



► Tesoro de Requena 2005

40 €

www.bodegasveredareal.com

La Bobal de larga crianza en botella Bodega Vereda Real

La cata
Luis Moreno Buj



► Para **Pedro Cárcel**, «la Bobal no es una moda, es un medio de vida», afirma este enólogo de sólida trayectoria en diversas bodegas, con fama de ser un gran conocedor de las mejores parcelas de toda la comarca de La Plana de Requena y Utiel, además de elaborar también las Giró (Garnacha) y Moscatel en la zona de La Marina Alta, en Alicante. Los vinos de Bobal le recuerdan a frutas rojas cuando las uvas están en su punto óptimo de madurez, para recordar más a frutillos negros, como las moras, cuando los racimos comienzan a sobremadurar. Por eso le gusta vendimiar cuando están en sazón, con no más de 13'5 grados, para conservar la excelente acidez de este tipo de uva, que después ya suavizará la fermentación maloláctica. En su bodega particular, Vereda Real, elabora

pequeñas partidas con las que no deja de experimentar e innovar con uvas procedentes de diferentes suelos, con diversos tipos de maderas para las crianzas, o fermentando en tinajas de terracota; y está recuperando viñedos de Tardana, Moravia y Bobal Blanca, antaño más habituales. Sin duda su marca más conocida es el Bobalia, un tinto de Bobal con larga maceración en frío. El de 2006 aguanta sorprendentemente bien el paso del tiempo, teniendo en cuenta que ha tenido una permanencia de sólo 6 meses en barricas de robles francés y español. Es de color granate, de buena capa y ribete de tono teja poco evolucionado. Aroma de buena intensidad, a frutas rojas compotadas, tostados, balsámicos, sotobosque y muestra el agradable bouquet de reducción que solo consiguen los buenos vinos con el paso del tiempo. En el paladar se muestra vivo, con frescura, pulidos taninos, amable, sabroso e intenso. Pedro Cárcel colabora con un gru-

po de investigadores de la Universidad de Alcalá de Henares en la elaboración y envejecimiento de vinos hechos con viñas viejas de Bobal en «barrel in box», un depósito desmontable hecho con listones de madera a modo de duelas, que quedan armados por una estructura externa de acero. El concepto es parecido al de los clásicos tinos, pero en este caso la forma es cúbica. Cárcel emplea uno para fermentación y otro para el envejecimiento, ambos de una capacidad de 1.800 litros, en los que combina la procedencia de las maderas, en este caso de bosques franceses y centro-europeos, el tamaño del poro y el grado de tostado. De aquí sale el Tesoro de Requena de 2005, un vino complejo, de color picota con ribete teja, aroma intenso, con bouquet, recuerdos a fruta roja en compota y pasificada, caza mayor, hoja de tabaco. Potente, amable, fresco y largo en el paladar. Magnífica demostración del envejecimiento de vinos de Bobal.

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



ACTUM COLECCIÓN Tinto
BODEGAS NODUS (DOP Valencia)

Elegante madurez

► Elegante tinto producido por la familia De las Heras al amparo de la DOP Valencia. Esta elaborado con uvas seleccionadas de Syrah y Tempranillo y soporta un breve paso por barrica, donde adquiere estructura. Es un vino de perfil moderno y fácil de beber que presenta nítidos aromas de fruta roja madura y notas minerales. En boca se presenta sabroso y equilibrado, con un tanino pulido y un elegante final.

Precio aproximado: 5 euros



VOX POPULI
BODEGAS MURVIEDRO (DOP Utiel-Requena)

Potente y desenfadado

► Dentro de la nueva gama de vinos de Murviedro protagonizados por la uva Bobal destaca este Vox Populi, un vino redondo que se elabora a partir de viejos viñedos de baja producción. Tiene una crianza de seis meses en barrica nuevas de roble americano y francés y ocho meses más en botella, donde termina de redondearse. Tiene aromas de frutillos del bosque, notas de toffee y un tacto en boca denso.

Precio aproximado: 10 euros



CURII Giró
CURII UVAS Y VINOS (DOP Alicante)

La personalidad del terruño

► Alberto Redrado y Violeta Gutiérrez de la Vega (hija del bodeguero alicantino) defienden un proyecto basado en la recuperación de la viticultura en diversas zonas de la Marina Alta. Este tinto de Giró (Garnacha) está hecho con uvas cultivadas en parcelas a 400 metros de altitud y orientadas al sur que tras su vinificación soporta una crianza en 8 meses en barricas de roble francés.

Precio aproximado: 18 euros



Donde el bacalao es bacalhau

Al dente
Caius Apicius

■ «Son muchos quienes se apuntan el mérito de haber ido a buscar el bacalao a tierras norteamericanas, todos ellos pueblos de grandes navegantes: los noruegos, por supuesto, pero también los ingleses. Y naturalmente los vascos y, desde luego, los portugueses»

El bacalao fue durante siglos el símbolo de la penitencia cuaresmal a la hora de comer; hoy no tiene nada de penitencia, en parte porque las costumbres en ese terreno se han relajado y cada vez menos gente sabe qué es eso de la cuaresma porque consumimos un bacalao que no tiene nada que ver con aquel.

