



► Vega Infante crianza 2011
7,10 €
www.bodegasutieltanas.com

Bodegas Utielanas se abre al público

Vega Infante crianza

La cata
Luis Moreno Buj



► La enología actual ha vuelto a poner en valor los clásicos depósitos de hormigón por sus buenas propiedades para la estabilización del vino al ser poco sensibles a las cargas electrostáticas y a las variaciones de temperatura. La monumental edificación de Bodegas Utielanas data de 1945, aunque la fundación de la cooperativa se remonta a 1927. Sus más de 17.000 metros de superficie están contruidos de ladrillo y adobe macizo, con sus depósitos de estabilización hechos de gruesos muros de hormigón. Desde hace unos meses la bodega es totalmente visible, en la que se puede apreciar su fachada y entrada, con cerámica ilustrada sobre motivos tradicionales de vendimia. En el laboratorio llaman la atención los amplios ventanales que dan sobre la zona de los depósitos

de acero inoxidable donde tienen lugar las fermentaciones con control de temperatura. A muchos les recuerda la posición del puente de mando de un gran buque de carga, con la zona de recepción de la uva, las básculas y las tolvas a popa, y al frente el resto de las instalaciones enológicas, con la sala de barricas y la zona de venta al público a proa, toda una superestructura que se alza sobre los depósitos subterráneos de hormigón. La enóloga **Nora Clemente** comanda desde hace dos años la parte técnica de esta bodega, primera de la DO Utiel-Requena en cuanto a volumen, con un total de 17 millones de kilos de uva producidos en 2013. Uno de los vinos más competitivos que elaboran es el Vega Infante Crianza de 2011. Está hecho con una parte principal de Bobal (80%), completada con Tem-

pranillo, que aporta suavidad al paladar, y ha tenido una permanencia de 12 meses en barricas de roble americano, que son renovadas de manera periódica. El vino está bien presentado, tiene un bonito color rojo picota de capa alta, con un ribete que todavía presenta tonos violeta. En nariz muestra buena presencia frutal (ciruelas rojas, cerezas, moras), sobre un fondo de especias dulces (vainilla), con recuerdos a toffee y suaves tostados. En boca tiene fácil entrada, de cuerpo medio, con la garra de la Bobal y maduros taninos que lo hacen agradablemente astringente. Deja sensación de fruta fresca, es equilibrado y sabroso. Un vino para tomar acompañando platos de cierta enjundia, que vayan abriendo camino en el paladar a los vivos taninos de este vino sincero y con terruño.

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



VIÑA ENTERIZO Tempranillo
GRUPO COVIÑAS (DOP Utiel-Requena)

El «rey» de las mesas valencianas

► Viña Enterizo es una de las marcas de Coviñas con mayor presencia en el mercado doméstico valenciano. Con cuatro referencias diferentes, este varietal joven de Tempranillo es uno de sus principales éxitos de ventas. Se elabora siguiendo pautas tradicionales a temperatura controlada con uvas seleccionadas de la variedad Tempranillo. Es un tinto fresco y fácil de beber, con marcados aromas de fruta roja fresca y un paso por boca amable, ligero y de equilibrada acidez.



LAUDUM NATURE Crianza
BODEGAS BOCOPA (DOP Alicante)

Estructura natural

► Dentro de la línea de vinos elaboradas con uvas certificadas en cultivo ecológico, Bocopa produce un tinto plurivarietal de crianza producido a partir de unas partidas muy determinadas de viñedos de Monastrell, Merlot y Cabernet Sauvignon. Es un tinto noble, con sutiles aromas que recuerdan los frutillos silvestres del bosque y notas de vainilla y ahumados. En boca presenta una magnífica estructura, con un tacto carnoso y un tanino maduro, bien trabajado.



BASSUS PREMIUM

BODEGAS HISPANO+SUIZAS (DOP Utiel-Requena)

Sinfonía de tintas

► Aunque los cavas son su gran reclamo comercial, Hispano+Suiizas produce una colección de vinos tranquilos de altísima calidad. Un claro ejemplo es este tinto de Bobal, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y otras variedades en menores proporciones que fermenta en barrica y soporta una crianza de 20 meses. Destaca por una notable complejidad aromática y un tacto en boca denso y sedoso.



