



► Pigar Bobal Alta Expresión 2014

9 €

bodegaspigar@gmail.com

Un garaje para hacer «vinos de parcela»

Bodegas Pigar

La cata

Luis Moreno Buj



► La moda de los vinos de garaje se inició cuando **Robert Parker** otorgó en 1993 la nota máxima al tinto Cuvée Valandraud del 92, una mala añada en Burdeos que se vendía tirada de precio en «primeur» pero que disparó el valor de la limitada producción de **Jean-Luc Thunevin**. El estilo de las micro bodegas que formaron esta corriente era lo opuesto a lo que son los vinos franceses de alta gama. Los nuevos elaboradores se basaban en unos vinos densos hechos a partir de uvas muy maduras, con maderas nuevas de alta calidad, técnicamente irreprochables, de una tirada mínima de botellas listas para ser bebidas sin tener que aguardar un largo tiempo de afinamiento en botella, pero eso sí, con unos precios asequibles sólo para unos pocos si alcanzaban alto reconocimiento internacional. El caso de Bodegas Pigar

no es exactamente el mismo, pero nadie les puede discutir su vocación garajista ya que tuvieron que sacar los dos coches que guardaban en el bajo de su vivienda, un Talbot Horizon y un Renault 7, para dar cabida a los utilajes enológicos. Éstos se reducen a una pequeña tolva con despalladora-estrujadora, una prensa para 200 kilos hecha por ellos mismos, tres depósitos de inox de 1.000 litros (uno por parcela), un pequeño equipo de frío y 6 barricas. Este es el proyecto enológico que **Antonio Piqueras y Amparo García** han puesto en marcha para sus hijos en la pedanía requenense de Campo Arcís. Bodegas Pigar es la más reciente en incorporarse a la DOP Utiel-Requena y la de menores dimensiones, que hace un total de 2.200 botellas de tres «vinos de parcela». Uno es blanco de Chardonnay, en el que trabajan sus lías finas y realizan la maloláctica. Esto último es poco, mejor dicho, nada habitual en su zona ya que mengua la acidez, pero lo hace goloso. El tinto de Syrah

es de un viñedo plantado en fondo arenoso y tiene un paso por barrica de 5 meses. El de 2014 es de capa media-alta, aroma de buena intensidad a fruta madura, muy varietal, clavo, pimienta, yogurt de frutas del bosque. Amable en boca, fresco, de cuerpo medio y agradables taninos, hecho sin corregir la acidez y con levaduras silvestres, igual que los otros dos, no tendría sentido hacerlos de otra manera. El Pigar Bobal Alta Expresión es el más particular de los tres. El viñedo también está plantado en secano, éste en la parcela La Serratilla, un terreno especialmente pedregoso. Es de color rojo picota de capa media-alta y su aroma es intenso con buena expresión varietal que recuerda las ciruelas negras, es floral, mineral, con suaves especiados, balsámico. Fresco en el paladar, frutal, de cuerpo medio pero con el carácter de la Bobal, taninos perfectamente maduros y unos buenos 14° que no se notan para nada en un equilibrio acertado y natural.

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



THARSYS CITY Tinto
PAGO DE THARSYS (DOP Utiel-Requena)

El tinto urbano

► Bajo el nuevo sello de Pago de Tharsys se produce un tinto hecho con una base de Merlot y porcentajes menores de Bobal y Tempranillo. Tras la vinificación descansa dos meses en barrica de roble. Es un vino de color rojo rubí de media intensidad que destaca por sus limpios aromas de ciruela y mora. En boca aparecen notas de especias dulces, con una entrada suave y golosa y un final sutilmente balsámico.

Precio aproximado: 6,80 euros



LADERAS Tinto
BODEGAS EL VILLAR (DOP Valencia)

Joven que te quiero fresco

► El sello Laderas es sinónimo de excelente relación calidad-precio. Con uvas seleccionadas de Tempranillo, los técnicos de El Villar producen un tinto joven, vinificado bajo control de temperatura. Es un vino sin complicaciones, fresco y fácil de beber, perfecto para vestir la mesa de diario. Tiene un elegante color cereza con ribete violáceo. En nariz presenta aromas de fruta roja de media intensidad y suaves notas de flor azul.

Precio aproximado: 2,30 euros



LAS AVES DE PASO
VITICULTORES LO NECESARIO (DOP Valencia)

Equilibrio varietal

► Diego Fernández Pons recurre a viejos viñedos de mínima producción para elaborar unos vinos de enorme personalidad. Con uvas de Bobal y Cabernet Sauvignon (en idénticas proporciones) ha creado este tinto joven, fresco y muy fácil de beber. Es un vino que conjuga las cualidades de ambas varietales, con aromas de fruta roja madura, notas especiadas y un paso por boca fresco, amable y largo.

Precio aproximado: 6,00 euros



Hacer buenas migas

Al dente Caius Apicius

■ «El origen de este tradicional plato se remonta siglos atrás y se puede preparar de numerosas formas, ya sea con ingredientes dulces o salados.»

