



► Macho Man Monastrell 2012

11 €

www.casarojo.com

Actualizados para la juventud global Casa Rojo Wine Designers

La cata
Luis Moreno Buj



► Se definen como diseñadores de vinos y vienen del sector de la exportación, en el que trabajan con más de treinta países. Ellos son un equipo de enólogos, sumilleres, diseñadores y profesionales del mundo del vino que han desarrollado una gama llamada Wine Gurú, en la que incluyen 6 vinos monovarietales hechos con uvas autóctonas de 6 diferentes zonas vitícolas españolas. No son propietarios de viñedo, sino que se instalan en bodegas locales donde hacen los vinos a su medida en los que buscan singularidad, pero que a la vez resulten divertidos y fáciles de beber. Esta línea está integrada por un blanco de Verdejo llamado «El Gordo del Circo», de la zona de La Seca, en DO Rueda; En la DO Rías Baixas hacen el Albariño «La Marimorena»; «The

Invisible Man» en Rioja con Tempranillo; en la DO Ribera del Duero el «Alexander Vs the Ham Factory», donde el Tinto Fino es el protagonista; y en la DO Priorat elaboran el «Maquinón» con Garnacha tinta. Pero esta serie se inició con un Monastrell de la DO Jumilla, el «Macho Man Monastrell» (MMM) que, como el resto de sus creaciones presenta una imagen muy cuidada, moderna e informal, en la que destaca el diseño y la ilustración de la etiqueta. El nombre también es llamativo, difícil de olvidar, por lo que es muy importante que el contenido tampoco defraude las expectativas que el consumidor ha puesto en él, ya que la percepción de la calidad también queda en el recuerdo. El Macho Man Monastrell está hecho con viñas de 30 años de la Finca Cristina, elaborado en una bodega tradicional como es Arloen, en Jumilla, empresa con la que colaboran

de manera muy estrecha. Las uvas son enfriadas a su recepción y fermentan en depósitos de hormigón sin revestir. El extracto de los hollejos es moderado, ya que el vino sólo tiene una permanencia de cuatro meses en barricas de roble francés, donde realiza la maloláctica. Este MMM de 2012 es un Monastrell como cabe esperar en el estilo de Casa Rojo: joven, fácil de beber y sin complicaciones. Es de color rojo picota, de capa media y ribete con algún tono violáceo. Aroma de buena intensidad a frutas rojas y negras maduras, es balsámico, arropado por suaves especiados y torrefactos. Suave en boca, amable, de taninos suaves, goloso, sabroso, con frescor. Vuelven al paladar las sensaciones a fruta madura y a cacao, con buena persistencia. Una muy interesante actualización de un tinto de carácter mediterráneo equilibrado y sabroso.

ENTRE TÚ & YO
UTIEL
REQUENA
EL VINO PERFECTO

Sevilla, 12. 46300
UTIEL - VALENCIA - ESPAÑA
Tel. 96 217 10 62 - 96 217 41 52
Fax 96 217 21 85
comunicacion@utielrequena.org
facebook: Vinos Utiel - Requena
twitter: @utielrequena
www.utielrequena.org

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



COROLILLA Reserva
BODEGAS MURVIEDRO (DOP Utiel-Requena)

Carácter pionero

► Corolilla fue uno de los primeros vinos 100% Bobal elaborados al gusto del gran público. Añada tras añada, este clásico mediterráneo ha ido puliéndose hasta convertirse en un tinto de alta concentración aromática, con notas de fruta roja muy madura y matices ahumados y especiados. Donde más se aprecia su evolución es en boca, con un tacto denso y sedoso, cálido, con el tanino muy bien pulido y una grata sensación balsámica.

Precio aproximado: 12,00 euros



TRILOGÍA
BODEGAS LOS FRAILES (DOP Valencia)

Entre los mejores

► Uno de los tintos más interesantes de la bodega que dirige Miguel Velázquez es este crianza de doce meses en barrica nueva de roble elaborado a partir de uvas seleccionadas de Monastrell (70%) con pequeños porcentajes de Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Es un vino serio, cerrado de capa, con intensos aromas maduros y un paso por boca directo y equilibrado, frutoso y muy persistente.

