



► Eidosela Brut Nature 2012

15 €

www.bodegaseidosela.com

Burbujas del Atlántico en botella de champán Eidosela Brut Nature

La cata

Luis Moreno Buj



► Desde hace un par de años la DO Rías Baixas ampara para la elaboración de vinos espumosos con el método tradicional, en los que se pueden emplear todas sus variedades autorizadas, blancas y tintas. Durante el largo proceso de conversaciones con la Unión Europea, Bodegas Eidosela ya experimentó con las burbujas durante tres añadas, por lo que fue la pionera en hacer saltar el tapón de las primeras botellas. La estructura empresarial de Bodegas Eidosela es un reflejo del minifundio de la viticultura galaica. Las 60 hectáreas de las que se nutre esta cooperativa pertenecen a los 60 socios que la integran, dándose el caso de una persona que aporta 25 parcelas que suman apenas 2 hectáreas. Sus modernas instalaciones enológicas están ubicadas en el término pontevedrés de

Arbo, dentro del Condado de Tea. Los viñedos se desarrollan en un clima de tipo atlántico a lo largo de las colinas del margen derecho del Miño, orientados al sur, en un terreno de granito y pizarras pobre en materia orgánica, lo que hace que sus vinos sean equilibrados conservando una excelente acidez. Con la marca Eidosela elaboran un monovarietal de Albariño, de aroma fragante, frutal (melocotón, albaricoque) y floral, fresco, sutil y sedoso; así como el Selección, que está fermentado en barrica, en la que tiene una permanencia de 4 meses, con más cuerpo y estructura. El más particular que elaboran es el Arbastrum, que presenta una composición típica de la zona en la que combina una base principal de Albariño con Treixadura y Loureira. Respecto a los espumosos hacen dos, en los que la Al-

bariño tiene todo el protagonismo: un Brut Nature completamente seco y un Brut con sólo 0'3 gramos de azúcar residual por litro. El Eidosela Brut Nature de 2012 es de color amarillo pálido, con reflejos dorados. Muestra buena formación de espuma, con burbuja fina y persistente, que denota la juventud de este espumoso de aroma fino y delicado, frutal, con recuerdos a manzanas verdes y albaricoques, sobre un delicado fondo de frutos secos y panadería. En el paladar tiene buena entrada, es sabroso, con cierta untuosidad, es fresco, frutal y con buena persistencia. Un espumoso diferente, que respeta la tipicidad de la varietal. En un futuro próximo estaremos atentos a su evolución y en breve conoceremos otros espumosos rosados hechos con las tintas Sousón, Brancellao y Caíño.

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



DUQUE DE ARCAS Crianza
LATORRE AGROVINÍCOLA (DOP Utiel-Requena)

Clasicismo contemporáneo

► En sus instalaciones de Venta del Moro, la tercera y cuarta generación de la familia latorre produce algunos de los vinos más significativos de la DOP Utiel-Requena. Está elaborado con uvas de Bobal, Tempranillo y Cabernet Sauvignon que ganan estructura y amplitud durante sus nueve meses de crianza en barrica de roble. Es un tinto equilibrado, con aromas de fruta roja silvestre y zarzamora y matices especiados y de regaliz propios de la crianza.



FRUTO NOBLE Blanco
BODEGAS FRANCISCO GÓMEZ (DOP Alicante)

Frescura mediterránea

► El microclima de la zona de Villena, en Alicante, resulta idóneo para el cultivo de variedades como la Sauvignon Blanc. El equipo técnico de bodegas Francisco Gómez ha creado un blanco joven a partir de una minuciosa selección de estas uvas que destaca por su alta intensidad aromática, con notas florales y de fruta tropical, y su ataque fresco, ligero y frutal. Un vino perfecto como aperitivo o para servir junto a ensaladas, pescados y platos de pasta.



CLOS DE LA VALL Negre
COOP. SAN PEDRO APÓSTOL MOIXENT (DOP Valencia)

El mejor aliado para una buena mesa

► La gama Clos de la Vall incluye referencias como este «Negre» producido con uvas de Monastrell, Cabernet Sauvignon y Tempranillo en idénticas proporciones. Es un vino con gran presencia de fruta, redondo, equilibrado y con leves notas especiadas procedentes de sus tres meses de maduración en barrica de roble que resulta perfecto para acompañar los platos típicos de la zona de Alforins.



Lentejas para los fríos días de enero

Al dente
Caius Apicius

■ «Lo más normal, cuando pensamos en lentejas, es unir las al chorizo. Lentejas con chorizo: un clásico, cuyo mero enunciado nos indica que la protagonista del plato es la leguminosa, no el embutido, que es el acompañante. Pero hoy quiero llamar su atención sobre las posibilidades que ofrecen las lentejas convertidas en guarnición, en complemento».

A estas alturas casi nadie ignora que una de las tradiciones italianas del día de fin de año es cenar un plato de lentejas con alguno de sus fantásticos embutidos, sea cotechino, sea zampone; en España se prefiere cenar cosas más glamorosas.

