



► Mersé 2013
6 €
www.vinosaltoturia.com

Merseguera con vestido de barrica Mersé, Bodegas Santa Bárbara

La cata
Luis Moreno Buj



► Los viñedos del Alto Turia, subzona de la Denominación de Origen Protegida Valencia situada en el extremo nororiental de la comarca de La Serranía, se extienden a lo largo de pequeñas mesetas y planicies rodeadas de barrancos y montañas a los pies de la Sierra de Javalambre, entre los 900 y 1.200 metros de altitud. El terreno es muy accidentado, de naturaleza calcárea con subsuelo de arcillas. Pero es el clima frío de montaña el factor clave de la frescura y carácter frutal de los vinos blancos tradicionales de esta zona vinícola, con una maduración lenta de las uvas y una fermentación de los mostos también muy prolongada. En este entorno la varietal que mejor se ha adaptado es la Merseguera, muy poco exigente y productiva, que incluso en los años más secos es

capaz de producir siete kilos de uva por cepa, aunque sería deseable la práctica de una viticultura que moderase esta cantidad. La Cooperativa Agrícola Santa Bárbara, ubicada en la localidad de Titaguas, trabaja un total de 90 hectáreas de Merseguera y 15 de Tempranillo y Garnacha Tintorera, incluidas las parcelas de sus socios de la vecina Aras de los Olmos. La mayor parte de su producción de vino blanco la venden a otras bodegas de su denominación de origen, que lo ensamblan con Moscatel o con Sauvignon Blanc, pero Santa Bárbara también embotella una selección de sus mejores depósitos. El «Llanos de Titaguas» es un clásico de los blancos jóvenes valencianos, un monovarietal sencillo, franco, sin grandes pretensiones, agradable y fácil de beber, de carácter frutal y herbáceo, muy ligero, sin las notas amargas que da esta varietal cuando se cultiva en cotas más bajas. Desde hace cuatro añadas la enólo-

ga **Fina Roser** comenzó a elaborar el que fue el primer Merseguera con madera. El mosto arranca la fermentación en depósito para después pasar a barricas de roble americano, en las que permanece dos meses. El «Mersé» de 2013 es de color pajizo pálido, cristalino y brillante, lo que denota una buena acidez. Aroma delicado, frutal (manzanas, cítricos), hierba cortada, notas anisadas y flor blanca. Tiene buena entrada de boca, con cierta untuosidad aun siendo ligero, es fresco, sabroso, seco, con un final de boca en el que se percibe su breve paso por barrica, con suaves notas amargas y recuerdos de coco. Unos vinos con tipicidad en una zona vitícola con gran proyección de futuro debido al cambio climático global, pero aunque ya se está invirtiendo y comprando viñedos en las zonas más altas, la revolución generacional que renueve esta comarca todavía está por llegar.

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



NODUS Tinto de Autor
BODEGAS NODUS (DOP Utiel-Requena)
Directo al corazón

► El Nodus tinto de Autor es algo más que un vino para la familia De las Heras, ya que marcó un antes y un después en su aventura enológica. Ahora, diez años después del lanzamiento del sello Nodus, la bodega rediseña la puesta en escena de un tinto hecho con uvas de Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah y Bobal y madurado en barrica que ofrece aromas de frutos rojos, notas boscosas y elegantes matices tostados.

Precio aproximado: 9,75 euros



LAGARES Crianza
BODEGAS ARRÁEZ (DOP Valencia)
La renovación de un clásico

► Lagares el sello de más tradición en bodegas Arráez, compañía que en los últimos años trabaja por recuperar el consumo de vino entre los más jóvenes. Tras lanzar etiquetas como Mala Vida, el equipo de Toni Arráez apuesta por reinterpretar los clásicos de la casa, como este crianza elaborado exclusivamente con uvas de Cabernet Sauvignon que descansa durante algo más de un año en barricas de roble americano y francés.

Precio aproximado: 7,25 euros



PAZO SEÑORANS Colección
PAZO DE SEÑORANS (DOP Rías Baixas)
Albariño de guarda

► Tras un cuarto de siglo de trabajo, Pazo de Señorans ha logrado elaborar vinos de albariño de notable capacidad de desarrollo en botella. Ahora lanzan la primera añada del Pazo Señorans Colección, un Albariño con dos años de crianza sobre lías correspondiente a la cosecha de 2011 que destaca por unos matices y sensaciones difícilmente apreciables en vinos más jóvenes.

Precio aproximado: 18,50 euros



La aceituna turuleca

Al dente
Caius Apicius

«Hoy, la mayoría de los consumidores, cuando piensan en aceite, piensan en aceite de oliva, porque si fuera de otra cosa lo precisarían: "hago la mahonesa con aceite de girasol". O sea, que para el público aceite es, mayoritariamente, aceite de oliva»

De un tiempo a esta parte no dejo de recibir comunicaciones sobre una cosa que se conoce por las siglas AOVE, que significan Aceite de Oliva Virgen Extra. No sé quién empezó a reducir al zumo de aceituna a la categoría de siglas, como si la mejor grasa alimenticia del planeta fuese, qué sé yo, una ONG.

