



► Adnos 2012
15 €
www.covinas.com

Cincuenta años de superación Adnos, bodegas Coviñas

La cata
Luis Moreno Buj



► Algunos recordarán el «Vino de la Reina», un tinto con tres años de crianza que comenzó a elaborar pocas añadas después de su fundación, allá por 1965. Después tendría que cambiar el nombre para convertirse en el conocido «Enterrizo», marca a la que se han incorporado en tiempos más recientes las gamas de los Al Vent y Aula, también elaborados por esta cooperativa de segundo grado. Hace unos años, la bodega se marcó el reto de crear un vino de alta expresión para conmemorar su 50 aniversario.

Diego Morcillo, director técnico, y su equipo, se puso manos a la obra y seleccionaron dos viñedos con unas maravillosas cepas de Bobal de más de 80 años en los parajes de El Rubial y El Mato. El terreno es de naturaleza calizo-arcillosa, que ayuda a retener la humedad, a una altitud en-

tre los 720 y 850 metros donde las noches de verano son bastante frescas. En 2011 obtuvieron las primeras pruebas e hicieron un vino con mucho extracto, al gusto de algunos críticos y catadores, de gran calidad pero en el que el carácter varietal se percibía un poco difuminado. En la siguiente añada buscaron «que se apreciase mejor la expresión de la uva y que el terruño estuviese más presente», mediante prácticas de viticultura encaminadas a aumentar la superficie foliar a la vez que controlando la producción. Y en la bodega bajaron la temperatura de fermentación, en un proceso más lento, largo y arriesgado, efectuando remontados suaves y constantes para extraer con suavidad y que el vino tuviese los delicados recuerdos a cerezas y mentolados que Morcillo tipifica como rasgos varietales. En un principio estaba previsto que no tuviese una permanencia prolongada en barrica, pero el vino iba aguantando bien, por lo que al final ha tenido

una crianza de 24 meses en barricas nuevas de roble americano y francés. Además el vino está bien vestido, en botella borgoñona con una etiqueta en la que figura un As íbero del siglo II a.C., una moneda con la que se hace referencia a la historia y tradición vitivinícolas de la comarca. En la contra está calificado como «Alta Expresión», un sello que la DOP Utiel-Requena otorga a aquellos monovarietales de Bobal elaborados a partir de uvas procedentes de viñedos de más de 35 años de edad, de bajo rendimiento y cultivados en seco. El «Adnos» es de color rojo picota, de capa media y ribete de tonos violeta. Aroma de buena intensidad, con sutiles recuerdos a frutos rojos, balsámicos, con notas especiadas y ahumadas bien integradas. Buena entrada de boca, cuerpo medio, suave astringencia, tanino maduro agradable al paladar, vuelve la sensación frutal, se muestra fresco y equilibrado. Un vino valiente y sensato.

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



ALMA MÍSTICA
BODEGAS MURVIEDRO (DOP Valencia)
Refrescante Moscatel

► Uno de los blancos más cosmopolitas del amplio catálogo de Murviedro es este Alma Mística, elaborado con uvas seleccionadas de Moscatel y Macabeo vinificadas por separado a baja temperatura. Se trata de un vino de aspecto brillante y elegante color amarillo pálido. Tiene aromas de flores blanca muy pronunciados con un fondo herbáceo. en boca es fresco y frutal, con una buena acidez y un final goloso y persistente.

Precio aproximado: 5,25 euros



ICONO Selección
VINOS DE LA VIÑA - ANECOOP (DOP Valencia)
Cambio de rumbo

► Hasta la fecha, la gama Icono estaba reservada para una colección de vinos monovarietales que expresaban lo mejor de cada uva, pero este año, La Viña ha decidido dar un paso incorporando a la colección un plurivarietal de Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah y Garnacha Tintorera con una crianza de ocho meses en barrica de roble francés que ejemplariza lo mejor de cada una de las uvas.

Precio aproximado: 6,20 euros



FINCA SAN BLAS BLANCO 2013
FINCA SAN BLAS (DOP Utiel-Requena)
El blanco que desafía al tiempo

► Elegante blanco elaborado con uvas de Merseguera y Chardonnay vinificadas por separado. La Chardonnay madura tres meses en roble, y el vino realiza la fermentación maloláctica para matizar su acidez y potenciar su longevidad. Es un vino de nítidos aromas florales y un fondo de notas lácteas que tiene un paso por boca muy fresco y frutal, con notable untuosidad.

Precio aproximado: 12 euros



Ni romanos ni cubanos

Al dente
Caius Apicius

Seguro que muchos de ustedes, alguna vez que fuera de casa les ha apetecido merluza frita, han pedido al camarero una merluza a la romana; y es igualmente seguro que en muchísimas ocasiones han pedido unos calamares a la romana.

