



► Sexto elemento 2012
18 €
www.vinosextoelemento.com

Vino y tierra en buena coyuntura Sexto elemento

La cata
 Luis Moreno Buj



► Puede que resulte paradójico a primera vista, como le parecía a **Rafa López** cuando durante ocho campañas controlaba el grado Beaumé de la uva que entraba a la cooperativa de su pueblo, Venta del Moro, en la comarca Requena-Utiel, pero los socios que tenían el viñedo más mecanizado eran los que llevaban peor calidad de uva. Por el contrario, la mejor era la de gente de edad avanzada, con menos recursos, que practicaba una viticultura como la de antaño, cuando se araba con mulos. Mientras tanto acababa su carrera de Ingeniería Agrícola, para continuar con la licenciatura en Ciencias Ambientales y cuando se decidió a hacer vino junto con su compañera, **Silvia Díaz-Alejo**, tuvo claro que donde debían hacerlo era en el viñedo. En el campo buscan el equilibrio entre la tierra y

la planta, cada labor la realizan en su momento regidos por las fases lunares, en «buena coyuntura», como decían sus antepasados. Apuran la vendimia hasta que las uvas de Bobal han madurado completamente, por lo que cada añada la climatología se ve reflejada en el vino haciéndolo diferente. La uva macera entre 10 y 25 días en pequeños depósitos de 1.000 kilos. Se prensa y el caldo va a barricas de roble americano y francés, donde la fermentación con levaduras autóctonas puede durar 11 meses, un proceso muy largo y de riesgo en el que durante el invierno queda al ralentí, pero en el que el gas carbónico ejerce de protector antioxidante. La actual añada en el mercado del Sexto Elemento es la del 2012, una botella que necesita estar abierta con mucha antelación. El viñedo no ha conocido tratamiento de ningún tipo, el vino es natural, no tiene aditivos, ni ha sido filtrado o clarificado por lo que en este caso resulta recomendable su decanta-

ción para que los posos no pasen a la copa. Es de color rojo picota de capa alta y ribete violeta. Aroma de buena intensidad a fruta roja y negra maduras, balsámico, especias dulces, tostados, ligero recuerdo a lacas y plantas aromáticas mediterráneas. En boca es potente, con taninos maduros, carnosos, golosos, equilibrado, vuelve el recuerdo a macedonia de frutas, ciruelas, arándanos, cerezas. Un vino galardonado en los Premios Vino y Mujer y con el Decanter Silver. Y nada mejor para comprobar la evolución de estos vinos de Bobal sin sulfuroso que catar otras añadas, como la de 2009, que todavía conserva matices amaratados en su ribete. En ella aparecen ya aromas terciarios junto a las frutas rojas y negras maduras, recuerdos a orejones, hoja de tabaco inglés, cacao y café, con un gran paladar, potente, con estructura, taninos pulidos, fresco, largo y evocador. Unas veces la paciencia se acaba, otras vale la pena esperar.

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



NODUS Bobal
 BODEGAS NODUS (DOP Utiel-Requena)
Elegancia por dentro y por fuera

► A partir de las uvas de Bobal cultivadas en la finca El Renegado, los técnicos de la bodega producen un tinto madurado en barrica que destaca por su frutuosidad. Tiene un atractivo color rojo picota de capa alta. En nariz es intenso, con aromas de fruta roja, toques especiados y fondo de regaliz. De tanino redondo, en boca muestra buena acidez, equilibrio y cierta complejidad. Un tinto fresco, amable y sabroso.

Precio aproximado: 8,00 euros



CASA L'ÁNGEL CEPAS VIEJAS
 VINOS DE LA VIÑA - ANECOOP (DOP Valencia)
La esencia de los mejores viñedos

► Elaborado a partir de los viñedos más antiguos de la entidad, este tinto de Tempranillo y Cabernet Sauvignon es un vino de corte moderno que condensa la esencia del terroir. Madura durante ocho meses en barrica de roble francés para adquirir buen equilibrio entre las notas propias de la fruta y los matices ahumados y especiados procedentes del roble. Un tinto estructurado, con un ataque suave y un final duradero.

Precio aproximado: 6,95 euros



FLOR DE VETUS
 BODEGAS VETUS (DO Toro)
Tinta de Toro vestida de primavera

► Fresco y elegante tinto elaborado con uvas de Tinta de Toro de la cosecha de 2013 que, a pesar de sus nueve meses de crianza en barrica de roble mantiene su carácter frutal. De aspecto vivo y brillante, ofrece aromas de fruta de hueso fresca con suaves notas especiadas. Tiene un ataque en boca denso y goloso, con sensación fresca y final largo y balsámico.

