



► Trispol 2010
15 €
www.mesquidamora.com

Trabajar la viña sin explotar la tierra

Bodegas Mesquida Mora, Mallorca

La cata
Luis Moreno Buj



► Cuando **Bárbara Mesquida Mora** tan sólo contaba 24 años en el 2004 tuvo que hacerse cargo de la bodega fundada por su bisabuelo, **Jaume Mesquida**, en la población mallorquina de Porreres. Junto con su hermano Jaume han transformado la primigenia bodega familiar en un nuevo proyecto, Mesquida-Mora, donde el cultivo ecológico da un paso más. Utilizan técnicas de agricultura biodinámica con aval Demeter, empeñados en sustituir el tractor de inyección diesel por la tracción animal de un par de mulos para labrar los viñedos, que no apelmazan el subsuelo con su peso. Podan las vides según el calendario lunar, trabajan con cubierta vegetal, elaboran su propio compost y utilizan infusiones de plantas medicinales para prevenir enfermedades, con lo que han conseguido re-

ducir un 75% las dosis de cobre y azufre utilizadas cuando es necesario para combatir las plagas fúngicas de oídio y mildiu. Con esta mentalidad, Bárbara quiere evolucionar como viticultora y dejar paso a la búsqueda, la sorpresa, la aventura. Como a ella misma le gusta decir «es una forma espiritual de hacer agricultura pero con los pies en la tierra. Podríamos decir que para elevarnos hasta el cielo necesitamos tener los pies en la tierra». La producción se ha reducido, pero el viñedo está más sano y los vinos más equilibrados. Los blancos de 2013 están elaborados sin sulfitos añadidos y en tintos con barrica encontramos dos, Trispol y Sòtil, muy diferentes entre sí. El primero es tierra, cuerpo y estructura, mientras que el segundo es ligereza y sutilidad. En Mallorca el término «trispol» se refiere al suelo embaldosado. En la etiqueta han plasmado

el diseño del pavimento hidráulico de la casa de sus abuelos maternos, el que pisaron en su infancia. Mientras que «sòtil» hace referencia al techo, tras el que también se encuentra el cielo. Ambos elementos los consideran necesarios para emprender cualquier proyecto. El Trispol de 2010 está hecho con Callet, Cabernet Sauvignon y Syrah. Es de color rojo picota de capa media-alta y ribete violáceo. El aroma es de buena intensidad, con presencia de fruta roja muy madura (cerezas), algarrobas, y notas de la crianza, especias y ahumados, con recuerdos balsámicos y a monte bajo. En el paladar tiene buena entrada, cuerpo y estructura, taninos maduros, equilibrado, goloso, vuelve la sensación de frutas negras maduras, que persiste en el paladar. Un vino al estilo de lo que debían ser los antiguos tintos del Mare Nostrum.

ENTRE TÚ & YO
UTIEL REQUENA
EL VINO PERFECTO

Sevilla, 12, 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



LAUDUM Chardonnay
BOCOPA (DOP Alicante)

El blanco de las «amigas del vino»

► La Asociación de Amigas del Vino (Amavi) acaba de entregar los premios de su concurso anual. Entre los galardonados se encuentra esta etiqueta de Bocopa, que ha recibido un Racimo de Oro. Laudum Chardonnay es un blanco elaborado exclusivamente con uvas de la citada casta. Es un vino que fermenta en barrica de roble, con lo que se obtiene un tacto en boca más cremoso y buena estructura.

Precio aproximado: 5,30 euros



BARÓN DE TURÍS Rosado
LA BARONÍA DE TURÍS (DOP Valencia)

Sin complejos

► Pocos vinos valencianos ofrecen tanto por tan poco. Elaborado con uvas de la variedad Tempranillo, este rosado es un vino fresco y desenfadado que, si bien no destaca especialmente por ninguna virtud, no ofrece ningún punto débil. De atractivo color cereza, tiene aromas de frambuesa de intensidad moderada y un tacto en boca ligero, fresco y de equilibrada acidez. Un vino ideal para tomar en esta época estival en cualquier momento del día.

Precio aproximado: 1,30 euros



MOIXARANGA Blanco
CLOS DE LA VALL (DOP Valencia)

Versatilidad mediterránea

► De manera paralela al proyecto de la colección de vinos «Clos de la Vall», la cooperativa de Moixent produce una gama de vinos fresca y versátil compuesta por un blanco y un tinto. El primero está hecho con uvas de Macabeo y Merseguera. Es un blanco fresco y afrutado de cierto carácter. Ofrece aromas de fruta blanca y notas herbáceas. En boca presenta cierta densidad y una buena acidez.

Precio aproximado: 5,50 euros



Un plato de la más bella época

Al dente
Caius Apicius

Hace unos días, mi carnicero, que tras años de cordial y fructífera relación cliente-proveedor conoce muy bien mis flaquezas en el terreno de las carnes, tuvo la amabilidad de ponerme en posesión de algo así como medio kilo de mollejas de cordero; para mí, un auténtico manjar.

