



► MC Garnacha Tintorera

5,80 €

www.danielbelda.com

Maceración carbónica en Terres dels Alforins MC. Bodegas J. Belda

La cata
Luis Moreno Buj



► Los vinos de maceración carbónica son los tintos jóvenes por antonomasia, un método de vinificación que probablemente sea la forma más antigua de elaborar vinos. Los racimos se depositan enteros, con su raspón, en un depósito cerrado donde permanecen varios días. En este tiempo se ha desprendido algo de mosto que ha comenzado a fermentar, proveniente de las uvas que se rompen por el peso. El gas carbónico natural desprendido satura el ambiente, desplaza al oxígeno y esto produce una transformación química natural dentro de los granos de uva con la que se produce una pequeña parte de alcohol de manera distinta a la de la fermentación alcohólica tradicional, con la que se acaban de hacer estos vinos. Mediante este

proceder las paredes celulares de los hollejos liberan unos aromas frutales muy particulares y también se consume parte del ácido málico, el que produce la sensación áspera de la fruta verde. Así están hechos los Beaujolais Nouveau del sudeste francés, que intentan mitigar su elevada acidez; y los «cosecheros» de La Rioja, muchos de ellos muy ricos. La pasada cosecha de 2013 correspondió a un año fresco en el que la uva tardó en madurar, por lo que parece una ocasión adecuada para trabajar de esta manera si las uvas están sanas. El enólogo **Daniel Belda** no puede dejar de probar cosas nuevas en su bodega de Fontanars dels Alforins, y aunque ya hace unos años hizo un primer intento, acaba de sacar dos monovarietales hechos con este procedimiento. El MC Tempranillo es un buen ejemplo para

disfrutar de los matices frutales característicos de esta uva. Es de color rojo picota, de capa media y un ribete de tonos amarrotados que denota su juventud. La copa es un jardín de frutas silvestres rojas y negras, con recuerdos a fresas, frambuesas y moras. En el paladar es de fácil entrada, cuerpo ligero, frutoso, fresco y sabroso, con un final de ligero verdor. El MC Garnacha Tintorera es algo más intenso de color, con una nariz de buena intensidad y curiosos matices de fruta negra madura, balsámicos y minerales. En el paladar presenta cuerpo medio, con vivos taninos, fresco y frutal, llena la boca una agradable sensación de fruta fresca. En cualquier caso se trata de dos vinos jóvenes, perfectos para tomar frescos en cubitera, acompañar platos de comidas ligeras y disfrutar de ellos al aire libre, en terrazas y barbacoas.

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



AULA MERLOT
COVIÑAS (DOP Utiel-Requena)
Reinterpretación triunfal

► El «lavado de cara» de la gama Aula ha coincidido con la llegada de los mejores reconocimientos hacia su calidad. El crianza de Merlot ha recibido hace unas semanas la «Gran Medalla de Oro» en el Concurso Mundial de Bruselas, galardón al alcance de muy pocos vinos de todo el mundo. Su nitidez aromática, con perfumes de fruta madura y cacao; y su complejidad en boca, con tanino dulce y pulido y tacto sedoso, son algunas de sus principales virtudes.



SOPLO
RAFAEL CAMBRA (DOP Valencia)
Juventud, divino tesoro

► La última propuesta de Rafa Cambra es este tinto elaborado a partir de una selección de uvas de la variedad Garnacha procedente de viñedos jóvenes. Tras la fermentación, el vino descansa entre cuatro a cinco meses en barricas de roble francés, con lo que adquiere estructura sin mermar sus cualidades frutales. Es un vino de aspecto brillante, con aromas de fruta roja y sensación balsámica que muestra un ataque en boca ligero, sabroso y fresco.



FONDARIUM BLANC
BODEGAS FONDARIUM (DOP ALICANTE)
Homenaje a los Riuraus

► Los «Riuraus» son un símbolo del esplendor económico de la Marina Alta de otra época. Eran edificaciones hechas para resguardar la uva Moscatel en su pasificación. Ahora, Fondarium homenajea estas construcciones con su vino blanco, elaborado de manera exclusiva con uvas de Moscatel de Alejandría. Es un vino muy aromático, con perfumes típicos de flor blanca. En boca tiene una entrada densa, elegante e intensa.



