



► Alma de Unx GB 2011
12 €
www.bodegasanmartin.com

La personalidad inimitable de lo autóctono Garnacha blanca de Bodegas San Martín

La cata
Luis Moreno Buj



► Los socios de Bodegas San Martín, en el término navarro de San Martín de Unx, siguen cultivando sus tradicionales viñedos de Garnacha sin sucumbir a la tentación de las variedades internacionales. En cuanto cesó la demanda de vinos con mucho grado una vez controlada la plaga de filoxera, la Garnacha Blanca fue sustituida por las Tempranillo y Viura, junto con la mayoritaria Garnacha tinta. Llegó un momento en que esta casta casi se dio por desaparecida en la comarca, por lo que ha habido que rescatar unas pocas cepas centenarias que quedaron mezcladas entre las de uva tinta. En la actualidad en toda la Comunidad Foral hay 13 Has., de las que 8 pertenecen a socios de esta cooperativa fundada hace ahora 100 años. Al mismo

tiempo se ha realizado un estudio sobre el comportamiento de robles de bosques del Macizo de Betelu (*Quercus petraea*), y de otras maderas en vinos blancos, rosados y tintos de Garnacha. En sus conclusiones se destaca que, aunque se trata de la misma especie que el francés, el roble navarro se muestra más suave, aporta menos fenoles y transmite al vino su carácter afrutado. **Gonzalo Celayeta** es el director técnico de la bodega y ha intervenido de manera activa en estos dos proyectos. Hacer este vino ha sido todo un reto. Pocos se atreven a vinificar esta varietal oxidativa en solitario, sutil de aromas, grado elevado y potente paladar. Pero por el contrario, la buena aclimatación a este terreno le permite conservar su magnífica acidez cuando la fruta está bien madura, y las lías finas actúan de antioxidante durante

la crianza. El Alma de Unx Garnacha Blanca de 2011 se encuentra en su mejor momento de consumo. Es de color dorado, aroma de buena intensidad, necesita un tiempo para oxigenarse en la copa donde entre los aromas a maderas poco tostadas, balsámicos y matices minerales van apareciendo sutiles y elegantes recuerdos a fruta blanca (peras) y membrillos frescos. En el paladar tiene buena entrada por su equilibrio y frescura, es potente, cítrico, sabroso, en una original combinación de especiaados, fruta y sensación mineral. Quizá no sea necesario que el vino permanezca tanto tiempo en roble (12 meses de en barricas de 300 litros) y dejar que los sutiles aromas florales y frutales cobren mayor relevancia pero, de momento, los elaboradores han preferido resaltar el carácter diferenciador del roble autóctono.

ENTRE TU & 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



CERRO BERCIAL Madurado en barrica
BODEGAS SIERRA NORTE (DOP Utiel-Requena)
Un tinto «excelente»

► Elegante tinto de media crianza elaborado a partir de una selección de uvas de Tempranillo y Bobal. Recientemente calificado con 91 puntos Peñín, es uno de los vinos de esta zona de mejor relación calidad-precio. Muestra un atractivo color cereza, con aromas de fruta bien madura y notas dulces especiadas. Tiene estructura, es sabroso y denso, ligeramente tostado y con un tanino bien integrado.

Precio aproximado: 6,00 euros



CLOS D'ESGARRACORDES Rosado
BARÓN D'ALBA (IGP Vins de Castelló)
La madurez de Les Useres

► Para producir este goloso rosado, el equipo de bodega recurre a uvas bien maduras de las variedades Monastrell, Garnacha y Syrah cultivadas en la zona de Les Useres. Es un vino de elegante color de pétalo de rosa, con una interesante intensidad aromática que presenta perfumes de fresa con ciertas notas cítricas. Tiene un ataque suave, con la acidez bastante equilibrada, y un tacto goloso, suave y persistente.

Precio aproximado: 7,50 euros



CUVA VELLA 1980
VALSAN 1831 (DOP Valencia)
Esencia de Moscatel

► A partir de una vieja cuva de 1980, la familia Valsangiacomo produce un vino de licor realmente sorprendente. En síntesis, es pura esencia de Moscatel, uva protagonista de este caldo de fino color caoba e intensos y pronunciados aromas que recuerdan a la fruta en licor e incluso matices de pastelería. Tiene un paso por boca concentrado, con un dulzor nada empalagoso.

Precio aproximado: 26 euros



Cosas del gastrogenoma

Al dente
Caius Apicius

■ «No les diré que cuando viajen, a Galicia o a donde sea, pasen de los cocineros creativos: muchos de ellos lo hacen muy bien. Solo les digo que, además, aprovechen la ocasión para profundizar en el conocimiento de las raíces culinarias de una tierra.»

Viaje casi relámpago a Galicia, para ejercer de pregonero en la LV fiesta del vino del Condado, una de las subzonas de la DO Rías Baixas. Viaje relámpago en el que, sin embargo, hemos sacado tiempo para efectuar una deliciosa y gratísima inmersión en las raíces.