Y algo insólito: las mollejas de cordero no son cosa que se encuentre con facilidad en una carnicería. Ni siquiera en una casquería. Es uno de esos productos que suelen traerse solo por encargo, normalmente de algún restaurante. No se exponen en el mostrador. De manera que el hecho de que mi carnicero desviara unas pocas para mí es algo que me llena de satisfacción y gratitud.

Guardo recuerdos gratísimos de algunos platos de mollejas que he tenido la fortuna de disfrutar en mi vida.

He de decir que mis niveles de colesterol son y han sido siempre irrisorios. Y, la verdad, aunque no lo fueran, cómo no recordar las mollejas de ternera sobre crema de queso ahumado (San Simón de Costa) de **Rafa Centeno**, que pido siempre en su restaurante Maruja Limón, en Vigo; o la versión con hongos y berza, en caldo de pichón, que me dio **Diego Bello** cuando estaba al frente del Playa Club corrués y un «ris de veau à la crème», con

deliciosa escolta de morillas, que disfruté, en ocasión memorable (magnífica comida, excelente borgoña, estupendo ambiente e inmejorable compañía) en el parisino Chez Georges, de la rue du Mail de la capital francesa. Todas ellas, con mollejas de ternera.

Mollejas. Inevitablemente me hacen pensar en aquellos tiempos de cuyo final se cumplen ahora cien años, los anteriores a la guerra del catorce, que el mundo llamó Belle Époque, en la que el rey de la gran cocina mundial (o sea: francesa) era el gran **Auguste Escoffier**.

Un Escoffier que publicó hasta cuarenta y siete recetas para mollejas, entre cordero y ternera, y que llegó a dedicarle una a la soprano **Nellie Melba**; pero como también le dedicó un postre, la «Copa Melba», que se hizo archifamosa, esas mollejas no pasaron a la historia.

Las mollejas intervenían en recetas bastante complicadas, como en la guarnición llamada «financiera», que empleaba ingredientes de alto precio y rareza, nada más lógico con ese nombre; pero las grandes recetas creadas para ellas son, también, ricas en aderezos costosos: no suelen faltar las trufas, el foie-gras...

Nuestra «Marquesa de Parabere» incluye en su obra una receta (mollejas de cordero en cajitas —de porcelana, no de

papel— a la Montglas) que inicia así: «mollejas de cordero aderezadas con foie-gras, lengua a la escarlata, trufas y champiñones, salseadas con una salsa al Jerez». Buenas tienen que estar, aunque no siempre la suma de muchas cosas buenas da una cosa mejor.

Decidimos, en casa, hacer un guiño a la mencionada Belle Époque con nuestras mollejas de cordero, así que una vez puestas en estado de merecer (desangradas en agua fría, escaldadas hasta que flataron en agua que se llevó a ebullición, refrescadas, escurridas y formateadas según arte), se pasó a la receta; partíamos de una de Escoffier, pero la versión final surgió de la conjunción de una maravillosa casualidad: teníamos las mollejas... y teníamos un magnífico jugo resultante de haber asado el día anterior, para agasajar en casa a unos buenos amigos, un espectacular roastbeef.

Inmaculadamente limpias nuestras mollejas, procedimos a salpimentarlas y rebozarlas con harina andaluza de freír, por el expeditivo sistema de poner ambas cosas en una bolsita de plástico y agitarla. Esa harina hará que al freírlas se forme una capa crujiente deliciosa.

Fritas las mollejas, las distribuimos en unos volovanes recién horneados, donde les unimos unos champiñoncitos sal-

teados y la maravillosa salsa que se obtiene preparando un roux oscuro, al que adicionamos algo de nata y, claro, el ya citado jugo del asado de la noche anterior. Coronamos cada volován (vol-au-vent, ya saben) con unas mollejas, espolvoreamos perejil picadísimo y a la mesa, bien caliente todo.

Falta la compañía líquida. Lo clásico sería echar mano de un tinto de buen origen y excelente añada; lo elegiría con los taninos bien domados, nada agresivo, amable y aterciopelado, pero con personalidad y un bouquet impecable. Un tempranillo, desde luego, de cosecha importante.

Claro que a la suavidad de las mollejas (no en vano la palabra inglesa para ellas es «sweetbreads», literalmente «panes dulces») les va a las mil maravillas un buen espumoso, sea de Reims o del Penedès, de similares características: una cosecha excelente, así que un millesimé. Por supuesto, lo más brut que pueda darse.

Y es que, qué bebida pega mejor con los fastos y fiestas de aquella época que nuestros abuelos definieron como «bella». ¿Ris d'agneau avec sauce brune y un gran champagne? ¿no les empieza a sonar el vals de «La viuda alegre»? A mí, sí, así que, recordando las fiestas del **Conde Danilo** en el Maxim's de aquellos años, brindaré en memoria de **Franz Lehar**.