



► Estenas Resado 2013
5 €
www.veradeestenas.es

Frescos aromas de juventud Estenas Rosado, Bodegas Vera de Estenas

La cata
Luis Moreno Buj



► La veterana Vera de Estenas comienza la campaña con varias novedades que iremos conociendo a lo largo de los próximos meses. Para empezar, acaban de presentar los vinos jóvenes de la última cosecha, que lucen nueva etiqueta; algo más adelante lo harán los primeros vinos que saldrán con la calificación de «Vino de Pago Vera de Estenas». Para diferenciar estas dos líneas de producción la marca genérica pasa a denominarse Estenas, con la que han salido el blanco joven de Macabeo y Chardonnay, el rosado y el madurado en barrica, un tinto hecho con una parte principal de Bobal completado con Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo, las cuatro variedades tintas que definen los crianzas y reservas de esta empresa de Utiel. Pero el rosado lo hacen sólo con

la autóctona Bobal. **Félix Martínez Roda**, propietario y enólogo, lo elabora a la manera tradicional de la DOP Utiel-Requena. Nada más entrar la uva en bodega se despallilla y se somete a un ligero estrujado que rompe el grano, no lo machaca. Esta pasta entra a depósito, donde macera a baja temperatura 6 horas con varios remontados, tras lo cual se sangra por gravedad y el mosto se traslada a los depósitos subterráneos de hormigón, de más de 100 años de antigüedad, donde tiene lugar la fermentación. Durante el invierno, cuando el vino ya está hecho, se trasvasa a los depósitos de acero inoxidable que hay en el exterior de la bodega y el frío de la noche se encarga de manera natural de precipitar los bitartratos, sin necesidad de aplicar otros tratamientos para que el vino no presente esos resi-

duos cristalizados. La cosecha de 2013 ha sido un tanto atípica, con mucha producción y un final del verano fresco que ha ralentizado la maduración de la uva. El que supo esperar de forma paciente aunque intranquila, siempre mirando al cielo, pudo conseguir una fruta con el equilibrio necesario y buena sanidad. Este Estenas reúne las características de los mejores rosados de la zona, con un color rosa frambuesa limpio y brillante y un aroma intenso que presume de juventud, a fruta roja fresca, a fresas, frambuesas y cerezas, con recuerdo a golosinas ácidas. En el paladar tiene buena entrada, es fácil de beber, fresco, frutal y goloso, ideal para acompañar platos de pasta de sémola de trigo de grano duro (*triticum durum*), de alta calidad y rica en proteínas, con salsas ligeras.

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



SEBIRÁN «T» Barrica
BODEGAS SEBIRÁN (DOP Utiel-Requena)
Luz al final del túnel

► Bodegas Sebirán ha vivido unos años atípicos. El cambio de propietarios y la redefinición de su gama de productos ha permitido a la bodega descorsetarse para lanzar vinos de perfil más cosmopolita. En esa línea se encuentra este tinto madurado en barrica elaborado a partir de una selección de uvas de la variedad Tempranillo. Es un tinto fino, equilibrado y elegante, con una estructura bien perfilada y un tacto en boca amable, cávido y sedoso.



ADOLFO DE LAS HERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS DE UTIEL (DOP Valencia)
Homenaje al fundador

► Coincidiendo con el 25 aniversario de la inclusión de la familia De las Heras en el mundo del vino, hace un par de campañas se puso en el mercado este tinto elaborado con las mejores uvas de Bobal, Merlot y Syrah que se cultivan en la finca El Renegado. Tras la fermentación el vino termina de tomar forma en barrica de roble durante un año. Es un vino que conjuga perfumes de cereza muy madura con notas de vainilla y tostados procedentes de la crianza en roble.



ALBALAT Crianza
BODEGA LA ENCINA (DOP Alicante)
Al gusto de los jóvenes

► La Encina es una pequeña bodega artesanal y ecológica con sede en el término municipal de Villena, en la confluencia de las provincias de Alicante y Albacete. De su colección de vinos destaca este crianza elaborado con uvas de Monastrell y un pequeño porcentaje de Merlot que descansa durante diez meses en barricas de roble francés. El vino se embotella según días fruto-hoja del calendario lunar.



Un instante de magia

Al dente
Caius Apicius

■ «La propuesta, sobre el papel, es sencilla. Tan sencilla que podría parecer hasta simple. Sin embargo, la afortunada combinación del melón y el jamón transporta nuestros paladares a un mundo de sensaciones».

