

Pelío 2011
18 €
www.pelio.es

Terroir; la tierra habitada

Pelío Bobal, Bodega Vilarre Vinum

La cata
Luis Moreno Buj



► Hablamos del «terroir» cuando nos referimos a un espacio concreto, delimitado, definido por su geología y clima, que hacen que los productos que se cultivan en él sean diferentes a los de alrededor. Esta palabra de la lengua francesa no se refiere sólo al viñedo ya que también se aplicaba al té y al café cuando se hablaba de sus características. Algunos se quedan sólo en los factores naturales, obviando el trabajo del ser humano a lo largo del tiempo, que transforma el paisaje y fragua una simbiosis con la planta para crear, si se lo propone, vinos con identidad propia. Virgilio Latorre des- arrolla su vida profesional en la ciudad, pero mantiene los lazos atávicos que le ligan con sus antepasados en una pequeña parcela de suelo arcilloso, a la que llaman L'Artrá, con viñas viejas de Bobal de más de 100

años, supervivientes de las reestructuraciones de viñedo. Bodega Vilarre Vinum es el proyecto que Virgilio inició en 2010 en la población de La Torre, en Utiel. Al igual que el resto de la finca, está trabajada en cultivo ecológico, ubicada sobre un terreno arrebatado al monte en el que las viñas están rodeadas de pinares, carrascas y monte bajo, compitiendo entre sí, obligadas a profundizar sus raíces para obtener agua y nutrientes. En el campo intervienen lo menos posible, sólo pasan tres rejas al año y no esportan ni desputan. En bodega también son respetuosos, fermentan en depósitos troncocónicos de madera descubiertos, con levaduras autóctonas y no realizan remontados. El vino tiene una permanencia de 12 meses en barricas de roble francés. La singularidad del Pelío también se refleja en la etiqueta. El diseño es muy sencillo, junto a una mínima información destacan

en gran tamaño los dígitos con los que viene numerada cada botella, pieza única, que remarca su limitada producción de 1.000 unidades. Para los poco acostumbrados a los vinos puros de Bobal, Virgilio hace otro vino en la que la combina a partes iguales con Syrah y Cabernet Sauvignon, el PelíoS, un tinto también de gran extracto, de paladar más próximo al gusto actual. El Pelío 2011 está hecho sólo con Bobal. Es de color picota de capa alta, con ribete que todavía presenta tonos amarrotados. Aroma intenso, concentrado, con mucha fruta (chuelas negras, grosellas, arándanos), especias (vainilla, clavo) y tostados, es balsámico, con recuerdos a regaliz, plantas aromáticas y sobobosque. Boca potente, con cuerpo, taninos maduros, que se pueden mascar, sabroso, y equilibrado. Ideal para acompañar una huerde de cochinitillo asado, con su corteza crujiente y delicada.

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



CUEVA DE LA CULPÁ

BODEGAS MURVEDRO (DOP Utiel-Requena)

El mejor de España

► El Ministerio de Agricultura acaba de otorgar el título de Mejor Vino del Año a este tinto elaborado con uvas de Bobal (60%) y Merlot (40%) cuya crianza en barricas de roble aporta complejidad y mayor riqueza de matices. Es un tinto de capa alta, con intensos aromas de fruta roja muy madura, notas de cacao y especias dulces y sensación balsámica. En boca es amplio, denso, aterciopelado, con un tanino dulce bien pulido.

Precio aproximado: 15 euros



VIÑA TENDIDA

CHESTE AGRARIA/ANECOOP (DOP Valencia)

La puerta al mundo del vino

► Sabrosa propuesta para aquellos que buscan iniciarse en el mundo del vino. Es un espumoso que está hecho con uvas de Garnacha y Moscatel y sólo tiene 5º de alcohol. El mosto fermenta en depósitos autoclaves que permiten que el carbónico generado en la fermentación se integre en el vino. Es un caldo de cremosa espuma, con elegantes aromas florales y una entrada en boca fresca y frutal.

Precio aproximado: 2,80 euros



ÚNICO

PAGO DE THARSYS (DOP Utiel-Requena)

Bobal «Blanc de noirs»

► El nombre de este espumoso corresponde a la realidad tanto como las uvas de Bobal con las que se elabora. Se trata de un espumoso de segunda fermentación en botella hecho con el sistema «Blanc de noirs», mediante el que se consigue un vino blanco a partir de una uva tinta. Es fresco, frutal, de fina burbuja, infinitos matices y profundo final. Un espumoso único.

Precio aproximado: 29 euros

Japoneses, pasta y música de viento

Aldente
Caius Apicius



► «Como ustedes saben, el hecho de comer, en Japón, está rodeado de un muy estricto protocolo, de un código de buenas costumbres. Deberá usted aprender qué se puede hacer y qué no se puede

montar del té (cha no yu), que se espera de un japonés en la mesa cualquier cosa menos esos sonoros sorbidos. Pero su estuport llegará al máximo cuando le expliquen que