



► Bassus Finca C. H. 2011  
22 €  
www.bodegahispanosuizas.com

## Cinco varietales en un sólo terruño Bassus Finca Casilla Herrera

La cata  
Luis Moreno Buj



► En la comarca de La Plana de Requena y Utiel llaman «casillas» a las casas de labranza aisladas entre el inmenso mar de viñas que es este territorio donde, tradicionalmente, han sido la unidad de producción agraria, dotadas con lagar, depósitos, cuadras, pozo y zona arbolada. Y esta es la expresión que Bodegas Hispano+Suizas ha destacado en la etiqueta de su Bassus más selecto, antes llamado Premium, para remarcar la parcela de donde salen las uvas de este vino, la finca Casilla Herrera. Aquí, **Rafa Navarro**, director de campo, trabaja en vaso las viejas viñas de Bobal, que interviene en el vino en un 30%, junto a las Petit Verdot, Syrah, Merlot y Cabernet Franc, que participan en el coupage en diferentes proporciones según la añada.

Estas varietales están plantadas alrededor de la bodega, en espaldera de alta densidad con 4.000 plantas por hectárea, para provocar la competencia de las viñas por el agua y los nutrientes, consiguiendo así racimos más pequeños, con bayas de menor tamaño y mayor concentración de fruta. La combinación resulta acertada, en la que el enólogo **Pablo Ossorio** extrae lo mejor de cada tipo de uva. De las Merlot y Syrah la fruta roja más fresca, los matices delicados y florales; de las Bobal y Petit Verdot, de ciclo más largo, el cuerpo, estructura y carga frutal; y utiliza el dulzor de la fruta de la Cabernet Franc, no exenta de fortaleza, para dar redondez al conjunto. Se elaboran por separado, enfriando las uvas, para después del despalillado encubarlas en barricas abiertas de roble americano nuevo de 400 litros, en las

que fermentan a temperatura controlada. Después la pasta se prensa y el vino continúa su proceso en las mismas barricas ya cerradas y en bordelesas de robles de Allier, en las que tiene una crianza de un mínimo de 22 meses. El Bassus Finca Casilla Herrera de 2011 es de color rojo picota de capa medio-alta y ribete bien vivo, de tonalidad cardenalicia. El aroma es de buena intensidad, rico en matices, balsámico, con frutos rojos y negros, especias, tostados, lácticos, suave tofe, y un sutil fondo floral que recuerda a las violetas. En el paladar tiene buen ataque, de cuerpo medio, es fresco, con buen tanino y suave astringencia, goloso, frutoso, untuoso y amplio, final torrefacto, largo y persistente. Un gran vino de corte moderno que engloba la riqueza varietal de esta zona vitícola.

ENTRE TU & 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 Rosado  
BODEGAS COVIÑAS (DOP Utiel-Requena)  
**Delicado Bobal**

► Precursor de una gama de vinos de reconocido prestigio, el Al Vent rosado es un vino que concentra todas las cualidades frutales de este varietal. De elegante color de pétalos de rosa y aspecto brillante, es un vino que desprende aromas de juventud, frescos y delicados, con notas que recuerdan las golosinas de fresa. Tiene una entrada en boca frutal, de sensación plena y una acidez que potencia su sensación de frescor.

Precio aproximado: 5,70 euros



MARINA ESPUMANTE  
BODEGAS BOCOPA (DOP Alicante)  
**Moscatel sin complejos**

► Bocopa ha sabido replantear sus estrategias para diseñar productos acordes a las tendencias que marcan los mercados. Este espumoso blanco de Moscatel de sólo 7º de alcohol fue el primero de la colección Marina Espumante, una gama compuesta hoy por cuatro referencias diferentes. Destaca por su carbónico bien integrado, sus persistentes aromas florales y un paso por boca fresco, afrutado y carnoso.

Precio aproximado: 5,30 euros



PRIVÉE 18  
BODEGAS VEGAMAR (DO Cava)  
**A la altura de los mejores**

► Elegante espumoso de segunda fermentación en botella de tipo Brut Nature elaborado con uvas de Macabeo y Chardonnay. Tras obtener el vino base, las botellas descansan en rima durante 18 meses antes del degüelle definitivo, por lo que tiene la categoría de cava reserva. Muestra fina y persistente burbuja, sutiles aromas de bollería y un paso por boca denso y profundo.

Precio aproximado: 9,50 euros



## El manjar de dioses de Nerón

Al dente  
Caius Apicius

■ «Estamos en pleno otoño, cosa notoria a poco que uno salga de la ciudad y contemple el maravilloso y variopinto colorido de los árboles de hoja caduca, que justifican el título de *estación de oro* que damos a esta época de tibios soles que insinúan la llegada del invierno»

**C**olores en los campos y espectáculo en los mostradores de las buenas verdulerías. Estos días, al menos en Madrid, da gloria ver la cantidad y variedad de setas que se exhiben en ellos: no sabe uno con qué quedarse.

