



► Capricho de Gancedo 2014

11 €

www.bodegasgancedo.com

En los orígenes del Bierzo Bodegas Gancedo

La cata
Luis Moreno Buj



► Hubo una época recién pasada en que la comarca de El Bierzo, en León, era más conocida por la extracción de carbón que por su riqueza enológica, todo lo contrario a lo que ocurre ahora, una zona vitícola que está poniendo en valor la Mencía y que, de manera paulatina, va dando mayor relevancia a los vinos blancos, a medida que los consumidores los han ido apreciando. Fue en 1998 cuando **Ginés Fernández y Juani Gancedo** iniciaron su aventura vinícola y dos años más tarde Ginés dejó su trabajo en la mina para dedicarse por completo a hacer vinos en la población de Quilós. En la actualidad controlan 20 hectáreas si sumamos las superficies de las pequeñas 74 parcelas que trabajan, plantadas sólo con las autóctonas Mencía, Godello y Doña Blanca, la mayoría de más de 60 años,

junto con algunas que llegan al centenar, y otras plantadas más recientemente en alta densidad, en espaldera, para controlar de manera natural la producción de uva por cepa, no por hectárea, y producir en total alrededor de 75.000 botellas al año. Elaboran tres tintos, el Gancedo, joven sin crianza; el Xestal y el Ucedo, además de dos blancos, uno del año, el Capricho de Gancedo, y otro con crianza en barrica y trabajo de sus lías finas, el Herencia del Capricho. Es el blanco joven el que nos llama la atención, hecho con Godello (85%) y Doña Blanca, con la particularidad de que el vino es embotellado directamente del depósito de acero inoxidable, al poco de terminar la fermentación, que dura alrededor de mes y medio, con lo que conserva una pequeña parte del gas carbónico natural de la fermentación. De la Godello se ha hablado mucho en los últimos tiempos, pero mucho menos conocida es la Doña Blan-

ca, de poco prestigio por su propensión a producir cantidad, pero que da mostos de excelente acidez y aromas de buena intensidad, habitualmente incomprendida. Se la conoce también como Cigüente (Extremadura), Moza fresca (Galicia), Siria (en Portugal), Valenciana, o Malvasía del Bierzo, entre otras sinonimias, y algunos autores la identifican con la Merseguera, la uva típica del Alto Turia en Valencia, aunque adaptada a algunas tierras galaicas, según el MAGRAMA. El Capricho Gancedo de 2014 es de color pajizo, muy brillante. Sorprende por su intensidad aromática, frutal y floral, que recuerda a las peras, fruta tropical y cítricos. En el paladar se aprecia el ligero resto de carbónico natural que ofrece una fácil entrada de boca, sabroso, con cierta densidad, muy fresco y goloso, con sensación mineral y ligeros amargores que lo hacen perdurar en el paladar, en un conjunto original, diferente.

ENTRE TÚ & YO
UTIEL REQUENA
EL VINO PERFECTO

Sevilla, 12. 46300
UTIEL - VALENCIA - ESPAÑA
Tel. 96 217 10 62 - 96 217 41 52
Fax 96 217 21 85
comunicacion@utielrequena.org
facebook: Vinos Utiel - Requena
twitter: @utielrequena
www.utielrequena.org

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



PAGO DE THARSYS GRAN RESERVA
PAGO DE THARSYS (DO Cava)
Entre los grandes de España

► Creado para conmemorar el 200 aniversario de la antigua bodega, este cava se elabora con uvas seleccionadas de Macabeo y Parellada. Se trata de un espumoso elaborado con mimo, pausa y sosiego, realizando el removido de manera natural y sin añadir licor de expedición. Es un brut nature con 38 meses de reposo en rima que destaca por sus aromas de frutos secos, cítricos y nítidos recuerdos de pastelería.

Precio aproximado: 21,50 euros



VEGAMAR SELECCIÓN Merseguera
BODEGAS VEGAMAR (DOP Valencia)
Merseguera de altura

► Uno de los grandes aciertos de Vegamar ha sido el de apostar por uvas autóctonas como la Merseguera, varietal que, cultivada en la zona del Alto Turia, ofrece unas cualidades únicas. Este blanco presenta un elegante color amarillo pálido. Tiene aromas de flor blanca, notas frutales y un paso por boca denso y untuoso, con mucho recorrido y una acidez muy bien equilibrada con el conjunto del vino.

Precio aproximado: 6 euros



CERRO BERCIAL Blanco Selección
BODEGA SIERRA NORTE (DOP Utiel-Requena)
Elegante por naturaleza

► Elaborado con uvas de Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo y con una breve (de dos a tres meses) estancia en barrica de roble, este blanco de Sierra Norte es uno de los ejercicios enológicos más elegantes de la Comunitat Valenciana. Limpio y brillante, tiene aromas de cítricos, flores blancas y suaves matices tostados. En boca es amplio, envolvente y cremoso.

