



► Exuperio Asentado 2013

22 €

www.noemiwines.com

Bobal del terruño a la botella Exuperio, Noemí Wines. Fuenterrobles

La cata
Luis Moreno Buj



► Después de toda una vida profesional en Bruselas, el ingeniero agrónomo **Raúl Zorita** volvió a su terruño natal de Fuenterrobles, en el interior de la DOP Utiel-Requena, con la intención de elaborar un vino a partir de un viñedo que su tío Exuperio plantó para él cuando era niño, hace 60 años. Ahora la intención de Raúl es elaborar a partir de estas 4 hectáreas de cepas viejas de Bobal situadas a 900 metros de altitud unas pocas botellas que contengan la esencia de esta varietal, recia y rústica, capaz de soportar tanto las heladas tempranas como las altas temperaturas del mediodía en el estío, las épocas de sequía y los granizos. La suerte fue encontrarse con **Noemí Arroyo**, una enóloga también nacida en Fuenterrobles, con amplio reco-

rrido profesional en España, con la que enseguida compartió su concepto de pureza en los vinos, en los que ella interviene «sólo para acompañarlos en su proceso natural de fermentación, sin añadir ni quitar ningún aditivo o componente, sin modificar el perfil que caracterice cada añada». Noemí encuentra el sabor auténtico de la Bobal entre el equilibrio que ofrece el clima, la varietal y la tierra, por eso los vinos puros ofrecen matices diferentes cada vendimia. Ella mantiene que el trabajo se hace en el campo y la clave es trasladar los sabores del terruño a la botella. El proyecto se desarrolla desde 2011, cuando aceptó el reto al comprobar los resultados de diversas analíticas y ver los altos índices de polifenoles totales (IPT), color, tonalidad, y capacidad aromática. El primer vino que ha salido al mercado es el Exuperio

Asentado de 2013, un tinto con diez meses de crianza en bodega con un bonito color rojo picota de capa alta, tiñe la copa, donde muestra un ribete de tonos violeta. El aroma es intenso, con buena expresión frutal (moras), sobre todo al principio para ir creciendo a medida que transcurre el tiempo con la botella abierta y mostrar un buen ensamblaje, con suaves especiados y tostados, es balsámico, mentolado, con sensación mineral y recuerdo a caramelo negro de regaliz. En el paladar tiene buena entrada, de cuerpo medio, equilibrado, con taninos maduros que piden algo de comer para continuar la conversación y seguir bebiendo. Queda el frescor en la boca, la sensación frutal y una delicada evocación profunda y mineral. La senda de la Bobal de alta calidad se está trazando y son unos pocos los que la recorren.

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



AULA Cabernet Sauvignon
BODEGAS COVIÑAS (DOP Utiel-Requena)

Trilogía de éxito

► La gama de vinos Aula acaba de estrenar nueva imagen externa. Por el momento la colección es una trilogía de tintos monovarietales de castas foráneas de entre la que destaca esta crianza de Cabernet Sauvignon, que ya en añadas anteriores ha recibido importantes reconocimientos. Para su elaboración se seleccionan las mejores uvas de esta variedad, vinificadas bajo pautas tradicionales.

Precio aproximado: 5,50 euros



EL CAVA de Chozas Carrascal
CHOZAS CARRASCAL (DO Cava)

El empeño de un soñador

► Julián López, alma mater de esta modélica bodega, luchó desde su origen por producir los mejores vinos posibles. Con el cava, López pretendía ser pionero en el concepto de espumoso de chatéau. Se elabora con uvas de Chardonnay y Macabeo y descansa en rima durante un mínimo de quince meses. Su fina y elegante burbuja desprende aromas complejos y avanza una fresca sensación en boca.

Precio aproximado: 12,50 euros



PAROTET VERMELL
CELLER DEL ROURE (DOP Valencia)

Un hermanito no tan pequeño

► Parotet Vermell se encuadra en la gama de caldos criados en tinaja de barro. Tras Cullerot y Parotet, este Parotet Vermell se situaría como «hermano pequeño» del primero, aunque dada su riqueza de matices no resulta tan pequeño. Esta hecho con uvas de Garnacha Tintorera, Monastrell y Mandó que descansan entre 4 a 6 meses en las tinajas de barro soterradas de la bodega fonda.

Precio aproximado: 7 euros



De mar, en julio, el marmitako

Al dente
Caius Apicius

■ «El marmitako nació en el mar, en las lanchas de los arrantzales, a veces simples traineras en las que cocinar tenía su perendengue. Pero se hacía y se comía a bordo. Luego desembarcó en tabernas portuarias y se fue expandiendo hasta llegar a las cartas de muy ilustres restaurantes.»

Estamos en plena costera del bonito, que parece que este año viene generosa para alegría de quienes amamos este pescado, al que gallegos, asturianos, cántabros y vascos llamamos así, aun sabiendo que no se trata del que la ictiología designa con ese nombre.

