



► Selección Merseguera 2015  
6 €  
www.bodegasvegamar.com

## Merseguera de vocación internacional

### Bodegas Vegamar

LA CATA  
Luis Moreno Buj



► La Merseguera es otra de esas castas de uva hasta ahora denostadas, consideradas como de segunda categoría, que siempre han ido en coupage con otras, a la que se le achacaba no tener la suficiente personalidad. Es cierto que no es una varietal terpénica, sus vinos no tienen un aroma intenso, y aunque su acidez no es especialmente alta sí es equilibrada, si se practica en ella una esmerada viticultura. Pero lo realmente significativo es que tiene un Ph muy bajo, que es lo que da longevidad a los vinos. ¿Será la Merseguera la nueva uva revelación de los vinos blancos del Mediterráneo? Esta varietal se ha cultivado de manera tradicional desde El Penedés hasta Murcia, donde es conocida con multitud de sinónimos como Escanyavella, Exquitxagos, Gayata o Marisancha, pero es en la comarca valenciana de

La Serranía donde se concentra la mayor superficie dedicada a su cultivo y allí la llaman Verdossilla. Es en esta subzona del Alto Turia, de la DOP Valencia, donde la altitud y el clima de montaña hacen que se desarrollen las mejores virtudes de esta uva de ciclo largo que madura lentamente, y el frío hace que su fermentación sea también pausada y equilibrada.

Bodegas Vegamar dispone de unas magníficas instalaciones enológicas en el término municipal de Calles, rodeadas de los viñedos de su propiedad en un entorno natural de gran belleza paisajística entre los ríos Tuéjar y Turia. Al frente del área técnica se encuentra el enólogo **Pablo Ossorio** (Bodegas Hispano+Suizas) quien junto a la también enóloga **María Paz Quilez** elaboran una amplia gama de vinos. Entre ellos, el de Merseguera es todo un reto, ya que esta varietal apenas se embotella en solitario, lo habitual es que vaya acompañada por la fragante Moscatel. Pero apostaron por ella y consiguen que sus

delicados aromas frutales y herbáceos sean los más agradables. Para ello hay que estar muy pendientes del campo para decidir el momento de vendimia. La uva llega enseguida a la bodega donde se baja su temperatura de manera drástica y macera durante unas horas. Con posterioridad se inicia la fermentación con levaduras seleccionadas y una vez finalizada el vino se trabaja en depósito durante un mes con sus lías finas, que le darán sensación golosa y untuosidad. El Vegamar Selección Merseguera de la añada 2015 es de color pajizo pálido con tonos verdosos, brillante y cristalino. Aroma de buena intensidad que recuerda a frutas blancas (peras), tropicales (lichis, piña) y de hueso (albaricoque), con ligero toque floral. En boca entra fácil, es fresco, sedoso, sabroso, donde la sensación golosa de la fruta equilibra muy bien los amargos herbáceos que caracterizan a este tipo de uva. Buen trabajo realizado en un Merseguera de estilo cosmopolita.

## la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

**EQUILIBRIO Nueve**  
BODEGAS SIERRA NORTE (DOP Jumilla)

### El mejor Monastrell del año

► Enólogo de espíritu inquieto, Manuel Olmo trabaja en diferentes regiones de España. En Jumilla, Sierra Norte ha apostado por la Monastrell, como no podía ser de otro modo. La colección Equilibrio condensa la esencia de esta casta. La versión 9 (en referencia a los meses de crianza en bodega de roble americano y francés) acaba de recibir una medalla de oro en el concurso MonoVino. Es un tinto elaborado con uvas de viñedos de casi medio siglo de edad cultivados en vaso. Es un vino intenso en nariz, maduro y bien estructurado.

**Precio aproximado: 7,50 euros**



**MARINA ALTA**  
BODEGAS BOCOPA (DOP Alicante)

### El blanco que va con todo

► Bocopa lleva ya más de dos décadas produciendo el Marina Alta, el vino más laureado en la Comunitat Valenciana. Para su elaboración, los técnicos de la entidad alicantina seleccionan las mejores partidas de uva Moscatel, que fermenta a temperatura controlada para mantener sus aromas. Es un vino elegante y delicado, con los aromas característicos del varietal y un paso por boca fresco, afrutado, largo y persistente. Sus cualidades le convierten en el perfecto aliado para los platos típicos de la cocina mediterránea, los arroces, pescados, mariscos y pastas.

