



► Roques Negres Syrah 2012
9 €

Recobrando la memoria del paisaje El Mollet, Vino y Cultura

La cata
Luis Moreno Buj



► Él era uno de los niños que jugaban entre los rincones de las bodegas en tiempo de vendimia, cuando los padres trabajaban en ellas. Aunque no les dejaban entrar mientras duraban las fermentaciones ellos se colaban, llevando un jilguero en una jaula para prevenir la presencia de dióxido de carbono (CO₂), que en sí no es tóxico, pero desplaza al aire al acumularse en algunas zonas bajas y puede producir la muerte por asfixia. **Juan Carlos Pavía** recuerda muy bien esa época de su infancia y cómo era el paisaje de los viñedos de Castelló, cuando se recogían cada día miles de kilos de uva de cepas de híbridos productores directos, como las Edo y Señorito, cultivadas masivamente en su zona y que a partir de 1971 fueron condenadas al arranque. La reconversión no se produjo y la vid fue sustituida por

el almendro o el olivo. Pavía, farmacéutico y enólogo, se planteó la recuperación de la tradición de la vitícola y en 1999 comenzó a elaborar pequeñas partidas de vinos con la sociedad El Mollet, Vino y Cultura, a partir de viñedos arrendados, en la actualidad siete hectáreas ubicadas en el término de Les Useres. El nombre de la empresa viene por la proximidad del paraje natural de El Mollet, en la comarca de la Plana Alta, un conjunto de alineaciones montañosas paralelas al litoral, separadas por amplios valles, donde su escasa altitud recibe la influencia directa de las brisas del cercano mar Mediterráneo. Hasta la fecha han elaborado en espacios alquilados dentro de otras bodegas del entorno, pero tienen el proyecto de rehabilitar las antiguas instalaciones de una destilería en la población de Benlloch. Con la Macameu (Macabeo) elaboran un blanco joven, aromático y varietal que recuerda a las manzanas verdes, con toques cítricos y

de flor blanca; es seco y fresco en el paladar. Respecto a las variedades tintas tienen puestas sus esperanzas en el joven viñedo de la autóctona Monastrell, que necesita tiempo para profundizar sus raíces y rendir con la calidad que se espera de ella. Por eso la destinan a su tinto joven, hecho a partes iguales con Syrah, un vino agradable y fácil de beber, de copeo. Con la Syrah se muestran muy satisfechos por su adaptación y comportamiento, consiguiendo vinos muy equilibrados. Con esta uva hacen el monovarietal Peñas Negras, que permanece seis meses en barricas de roble francés y americano. Un tinto de color granate, de media capa, con buena carga frutal, floral, con notas de especias y un suave toque ahumado. Paladar avainillado, por su paso por bodega, cuerpo medio, equilibrado, ligera astringencia, frutal, sabroso y especiado. Un trabajo honesto en una tierra que lo tiene todo por delante.



Brinda con cava
CHATEAU MARY



Escápate a un palacete enológico
Requena. Valencia. España

Tel. 96 007 11 09 - 633 883 232
info@fincacasanueva.com
www.fincacasanueva.com



LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



CANALLAS Tinto
BODEGAS ANTONIO ARRÁEZ (DOP Valencia)
El vino de todos los días

► El equipo de Toni Arráez buscaba una fórmula para acercar sus vinos a los hogares en el día a día. Canallas es el sello bajo el que producen tres vinos sin complicaciones, fáciles de beber y con una magnífica relación calidad-precio. El tinto se elabora con uvas de Monastrell y Tempranillo a partes iguales. Se comercializan en el canal de alimentación, por el momento en algunos establecimientos de los supermercados Family Cash.

Precio aproximado: 2,49 euros



EMBOICAIRE
BODEGAS ONTINIUM (DOP Valencia)
Apuesta por lo autóctono

► La entidad onteniese presentó la pasada campaña un tinto monovarietal con el que reivindica su compromiso con lo autóctono. Esta elaborado con uvas de una casta tan valenciana como la Bonicaire, varietal que está siendo recuperada por algunos viticultores valencianos. Es un tinto de color cereza de capa media, con aromas de fruta roja, grata sensación mineral y un paso por boca ligero, fresco y frutal.

Precio aproximado: 6 euros



ESPECIES NATIVAS
HACIENDA DE LA PAJARERA (DOP Valencia)
Sorbos de ilusión

► Especies Nativas es el primer sello que comercializa una nueva bodega, Hacienda de La Pajarrera. Por el momento producen un rosado de Bobal y este tinto de media crianza, hecho con uvas de Bobal y Monastrell, un vino de buena presencia, sin aristas. La bodega trabaja en una tercera referencia, hecha exclusivamente con uvas de Bobal, que de momento sigue madurando en barricas de roble.