Precio aproximado: 12 euros

Los garbanzos de Alí Babá

Al dente
Caius Apicius



Cuando yo era pequeño creía que «sésamo» era una palabra que equivalía a «puerta»; había leído la historia de «Alí Babá y los cuarenta ladrones», mucho antes de meterme con «Las mil y una noches», y, claro, lo de «ábrete, sésamo» y «ciérrate, sésamo» no podía referirse más que a algo que se podía abrir y cerrar y a través de lo que se podía pasar. Una puerta, vamos.

Después, pero mucho después, me encontré panes que llevaban semillas de sésamo; supe de la existencia del aceite de sésamo, y hasta llegué a saber que había sésamo blanco y sésamo negro. Vamos, que no era una puerta, sino las semillas de una planta cultivada desde hace miles de años precisamente por su aceite.

Más adelante, cuando tomé contacto con la cocina árabe, básicamente con la del Próximo Oriente, porque la cocina magrebí es otra historia, me di de bruces con algunos platos que han pasado a ser parte de nuestro repertorio doméstico, quiero decir que se hacen en mi casa de vez en cuando. Uno de ellos, que nos encanta, es el «hummus», esa crema de garbanzos aromatizada precisamente con «tahina», que es una salsa hecha a base de semillas de sésamo, por lo que no es raro

verlo en cartas como «hummus bi tahina».

El hummus podría ser un plato muy antiguo, pero parece ser que no data más allá que de principios del siglo XX, informa en su delicioso y documentadísimo libro «Aroma árabe» el palestino **Salah Jamal**, que añade que hasta hace algunos años lo habitual en la zona era consumirlo como desayuno, con cebolla tierna y pan pita.

A diferencia del falafel, esa croqueta vegetal que se hace partiendo de garbanzos crudos, el hummus tiene como materia prima básica los garbanzos ya cocidos. Su preparación no ofrece dificultades, y se ha explicado incluso aquí no pocas veces. Sólo les diré que si por casualidad les han sobrado garbanzos de un cocido, el hummus resultante será poco musulmán, por la influencia del tocino y otros elementos porcinos, pero está buenísimo. En cuanto a la tahina, se encuentra en tiendas especializadas; pero no se rompan la cabeza, porque un paladar occidental puede prescindir de ella perfectamente.

Bueno, el doctor Jamal nos habla del acompañamiento tradicional del hummus en su tierra de origen: cebolla tierna. Y pan pita, claro. O pita, a secas, pero no «pan de pita»: es pan de trigo, hecho con su harina, sal, agua y levadura; la planta llamada pita es una variedad de agave,

pero del agave sale mezcal o tequila, no pan, al menos que yo sepa.

Mira por donde hemos abierto otro «sésamo»: la conexión mexicana. Un día teníamos en casa una bolsa de nachos y un bol de hummus, y usamos los nachos como soporte. Magnífico. A diferencia del pan pita, que tiene como ventaja su flexibilidad, los nachos, rígidos, aportan un crujiente delicioso.

Nachos. Cuentan que nacieron en México, cuando un mesonero dio a unos clientes tardíos lo que tenía: totopos (trozos de tortilla de maíz fritos) y queso. Al parecer, les gustó, y una señora preguntó al tabernero, que se llamaba Ignacio: «¿cómo se llama?». Él pensó que le preguntaban su nombre, no el del plato, y contestó: «Nacho». Como dicen los italianos, «se non è vero, è ben trovato»; por lo menos, es divertido.

Más posibilidades: cubrir la superficie de su hummus con piñones tostados en mantequilla. Si el sésamo sabe más que nada a nuez, el piñón aporta otro sabor. Lo que está claro es que todas estas semillas ganan un montón si se tuestan ligeramente en la sartén, en seco: despliegan mucho más su aroma, que es, con su textura, de lo que se trata. También es un contraste muy agradable usar rodajas de pe-

pino, refrescantes y crujientes, a modo de cucharillas.

En fin, entre nosotros lo más usual es rociar el hummus con un hilo de aceite virgen y espolvorearlo con pimentón; queda más bonito, pero el pimentón, en mi opinión, desvirtúa el sabor que uno espera de la crema de garbanzos. Va en gustos, como casi todo, que en cocina no debería haber orto doxias ni mucho menos fundamentalismos, que, aunque se diga que de gustos no hay nada escrito, sí que lo hay, y mucho; hay que ir al sentido bíblico de «así está escrito» para interpretar esa frasecita, ese topicazo.

Antes de pronunciar el «ciérrate, sésamo» de esta crónica, déjenme recordar a mi amiga **Nines Arenillas**, esposa del gran «Punto y Coma» (**Víctor de la Serna y Gutiérrez-Répide**). Ella reivindicaba, frente al término «sésamo», que viene del latín sesamum y del griego sesamon, el españolísimo «ajonjolí», que procede del árabe andalusí aggulgulin. **Covarrubias** llama al ajonjolí «alegría»; y, en efecto, unas semillas de ajonjolí son, muchas veces, la alegría de un pan, de un pastel, de una salsa, de un rebozado... En fin, lo dicho: cerremos el sésamo, que, por cierto, en «Las mil y una noches» da mucho juego, y no sólo gastronómico.