Amí estas cosas me sacan de quicio... aunque ésta tenga su gracia. Verán: hace algunos años, un grupo de periodistas gastronómicos españoles hicimos un viaje a la República Dominicana de la mano de Davidoff, que deseaba enseñarnos sus plantaciones y factorías de tabaco en la antigua Hispaniola. Un día, dos o tres de nuestros compañeros decidieron escaquearse del programa general, que pueden creer ustedes que era cualquier cosa menos agotador o aburrido, para alquilar un vehículo y hacer una excursión a otra parte de la isla «para ver el desove de las ballenas».

Fuimos buenos: no les dijimos nada. O malos, no sé, porque quizá hubiéramos debido explicar a los excursionistas que las ballenas son mamíferos y que el único mamífero que pone huevos es el ornitorrinco, curioso animalito que, que se sepa, no tiene su hábitat en aguas dominicanas, sean atlánticas o caribeñas, sino que vive tan a gusto en Australia.

Pues esto del AOVE me recuerda aquella curiosa expedición en busca de lo inexistente. Que uno sepa, ningún vegetal pone huevos, que es lo que significa, según el Diccionario de la Real Academia, el verbo aovar, del

que aove sería primera y tercera personas del presente de subjuntivo: yo aove, tú aoves, él aove. Qué quieren que les diga: ver aovar a un olivo, o a una oliva, sería algo tan insólito como ver desovar a un cetáceo.

Porque, dice el Diccionario, sólo desovan los anfibios y los peces, mientras que las que aovan son las aves «y



otros anima-

les», epígrafe en el que supongo incluidos al ornitorrinco y a los cocodrilo. Pero las aceitunas... no parece.

Hace años se etiquetaba como «aceite puro de oliva» un aceite llamado «refinado»,

que en realidad es un aceite rectificado: un aceite de oliva no apto para consumo, que tras ser sometido a varios procesos que eliminan color, olor y sabor, se encabeza con un poco de aceite virgen, entonces rara avis.

Hoy, las botellas que contienen esta mezcla se etiquetan como «aceite de oliva», a secas; no es mentira, pero tampoco es toda la verdad.

Hoy, la mayoría de los consumidores, cuando piensan en aceite, piensan en aceite de oliva; si uno dice que va «a comprar aceite» todos entendemos que se refiere al de oliva, porque, si fuera de otra cosa, lo precisarían: «hago la mahonesa con aceite de girasol». O sea, que para el público «aceite» es, mayoritariamente, aceite de oliva. La diferencia entre virgen y virgen extra es un dato burocrático y de laboratorio, que tiene que ver con el famoso «grado de acidez» que tanto preocupaba a las amas de casa, que hoy ponen más interés en saber de qué variedad de aceituna está extraído ese aceite.

Porque el público ha aprendido mucho, hay ya una nada escasa cultura del aceite; la gente habla con naturalidad de arbequinas, de picuales, de hojiblancas... No hace falta complicarle la vida con siglas que se prestan (ya lo ven) a guasa.

La gente habla, sencillamente, de aceite

virgen. Dos palabras con las que nos entendemos todos. Demasiado sencillo para burocratas y escribidores barrocos, que, por otro lado, deben de entender que aceite de oliva virgen extra es expresión larga y que ocupa casi media línea de texto, así que decidieron dejarlo en sus siglas: AOVE.

Antes hablé del presente de subjuntivo, pero es que también vale para el imperativo (tercera persona del singular): aove usted. Ponga huevos, hombre (o gallina, supuesto que se trate a una gallina de usted en estos tiempos en el que sólo usan el usted los políticos cuando se dirigen en público a sus adversarios).

Son ganas de complicar lo sencillo, tal vez porque en el genoma de la burocracia está marcada la orden de buscar el lenguaje más enrevesado, hasta hacerlo tanto políticamente correcto como lo más complicado posible para que nadie lo entienda. El román paladino es, al parecer, incompatible con la burocracia, y constato con pena que también lo es cada vez más con cierto tipo de periodismo, no sólo gastronómico.

La gente llama «carne» a la de vacuno; si es de cerdo, o de cordero, lo especifica. Iba a decir que llama «pan» al pan y «vino» al vino, pero ya la amplia oferta hace que haya que decir de qué pan o de qué vino hablamos. Eso sí, decimos «voy a comprar el pan» o «vamos a tomar un vino».

Y, en serio, ¿se imaginan ustedes que les digan «si pasas por el súper tráete una botella de AOVE?» No, ¿verdad? Le dirán que traiga aceite. De oliva, por supuesto. Y seguramente virgen. Pues eso.

Lo demás es dedicarse a esperar el desove de las ballenas cantando alegremente «la aceituna Turuleca (cuando yo era niño la gallina se llamaba Papanatas) ha puesto un huevo, ha puesto dos, ha puesto tres...».