El camarero, sin más explicaciones, les habrá traído una rodaja, tal vez unos lomos, de merluza que antes de pasar por la sartén ha sido rebozada (o albardada, depende de dónde esté usted) en harina y huevo batido, o unos aros de calamar sometidos al mismo tratamiento. Lo que sigue siendo seguro es que esto no le sucedió a usted en Roma.

La primera y ya remota vez que viajé a esa ciudad pedí, una noche, un plato en cuyo enunciado se explicitaba que era algo cocinado alla romana. No era pescado; tampoco calamares. Se trataba de unos filetitos de ternera que aparecían con el nombre de saltimbocca alla romana. Yo era un joven audaz que cuando veía en una carta algo que no había probado lo pedía. Y ya sabía que un filete empanado era una scaloppa alla milanese.

El saltimbocca se llama así porque, dicen los romanos, está tan rico que salta del plato a la boca. Será así, pero... Los filetitos, como ya esperaba yo, no venían rebozados

por fuera con harina y huevo, sino forrados por dentro con unas hojas de salvia entre pieza y pieza. A traición. Hasta entonces no había probado la salvia, que fue lo que saltó a mi boca y se instaló en ella horas y horas. A día de hoy sigo sin comer salvia.

Hay otras especialidades italianas que no se prestan a confusión, como el ya citado escalope a la milanese; pero advertiremos de que un ossobuco alla milanese o un risotto alla milanese no tienen nada que ver ni con el escalope ni entre ellos. En cambio, si un plato se llama alla fiorentina sabremos que sea un lenguado o un chuletón llevará espinacas.

Pero lo mismo que le pasará en Roma con los calamares a la romana le sucederá en La Habana si pide unos huevos a la cubana. En España se llama así al conjunto de dos huevos fritos con arroz blanco y salsa de tomate, ingrediente que los cubanos no usan en esta combinación.

Sucede que en España no se entendía lo del plátano frito, que era el cuarto ingrediente de los huevos a la cubana. En España no había ni hay cultura al respecto, de modo que para nosotros el plátano era una fruta dulce que venía de Canarias, una fruta de postre que sólo se cocinaba para hacer un banana split o unos plátanos flam-

bés; pero de ahí a distinguir entre bananas, guineos, plátanos macho y demás iba, si no un mundo, sí un océano.

En Cuba hay muchos platos cuya base es el arroz; combinarlo con huevos es una idea sencilla. A lo mejor se le ocurrió a un cubano, o a una cubana; pero no consta. En España los huevos de gallina llegaron en la época romana; el arroz lo trajeron los árabes en la Edad Media, y el tomate vino de América en el siglo XVI, pero parece que no se hizo salsa hasta finales del XVII o principios del XVIII; la primera mención a la salsa de tomate ha de esperar al Nuevo arte de cocina de **Juan de Altimiras**, mediado ese último siglo.

Por otra parte, el arroz viajó a la Hispaniola en 1516, y de ahí se expandió por las Indias Occidentales. Su mayor éxito fue ser comida grata a los esclavos procedentes de África. Ellos conocían el arroz... y conocían bien una serie de variedades de bananas (banana viene del árabe), fruta originaria de la India y conocida en África mucho antes que en el Nuevo Mundo.

Así que gallinas, plátanos y arroz son elementos llevados por los españoles. En algún momento, a alguien se le ocurrió poner un par de huevos fritos a un arroz con plátano. Cómo se incorporó a este plato caribeño el

tomate, y dónde... misterio. El tomate está lleno de misterios. Por ejemplo, ignoramos cuándo se añadió el tomate al gazpacho; aún en 1837 **George Borrow**, en La Biblia en España, describe el gazpacho como una mezcla de agua, aceite, vinagre, pan y ajos.

«A la romana» y «a la cubana» son dos apelativos que hicieron fortuna entre los consumidores españoles... sin que romanos ni cubanos tuvieran la más mínima parte en ello. Hay más casos parecidos, en los que se adjudican platos a un país sin que sus naturales tengan la menor idea; baste un ejemplo: en la cocina francesa se llama à l'anglaise a cualquier cosa rebozada en harina, huevo y pan rallado... y los ingleses, en Babia.

Que esto de la nomenclatura es cuestión complicada y muchas veces desconcertante. Y menos mal que en esta ocasión hablamos de cosas agradables, porque ¿por qué llamaron «española» en la Europa de la I Guerra Mundial a la gripe que causó millones de muertes? ¿Por qué los españoles, en su día, llamaron a la sífilis «mal francés», cuando no fueron precisamente los franceses quienes la trajeron de América? Por lo menos aquí hablamos de merluza, de calamares y de huevos fritos, temas mucho más reconfortantes.