Es decir, lejos de lo que se lleva, lejos de la cocina que hoy manda en los medios, de la creatividad compulsiva, del culto exclusivo a la originalidad. Una inmersión en los recuerdos, en nuestro propio genoma gastronómico. Un ejercicio muy necesario de vez en cuando, para volver a poner los pies en la tierra. Y qué bien se está en la tierra.

Les contaré sólo dos experiencias. La primera, en un clásico de A Coruña, la taberna Lois, en la calle de la Estrella. Creo que la actual es la tercera generación al frente del negocio, recientemente remozado. Una tasca a la que da gusto ir, con una oferta clásica, casi inmutable, pero excelente.

Para mí fue una ración de camarones, de carnes tersas y sabrosísimas; para ella, una nécora extraordinaria. Sabores netos, sin más adorno que la sal necesaria. Una copa de albariño hizo los honores debidos.

Pero eso, me dirán ustedes, es marisco. Sí; en mi gastrogenoma hay marisco, pero lo vamos a obviar, porque la continuación y culminación de esta experiencia fue de lo más sencilla, pero deliciosa: una fuente de parrochas (sardinillas, de tamaño reglamentario, quede claro) a la plancha y otra de pimientos de Padrón.

Una combinación perfecta: las sardinillas, ideales de calidad y de punto; los pimientos, en la educadísima línea de este año: estamos en septiembre y aún no me ha picado ninguno. Algo tiene que estar pasando en el genoma del pimiento de Padrón...

Un poquito de marisco, unas «xoubas», unos pimientos, un albariño... Galicia en estado puro, pero la Galicia eterna, en la que las cosas saben exactamente a lo que tienen que saber, a lo que uno recuerda que saben. Hay un tiempo para la cocina de autor y un tiempo para la cocina de siempre; no se puede ignorar ni una ni otra. Ya que, que una guste más o menos, es cuestión personal.

Segunda experiencia, en un marco radicalmente opuesto. Vigo, calle Rosalía de Castro. Un bar que no conocía: Aldeana. Me hizo detenerme la caldera en la que se cocía pulpo, junto a las mesas de la muy agrada-

dable terraza. Allí nos instalamos y, naturalmente, pedimos una de pulpo. El responsable lo extrajo del caldero, lo cortó a tijera en rodajas, lo salpicó con sal gorda y pimentón, lo regó con un hilo de aceite... y a la mesa, con un buen pan del país. Al lado, un notable Ribeiro.

El pulpo estaba fantástico. La dificultad del pulpo no es su sabor, que siempre es perfecto, sino darle su textura. Ni blando ni duro: que ofrezca resistencia, pero sin volverse pétreo. Ha de estar en su punto y en su punto estaba éste: los tentáculos conservaban su piel, su color, sus ventosas. La gente viguesa parece saberlo: en prácticamente todas las mesas de la terraza había pulpo.

Incluida una ocupada por una pareja con un niño de unos ocho años y una rubísima y preciosa niña que aún no había cumplido los dos. Nuestra sorpresa fue enorme cuando vimos que comía pulpo, convenientemente cortado en bocados a su escala, y nada de poner gestos de desagrado o al menos de sorpresa ante algo nuevo, no: se veía que le gustaba, lo comía con placer.

De hecho, cuando su padre le preguntó si quería pan, fue tajante: «No. Quiero pulpo». Nos encantó. Esta chiquilla, de seguir

así, sí que se formará un gastrogenoma amplio, rico y variado: nunca es pronto para empezar.

Vamos, que he comprobado que mis raíces siguen dándome alegrías en las que, lo confieso, debería prodigarme más. Satisfacción en la mesa, digestión placentera... muy bien. Para cerrar, vinos del Condado de Tea, a la orilla del Miño, albariños excelentes, junto a vinos que mezclan esa uva con la más clásica del Ribeiro, la treixadura... Otra magnífica experiencia.

Ojo, que no les digo, para nada, que cuando viajen, a Galicia o a donde sea, pasen de los cocineros creativos: muchos de ellos lo hacen muy bien, especialmente los que no renuncian a esos sabores propios que saben vestir con ropa de diseño.

Solo digo que, además, aprovechen la ocasión para profundizar en el conocimiento de las raíces culinarias de una tierra: es una de las más satisfactorias maneras de conocerla.

Sólo una advertencia: elijan bien el lugar, el bar, el restaurante. Las posibilidades de que les salga mal son directamente proporcionales al peso turístico de la zona: esquilmar y, a veces, dar gato por liebre al turista es, desgraciadamente, un deporte aún practicado en esas zonas.

No se dejen llevar. Asesórense. Pregunten a alguien del lugar. Y, a partir de ahí, dedíquense a disfrutar de la grandeza de lo sencillo.