



► Gran Coronas Reserva 2010
13,65 €
www.torres.es

45 aniversario de un clásico actual Gran Coronas, Bodegas Torres

La cata
 Luis Moreno Buj



► La variedad Cabernet Sauvignon es sinónimo de varietal noble por las características que le otorga la piel gruesa de sus bayas, que las hace más resistentes que otras, cargadas de polifenoles; por la buena adaptabilidad de la cepa a gran diversidad de terrenos; y por producir vinos equilibrados, frescos, de potentes y nobles taninos, con buena evolución a lo largo del tiempo. Por estas razones se extendió su cultivo durante la segunda mitad del pasado siglo a casi todas las zonas vinícolas del planeta. Y eso que su origen es relativamente reciente, resultado del cruce entre las variedades Cabernet Franc y Sauvignon Blanc durante el siglo XVII en el Suroeste de Francia. Desde su fundación en 1870, Bodegas Torres

se ha caracterizado por su espíritu emprendedor, con el que inició de manera pionera la transformación del viñedo del Penedés. Una de las variedades que introdujo en la zona Miguel Agustín Torres Riera en la segunda mitad de la década de los años sesenta fue la Cabernet Sauvignon y lo hizo en la finca del Mas La Plana. Con el mejor vino resultante de este viñedo Torres consiguió un hito que lo situaría en la órbita internacional de los grandes vinos, al resultar el entonces Gran Coronas Etiqueta Negra (hoy comercializado con el sello Mas La Plana Cabernet Sauvignon) vencedor en cata ciega en la Olimpiada del Vino de 1979 en París frente a varios ilustres châteaux de Burdeos. Después de cuarenta y cinco años, el más accesible Gran Coronas Reserva continúa siendo uno de

los vinos identificativos de Bodegas Torres, referente de los tintos hechos con Cabernet Sauvignon en la zona del Penedés. El Gran Coronas Reserva de 2010 está elaborado con una parte principal de Cabernet Sauvignon y un pequeño porcentaje de Tempranillo (conocida en zonas de Cataluña como Ull de Llebre). El vino está elegantemente vestido, es de color rojo cereza con ribete que comienza a tender hacia tonos teja. Aroma intenso en una lograda combinación varietal, especiado (pimienta negra), sotobosque, pimienta verde, frutillos rojos y arándanos. En el paladar se muestra maduro y equilibrado, de fácil y agradable entrada de boca, con suaves taninos y la elegante complejidad que le da una crianza de 12 meses en barricas de roble francés. Todo un clásico de la casa Torres.

ENTRE
TU & YO
**UTIEL
REQUENA**
EL VINO PERFECTO

Sevilla, 12, 46300
 UTIEL - VALENCIA - ESPAÑA
 Tel: 96 217 30 62 - 96 217 41 52
 Fax: 96 217 21 85
 comunicacion@utielrequena.org
 facebook: Vinos Utiel - Requena
 twitter: @utielrequena
www.utielrequena.org

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



PASIÓN DE MOSCATEL
 BODEGAS SIERRA NORTE (DOP Valencia)
Lo autóctono se impone

► Con las versiones Moscatel y Monastrell, Sierra Norte ha completado una gama de variedades que pretende reflejar la esencia autóctona de los vinos producidos en la Comunitat Valenciana. Este blanco de Moscatel se elabora a partir de uvas cultivadas en una zona de significativa altitud con un clima más próximo al continental que al mediterráneo. Es un vino amable, armonioso, de sutiles aromas florales y una grata sensación fresca en boca gracias a su buena acidez.



CERROGALLINA 2011
 BODEGAS CERROGALLINA (DOP Utiel-Requena)
Inversión justificada

► Cerrogallina es uno de esos tintos cuyas cualidades están muy por encima de lo que se paga por él. Añada tras añada, este exclusivo tinto de Bobal se ha ido mejorando, ganando en personalidad, carácter y expresión. La última versión disponible, de la cosecha de 2011, destaca por sus cálidos perfumes de picota muy madura, casi acompotada, y unas sutiles notas de cacao; y un paso por boca denso, sedoso, goloso, de magnífica acidez y perfecta estructura.



