



► Lágrima Real 2009

15 €

www.uveste.es

La reina global de las uvas blancas Lágrima Real BN. Unión Vinícola del Este

La cata
Luis Moreno Buj



► El cultivo de la Chardonnay ocupa más de 160.000 hectáreas repartidas por todo el mundo, desde el noreste francés, su zona originaria, a Australia; de California a Sudáfrica; o de Inglaterra a Nueva Zelanda, es la uva blanca global. El sabor de sus uvas frescas es frutal pero algo neutro, ya que los componentes terpénicos que dan su carácter varietal se liberan durante la fermentación. Dada su gran adaptabilidad se pueden dar varios estilos de vinos dependiendo del terreno y clima: más ligeros y ácidos con recuerdos a frutas blancas en los lugares más frescos; mientras que en otras latitudes evocan sensaciones de cítricos, melón y fruta de hueso; para tender hacia las frutas tropicales, como plátano y mango en las zonas más cálidas. La

Chardonnay también es una de las variedades más importantes en la composición de los vinos espumosos, destacando en los champagnes, a los que da su perfil más vivaz cuando entra en combinación con la Pinot Noir. Otra zona en la que también resulta fundamental es en Requena, donde se cultiva una Macabeo de excelente calidad debido a la altitud, pero es la Chardonnay la que marca la diferencia. Todos los espumosos que se elaboran en Unión Vinícola de Este incorporan la Chardonnay en una u otra medida. **José Hidalgo Camacho**, director técnico de esta sociedad, controla la producción por cepa en los viñedos que tiene concertados para conseguir una buena acidez y el recuerdo a fruta de hueso que persigue en la Chardonnay. Además de la gama Vega Medien hacen un monovarietal de Chardon-

nay, el Lágrima Real Brut Nature, con uvas procedentes de una única parcela de la finca Cañada Honda, situada a 720 metros de altitud. El vino base permanece con sus lías finas 6 meses en depósito, más los 52 meses de las botellas en rima. Su larga crianza aporta notas dulces sin tener que adicionar azúcar en el tiraje. El Lágrima Real Brut Nature de 2009 es de color amarillo pajizo, de burbuja fina y persistente. Aroma intenso, con cierta complejidad. En esta añada destacan los aromas de bollería y tahona, con buena expresión de larga crianza, con lías, especias y finos tostados, sobre un fondo de frutas blancas y de hueso (albaricoque, melocotón). En el paladar es cremoso, equilibrado, fresco con medida, y largo. Un cava versátil, que se toma tan bien solo como acompañando todo un menú de principio a fin.

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



LAS DOS CÉS Tinto
CHOZAS CARRASCAL (DOP Utiel-Requena)

Fruta y madera en perfecto equilibrio

► Con una base principal de uvas de Bobal y otros porcentajes de Tempranillo y Syrah, el equipo de Julián López produce un tinto sin complejos, que representa el perfecto equilibrio entre la fruta y la madera. Los tres variedades se elaboran por separado para preservar sus cualidades. Tras el proceso de fermentación, el vino descansa durante cinco meses en barricas de roble francés para afinarse y adquirir volumen

Precio aproximado: 6,20 euros



MEGALA
BODEGAS ENGUERA (DOP Valencia)

Longevidad y carácter

► El Megala de bodegas Enguera es uno de esos tintos que, aunque están en un buen momento para su consumo, ganará en estructura con el paso del tiempo si se conserva en buenas condiciones. Está elaborado con uvas de Monastrell y Syrah en idénticas proporciones, y tras su elaboración madura durante algo más de un año en barricas de roble francés. Es un vino potente, con mucha estructura y profundidad.

Precio aproximado: 9,40 euros



ENRIQUE MENDOZA Syrah
BODEGAS ENRIQUE MENDOZA (DOP Alicante)

Calidez mediterránea

► Pepe Mendoza firma una colección de vinos de altísima calidad. Este monovarietal de Syrah es uno de esos tintos fáciles de entender, de suave ataque, pero a su vez rico en matices, complejo y con personalidad. Tras la vinificación soporta una crianza de catorce meses en barricas de roble francés. De aspecto vivo, destaca por su agradable sensación balsámica y su calidez en boca.

Precio aproximado: 12,50 euros



Sol naciente, sol poniente

Al dente
Caius Apicius

■ «Un vino gallego, como parece lógico, tiene que ir muy bien con productos del mismo origen. Pero un gran vino —y los albariños hoy lo son— no tiene por qué circunscribirse a su entorno más próximo: el mundo es cada vez más pequeño o, al menos, está todo más cerca.»

Hasta ahora, fieles a la manía de encasillar ideas y cosas, la gente solía aceptar sin problemas que el Albariño, los blancos de la Denominación de Origen Rías Baixas, era el vino perfecto para tomar con una centolla, con unos percebes, con unas ostras... y también con pescados blancos muy frescos.

