

► Coto de Gomariz CS 2010
18 €
www.ribeirosdoavta.com

Treixadura de Ribeiro. Llamada para reinar

Coto de Gomariz Colleita Seleccionada

La cata
Luis Moreno Buj



► Después de las enfermedades del oídio y del mildu y de la devastadora plaga de la filoxera que tuvo lugar a finales del siglo XIX, el rico y variado viñedo galatico se vio sustituido por unas pocas variedades foráneas muy productivas, en las que el viticultor buscaba satisfacer con rapidez la demanda de grandes. En el caso de la cuenca del Avia y sus afluentes, en Ourense, las variedades tradicionales quedaron relegadas a un 10% del viñedo de la DO Ribeiro hasta hace apenas dos décadas. En la actualidad esta superficie ya ocupa más del 50%, un esfuerzo admirable dada la dificultad orográfica y las peculiaridades del cultivo minifundista. La baza de los vinos de Ribeiro es su riqueza varietal, con una reina, que es la Treixadura, responsable de la ascensión de la

fama de sus vinos. La buena estructura de esta variedad de ciclo largo combina bien con otras como la Torrontés, que aporta complejidad; las Godello y Lado, presentes en el sabor; y las Loureira y Albariño, terpénicas y aromáticas. El peculiar clima de esta comarca lo definen las barreras naturales de valles y montañas que crean su microclima, cálido y húmedo, casi de tipo mediterráneo en una zona atlántica, lo que permite una buena maduración de la fruta conservando buena acidez. Durante la última «Experiencia Verema» se pudieron conocer varios vinos de Ribeiros do Avia, una asociación de pequeños bodegueros que trabajan juntos en la promoción y exportación de sus vinos. Una de estas empresas es Coto de Gomariz, con María Álvarez Serrano al frente, quien ya en 1979 recuperó la finca El

Figueiral para plantar las uvas con las que se hacen estos magníficos vinos, con la dirección técnica de Xosé Lois Sebio, que emplea métodos de agricultura biodinámica. Entre otros se cataron varias añadas del Coto de Gomariz Colleita Seleccionada, un blanco hecho con una parte principal de Treixadura, más las Godello, Albariño, Loureira y Lado, fermentadas en barricas borgoñonas de 500 litros, con una crianza sobre sus lías finas de 10 meses. Hoy destaca el de 2009, en momento magnífico de consumo, de color dorado, aroma intenso a fruta de hueso madura (chuelas amarillas, orejones), suaves especias y marcada mineralidad. Con volumen en boca, graso, sedoso, sensación de fruta madura, largo y sugerente, con buena acidez pese a haber sido un año cálido. Uno de los grandes.



LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

DNA TRAVITTANA

BODEGAS MURVIEDRO (DO Rías Baixas)

Un Albariño que transmite elegancia

► Dentro del proyecto DNA Signature que engloba vinos de variedades autóctonas de las más importantes DO's españolas, Murviedro acaba de presentar el DNA Travitana, un blanco elaborado de forma exclusiva con uvas de Albariño procedentes de viñedos situados al sur de la DO Rías Baixas. De atractivo color amarillillo pajizo y aromas de hierba fresca y cítricos, es un vino que destaca por su textura cremosa un boca, su sensación frutal y su equilibrada acidez.



NUESTRO BOBAL

PAGO DE THARSYS (DOP Utiel-Requena)

Fusión tinta

► A pesar de su nombre, este vino está elaborado con Bobal (85%) y Cabernet Franc (15%) cultivadas en el entorno de la bodega. Ambas castas vinifican por separado y soportan una crianza de trece meses para ganar en complejidad y estructura. Es un tinto de edición limitada que mantiene el carácter fresco y potente del Bobal perfectamente ensablado con la sutileza aromática del Cabernet Franc. Destaca por la magnífica armonía entre acidez, alcohol y taninos maduros.



CLOS D'ESGARRACORDES

BARÓN DALIBA (IGP Vins de Castilla)

El mejor aliado para una buena mesa

► Castellón hace ya tiempo que paso de promesa a realidad. Algunas bodegas de la provincia comienzan a codearse con firmas de otras zonas de reconocido prestigio. Una de ellas es Barón Daliba, que ha creado una colección de vinos de grata personalidad bajo el sello Clos D'Esgarracordes. Este tinto barrica está elaborado con uvas de Monastrell, Tempranillo, Garnacha y Cabernet Sauvignon con siete meses de crianza en barrica de roble.



De Tenerife a Lalín, pasando por Madrid

Aldente
Caus Apicius



Hace ya unos treinta años, en mi primer viaje a Tenerife, mi amigo **Manolo Iglesias** me puso ante el más cromático cocido de mi vida: el puchero canario, que impresionó a todos los comensales no tinerfeños, entre los que estaban unos jóvenes **Ferran Adrià** y **Juli Soler**. El puchero canario entra por la vista. Está perfectamente adecuado al clima, a la latitud, y pone el acento en lo vegetal. Hay carne de ternera, como hay cerdo (costilla, tocino, chorizo...) y hasta gallina; pero mandan las hortalizas, que son las que le dan ese aspecto multicolor tan atractivo.

