



► **Enterizo Reserva 2010**
4,50 €
www.covinas.com

El equilibrio de la Garnacha y la Bobal Enterizo Reserva, Bodegas Coviñas

La cata
 Luis Moreno Buj



► La plaga de la filoxera llegó a la comarca de La Plana de Requena y Utiel más tarde que a otras zonas, cuando ya se había encontrado la solución para afrontar el ataque del devastador insecto, y el viñedo se fue transformando de forma progresiva, injertando sobre pie americano. Durante la primera mitad del siglo pasado, algunos viticultores optaron por reponer parte del viñedo con Garnacha tinta. Esta variedad se mostraba como el complemento perfecto para la mayoritaria Bobal, que ofrece un magnífico color y acidez, por lo que encaja bien con el buen grado de la Garnacha. En la actualidad además ha venido a cubrir la demanda de vinos rosados base para la elaboración de Cava y es fácil encontrarla en los campos próximos a las poblaciones de La Portera y Los Pedrones, pero también

en los términos de Las Monjas o Villargordo del Cabriel. En estas tierras de la DOP Utiel-Requena la Garnacha cultivada en secano desarrolla una acidez excelente y se muestra menos oxidativa que en otras zonas situadas a menor altitud. Bodegas Coviñas elabora varios vinos en los que la Garnacha es la protagonista, como el Enterizo, que en su versión de Reserva se viene elaborando desde 1995. En este tiempo se ha consolidado con firmeza en el mercado y ha sabido evolucionar hacia los gustos de los consumidores actuales. A partir de la añada de 2010 este vino tiene un pequeño porcentaje de Bobal que el director técnico de la bodega, el enólogo **Diego Morcillo**, incorpora para mantener el cuerpo y estructura y sostener el color, ya que practica un extracto suave de la Garnacha con el fin de potenciar su personalidad más delicada. Según Mor-

cillo, en este vino «no se pretende conseguir las más altas puntuaciones en las guías especializadas, sino que sea un éxito de ventas en grandes superficies y tiendas de alimentación por su inmejorable relación entre calidad y precio». El Enterizo Reserva de 2010 es de color rojo picota, de capa alta, con un ribete que comienza a evolucionar hacia tonos teja. Aroma fino y elegante, que se va abriendo en la copa al cabo de unos minutos para ofrecer sensaciones que recuerdan a frutos rojos y negros maduros, donde aparecen los matices florales (violetas) típicos de la variedad, sobre un suave fondo de especias (vainilla), tostados y torrefactos. Tiene buena entrada de boca, con cuerpo y estructura, taninos maduros, suave astringencia, frutoso, sabroso, notablemente equilibrado por su buena acidez. Un vino con argumentos.



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



Sevilla, T2, 46300
 UTIEL - VALENCIA - ESPAÑA
 Tel. 96 217 10 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



CUEVA DE LA CULPA

BODEGAS MURVIEDRO (DOP Utiel-Requena)

A la altura de los mejores de España

► Dentro de la gama «Cuevas» que comercializa bodegas Murviedro para varias denominaciones de origen destaca este tinto de autor elaborado con una selección de uvas de Bobal (60%) y Merlot (40%) que tras vinificar por separado soporta una crianza de catorce meses en barricas nuevas de roble francés. Hace apenas unas semanas ha sido condecorado con un «Gran Bacchus de Oro», galardón que este año solamente han recibido otros ocho vinos de todo el mundo.



CASA LOS FRAILES 1771

BODEGAS LOS FRAILES (DOP Valencia)

El vino que siempre quisieron hacer

► Miguel Velázquez, alma matter de bodegas Los Frailes, reconoce que «éste es el vino que queríamos hacer desde el principio». Creado como homenaje a la finca de los Jesuitas adquirida por la familia Velázquez a finales del siglo XVIII, este tinto madurado durante un año en tinajas de roble francés de 700 litros resume en una copa todas las cualidades de la uva Monastrell. Es un vino delicado, armonioso y profundo, con suaves taninos y tacto aterciopelado.



VEGA MEDIEN BRUT ROSÉ

UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE (DO Cava)

Alegre y desenfadado

► José Hidalgo produce algunos de los cavas más destacados del término municipal de Requena. Dentro de la colección Vega Medien comercializa este espumoso de segunda fermentación en botella elaborado de forma exclusiva con uvas de la variedad Garnacha. Es un cava fresco y afrutado, de aspecto brillante y fina burbuja que ofrece aromas de fruta roja fresca con un leve toque de repostería y un tacto en boca denso.



Alcachofa y flores que comimos siempre

Al dente
 Caius Apicius

Durante mucho tiempo, las flores que se ponían conscientemente en la mesa eran las que formaban un centro decorativo, que solía dificultar la visión y, en consecuencia, el diálogo con el comensal de enfrente y que la mayoría de las veces aportaba aromas gratos, pero que distorsionaban los que eran propios de los platos que iban sirviéndose. Digo «conscientemente», porque también había flores en los platos, aunque pocos eran conscientes de ellos. Y no me refiero a esa clásica flor hecha con piel de tomate, horterada sublime pese a ser bienintencionada, con la que muchos cocineros decoraban sus creaciones, olvidando que, por sistema, todo lo que se pone en el plato debe poderse comer.

