

## En botella

### ACTUALIDAD

#### El equipo de Peñín cata en las DO Valencia y Utiel-Requena

► El equipo de cata de la Guía Peñín ha estado durante estos días en las sedes de las Denominaciones de Origen Valencia y Utiel-Requena para catar diversos lotes de muestras de cara a la próxima edición de la Guía, que se publicará a finales de año. En total, los catadores de esta prestigiosa publicación han evaluado en distintas tandas un total de 290 referencias, 120 de la DOP Utiel-Requena y 170 de la DOP Valencia.

### XIII CICLO DE CATAS

#### Celler del Roure visita el Centro Comercial Ademuz

► La bodega con sede en Moixent y adscrita a la DOP Valencia Celler del Roure participará este próximo sábado a partir de las 11 horas en un nuevo capítulo del XIII Ciclo de Catas de Hipercor, que desde finales del pasado año acerca cada semana a los consumidores las mejores bodegas de la Comunitat Valenciana mediante catas comentadas realizadas en la sala de actividades del Centro Comercial Ademuz. El enólogo Javier Revert será el encargado de conducir una degustación en la que podrán catarse los cuatro vinos que en la actualidad elabora esta modélica compañía: Madureza 2008, Les Alcusses 2009, Setze Gallets 2011 y Cullerot 2011.

### RECONOCIMIENTO

#### La EVER investiga sobre la recuperación de variedades

► La Escuela de Viticultura y Enología «Félix Jiménez» de Requena (EVER), dependiente de la Diputación de Valencia, trabaja sobre un proyecto de recuperación de variedades de vid mediante el que pretende aumentar la colección de variedades cultivadas en el campo de experiencias del centro educativo, donde ya cuentan con más de 350 castas diferentes (lo que le convierte en el campo de enseñanza más grande y variado de España). Tras el marcado de cepas y posterior recogida de material vegetal, el pasado viernes los alumnos realizaron, bajo la supervisión Nicolás Sánchez (EVER) y Jesús Ángel Sánchez (Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas de la UPV), una serie de análisis para determinar si el material vegetal obtenido del campo de experiencias está libre de virus. Durante las próximas semanas se dará por concluido el programa práctico con el sobreinjerto de estas variedades mediante técnica Chip-Bud.



### COLABORACIÓN

#### La DOP Valencia firma un convenio con Bureau Veritas

► El Consejo Regulador de la DOP Valencia y la empresa Bureau Veritas Certification han suscrito un Acuerdo Marco General, por el que esta empresa ofrecerá sus servicios de auditoría y certificación. El documento alcanza la propuesta técnico-económica de los servicios de evaluación de la conformidad y certificación, frente a los sistemas de gestión, conforme a las normas Calidad: ISO 9001; Medioambiental ISO 14001; Seguridad Alimentaria BRC Global Standard Food Safety, IFS v6, ISO 22000. A este acuerdo podrán acogerse las distintas bodegas asociadas a la DOP Valencia, que hayan implantado el sistema de gestión, conforme a las normas correspondientes. La firma del convenio fue ratificada por Cosme Gutiérrez, y el director de certificación de Bureau Veritas, Roberto Becerra.

### CONVOCATORIA

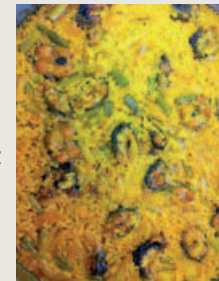
#### Abierto el plazo de inscripción para los premios EcoVino

► Hasta el próximo 21 de mayo está abierto el plazo de inscripción para participar en la cuarta edición de los premios EcoVino, un certamen de carácter nacional organizado por la Consejería de Agricultura de La Rioja que cuenta con el reconocimiento del Ministerio de Agricultura y que está abierto a la participación de todos los vinos ecológicos que se encuentren en los canales de venta y consumo habituales. Más información en [www.premio-secovino.com](http://www.premio-secovino.com).

## La Tapa *Beronia*

### Arroz de cosecha propia con lubina y anguila en Bon Aire

► El Rioja reserva de Beronia propone para esta semana un sabroso plato del restaurante Bon Aire de El Palmar, el arroz de cosecha propia del parque natural de La Albufera con lubina, anguila y ver-



dura, un plato que acompaña a la perfección una copa de este excepcional tinto de Tempranillo, Mazuelo y Graciano con al menos 20 meses de crianza en roble. De elegante color rojo picota y aromas de fruta roja y especias, ofrece un paso por boca redondo, complejo y bien estructurado. Además del arroz, Restaurante Bon Aire propone otra serie de especialidades para disfrutar de la gastronomía valenciana como el esgarrat de llista, fritura de pescado de la Albufera, arroz amb fesols i naps y espardeña. Disfrute ahora de los mejores platos que se elaboran en Valencia con una copa del rioja más reconocido, Beronia Reserva.



**RESTAURANTE BON AIRE**  
C/ Caudete, 41. EL PALMAR (Valencia)  
Tel. 96 162 01 33

## EN LA MESA CON HANNIBAL LECTER

### La mirada de Lúculo

Luis M. Alonso

Ninguna cocina es tan combatida como la antropofágica. Julio Camba escribió a propósito de ella lo siguiente: «Sus detractores se dividen en dos grandes categorías: la de aquellos a quienes, objetivamente, les repugna comerse a un amigo, y la de aquellos otros a quienes si les repugna esta idea, es por la idea complementaria de que un amigo puede comérselos a ellos».