Le reclaman por un lado unos magníficos boletos; junto a ellos, reluce el vivo color naranja de los níscalos; al otro lado, se exhiben unas atractivas setas de cardo; en el centro, resplandecen, majestuosas, las regias oronjas, la *Amanita caesarea* o seta de los Césares.

Cómo cambian los tiempos. No hace tantos años, esa variedad, que cada vez va acompañada de más calidad, sólo se podía apreciar en mercados como el barcelonés de La Boquería o el donostiarra de La Bretxa.

Hoy basta darse una vuelta por los mercados madrileños para darse cuenta de cómo ha evolucionado la actitud general hacia las setas: de indiferencia, cuando no de desprecio o sencillamente de pánico, a considerable aprecio, notorio en esa abundancia de oferta que sólo se produce cuando la demanda la justifica.

Este otoño parece venir, micológicamente, generoso. Nosotros hemos empezado por esa reina de las setas y seta de los reyes que es la ya citada *Amanita caesarea*. Cesárea, dice el «Diccionario», es, además de una operación mediante la cual vienen al mundo muchísimas criaturas, aquella cosa «pertenciente o relativa al imperio o a la dignidad imperial».

De hecho, eran uno de los manjares preferidos del cuarto emperador romano, el **Claudio** popularizado por las novelas de **Robert Graves** y la excelente serie de la BBC protagonizada por **Derek Jacobi**. Al parecer, **Agripina**, su cuarta esposa, una vez que hubo conseguido que **Nerón**, hijo de un matrimonio anterior, fuese designado heredero por Claudio, decidió prescindir de éste.

Se cuenta, aunque no hay pruebas, que lo hizo mezclando en un plato de estas setas algunos ejemplares de otra variedad de *Amanita*, la mortal *phalloides*. Como era costumbre, Claudio fue deificado tras su muerte, lo que hizo decir a Nerón que esas setas eran «cibus deorum» (manjar de dioses), pues habían sido la causa de que su tío Claudio se convirtiese en dios.

Ya ven que se trata de una seta con contenido histórico. En el campo (y en el mercado) puede aparecer cerrada, con forma de huevo (los catalanes le llaman «ou de reig», y los italianos «ovolo buono»), de color blanquecino manchado, o abierta, con el sombrero de brillante color naranja y el pie amarillento, con o sin restos de la volva o cubierta juvenil.

En fin, supongamos que ya las tienen en casa. Límpienlas bien, ante todo. Sus grandes adeptos les dirán que lo mejor es filetearlas a lo largo y comerlas prácticamente tal cual, si acaso ligeramente aliñadas (sal, aceite).

Los italianos tienen una receta que, si es tan buena como cara, debe de ser excelente: cortada en láminas finas (se aconseja usar una mandolina de las utilizadas para laminar trufas) y depositada en una ensaladera, se sala muy ligeramente y se moja con una cucharadita de zumo de limón por ración; el limón no debe anular el perfume de la seta, sino realzarlo.

Bien mezclado todo, se añade una cucharada de aceite virgen extra de sabor suave; aquí usaríamos uno de arbequina. Se mezcla bien de nuevo y, si se desea, se

espolvorea con un aire de pimienta. Hasta aquí, lo básico.

Pero nada, salvo su presupuesto, les impide cubrir esta preparación con sutiles láminas de trufa blanca. Un lujo. Mi añorado amigo **Marco Guarnaschelli** decía que la trufa blanca apenas mejoraba esta «ensalada», pero tampoco la perjudicaba. También hay quien, en vez de trufa blanca, cubre las oronjas con virutas de parmesano; esto a mí sí que me parece agresivo.

Tal cual, en «carpaccio», les suelo encontrar un cierto recuerdo mohoso. Por ello, en casa, solemos pasar esas láminas, apenas unos segundos, los necesarios para que se evapore parte del agua de vegetación.

Unas gotas de aceite perfumado con ajo, en la sartén, le van de maravilla, siempre que se dosifiquen con prudencia; con las setas (bueno; en realidad, con todo), el ajo puede ser un arma de doble filo, que precisa no poca sabiduría para obtener el mejor resultado, apenas un matiz, una insinuación, sin que domine la receta.

Oronjas. Uno de los grandes alicientes del otoño. Con ellas, y el resto de setas de esta estación, llegan también magníficos regalos, de los que no es el menos importante el levantamiento, hace apenas días, de la veda de esa reina de los mares que es la centolla, ausente desde junio.