



► Gran Calzadilla 2007

37 €

www.pagocalzadilla.com

El vino del sueño del arquitecto Pago Calzadilla, Bodegas Uribes-Madero

La cata
Luis Moreno Buj



► Lo que comenzó como una afición al plantar unas hileras de viñas y hacer un poco de vino para compartirlo con los amigos acabó en un proyecto enológico de reconocido prestigio. **Francisco Uribes** y **Celia Madero** adquirieron la finca Calzadilla a un familiar, llamada así por estar próxima a la calzada romana por la que se transportaba el lapis specularis (espejuelo) de las canteras de Segóbriga. Este mineral de yeso era muy apreciado en la antigua Roma, donde era utilizado a modo de cristal en las ventanas. En 1879 comenzaron a plantar las primeras viñas, cuando aquello era un trozo de monte, en unas colinas que sobresalen en el entorno llano de La Mancha, en el término de Huete, plena Alcarria conquense. De manera paulatina fueron extendiendo el viñedo y comprobaron que su vino gustaba,

por lo que en 1992 etiquetaron sus primeras 3.000 botellas. Hoy es su hija **Paula** quien decide en el viñedo, con una superficie de 20 hectáreas distribuidas en 22 parcelas que escalan las laderas de los cerros hasta llegar a los 1.000 metros de altitud, para elaborar una producción anual de 70.000 botellas. La formación de Uribes como arquitecto le ha permitido crear su particular mundo enológico, desde el diseño de la formación de las terrazas en el viñedo, el sistema hidráulico que sube la cosecha hasta la mesa de selección, los depósitos de acero inoxidable, con sus correspondiente aberturas especialmente pensadas para la buena accesibilidad al sombrero y poder trabajar con él sin necesidad de remontados ni bombeos; además del edificio de la bodega y las galerías subterráneas donde reposan las botellas. Elaboran cuatro vinos tintos, desde el más joven, el «Opta», frutal, floral, fresco y goloso; pasando por el «Allegro», hecho con Syrah, expresivo, delicado,

frutal, fresco, especiado y floral; y el «Calzadilla Clásico», el primer vino que hicieron, que con 14 meses en barrica concentra el carácter de la bodega, fruta roja y negra bien madura, mesura en los especiados y tostados, frescura, profundidad y equilibrio. El tope de gama lo pone el «Gran Calzadilla», hecho con Tempranillo (75%) y Cabernet Sauvignon, con una permanencia de 18 meses en barrica de roble americano. El de 2007 es de color rojo picota de capa media, con ribete poco evolucionado. Aroma de buena intensidad, a frutos negros maduros, balsámicos, cacao, grafito, es complejo, elegante, va conquistando poco a poco, el tiempo ha integrado muy bien las maderas, que no resaltan. Tiene buena entrada de boca, con cuerpo y estructura, taninos potentes y pulidos, equilibrado, fresco, vuelve la sensación a fruta roja y negra (arándanos). Un vino serio, penetrante, con personalidad propia, maduro, en su mejor momento.

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



ALONE Fondillón
BODEGAS BOCOPA (DOP Alicante)

Bebida de reyes

► El Fondillón es un tipo de vino único en el mundo que solamente se elabora en lugares muy determinados de Alicante a partir de uvas de Monastrell sobremaduradas. Se trata de un caldo de gran tradición, muy apreciado en todo el mundo hasta el siglo XIX. En Bocopa mantienen su producción, muy limitada, a partir de una parcela muy concreta que no todos los años produce las uvas idóneas para su vinificación.

Precio aproximado: 24,00 euros



NODUS Chardonnay
BODEGAS NODUS (DOP Utiel-Requena)

Elegancia y complejidad

► El Chardonnay fermentado en barrica de la gama Nodus ha sido una de las etiquetas que más alegrías ha dado a la familia De las Heras. Se elabora a partir de uvas cultivadas en la finca El Renegado. El mosto fermenta en barrica de roble, donde descansa durante unos meses para ganar estructura. Es un vino con marcadas notas de fruta tropical, matices lácteos y notas levemente ahumadas.

