



► Burbu espumoso seco

10 €

www.torresfiloso.org

## Burbujas para todos Torres Filoso Viñedos y Bodegas

La cata  
Luis Moreno Buj



► El consumo de vinos espumosos crece y su producción se generaliza en zonas viticultoras donde no se hacía este tipo de elaboraciones. En el último decenio su distribución mundial ha tenido un incremento de un 40% (OIV 2013) y se diversifica, ya que a los países tradicionales, Francia, Italia, Alemania y España, se incorporan las elaboraciones de Rusia, Australia y Estados Unidos. También se aprecia una tendencia a que el público lo tome durante todo el año, aunque la estacionalidad de su consumo es una de sus características. En España se observa un aumento de su consumo en un 7,9% (Nielsen primer trimestre 2014) y nuevas marcas de vinos con burbujas suben a las estanterías procedentes de diversas zonas vinícolas, hechos con diversos métodos y con uvas que no son las que estamos acostumbrados. La

empresa familiar Torres Filoso, que dirigen **José Luis Torres y Esperanza Caro**, llegaba a producir 1,5 millones de botellas de vino al año, pero llegó un momento de su vida en el que decidieron vender la uva a otras bodegas y centrarse en elaborar sólo 15.000 unidades de los vinos que realmente les apetece hacer. Están ubicados en Villarrobledo (Albacete), municipio manchego que presume de ser el que tiene mayor porcentaje de viñas a nivel mundial con más de 48 millones de cepas en 30.000 hectáreas. Allí elaboran como *Vino de Mesa*, «para estar libres de papeleo y poder disfrutar de la vida en el campo» nos aseguran, un blanco y un tinto jóvenes con la marca «Árboles»; y dos tintos con barrica, el «Juan José», que cada añada tiene una composición varietal diferente en función de la mejor calidad de fruta; y el «Ad Pater», en el que concentran el carácter frutal de su Tempranillo de cepas viejas, Merlot y Cabernet Sauvignon, sin aditivos, con una permanencia de 6 me-

ses en barricas de robles americano y francés, para conseguir un tinto con extracto, estructurado, amable, expresivo y muy particular. Les ha sorprendido el éxito que está teniendo el «Burbu», un espumoso seco de una única fermentación en botella (método ancestral) que hacen con Sauvignon Blanc y Moscatel de grano menudo. El vino fermenta en depósito con levaduras silvestres a baja temperatura, muy lentamente, y en un momento determinado antes de que acabe el proceso se pasa a botella para que acabe de hacerlo dentro de ésta ya que, en su opinión, «con una fruta bien madura y equilibrada no es necesario adicionar azúcares y sienta mucho mejor». Un espumoso joven, aromático, muy frutal (lima, mango, plátano), con notas verdes, fácil entrada de boca, cremoso, fresco, vuelve el recuerdo a macedonia de frutas, hierba recién cortada y tarta de limón. Para pasarlo bien sin complicaciones, en el aperitivo o para tomar a deshoras.

### LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



VEGA MEDIEN Brut Rosé  
UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE (DO Cava)

**Garnacha refrescante**

► El particular clima de Requena resulta fundamental para la maduración de la uva Garnacha empleada para la elaboración de cava. Con algunas de las mejores partidas, José Hidalgo produce un espumoso de segunda fermentación en botella calificado como brut. Se trata de un cava de aspecto brillante, con burbuja fina y persistente. Presenta gratos aromas frutales, y en boca se asoma fresco, alegre y delicado.

Precio aproximado: 5,20 euros



VENTA DEL PUERTO Nº 18  
VINOS DE LA VIÑA - ANECOOP (DOP Valencia)

**La plenitud llega con la mayoría de edad**

► La joya de la corona para la entidad de La Font de la Figuera es un plurivarietal de Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah que descansa durante dieciocho meses en barricas nuevas de roble francés. Profundo y complejo, es un tinto cuyo aspecto aún expresa juventud. Tiene aromas de fruta roja, rasgos minerales y un final balsámico. En boca es potente, con un tаниno maduro y redondo.

Precio aproximado: 12,70 euros



CAPRASIA  
BODEGAS VEGALFARO (DOP Utiel-Requena)

**En busca del Bobal milenario**

► La última elaboración de Rodolfo Valiente se argumenta en la tradición milenaria de la zona y la apuesta por la Bobal, protagonista de un vino madurado parcialmente en ánforas de terracota, tal y como hacían los iberos hace más de dos mil años en esta misma zona. Es un vino fácil de beber que también presenta una extraordinaria complejidad aromática, con notas frutales fundidas en especias.

Precio aproximado: 12,00 euros



## De boticas y restaurantes

Al dente  
Caius Apicius

■ «Hoy, los jefes de sala de un restaurante de los que ejercen la cocina que unos llaman creativa y otros, impropriamente, de fusión, y en los que las cartas están en claro proceso de extinción ante los llamados menús-degustación, han de aprenderse de memoria los componentes de cada creación del cocinero, para luego recitárselos a los comensales.»

**C**ada vez que voy a uno de esos restaurantes que surgen como hongos en los últimos tiempos me vienen a la memoria recuerdos de juventud; concretamente, de mis tiempos de aprendiz de boticario, cuando me ejercitaba en la preparación de lo que entonces llamábamos «fórmulas magistrales».

