



► Campo Elíseo Tinta Toro 2009

47 €

www.burdigala.es

La Tinta de Toro de Lurton & Roland Bodega Burdigala

La cata
Luis Moreno Buj



► La tradición viticultora en Toro se remonta a tiempos anteriores a la dominación romana. Más tarde hubo un importante desarrollo del viñedo durante la Edad Media debido al Camino de Santiago, con el establecimiento de monasterios donde los monjes disponían de viñedos propios, desde los que se transmitía el conocimiento del trabajo de la vid y la vinicultura. Sus vinos gozaron de gran prestigio y viajaron en las travesías al Nuevo Mundo acompañando a los colonizadores por las características de sus potentes tintos que les hacían perdurar en tan largas singladuras. Hasta que fueron producidos y exportados en grandes cantidades a Francia durante el siglo XIX para suplir la falta de vino provocada por la plaga de la filoxera. Por otra parte, esta fue de las escasas zonas que escaparon a

tan devastadora plaga debido al subsuelo de gravas y arenas, que no dejó pasar al insecto, por lo que cuenta con un importante patrimonio de vides plantadas en pie franco, probablemente la mayor concentración de viñedo viejo de España. La Tinta de Toro es conocida como Tempranillo en otros lugares, pero aclimatada desde tan antiguo que tiene particularidades propias. Estos factores atrajeron la atención de **François Lurton** y del matrimonio **Dany y Michel Roland**, quienes encontraron en las proximidades de la población de Villafranca de Duero las condiciones idóneas para crear un gran vino tinto. Comienzan con numerosas prácticas de cultivo, como desnietado, deshojado, poda en verde, vendimia manual y posterior selección manual en la cinta transportadora antes y después del despallado. Las uvas tienen una maceración en frío en cubas de 40 hectólitros con sombrero flotante, fermentación alcohólica con estrujados,

descubres y remontados frecuentes, máximo extracto de los hollejos, maloláctica en barricas de roble francés de grano muy fino y crianza de 16-18 meses antes de embotellarlos sin filtración. Con la mayor parte de la producción hacen el Campo Alegre, la versión más amable de sus dos tintos. Con lo más selecto etiquetan el Campo Elíseo. El de 2009 es rojo picota de capa alta y todavía presenta algún tono violáceo en el ribete. Importante presencia de frutos rojos y negros maduros en nariz (ciruelas, moras), fruta en licor, balsámicos, especiados, torefactos, cacao, tabaco negro. Buena entrada de boca, potente, estructurado, con taninos potentes bien maduros, amable astringencia, muy equilibrado, frutoso, sabroso y con buen recorrido. Le va la marcha, es un vino para catar con buenos aficionados y combina bien con platos potentes, asados de caza mayor y carnes aromatizadas con hierbas y especias. Un vinazo.

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



FUENTESECA Rosado
BODEGA SIERRA NORTE (DOP Utiel-Requena)

La rebelión de los «humildes»

► Manuel Olmo y su equipo parecen haber dado en el clavo con la nueva presentación de la gama Fuente Seca, ahora formada por tres vinos jóvenes bivarietales y ecológicos. Este rosado está hecho con una base de Bobal acompañada de Cabernet Sauvignon. Muestra un elegante color rosa pálido, similar a los pétalos de rosa. Tiene aromas de golosina de frambuesa muy bien definidos y un paso por boca sabroso y fresco.

Precio aproximado: 4,00 euros



MESTIZAJE Blanco
BODEGAS MUSTIGUILLO (Sin DO)

Merseguera ecológica en monte mediterráneo

► Cultivar viñedos a 900 metros de altitud bajo pautas ecológicas y rodeado de monte mediterráneo tiene sus riesgos, pero en ocasiones el resultado vale la pena, como se demuestra con la nueva añada de Mestizaje blanco, hecho con uvas de Merseguera y algo de Viognier y Malvasía y criado sobre lías finas. Es un vino de nariz muy expresiva y un paso por boca fresco, elegante, agradable y equilibrado.

Precio aproximado: 8,75 euros



EL SENAT DEL MONTSANT
7 MAGNÍFICS (DO Montsant)

La autenticidad del territorio

► El proyecto 7 Magnífics se sustenta en la pasión por el viñedo en las zonas más tradicionales. El Senat es el tercer vino de este sello, producido al amparo de la DO Montsant. Es un tinto elaborado con uvas de Mazuelo, Garnacha y Syrah que descansa 8 meses en barricas de roble francés. Tiene aromas de frutillas del bosque y notas de mantequilla. En boca es afrutado y con un tanino sutil.

Precio aproximado: 11,75 euros



Merluza y congrio, mejor fritos

Al dente
Caius Apicius

Hay que ver la de vueltas que damos a las cosas, en este caso las de comer, hasta llegar a la conclusión de que, generalmente, lo mejor es lo más sencillo; si lo aplicamos a muchos pescados, veremos que para que den lo mejor de sí mismos no necesitan más complementos que sal, harina y aceite de oliva.