**Precio aproximado: 5,00 euros**



**DNA ALBA**  
BODEGAS MURVIEDRO (DOP Valencia)

### Coupage perfecto

► Este blanco de Murviedro llenó páginas en los diarios cuando salió al mercado, ya que se planteó como un vino hecho para mujeres. El caso es que su coupage (Sauvignon Blanc y Moscatel) está siendo copiado hasta la saciedad en las últimas campañas. Se trata de un blanco muy fácil de beber. Ofrece cierta complejidad aromática, con aromas de fruta tropical y notas florales propias del Moscatel. En boca tiene una entrada fresca, con buena acidez y un leve dulzor que potencia su carácter amable.

**Precio aproximado: 5,20 euros**



AL DENTE  
**Caius Apicius**

**L**os clásicos del Siglo de Oro, todos ellos amantes de lo que **Georges Brassens** llamó «el jugo del otoño», despotrican en muchas de sus obras contra la costumbre de los taberneros de «bautizar» el vino. Los que más, **Francisco Quevedo** y **Lope de Vega**, a quienes su enemigo **Góngora** llamó, respectivamente, *Francisco de Quebebo* y *Félix Lope de Beba*. Este último escribió aquello de «si bebo vino aguado / berros me nacerán en el costado».

El hielo es agua, y acaba deritiéndose y aguando, en efecto, el vino; aquí el deseable objetivo de enfriar el vino blanco tiene una consecuencia indeseable: aguarlo. Pero los vinos blancos deben tomarse frescos, incluso muy frescos (como en el caso de los vinos espumosos), aunque nunca helados.

Hay que enfriarlos. Hasta ahora se enfriaba la botella, en el frigorífico o en la cubitera con agua fría y unos trocitos de hielo, no en un montón de hielo. Además, se recomienda servir menos cantidad de la que se pondría en el vaso de ser un vino tinto, para evitar que se caliente; agarrar la copa por el tallo, nunca por el cáliz... Cosas que cualquier aficionado sabe.

Pero he aquí que, en el caso español, una afamada novelista uruguaya afincada en Madrid y una periodista y escritora nativa decidieron no ocultar su sistema de refrescar el vino blanco, y lo proclamaron a los cuatro vientos (hay más: pero, no sé por qué, siempre hablamos de «los cuatro vientos»).

Mucha gente, en efecto, se escandalizó. Pienso que con razón, porque el vino no debe aguararse más que en misa. Pero ya se ha dado con una ma-

nera de enfriar el vino blanco en la copa sin aguarlo. Y es una manera que devuelve el vino a sus orígenes: las uvas.

Ustedes desgranen un racimo de uvas, blancas, grandes y dulces, y congélenlas. Tal cual. Consérvenlas en el congelador y, cuando deseen enfriar su vino blanco ya servido, pongan dos o tres uvas en la copa. Enfriarán el vino, y seguirán siendo uvas incluso si les dan tiempo a descongelarse. Además, queda bonito.

Después pueden hacer como con la aceituna del dry martini, es decir, comerse las uvas, aunque en este caso no sea para asegurarnos de que en la copa no queda ni una gota de líquido.

Comerse las uvas... como estén. Verán, hace ya tiempo, la modelo española **Laura Ponte** me sugirió congelar uvas, pero para tomarlas así, en estado de congelación. Lo hice con cierta prudencia, pero el primer bocado me entusiasmó: era un sorbete de uva, sólido, consistente, por supuesto helado. Y en ese primer caso, dulce: eran uvas moscatel. A día de hoy las sigo congelando para procurarme un refrescante momento con ellas: son deliciosas.

Ahora se utilizan para enfriar, más bien refrescar, el vino blanco; supongo que también hay motivos estéticos: son más bonitas y persistentes que un simple cubito de hielo. Así que, por mi parte, no puedo poner ninguna pega a este nuevo uso de las uvas.

Pero, sin la menor duda, sigo prefiriendo el sistema tradicional: que el vino se sirva ya frío, un par de grados por debajo de la temperatura ideal de consumo, porque los adquirirá en un par de minutos. Las uvas congeladas, de momento, son una moda, y quién sabe lo que durará. Pero, por lo menos, es una moda perfectamente asu-

mible y práctica.