La pasta más americana

Al dente
Caius Apicius

Cuando se habla de pasta, por supuesto italiana, suelen citarse una enorme variedad de tipos: pastas cortas, largas, para rellenar...

Ya **Julio Camba**, periodista español que escribió uno de los más deliciosos libros gastronómicos en castellano de la historia, «La Casa de Lúculo o el Arte de Comer» (1929), dedicaba palabras elogiosas a la pasta. «Spaghetti, ravioli, tagliarini, lasagne, tagliatelli? Comprenderán ustedes que estos nombres deliciosos no pueden designar ninguna cosa mala?», decía.

Claro que no; pero al escritor gallego se le olvidaron los gnocchi, o los ñoquis, como prefiere la Real Academia de la Lengua Española, especialista en dejar voces extranjeras escritas de modo que nadie del país de origen las reconozca. ¿O ustedes creen que un escocés va a identificar su bebida nacional con el vocablo güisqui?

Ñoquis, entonces. Una especialidad bastante popular, sobre todo en Uruguay el día 29 de cada mes.

Los catalogamos como pasta; ahora bien, la idea que tenemos todos de la pasta consiste en una masa de harina de trigo y agua, con más o menos ingredientes complementarios, desde el huevo a la tinta de calamar. Pero el ingrediente fundamental de los ñoquis es la papa. Y ya me dirán qué tienen que ver las papas con la pasta.

Recapitulemos. Parece comúnmente aceptado que la pasta procede de Oriente. De China, dicen. De allí llegó a Europa occidental en la Edad Media. Sabemos que en ese traslado no intervino **Marco Polo**, porque hay referencias escritas a los macarones antes del viaje del mercader veneciano. Fueron los árabes quienes trajeron la pasta, como tantas otras cosas.

Estamos hablando, quizá, del siglo XII. O del XIII. Las papas, entonces, estaban en lo que hoy es Bolivia, y en lo que siempre fue Perú. Debían pasar varios siglos (hasta el XVI) para que la papa llegase a Europa en naves castellanas. Y más (hasta finales del XVIII) para que se consolidase en los hábitos culinarios europeos.

«Un matiz: todo el que hace ñoquis sabe que el momento de retirarlos del agua es un instante después de que empiecen a flotar.»

Entonces, ¿cómo y cuándo se incorporó la papa a la pasta? La mayoría de los investigadores apuestan por esa fecha, el último tercio del XVIII. El gran clásico de la cocina italiana, «La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene», de **Pellegrino Artusi** (1891), ya inserta seis recetas de ñoquis: la general, los gnocchi alla romana, gnocchi di farina gialla, gnocchi di latte, gnocchi di patate y gnocchi di semolino.

Veamos la receta para los ñoquis más frecuentes, los ñoquis de patata. Pongamos 900 gramos de papas amarillas para 150 gramos de harina de trigo.

Se cuecen las papas en agua hirviendo o, mejor, al vapor. Se escurren, se pelan aún calientes y se pasan por el pasapurés. Se van mezclando con la harina, trabajando con las manos y estirando la pasta en cilin-

dro como de centímetro y medio de grosor, que luego se cortan en porciones de unos tres centímetros de longitud.

Se van apoyando uno a uno en el dorso de un tenedor y se presiona en el centro con el pulgar, para darles la forma tradicional. Finalmente, se cuecen en agua salada durante diez minutos, se escurren bien y se condimentan con queso, mantequilla y salsa de tomate si les gusta.

Un matiz: todo el que hace ñoquis sabe que el momento de retirarlos del agua es un instante después de que empiecen a flotar. Y, en vez de con salsa de tomate, pueden condimentarse con ragú, o con pesto. O al gusto de cada cual. También puede añadirse un huevo a la mezcla de harina y papas.

Y ahí tienen ustedes una pasta «de fusión»: pasta al estilo italiano, que vino de la China, hecha básicamente con papas, que llegaron del Nuevo Mundo. Fusión excelente de tiempos y espacios. Y que, al revés de lo que ocurre ahora, se ha quedado para siempre.



Somos variedad.

Pide vinos de la D.O. Valencia.