SANDARA Rosado
 BODEGAS VICENTE GANDIA (Sin DO)
Burbujas sin complejos

► Bodegas Vicente Gandia acaba de lanzar al mercado dos nuevos espumosos de baja graduación alcohólica (sólo 5 grados) enfocados a un público poco iniciado en el mundo del vino que busca sorbos frescos y sabrosos. Este rosado se elabora a partir de uvas de la variedad Bobal. Es un espumoso tipo «sparkling» de atractivo color frambuesa, aromas típicos de la cereza madura y un paso por boca suave y dulce.



Vino tinto con sifón

Al dente
 Caius Apicius

Allá por los llamados «felices veinte» del siglo pasado, una popular artista española, llamada **La Chelito**, estrenó una canción de cuyo título original («La chula tanguista») no se acuerda casi nadie, porque



todo el mundo la conoce por una frase de su estribillo: «vino tinto con sifón».

El tal estribillo, en su grafía original, dice así: «yo no sé beber coñac, ni chartrés, ni cuantró, ni champán... ¡vino tinto con sifón!». Obviamente, el «chartrés» era licor Chartreuse, el «cuantró», Cointreau, y el champán, pues eso: champán, como se llamó en España toda la vida a los espumosos, fuesen o no elaborados en la Champagne.

Vino tinto con sifón... Recuerdos de infancia, cuando de vez en cuando, en casa, me dejaban beber algo parecido, y digo algo parecido porque más que vino tinto con sifón era... sifón con vino tinto; les aseguro que en este caso el orden de los factores sí que altera el producto.

Ya algo más crecido, me acuerdo de los aperitivos familiares del domingo, cuando toda la familia iba a tomar el aperitivo (decíamos «tomar el vermú», aunque solo lo bebiesen los adultos).

El vermú solía tomarse con un golpe de ginebra seca, y el conjunto se agitaba... por el expeditivo sistema del sifonazo: se echaba un buen chorro de sifón, que

revolucionaba los licores y conseguía una mezcla perfecta.

Viejos y queridos sifones de las mesas familiares y de las terrazas elegantes... Hoy, en España, es muy raro ver un sifón, al contrario que en Argentina y Uruguay. La gente sustituyó el sifonazo por un chorrillo de soda: no es para nada lo mismo. Con el sifón, lo importante no era la soda (llamada también agua de Seltz) que contenía, sino la presión con la que salía: ese era el secreto de una buena mezcla, de un buen vermú.

El sifón, cosa curiosa, y metonimia sobre metonimia, que es, entre otras cosas, designar el continente por el contenido, o viceversa. Un sifón es, ante todo, un tubo; pero llamamos sifón a una botella especial, normalmente cubierta de una funda metálica para evitar riesgos, que contiene un tubo del que, mediante una llave, sale a presión agua con ácido carbónico, que se disocia en más agua y dióxido de carbono, que es de lo que están hechas las burbujas.

¿Más metonimias? Pues sí, claro, porque no solo llamábamos sifón a la botella que contiene el mencionado tubo, sino también al agua carbonatada que contenía: «ponme un poco de sifón». Pero todo el mundo lo entendía, como todo el mundo entiende que quien se come un puchero se come en realidad lo que contiene, no el re-

cipiente.

Ha salido el agua carbonatada. Tiene partida de nacimiento, y padre conocido: **Joseph Priestley**, ciudadano inglés del XVIII que fue científico y teólogo, términos que entonces no eran antitéticos, como ahora. Su actividad abarcó muchos más campos: él también descubrió el oxígeno, aunque se atribuya la paternidad al francés **Lavoisier**.

En cualquier caso, debemos las burbujas de la soda, el agua de Seltz, las gaseosas y los refrescos con gas a este ciudadano; lástima que dedicase sus esfuerzos solo a bebidas inocentes, dejando la gloria de las burbujas más famosas y alegres del mundo a un monje: **Pierre Perignon**, más conocido como Dom Perignon, responsable (o eso se dice, que muy claro no está) de las doradas burbujas del champaña.

Pero volviendo al agua con gas, o carbonatada, la verdad es que no hay burbujas más chispeantes que las que suministra un buen sifón. Viejo compañero del vino y del vermú (que no es más que un vino bastante malo al que se adicionan un montón de hierbas), sería buena una campaña para evitar su desaparición definitiva... aunque en los países del Cono Sur antes citados no parece que corra demasiados riesgos.

Y es que un buen sifonazo cambia mucho a quien lo recibe.