



► Tharsys Único 2008
25 €
www.pagodetharsys.com

El «largo silencio» de la Bobal Pago de Tharsys Único, Bobal Brut Nature

La cata
Luis Moreno Buj



► **Vicente García** lleva más de media vida en el mundo del cava. En Pago de Tharsys elabora junto con **Ana Carlota Suria** una amplia gama de vinos y espumosos en unas instalaciones enológicas de nueva planta que se asientan sobre los cimientos y galerías subterráneas de otra bodega más antigua datada en 1808 en Requena. Elaboran marcas tan notables como su blanco Vendimia Nocturna, de Albariño y Godello; el tinto Selección Bodega, hecho con Merlot y Cabernet Franc; y cavas como el Brut Reserva Millésime. Pero el más exclusivo de sus espumosos es el Tharsys Único, un «blanc de negres» hecho con la uva tinta Bobal, sin licor de expedición, con la contra etiqueta de la DOP Utiel-Requena. Es de color pajizo

con reflejos verdosos, matices cobrizos y finísima burbuja, con una nariz en la que destacan los recuerdos frutales (nísperos, albaricoques poco maduros), cítricos (naranjas sanguinas), corteza de pan, frutos secos y pámpanos de viña. En el paladar es de cuerpo medio, fresco, con una excelente acidez, sabroso, con cierta untuosidad por su larga crianza en rima con sus lías, elegante, amargoso y frutal. Un espumoso hecho al más puro estilo tradicional. Y es que García es conocedor y gran admirador de la idiosincrasia francesa, país donde estuvo becado en su juventud por el gobierno galo, y se siente fascinado por la forma en la que los nativos de Champagne aprovechan lo que tienen para hacer vinos sublimes, como sucede con la Pinot Noir, «una uva que tienen que vendimiarse antes de que se pudra más, con 8º

de alcohol previsto (beaumé) porque no madura, a la que tienen que añadir azúcar para conseguir vinos blancos, tintos y espumosos». García es también de la opinión de que la Bobal es una gran uva, por su excelente acidez, riqueza de aromas, resistencia a la sequía y buena producción que el viticultor ha de saber controlar. La Bobal viene de un largo silencio, como canta **Raimon** (Jo vinc d'un silenci antic i molt llarg), de un tiempo en el que solo valía por su color, para mezclar sus vinos de doble pasta con blancos de Airén, cómoda de cultivar y productiva, mientras otras zonas evolucionaban hacia la calidad. Ahora la Bobal se comienza a apreciar y en Pago de Tharsys la quieren poner en valor, «porque nuestro Único, en cata ciega, está al nivel de otros espumosos internacionales de ese precio».

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



ALCANTÁ Tinto
BODEGAS BOCOPA (DOP Valencia)
espíritu Mediterráneo

► Con la gama Alcantá, Bocopa comercializa su línea de vinos básica, con una magnífica relación calidad-precio. Esta colección cuenta con referencias adscritas a varias denominaciones de origen. Este tinto joven de Monastrell y Merlot sorprende por su viveza y personalidad. Se trata de un caldo ideal para el consumo diario que ofrece intensos aromas varietales y un paso por boca con una buena expresión frutal.

Precio aproximado: 3,00 euros



IMPROMPTU
HISPANO+SUIZAS (DOP Utiel-Requena)
Ahora en formato Magnum

► Coincidiendo con el lanzamiento de la cosecha de 2013, el blanco más emblemático de Utiel-Requena se presenta también en formato Magnum. Impromptu es un vino blanco de guarda fermentado en barrica, elaborado con uvas de Sauvignon Blanc, que acaba de ser calificado como mejor varietal de esta casta en toda España según la prestigiosa guía Peñín, que lo ha puntuado con 92 puntos sobre 100.

Precio aproximado (bot. 1,5 litros): 36 euros



LOS PINOS BARRICA
BODEGAS LOS PINOS (DOP Valencia)
Apuesta ecológica

► Los Pinos es una de las bodegas más interesantes de la DOP Valencia. Emplazada en Fontanars dels Alforins, elabora vinos de perfil moderno a partir de uvas cultivadas bajo pautas ecológicas. Este tinto de media crianza está elaborado con una selección de uvas de Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot. De aspecto brillante, ofrece aromas de fruta roja madura y un ataque en boca amplio y carnoso.

Precio aproximado: 6,50 euros



Sí que sabe bien

Al dente
Caius Apicius

■ «El pescado frito es tan antiguo como la pesca y el aceite. Hay quienes creen que su origen es judío; podría ser. Hay muchas formas de freír pescado, pero seguramente son dos las más conocidas globalmente: el *fish and chips* británico y el pescaíto frito andaluz»



Hay que reconocer que lo de «bienmesabe» no es muy imaginativo, pero sí muy descriptivo. En realidad puede aplicarse a un montón de cosas, y efectivamente se aplica a ciertos tipos de dulces típicos de Canarias, pero también de Andalucía y hasta venezolanos. Lo patético es que el Diccionario no menciona la acepción de cazón en adobo, y sí se exhiba en los dulces. Qué falta hace una revisión gastronómica del DRAE.