Uno de los párrafos más citados de la obra gastronómica de don **Álvaro Cunqueiro** es aquel en el que, al describir la sensación que le produce un trozo de patata mojado en aceite de freír pimientos de Padrón al que se adhiere un grano de sal, dice: «Son esos instantes *chü'en* de los gourmets de la vieja China, que **Ezra Pound** admiraba como algo de indudable calidad poética y camino. No sabría definir a ciencia cierta lo que es uno de esos instantes, para mí sencillamente mágicos, pero ligados con la sensualidad que produce un bocado excepcional, por sí mismo, por su circunstancia o, más bien, por la orteguiana combinación de ambas cosas. Pero no hace mucho que viví uno de esos momentos.

La propuesta, sobre el papel, era sencilla. Tan sencilla que podría parecer hasta simple: melón con jamón. Estábamos, cuatro personas, en El 38 de **Larumbe**. Última apertura del gran cocinero que le da nombre.

Ya ven qué cosa tan tonta: un poco de melón con jamón, un simple aperitivo, algo para limpiar los sentidos después de una ensalada generosa en trufa. Pero no tenía nada de tonta. Por una vez, jamón y melón competían en igualdad de condiciones: lonchas finas (cortadas a máquina) de un jamón ideal para esto, es decir, con un punto bajo en sal y de curación corta, con un muy dulce melón presentado del mismo modo: en láminas sutiles.

Llevaba uno a la boca algo perfecto, algo en lo que ninguno de sus dos elementos

anulaba al otro: allí estaban los dos sabores, las dos sensaciones, uniéndose, creyendo, convirtiéndose en algo que trascendía del conocido y tantas veces vulgarizado plato italiano.

Cunqueiro citaba a Pound. Ezra Pound fue un poeta estadounidense de la llamada generación maldita. En tiempos de la I Guerra Mundial, antes de que su país entrara en ella, publicó una obra titulada *Cathay* (antiguo nombre por el que se conocía a China: *Catay* era el destino que buscaba **Colón**), versión libre de varios poemas de **Li-Po**, o **Li-Bai**, que es la transcripción que parece preferirse ahora; también he visto escribir **Li-Bai Po**. **Li-Bai Po** vivió bajo la dinastía Tang, en el siglo VIII de nuestra era; fue amante de los placeres, especialmente de los proporcionados por el vino, y dejó escrito, entre muchas cosas bellas, que el mundo «está lleno de pequeñas alegrías; el arte consiste en saber distinguirlas». Yo añadiré de mi cosecha que esas pequeñas alegrías son las que hacen la vida más grata y que saber distinguirlas y, en consecuencia, disfrutarlas, es un paso adelante en el largo camino hacia la felicidad.

Muchas veces se esconde en esas cosas pequeñas, por eso es tan importante estar atentos para no perderselas. Podríamos aplicar aquí la primera frase pronunciada por un hombre (**Neil Armstrong**) en la Luna: algo que parece y es pequeño, sí, pero que adquiere dimensiones insospechadas. Esto, naturalmente, es aplicable a la gastron-

mía, al placer que puede obtenerse en la mesa, que es perfecto cuando, además de meramente sensorial, llega al terreno de lo anímico, de las emociones, de la magia, en una palabra.

Es entonces cuando algo tan simple como la comida adquiere trascendencia y se hace inolvidable. Esa pequeña muestra que Larumbe puso ante nosotros era una de esas cosas que no se olvidan. Nos quedamos, en un principio, mudos; nadie osaba romper la magia del instante. Luego, claro, alabamos el plato. Pero había más cosas. Para empezar, afortunada combinación del qué y el cómo. Un jamón y un melón magníficos, elegidos cuidadosamente para elaborar esta combinación, y no otra. Siempre hemos defendido el uso de los mejores ingredientes posibles, pero mejores, en este caso, se refiere a más adecuados.

Seguro que hay mejores jamones; pero ese era el que iba perfectamente, el que sabía renunciar a parte del protagonismo que siempre le damos para compartirlo con un melón que fue mucho más que un con-

traste, que un simple acompañante. Ya hemos hablado de los puntos perfectos de dulzura y sal en un plato. Pero intervienen más factores. Cuando uno pide melón con jamón le suelen poner en el plato unas lonchas de jamón y unas rajadas de melón, tal cual; como mucho, el melón cortado en tacos, o modelado en bolas, para que usted envuelva unos u otras con jamón. No era así el nuestro.

La sutileza de las láminas, su maleabilidad, permitieron dejarlas caer en el plato a su aire. Adquirir volumen, en una palabra. La impresión visual era de una elegante ligereza, sugería nubes de melón y nubes de jamón, unas al lado de las otras, en afortunada combinación cromática.

Presentación, texturas, sabores. Tampoco falló el resto de las condiciones para hacer de una cosa así algo que nos acerque a un momento de éxtasis. Todo se unió en ese momento; porque fue, en efecto, un momento, pero un momento distinto, mágico. Un simple destello, si quieren ustedes; pero un destello de una luminosidad deslumbrante e inolvidable.

