



► Mira Salinas 2011

17 €

www.mgwinesgroup.com

## Ligero equipaje para llegar más lejos MG Wines, Bodegas Sierra Salinas

LA CATA

Luis Moreno Buj



► El grupo MGWines Group reúne viñedos y cinco bodegas en cuatro Denominaciones de Origen diferentes: Casa Corredor, en la IGP Tierra de Castilla; Bodegas Sierra Salinas, Alicante; Bodegas Lavia, Bullas; Bodegas Estefanía, Bierzo; y Bodegas Monóvar, que incluyen el nuevo edificio y los venerables toneles de Fondillón de la que fue Bodegas Salvador Poveda. Este proyecto vinícola —dirigido por **Luis Miñano**, empresario afinado en Alicante que proviene del sector aeronáutico— está basado en una visionaria forma de entender una gestión y una mercadotecnia global comunes para un grupo de pequeñas bodegas singulares. Cada una de ellas funciona de manera independiente a nivel técnico, con producciones que no superan cada una de ellas las 250.000 botellas anuales. La estrategia permite que bodegas de ta-

maño moderado tengan una infraestructura de distribución propia de empresas de mayor envergadura. El entorno de la Sierra Salinas concentra el viñedo más interesante para uvas negras de la provincia de Alicante. De allí toma su nombre esta bodega alicantina, emplazada en la cara norte de la sierra, un privilegiado lugar entre los olivos, almendros y viñedos de la Finca Casa Mira. El vino más alto de gama que elaboran, con la dirección técnica del enólogo **Sébastien Boudon**, es el «Salinas 1237» y representa el potencial del viñedo de la zona. El de 2012 está hecho con Monastrell, Alicante Bouschet (Garnacha tintorera) y Cabernet Sauvignon. Un tinto potente que llena la boca de sabor a frutos rojos y negros, a especias y tostados, con amables taninos, es un bombón de cacao, mentolados y fruta madura. El más sencillo y no por ello menos exitoso es el «Mo», un vino de añada desenfadado y actual, con un ligero paso por barrica de cuatro meses puede presumir de pose-

er una excelente frutuosidad, sensación especiada y fresca. El «Puerto Salinas» es un tinto más hecho y estructurado que el anterior, a las anteriores varietales incorpora un porcentaje de Petit Verdot, con una crianza de doce meses en barrica de roble francés. El «Mira Salinas» tiene una selección de vinos y de barricas, en las que su permanencia se alarga a una media de catorce meses. El de 2011 está hecho con una parte principal de Monastrell (65%), Alicante Bouschet (20%), Cabernet Sauvignon (10%) y Petit Verdot (5%). Es de color picota de capa alta y ribete con tonalidades amarillentas. Aroma elegante, a frutas rojas y negras maduras, especiados, tostados, con recuerdos a cacao, evocación mineral y a balsámicos. En boca tiene potencia, se muestra estructurado, pero es amable, con taninos ricos y golosos, buena acidez, bien conjuntado y equilibrado. Elegante expresión del tinto del interior de Alicante dispuesto a explorar el mundo.

### la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

HENRI MARC 02 Merlot  
LA BARONÍA DE TURÍS (DOP Valencia)



El «Barón» del siglo XXI

► Hace casi un año La Baronía de Turís replanteó su porfolio de productos para hacerle hueco a nuevas referencias dirigidas al canal de la restauración. Entre los nuevos vinos destacan los tintos de la gama Henri Marc, inicialmente formada por un monovarietal de Syrah y éste de Merlot, producido a partir de uvas seleccionadas, vinificado bajo pautas tradicionales y criado en roble. Es un vino de aspecto brillante, aromas de fruta roja y notas especiadas y un tacto en boca amplio y carnoso, con el tanino presente.

Precio aproximado: 4,00 euros

ENTERIZO Reserva  
BODEGAS COVIÑAS (DOP Utiel-Requena)



Vuelven los clásicos

► El sello Enterizo es todo un clásico dentro del mundo del vino en la Comunitat Valenciana. Con cerca de cuatro décadas en el mercado, este tinto de Coviñas ha evolucionado para adaptarse a las nuevas tendencias, aunque sin prescindir de las cualidades con las que se creó. Está elaborado con uvas de Garnacha y Bobal y destaca por sus aromas de fruta roja madura, notas avainilladas y matices torrefactos. En boca destaca por su tanino dulce y amable, su complejidad, buen recorrido y tacto sedoso.

Precio aproximado: 4,70 euros

LAUDUM Dulce Negra  
BODEGAS BOCOPA (DOP Alicante)



Golosa Monastrell

► Laudum Dulce Negra representa la tradición de vinos dulces en la Comunitat Valenciana. Es un vino dulce de licor elaborado a partir de uvas seleccionadas de la variedad Monastrell, la tinta más extendida en la DOP Alicante. Es un tinto dulce de profundos aromas de fruta madura con notas de frambuesa acompotada y suaves matices de frutos del bosque. Es un vino perfecto para acompañar postres y pastelería que se muestra carnoso y afrutado en boca, con una grata sensación de dulzor, buena profundidad y persistencia.