Precio aproximado: 8,40 euros



Paradojas jacobneas

Al dente
 Caius Apicius

Hay, al menos, dos mariscos que tienen algo que ver con el apóstol Santiago; uno, la vieira, que se convirtió en uno de los más conocidos símbolos de la peregrinación a Compostela; otro, el santiaguino, que exhibe en su caparazón algo que recuerda la cruz de Santiago.

La vieira, en su día, se llamó, en plan científico, «Pecten Veneris» o peine de Venus. Lo del peine está bastante claro; lo de Venus porque, como refleja la pintura de **Botticelli** «El nacimiento de Venus», la mitología quiso que la diosa de la belleza naciera, en aguas chipriotas, de la espuma, y llegase a tierra sobre una concha de vieira.

Hoy la vieira ya no guarda el nombre de Venus en la nomenclatura científica. Se la conoce como «Pecten maximus». Sin embargo, sí que hay una especie de vieira a la que los taxonomistas llaman «Pecten jacobneus», peine jacobneo. De Jacob, nombre original de Santiago.

Dirán ustedes que, dada la relación de las vieiras con el Camino, la llamada jacobnea debería ser la que habita aguas gallegas. Pues no: paradójicamente, la que luce el nombre original del hijo del Zebedeo, y hermano de otro apóstol, Juan, tiene su hábitat en el Mediterráneo. Alguien pensó poco, por lo que parece.

Dos palabras sobre la trasmutación de Jacob (Yakub) en Santiago. Del nombre original hebreo se derivó, en castellano, el nombre Iago o Yago, entre otros (Diego, Jaime, Jacobo...). Al ser santificado, pasó a Sant Yago. De Sant Yago a Santiago no hay más que escribirlo como suena. Y ahí tienen ustedes a Santiago.

Había dos: el Mayor, o sea, éste, y el Menor. Es el Mayor el que luce la cruz de su nombre, bien visible en retratos de **Velázquez** o **Quevedo**. Y esa cruz aparece, más o menos, en el cefalotórax del santiaguino, bautizado como «Scyllarus arctus», que significa estrecho, pequeño.

Porque hay otro pariente mucho más grande: el «Scyllarides latus» (ancho, grande), conocido en el Mediterráneo como cigarra de mar, y en Canarias como langosta de placas. El santiaguino es una miniatura de este otro; de modo que el que lleva la cruz de Santiago sería el Menor, y el otro el Mayor.

Los franceses llaman al santiaguino «petite cigale de mer»; para ellos, la «cigale de mer» es la citada langosta de placas. Y especifican, porque en francés el insecto al que nosotros llamamos cigarra se llama cigale. Por eso los franceses llaman a nuestra cigala «langoustine».

Pero es que la vieira, simbología jacobnea aparte, no tiene nombre jacobneo en español. Sí en francés: «coquille de Saint Jacques», o en italiano, «conchiglia di San Giacomo», y en alemán: «Jakobmuschel». Hasta los ingleses las relacionan con el Camino, al llamarlas «Pilgrim's scallop».

De todos modos, y aunque la vieira ga-

llega no sea la jacobnea ni el santiaguino se corresponda con el mayor de la familia, son dos mariscos que no debe usted dejar de probar si termina su peregrinación ante las costas atlánticas galaicas.

Más fácil de comer es la vieira: se la darán desprovista de obstáculos. Más complicado el santiaguino: es un auténtico acorazado de bolsillo, y requiere trabajo, maña y hasta algo de fuerza para extraerlo de su durísimo caparazón. Pero compensa; para sus incondicionales no hay marisco mejor. Eso sí, tengan en cuenta que es especie protegida y su período de captura es muy corto. Cocido, sin más, es como mejor está.

Las vieiras no vienen acorazadas, sino camufladas: ahogadas en salsa de tomate, asfixiadas bajo pan rallado o irreconocibles en fórmulas «creativas». Mi consejo: si les ofrecen una empanada de vieiras, láncense. El caso es homenajear, en la catedral y en la mesa, al Hijo del Trueno, **Santiago Bonaerges**.

NODUS BOBAL
 UN PLACER



NODUS
www.bodegasnodus.com

Distribuido por www.vieveli.es