



► Rubus Quercus 2013
8 €
www.bodegajesusromero.com

El vino vuelve a la montaña

Bodega Jesús Romero. Rubielos de Mora

La cata
Luis Moreno Buj



► Uno de los factores clave en la maduración fenólica de las uvas es la situación de los viñedos a una elevada altitud donde la temperatura media es más baja que en otros lugares, con inviernos largos y noches frescas en pleno verano, lo que hace que la maduración se produzca de forma pausada, equilibrada y con una acidez natural excelente. **Jesús Romero**, empresario dedicado a la hostelería en Valencia durante su vida profesional, ha regresado a sus raíces turolenses para plantar un viñedo a 930 metros de altitud en el piedemonte de la Sierra de Gúdar, en las proximidades de la población de Rubielos de Mora. Se trata de una pequeña extensión de 3 hectáreas ubicada en la zona de Pago del Alto, donde produce la uva para hacer 10.000 botellas con las que abastece

a restaurantes locales para el disfrute de propios y extraños. Rubielos de Mora posee un importante patrimonio arquitectónico, con numerosos edificios señoriales, civiles y religiosos, que atestiguan el poder de la burguesía terrateniente de una época pasada; además de una destacada oferta cultural, con el museo de arte contemporáneo **Salvador Victoria** y el dedicado al escultor **José Gonzalvo**. La belleza de su entorno hace que sea destino turístico durante todo el año. Jesús Romero se metió en el «embolique» de hacer vino en 2006, cuando plantó sus primeras cepas. Con ello recuperó una tradición enológica que se encontraba totalmente perdida en la comarca de Gúdar-Javalambre. Al poco tiempo se incorporó al proyecto el enólogo **Juan Vicente Alcañiz** y juntos cultivan Garnacha tinta, Syrah, Tempranillo y Cabernet Sauvignon, unos viñedos cultivados

en espaldera que cubren con una malla para protegerlos del pedrisco. En la actualidad elaboran dos vinos, el Rubus, un tinto joven con base principal de Tempranillo; y el Rubus Quercus, un tinto que ha tenido una permanencia de cinco meses en barricas de roble francés. El de la añada de 2013 acaba de salir al mercado y está hecho con Garnacha y Syrah a partes iguales, más un 20% de Cabernet Sauvignon, variedades que vendimian a partir de mediados de octubre y que fermentan por separado con levaduras autóctonas. El vino necesita unos meses para ensamblarse en botella, pero se muestra aromático, con buen carácter frutal que recuerda las cerezas, especias (clavo, pimienta), leves apuntes florales y vegetales, y suaves tostados. De cuerpo medio, amables taninos, sabroso, con frescura, largo y elegante. Hace falta jamón.

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



AL VENT Tinto
BODEGAS COVIÑAS (DOP Utiel-Requena)
Bobal sin complejos

► Aunque actualmente cuenta con referencias de otras castas, la gama Al Vent nació como un homenaje a la uva Bobal. Para producir este tinto de la citada casta, los técnicos de la entidad recurren a partidas de uva cultivadas en dos zonas de características diferentes. Se trata de un tinto de frescos aromas frutales que presenta un tacto en boca ligero, sin asperezas, fresco y con una acidez equilibrada.

Precio aproximado: 5,45 euros



MARINA ESPUMANTE Red
BODEGAS BOCOPA (DOP Alicante)
Las burbujas se apuntan al tinto

► Tras el éxito de la primera versión de Marina Alta, Bocopa decidió completar una gama de espumosos caracterizada por su corte mediterráneo. Este tinto elaborado exclusivamente con uvas de Monastrell ha sido el último en incorporarse a la gama. Se trata de un espumoso natural, de vivo color granate, densa y persistente espuma y aromas propios del varietal. En boca se presenta denso y graso, con una agradable sensación dulzona.

Precio aproximado: 6,90 euros



CALABUIG
BODEGAS ARRÁEZ (DOP Valencia)
Paradigma del vino cotidiano

► En el portfolio de esta bodega familiar de La Font de la Figuera faltaba un tinto del año que trasladase al consumidor todo el potencial de las uvas cultivadas en esta sub-zona de la DOP Valencia. Elaborado con una selección de racimos de Monastrell y Tempranillo, Calabuig es un tinto de aromas de fruta roja de media intensidad con una leve sensación balsámica y suave tanino.

