



► José Pariente Cuvée Especial 2012

25 €

www.josepariente.com

Sentimiento de Verdejo José Pariente Cuvée Especial

La cata
Luis Moreno Buj



► Los vinos de Rueda lideran la venta de blancos en nuestro mercado por la innegable calidad de su varietal autóctona, la Verdejo, que ofrece vinos de aroma agradable con una boca potente y fresca muy fácil de beber, sin olvidar una relación calidad-precio muy atractiva. Esto ha hecho proliferar la creación de nuevas bodegas acogidas a la DO Rueda y el incremento de la superficie de cultivo de la Verdejo durante los últimos años. Frente a una demanda de vinos de precio ajustado nos encontramos con otros, hechos a partir de viñedos adultos, que ofrecen la calidad más alta que jamás se haya producido en esta zona de Castilla. El nombre de **José Pariente** es fundamental en la creación de los vinos de la DO Rueda, al que sucedió su hija **Victoria**, quien ha continuado con la tradición de un escrupuloso res-

peto por la viña —que trabaja con prácticas de agricultura biodinámica— junto con técnicas de vanguardia en las modernas instalaciones de la bodega, ubicada entre Rueda y La Seca, en Valladolid. Su gama de vinos se diferencia por estilos, no por calidades de uva, que elabora en ambiente reductivo, sin oxígeno, para lo que emplean nitrógeno. Sus cinco vinos son el joven José Pariente Varietal Verdejo, insignia de la casa; el Sauvignon Blanc, preferido por los consumidores foráneos; el Verdejo Fermentado en Barrica, magníficamente equilibrado; el Apasionado, un vino naturalmente dulce de Sauvignon Blanc, fresco y sorprendente; y el José Pariente Cuvée Especial, sin duda el más personal de todos. Este vino procede de varias parcelas de viñedo registradas en 1920, pero ya existentes con anterioridad. En una de ellas la vid prefiloxérica supera los 100 años

de edad, ya que resistió el ataque de la plaga por estar en un suelo arenoso que dificultó la propagación por tierra del devastador insecto. La otra particularidad de este vino es que ha tenido una permanencia de 8 meses en depósitos ovoides de cemento de arcilla con sus lías finas, una crianza de menor oxidación si la comparamos con la tradicional en barrica, y sin la transmisión de aromas y sabores de las maderas. El José Pariente Cuvée Especial de 2012 es de color amarillo pajizo con tonos verdosos en el ribete. Aroma de buena intensidad, que se va abriendo a medida que se toma. Fino y rico en matices ofrece recuerdos a fruta blanca, suaves herbáceos y elegante evocación mineral. En el paladar es sedoso, untuoso, con cuerpo y estructura, sabroso, goloso, fresco y largo, se crece en la copa, con un final almendrado. Sensible interpretación de la Verdejo.

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



LUNA DE MURVIEDRO ROSÉ

BODEGAS MURVIEDRO (DO Cava)

Frescor mediterráneo

► Murviedro dispone de un amplísimo catálogo de referencias amparadas por diversas denominaciones de origen. Dentro de la DO Cava comercializan este espumoso de segunda fermentación en botella elaborado de forma exclusiva con uvas de la variedad Garnacha. De aspecto limpio y brillante y con fina y persistente burbuja, este cava ofrece aromas de fruta roja fresca y un paso por boca denso, con una magnífica acidez que potencia su sensación de frescura.



VEGAMAR RESERVA

BODEGAS Y VIÑEDOS DE UTIEL (DOP Valencia)

Madurez forjada con calma y paciencia

► Sólo las mejores uvas de Tempranillo y Cabernet Sauvignon se destinan a este complejo tinto vinificado bajo pautas tradicionales. Tras la fermentación, el vino descansa un año en barrica de roble francés y posteriormente descansa dos años en botella para terminar de afinarse. De color rojo pícora y ribete teja, muestra intensos aromas de fruta madura, moka y especias. En boca tiene un ataque sabroso y carnoso, con una sensación redonda y un final largo y persistente.



MARQUÉS DE REQUENA Blanco

TORRE ORIA (DOP Utiel-Requena)

Giro hacia la calidad

► A pesar de estar en pleno proceso de renovación, Torre Oria presenta una gama de vinos de notable calidad que están obteniendo inmejorables resultados en los concursos de todo el mundo. Este blanco joven está construido con una selección de uvas de Macabeo y Chardonnay vinificadas a baja temperatura. Es un vino elegante y amable, con aromas de fruta de hueso y notas cítricas y un paso por boca fresco y frutal.