Precio aproximado: 10,00 euros



VERGEL Rosado
LA BODEGA DE PINOSO (DOP Alicante)

La experiencia es un grado

► Con más de ochenta años de trayectoria, La Bodega de Pinoso tiene mucho que decir en el contexto de los vinos alicantinos. A partir de sus mejores uvas de Monastrell cultivadas bajo pautas ecológicas se atreven con este rosado afrancesado de color de pétalo de rosa y aspecto pálido. Es un vino muy afrutado, de aromas frescos y un ataque en boca ligero y bien equilibrado.

Precio aproximado: 4,20 euros



El Mediterráneo en salsera

Al dente
Caius Apicius

■ «Es posible que naciera en Menorca... como pudo haber nacido en cualquier rincón del Mediterráneo. Una mayonesa no es más que un alioli al que se ha añadido huevo para facilitar su ligazón y al que, en cierto momento, se le suprimió el ajo para contentar a todos los paladares.»

Antes de que la creatividad desbordante de los cocineros mediáticos acabase, o al menos lo intentase, con la cocina clásica, la cocina tradicional, solía decirse que donde se apreciaba la calidad de un cocinero era en sus salsas; una salsa, decíamos, es el alma de un guiso.

La teoría y práctica de las salsas era asignatura fundamental en el aprendizaje de todo chef que se preciase. Y, para empezar, debía dominar las que se llamaban salsas madres: desde una mahonesa a una española, pasando por bechameles, salsas de tomate, holandesa...

Hoy vamos a fijarnos en una de esas salsas madre, aunque por la cantidad de derivados que han surgido de ella deberíamos llamarla «salsa abuela». Es simple de concepto, no tanto de ejecución y lo indudable es que se trata de una salsa mediterránea, pues se basa en dos productos indispensables en esa cocina: aceite de oliva y ajo.

El aceite de oliva, que los griegos conside-



raron un regalo de la diosa Atenea y otras culturas le adjudicaron también origen divino, está presente en la cocina de toda la cuenca mediterránea. El olivo forma, con la vid y el trigo, la que hoy llamaríamos troika de plantas mediterráneas fundamentales.

Olivo, vid y trigo fueron emblemas de la civilización romana, que las llevó consigo

hasta la máxima expansión de Roma; de hecho, esa expansión se detuvo allí donde fue imposible el cultivo de las tres plantas (el océano, los desiertos...) Pero al igual que los tres mosqueteros eran cuatro, la trilogía botánica del Mare Nostrum tenía su D'Artagnan: el ajo.

El ajo no despierta sentimientos unánimes en todo el mundo. Hay que reconocer su agresividad, que no gusta a todos. A los mediterráneos, en general, sí, y lo consideran un elemento imprescindible en la cocina. Hay que saber usarlo con tiento, desde luego: su rastro es indeleble durante mucho tiempo.

Aceite y ajo, o ajo y aceite, en catalán all i oli, que dio paso al castellano alioli. La idea es, ya decimos, sencillísima: se trata de ligar en el mortero ajo con aceite; el ajo se machaca, y se va añadiendo poco a poco, a hilo, el aceite de oliva necesario para ligar la salsa, ideal para muchos pescados y arroces marineros, entre otras cosas.

¿Problema? Que pese a su carácter de iconos de la cocina mediterránea, no es tan fá-

cil conseguir que aceite y ajo se decidan a ligar por las buenas: suele requerir el uso de todas las dotes de convencimiento del ejecutor, es decir, que hay que trabajársela muy bien... y muchas veces acaba cortándose.

Por eso no es lo más habitual que le pongan a uno un alioli auténtico aunque la receta lo proclame así. Se suele domar. Y la forma más frecuente y fácil de hacerlo es añadir una yema de huevo. Eso sí que liga con facilidad: el trío se entiende mucho mejor que la pareja. La salsa resultante es más untuosa, y hasta más atractiva a la vista.

Ésta sí que es una salsa madre. Su hija más conocida, la que llamamos mayonesa o mahonesa (se suele sostener que nació en Mahón, en la isla de Menorca, en el siglo XVIII, cuando cambió varias veces de manos y fue española, inglesa, francesa, nuevamente inglesa y finalmente otra vez española).

Es posible que naciera en Menorca... como pudo haber nacido en cualquier rincón del Mediterráneo. Una mayonesa no es más que un alioli al que se ha añadido huevo para facilitar su ligazón y al que, en cierto e indeterminado momento, se le suprimió el ajo para contentar a todos los paladares.

Tan fácil como eso; pero, de una u otra forma, ahí está el origen de una de las salsas más populares de la civilización occidental. Puro Mediterráneo... para todos los paladares.