



► Mestizaje blanco 2013
8,50 €
www.mustiguillo.com

Altitud, secano y baja producción Mestizaje blanco, Bodegas Mustiguillo

La cata
Luis Moreno Buj



► En apenas tres cosechas hemos podido apreciar los buenos resultados conseguidos con la Merseguera que **Toni Sarrión**, de Bodegas Mustiguillo, injertó sobre cepas de Bobal cuyas uvas no llegaban a madurar de manera óptima por encontrarse situadas a una altitud de 900 metros. En este paraje llamado Calvestra ubicado en el término de Requena también ha plantado otras variedades blancas en cultivo ecológico, como las Malvasía y Viognier, que participan desde la añada de 2011 en el Mestizaje blanco. Ese año fue cuando abrieron una sección de la bodega para dedicarla exclusivamente a la elaboración de sus vinos blancos. Para ello han utilizado la maquinaria de reducidas dimensiones con las que iniciaron las primeras añadas de sus famosos Finca Terrerazo y Quincha Corral, como una pequeña mesa de selec-

ción de uva, despalladora, prensa horizontal neumática con macerador a baja temperatura y varios depósitos de 2.500 y 5.000 litros. De ese banco de experimentación ha salido también el Finca Calvestra, un magnífico blanco de Merseguera que no presenta amargores ni verdoros poco elegantes, criado en barricas de acacia y roble francés. El Mestizaje, en cambio, es un blanco joven sin barrica hecho con Merseguera en un 70%, Malvasía y Viognier, cultivadas en secano. Cada una de ellas se ha vinificado por separado, incluso parcelas distintas de la misma variedad, para asegurar su momento idóneo de vendimia. Tras las fermentaciones se realiza el ensamblaje de los vinos y se somete a crianza con sus lías finas 5 meses, con removidos periódicos. La de 2013 ha sido una añada difícil para tintos, con un invierno seco, primavera fría y verano con lluvias, pero ha resultado sor-

prendente en blancos. Y este Mestizaje es una explosión de aromas a primavera, perfumado, floral, con toques a hierba fresca y muy frutal, con recuerdos a fruta tropical (piña, mango). Lo mejor es que sabe como huele, algo que hoy en día es menos frecuente de lo que sería deseable. En el paladar es ligero, pero con cierto volumen debido a su riqueza en glicerol por el buen rendimiento de las levaduras silvestres con las que ha fermentado, como nos aseguran desde la bodega. Es fresco, con agradable acidez a la que hace contrapunto cierta sensación golosa y vuelven las sensaciones frutales percibidas con el olfato, en un conjunto que produce un paso de boca amplio y largo. Una delicia para tomar en la terraza, sentado tras unas gafas de sol junto a una cubitera con hielo, y acompañarlo con unos quesos y unas almendras fritas, o simplemente tomado solo.

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



PASIÓN DE MONASTRELL
BODEGAS SIERRA NORTE (DOP Alicante)
Tributo a nuestras uvas

► Con el lanzamiento de la versión Monastrell, bodegas Sierra Norte ha completado una colección de vinos que refleja lo mejor de las uvas típicas valencianas (Bobal, Moscatel y Monastrell). Para elaborar este tinto, el equipo de la bodega ha seleccionado diversas partidas de Monastrell cultivadas al abrigo de la sierra Salinas. El resultado es un vino de marcado perfil mediterráneo, con una notable presencia de matices frutales y un tacto en boca cálido y sedoso.



ANGELICAL
BODEGAS ENGUERA (DOP Valencia)
Mucho más que un buen vino

► El equipo de bodegas Enguera defiende una interesante colección de vinos de entre los que destaca este Angelical, construido con uvas de Syrah, Tempranillo y Monastrell. Sus doce meses en contacto con el roble aportan estructura y complejidad a un vino que destaca por su carácter frutal y sus matices sutilmente tostados. Se trata de un vino corpulento y muy persistente en boca, con un tanino bien perfilado y un final largo en el que regresan las sensaciones mostradas en nariz.



CASTILLO DE UTIEL Crianza
BODEGAS UTIELANAS (DOP Utiel-Requena)
El peso de la tradición

► Castillo de Utiel es la marca de mayor tradición de Bodegas Utielanas. De entre la colección de referencias comercializadas con este sello, el crianza es una de las más honestas. Esta elaborado con uvas de las variedades Bobal y Tempranillo. Su crianza en barrica de roble aporta al conjunto unas agradables notas torrefactas y ahumadas que sorprendentemente no enmascaran el vigor frutal de un vino de excelente relación calidad-precio.



Protagonista, el arroz

Al dente
Caius Apicius

La mayor parte de las veces la gente habla de aquel arroz estupendo que se comió un día, mencionando todo menos el arroz. Cantará las excelencias de las gambas, del pollo, del conejo, del bogavante, de..., de lo que sea, menos del arroz; por otra parte, abundan también quienes valoran un arroz («una paella», dicen) por la cantidad de cosas que lleva encima.