O sea: que fritos están estupendos. Pero los recetarios están llenos de fórmulas más o menos complicadas, sobre todo sus autores han bebido en fuentes francesas: la cocina francesa ha creado muchas recetas de alto coste y no poca dificultad para acabar enmascarando el sabor propio del pescado.

Vamos con un ejemplo: el congrio. Va usted a buscar referencias sobre el congrio y se encontrará casi siempre, aparte de la clásica mención al «Libro de Buen Amor» (me acuso a mí mismo de este pecado), recetas como el congrio a la arandina y, sobre todo, el congrio con guisantes.

No diré yo que están mal. **Cunqueiro** dice que «un congrio grande, cortado en rodajas por la parte abierta, que es donde no tiene espinas, por el mes de mayo, con patatas nuevas, cebolletas y guisantes, es un plato mayor». **Josep Pla**, después de afirmar tajantemente que el congrio es un pez «de aspecto horrible», afirma que su carne «no tie-

ne nada de particular, pero adquiere gran importancia tan pronto como se presenta con una guarnición». Y **María Mestayer**, «marquesa de Parabere» lo despacha con un par de recetas tras afirmar que «todas las de merluza son aplicables al congrio».

Pues sí, incluida la más practicada en España con ella: rebozada (albardada) y frita. El congrio, sometido a idéntico tratamiento, da un resultado estupendo; no estoy yo seguro de qué elegiría si me hiciesen optar entre ambos pescados, en dados perfectamente libres de espinas y pieles, fritos. No sé yo.

Cuando pensamos en pescado frito, casi automáticamente se nos va la mente a las costas malagueñas o gaditanas, al que llamamos pescaíto frito. Cosa muy apreciable, sin duda alguna; pero no hay que irse tan lejos, porque la fritura es la forma más usual de preparar el pescado entre las amas de casa españolas. Ya decimos: ¿ingredientes domésticos (harina, sal y aceite son cosas que nunca faltan en una casa), simplicidad en la elaboración?

De eso habría que hablar. Freír bien el pescado no es simple; sencillo, sí, con una serie de precauciones, relativas unas al propio pescado y otras a esos complementos tan habituales. El aceite, por ejemplo. Yo, como **Julio Camba**, no concibo para estos

menesteres un aceite que no sea el de oliva; pero es que, además, hay que usar un aceite limpio; no valen esos aceites que se guardan fritura tras fritura, como si fuesen eternos. No lo son.

Merluza frita, como ustedes comprenderán cuando les diga que nací y crecí en La Coruña, he comido desde que tengo recuerdo de ello. Pero hay que ver cómo ha evolucionado. En mi infancia se presentaba, para todo, en toros (todo el mundo entiende esto, salvo el Diccionario); años después pasó a prepararse ya en lomos, sin estorbo de espinas. Hemos salido ganando, creo yo, aunque aún haya nostálgicos de aquellas grandes rodajas de merluza.

Con el congrio tuve menos contacto; no era pescado muy apreciado, por la cantidad de espinas de su cola, que reducen lo aprovechable del animal. Pero un pez que come langosta tiene que estar bueno. Y fue un ya lejano día primaveral en el que sólo pensaba en verduras, porque iba con ese gran autor de vinos que es **Mariano García** a disfrutar de ellas en el «2'39» de Tudela de Duero, cuando me topé con las «delicias de congrio».

Después de la exhibición vegetal, «delicias de congrio». O sea, medallas, que no medallones, de congrio, inmaculadamente limpio de espinas, de un par de bocados

como mucho cada una, rebozadas en harina y fritas: deliciosas.

Quiso la casualidad que pocos días después **Jesús Santos**, en su «Goizeko» madrileño, me pusiese como aperitivo merluza frita en idéntica presentación. Ni que decir tiene que la adoptamos para casa inmediatamente y, como dice la Parabere, para ambos pescados, congrio y merluza. Así que cuando en la pescadería hay un congrio, o una merluza, que está pidiendo que se lo lleve uno a casa (o sea: perfecto en todo), no lo dudamos. Y en ambos casos suele acabar troceado en bocados, limpio de espinas, salado algo antes de proceder, enharinado y frito en aceite virgen.

Para esto, señor Pla, no hacen falta más acompañamientos que un poco de buena lechuga y algo de cebolla tierna, con aliño de aceite virgen, sal y un poco de limón. Sin complicaciones. Sin ingredientes exóticos ni asiáticos. Todo de casa, todo de diario. Pero sale un plato de domingo. O, al menos, de cuando los domingos se molestaba la gente en cocinar, en preparar platos que eran o se estimaban superiores a los de todos los días.

Bocaditos de merluza o de congrio. Fácil: buena materia prima, y «mano» para freírlos en su punto. Sí: son un maravilloso plato de domingo y de fiestas de guardar.