Amarillos de las papas (las maravillosas papas tinerfeñas), la batata («yema de huevo»), la piña de millo (mazorca de matz)... Anaranjados de la zanahoria y la calabaza; verdes de las habichuelas (judías verdes), los bubangos (calabacines del país), la col, las peras... Y color garbanzo, de las «garbanzas». Una perfecta paleta de pintor, que daría pena deshacer si no fuera porque a cada color corresponde un sabor, y la paleta pasa de desplegarse ante los ojos a inundar el paladar de buenas sensaciones.

Sinceramente, mi primer puchero canario, al que siguieron bastantes más en otros viajes, me impresionó. Como me impresionó mi también lejano primer encuentro con el cocido que ofrece en San Lorenzo del Escorial **Manuel Míguez**, en El Charolés.

«**Cocido. Plato nacional por excelencia, con todas sus variantes locales. Es plato coral, que no admite el individualismo y, por tanto, tampoco el egoísmo.**»

Cocido madrileño, que es la síntesis de todos los cocidos, y servido en multitud de bandejas, mucho más allá de los «tres vuelcos» tan habituales en los cocidos para turistas.

Este es para ciudadanos con muy buen apetito. Tras una contundente sopa, vendrán garbanzos, repollo, zanahorias, patatas... Y hasta grelos, en temporada. Tocino entreverado, junto con tocino «blanco» de Verín. Chorizos, jamón, carnes de vacuno, otros cortes porcinos... Y un delicioso relleno. Y un hueso de caña, repleto de sabrosísimo tuétano. Servido todo en cantidad. Tanta que Manolo me confesó que desde la inauguración, en 1973, nadie ha podido con todo.

No se confundan: es abundante, pero nada abrumador, nada basto; aún a cantidad con calidad y elegancia; y mira que es difícil darle elegancia a semejante cantidad de comida... que termina con una ensalada de berujas (pamplinas o corujas) para «desengrasar».

El tercer cocido de mi póker de ases no es español, sino italiano: fue el «bollito misto» al que me convocó en su casa madrile-

ña el amigo **Massimo Galimberti**, fundador y propietario de Sobremesa y Vinoselección. Es un cocido en el que el vacuno domina en las carnes, pero que incluye otras muchas cosas: cortes nobles de ternera, acompañados de lengua y el resto de la cabeza; magníficos embutidos, como el cochino, el zampono y el «gorro de cura» («cappello del prete»); algo de gallina o, si se terciara, de capón...

La gracia de este cocido está en las salsas: verde, roja... pero, sobre todo, en la «mostarda», que es lo que más impacta y queda en la memoria. La «mostarda», palabra que incita a confusión con la mostaza, pues viene de la misma expresión latina, «mustum ardens», mosto ardiente. Muy justificado aquí, ya que se trata de una combinación de frutas cocidas en un sirope al que se añade mostaza; el contraste entre lo dulce y lo picante, que llegan juntos a la boca, es sorprendente... y delicioso.

Cierro mi póker con un cocido de mi tierra: el de Lalín, localidad pontevedresa que le hizo fiesta (y van cuarenta y seis ediciones) el pasado domingo 23 de febrero. Ya hemos hablado de él: es, ni más ni menos, la exaltación del cerdo, que va entero, saliendo por mejillas, orejas, costillas, espinazo, lacones, tocinos, chorizos (el «normal») y el «ceboleiro», que hace el papel que le toca a la morcilla en otros cocidos, pien-

so que con ventaja a favor de este). Para estimular, creo yo, algo de ternera y hasta gallina. Además, patatas, grelos (en esta época, naturalmente), garbanzos, alubias... Y qué sé yo.

También parece, por la enumeración, abrumador; cuando llegan las fuentes a la mesa, impresionan la cantidad de cosas ricas que contienen. Pero es asumible, aunque tampoco sea fácil acabar lo que allí encuentran por una ración; la cosa está en ir pasando de una cosa a otra, sosegadamente, sin prisas, sin agobios.

Un póker son cuatro cartas. Quedan fuera cocidos que me han dado muchas satisfacciones: escudellas, cocidos maragatos, potes asturianos, berzas gitanas, cocidos montañeses... Mi homenaje a todos ellos.

Cocido. El plato nacional por excelencia, con todas sus enriquecedoras variantes locales. Es plato coral, que no admite el individualismo y, por tanto, tampoco el egoísmo. Plato para compartir con muchos compañeros de mesa, al menos tantos como ingredientes lleva cada cocido.

Un cocido es una magnífica disculpa para una reunión de amigos. Es la encarnación de la cuchipanda, que, según el Diccionario de la Real Academia Española de la Lengua, es una «comida que toman juntos y regocijadamente varias personas». Este tiempo de fríos y tempestades es tiempo de cocidos, así que... a regocijarse tocan.