



► Rosatto by Mariano 2013

10 €

www.bodegascueva.es

## Explosión frutal baja en alcohol Rosatto by Mariano. Bodegas Cueva

La cata  
Luis Moreno Buj



► Cada vez se oye hablar más de vinos sin aditivos, naturales o artesanos. Podría parecer una moda pasajera pero cada vez más bodegas incorporan a su gama referencias sin sulfitos. Se entiende por vino natural el que está hecho sin ningún tipo de aditivo, incluidos los que emplea de forma legal la enología convencional como pueden ser las levaduras seleccionadas, enzimas, bacterias, proteínas, correctores de acidez o el anhídrido sulfuroso, utilizado también por la industria de la alimentación por ser un potente conservante, antioxidante y desinfectante. El reto está en su conservación, ya que para lograr el equilibrio se ha de ser escrupuloso en toda la fase de producción para evitar contaminaciones y oxidaciones. Bodegas Cueva inició el camino de la elaboración

de todos sus vinos sin aditivos en el año 2006. Sus instalaciones se ubican en la pedanía de La Portera, en Requena, en una antigua construcción del siglo XVIII, con depósitos de hormigón reconvertidos en cava subterránea que vale la pena visitar. Su actual propietario es el enólogo **Mariano Taberner**, quien sorprende con una variada muestra de elaboraciones y ensayos. Hace tintos con barrica, de añada, blancos jóvenes, de segundo año, de aguja, espumosos y licores de canela o de jengibre. Una de las uvas que más le gusta trabajar es la Tardana, una variedad minoritaria local de maduración tardía, que antaño se consumía de mesa, pero que también se ha utilizado en vinificación por tener una piel gruesa, de alto contenido en terpenos. Uno de los vinos que elabora combina esta variedad con la Macabeo y lle-

ga a alcanzar un porcentaje natural de alcohol del 18%, pese a lo que se muestra equilibrado, aromático, con recuerdos a frutos secos y a vino generoso, con un paso de boca seco y sabroso. También elabora unos espumosos de aguja a base de mosto parcialmente fermentado, con sólo 5 grados de alcohol. Uno es el Tardatto by Mariano, hecho con Tardana y Moscatel, que muestra una frutidad explosiva, a fruta blanca fresca y flores. Otro es rosado, de Tardana con un pequeño toque de Bobal, que le da una tonalidad rosácea pálida. El aroma es intenso, a macedonia de fruta fresca (manzanas, peras, fresas), de sabor muy frutoso, dulce, fresco, chispeante por el moderado gas carbónico natural de su aguja. Unos vinos de aperitivo originales y diferentes, para tomar a deshoras o acompañando los postres.

### LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



COVIÑAS Brut  
BODEGAS COVIÑAS (DO Cava)  
Para brindar todos los días

► Desde que la entidad cooperativa Coviñas inició su producción de cavas amparados por el Consejo Regulador quiso delimitar que productos tendrían como destino la restauración o el canal de la alimentación. En este último segmento se ubica el Coviñas Brut, un cava elaborado de forma exclusiva con uvas de Macabeo que, a pesar de ser el producto más «básico» de su gama de espumosos, ofrece una relación calidad-precio al alcance de muy pocas etiquetas.



FONDILLÓN ALONE  
BODEGAS BOCOPA (DOP Alicante)  
Esencia de una tradición

► L última edición de la Mostra de Vins de Proava se ha saldado con notable éxito para Bocopa. Su stand ha recibido un flujo continuo de visitantes, y el concurso de vinos organizado por los promotores de la Mostra ha vuelto a poner de manifiesto la gran calidad de los vinos elaborados por la entidad alicantina. Una buena muestra es el Fondillón Alone, la esencia de una tradición ancestral que ha logrado la medalla de oro en la categoría de vinos dulces.



VEGALFARO Crianza  
BODEGAS VEGALFARO (DOP Utiel-Requena)  
Ensamblaje perfecto

► Rodolfo Valiente recurre a sus viñedos de Tempranillo, Merlot y Syrah cultivados en la finca Casa Alfaro para producir un tinto de corte moderno. Las tres castas se vinifican por separado. Tras doce meses de crianza en barricas de roble francés y húngaro se procede al ensamblaje definitivo. De buena intensidad aromática, es un vino con notas de fruta roja muy madura y un paso por boca bien estructurado.



## Hierbas y especias: del cero al infinito

Al dente  
Caius Apicius

Cuando participaba como profesor en los cursos sobre relaciones internacionales que organizaba la agencia EFE para alumnos de Periodismo había siempre alguno, normalmente mexicano, que me decía: «La comida de aquí no me sabe a nada». «Aquí» era España, pero también podía ser Francia o Italia. Se referían a que los alimentos, aquí, no estaban condimentados como allá. Echaban de menos, sobre todo, los chiles. Más o menos, el mismo problema tienen los ciudadanos indios en Europa: a nuestra comida, desde su punto de vista, le faltan especias.

