



► Moraima Caíño Tinto 2013

14 €

www.adegamoraima.com

Los tintos atlánticos de Rías Baixas Viña Moraima

La cata
Luis Moreno Buj



► En los viñedos de Rías Baixas no es que abunden las cepas de uvas tintas, precisamente, pero hubo un tiempo en que eran más habituales que ahora. Allí todavía se pueden encontrar pequeñas parcelas de Espadeiro, Caíño Tinto, Loureiro Tinto, Sousón, Pedral y Brancelao. Lamentablemente, las sucesivas plagas que llegaron del continente americano fueron complicando el cultivo de la vid hasta que llegó la filoxera y acabó con casi todo. Fue entonces cuando se hizo necesario un replanteamiento en las variedades con las que trabajar, una reestructuración forzada que, en muchas ocasiones, estuvo condicionada hacia una mayor producción. Hoy, la elaboración de vinos tintos en la DO Rías Baixas es meramente testimonial, situada algo por debajo del

1% del total. Viña Moraima es una pequeña cooperativa de la parte alta de la sub zona Val do Salnés, en el término de Barro (Pontevedra). Cuando bajó el precio de la uva, sus 12 socios, que hasta entonces la habían vendido a otros elaboradores, decidieron «arruinarse a ellos mismos en vez de que lo hicieran otros», como nos comenta **Roberto Ribas**, y se decidieron a fundar su bodega en 2006. Su principal activo son sus viñedos de Albariño, la mayor parte de viñas pre filoxéricas de *pie franco* de más de 100 años que trabajan en producción integrada, con las que hacen sus blancos Aba de Trasuma y Moraima Albariño. Intercaladas entre estas vides existen en diversas parcelas unas pocas de Caíño Tinto, todas pre filoxéricas, con las que los enólogos **Roberto Taibo** y **Cristina Yagüe** han hecho unas pocas botellas de tinto joven con

levaduras neutras para preservar el carácter varietal. De manera tradicional algunas casas conservan estas cepas para tener un tinto para consumir en casa, unos vinos jóvenes que nunca se embotellan antes de junio para pulir su acidez. El Moraima Caíño Tinto de 2013 es de color cereza, abierto de capa y ribete violeta. Tiene buena intensidad aromática, particular y diferente, recuerda a la macedonia de frutas ya que combina notas de frutas rojas ácidas y frutas blancas, con evocación a flores azules y cierta sensación mineral. En el paladar es ligero y muy fresco, vuelve la percepción frutal, con final amargoso. Un vino atlántico, intenso, que expresa las características de su suelo con un viñedo bien conducido por hábiles viticultores. Acompaña bien las empanadas de bonito, sardinas, de lamprea o de magro.

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



ESTRELLA FRIZZANTE Rosé
BODEGAS MURVIEDRO (DOP Valencia)
Burbujas de baja graduación

► Dentro de la gama Estrella, Murviedro produce un rosado a partir de uvas de las variedades Tempranillo, Bobal y Moscatel. Se elabora bajo la técnica Charmat en depósitos isobáricos. Con sólo 7,5º de alcohol, es un vino fresco, joven y afrutado, con aromas intensos de fruta fresca madura y un paso por boca refrescante, equilibrado y sabroso, con un carbónico cremoso que potencia su presencia en boca.

Precio aproximado: 4,80 euros



FINCA SAN BLAS Blanco
FINCA SAN BLAS (DOP Utiel-Requena)
Tipicidad del terruño

► Más allá de las características de las tres variedades con las que se elabora (Merseguera, Chenin Blanc y Chardonnay), este blanco concentra toda la tipicidad del terruño donde se cultivan sus uvas. De aspecto límpido, muestra un paso por nariz inconfundible, con notas aromáticas que recuerdan a frutas cítricas con notas de bollería. En boca tiene un tacto sedoso, levemente glicérico y con una acidez bien integrada.

Precio aproximado: 8,50 euros



ESSENS Chardonnay
VINESSENS (DOP Alicante)
Elegancia y versatilidad

► Elegante monovarietal de Chardonnay elaborado con uvas cultivadas en Villena. El mosto fermenta en barricas nuevas de roble francés donde descansa dos meses más para adquirir volumen y notas terciarias. Es un vino de notas frutales en nariz, con interesantes matices de frutos secos. En boca tiene una entrada frutal, con un punto herbáceo y un final levemente ahumado.

