



Rosae Brut Ahumado

21 €

www.rimarts.net

Cava ahumado para gourmets inquietos

Rosae Brut Ahumado, Cavas Rimarts

La cata

Luis Moreno Buj



► En las largas sobremesas entre amigos a menudo se fraguan proyectos geniales, propósitos apasionados e ideas atrevidas, y en ocasiones, éstas se llevan a cabo. Algo así debió suceder entre **Ricard Martínez**, reconocido productor de cava, y **Carlos Piernas**, «alma mater» de los ahumados gourmet Carpiet, cuando decidieron ahumar un cava. Cavas Rimarts es una pequeña bodega —su producción total es de 80.000 botellas anuales— especializada en la elaboración de cavas artesanales de larga crianza, en la población de Sant Sadurní d'Anoia. Todos ellos han tenido un proceso de removido y degüelle manuales, y en las etiquetas figura la añada y fecha de expedición.

Su Gran Reserva Brut Nature de 2009, hecho con las tres uvas tradicionales más Chardonnay, es aromático, fresco y cremoso, una delicia. Y el Uvae Brut Nature Gran Reserva de 2007, con más de 60 meses de crianza, hecho con Xarel.lo y Chardonnay, parte de la cual ha sido fermentada en barrica, resulta complejo, y combina los recuerdos de membrillo y fruta madura con una exquisita acidez y elegancia. El ahumado Rosae Brut de 2011 es un puro divertimento enológico y gastronómico, hecho para sorprender y jugar con las posibles combinaciones entre creaciones culinarias y este original cava. El vino base es un monovarietal de Pinot Noir, casta de uva que ya de por sí ofrece matices tostados, que ha permanecido en barrica ahumada de roble francés du-

rante unas pocas horas. Resulta conveniente trasvasarlo a una jarra de servicio o decantador, que quepa en una cubitera, para acelerar su evolución. Es de color asalmonado pálido, con aroma intenso a ahumado, al principio. Conforme se va abriendo aparecen recuerdos a frutos rojos y de forma paulatina el aroma se transforma en recuerdos a la turba de algunos whiskies de malta. El Restaurante Ca Xoret, ubicado en el término municipal de Meliana, propone este particular espumoso de segunda fermentación en botella ahumado con dos de sus arroces cocinados en paella. Uno es el de anguilas con langostinos y boletus. El otro es de bacalao quemado a la llama, con cebolla, patata y sepia, dos combinaciones que no dejan indiferente a ningún «foody».

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



TERRETA ROSÉ
BOCOPA (DOP Alicante)

Exquisita Monastrell

► La alicantina Bocopa produce uno de los rosados más sabrosos de cuantos se elaboran en la Comunitat Valenciana. Está construido a partir de una minuciosa selección de uvas de la variedad Monastrell sometidas a una brevísima maceración. Con el mosto flor se vinifica a temperatura controlada un caldo que destaca por su vivacidad, sus intensos aromas de fresa y grosella y un paso por boca fresco, afrutado, persistente y de magnífica acidez.



LAGARES

BODEGAS ANTONIO ARRÁEZ (DOP Valencia)

Los clásicos también se renuevan

► Uno de los tintos más tradicionales de esta bodega con sede en La Font de la Figuera es este crianza de trece meses de reposo en barricas de roble que se ha elaborado de forma exclusiva con uvas de Cabernet Sauvignon. Presenta una imagen totalmente renovada, acorde con la nueva política de la bodega, y destaca por su color rojo picota, sus aromas de fruta madura con notas de vainilla y un paso por boca amplio, de gran volumen y con un tanino redondo y pulido.



LABOR DEL ALMADRAKE

FINCA SAN BLAS (DOP Utiel-Requena)

El tinto que se aproxima a la perfección

► Elegante tinto reserva elaborado con uvas de Cabernet Sauvignon y Tempranillo en idénticas proporciones. El vino realiza la fermentación maloláctica en barricas de roble y posteriormente soporta una crianza de año y medio. Es un caldo de limitadísima producción que presenta un atractivo color granate y ofrece aromas concentrados, con notas ahumadas. En boca es carnoso y con el tanino agradable.



Cuscús: sugerente toque magrebí

Al dente

Caius Apicius

■ «El cuscús es la sémola cocida. Y la sémola, sin más, es uno de los mejores soportes para los sabores ajenos. De ahí su creciente éxito usado como guarnición».

Durante toda la época colonial europea, que podemos considerar que se extiende de finales del siglo XV (Colón) hasta la segunda mitad del siglo XX (independencia de la India y países africanos), los colonizadores se movieron entre dos posturas ante la cocina de los pueblos colonizados: la curiosidad, siempre positiva, y el rechazo, nada recomendable.