Cuando pensamos en «El alcalde de Zalamea», con la que ha reabierto estos días el madrileño Teatro de la Comedia, a casi todos nos vendrán a la cabeza los conocidos versos que **Calderón** pone en boca de **Pedro Crespo**: «Al rey la hacienda y la vida / se ha de dar?». Un poco más adelante, en el diálogo entre Crespo y don Lope (**don Lope de Figueroa**, personaje real de tiempos de **Felipe II**), el primero reflexiona: «Caprichoso es el Don Lope; no haremos migas los dos».

Hacer migas. El Diccionario de la Real Academia de la Lengua no contempla la expresión así, pelada, sino «hacer buenas (o malas) migas». Nos indica, eso sí, que por migas se entiende, entre otras cosas, «pan picado, humedecido con agua y sal y rehogado en aceite con algo de ajo y pimentón». Son, creo yo, unas migas muy básicas, a las que habría que acompañar con algo.

Seguro que son condumio antiquísimo, por lo menos tanto como el pan. **Emilia Pardo Bazán** aventura que pueden ser «un plato enteramente primitivo, ibérico; seguramente las comieron los que anduvieron a la greña con romanos y cartagineses». O sea: que no hacían buenas migas con los invasores. Hemos de añadir que doña Emilia ofrece («La cocina española antigua», 1913) nada menos que nueve recetas de migas, empezando por las de la Academia de Infantería, que se asemejan en todo a las migas «pobres» del Diccionario.

Martínez Montañó, o Motiño, cocine-

ro que fue de varios Felipes (segundo, tercero y cuarto), da en su «Arte de Cocina» (1611) tres recetas, más adecuadas para la mesa real: migas de natas, migas de leche y migas de gato. Advierte algo muy importante: «Para ningún género de migas se ha de cortar el pan con cuchillo, salvo las migas de gato, que han de ser las cortezas del pan». Curioso, porque la imagen popular de las migas parece asociarlas siempre con la clásica navaja de pastor.

Pero la «Marquesa de Parabere» también se ocupa de las migas en «La cocina completa» (1933), lo que no deja de ser curioso en un libro dedicado sobre todo a la cocina burguesa y urbana. Pues bien, en las dos recetas de migas que incluye en el texto destaca, en cursiva, que las migas han de hacerse «con los dedos».

Su primera receta prescinde del pimentón, y señala que son «a propósito para tomarlas con chocolate», añadiendo que «se pueden hacer más suculentas, pero entonces se comen solas o con huevos fritos». Es el caso de sus «migas manchegas», que llevan pimentón, y también tocino o lomo de cerdo.

Inútil dar recetas. Sólo recordaremos esa norma de desmigajar el pan con los dedos, en trozos del tamaño de un garban-



zo, más o menos; humedecerlo con agua, salarlo y freírlo en una grasa en la que antes se ha hecho lo mismo con más o menos unidades de ajo.

En la grasa es donde podría haber discrepancias; hoy parece que se impone, como en casi todo, el aceite de oliva, en detrimento de la manteca de cerdo y del sebo, que, si tenemos en cuenta el origen pastoril de las migas, seguramente fue la grasa original. Lo que sí es seguro es que los celtíberos que resistieron a los romanos, según Pardo Bazán, pudieron comer migas, pero sin pimentón, que no se utilizó en la cocina hasta el siglo XVII: no se conocía.

Si piden a alguien que les haga migas, o se atreven ustedes, tengan presente que «engordan» mucho, quiero decir que lo que parece poco pan se convierte, una vez mojado, en una gran cantidad. A mí me rieron alguna vez por encargar migas y no

ser capaz de pasar de la mitad de las que me pusieron delante; eso fue en el valle del Jerte, lugar en que disfruté de unas migas magníficas, como en la navarra Ujué, donde tuve ocasión de pregonarlas en su fiesta.

Pero las migas pueden alcanzar alturas inimaginables: jamás olvidaré el platito de migas que incluía el fantástico desayuno que nos puso en su maravilloso «Atrio» de Cáceres el gran **Toño Pérez**: lo rústico llevado a Versalles.

En cualquier caso, mis migas favoritas son las que acompaño con algún producto porcino, preferentemente tocino o lomo; el chorizo aporta más pimentón, y me parece un exceso. Y, coronando el conjunto, un huevo, que prefiero escalfado a frito. Ya ven que cito Cáceres y el Jerte, extremeñas como Zalamea de la Serena; normal que Pedro Crespo hablase de migas. Un plato tradicional

Migas. Tradición pastoril, militar y venatoria: la hora de las migas es uno de los alicientes más confesables de una montería. Hoy las migas se sirven en porciones individuales; antes, lo suyo era la clásica cucharada (cuchara de asta, faltaba más) y paso atrás.

Era una comida coral, como lo eran la paella y tantas otras; hoy prima el individualismo... y la aprensión, que impide a mucha gente meter su cuchara donde la meten otros. Pero esa forma de comer migas en común, bebiendo todos de la misma bota, era, sin duda, una excelente manera de confraternizar, de compartir; en suma, de hacer buenas migas. En todos los sentidos.