▶ **Caprasia Rosé 2014**
6 €
www.vegalfaro.com

El futuro es de los valientes
Caprasia Rosé, Vegalfaro Viñedos&Bodegas

La cata
Luis Moreno Buj

▶ Los vinos rosados vienen definidos por su color con una amplia paleta de matices. Existen diferentes estilos de vinificación, desde el de maceración y prensado de las uvas, como el de la Provence, a los sangrados de mosto flor de uvas tintas, como se hace en Utiel-Requena de manera tradicional, en los que la uva estrujada que queda en el depósito se junta con una segunda carga de uvas negras para hacer los vinos de doble pasta. En cualquier caso el proceso ha de ser rápido y preciso para conseguir el color que se desee sin pasarse ni quedarse corto. El riesgo de oxidación es alto, no es tarea fácil conseguir un buen rosado, no resulta precisamente económica su elaboración y además hay que venderlo. En España estos vinos no tienen el prestigio que se merecen, aunque sí en el extranjero, donde cada vez son más consumidos. Hace unos meses la empresa requenense Vegalfaro Viñedos & Bodegas sacó al mercado una renovada gama de vinos con la marca Caprasia, compuesta por un destacable monovarietal de Bobal con crianza en barrica y en ánforas de terracota; un tinto de Bobal y Merlot; un blanco de Chardonnay y Macabeo madurado en barrica; su cava, que también cambia de nombre; y un rosado que presenta diversas peculiaridades. Para hacer este vino **Rodolfo Valiente** parte de uvas de Bobal y Merlot del mismo viñedo ecológico de la finca Alfaro con el que hace el tinto madurado en barrica, pero le dedica una vendimia especial 16 días antes que para el tinto, con la finalidad de conseguir matices frutales frescos y acidez más destacada. No es por lo tanto un subproducto del tinto, como en el caso de los doble pasta, pero tampoco se prensa. Las uvas se despalillan y estrujan, van a depósito con baja temperatura y conforme va saliendo el mosto se canaliza al depósito de fermentación, con levaduras seleccionadas y con posterioridad parte del vino tiene una permanencia de 80 días en barricas de roble francés que han contenido vinos blancos. El Caprasia Rosé de 2014 es de tono asalmonado pálido, al no haber macerado el mosto con los hollejos, brillante y cristalino. Aroma intenso y con cierta complejidad, donde se encuentran notas a frutas rojas frescas, frutillos silvestres (fresas), recuerdos florales, suaves especiados y matices ahumados. Entrada de boca fresca, sedosa, con sensaciones frutales y amargosas que encuentran el equilibrio, largo y con persistencia. Podríamos definirlo como un *blanc de noirs* con personalidad de *rosé*, un vino promiscuo y aventurero al que le encantan las gambas rojas y cigalas crudas, los pescados blancos y azules, arroces, pastas, ensaladas y verduras, así como la gastronomía asiática, donde resulta un complemento refrescante de las preparaciones especiadas.

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo

AL VENT Blanco
BODEGAS COVIÑAS (DOP Utiel-Requena)

Un perfume servido en copa

▶ La variedad de uva Sauvignon Blanc ha demostrado una magnífica adaptación al suelo y clima de la DOP Utiel-Requena. Con uvas seleccionadas de la citada casta, el equipo técnico de Coviñas produce un blanco de alta intensidad aromática, con nítidos perfumes de fruta tropical. En boca se presenta muy fresco gracias a su magnífica acidez, con recuerdos frutales y una sensación densa y voluminosa en el paladar.

Precio aproximado: 5,45 euros

HOYA DE CADENAS Night Harvest
BODEGAS VICENTE GANDIA (DOP Valencia)

Carácter frutal

▶ El aumento global de temperatura obliga a los viticultores a adelantar el momento de la vendimia, por lo que según varietales y zonas se recoge la uva al amanecer, cuando el racimo está más fresco. Ese es el punto de partida de este refrescante blanco elaborado con Verdejo, Chardonnay, Moscatel y Macabeo que concentra las cualidades de cada uno de los varietales con los que se produce.