Mi supervisor era lo que hoy se conoce con el aséptico nombre de auxiliar de farmacia, concretamente el auxiliar mayor; entonces se le llamaba mancebo, entrañable expresión desaparecida tras el auge de la presencia femenina en las oficinas de farmacia; queda bonito llamar mancebo a un varón, pero suena fatal llamar mancebo a una dama; piensen en doña **Concha Piquer** y aquella conocida canción que empezaba «apoyá en el quicio de la mancebía»...

Bueno, pues aquel mancebo dedicaba sus horas libres a ejercer de lo que hoy se llama visitador médico. La mayor parte de su trabajo consistía, en efecto, en visitar a médicos y farmacéuticos con el objetivo de recomendarles algunos de los específicos elaborados por el laboratorio al que representaban.

Inútil pensar, en aquellos tiempos, que el representante hubiera hecho algún curso acelerado de farmacognosia o farmacodinamia, de manera que se aprendían de memoria la parte descriptiva del prospecto y la recitaban ante el posible cliente.

**Los contadores de platos evitan mencionar ingredientes como el cloruro cálcico, la metilcelulosa, los alginatos, los gelificantes, los espesantes...**

te. Tiene mérito, aprenderse el prospecto de un medicamento.

Hoy, los jefes de sala de un restaurante de los que ejercen la cocina que unos llaman creativa y otros, muy impropriamente, de fusión, y en los que las cartas están en claro proceso de extinción ante los llamados menús-degustación, han de aprenderse de memoria los componentes de cada creación del cocinero, para luego recitárselos a los comensales.

No piensen ustedes que es tarea sencilla; en ese tipo de cocina abundan los ingredientes supuestamente exóticos, bastante inusuales, en especial los que proceden del mundo vegetal; la cantidad de hierbajos terrestres o marítimos que pueden aparecer en un plato de ese estilo puede ser considerable.

Y hete aquí al jefe de sala recitando la composición de cada plato. Menos mal que lo suele hacer de uno en uno, según van llegando a la mesa. Pone en ello toda su buena voluntad, acudiendo incluso a léxicos extraculinarios: el otro día, el contador de platos de turno nos habló un par de veces de la «osmosis»; todos entendimos al momento que debía de referirse a la ósmosis.

Y no falla: después de la exhaustiva enumeración de ingredientes y una somera explicación del proceso culinario, que es donde sale lo de la «osmosis» y nunca falta lo de «a baja temperatura», alguno de los comensales le presta atención y le espeta: «¿Qué ha dicho que era eso verde del centro?».

Menos mal que la pregunta suele ser concreta; en el caso de aquellos representantes que memorizaban el prospecto, una interrupción podía ser trágica, porque lo normal es que no fuesen capaces de retomar el hilo donde lo habían dejado y, muchas veces, tenían que volver a empezar desde el principio.

He de decir que todavía no me ha pasado eso en ninguno de esos restaurantes, pero no descarto que sea porque los frecuentes lo hacen posible.

Antes, y en el «antes» incluyo los tiempos para mí gloriosos de la, sin embargo, denostada «nouvelle cuisine», uno esperaba del maître que le aclarase cualquier duda que le surgiese respecto a ingredientes o elaboración; la sala funcionaba en buen concierto con la cocina, y su director debía saber qué llevaba y cómo se hacía cada plato de la carta; pero no tenían que agobiar a nadie, y ofrecían esos conocimientos previa consulta del cliente. Quiero decir que no abrumaban a toda la mesa con una exhibición de conocimientos botánicos.

Me parece normal; en la cocina de hoy,

hasta que se le explica, casi nadie sabe lo que hay en el plato, aparte (y eso no siempre, que están muy de moda los tramantojos) del ingrediente principal. Pero es que después del índice de ingredientes viene, como en los prospectos medicamentosos, el manual de instrucciones, el «cómo tomarlo», porque esas obras culinarias imaginativas no pueden comerse de cualquier manera: tienen su orden y sus reglas.

Eso sí: del mismo modo que aquellos viajeros de fármacos no recitaban los posibles efectos adversos del medicamento, los contadores de platos evitan mencionar ingredientes como la metilcelulosa, los alginatos, el cloruro cálcico, los espesantes, los gelificantes... cosas todas ellas muy en boga en este tipo de cocina.

No sé si los omiten porque ya no se usan o porque tienen mala conciencia y saben que, en el fondo, el público (en general) sigue desconfiando muchísimo de la cocina «Cheminova». Es que es durísimo comentar al día siguiente, con los amigos: «Ayer me tomé unos cardos con metilcelulosa y alginato sódico verdaderamente espléndidos». No mola.

Total: que siempre me ha gustado, y a todos nos gusta, saber lo que voy a comer. Si algo no lo conozco, no tengo problema en preguntarlo. Pero que sistemáticamente nos tengan que explicar lo que lleva cada plato ya me gusta menos.

Y el problema es que esta cocina presume de utilizar ingredientes que no conoce nadie, y de cuya remota procedencia hay que presumir. Lo que pasa es que después de la enumeración de esos productos, el comensal suele quedarse como estaba. Y, la verdad, para ese viaje, no hacen falta tantas alforjas.