



► **Jaume Codorníu Brut GR 2008**

24 €

www.codorniu.es

Cavas para el disfrute de la buena mesa Codorníu

La cata
Luis Moreno Buj



► Mientras dura la vendimia es normal que entre por la puerta de Codorníu cerca de un millón de kilos de uva al día. La clave del éxito es el control de calidad de toda la fruta, hasta la más pequeña baya. El origen de bodeguero de **Jaume Codorníu** se acredita en 1551, llevan siglos haciendo vinos. Más tarde, desde que en 1872 **Josep Raventós i Fatjó** elaborara sus 3.000 primeras botellas de vino espumoso, reinaron en solitario con esta especialidad durante años. En los últimos tiempos se han decidido por dar un paso importante en el prestigio de los cavas y competir en calidad con los champagnes. Dentro de los muros modernistas de las antiguas instalaciones —única bodega de España declarada Monumento Histórico Ar-

tístico— se encuentra una bodega experimental donde tienen algo más de una decena de pequeños depósitos de hormigón y de acero. Aquí, **Bruno Colomer**, director técnico de Codorníu, y su equipo elaboran múltiples ensayos para mejorar sus espumosos. Por ejemplo, en los mostos realizan selección clonal de las uvas que llegan de viñedos de diversas zonas. Otra de las técnicas más brillantes es la decoloración natural de los mostos blancos de la tinta Pinot Noir, que siempre pueden quedar con algo de color. Para ello someten los mostos en fermentación a un contacto con el aire con el fin de que se degraden las materias oxidativas, que precipitan por gravedad y se decantan, para así no tener que pasar los vinos base por un filtro de carbono que eliminaría parte de los aromas más sutiles. Por eso su Brut Reserva Reina

M^a Cristina, Blanc de Noirs Pinot Noir, es de color amarillo pajizo con reflejos dorados, con algún matiz rojizo, y en nariz presenta delicados aromas florales, junto a recuerdos a membrillos frescos, fresas, macedonia de frutas, con un paladar amable, fresco y cremoso. También el Brut Gran Reserva Jaume Codorníu de 2008 tiene la Pinot Noir en su coupage, junto con la Chardonnay, para hacer un cava aún más fino y elegante, de gran complejidad, con nariz que recuerda a cítricos y a fruta de hueso, con expresión de crianza, que se abre a medida que disfrutamos la copa, donde aparecen recuerdos a tahona y frutos secos. En boca es cremoso, fresco y sabroso, con suaves notas amargas que le dan cierto volumen, largo y persistente. Un cava gastronómico para el placer de la buena mesa.

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por **Vicente Morcillo**



JUAN DE JUANES Cabernet Franc
VINOS DE LA VIÑA - ANECOOP (DOP Valencia)

Un ganador al alcance de todos

► El Juan de Juanes Cabernet Franc ha sido reciente ganador del concurso de vinos que organiza la entidad financiera Cajamar, que lo ofrecerá como detalle navideño a sus clientes. Es un tinto de perfil mediterráneo que conjuga todas las cualidades de este varietal foráneo con un suave matiz tostado procedente de su paso por barrica de roble. Tiene un paso por boca amplio, con una acidez equilibrada y un tanino amable.

Precio aproximado: 3,75 euros



DNA ALMA MÍSTICA
BODEGAS MURVIEDRO (DOP Valencia)

Frescura mediterránea

► Para elaborar este refrescante vino blanco, los técnicos de Murviedro someten a diferentes modos de maceración las dos variedades de uva (carbónica para la variedad Moscatel y en frío para la Macabeo). Se trata de un vino de aspecto brillante, con aromas de alta intensidad que recuerdan a fruta tropical del tipo piña y flores blancas como el azahar. Su paso por boca es envolvente, con una excelente acidez.

Precio aproximado: 5,50 euros



ALBIAR Rosado
MARSILEA VINOS (Sin DO)

Natural, con burbujas y ecológico

► Interesante vino de aguja elaborado con uvas de la variedad Bobal cultivadas bajo pautas ecológicas a una altitud de casi 900 metros sobre el nivel del mar en el municipio de Sinarcas. Se trata de un refrescante espumoso de brillante color rojo granate que ofrece aromas de frutillos rojos y un leve matiz ahumado. En boca tiene un carbónico bien integrado y un tacto fresco y suave al paladar.