Así las cosas, no es extraño que la antropofagia plantee dudas razonables y no sólo entre los que preconizan, con más cursilería que enjundia, la sostenibilidad. No hay nada sostenible en comerse unos a otros. «¿Sabes bien las chuletas de misionero?», se pregunta Camba. «¿Qué gusto tiene una excelente sesada de sabio, de esas preparadas por treinta años de numismática o arqueología?», vuelve a preguntarse. Como concluía el autor de La casa de Lúculo, la carne de explorador o de misionero debe de resultar demasiado correosa para alguien que no sea un caníbal con hambre. Pero ¿y la sesada de sabio? La nueva serie televisiva sobre Hannibal Lecter probablemente nos saque de dudas gracias a la versada opinión del famoso antropófago gourmet. Pero mientras tanto no tendremos más remedio que abrigar la saludable duda sobre su sabor. El hecho de que no existan apenas sabios nos lleva a consolarlos con la dieta razonable de preferir la carne de buey a la de explorador. Además, tampoco abundan los exploradores.

Nadie, salvo en caso de necesidad extrema, le daría la razón a un antropófago ni siquiera alentado por las tesis de aquel biólogo, viajero y escritor llamado Henry de Varigny que decía que comerse a un semejante es absorber una alimentación específica e ideal. Camba, volviendo una vez más a él, recordaba cómo Varigny había estado nutriendo durante una temporada a unas ranas con carne de otras y cómo esos batracios, con una alimentación baja en calorías, adquirirían un peso muy superior al de los que ingerían cordero y ternera. Los sueros, parece ser, actúan siempre de un modo más eficaz entre animales de la misma especie. Pero eso, afortunadamente, no se contempla como una excusa.

Sentada la obligada abstinencia antropofágica, el chef José Andrés, asesor culinario de la nueva sensación televisiva de AXN, se ha encargado de que en Hannibal no falte el jamón ibérico de bellota entre las delicatessen del personaje de Thomas Harris, que encarna en la pequeña pantalla el actor danés Mads Mikkelsen. La comida sale a relucir cuatro o cinco veces, al menos, en el primero de los episodios. Pero no siempre sabemos lo que come Lecter, en ello consiste buena parte de la intriga que proponen los guionistas. Cuando le hincará el diente el diente el refinado gourmet caníbal a una pieza humana es uno de los hilos, probablemente el principal, que mantiene vivo el suspense.

**No siempre sabemos lo que come Lecter, en ello consiste buena parte de la intriga que proponen los guionistas en la nueva serie televisiva sobre el refinado gourmet caníbal**

Con Hannibal, la televisión pretende recrear, digamos, el gastrothriller para estómagos duros. En esa combinación del apetito gastronómico y el sadismo, sólo existe un caso que brilla por encima: el del propio Marqués de Sade. La comida era para Donatien-Alphonse-François de Sade un asunto de suma importancia. Simplemente por el enunciado, hubiera disfrutado con tres platos exquisitos de la gran cocina otomana: los muslos y los ombligos de dama, y los pechos de virgen. El primero de ellos (kadin budu köfte), unas albóndigas de cordero con acentuado sabor a comino; el segundo (kadin göbegi) y el tercero (bekar gögüs), dos de los postres más dulces que recuerdo haber probado. También hubiera reservado un hueco para el españolísimo brazo de gitano.

Sade se hubiera sentido cómodo en The Decadent. Medlar Lucan y Durian Gray fueron durante tres años dueños de un restaurante con ese nombre en el primer piso de una casa de Edimburgo, de decoración oscura y suntuosa, que finalmente tuvo que cerrar en medio de sonoros escándalos. El local disponía de dos comedores y tres *cabinets particuliers*, uno de ellos decorado con motivos marinos y mapas, otro con terciopelos, fragancias orientales y sedas de Fortuny, y un tercero, de carácter monástico, con maderas, velas tenues de color blanco y platos de peltre. Quienes reservaban los cabinets eran dueños de ellos toda la noche. El propio restaurante proveía de licores, incienso, almohadones y músicos para amenizar las veladas hasta la hora que fuese necesario.

Los apuestos camareros, algunos de ellos actores de quinta fila, servían las mesas, bien con grandes delantales blancos y corbatas de lazo, a la moda parisina de los cafés, o como en las cenas venecianas de Longhi, del siglo XVIII, con pelucones em-

polvados, bombachos y medias de seda. La carta no era menos singular que el resto del restaurante. La inspiraban la historia y grandes dosis de imaginación. En ella figuraban platos rurales y burgueses, preparaciones de los grandes festines de los ricos y minutas de las familias reales. El modo de conducirse era también peculiar: los platos que los dueños sabían que ya todos habían probado no volvían a cocinarse. Las aves se asaban en gigantescos espetones y el local conservaba una réplica de la famosa jeringuilla de plata con que Rossini inyectaba foie-gras en los canelones.

Todo en The Decadent era peculiar, pero nada en la misma medida que la comida. Durian y Medlar volcaron su turbulenta energía, su fantasía, sus ganas de jugar y su extremismo estético en una serie de menús que conseguían que la boca se te hiciera agua y se te erizase el cabello, al mismo tiempo. Aparte de ser insólita y siempre extravagante, la comida se cocinaba de forma exquisita. Incluso cuando comías gato en salsa de tomate, estofado de genitales de toro o salchichas de armadillo sentías que estabas en buenas manos. En un establecimiento de estas características, el comensal ávido de nuevas experiencias podía esperar que le ofreciesen caniche o una receta filipina de perro al estilo de Manila, ibis asado con salsa de intestinos, pastel de kakapú o tigre de Tasmania asado. El ibis, ya saben, es esa ave zancuda, y el kakapú, un loro buho originario de Nueva Zelanda. Todas ellas son recetas que vienen en un dietario de cocina, Una cena con Calígula, de Lucan y Gray, que en su día publicó la editorial Alba.

Por la antropofagia hemos llegado a la decadencia. Ya ven, no todo en esta vida consiste en comerse un par de huevos fritos, que bienvenidos sean después de este desayuno atroz.