Se ha citado hasta la saciedad, y yo me permitiré hacerlo una vez más, ya me disculparán, aquello de «momia pisciforme» que le llamó **Julio Camba** hace ochenta y tantos años o lo de «terror de maridos» que decía «**Picadillo**» hace ya más de un siglo.

Símbolo de penitencia durante siglos... Tampoco crean que tantos. En el «Ars Cistoria» de **Enrique de Villena** (1423), el bacalao no figura en la lista de pescados ceciales (secos) en la que sí estaban el congrio, la merluza, el bonito, el arenque y algunos más. Pero el siglo XV fue, de alguna manera, el siglo del bacalao.

Dejemos claro que son muchos quienes se apuntan el mérito de haber ido a buscar el bacalao a aguas norteamericanas, todos ellos pueblos de grandes navegantes: los noruegos, por supuesto, pero también los ingleses. Y, naturalmente, los vascos, que parece que llegaron allá en su busca de unas ballenas que habían dejado de frecuentar el Cantábrico, y, desde luego, los portugueses.

En el siglo XV Portugal era un país con cerca de millón y medio de habitantes. A finales del XIV, **Juan I** había asegurado su pro-

pia dinastía y alejado definitivamente el riesgo de anexión por Castilla al derrotar a su homónimo castellano en la batalla de Aljubarrota.

Casi un siglo antes, los portugueses, con la ocupación del Algarve, terminaron su reconquista.

Así que Portugal no tenía problemas internos ni externos. Y uno de los hijos de Juan I, **Enrique**, llamado «el navegante», puso sus ojos en el océano. Se trataba de llegar a la India, superando el entonces incógnito extremo sur de África. Ya conocen lo demás: **Bartolomeu Dias** dobló el cabo de Buena Esperanza en 1488, y **Vasco da Gama** arribó a la India en 1497.

Pero también miraban al Oeste. Y la familia **Corte-Real** (**Joao Vaz** y sus hijos **Gaspar**, **Miguel** y **Vasco Anes**) puso sus ojos en la mítica Isla del Bacalao. Y el patriarca llegó a finales del siglo a lo que llamó «Terra Nova do Bacalhau». ¿La actual Terranova? Puede ser, mejor dicho, parece ser que sí. A Gaspar y a Miguel, la exploración de los inhóspitos mares del noroeste americano les costó la vida.

Pero el bacalao de Terranova se hizo portugués (y vasco). Tanto, que los portugueses presumen de contar con una receta de



propina para los años bisieptos. No sé si tienen tantas, pero tienen muchas. Y algunas, buenísimas.

Mi preferida es el llamado bacalhau dourado (bacalao dorado), también conocido como bacalhau à Brás o á Braz, que recibiría el nombre de un señor Blas (Brás o Braz en portugués). Si es así, sombrero al senhor Brás.

La receta es bastante sencilla. Hay que desalar buen bacalao (hoy sería noruego o islandés), escurirlo cuando esté a punto y secarlo. Luego, eliminar pieles y espaldas, si las tuviera, y reducirlo a láminas que se pasan por la sartén, con cuidado de que no se doren, pese al nombre común de la receta, y se reserva.

Se pelan patatas y se cortan muy finas, en

plan «cerillas» o «paja», que se fríen en el mismo aceite hasta que se doren (ellas sí) pero sin llegar a ponerse crujientes. Se reservan también, y su lugar en la

sartén pasa a ocuparlo cebolla finamente picada: cuando comprende la necesidad de ablandarse, se retira y se une al bacalao y las patatas.

Se reduce la cantidad de aceite y se pone en la sartén el conjunto bacalao-patatas-cebolla, que ha de hacerse a fuego suave en la amigable compañía de unos cuantos huevos a los que habrán dado categoría de dry martini estilo Bond: mezclados, no batidos. Se remueve el revoltijo de vez en cuando y, cuando todo está a punto (patatas crujientes, huevos cuajados pero jugosos, jamás secos) se sirve. No es plato que espere. La decoración clásica, la más sencilla, incluye perejil y, si gustan, que no es mi caso, aceitunas negras.

Un excelente plato de bacalao, cuando se hace como debe ser. Le va de maravilla uno de esos deliciososinhos verdes de alvarinho de la banda de babor del Baixo Minho o un albariño del otro lado del río fronterizo. Una receta para enamorarse de una magnífica cocina: la portuguesa.

Y un plato con el que rendir un satisfactorio homenaje no ya al mítico senhor Brás, sino a los grandes navegantes que hicieron del Portugal renacentista una gran potencia que dominó, cierto que brevemente, el comercio europeo de las especias. Les animo a conocerlo mejor y apreciarlo en lo que vale, que es muchísimo.