Precio aproximado: 9,00 euros



HOYA DEL CASTILLO Tinto
POLO MONLEÓN (DOP Valencia)

Equilibrio en el Alto Turia

► La familia Polo Monleón produce algunos de los vinos más sinceros del Alto Turia. Para construir este tinto recurren a viñedos seleccionados de Tempranillo, cuyo coupage se completa en bodega con pequeños porcentajes de otras castas. De aspecto vivo, presenta un elegante color rojo rubí con notas violáceas. Aromas nítidos de fruta roja y un paso por boca fresco, con cuerpo y equilibrado.

Precio aproximado: 3,20 euros



En honor a la liebre

Al dente
Caius Apicius

Hay que reconocer que la liebre, fuera de los textos gastronómicos, es un animal con el que no ha sido generosa la literatura; a los niños de mi generación sólo se nos hablaba de dos liebres, una de ellas estúpida y la otra neurasténica.

La estúpida es, claro, la confiada y prepotente liebre que protagoniza la conocida fábula del griego **Esopo** en la que este sin duda veloz animal pierde su carrera con la tortuga por exceso de confianza. Las fábulas es lo que tienen: sacan las cosas de quicio y contexto por el bien de la moraleja correspondiente.

La neurasténica es la liebre de marzo del «Alicia en el país de las maravillas», de **Lewis Carroll**. Es la liebre que, junto al Sombrero Loco, toma una taza de té tras otra (vive siempre a la hora del té) y no deja de celebrar los «no-cumpleaños» («unbirthday»), porque de ellos hay 364 al año, mientras que cumpleaños no hay

más que uno cada año.

La liebre, ahora clasificada en una familia propia, la de los lepóridos, es para muchos la reina de la caza de pelo. Es especialmente apreciada en Francia, donde la cocina de la liebre alcanza alturas increíbles. Dos son las fórmulas que destacan sobre cualquier otra: el «civet» de liebre y la majestuosa «lièvre à la Royale», mítica y complicada receta en la que las carnes de la protagonista deben acabar tan deshechas que sea posible comerlas sin más ayuda que una cucharilla. De plata, naturalmente.

El civet necesita una liebre joven, la llamada liebre del año, que llegue a la cocina en perfectas condiciones, abatida de un certero disparo, ya que su sangre es ingrediente fundamental de la receta. El «civet» de liebre está tan arraigado en el acervo culinario galo que el dicho español que afirma que «para hacer una tortilla hay que romper los huevos» se transforma en

«pour faire un civet il faut prendre un lièvre» (para hacer un civet hay que cazar una liebre).

En España la liebre recibe menos mimos, es menos generalmente apreciada. En el siglo XIX **Alejandro Dumas** (padre) se extrañaba, en su póstumo «Mon Dictionnaire de Cuisine» de que los españoles se dedicasen con entusiasmo a comer conejo mientras las liebres se morían de viejas en el campo.

Populares en España son la liebre con arroz y las judías con liebre, un gran plato. Sucede que en España, aparte de con perro y escopeta, la liebre se caza en el campo con galgos. Naturalmente, estos elegantes perros no tienen el menor miramiento con su presa, que la mayoría de las veces impide preparaciones como el «civet».

Otra forma medieval y minoritaria, de cazar liebres es la cetrería, la caza con halcón. Como ven, la liebre lleva siempre las

de perder; incluso en los canódromos el señuelo que persiguen los galgos es una liebre mecánica.

A mí me gusta la liebre; no me importa la oscuridad de sus carnes, ni me preocupa su alimentación (omnívora, pero muy omnívora). Me gusta su sabor, su potencia... De todos modos, no es huésped habitual de las cartas de los restaurantes.

Y quiero romper una lanza por la pobre liebre de marzo de Alicia; tiene que ser duro vivir en un país «gobernado» por la Reina de Corazones. Aparte de eso, el dicho inglés de «más loco que una liebre de marzo» hace referencia a que, en primavera, la liebre entra en amores y tiene un comportamiento poco habitual, chocante, en especial los machos, que combaten por las hembras de una forma que hasta se parece al boxeo. Pero sea de octubre, de marzo o de abril, la liebre es un gran bocado. Una cosa más: la mara, llamada liebre patagónica, no es una liebre.



www.covinas.com