Vinieron luego las flores de calabacín rellenas, que mucha gente todavía mira con prevención; en el subconsciente colectivo lo de «no os comáis las margaritas» tiene aún su peso. Pero, poco a poco, lo que antes vendía la florista se fue abriendo un hueco en la verdulería. Yo recuerdo que la primera vez que comí pétalos (de pensamiento) fue en una comida que dio en uno de aquellos inolvidables certámenes de alta cocina de Victoria la gran cocinera **Carme Ruscalleda**.

Le comenté que, aunque muchas veces había que tenido que tragarme mis pensa-

mientos, era la primera vez que me proponían descaradamente que me los comiera. Iban en una ensalada, lógicamente muy atractiva a la vista.

A partir de ahí, las flores de jardín, las que considerábamos sólo ornamentales, llegaron a los platos. Bueno: quedan bonitas, a veces aportan un aroma (no siempre adecuado al resto de los ingredientes) y, en general, no saben a nada, o saben muy poco. Una cosa: si ustedes quieren poner flores comestibles en sus platos, no salgan al jardín a cortarlas alegremente; pueden contener sustancias indeseables. Han de usar flores cultivadas expresamente para ser comidas.

Esas flores acaban de llegar a la mesa, ya decimos. Pero comer flores, lo que se dice comer flores, se ha hecho toda la vida. O qué creen ustedes que son cosas tan cotidianas como la coliflor o la alcachofa, sino inflorescencias, o sea, flores, dicho en román paladino «en el cual suele el pueblo hablar a su vecino», como decía **Berceo** en el siglo XIII.

Quedémonos con las alcachofas. La alcachofa es la inflorescencia de una especie de cardo, cuyo nombre científico es *Cynara scolymus*. No está muy claro su origen; tampoco desde cuándo goza del aprecio general. Aunque hay autores que afirman que ya figuran en pinturas egipcias, que eran el «kinara» de los antiguos griegos y que a los ro-

manos también les gustaban, lo cierto es que ni **Apicius** ni **Columela** las mencionan para nada en sus obras.

Sí que sabemos que la palabra alcachofa —y sus equivalentes italiano y francés, «carciofo» y «artichaut»— deriva del árabe «arharsafa». También que la primera referencia escrita en castellano data de 1432. Y aunque hay quien dice que los árabes la llevaron a Sicilia, otros estudiosos señalan que llegó a Italia, desde España, en el siglo XVI, y que fue **Catalina de Médicis** quien la llevó a Francia cuando casó con **Enrique II**.

Sucede que las alcachofas, tal y como llegan a casa, tienen un aspecto que, de recordar algo floral, está más cerca del capullo que de una flor reventota. Pero podemos convertir nuestras alcachofas en claveles. Les cuento cómo. Se trata de alcachofas fritas; generalmente se presentan divididas en cuartos, o en mitades si son pequeñas o —para mí, mejor— cortadas en láminas en sentido horizontal. Pero para que las alcachofas parezcan de verdad flores hay que freírlas enteras. Bueno; casi.

Ustedes supriman el accesorio, o sea, las hojas externas y, en este caso, el tallo; córtelas al ras del fondo. Denles otro corte horizontal más o menos a la mitad de su altura, o un pelín más alto. Finalmente, procedan a forzar un poco la apertura de las ho-

jas, de modo que no queden tan cerradas como vienen.

Tengan moderadamente caliente en una sartén una generosa cantidad de aceite de oliva y vayan poniendo, tal cual, las alcachofas, con la parte abierta hacia abajo. Háganlas brevemente, cosa de un minuto o minuto y medio: no deben dorarse, sino mantener su color verde.

Denles la vuelta y háganlas dos minutos más por el lado de los fondos, vigilando siempre que el aceite no esté demasiado caliente para que no altere el color de nuestras flores. Aprovechen esta fase para, con dos tenedores, forzar más la apertura de las hojas, los pétalos, haciéndolas adoptar una figura que recuerda la de un clavel reventón. Escúrranlas muy bien, pónganlas sobre papel absorbente para eliminar todo rastro de grasa... y a la mesa. Con su correspondiente sal.

Y ahí tienen ustedes unas alcachofas con más aspecto floral que el habitual, y con su sabor perfectamente nítido. Unas flores sobre cuya presencia en la mesa, ya lo verán, no cabe ningún tipo de discusiones.

El problema es que las flores no se riegan con vino, ni siquiera las alcachofas, sino con agua. No sé: prueben a acompañarlas con una buena manzanilla sanluqueña; ya que parecen claveles, aunque verdes, alegría andaluza en las copas. Y olé.