



► Xarel·lo d'AT Roca 2013

18 €

www.cellersatroca.com

## La Xarel·lo reclama su protagonismo Xarel·lo d'AT Roca

La cata  
Luis Moreno Buj



► El cuerpo es la principal característica que tienen los vinos elaborados con Xarel·lo, la uva representativa del Penedés. Tiene fama de que su fortaleza la hace poco adecuada como monovarietal en vinos jóvenes, que resultan algo pesados por su excesiva estructura, aunque son perfectos para combinarlos con vinos de otras castas, y son indispensables en la base del trío clásico de los cavas catalanes, junto con las Macabeo y Parellada. Aunque en los últimos tiempos ha demostrado su vocación de crianza, al someter a maceración sus pieles y ser fermentada en barrica o en depósitos de cemento y trabajar los vinos con sus lías se consiguen muy buenos resultados. En su nueva etapa enológica, **Agustí Torelló Sibill** une su proyecto al territorio más próximo. Desgajado

completamente de la bodega del tronco familiar, inició hace un par de añadas un nuevo camino en compañía de sus hijos, comprometido con el concepto de «vins de terroir». Con este término se refiere a los vinos hechos con uvas procedentes de una sola parcela, en un entorno limitado que les transfiere características particulares, lo que los franceses entienden por «terroir». Seguramente los vinos más conocidos de Agustí Torelló Sibill son los espumosos que hace en el Penedés, elaborados con el método tradicional pero sin acogerse al Consejo Regulador del Cava, aunque también es artífice de tres vinos blancos singulares, entre los que se encuentra un monovarietal de Xarel·lo. Las uvas proceden de un viñedo de 42 años ubicado en la Conca del Foix, en la Plana de l'Urpi, a 220 metros de altitud. La mitad de la produc-

ción es fermentada y criada en botas de roble francés de 500 litros, mientras que la otra parte se cría en recipientes de barro cocido de 200 litros de capacidad. Este Xarel·lo d'AT Roca es de color pajizo pálido, con aroma de intensidad moderada, muy curioso y particular, con recuerdos frutales (manzanas) y herbáceos (anisados) junto a los matices aportados por las crianzas y el trabajo con las lías finas, donde aparecen notas de mantequillas, vainilla y ahumados. La entrada en boca es untuosa, con volumen, de cuerpo medio, fresco, con sensación salina y mineral, largo y persistente. Un gran vino blanco, para gastrónomos que lo sepan acompañar con un plato que esté a su altura, como puede ser un Pez San Pedro (Peje Gallo) a la brasa; o un mero al horno, con sus patatas, tomates y cebollas asadas.

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



**ACTUM FINCA EL RENEGADO**  
BODEGAS Y VIÑEDOS DE UTIEL (DOP Valencia)  
**Un blanco a la altura de su origen**

► La familia Finca El Renegado ha crecido en la campaña de 2013 con la aparición de un blanco joven, elaborado con uvas de Macabeo y Chardonnay cultivadas en la finca agrícola que le da nombre. Se trata de un vino fresco y equilibrado; de aspecto brillante y elegante color amarillo oro. Ofrece aromas florales que, a medida que se agita la copa, tornan a perfumes de fruta tropical. En boca recuerda a la fruta fresca, con buena estructura, acidez viva y final agradable.



**BARÓN DE TURÍS Blanco**  
LA BARONÍA DE TURÍS (DOP Valencia)  
**Fresco y ligero... ideal para el verano**

► Pocos vinos son capaces de ofrecer tanto por tan poco. Bajo el sello Barón de Turís, la entidad del citado municipio defiende un monovarietal de Malvasía de excelente relación calidad-precio. De aspecto limpio y brillante, con aromas de fruta blanca fresca y suaves notas cítricas, tiene una entrada en boca suave y ligera, de leve persistencia. Se trata de un vino ideal para tomarlo bien frío durante esta época estival tanto con aperitivos y tapas ligeras como solo.



**FINCA SAN BLAS BOBAL**  
FINCA SAN BLAS (DOP Utiel-Requena)  
**La tinta de Requena**

► En el port-folio de esta modélica bodega con sede en Requena faltaba un tinto de la autóctona Bobal que expresase todo el potencial de esta casta, conocida en otras zonas como «Tinta de Requena». Con uvas de viejos viñedos de escasa productividad producen un vino de aspecto vivo y elegante, con una más que interesante carga frutal a su paso por nariz y un tacto en boca sedoso, denso y bien estructurado.



## Cuando la farsa va en serio

Al dente  
Caius Apicius

**T**engo que aceptar que, hasta ahora, cada vez que veía una receta de algo «relleno» se despertaba mi prevención. Nunca he sido amante de los rellenos, si exceptuamos algunas recetas gloriosas de pimientos del piquillo rellenos, qué sé yo, de bacalao, de centolla.