Precio aproximado: 4 euros

REYMOS Selección
BODEGAS REYMOS - ANECOOP (DOP Valencia)

La Moscatel se viste de etiqueta

▶ Reymos acaba de presentar la nueva imagen para su colección de espumosos de Moscatel con este Reymos Selección, producido a partir de una selección de los mejores racimos que entran a bodega. Se elabora con la técnica de segunda fermentación en depósito y destaca por sus aromas florales, su plenitud en boca y su final fresco y goloso.

Precio aproximado: 5,20 euros

Recuerdos de otros veranos

Al dente
Caius Apicius

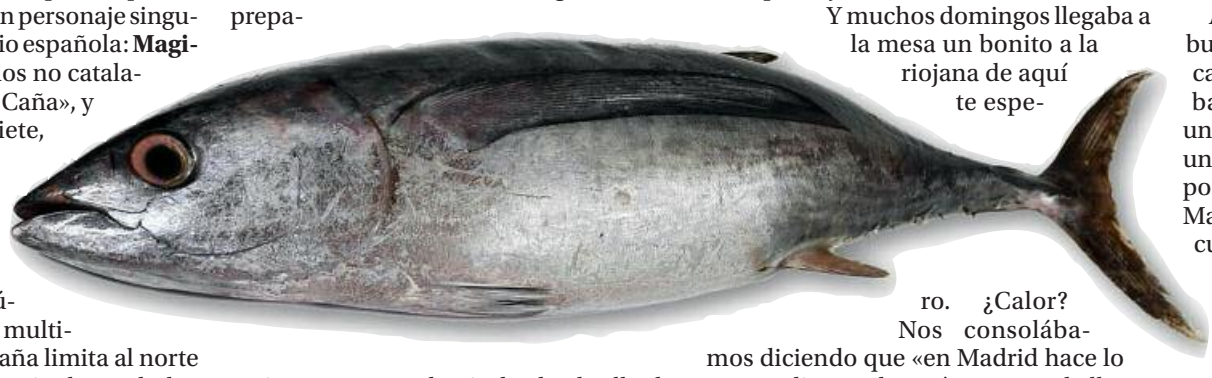
■ «Eran mis primeros años en Efe; no había ni cumplido los treinta. Una compañera tenía (bueno, sus padres) una casa en Miraflores de la Sierra. Los domingos a primera hora mi mujer y yo tomábamos el autobús que nos dejaba en la villa serrana. Nos íbamos a la piscina, donde solía ponerme como un cangrejo. Luego, a comer, en el patio-jardín de la casa».

Los más veteranos de ustedes, mis coetáneos, puede que recuerden a un personaje singular de la radio española: **Maginet Pelacanya,** que a los no catalanes nos sonaba «De la Caña», y que, con la tabla del siete, nos aconsejaba: «Aprended a cantar y sabréis multiplicar»...

Aprender cantando. Entonces memorizábamos así, con música, desde la tabla de multiplicar hasta lo de «España limita al norte con el mar Cantábrico», incluyendo los ríos y, por supuesto, los cabos: «MaTxitxako en Bizkaia, Ajo en Santander, Peñas en Asturias, Bares, Ortegal y Finisterre en La Coruña...»

Inviertan la relación y tendrán la ruta estival del gran pez que llamamos bonito, el atún blanco, el fino de los atunes, que, como la «gente bien» de antes, elige el norte para veranear, en este caso atraído por su gastronomía: el viaje veraniego de los bonitos no tiene fines amatorios, sino nutritivos. Cuando les llega la madurez sexual, a los seis o siete años, se largan de luna de miel al Caribe, como hace ahora todo el mundo.