Bonito del Norte es uno de sus nombres oficiales, junto con el de atún blanco. Se trata de la especie cuyo nombre científico es *thunnus alalunga*, referencia a la longitud de su aleta pectoral. Hoy está de moda el atún rojo (*thunnus thynnus*), tan amado por los japoneses y por quienes tienen ocasión de acercarse a esa universidad del atún de almadraba que es el restaurante Campero, de Barbate. Y, cuando abrimos una lata de atún, lo que hallamos dentro es casi siempre atún claro (germo albacares), menos frecuente en nuestras aguas y que suele venir de muy lejos.

Yo adoro el bonito. Me trae recuerdos futbolísticos de mi infancia coruñesa, cuando la final de Copa coincidía con el inicio de la costera del bonito y los muelles estaban copados por la multicolor flota bonitera vasca, que celebraba a toque de sirena el acostumbrado triunfo del Athletic Club (entonces Atlético de Bilbao) en esa competición.

El bonito es una fuente de maravillosas satisfacciones. Simplemente, cortado en lingotes, que se pasan por harina de freír y luego por la sartén, dejándolos dorados por fuera y jugosos por dentro, son una delicia. Pero ahí está el bonito encebollado, el succulento bonito a la riojana y el marmitako.

Literalmente, de la marmita, siguiendo la tradición de designar al contenido con el

nombre del continente (calderetas, caldeiradas, pucheros, ollas, potes, escudellas, potajes, paellas). Y la propia palabra marmita lleva dentro otra importante: mar. Del mar, no el mero, sin despreciarlo: del mar, en julio, el bonito.

El marmitako nació en el mar, en las lanchas de los arrantzales, a veces simples traineras en las que cocinar tenía su perendengue. Pero se hacía y se comía a bordo. Luego desembarcó en tabernas portuarias y se fue expandiendo hasta llegar a las cartas de muy ilustres restaurantes.

Me encanta el marmitako. El queridísimo e inolvidable **Currutto**, sabiduría y bonhomía infinita bajo una txapela, lo trajo de su Vizcaya a la Casa de

Campo madrileña. El otro día peregrinamos al restaurante que lleva su nombre con el propósito de homenajearlo y, recono-

cámoslo, homenajearnos con una buena dosis de marmitako.

Se considera plato de cuchara y lo es, así que suele aparecer en el apartado de primeros de las cartas. En Currito así era. Nosotros no hicimos caso y lo pedimos de plato estrella, de centro de nuestra comida. Primero, un delicioso picoteo de anchoas fritas abiertas, sardinillas a la plancha y pimientos de Gernika; luego, marmitako, digamos que ad libitum; con todo, un excelente txakolí de Getaria. La felicidad debe de parecerse mucho a lo que sentíamos a la hora del café tras esta fiesta del pescado azul, el pescado del color del verano.

Hay tantas formas de cocinar el marmitako como etxekoandres



(amas de casa). Ésta es tan válida como cualquier otra. Ustedes despojen de piel y espinas un buen trozo de bonito, lávenlo y córtelo en dados más o menos de bo-

cado. Antes, habrán puesto a remojo dos pimientos secos, choriceros. Picarán un ajo y una cebolla y los pondrán a sofreírse en la marmita, con un chorretón de aceite. Cuando se ablanden, será el turno del pimiento verde en trocitos y de un par de tomates, pelados y troceados. Entre tanto, habrán hecho un caldito de pescado aprovechando el hueso del bonito; hay quien usa las pieles, pero no lo aconsejamos. Pueden sustituir la sal, toda o gran parte, con un poco de kat-suobushi (virutas de atún seco).

Una vez hecho el sofrito anterior, cosa de un cuarto de hora, añadan las patatas, cascadas con la punta del cuchillo, esto es, rotas, no cortadas, que el marmitako también tiene sus notas jamesbondianas. Incorpórelas a la marmita; los trozos, no lo hemos dicho, que sean de tamaño similar a los del bonito. Pongan también la pulpa de los choriceros, que habrán raspado cuando se haya hidratado. Cubran con el caldo de pescado, colado antes de incorporarlo. Cuando las patatas estén blandas, añadan el bonito. Un par de minutos, que quede bien jugoso, y fuera. A reposar un rato, y a la mesa. Y a gozar.

Un plato con historia, con tradición, un clásico, una maravilla. Ah, que no es creativo. ¿Y? En su día, lo fue. Me imagino las dudas que tuvo que plantearse el primero que añadió al guiso el tomate, o los pimientos, y la tremenda osadía de quien sustituyó el pan de la receta original por patatas. Seguro que hubo quien le criticó, pero no me cabe duda de que lo hizo sólo a priori, porque las patatas absorben maravillosamente esa deliciosa salsa que es el alma de un buen marmitako.

Su cuerpo, naturalmente, es el bonito. Aprovechen la costera que va llevando a estos hidrodinámicos peces hacia el Oeste y el Norte: durará unas cuantas semanas más. Y, aunque técnicamente se llame atún blanco, qué bonito es el bonito.