Cuántas veces un europeo ha rechazado una comida excelente por pura ignorancia, mezclada con un chorrito de xenofobia, un injustificable complejo de superioridad... Los colonizados, por el mero hecho de serlo, eran inferiores, y su comida no podía ser adecuada para paladares o estómagos cristianos.

Claro que eso no es más que la expresión de unos prejuicios que afectan, por lo general, a la comida ajena, sobre todo a la del vecino. La desconfianza británica ante la cocina continental sólo es comparable a la que siente un francés ante la cocina inglesa.

Entre nosotros, a mí me sigue poniendo de muy mal humor la cantidad de necedades que se dicen sobre cocinas tan importantes como la francesa o la italiana.

Y me gustaría recordar a más de uno en

qué concepto se tenía, hace no mucho tiempo, a la hoy omnipresente cocina japonesa; la gente pensaba que los japoneses, capaces de comer pescado crudo, eran unos auténticos bárbaros. Sí, sí...

Menos mal que predominó la curiosidad, y de ese modo se fueron integrando poco a poco (las fusiones, para resultar bien y afianzarse, necesitan su tiempo, no se hacen por arte de magia, como ahora se pretende) productos «exóticos» (arroz, berenjenas, cítricos, tomate, pimientos, patatas...) en cocinas muy asentadas.

Caso, por ejemplo, del muy magrebí cuscús en un país con una cocina propia del nivel de la francesa; el cuscús triunfó hace tiempo en Francia y su consumo toma ahora mismo auge en España.

Cuscús, antes registrado en el DRAE (desde 1899) como alcuzcuz, palabra que ya aparece en «El Quijote». Advertencia: el cuscús es plato de la cocina magrebí, no de eso que la gente entiende por «cocina árabe».

Tendrán cuscús en Marruecos, Argelia y Túnez... pero no en Palestina, donde, además, la mera palabra puede crearles algún problema del estilo de los que voces tan españolas como «coger» o «concha» les causarían en Buenos Aires.

En fin, el cuscús es conocido desde hace mucho tiempo tanto en Francia como en España. Otra cosa es... que sea consumido y apreciado.

En Francia, desde luego, sí. Por supuesto, no faltan autores que vinculan el éxito del cuscús con el regreso de los pieds noirs (franceses residentes en Argelia opuestos a la independencia de ese país) a Francia, en 1962. En estas cosas de cocina y gastronomía, la morriña pesa bastante.

Hablando grosso modo, un cuscús es la versión magrebí del cocido, en la que el vetado cerdo se sustituye por cordero y el cuscús vendría a ocupar el lugar que en el nuestro ocupan las patatas. Hay, claro, cuscús que utilizan pollo, otras aves... y hasta pescado. Y los hay vegetarianos.

El Diccionario nos aclara que cuscús es una «comida típica magrebí, hecha con sémola en grano y salsa, servida con carne o verduras».

Ojo, pues: el cuscús es la sémola cocida. Y la sémola, sin más, es uno de los mejores soportes para los sabores ajenos. En eso funciona como la pasta, el arroz, incluso el pan... De ahí el creciente éxito del cuscús usado como guarnición.

Hace un par de días, en mi casa, elegimos cuscús para acompañar a unas albóndigas de ternera un tanto orientalizadas, con generosidad de especias y notable punto picante. Necesitaban, al lado, para neutralizar su salsa, algo refrescante. Y ele-

gimos el cuscús.

Usamos cuscús ya precocido, que hidratamos: taza de cuscús, taza de agua hirviendo. Una vez que el cuscús se hidrató y quedó esponjoso y suelto, procedimos a aportarle unos toques diferenciales, por supuesto sin alejarnos mucho de las magníficas cocinas del noroeste africano.

Rallamos la piel de un limón sobre el cuscús y, por si acaso, añadimos el jugo de medio fruto: se trataba de conseguir ese punto ácido que limpia la boca.

Por otro lado, justamente el dulce, añadimos unas cuantas pasas malagueñas, previamente hidratadas tras breve cocción en vino dulce. La casualidad quiso que hubiese en casa alguna magnífica granada, cuyos granos agrídulces fueron a unirse a lo anterior. Finalmente, y para aportar otra textura, freímos varias medias almendras y las diseminamos entre cuscús y albóndigas. Una delicia.

Una fusión doméstica. Sencilla, y de muy buenos resultados. Les aseguro que en mi casa aparecerá en la mesa con cierta frecuencia este cuscús alimonado; al fin y al cabo, lo que se le añadió está en la más pura tradición de la cocina magrebí... y por lo que sabemos, andalusí: limón, pasas y granadas.

Algo perfecto, cuando al lado hay un festival de especias. La ayuda puede completarse con un buen blanco, un chardonnay con carácter y formación; no veo yo con este plato un tinto lleno de taninos, la verdad.