Viaje al pasado en una carta de vinos

Al dente
Caius Apicius

Hace unos días viví una experiencia curiosa: un viaje en el tiempo. No hacia el futuro, como en el caso del libro de **H. G. Wells**;

tampoco a un pasado muy remoto, como el yanqui que **Mark Twain** situó en la corte del Rey Arturo. Fue un viaje a un pasado más próximo, más parecido al que hacen **Martin McFly** y **Doc Brown** en la trilogía «Regreso al futuro». Digamos que retrocedí unos cuarenta y tantos años. Y lo más curioso fue el vehículo empleado. No fue una máquina, como en el caso de Wells; tampoco un golpe en la cabeza, como el yanqui de Twain. No me hizo falta modificar un DeLorean, como a Doc Brown y tampoco usé una simple alfombra mágica de las de Las mil y una noches.

No. Fue mucho más sencillo. Mi nave de traslación temporal fue una sencilla carta de vinos. Como se lo digo. Habíamos quedado con otra pareja amiga para cenar en un restaurante de la periferia de Madrid. Un restaurante con prestigio, al menos antes, parte del cual le acompaña aún a modo de aura que, en cualquier caso, no evitaba que fuéramos nosotros los únicos ocupantes de su terraza. Una terraza muy agradable, eso sí. Sabíamos, desde luego, que la cocina de esa casa era de las que catalogamos como clásica: buena materia

prima y no demasiadas complicaciones culinarias. Bueno, buscábamos eso, de modo que hasta ahí, bien. Un vistazo a la carta confirmó las expectativas.

Nuestra elección, con lenguado para tres como punto fuerte, pedía claramente un vino blanco. Solicitamos la lista de vinos, con la esperanza de encontrar un Godello de las riberas del Sil o el Bibeí. No lo había; no es demasiado raro, el auge de la Godello es bastante reciente. El problema es que en toda la carta de vinos, más clásica aún que la de platos, había únicamente cuatro vinos blancos: dos Verdejos (DO Rueda) y dos Albariños (DO Rías Baixas). Cuatro posibilidades en una carta de varias páginas, tampoco muchas en realidad pero varias.

Yo creía que la especie que proclamaba que no hay más vino que el tinto se había extinguido hace años. Pues no. Está, o eso espero, en vías de extinción; pero quedan elementos recalcitrantes que siguen creyendo que los cada vez mejores vinos blancos del Estado (pedir borgoñas ya sería cosa de otro mundo) son algo que solo piden algunos tipos raros.

Me sentí trasladado a los años 60, o al principio de los 70, cuando en los restaurantes se exhibían listas de vinos en las que no faltaban ninguno de los grandes tintos (bien es verdad que restringidos a los rio-

jas) y aparecía algún blanco, normalmente un viura de la conocida Compañía Vinícola del Norte de España, de Haro: el Monopole. Milagro si había alguno más. Algo se ha ganado, sin embargo: los blancos ofrecidos en este caso son de Denominaciones de Origen que en su día fueron emergentes. Pero, aún así, nadie nos quitará de la cabeza que estaban en la carta por si a algún caprichoso se le ocurría pedir un «blanquito».

Porque esa es otra: se habla de un «blanquito», pero nunca de un «tintito». Hay supervivientes del Neolítico que aún creen en esa barbaridad que sostiene que «el mejor blanco es un tinto», barbaridad que ellos elevan a dogma de fe. No me meteré jamás con quienes pidan un tinto con cuerpo para acompañar un lenguado a la parrilla: cada cual es muy dueño de gastar sus cuartos como prefiera, y para gustos se pintan colores. A mí me parece un maridaje (no me gusta nada la palabra, pero es la que se usa más) horrendo, pero... ya digo, allá cada cual.

Yo, lo confieso, soy bebedor de blancos. Blancos de Albariño, de Godello, de Treixadura, de Verdejo, de los nuevos Viuras riojanos... y también de los considerables Chardonnay de Navarra o de la Conca de Barberá, por no hablar de los borgoñones. Confieso que me encantan combinacio-

nes vino-plato que los ortodoxos juzgan disparatadas, pero me he llevado muchas alegrías transgrediendo esas normas (blanco con los pescados, tintos con las carnes) que mucha gente reputa inamovibles...

Me gustan los blancos, y sé que cada vez hay más gente a la que le gustan. Carezco de estadísticas al respecto, pero es lo que veo en los bares de vinos, en los restaurantes... Los blancos van recuperando el lugar que yo creo que se merecen, porque los hay maravillosos. No voy a ponerme tan fundamentalista como los ultraortodoxos, pero hay cartas por ahí en las que podríamos decir, sin faltar a la verdad, que «el mejor tinto es un blanco».

El lenguado estaba rico. Pero inevitablemente salimos del restaurante con la sensación no ya de que habíamos estado en un clásico, sino de que el restaurante, se mirase por donde se mirase, era claramente una cosa de otro tiempo, al menos de otro siglo: el pasado. Ya ven que tenía razones para sentirme un viajero en el tiempo como los que he citado anteriormente. Anda, que si don Herbert George Wells llega a saber que para viajar al pasado no hacía falta más máquina del tiempo que una carta de vinos... qué buena novela y qué interesantes películas habrían salido de su mente.