



► Versat 2014  
9 €  
www.closcorvi.com

## El carácter del Rhin en tierras de Moixent Versat, Bodegas Clos Cor Vi

La cata  
Luis Moreno Buj



► Puede parecer a primera vista una idea atrevida, temeraria incluso, fusionar el carácter de los vinos blancos centroeuropeos con el de los mediterráneos, pero el empresario **Luis Corbí** tenía claro que quería vinos aromáticos, frescos y con gran paladar. Se metió en el lío del vino por afición, y su formación vocacional de farmacéutico —es experto elaborador de fórmulas magistrales— le exige ser partícipe de todo el proceso en la creación de unos vinos de marcada personalidad, desde el campo hasta la botella. Y los hace a partir de uvas de las variedades Riesling y Viognier principalmente, cultivadas en una pequeña finca de su propiedad, de 4,5 hectáreas, que trabaja en secano y con cubierta vegetal. Está ubicada en la ribera del río Cànyoles, en el término municipal de Moixent, que

atravesada toda la comarca de la Costera de oeste a este con escaso caudal superficial, pero en el que desagan los barrancos de las sierras Grossa y Plana, dando riego al valle de Montesa a través de un antiguo sistema de acequias. Su cuarta añada en el mercado ya está elaborada en instalaciones propias, en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, en los que trabaja sus vinos con las lías finas durante un periodo de entre cuatro y seis meses. Exporta sus elaboraciones a Alemania, donde tienen interés por probar estas variedades cultivadas fuera de su hábitat. Los consumidores germanos los compran por curiosidad, «pero les deben gustar», nos comenta, porque lleva tres años en que se ha incrementado la demanda. A sus ya valorados monovarietales de Riesling y Viognier, y a un tercero, ensamblaje de éstas dos castas, se ha incorporado en los últimos meses el Versat de 2014, que además incor-

pora pequeños porcentajes de las variedades autóctonas Verdil y Moscatel, en un coupage que lo hace un vino único en el mundo. En él se pueden reconocer las variedades que lo componen, la acidez de la Riesling, el paladar de la Viognier, matices florales de la Moscatel y las hierbas frescas de la Verdil. Su color es amarillo pálido con reflejos verdosos. Aroma intenso, aromático, a fruta fresca crujiente, ciruelas amarillas, cítrico, floral (manzanilla), miel de acacia, mineral, balsámico. Tiene buena entrada de boca, es sedoso, fresco, sabroso, goloso, con un equilibrado contrapunto ligeramente amargoso que aporta elegancia, y tiene longitud. Su excelente acidez hará que mejore en los próximos meses. Un vino gastronómico que acompaña a la perfección no sólo platos ligeros de mariscos y pescados, sino que puede ir bien con guisos más potentes, como arroces e incluso algunas carnes.

### LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



PASIÓN DE MONASTRELL  
BODEGAS SIERRA NORTE (DOP Alicante)

Tributo a las uvas mediterráneas

► El sello «Pasión» reúne la esencia de tres de las uvas más representativas de la Comunitat Valenciana (Bobal en la DOP Utiel-Requena, Moscatel en la DOP Valencia y Monastrell en la DOP Alicante). Este tinto se elabora con uvas seleccionadas bajo pautas tradicionales. Tras la vinificación descansa durante seis meses en barricas de roble, tiempo en el que adquiere estructura y termina de redondearse.

Precio aproximado: 8,50 euros



EL CAVA DE CHOZAS CARRASCAL  
CHOZAS CARRASCAL (DO Cava)

Artesanía cosmopolita

► La familia López Peidro produce algunos de los caldos más expresivos de la Comunitat Valenciana. Para hacer su cava emplean uvas de Chardonnay y Macabeo vendimiadas en su momento óptimo. Se elabora siguiendo las pautas del método tradicional, de manera artesana, mimando cada botella durante al menos quince meses para obtener un brut nature reserva de fina burbuja, aromas de fruta blanca y acidez equilibrada.

Precio aproximado: 12 euros



ABADAL PICAPOLL  
VINS ABADAL (DO Pla de Bages)

Oro autóctono

► Coincidiendo con la última añada, Vins Abadal ha estrenado nueva imagen para su blanco más representativo, elaborado con uvas de la variedad autóctona Picapoll, prácticamente olvidada y recuperada por la familia Roqueta. Es un vino de aromas de fruta blanca y florales, con toques balsámicos y ataque fresco y denso que ha recibido este año la medalla de oro en el Mundial de Bruselas.