Son muy dueños de hacerlo, claro, pero yo no comparto esa actitud en la que se proclama que lo que importa en un plato de arroz es el complemento. Para mí, lo importante de un plato de arroz es el arroz. Y lo importante del arroz es esa extraordinaria capacidad que tiene para impregnarse de todos los aromas y sabores de los elementos con los que es cocinado. Es como el clásico amigo que es incapaz de inventarse un chiste, pero que cuenta con muchísima gracia aquellos que le han contado a él.

Partiendo de esa idea, está claro que lo principal es darle sabor al arroz. Para ello hay que empezar por seleccionar el propio arroz. Hoy tenemos a nuestra disposición una variedad enorme de arroces de todas las procedencias; es fácil dar con el adecuado.

Nosotros somos partidarios del arroz sin apellidos; quiero decir, el arroz de siempre, ni integral, ni vaporizado, ni, muchísimo

menos, ese hierbajo palustre que llaman, a saber por qué, «arroz salvaje».

No. Arroz. La idea partió de la contemplación de unos deliciosos «perretxikos» de botón, elegidos uno a uno, perfectos, y de unas hermosas gambas blancas de Huelva, de calidad contrastada. ¿Que qué tienen que ver los «perretxikos» y las gambas? Pues, por ejemplo, que el nombre científico de las preciadas setas de San Jorge es «calocybe gambosa». Ahí tienen ustedes una afinidad.

Decidimos invitar a setas y crustáceos a participar en un arroz cremoso como importantes actores secundarios, porque el protagonista, como decimos, ha de ser el arroz. Seleccionamos un «bomba», variedad que nos encanta precisamente porque su capacidad de absorción de méritos ajenos es superior a la de otras variedades, ya que precisa de tres a cuatro veces su volumen de caldo: lo absorbe todo. «Bomba», entonces, sea de Calasparra, del Delta del Ebro o de Valencia.

Paso primero: el caldo. Importantísimo. Usamos uno de carne y gallina, sin demasiados ingredientes: morcillo de ternera, media gallina de corral, puerros, zanahoria, un ramo de apio, sal. Nada más.

Ya que estamos en caldos, recordarán la afición hispánica a echar al caldo un hueso de jamón. Allá cada cual, pero yo no soy partidario para nada; el único efecto de ese hue-

so es aportar un toque rancio, o sea, viejo, al caldo. Para mí lo arruina; pero, ya digo, cada uno es cada uno.

Paso segundo: el sofrito. Buscamos uno más bien neutro, que no diese color al arroz. Fácil: picamos finos una cebolleta y un puerro y los sofreímos en aceite virgen. Cuando empezaron a perder el orgullo, o sea, a ablandarse, pusimos sal y los mojamos con una vasito de vino blanco. Les recuerdo que deben usar un buen vino: no hay buenos platos con malos ingredientes, y eso incluye a todos, primarios, secundarios y terciarios.

Dejamos evaporar el vino casi por completo e incorporamos dos tacitas de arroz. Cubrimos con seis de caldo calentito, previamente reposado y desengrasado, removiendo y mezclando muy bien, y dejamos que las cosas siguieran su curso, atentos siempre al arroz para añadirle algo más de caldo cuando lo pidiese; al final serían unas ocho tacitas de caldo.

Salteamos los «perretxikos» (unos doscientos gramos) en la sartén un par de minutos y añadimos la mitad al arroz en cuanto éste estuvo hecho. En otra sartén con un poco de aceite hicimos un minuto similar cantidad de gambas, peladas y desprovistas del intestino.

Incorporamos al arroz el jugo que soltaron, junto con una cucharada de mante-

quilla y dos de parmesano («reggiano», por supuesto), rallado unos segundos antes in situ, mezclando todo bien para lograr una cremosidad discretamente mantecosa.

Listo todo ello, distribuimos el arroz en los platos y le incorporamos las gambas y el resto de los perretxikos. Y a la mesa, sin más. Allí esperaba un gran vino blanco: el «Chardonnay» de la Colección 125 de Chivite, acompañante perfecto para nuestro arroz cremoso.

Un arroz excelentísimo, con unos acompañantes deliciosos, capaces de compartir el Óscar al mejor actor de reparto, que, sin embargo, cedieron el protagonismo al grano.

Ciertamente, esto se parece mucho a lo que llamamos «risotto». Pero, si digo que lo que hicimos fue un «risotto», se me echarán encima los ultraortodoxos poniendo pegas aquí y allá, así que lo dejaremos en un arroz cremoso que, por supuesto, fue el plato principal: después de un arroz cremoso y mantecado, o de un «risotto», precedido de un entrante, se queda uno satisfecho.

En fin: ahí tienen un plato de arroz en el que lo que estaba imponente era, justamente, el arroz. ¿Que llevaba buena compañía? Pues claro, faltaba más. Buena compañía, y la justa. Calidad y proporciones: ése es el secreto a voces, aunque haya quien haga oídos sordos.