



► Dolç de Glòria 2012

22 €

www.barondalba.com

## Podredumbre noble de Clos d'Esgarracordes Dolç de Glòria, Bodegas Barón d'Alba

La cata  
Luis Moreno Buj



► Bodega Barón d'Alba, en Les Useres (Castelló), tiene lindando con la rambla de la Viuda una viña de Macameu (Macabeo) que ya existía antes de la adquisición y posterior reestructuración de la finca Clos d'Esgarracordes por la familia de **Sergio Garrido**, su director gerente. El enólogo **Mario Malafosse**, técnico de la bodega, tiene especial sensibilidad por los vinos blancos y dulces y enseguida se percató de las posibilidades que ofrecía en ese lugar el hongo que produce la podredumbre noble, gracias al cual se hacen algunos de los vinos más famosos del mundo en la zona de Sauternes, en Burdeos, o de los Tokaji húngaros. Malafosse estudió en su período de formación con el profesor **Denis Dubourdiou**, asesor de Château d'Yquem, co-

nocido por descubrir ciertas moléculas contenidas en la uva que protegen de la oxidación de los vinos y de otras que caracterizan algunas variedades de uva, lo que permitió el desarrollo de técnicas de vinificación en los años 90. En la finca Clos d'Esgarracordes dejan un racimo en cada cepa de Macameu cuando realizan la vendimia normal en esta parcela, que esté poco expuesto al sol, con los granos separados y los dejan hasta finales de octubre. Algunos años se dan las circunstancias adecuadas, cuando las nieblas matinales se acomodan en el lecho de la rambla y el sol de mediodía seca el exceso de humedad. Entonces los racimos no se pudren, el hongo se alimenta de la piel de la uva y abre poros en el hollejo por donde se evapora parte del agua de la pulpa y se produce una gran concentración de azúcares y de la acidez natural. La acción enzimática del hongo pro-

voca cambios metabólicos que modifican las reacciones físico-químicas de los vinos, lo que influye en sus aromas y sabor, aumenta el glicerol y su sensación untuosa. Con estas uvas hacen el «Dolç de Glòria», un blanco naturalmente dulce (sin alcohol añadido) fermentado en barricas de roble francés, en las que tiene una permanencia de veinte meses. El vino es de color dorado brillante. Aroma intenso, complejo, a frutas maduras (fruta tropical), cítricos, fruta de hueso (albaricoques pasificados), especias dulces, tostados, recuerdos a miel, a pastelería y flor marchita. En la boca tiene buena entrada. Es moderadamente dulce, no empalaga, equilibrado, llena el paladar y el trago se prolonga recordando las sensaciones percibidas con el olfato. Un dulce con el que se diferencian de todos los vinos de postre de la Comunitat Valenciana.

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@utielfrequena.org  
facebook: Vinos Utiel - Requena  
twitter: @utielfrequena  
www.utielfrequena.org

### LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



**MARINA ALTA**  
BODEGAS BOCOPA (DOP Alicante)  
**Un blanco en boca de todos**

► El último Nariz de Oro aseguraba en una entrevista que Marina Alta es una de las marcas de vino más introducidas en España. Fresco, frutal y fragante, esta elaborado con una selección de uvas de Moscatel de Alejandría cuyo mosto fermenta a temperatura controlada para preservar todas sus cualidades organolépticas. Destaca su aspecto brillante, con aromas nítidos de flor blanca y un tacto en boca que recuerda la uva recién vendimiada.

Precio aproximado: 4,70 euros



**MURVIEDRO COLECCIÓN Rosé**  
BODEGAS MURVIEDRO (DOP Valencia)  
**Frescura y elegancia**

► Fresco y elegante vino rosado de corte clásico elaborado de manera exclusiva con uvas de la variedad Cabernet Sauvignon sometidas a un proceso de elaboración a baja temperatura, lo que le permite mantener su carácter frutal. Se trata de un vino de color cereza pálido, con aromas de fruta roja fresca y un paso por boca elegante y amplio, con una acertada acidez y grata sensación golosa.

Precio aproximado: 4,60 euros



**MARSILEA PREMIER**  
MARSILEA VINOS (Sin DO)  
**Ecología de altas prestaciones**

► En ocasiones se asocia, de manera errónea, las prácticas ecológicas con un nivel de calidad por debajo de la media. Bodegas como Marsilea, en Sinarcas, evidencian lo incierto de la afirmación con vinos procedentes de uvas ecológicas cultivadas en la propiedad como este Premier, hecho con Bobal de sus parcelas más altas que descansa durante tres meses en barricas de roble francés.

