



► Valle del Tejo MC 2013
5,50 €

Las Viñas más viejas de Utiel-Requena Valle del Tejo MC. Bodegas Carlos Cárcel

La cata
Luis Moreno Buj



► Corría el año 1906 cuando llegaron a la estación de tren de Requena procedentes de Francia unas cajas de madera que contenían los primeros plantones de *Vitis rupestris*. Se trataba de unos pies de rupestris de Lot, una variedad americana que fue de las más utilizadas en un principio, junto con las *Vitis riparia* y *Vitis berlandieri*, cuando se descubrió la resistencia de estas vides a la voracidad de las larvas de la filoxera. **Faustino Pérez Cárcel** los plantó e injertó de Bobal en la parcela de El Gorro, en Requena. Su bisnieto, **Carlos Cárcel**, las ha mantenido hasta la actualidad y aparecen en el registro de la DO como las más antiguas. Con 108 años de edad estas cepas de Bobal todavía producen 3 kilos de uva de excelente calidad por cepa, que Bodegas Carlos Cárcel destina normal-

mente a su Reserva y a su maceración carbónica, dos de sus tintos más destacados. En la actualidad esta bodega ubicada en la pedanía de El Rebollar, es la única que elabora un vino por el método de la maceración carbónica en esta comarca vinícola. Los racimos llegan enteros hasta el depósito, con su raspón, donde permanecen durante 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 suerte de transformación química dentro de los granos de uva, con lo que se consiguen unos aromas frutales muy particulares, para continuar después el proceso de fermentación habitual. En pocas semanas estos vinos jóvenes ya están listos para su consumo, aunque

siempre estarán mejor después de reposar unos meses. El Valle del Tejo 2013 es un Bobal elaborado de forma artesana, con tecnología actual y con unas uvas perfectamente sanas. El vino es de color granate, abierto de capa y ribete violáceo. El aroma es de buena intensidad, a frutas rojas maduras, que recuerda a las ciruelas, arándanos y grosellas. En boca es sabroso, frutal, equilibrado, ligero, tiene una suave astringencia y sensaciones florales a violetas y regaliz. Un vino joven que reúne algunas de las virtudes de este viduño autóctono, con mucha fruta, sencillo y muy agradable de beber. La parcela El Gorro es la más antigua que tiene registrada la DOP Utiel-Requena sobre pie americano, pero ¿Quién dice que no pueda aparecer un viñedo plantado en pie franco desde antes de la plaga? ¿Habrá sobrevivido alguno hasta nuestros días?

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**



NODUS MERLOT DELIRIUM
BODEGAS Y VIÑEDOS DE UTIEL (DOP Utiel-Requena)

Cuando la uva habla en la copa

► Una de las premisas de esta bodega desde su fundación ha sido respetar y potenciar las cualidades de las uvas en cada uno de sus vinos. El mejor ejemplo es este tinto de Merlot, producido con uvas cultivadas al abrigo de las Hoces del Cabriel. Su crianza en barrica de roble perfila los matices del vino para obtener un caldo redondo, con unos aromas profundos, un tacto denso y una buena estructura en boca.

Precio aproximado: 12,50 euros



SANDARA Blanco
BODEGAS VICENTE GANDIA (Sin DO)

Elegante por fuera y por dentro

► Sandara es la última apuesta de bodegas Gandia para conquistar los mercados de todo el mundo. En apenas seis meses se han comercializado más de 400.000 botellas. Además de su elegante puesta en escena, el blanco (elaborado con uvas de Macabeo, Sauvignon Blanc y Verdejo y con sólo 8º de alcohol) destaca por sus sutiles aromas frutales, sus finas y delicadas burbujas y un paso por boca fresco, ligeramente cítrico y jugoso.

Precio aproximado: 4,80 euros



GRATIAS MÁXIMAS
GRATIAS WINES (Sin DO)

Raíces manchegas, ADN valenciano

► El equipo de la valenciana Gratias Wines ha desarrollado un proyecto fundamentado en la variedad Bobal, con cepas cultivadas en la zona de la Manchuela albaceteña. Se trata de un tinto elaborado de manera tradicional con 12 meses de crianza en barrica de roble que respeta toda la esencia del varietal. Frutal y balsámico, es un vino de delicada complejidad y magnífica estructura.

Precio aproximado: 11,00 euros



Dos manjares veraniegos

Al dente
Caius Apicius

Va terminándose el verano, que tan bien estaba portándose hasta que, en los últimos días, decidió convertir Madrid en un cocedero; va terminándose el verano, y es justo y necesario aprovecharse de los espléndidos sabores estivales; el verano, dejando aparte el calor excesivo y la ordinariéz indumentaria, tiene cosas muy buenas.

