquiera somos conscientes de que los espárragos no son más que los tallos de una especie de lirio. En realidad, el término penca lo solemos dejar para las de acelga, que, en mi caso, es la única parte de la planta que me parece comestible y hasta agradable, porque fueron muchas acelgas rehogadas las que tuve que tragarme cuando no tenía edad de protestar dietas de convalecencia.

Borrajas. Una delicia. Pero también maltratada en el lenguaje, porque de algo que se ha quedado en nada decimos que se quedó en agua de borrajas. Esto ha sido una claudicación del Diccionario de la RAE: el término original era «agua de cerrajas», que son un hierbajo que se da al ganado; pero a la gente no le sonaba cerraja y sí borraja, así que, agua de borrajas. Y la RAE, alerta siempre a sacralizar las palabras más populares, incluyó el agua de borrajas por las mismas ignotas razones por las que admitió almóndiga y admitirá (al tiempo) cocreta. Si eso es dar esplendor al idioma...

Cardos. Mala fama, ¿no? «Fulanito es un cardo», se dice de alguien que es todo menos simpático o cariñoso. Pobre cardo. Con lo bueno que está. Ustedes dividan en trozos manejables un kilo de cardo ya limpio de hebras y fibras y cuézanlo en agua con sal. Durante el

proceso, empiecen a freír en un poco de aceite dos dientes de ajo, pero para retirarlos apenas



se doren. Añadan al aceite aromatizado una cucharada de almendras trituradas, rehóguenlas e incorporen una cucharadita de maicena diluida en un poco de caldo frío.

Pongan ahora un poco del agua de cocción del cardo y vayan añadiendo caldo de verduras hasta conseguir una suerte de bechamel suave, que queda mejor si la enriquecen con un chorrito de nata. Hecho esto, añadan los cardos, den un breve calentón... y a la mesa, bien caliente todo.

Pero entre la cocina y la mesa darán el toque final: unos filetes de almendra o unas láminas

de trufa negra. Y que alguien, después, les llame «cardo» sin especificar lo de «borriquero».

Ya ven, días de pencas. Pero insistimos en que las pencas tienen mala prensa en el lenguaje popular: apencar con algo no se interpreta como una cosa agradable, al contrario;

el DRAE nos remite a apechugar, y de ahí a apechar, que es «cargar con alguna obligación o circunstancia ingrata o no deseada».

Bueno: mis pencas no eran ingratas, y fueron deseadas en cuanto se me ofreció la posibilidad. Y, en todo caso, si apencar es apechugar, llegaremos a la fácil conclusión de que penca y pechuga son términos sinónimos... y no es por nada, pero la pechuga suele ser el bocado más apreciado de la mayoría de las aves, así que mejor será dar el valor que tienen, que es mucho, a estas «pechugas» vegetales que son las pencas.