Quién nos lo iba a decir... porque fuimos los europeos los grandes impulsores del comercio de las especias. Para un europeo de la Edad Media o el Renacimiento, las especias representaban la clásica trilogía de salud (se las consideraba casi una panacea), dinero (eran caras) y amor (se las tenía por afrodisíacas). El cierre de la ruta terrestre de las especias tras la caída de Constantinopla provocó las navegaciones portuguesas hacia la India, circunnavegando África, y las españolas ha-

ban más a mano. Pero las usó siempre con cierta prudencia. En general, las grandes cocinas trataron siempre de subrayar los sabores originales de las materias primas utilizadas, de respetarlos. El considerado mejor crítico gastronómico de la historia, **Maurice-Edmond Saillant**, conocido por su seudónimo de «Curnonsky», dejó escrito que la buena cocina consiste en que las cosas sepan a lo que son, principio que inspiró, allá por los años setenta del pasado siglo, la gran revolución que fue la «nouvelle cuisine» francesa.

Llegó, mucho después, la cocina llamada «de fusión». La gente se interesó por las cocinas que se consideraban «exóticas». Se produjo un extraordinario aumento del interés por la cocina (en el primer mundo, claro está, ese que tiene sus necesidades cubiertas y puede permitirse ciertos lujos), que se ha plasmado ahora en la prolife-

ración de programas culinarios en televisión.

Programas en los que se propone que las cosas sepan a cualquier cosa menos a lo que son. Veamos, por ejemplo, a los cocineros ingleses (**Ramsey, Oliver...**) En el subconsciente de un inglés, a la relación de cosas que incluía **Pierre Daninos** en su divertidísimo libro *Los carnets del mayor Thompson* hay que añadir un jardinero; los lectores de las andanzas del Guillermo creado por la genial **Richmal Crompton** recordarán que, Guillermo aparte, la máxima preocupación del señor Brown eran sus rosales, sus azaleas...

Los cocineros ingleses llevan también un jardín en su mente. Y se ven obligados a utilizarlo. Ningún plato está perfecto para ellos, ni siquiera un lomo de buey de esa maravillosa raza que es la Aberdeen-Angus, ni un costillar de los extraordinarios corderos de las Islas, sin ponerles encima un jardín, que suelen tener o en la cocina (en macetas) o junto a ella. Tomillo, romero, albahaca, hierbabuena, ajedrea, mejorana, cilantro, menta (sobre todo, menta)... todo les vale. Todo, menos que la carne o el pescado sepan precisamente a lo que tienen que saber: son mejores soportes, mera tierra vegetal donde plantar un jardín.

Y las especias. Hay una ciudadana canadiense de origen indio, que actúa ante las cámaras con modelitos más adecuados para la alfombra roja de los Oscar que para trabajar en los fogones, que no propone cosas con especias, sino especias con cosas.

Cardamomo, guindillas, pimentones, cominos, hinojo, clavos, pimientas, nuez moscada, curry... De todo y en cantidad. «Un pellizco», dice. Sí: un pellizco de esos que te dejan la marca seis o siete

meses. El otro día vi cómo asesinaba un bogavante («langosta», decía una y otra vez la penosa versión española, pese a que eran notorias esas grandes pinzas de las que carece la langosta) a base de un marinado multiespecias con yogur. Qué pena.

No me entiendan mal. Soy ferviente partidario de la incorporación a nuestra cocina diaria de hierbas y especias: dan alegría a los platos, añaden matices, ofrecen contrastes... Pero deben quedarse ahí: son actores de los que antes llamábamos «secundarios» y hoy, para que no se enfaden, «de reparto»: magníficos, pero que no deben comerse a los protagonistas.

Por supuesto que en una lubina al hinojo ha de notarse el hinojo; pero la lubina tiene que seguir teniendo ese tenue y delicioso sabor que le es propio, y si se busca otra cosa es mejor comerse el hinojo directamente; **Berasategui** tiene en carta un hinojo en texturas que está estupendo sin necesidad de añadirle lubina.

Hasta ahora, la cocina española, la popular, usaba hierbas, pero con prudencia, y cada cocina tenía la suya: laurel en Galicia, perejil en el País Vasco, tomillo y romero en Castilla, hierbabuena y cilantro en Andalucía y Canarias... En cuanto a especias, seamos serios: dejando aparte la nuez moscada de la bechamel de las croquetas, la especia dominante en la cocina española era el pimentón. También, en casos puntuales, los cominos. Y vainilla y canela, pero en los postres.

Tampoco es eso, la verdad. Las hierbas aromáticas y las especias enriquecen la cocina, mejoran los platos en los que se usan... siempre que se usen con sabiduría, sabiendo cuáles van bien con una u otra cosa, y no usándolas a tontas y a locas, en plan todo vale. No: no vale todo. Es bueno saber usar las cosas. Y es malo, en cualquier caso, pasar del uso al abuso. Sean sabios, también en esto.

cia Poniente, donde se toparon con un Nuevo Continente.

La cocina europea usó siempre especias. También hierbas aromáticas, que esta-