Los pimientos verdes, por ejemplo. De Padrón, por qué no, con su riesgo añadido de salir rabiosos, pero siempre deliciosos. De Betanzos, solo disponibles allí mismo o cerca, de aspecto de guindilla, pero absolutamente inofensivos, y riquísimos, como los padroneses, pasados por la sartén. Y, por supuesto, de Gernika, algo más grandes que los padroneses, de un sabor intenso y perfecto y con una dosis moderadísima, por no decir que inapreciable, de capscicina: los pimientos de Gernika no pican. Pero están buenísimos. Hay que freírlos con arte, en una generosa cantidad de aceite, cuidando de que su verde natural no se cambie por un tono oscuro y, mucho menos, quemado. Ya fritos, solo queda rociarlos con pétalos de sal marina y llevarlos a la mesa. Yo prefiero eliminarles las semillas ya en el plato, con un corte longitudinal en su parte superior, pero nadie impide que quien lo prefiera se los coma con ellas. Hechos el otro día con una bolsa de estos pi-

mientos, que en casa alternamos con los padroneses, en el mercado madrileño de La Paz, en la calle de Ayala, vimos en el mármol de nuestra pescadería habitual unos preciosos ejemplares de chipirones. Eso sí que es, parafraseando al señor **Stravinsky**, la consagración del verano.

Chipirones de potera. Ni grandes, ni pequeños. A casa que se fueron, en amigable pero separada compañía (cada cual en su bolsa) los veraniegos pimientos y los estivales chipirones. Ya en casa, se procedió a limpiar concienzudamente los cefalópodos, que, aunque haya quienes piensen lo contrario, tienen cosas que están mucho mejor fuera que dentro, caso de la «pluma» y de lo que algunos llaman «sustancia», que mejor no entramos en averiguaciones y desechamos. Fueron decapitados; sus tentáculos sirvieron de adorno de un rico arroz marinero. El resto... Bien, posibilidades hay muchas, pero nos decidimos por pasarlos por la plancha, en este caso la sartén caliente. Una vez impolutos por fuera y por dentro, metimos el mango de una cuchara de madera en el interior de los chipirones, uno a uno.

Con la cuchara dentro, y con un cuchillo afilado, les hicimos unos cortes sin llegar a profundizar. Pusimos al fuego la sartén, sin nada; cuando estuvo bien caliente, salpicamos unas gotas de aceite «alegre» e,

«A casa que se fueron, en amigable pero separada compañía (cada cual en su bolsa) los veraniegos pimientos y los estivales chipirones.»

inmediatamente, pusimos los chipirones. Se hicieron hasta formar una costrita ligera y apetitosamente dorada, se los volteó un instante, se retiraron, se espolvorearon con sal y pimienta, y a la mesa. Con tan veraniegos elementos, que demuestran que vizcainos y guipuzcoanos no tienen por qué llevarse mal, decidimos presentarlos juntos: los chipirones, una vez hechos, merman muchísimo, quedan más o menos del tamaño de los pimientos. Así que servimos, en el mismo plato, una banda de chipirones y otra de pimientos.

El resultado, se lo pueden imaginar: perfecto. Ir pasando de chipirón a pimiento y vuelta, no combinando, sino superponiendo sus sabores... Junto con la sardina y el bonito, de lo mejor del verano. Explico lo del aceite «alegre», que en casa se tiene siempre a mano. Es el resultado de dorar en buen aceite virgen unas cuantas láminas de ajo, junto con un par de aros de guindilla o una o dos cayenitas. Todo ello se retira en cuanto los ajos empiezan a dorarse; se cuele el aceite y se guarda para usar cuando haga falta. Las láminas de ajo, si su

punto es de un dorado no tostado, las distribuimos sobre rebanadas de pan, las espolvoreamos con sal y dentro.

Con nuestros chipirones y nuestros pimientos, la cosa estaba clara: les iba un blanco. ¿Un txakoli, quizá...? Pudiera ser; dudamos entre uno de Getaria y otro de Bakio, y acabamos en plan ni para ti ni para mí, con un excelente albariño del Salnés; un vino atlántico para un plato de lo más cantábrico.

Cosas del verano, que hay que aprovechar y disfrutar. La estación azul es pródiga en pescados no menos azules, pero no se queda ahí: nos ofrece los mejores chipirones, que llegan a convertirse en objetos de joyería, tan alto se cotizan, y la tierra también nos ofrece sus mejores frutos, de los que, en mi caso, destacan los pimientos, los tomates (compactos y sabrosos tomates de verano...) y, cómo no, esa delicia vegetal que son las pochas, por no hablar de las maravillosas frutas de verano. Ya les digo: lo único malo del verano es... el exceso de calor. O casi lo único. Pero, a cambio, tiene muchas cosas buenas. Mejor dicho: buenísimas. Que el abotargamiento que producen los calores o la querencia a pasarse el día en la playa o la piscina no les impidan ir al mercado: aprovecharán el tiempo y disfrutarán. Hay que comer bien todos los días. En verano, también.