El pulpo, el sochantre e internet

Al dente
Caius Apicius

Manuel María Puga y Parga fue un hidalgo de los de pazo que vivió entre los siglos XIX y XX, y que llegaría a ser por dos breves períodos de tiempo alcalde de A Coruña; un alcalde muy popular, que era imposible que pasase inadvertido..., porque pesaba unos 220 kilos. Cuentan que, cuando el señor Puga ocupaba el sillón de primer edil, llegó a la ciudad un circo que, entre otras cosas, anunciaba al «hombre más gordo del mundo». Los coruñeses que acudieron llevados por la curiosidad se sintieron decepcionados y estafados: ¡no llegaba ni a 200 kilos!. «Nuestro alcalde es mucho más lustroso», comentaban. El circo debió abatir su carpa e irse con la música a otra parte.

Bien, pues este hombre, fallecido prematuramente cuando la gripe de 1917, ocupaba sus ocios en escribir en el diario El Noroeste. Escribía recetas, pero envueltas en un estilo divertido, ágil, amenísimo. Firmaba como «Picadillo», pseudónimo que utilizó también para firmar sus libros, del que destaca (aún hoy se sigue reeditando) «La Coci-

na Práctica», que durante muchos años formó parte obligada del ajuar de las novias gallegas.

Una de las recetas incluidas en ese libro, que era precisamente de las que iban envueltas en una historia desenfadada, era una de pulpo; un pulpo cocido según arte, que incorpora un sofrito de pimientos, cebolla y tomate. Una receta parecida a la que se practica en la villa de Mugarodos, encantador enclave de la ría de Ferrol, que bien merece un viaje, con degustación de pulpo incluida.

Pero «Picadillo», con muy buen criterio, no le llamó «pulpo a la mugarodesa», no fuera que algún natural de ese municipio de lo que hoy se llama Ferrolterra le enmendase la plana y le dijera que la receta no era la correcta, como si alguien tuviera en exclusiva la patente de esa fórmula de guisar el pulpo. De modo que le buscó nombre... y decidió adjudicársela a un amigo suyo, que era sochantre de la Real e Insigne Colegiata de A Coruña. Así que la llamó «pulpo a lo sochantre». Un sochantre es quien dirige el coro en los oficios divinos, y está, como su

nombre indica, por debajo del chantre, que es, según el Diccionario de la Real Academia Española de la Lengua la «dignidad de las iglesias catedrales, a cuyo cargo estaba antiguamente el gobierno del canto en el coro».

Bien: quede claro que la receta de pulpo «a lo sochantre» tiene autor y fecha de nacimiento conocidos. El pulpo «a la mugarodesa» sí es una receta de las que podemos llamar populares, típica de la villa que le da el nombre; el pulpo «a lo sochantre», no.

Pero en 1929 **Dionisio Pérez**, que firmaba como «Post-Thebussem» en homenaje al «**Doctor Thebussem**» (**Mariano Pardo de Figueroa**), pionero de la literatura gastronómica española, publicó un magnífico y necesario libro titulado «Guía del buen comer español», en el que hace un viaje culinario por todas las regiones de España. En Galicia incluye como receta típica... el pulpo «a lo sochantre». De ello deducimos que no hizo su investigación sobre el terreno, al menos no en Galicia, sino que se limitó a escribir «de oídas» o, como mucho, «de leídas».

Otro autor que incluye el pulpo «a lo so-

chantre» como plato tradicional gallego es **Luis Antonio de Vega**, que recogió en varios libros las especialidades de cada región allá por los años 50 y 60 del siglo pasado.

Para más inri, un libro sobre cocinas del Camino de Santiago editado en el penúltimo Año Santo (2004) insiste en lo mismo. Por supuesto, ninguno de ellos se molesta en citar al autor. Como para considerar esos textos fuentes fiables.

Pero hay más. Ya puestos, me fui a «san Google» a ver qué decía de esta receta... y me encontré con casi 4.600 referencias. Que de una receta prácticamente virtual haya cuatro mil seiscientas referencias en el buscador me demuestra, por si no estaba ya poco convencido, que de estos espacios gastronómicos en la red te puedes fiar muy poquito.

Aunque para muchos el argumento de «lo vi en internet» sea suficiente para cerrar cualquier discusión. Ya ven que no, y que hay mucha gente que, a cuenta de la receta que nos ocupa, «canta» de una forma que bien merecería ser dirigida por un auténtico sochantre.

WINE MODERATION

PASIÓN POR EL VINO

MURVIEDRO

www.murviedro.es