Precio aproximado: 11 euros



## Una reivindicación para el yogurt

Al dente  
Caius Apicius

**T**uve muy claro que para llegar a ser lo que la gente entiende por un gastrónomo, o un gourmet, que no es exactamente lo mismo pero que es un término muy usado, hay que superar una serie de prejuicios que padecemos casi todos los mortales, y que adquirimos en nuestra infancia. También sé que hay alimentos, productos, que dividen al mundo en dos grupos irreconciliables: el de quienes son sus fervorosos partidarios y el de que los odian irreversiblemente. No sé, cosas como el ajo, el pepino. Es verdad que puede uno pasarse del bando negativo al positivo: cuestión de probar, de ser curioso, cualidad que al aspirante a gourmet se le supone.

Resulta que estos días me he topado con un número no desdeñable de personas conocidas que padecen la misma fobia alimentaria: no soportan el yogurt. Sé que hay muchas personas, y conozco a unas cuantas, que sienten una aversión insuperable

hacia los lácteos: no pueden ni oler un queso, niegan a la mantequilla toda virtud, y tiene muchas, son incapaces de tomar leche, y aducen que el hombre adulto no está preparado para ello. Manías, en suma.

Pero ahora me he encontrado a gente que centra sus odios en el yogurt. Un conocido, octogenario, lo justifica en que «cuando tenía seis o siete años» su madre le dio un yogurt y le causó infinita repugnancia. Tiempo ha tenido de comprobar si se la sigue causando; pero lo que no ha tenido es el menor interés en deshacerse de ese tabú infantil. Más grave me pareció la actitud de dos amigas mías, a quienes conozco por su dedicación a la prensa gastronómica (diría mejor culinaria: dan recetas en varios medios y escriben recetarios), que confesaron, una, que no le gusta el yogurt y la otra reconoció que no lo ha probado en su vida. Con esa limitación autoimpuesta, o con cualquiera otra en este terreno, la capacidad de educar en cocina a alguien queda muy disminuida.

El español, en general, ha militado siempre, en lo que a grasas se refiere, en el bando de los partidarios del aceite de oliva. Me parece muy bien. Lo que, en cambio, me parece muy mal es que ello lleve automáticamente a alinearse con quienes sienten un odio africano por la mantequilla, la manteca de vacas. Estoy dispuesto a admitir que no la usen, pero no a soportar que le nieguen el pan y la sal, justamente con lo bueno que está un trocito de pan con mantequilla y una arenilla de sal.

Yo, a lo largo de mi vida, conocí el yogurt «de farmacia»; cuando yo era niño, se elaboraba y vendía en algunas farmacias. La verdad es que me gustó desde el primer momento, pese a su acidez. Tomaba yogurt muchas veces en los desayunos de hotel, postres hechos con yogurt. Nunca creí, eso es cierto, en las pretendidas virtudes del yogurt como garante de longevidad; más bien pensé que en el Cáucaso no eran frecuentes las partidas de nacimiento y la gente de 60 años

parecía tener 110, aunque la verdad es que no sabía la edad que tenía realmente.

Ahora el yogurt, en principio por razones dietéticas, se ha incorporado con fuerza a nuestra cocina. Yo tomo platos en cuya composición entra el yogurt o bien porque me gusta o bien, y les aseguro que es lo más normal, porque no se nota. En el congelador de mi casa, la sopa fría que más veces se encuentra es esa mezcla de pepino y yogurt que los griegos llaman tsatsiki; ha desplazado a la vichyssoise y casi, al gazpacho.

Me encantan los aliños en los que se usa yogurt en vez de grasas, al menos en parte; el yogurt suaviza no pocas salsas; y encima, me he dado cuenta de que después de una comida especialmente picante, el yogurt calma todos los ardores. En eso, he de darles la razón a los indios.

Pero, sobre todo, insistiré: no conviertan sus manías infantiles en carencias definitivas. No saben la de cosas que se pueden estar perdiendo.

AL VENT  
Mediterráneo por excelencia  
Grupo Covinas  
www.covinas.com