Precio aproximado: 2,80 euros



Fideos, un viejo invento chino

Al dente
Caius Apicius

■ «Para los españoles, el fideo es la pasta más usada para sopas; pero hay mucho más. Los fideos, la pasta en general, absorben muy bien los sabores de su entorno y, hechos en su punto justo, ni duros ni blandos, dan muchísimo juego. Son parte importantísima de platos en los que sustituyen al arroz; el más famoso es la llamada fideuà.»

Un fideo, según el Diccionario de la Real Academia Española de la Lengua, es una «pasta alimenticia de harina en forma de cuerda delgada»; la palabra, según la misma fuente, deriva del árabe hispano fidaw; también informa de que un fideo es una persona muy delgada.

Teóricamente, cualquier pasta de esas características es un fideo; así, spaghetti no es más que el diminutivo de spago, que significa cordón, de donde los spaghetti serían «cordoncitos»; pero es que también serían fideos cosas como los spaguettini, los capellini, los vermicelli... Esta última expresión, relacionada con la palabra latina vermis, que significa «gusano»... y «gusanitos» les llaman también los franceses (vermicelles). Los ingleses van a su bola y les llaman noodles.

Sí que parece claro que el origen de los fideos hay que situarlo en China, hace unos cuantos milenios. No deja de ser curioso que, disponiendo de fideos (y de cosas parecidas a los spaghetti y los taglia-

telle, pastas largas), los chinos no hayan sabido desarrollar el instrumento perfecto para comerlos de manera discreta, que no es otro que el tenedor.

Comer fideos chinos (o japoneses), de trigo o arroz, con palillos no es sencillo. Ellos están acostumbrados, claro, pero el espectáculo, para un occidental, no es muy agradable ni a la vista (los fideos colgando de la boca) ni al oído (los sorben, por supuesto con «música»). Claro que también se las tenía que traer comer con la mano pasta larga en Italia antes de la introducción del tenedor...

Digamos una vez más que no fue el veneciano **Marco Polo** quien llevó a Europa desde China los fideos, llámenlos como los llamen: fueron los musulmanes que ocuparon Sicilia y casi toda España. Por qué en Italia la pasta se desarrolló y se diversificó hasta el infinito, mientras que en España se quedó en los fideos cortos, es un misterio.

Pero con fideos (hablamos ahora de los de trigo) se pueden hacer cosas muy agra-

«No deja de ser curioso que, disponiendo de fideos, los chinos no hayan sabido desarrollar el instrumento para comerlos con discreción.»

dables. Para los españoles, el fideo es la pasta más usada para sopas; pero hay mucho más. Los fideos, la pasta en general, absorben muy bien los sabores de su entorno y, hechos en su punto justo, ni duros ni blandos, dan muchísimo juego en una gran variedad de platos.

Son parte importantísima de platos en los que sustituyen al arroz; el más famoso es la llamada fideuà, plato que la localidad valenciana de Gandía reclama como propio. Lo cierto es que los fideos ligan muy bien con productos marinos; habrá que subrayar que, como en el caso de los platos de arroz, la calidad del caldo base es fundamental.

Al caldo, entonces. Laven y troceen zanahoria, puerro, cebolla y ajo; rehóguenlos en un poco de aceite. Pueden, si es su

gusto, poner una hoja de laurel. A los cinco minutos, añadan a la cazuela la espina de un gallo o lenguado hermoso, previamente bien lavada, y mojen todo con dos cucharadas de vino blanco. Dejen hacer tres minutos más y añadan litro y medio de agua. A los veinte minutos, pasen el contenido de la cazuela (menos el laurel) por un colador chino, apretando bien para aprovechar todos los jugos.

Para nuestros fideos usaremos un buen trozo de mero. En una cazuela con un chorretón de aceite de oliva virgen extra, sofrían una cebolla picada muy fina, un pimiento verde cortado en tiritas y un par de tomates troceados, sin piel ni semillas. Al cuarto de hora añadan el mero, en dados de bocado.

Machaquen en el mortero un par de dientes de ajo con unos granos de sal, unas ramitas de perejil y diez hebras de azafrán. Añadan diez almendras, también molidas, y mojen con un vasito de vino blanco seco. Una vez todo bien homogéneo, añadan el majado a la cazuela; dejen reducir unos minutos y añadan como trescientos gramos de fideos gordos. Salen, cubran con el caldo de pescado y dejen hacer hasta que los fideos estén en el punto que a ustedes les guste. Comprueben el punto de sal... y lleven la cazuela a la mesa sin más esperas. Triunfarán.