



► Pasiego de Autor 2009

16 €

www.bodegaspasiego.com

► Dedicarse a la viticultura a novecientos metros de altitud tiene sus particularidades. Por una parte las variedades de ciclo largo pueden no llegar a madurar por completo, dejando en los vinos desagradables sabores asfíngicos y el viñedo está expuesto a varios episodios de pedrisco cada año que ponen en riesgo la cosecha. A esta altitud todo llega más tarde y los paisanos se ponen nerviosos en octubre, cuando los viticultores de otras zonas situadas a menor altitud tienen bien avanzada su vendimia y ellos todavía no la han comenzado. En la parte positiva, con el cambio climático global las uvas que hace cuarenta años no llegaban a madurar por completo ahora lo hacen de manera pausada y se muestran equilibradas, con buena acidez, lo que permite a los bodegueros no tener que corregir con tartárico sus vi-

nos. A 900 metros está el municipio de Sinarcas, en el extremo norte del territorio de la DOP Utiel-Requena, donde se ubica Bodegas Pasiego, una empresa familiar empeñada en elaborar vinos de alta calidad con los viñedos de sus ocho parcelas, que suman un total de quince hectáreas. Su mejor uva de Bobal procede de las parcelas Berceruela y Quiñones, terrenos pedregosos de cantos rodados con viñas de sesenta años en vaso y sin abonado, que no dan más de un kilo y medio de uva por cepa. Todo lo que vendimian a mano está pensado para obtener la máxima calidad y podría ir a cualquiera de sus embotellados, aunque después hacen selección para los ensamblajes en función de sus necesidades, de las analíticas y de la percepción sensorial de **José Luis Salón**, director técnico de la bodega, y sus dos hermanos. Uno de los tintos más destacados que elaboran es el Pasiego Bobal, que lleva una parte principal de la uva autóctona de esta comarca (85%), completado

con Syrah (10%) y con un pequeño toque de Merlot, una uva de ciclo corto que se comporta de manera excelente en este clima y armoniza el vino con su suavidad. Es de color picota con bonito ribete de tono cardenalcio, aroma intenso a frutas maduras (ciruelas), notas especiadas, con toques balsámicos y paladar franco, frutal, con taninos maduros y buen equilibrio. El más alto de gama es el Pasiego de Autor. El de 2009 tiene una base importante de Cabernet Sauvignon (55%) por la buena calidad de fruta que consiguen con ella. Acompañan en el coupage Merlot (25%) y Bobal (20%). Con una permanencia de doce meses en barricas nuevas de robles de diversas procedencias se muestra serio, intenso, elegante, especiado y balsámico, con recuerdo a frutas negras maduras. En boca tiene cuerpo y estructura, con notables taninos, junto a los frutos rojos y negros aparecen torrefactos, con buena acidez y larga persistencia. Con recorrido por delante.

Lo mejor de la altitud Bodegas Pasiego

LA CATA
Luis Moreno Buj



la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

BO Bobal Único

VICENTE GANDIA (DOP Utiel-Requena)



Carácter pionero

► La valenciana Vicente Gandia fue una de las primeras en apostar, en 2010, por la uva Bobal. Con BO Bobal Único logró situar este varietal en los más de 90 países donde la bodega tiene relaciones comerciales. Elaborado de forma exclusiva con uvas de la citada casta, y con el tiempo justo de crianza en barrica de roble para enfatizar sus cualidades sin mermar su carácter frutal, este tinto destaca por su vigor e intensidad. De brillante color cereza, tiene aromas de fruta roja, notas torrefactas y finos tostados.

Precio aproximado: 7,50 euros

LOS MONTEROS Tinto

BODEGAS MURVIEDRO (DOP Valencia)



Un clásico con identidad propia

► Los Monteros es uno de los iconos de Murviedro dentro de su línea de vinos más clásica. Su característica botella y su etiquetado ya le dotan de cierto aire retro. Este tinto joven se elabora con uvas de Tempranillo y Monastrell (los porcentajes varían en función de la añada) que fermentan a temperatura controlada. Es un vino fresco y afrutado, de profundo color rojo cereza. De agradables aromas de fruta roja y leve sensación balsámica, tiene un paso por boca lleno, con mucho cuerpo y largo postgusto.

Precio aproximado: 7,00 euros

CARLOTA SURIA Ecológico

PAGO DE THARSYS (DO Cava)



Se impone lo natural

► Hablar de Pago de Tharsys es hablar de cavas de alta calidad y prestigio. En sus instalaciones de Requena producen algunas de las etiquetas más representativas en el ámbito nacional. Una de sus marcas más conocidas por el gran público es Carlota Suria, sello con el que elaboran un brut nature de Macabeo procedente de viñedos cultivados bajo pautas ecológicas. El espumoso descansa en rima durante casi un año y medio para adquirir carácter e integrar el carbónico.

Precio aproximado: 9,50 euros



AL DENTE

Caius
Apicius

H

ace ya años de esto. Estaba yo en Donostia y me apeteció ir a comer, previa reserva, en el restaurante de **Juan Mari Arzak**. Eran ya los tiempos de la cocina experimental, que Juan Mari practicaba con mayor o menor dedicación.