Un vino gallego, como parece lógico, tiene que ir muy bien con productos del mismo origen. Pero un gran vino —y los albariños hoy lo son— no tiene por qué circunscribirse a su entorno más próximo: el mundo es cada vez más pequeño o, al menos, está todo más cerca.

Las Rías Baixas son la tierra del Sol Poniente. Quien haya visto una puesta de sol desde la ermita de A Lanzada seguramente no la olvidará jamás. Pero pasemos de la puesta de sol a su salida: demos media vuelta al mundo, y plantémonos en el país del Sol Naciente. En Japón, el Cipango que buscaba Co-



lón. Desde hace unos años, la cocina japonesa triunfa en Occidente. Con matices, claro. Se nos vendió con el engañoso nombre de cocina fusión, como, no nos equivoquemos, se había vendido al mundo anglosajón unos años antes la cocina italiana como parte de nuestra dieta mediterránea. El caso es que de esa cocina japonesa imponente sólo se han llegado a consolidar las especialidades que no hace tanto tiempo provocaban el rechazo por parte de los ciudadanos europeos: las basadas en pescados «crudos». El sushi ha triunfado, llevando de remolque al sashimi, que yo particularmente prefiero; hay otros cortes, como el

usuzukuri, pero no han entrado aún en el lenguaje popular.

Japón es un país insular, en el que nada está lejos de la costa. Ha sabido aprovechar sus recursos, los que le ofrece el mar, animales o vegetales. Ha tenido que suplir, también, su falta crónica de recursos

energéticos. Ha sabido siempre trabajar a la perfección el acero.

Vayan sumando. Pescado fresquísimo, falta de combustibles para hacer fuego, cuchillos templadísimos: sashimi. Le ponemos arroz, y sushi. Lo envolvemos en algas, y norimaki. Añadan una salsa que vale lo mismo para un roto que para un descosido, un toque picante... et voilà!

Decimos que pescado fresquísimo. No huele a pescado; si así fuera, no sería fresquísimo, porque los peces no huelen a pescado. Cortes impecables, que subrayan sus cualidades, ampliando la superficie de contacto en la lengua. Sabores de olor marinos, sobre todo yodados. Y toda la poesía que ustedes quieran echarle: espuma pulverizada en los labios como un día de galerna, recuerdos de brisas marinas... Como ustedes comprenderán, esas cosas no pueden acompañarse con ese vino de arroz llamado sake. El gran fallo de la gastronomía nipona es éste: la falta de un buen vino.

Así que, descartado el sake (hay que ser muy japonés o muy snob para beberlo en la comida), y dejando la cerveza en segundo plano, ¿qué beber? Pues lo que se insinúa al principio de este artículo: albariño. Vino blanco de la Denominación de Origen Rías Baixas. Vino del Mar Atlántico para cocina del Mar del Japón.

El Consejo Regulador de la DO Rías Baixas presentó su añada 2013 (calificada de «muy buena») en el restaurante madrileño Kabuki Wellington, donde ejerce su arte y su ciencia **Ricardo Sanz**, madrileño cuyo arte y modo culinario en las cocinas son de lo más «tokiotas».

La conjunción, perfecta. Desde los mini rodaballos (pero mini, mini: alevines de piscifactoría) en tempura al maravilloso sashimi de besugo con salsa ponzu, los usuzukuri de vieira, de ventresca... Buena respuesta del vino al reto de la textura de una excelente mojama que ilustraba un tataki relleno de bonito.

Irreprochable, magnífico, estupendo, con los sashimi de chicharro (una de las cumbres de la comida) y de ventresca de atún (toro). Con todo, en dos palabras. He tenido la suerte de asistir a todas las presentaciones de añada de Rías Baixas celebradas en Madrid. También, es cierto que tengo que decir que ésta ha sido la mejor en cuanto a la adecuación de lo sólido y lo líquido. ¿Un símbolo de la creciente aceptación de estos vinos en el mercado japonés?

En su día, **Rudyard Kipling**, inglés nacido en la India, Nobel de Literatura en 1907, a quien unos recuerdan por su poema If... y otros por El libro de la jungla o Kim, escribió su Balada del Este y el Oeste, que empieza con la conocida afirmación de el Este es el Este, y el Oeste es el Oeste, y nunca se encontrarán. Mister Kipling, en esta ocasión ha tenido más razón que usted, el viejo topicazo que afirma que «los extremos se tocan». En este caso, el Sol Naciente y el Finis Terrae occidental no sólo se han tocado: han congeñado a las mil maravillas, y establecido un vínculo que espero sea duradero, al menos mientras dure la japolatría gastronómica que estamos viviendo.

Ya ven qué cosas, esperar al siglo XXI para enterarnos de cómo se llevan de bien las Rías Baixas y las aguas donde se refleja el monte Fuji. De haber nacido un par de milenios después, el gran general romano podría disfrutar del albariño, uno de mis caldos preferidos.