El pescado frito es tan antiguo como la pesca y el aceite. Hay quienes creen que su origen es judío; podría ser. Hay muchas formas de freír pescado, pero seguramente son dos las más conocidas globalmente: el «fish and chips» británico y el pescaíto frito andaluz.

La televisión está poniendo de moda la

versión británica. Ya habla de ella **Dickens**, en «Oliver Twist». Hoy se usan ya otros pescados, pero originalmente se freían trozos de bacalao (del insípido bacalao fresco), rebozados en huevo y harina y acompañados de patatas fritas, con el aderezo opcional de sal y vinagre.

No es que el cazón, por sí mismo, tenga muchas más cualidades sápidas que el bacalao fresco, aunque

un cazón en amarillo con fideos al estilo del Bajo de Guía de Sanlúcar de Barrameda sea un plato para descubrirse. Pero para el bienmesabe se adoba el cazón, y la cosa cambia diametralmente.

Un adobo, dice (esta vez con bastante tino) el Diccionario es un «caldo, especialmente compuesto de vinagre, sal, orégano, ajos y pimentón, que sirve para sazonar y conservar las carnes y otras cosas». Fíjense en la mención al adobo como forma de conservación de los alimentos. La mayoría de los viejos métodos (escabeche, ahumado) son hoy simples formas de condimentar y mejorar el sabor de los alimentos.

El adobo da vida a cosas que, por sí mismas, son algo sosillas. Piensen ustedes en un lomo de cerdo: tal cual, al natural, está bien; pero sometido a un adobo inteligente, se convierte en otra cosa, general-

mente más sabrosa. Por supuesto, hay que tener tino a la hora de adobar, para que ningún ingrediente se coma a los demás: toda combinación de especias y hierbas aromáticas ha de ser, ante todo, equilibrada.

Dar una receta de cazón en adobo es como darla de gazpacho: cada maestrillo tiene su librillo, y en seguida sale un purista, un depositario de la única receta auténtica, de la verdad absoluta, poniendo al autor cual no digan dueñas.

Vamos con unas líneas generales. Háganse con medio kilo de cazón (es receta para dos), ya libre de todos los estorbos (piel, espinas) y córtelo en dados más pequeños que grandes; queda mejor si procuran que sean todos de igual tamaño y forma. Pongan esos dados en un recipiente capaz.

Aplasten de un manotazo cuatro dientes de ajo sin pelar y échenlos tal cual sobre el cazón. Además, una hoja de laurel rota. Y, por supuesto, la sal (marina) necesaria; ojo con ella, no se pasen, pero no se queden cortos: esto es como lo de las siete y media de «La venganza de don Mendo»: no llegar da dolor, mas ay de ti si te pasas.

Ahora, media cucharada de pimentón dulce. Yo lo prefiero de La Vera, o sea, ahumado, y lo dejo caer sobre el conjunto desde un colador, para que se distribuya de modo uniforme y sin grumos. Un par de ramitas de orégano, de la maceta. Una cucharadita de cominos molidos; para mí son fundamentales, me encanta el toque que le dan. Vaso de agua, vaso de vinagre de vino blanco y de calidad; si lo usan de

Jerez, basta medio vaso. Mezclen bien, tapen el recipiente para que los aromas no se adueñen de todo lo que hay en la nevera, y déjenlo reposar en ella unas horas.

Cuando vayan a freírlo, escurran el pescado y pónganlo sobre papel absorbente. Tendrán preparado el rebozado: harina de freír, andaluza. Hay quien le añade pimentón, para que la fritura se coloree; no soy partidario, porque el pimentón se quema con facilidad, y se vuelve amargo.

Rebocen el cazón en esa mezcla, cubriéndolo bien; sacúdanlo para eliminar el exceso, y fríenlo en aceite de oliva (la calidad del aceite no debe escatimarse: un mal aceite, un aceite viejo, hará inútil todo su trabajo) bien caliente, sin quitarle la vista de encima, para sacarlo cuando esté apetitosamente doradito. Más papel absorbente y, sin más dilación, a la mesa. Ojo no se vayan a quemar, no sean impacientes. Una cervecita, un blanco fresquito, pero lo mejor será una buena manzanilla sanluqueña. Y nada más: esto no necesita chips.

En Galicia, concretamente en el municipio de Cedeira, se hace algo parecido con otra especie de escualo, el marrajo; el adobo es parecido, pero en vez de orégano se usa perejil y tomillo, y en vez de agua, vino blanco. También está muy bueno. En todo caso, recuerden que el adobo, para cualquier cosa, es una mezcla inteligente de ingredientes usados con sabiduría, y no de cualquier manera. Un exceso de cualquiera de sus integrantes lo puede arruinar.

Lo que sí les garantizo es que trabajando sobre el guiño anterior, con el imprescindible toque personal, el cazón en adobo merecerá de verdad ese nombre tan descriptivo: bienmesabe. Y es que sabe muy bien, sí.