Y es que las lentejas todavía se asocian con tiempos de penuria, y es difícil que sean consideradas un plato de lujo, digno de la mesa de la última noche del año.

Lentejas. Parece que el hombre las conoce y, lo que es más importante, las cultiva, desde hace ocho o nueve mil años. Sabemos que eran parte muy importante de la dieta de los obreros que construyeron las pirámides, junto con el pan, la cerveza y las cebollas. Y, desde luego, las lentejas más famosas de la historia son las que sirvieron a Jacob para comprar a su hermano Esaú la primogenitura; el Antiguo Testamento está lleno de hábiles trepas.

Por aquí deberíamos asociar las lentejas con el Quijote; en su inicio, Cervantes nos informa de que el hidalgo manchego las cenaba los viernes. Y eso las enlaza con las de Esaú: lentejas sin aditamentos cárnicos, lentejas «viudas». En el caso de Esaú, porque la ley mosaica veta a los judíos la carne de cerdo, que tan bien se entiende con las lentejas; en el de don Alonso Quijano, porque era viernes, es decir, día de abstinencia.

Lenteja, en latín, se decía «lens». De «lens» deriva la palabra lente, mientras que lenteja viene de un diminutivo: «lenticula». La propia palabra lenteja incluye

lo que, según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua, es un sufijo («-eja») diminutivo y despectivo.

En los idiomas de nuestro entorno, lenteja es, también, diminutivo: «lenticilla» en francés, «lenticchia» en italiano, «lentilha» en portugués... Es fácil de entender que una lenteja es una lente pequeña; pero dicen los sabios que no, que una lente es una lenteja grande; se supone que hablamos de lentes biconvexas.

En fin, va de lentejas, que ya saben lo que dice el refrán: «estas son lentejas; si las quieres, las comes, y si no, las dejas». No las dejen: están muy ricas, acompañan muy bien a un montón de cosas y encima son un alimento casi perfecto, por su alto contenido de aminoácidos esenciales; bien es verdad que les falta uno importante, la metionina, pero no lo es menos que el arroz la contiene, de modo que el modo indio de comer lentejas combinadas con arroz responde a una sabiduría ancestral, tal vez védica, porque los aminoácidos no fueron descubiertos hasta el siglo XIX...

Lo más normal, cuando pensamos en lentejas, es unir las al chorizo. Lentejas con chorizo: un clásico, cuyo mero enunciado nos indica que la protagonista del plato es la leguminosa, no el embutido, que es el acompañante. Si al chorizo le añadimos por ejemplo unos daditos de panceta, la cosa gana riqueza y se convierte en un plato magnífico.

Pero quiero llamar su atención sobre las posibilidades que ofrecen las lentejas

convertidas en guarnición, en complemento. Un clásico es el codillo con lentejas, menos extrañas al paladar español que la clásica col fermentada (choucroute, sauerkraut) de alsacianos y renanos. Pero no solo con el cerdo se entienden bien las lentejas: también con algunas aves, de modo muy especial con el pato.

Ustedes prepárense unas lentejas «viudas» cargando un poquito la mano en el uso de especias, déjenlas más secas que caldosas y acompañen con ellas un confit de pato: una pareja perfecta.

Y hablando del pato y de las lentejas... volvamos al antiguo Egipto. Ya hemos dicho que las lentejas eran alimento común; por otro lado, ya los egipcios elaboraban foie-gras cebando ocas. Liguemos ambas cosas: unas lentejas con una royale (flan) de foie-gras.

Por un lado, lentejas «viudas», es decir, hechas con vegetales: zanahoria, calabacín, puerro, ajo... y, claro, sal y aceite virgen para sofreír esas verduras, cortadas del tamaño de las propias lentejas, que serán de las pequeñas, de las verdes de La Armuña.

Por otro lado, mezclen en batidora cien gramos de foie-gras micuit con un cuarto de litro de caldo de ave y un par de huevos. Comprueben el punto

de sal y rectifíquelo si fuere menester. Viertan la mezcla en cuatro cuencos de porcelana refractaria, llenándolas más o menos hasta la mitad; llévenlas al horno, que tendrán ya caliente, y hornéenlas un cuarto de hora: su contenido ha de tener la consistencia de un flan. Terminen entonces de llenar los cuencos con las lentejas, y a la mesa sin más dilaciones.

Estas lentejas podría haberlas tomado el mismísimo Esaú, aunque vista la conducta de su hermano no parece que se estirase añadiendo foie-gras (si lo conociese) a sus lentejas.

Alonso Quijano, en cambio, tampoco podría disfrutarlas, al menos no en viernes. Pero a ustedes nadie se lo impide, y unas lentejas con royale de foie-gras son un plato perfecto para estos fríos días de enero; un poco de retraso respecto al uso italiano no creo que vaya a disminuir la buena suerte que los transalpinos asocian al consumo de esta leguminosa para despedir el año. Por si sí o por si no... háganse unas lentejas.