Precio aproximado: 11,00 euros

## UTIEL REQUENA

EL CORAZÓN DE LA BOBAL



UTIEL-REQUENA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



AL DENTE  
Caius  
Apicius

## Cigarras, langostinos y cigalas

**L**ineo, que era sueco, le llamó «Nephrops norvegicus»; el apellido noruego lo conserva en uno de sus nombres ingleses, «norwegian lobster», bogavante noruego. No van descaminados, puesto que tanto la cigala, que es de lo que hablamos, como el bogavante pertenecen a los nefrópsidos.

Un marisco con nombre que induce a confusión. Verán; «cigale», en francés, vale por cigarra, la cigarra terrestre. Hay, claro, «cigale de mer», pero no es nuestra cigala, sino lo que en algunos lugares se llama cigarra de mar, una especie de santiaguíño enorme, que también se conoce como langosta de placas, o langosta canaria.

Si quieren tomar cigalas en Francia, recuerden que se llaman «langoustines». Para los italianos, las cigalas son «scampi», palabra que también usan los ingleses, que las pueden llamar hasta «Dublin bay prawns», gambas de la bahía de Dublín.

Tengo que decir que me encantan las cigalas. Hecha esta afirmación tan tajante, toca matizarla: no todas las cigalas me gustan lo mismo. Digamos que, al contrario de tantos que aprecian su tamaño, yo prefiero las cigalas terciadas, de la longitud de mi mano, sin contar las pinzas. Cigalas, a poder ser, de aguas gallegas, aunque no rechazo las onubenses ni las de la Costa Brava. Otra cosa es la invasión (¡incluso en los mercados coruñeses!) de cigalas vivas que hablan inglés con acento irlandés... o, directamente, noruego.

Hablemos de una paradoja. Como decimos, la mayoría de la gente quiere cigalas de buen tamaño, de las que llaman «tronco». Nada que objetar... Salvo que, además, casi todos prefieren cigalas hembra: las encuentran mejores, con esos «corales» rojos del interior de su cabeza. Pero hay un problema: las cigalas más grandes son... machos. Las hembras no crecen tanto.

Es fácil distinguirlos, al tacto: ustedes pasen la mano por la parte de debajo de la «cola» o abdomen del crustáceo; si detectan unos notorios pinchos entre segmento y segmento, estarán ante un macho; si no los hay, tendrán una hembra.

Hace unos días, en mi ciudad natal, pasé de la ilusión a la decepción en unos minutos. Entré en una de mis tascas de referencia, y al pasar entreví, en el escaparate, una fuente de cigalas, pero no me detuve a mirarlas. Me bastó que hubiera, y pedí cigalas. Me apetecían mucho; me gusta su sabor y me encanta la maravillosa textura de la carne de su cola.

Cuando llegaron, vi que eran ejemplares grandes; los hubiera preferido menores, pero, pensé, es lo que hay. Lo peor fue comprobar que estaban hechas a la plancha. A mí las cigalas (y casi todos los demás mariscos, gambas blancas y rojas incluidas) me gustan cocidos. En su punto, pero cocidos.

En Galicia, la plancha para estos mariscos es algo relativamente reciente, importado de otras zonas. No me gusta demasiado la plancha. Siempre me pareció, como a muy ilustres colegas, un triste sucedáneo de la parrilla; creo que comunica

a lo cocinado en ella un indeleble apunte metálico. De una sardina hecha sobre brasas, en una parrilla, a otra cocinada en la impersonalidad de la plancha va un mundo. Pues con las cigalas me pasa lo mismo.

Además, me molesta mucho pringarme de grasa, y las cosas a la plancha las encuentro indefectiblemente grasientas. Me cansan pronto.

Ante una fuente de cigalas cocidas, de mi tamaño preferido, pararé de comer cuando en esa fuente no quede un solo ejemplar. Si se trata de cigalas a la plancha, raro será que pase de dos

o tres ejemplares, sobre todo si son grandes, de las que hay que trabajar mucho para eliminar la coraza.

Naturalmente, es un gusto propio, personal, que no trato de imponer a nadie. Pero es el mío: cigalas terciadas y cocidas, y las colas. Todo el mundo me dice que, al no chupetear las cabezas, me dejo lo mejor. No lo creo: siempre que he ofrecido a alguien cambiarle las colas de sus cigalas por las cabezas de las mías han rechazado mi generoso ofrecimiento de cederles «lo mejor».

En fin, un par de días después me reconcilé con las cigalas de mi tierra o, mejor dicho, de mi mar. Cocidas, por supuesto. En su punto exacto, que lo tienen. Acompañadas de un buen Albariño, en un soleado mediodía coruñés. No estoy muy seguro de qué es el nirvana; pero lo que yo sentía se le debe de parecer muchísimo.

«Es fácil distinguir las cigalas macho y hembra al tacto: pasen la mano por la parte de debajo de la cola del crustáceo, si detectan unos notorios pinchos estarán ante un macho»