Sé que rechacé las novedades que me ofreció y le dije: Juan Mari, aquí se cocina la mejor merluza en salsa verde del planeta, ¿no? Reconoció: «eso dicen». Entonces, seguí, no te extrañará que venga con ganas de disfrutar de ella. Refunfuñó un poco, pero al cabo de un rato tenía delante una ración de merluza en salsa verde con almejas impecable, fastuosa. Qué pescado... y qué salsa.

La merluza en salsa verde fue uno de los platos más mencionados en los tiempos del aterrizaje en Guipúzcoa de la «nouvelle cuisine»; no porque tuviera nada de nueva, sino porque en los principios de ese movimiento culinario se desenterraban las salsas «demasiado densas»; una de las interpretaciones de ese principio, exagerando las cosas, fue que «la merluza en salsa verde no lleva harina».

La harina se utilizaba para ligar la salsa. Entonces, algunos apóstoles de esa cocina establecieron el principio de «menos harina y más muñeca», dejando claro que, como en el bacalao al pil-pil, la salsa debía ligarse meneando la cazuela, no añadiendo harina. Volvemos sobre eso.

Vayamos ahora a un bilbaíno llamado **Luis Antonio de Vega**, gran arabista y con prestigio como gastrónomo, aunque sus libros sobre este asunto parecen más obra de un «tripasai» que de un «gourmet». En su «Viaje por la cocina española» nos da la partida de nacimiento de la merluza en salsa verde.

Afirma haber tenido acceso a una carta enviada en mayo de 1723 (reinando **Felipe V**) por la bilbaína **Plácida de Larrea** a una amiga y tocaya suya baztanesa, en la que le comunicaba que había cocinado una merluza «en una salsa verde con abundantes perejiles, adornándola con espárragos que le habían sido enviados de Tudela, chirlas y una docena de gordos cangrejos pescados en aguas del Ibaizábal». El Ibaizábal (en vascuence, «río ancho») forma, con el Nervión, la ría de Bilbao.

Poca pinta tiene esto de merluza en salsa verde. Sigue citando Vega a la señora de Larrea: «la merluza debía ser pescada en lancha y con anzuelo, guisada y servida en cazuela de barro...». Ya por su cuenta, añade que los guipuzcoanos

introdujeron algunas modificaciones: «sustituyeron chirlas y cangrejos por unas gordas almejas y le añadieron yema de huevo molida».

Aquí ya sí que no. Espárragos, almejas, huevo... Estamos ante lo que siempre se ha llamado merluza a la «koskera», plato de lo más respetable, pero diferente. Digamos que se suele llamar «koskeros» a los nacidos en la Parte Vieja de Donostia; así lo explicó el propio **Martín Berasategui**, que reivindicó su condición de «koskero». O sea, que a la merluza a la «koskera» le podemos llamar perfectamente merluza a la donostiarra.

La merluza, qué duda cabe, es, o fue, el pescado nacional vasco. Tuvieron siempre un magnífico género, y caladeros propios; las merluzas de Bermeo u Hondarribia tenían fama en toda España. Y su preparación en salsa verde era, seguramente,

la receta más apreciada. Un viejo estudio revelaba que ese plato y el bacalao al pil-pil eran los más populares de la cocina vasca. Hoy... vaya usted a saber.

Volvamos con la harina. Acudamos a la primera edición española de «La cocina del mercado», de **Paul Bocuse** (1979). Cuenta con un apéndice de recetas de un joven Juan Mari Arzak. Entre ellas, la merluza en salsa verde, que no llama así, sino «merluza en salsa al estilo de **Ricardo Idiáquez**». Pero acudiremos a otro libro posterior de Juan Mari, de 1977.

Limpian cuatro lomos de merluza (para cuatro) de unos doscientos gramos, con su piel; sazónenlos. Pongan una cazuela de barro (amplia, para que quepan los lomos con holgura) a fuego lento con doce cucharadas de aceite, cuatro dientes de ajo muy picaditos y una cucharada de perejil picado. Y aquí viene el quid de la cuestión. Cito textualmente: «antes de que empiecen a dorarse los ajos añadir —si se quiere— una pizca de harina; en tal caso, desleírla bien».

A continuación, se añaden doscientos cincuenta gramos de almejas y, seguidamente, los lomos de merluza, con la piel hacia arriba. Se mojan con medio vaso de agua fría y se mantiene la cocción unos tres minutos.

moviendo la cazuela para que ligue la salsa.

Se da la vuelta a la merluza y se prosigue la cocción tres minutos más, durante los cuales se abrirán las almejas. Se comprueba que la salsa está ligada y se sirve un lomo en cada plato, rodeado de almejas y espolvoreado con perejil picado.

Así que... ¿harina o muñeca? Pues va a acabar siendo que lo suyo es la muñeca, pero que una pequeña ayudita para ligar la salsa... tampoco viene mal.

«La merluza, qué duda cabe, es, o fue, el pescado nacional vasco. Tuvieron siempre un magnífico género, y caladeros propios; las merluzas de Hondarribia o Bermeo tenían fama en toda España»