Precio aproximado: 6,50 euros



## Las bellotas de Júpiter

Al dente  
Caius Apicius

**E**l más conocido de los taxonomistas que en el mundo han sido, el sueco al que los españoles llamamos **Linneo**, clasificó al nogal en una especie a la que llamó «Juglans», palabra que parece derivar de «Jovis glans», que viene a significar bellota de Júpiter; «glans, glandis», en latín, se traduce por bellota, como bellota es en inglés y francés «gland» y en italiano «ghianda».

Es evidente que un árbol no tiene forma de bellota, aunque las produzca, de modo que lo de la bellota de Júpiter irá, más bien, por el fruto del nogal: la nuez. Una bellota, ya que lo dice Linneo, ilustrísima; tanto, que al árbol que lo produce le colocó, como nombre específico, «regia». Así que el nogal (más bien la nuez) es la regia bellota de Júpiter, a su vez rey de los dioses en el panteón romano.

El problema es que, en español, del latín «glans» procede glande, que como saben ustedes es una parte de la anatomía masculina. Pero es que bellota, como tal, puede venir del griego «balanos», que también significa glande. Dejemos las cosas ahí, porque si nos vamos al glande de Júpiter y repasamos la lista de las conquistas amorosas del más golfo de los moradores del Olimpo esto acabaría discu-

rriendo por derrotos sin duda interesantes, pero alejados del asunto del que suelen tratar estos comentarios.

Nueces. No sólo se comen; han tenido, en la historia, usos curiosos. Quiénes conozcan la popular zarzuela de **Barbieri y Larra** (hijo) «El barberillo de Lavapiés» recordarán que, en la canción que le sirve de presentación, **Lamparilla** proclama: «afeito a cien hombres con la misma nuez». Y es que en la época los barberos solían meter una nuez en la boca del cliente, para tensar la piel y hacer más fácil el afeitado. Visto lo que canta Lamparilla... no apetece.

Las nueces forman parte de algunos de los mejores recuerdos de mi época escolar. En el más largo recreo de la entonces larguísima jornada lectiva, que era el llamado «de la merienda», los alumnos externos llevábamos el bocadillo en una bolsa; estaban lejos los tupper y hasta el papel de aluminio (le llamábamos «de plata», o sea que como para envolver bocadillos). Uno de mis bocadillos favoritos era un poco pringoso, pero me encantaba y me hacía salir de la rutina del salchichón, el chorizo y el membrillo. Era un bocadillo de nueces con miel. Una combinación perfecta, maravillosa: pan, nueces y miel. Con nueces nuevas, como las que causan la discordia

entre amigos bien avenidos en el delicioso cuento «Ocho nueces» de **Emilia Pardo Bazán**, una buena miel y un buen pan se hacen unos canapés que van desapareciendo con mucha más rapidez que la empleada en cascar las nueces.

Maravilloso invento, el cascanueces; no sólo inspira la maravillosa música de **Piotr Ilich Tchaikovski** para el ballet de ese nombre, sino que se trata de un utensilio multiusos: quién no ha usado un cascanueces para romper las patas de una centolla, o quién no ha inmovilizado con él el tapón de una botella de champaña reacia a dejarse descorchar por las buenas...

Si partimos de la trilogía anterior (pan, nueces, miel) y de la idea de que todo es mejorable, pasaremos a hacer un postre muy agradable: unas empanadillas dulces rellenas de nueces y miel. Ustedes pongan en un bol un huevo, una cucharada de manteca, una cucharada de azúcar glas y una pizca de sal. Además, tres o cuatro cucharadas de leche. Mezclen todo y vayan incorporando, desde un colador, un cuarto de kilo de harina. Ahora amasen, añadiendo más leche si es necesario, hasta lograr una masa manejable que dejarán reposar al menos una hora, para luego estirarla muy bien y cortarla en círculos.

Piquen mientras las nueces necesarias y repártanlas en esos redondeles; alégrenlas con un chorro de miel, cierren las empanadillas en su forma habitual y fríenlas en aceite, a poder ser aromatizado con pieles de algún cítrico: limón, mandarina, naranja... Cuando tomen un bonito color, escúrranlas bien sobre papel absorbente... y listas para disfrutar, calientes, tibias o frías, espolvoreadas con azúcar glas o canela... o, para qué privarnos, ambas cosas.

Miel y nueces. Dos delicias conocidas por el hombre desde la más remota antigüedad, fruto de las abejas y del nogal. Un postre, no lo duden, digno de los dioses... si no fuera que los dioses, en este terreno, se nutrían del aroma de los sacrificios (la carne se la comían los sacrificantes) y de néctar, como si fueran colibríes, que a lo mejor son tan bonitos por comer, precisamente, el alimento de los dioses... aunque, terminando por donde empezamos, tengamos que recordar que para Linneo el alimento de los dioses (Theobroma) era... el chocolate, que procedía de la planta a la que él llamó Theobroma cacao. Como ven, el científico sueco era muy aficionado a dedicar a los antiguos dioses las cosas que le parecían excelentes. Como las nueces.