Precio aproximado: 8,25 euros

Auténtica comida basura

Al dente
Caius Apicius



Las generaciones más jóvenes, de los cuarenta hacia abajo, han crecido en pleno auge de lo que muchos llaman «comida basura», pese a que un nada despreciable número de personas la aprecia y valora, hasta el punto de considerarla una parte imprescindible de su dieta.

Ciertamente, en su composición entran no pocos elementos que pueden ser considerados auténtica basura; mejor no entrar en detalles en atención a los muchos consumidores de este tipo de alimentos. Pero leo en una revista de divulgación científica que se nos viene encima una comida basura en la que esta palabra pierde su componente metafórico para recuperar su sentido literal, aunque un tanto eufemístico.

Eufemístico, porque una cosa es basura, así en general, y otra las propias heces y la orina. Bien, pues la NASA está investigando la posibilidad de reciclar ambos desechos digestivos para alimentar en un futuro a los astronautas, en los viajes que se prevén de larga duración y que, de momento, parecen más hipotéticos que realizables.

La cosa, por mucha repugnancia que la idea nos produzca, tiene bastante lógica. Plantéense ustedes el envío de una expe-

dición de ocho o diez personas a Marte. Sólo ida, por el momento. Tendrían que solucionar cómo y dónde almacenar comida y agua para alimentarlos durante un año. Espacio y peso: algo que en una nave espacial falta y sobra, respectivamente.

El problema no es nuevo, claro está. Repasen ustedes las narraciones de los viajes marítimos de los tiempos de las grandes navegaciones, de los grandes descubrimientos. La lectura del diario de **Pigafetta** sobre el viaje de **Magallanes** resulta, en este sentido, estremecedora. Pero, si prefieren lecturas más amenas, acudan a **Verne, Salgari...** Ya verán, ya, cómo lo pasaban navegando y naufragos.

Por lo menos, aquellos marinos contaban siempre con la posibilidad, incluso en mares desconocidos, de dar con una isla en la que hacer aguada, recolectar frutas y verduras, cazar o adquirir esos productos de los nativos. En un viaje espacial, el reavituallamiento en ruta es, de momento, bastante más problemático.

Sigamos con la lógica. Que las heces contienen todavía nutrientes es algo que saben muy bien los agricultores que las usaron como abono, por no mencionar seres como las gallinas, las moscas y los escarabajos peloteros. Se trata de eliminar lo no aprovechable y reciclar esos nutrientes. No pare-

ce que sea imposible, como no lo es obtener agua a partir de la orina.

De manera que es lógico y, además, es posible. Se hará. No sé si se irá a Marte, pero esto se hará. Ya ven que la vida real de los astronautas, en esa gravedad cero que obliga a entrenarse mucho para hacer cosas tan sencillas en la Tierra como comer, beber o descomer, nada tiene que ver con la de **Luke Skywalker, el doctor Spock, Flash Gordon, Diego Valor...**

Después de todo, lo de guardar las heces es algo que ya sucede en algunos lugares del planeta. Si ustedes deciden darse un garbeo por la Antártida, ya saben que cuando hagan sus necesidades deberán guardarlas en una bolsa y llevárselas consigo: allí no hay a mano contenedores para echar la bolsita con las caquitas del perro, ni las propias. El paso siguiente es reciclarlas no como fuentes energéticas o fertilizantes, sino como alimento.

¿Qué alimento? ¿Podrá resultar medianamente atractivo? No será difícil; no hay más que poner el producto en manos de cocineros adictos a la alta tecnología, que a base de productos utilizados en la industria alimentaria son capaces de hacer parecer comestible, y hasta de que a veces lo sea, cualquier cosa.

Se me ocurre alguna pega, desde luego.

Como ustedes saben, casi todo lo que se ha inventado para ser usado en el espacio acaba aterrizando e incorporándose a nuestra vida cotidiana; y esto, si se logra, que no veo por qué no, seguirá el mismo camino. Si la población mundial sigue creciendo al ritmo actual, y dado que el terreno agrícola disminuye, el reciclado de las heces podría ser una solución a medio o largo plazo.

Permítanme que me horrorice tal posibilidad, aunque reconozca, insisto, que es lógica y es posible. Si la cosa funciona y llega a nuestro día a día, o al de quienes nos sucedan, quedará obsoleto llamar «comida basura» a lo que ahora bautizamos así, aunque... no sé, pero me parece que a ese producto no costará mucho darle apariencia de hamburguesa.

Razón tenía **don Hilarión**, el viejo boticario de «La verbena de la Paloma»: hoy las ciencias adelantan que es una barbaridad. Pero entiéndase aquí barbaridad no como exageración, sino en el sentido más literal y más peyorativo que se les ocurra. Y no se equivoquen: esto pasará. Seguramente ni usted ni yo lleguemos a verlo, lo que me consuela bastante; pero llegará a la vida diaria, así que, al final, será verdad aquello de que veinte mil millones de moscas no pueden equivocarse. ¡Si hasta trabajan para la NASA!