Pero antes, como los jóvenes, se desplaza en grandes bancos. Se pesca normalmente al curricán, aunque todavía se practica la pesca con caña. Y una vez pescado, se cocina a las mil maravillas: cae en buenas manos, en buenos fogones, con preparaciones que pueden ir desde el rollo de bonito típico de Viveiro al sorropotún cántabro o el marmitako nacido en barcas de pescadores y hoy, seguramente, el más conocido de los guisos a base de bonito.



Yo, de todos modos, recuerdo con mucha satisfacción otro: el llamado bonito a la riojana, con tomate y pimientos, plato calorífico que, así en principio, uno no vería muy adecuado al agosto madrileño.

Eran mis primeros años en Efe; no había ni cumplido los treinta. Una compañera, **Concha Bordona,** tenía (bueno, sus padres) una casa en Miraflores de la Sierra. Los domingos a primera hora mi mujer y yo tomábamos el autobús que nos dejaba en la bella villa serrana. Depositada la impedimenta en casa de Conchita, nos íbamos a la piscina, donde yo solía ponerme como un cangrejo. Luego, a comer, en el patio-jardín de la casa.

Y muchos domingos llegaba a la mesa un bonito a la riojana de aquí te espero. ¿Calor? Nos consolábamos diciendo que «en Madrid hace lo menos diez grados más». Y cuando llegaba la gran cazuela con el bonito bueno, se revolucionaban todos los jugos gástricos. Lo hacía muy bien, la madre de nuestra amiga, y lo hacía para un buen grupo de comensales, que siempre queda mejor.

Vamos a rebajar la dosis a cuatro personas. Háganse con una buena rodaja de atún blanco, como de un kilo, y divídanla en cuatro «solomillos», limpios de espinas, pieles y partes feas, que encima son tóxicas. Escalden y pelen cuatro hermosos tomates; corten en rodajas un pimiento verde «cristal» y en medias lunas una cebolla tierna; además, piquen finísimamente dos dientes de ajo y, para acabar las preparaciones previas (lo que los chefs llaman mise en place), troceen los tomates y salpimienten el pescado.

Pongan en una cazuela un chorretón de aceite; rehoguen la cebolla, el pimiento y los ajos unos momentos e incorporen los tomates troceados, una cayena y una hoja de laurel. Dejen hacer a fuego suave unos veinte minutos. Enharinen ligeramente los trozos de bonito y fríanlos un minuto por cada lado en una sartén con aceite. Escúrranlos bien, añádanlos a la cazuela, den un calentón a todo junto y sirvan.

Antes solíamos echarnos al cuerpo un buen gazpacho. Y solíamos beber sangría casera, que no vean ustedes cómo entraba. Evidentemente, la cosa reclamaba una siesta a la sombra, antes de irnos a dar una vuelta por el pueblo y llegar con tiempo a pillar el autobús de vuelta a Madrid. Magníficos domingos agosteños, que recuerdo con auténtico placer.

Nos queda lo que muchos consideran lo mejor del bonito: la ventresca. Es una parte muy grasa y, por ello, muy sabrosa. Lo clásico es prepararla al horno, pero también a la parrilla. Las fórmulas tradicionales, a mi humilde entender, abusan del ajo. Yo creo que es bastante embadurnar la pieza con un poco de aceite aromatizado con ajo antes de meterla al horno, sin necesidad de añadir más ajo frito después; el ajo debe ser un apunte, no el protagonista.

Y me dejo el bonito en aceite de oliva, una de las mejores conservas marinas del planeta. Sólo una cosa: las etiquetas están para leerlas. Háganlo, y cerciórense de que, en efecto, el líquido de gobierno es aceite virgen... y el pescado, atún blanco del Cantábrico, no atún claro del Índico. En cuanto al escabeche de las tascas madrileñas, no sé, pero, como la yema de huevo cocido o algún queso, se me agarra a la garganta. No. Mejor, dónde va a parar, el bonito a la riojana.