Precio aproximado: 7 euros



Viejos sabores del verano

Al dente
Caius Apicius

Hubo un tiempo, que los más veteranos lectores probablemente recordarán, en el que en los mostradores de las fruterías y verdulerías se anunciaba el suceder de las estaciones; frutas y verduras nos decían, por ejemplo, que estaba al caer el verano, que la primavera era inminente.

Lo recordaba hace unos días, en un artículo magistral como todos los suyos, mi querido colega **Luis del Val**. Me hizo pensar en que, cuando yo era niño, el verano tenía sobre todo tres embajadores: las fresas, los tomates y las judías verdes. He de explicar que, de pequeño, sentía santo horror por todas las verduras (como casi todos los críos), salvo, justamente, las judías verdes. Y, a poder ser, judías verdes con tomate: me encantaban, y me siguen encantando.

El otro día, en una de las mejores tiendas de fruta y verdura de Madrid, nos encontramos unas hermosísimas judías verdes amarillas, casi blancas. Hay, que yo sepa, judías verdes amarillas y moradas, además de verdes en sentido literal. En «judía verde», el ad-

jetivo no se refiere al color, sino a que se trata de judías que aún no han madurado, no han desarrollado grano.

También hay judías planas y judías redondas; yo he desarrollado cierta aprensión ante estas últimas: recuerdo que eran indefectiblemente parte de la guarnición con la que en restaurantes de hoteles en los que se practicaba aquel horror llamado «cocina internacional» adornaban un entrecot: sabían siempre a la lata de la que procedían.

Bien, allí estaban nuestras judías. El rótulo indicaba su procedencia gallega; recordé nuestra huerta de Eirís, donde se daban bien. El vendedor nos las ponderó: «manteca pura». Curioso: los nombres de las variedades amarillas hacen referencia, en general, a esa condición: «amarilla manteca», la española más común; «manteca de Rocquencourt», variedad francesa; otros nombres ilustres para alguna de estas variedades son «meraviglia di Venezia» u «oro del Rhin», esto sin sospecharlo **Wagner**.

Bien. Tenemos nuestras judías «amarilla manteca», y nuestros tomates, de Barbastro

(¡medio kilo largo por pieza!), adquiridos allí mismo. Verano puro en la cesta de la compra: llevémoslo a la mesa.

La receta, antigua. La hacía mi abuela; la hacía mi suegra. Y me encanta. Son judías «ahogadas» («afogadas», en gallego). Curioso: estas judías se hacen sin agua, que es en lo que la gente suele ahogarse; aquí no hay más agua que la de los propios ingredientes. Más que «ahogadas», serían «asfixiadas», porque se hacen a cacerola tapada.

Corten las puntas de un kilo de las judías, una vez lavadas y escurridas, y divídanlas en trozos. Estas judías, si son fresquísimas, les ahorrarán la molestia de eliminar los hilos: no tienen. Pelen medio kilo de tomate rojo y maduro y reduzcanlo a láminas finas; hagan lo propio con un par de cebolletas tiernas. En una cacerola de fondo grueso pongan un chorrito de aceite virgen. Coloquen primero una capa de cebolleta; sobre ella, una de tomate y, encima, otra de judías, todas ellas con la sal necesaria. Sigán colocando capas, en ese orden, hasta que agoten el material: lo máximo, en todo caso, son tres capas. Vuel-

van a regar con un hilo de aceite, tapen la cacerola y pónganla a fuego suave; recuerden que no hay más agua que la de vegetación.

Debería cocer alrededor de media hora. Se trata de que las judías hagan honor a su nombre, y sean casi manteca. Aquí no se buscan judías duras, dureza que se camufla bajo la polivalente expresión «al dente». Las cosas tienen su punto exacto, con el que se da a fuerza de práctica, y ese punto es, además, el que a usted le gusta, no el que predicen los amantes de servir las cosas casi crudas. Cómanselas ellos así, si así les gustaren.

Cuando estimen que ya están, más o menos, abran la cacerola; practiquen unas cavidades en la capa superior, que se llenarán de ese rico jugo vegetal, en el que escalfarán un huevo (nadie les impide hacer más) por persona. Cuando todo esté listo, emplatanlo y, sin más, lleven a su mesa el verano.

Un blanco fresco será buena compañía. Y, por supuesto, un buen pan, con miga esponjosa, porque la salsita que se deriva de los propios jugos de judías y tomates sí que es, de verdad, de las «de toma pan y moja».