Qué quieren ustedes: al relleno se le llama, en cocina, «farsa» (del francés «farce»), y farsa significa, entre otras acepciones, «enredo, trampa o tramoya para aparentar o engañar». Pues eso. También me sonaba a una forma como otra cualquiera de aprovechamiento de sobras, con mucha miga de pan. O sea, nada que me resultase especialmente atractivo.

Ah, pero hace unos días mi mujer, puesta en posesión de unos ejemplares de chipirón, recordó que su madre hacía unos calamares rellenos de los que tenía un excelente recuerdo y decidió elaborar su propia versión.

Los calamares rellenos están en casi todos los textos culinarios clásicos, que, dicho sea de paso, dedican muy poquita atención a los calamares.

Por estar, están hasta en el «De Re Coquinaria», de **Marco Gavio Apicio** (siglo I). El patricio romano da la receta de una salsa para esos calamares, hecha con pimienta, levístico o apio de monte, semillas de

apio, cilantro, yema de huevo, miel, vinagre, «garum», vino y aceite. En cuanto al relleno en sí, utiliza sesos y huevos crudos.

En tiempos más próximos, **Ángel Muro**, que liquida los calamares con cinco líneas en «El Practicón» (1894), les dedica algo más de atención en su «Diccionario de Cocina» (1892): hasta seis recetas, entre ellas los «calamares rellenos a la andaluza», cuya farsa se compone de miga de pan, queso rallado, huevos duros, cebolla y perejil, entre otras cosas.

Similar composición, con el añadido de piñones, interviene en la receta que, con el mismo título, ofrece la **Marquesa de Parabere** en «La cocina completa» (1933). Da seis recetas; curiosamente, incluye calamares en su tinta «a la bilbaína», «a la donostiarra» y «a la santanderina».

Vayamos a **Picadillo**, que da en «La cocina práctica» (1905) cinco recetas para calamares. Naturalmente, hay calamares rellenos. ¿De qué? Pues de sus propios tentáculos picaditos, jamón en el mismo estado, pan rallado y perejil. El autor explica que hay que dejar intacto el cuerpo del cefalópodo, «que viene a resultar una bolsa parecida a una mitra o, aun mejor, a una barretina catalana».

Doña **Emilia Pardo Bazán** incluye una receta de calamares rellenos entre las tres que dedica a estos moluscos en «La coci-

na española antigua» (1913); las otras dos son en su tinta y en arroz («en», no «con»). Lo que pone dentro de las «bolsas» es un picadillo de los tentáculos del calamar mezclado con, entre otras cosas, lomo de cerdo, sobrasada y perejil.

Quedémonos con estas versiones de autores gallegos que, como ven, apelan al cerdo para rellenar sus calamares; jamón, en el caso del señor de Picadillo, y lomo de cerdo, además de sobrasada, en el de la condesa. Hay que decir que, muchos años después, **Simone Ortega**, en su «1.080 recetas de cocina» (1972), utiliza igualmente «magro de cerdo» en su relleno.

Calamares y cerdo. En principio, y al no iniciado, suele sonarle a la más provocativa heterodoxia.

Más que «mar y montaña», como el pollo con langosta, suena a mar con pocilga, fuerte contraste en aquellos tiempos en los que, a diferencia de ahora, los mares estaban limpios y las pocilgas guarra. Hoy los mares están como están, y nadie llama pocilga, por su carga peyorativa, a los casi asépticos recintos donde moran los gorrinos.

Ya les adelanto que el resultado de la investigación de mi mujer fue de lo más satisfactorio. Partió de ocho chipirones que pesaron en total un poco de algo menos de cien gramos cada uno. Los limpió a conciencia (siempre hay que limpiar muy bien

estos animalitos) y separó aletas y tentáculos, dejando como recipientes del relleno esas mitras o barretinas de Picadillo.

Sofrió un diente de ajo y un poco de cebolleta, en estado minúsculo. Añadió unos 150 gramos de lomo de cerdo, cortado en daditos, a cuchillo; es mucho mejor que pasarlo por la picadora.

En cuanto la carne cambió de color, incorporó los recortes de los calamares, también picados. Sal, pimienta, algunas semillas de hinojo machacadas, un aire de nuez moscada. Además, perejil y medio vasito de buen vino blanco. Fuego vivo hasta que se evaporó prácticamente todo el líquido.

Ya fuera del fuego, añadió una yema de huevo, cruda, mezclando bien. Con esa mezcla relleno los chipirones, cerrando la parte superior con palillos.

Una vuelta por la cazuela, con aceite de oliva, para añadir una salsa de tomate de confianza, quiero decir hecha en casa, con un puntito de picante, que le va genial. También una hojita de laurel. Fuego suave, y media hora, tal vez un poquito más. Casi al final, espolvoreó el conjunto con avellana rallada.

Y ya. Como guarnición, arroz blanco, que gana mucho si se convierte en rojiblancos con nuestra salsa de tomate. Un buen blanco en las copas. Y, de verdad, esta receta no es ninguna farsa.