Precio aproximado: 9,20 euros



Todo por la pimienta

Al dente
Caius Apicius

■ «Apreciada por el hombre desde tiempos muy antiguos, la pimienta es una pequeña semillita que interpretaremos fuera de la ortodoxia como ejemplo de que hay cosas muy pequeñas en principio que acaban produciendo grandes hechos.»

El «Libro de buen amor» es una obra de mediados del siglo XIV, del mester de clerecía, firmada por el que era por entonces arcipreste de la villa castellana de Hita, **Juan Ruiz**; es todo un clásico de la literatura medieval española.

La obra está llena de referencias gastronómicas, de las que las más conocidas son las que dan forma al combate de Don Carnal y Doña Cuaresma, del que no hay que decir que resulta vencedora la segunda; no podía ser de otro modo, ya que el autor era sacerdote. Con todo, en el comienzo de su obra afirma que la principal razón que mueve al hombre es «haber mantenimiento».

Pero mantenimiento con buen sabor y buen aroma, porque al final, cuando canta las cualidades de las mujeres pequeñas, establece que «es pequeño el grano de la buena pimienta, / pero más que la nuez conforta et caliente».

Pimienta. Apreciada por el hombre desde tiempos muy antiguos. Una pequeña semillita, a la que se podría aplicar también la parábola evangélica del grano de mostaza (**Mateo**, 13, 31-33), que interpretaremos fuera de la ortodoxia como ejemplo de que



en principio que acaban produciendo grandes hechos.

Griegos y romanos importaron pimienta de la India. Su comercio hizo que un marino llamado **Hípalo**, en el siglo I de nuestra Era, aprovechara la alternancia de los monzones para navegar directamente desde Adén a la India, en lugar de hacer el viaje costero. La pimienta, pues, contribuyó a desarrollar el arte de navegar.

Después llegó a Europa por tierra. La Ruta de la Seda fue, también, la de las especias. Los europeos del medievo y el Renacimiento no sabían vivir sin ella, al menos los que se la podían permitir, porque no era barata. La ocupación de Bizancio por los otomanos cerró ese comercio, que pactaron

hay cosas muy pequeñas

con Venecia, cuya flota monopolizaba su transporte.

Las dificultades terrestres y el desconocimiento de rutas marítimas que no requiriesen cruzar territorios dominados por los musulmanes hicieron que Portugal y Castilla empezasen a enviar expediciones en busca de la ruta más directa hacia la India, hacia las especias. Como sabemos, fue **Bartolomé Días** quien dobló por primera vez (para un europeo) el cabo de Buena Esperanza, y **Vasco da Gama** el primero en arribar a un puerto indio. Portugal había elegido el camino correcto, confirmado poco después con la llegada a Malaca de **Diogo Lopes de Sequeira**. Castilla financió la ruta occidental propuesta por **Colón**, que encontró un pequeño obstáculo en su viaje a China. Ese pequeño obstáculo es lo que hoy llamamos América.

Así que el comercio de la pimienta pasó

de los venecianos a los portugueses. Los holandeses no estaban dispuestos a que las cosas quedasen así, y empezaron a enviar sus navíos hacia las islas de las especias, y más cuando Portugal se incorporó a la corona española, contra la que los holandeses llevaban años combatiendo. Así, los Países Bajos ocuparon los establecimientos portugueses en Indonesia y crearon, algo más tarde, la todopoderosa Compañía Holandesa de las Indias Orientales, la famosa «Jan Compagnie».

Ah, pero ahora fueron los ingleses quienes no estuvieron de acuerdo, y crearon a su vez la Compañía Británica de las Indias Orientales (East India Trading Company). Esa Compañía desempeñó un papel decisivo en la ocupación de la India por el Reino Unido, y fue la que llevó al subcontinente indio los conocidos «casacas rojas» británicos, reclutó cipayos, e hizo que el Reino Unido se apropiase de la soberanía india hasta 1947.

Es decir: entre portugueses, castellanos, holandeses e ingleses (pronto tratarían de unirse, sin demasiado éxito, los franceses), ávidos del monopolio del comercio de la pimienta y otras especias, se inició lo que conocemos como colonialismo europeo del XVI. ¡Y todo por un grano de pimienta! Ya ven si tiene razón el dicho que sentencia «a pequeñas causas, grandes efectos». Piensen en todo ello cuando den vueltas sobre su comida al molinillo de pimienta.