



► **Carácter Propio 2014**
4,80 €
 www.baroniadeturis.es

Syrah ecológico para la copa de cada día

Carácter Propio, La Baronía de Turís

LA CATA
 Luis Moreno Buj



► Hace ahora un año Bodegas La Baronía de Turís presentó una nueva línea de vinos informales, con un cuidado diseño, enfocados al consumidor joven. Entre ellos el blanco «Son 2 Días», un Moscatel afrutado de paladar dulce, delicado, equilibrado y fresco, pensado para los que no están acostumbrados a los vinos secos y quieren iniciarse en su consumo. Con la marca «Henri Marc Collection» sacaron dos tintos monovarietales, un Syrah de 2014 joven y un Merlot con crianza en barrica de roble francés. Entre ellos también está el «Carácter Propio», un Syrah ecológico de añada, sin envejecimiento en barrica, aunque con una producción prácticamente testimonial de 6.000 botellas si la comparamos con las cifras de Bodegas La Baronía. Esta es la más importante empresa del sector en la comarca valenciana de la Ribera Alta, con la di-

rección de **Ana Calvet** y el enólogo **Joan Picó**, donde trabajan un total de 700 hectáreas de las que vendimia una media de 5,5 millones de kilos de uva al año. De manera tímida, pero imparable, los vinos procedentes de cultivo ecológico son cada vez más apreciados y comprendidos, aunque en los países nórdicos hace ya tiempo que prefieren los productos con la certificación que garantiza una viticultura en la que, como mínimo, no se han utilizado productos de síntesis química. En el caso de los vinos en su elaboración se utilizan cantidades sensiblemente inferiores de sulfitos y otros aditivos. Este «Carácter Propio» de 2014 está hecho con Syrah, una de las variedades negras más antiguas que permanecen hoy en día. De origen incierto, los expertos hablan de su posible procedencia persa y fueron los fenicios quienes comerciaron con sus vinos en las ciudades de la ribera del Mediterráneo. Se cultiva desde antiguo en el valle del Ródano, dando fama a sus coupages, en Líbano en el

Valle de Bekaa y también se encuentra aclimatada en tierras de Australia, California y Sudáfrica. En España fue introducida por el **Marqués de Griñón** en 1982 y desde entonces son numerosas las bodegas que elaboran vinos con esta casta que tan buenos resultados ofrece en climas templados, para un estilo de vinos con cuerpo, grado, untuosos, sedosos y fruta bien madura. El «Carácter Propio» es un tinto de capa alta, con aroma a frutas rojas (cerezas), especias y perfumados matices florales. Entrada de boca fácil, cuerpo ligero sostenido por taninos maduros, discreto y amable, equilibrado, con buena sensación frutal y leve final amargoso. En unos meses un blanco ecológico de Chardonnay se unirá a la oferta de la bodega. Y como novedad para las fiestas que se avecinan La Baronía acaba de preparar el «13:30 La Hora del Vermut», hecho con base de vino blanco de la autóctona Malvasía y esencias de plantas medicinales y especias, como el vermut que elaboraba antaño.

la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

PAROTET VERMELL
 CELLER DEL ROURE (DOP Valencia)



La singularidad de las tinajas
 ► Uno de los vinos que mejor refleja el carácter frutal de las uvas con las que se elabora (Monastrell, Garnacha Tintorera y Mandó). Tras la vinificación descansa alrededor de medio año en las tinajas soterradas de la Bodega Fonda. Es un vino de color granate de media capa, con aromas nítidos de fruta roja, notas florales y sensación mineral. En boca tiene una entrada ligera, con buen recorrido y cierto volumen. Un vino que consolida a los tintos criados en tinajas de barro como la gran revelación del vino en Valencia.

Precio aproximado: 6,50 euros

ESENCIA
 VEGAMAR (DOP Valencia)



El Alto Turia pisa fuerte
 ► Tras rediseñar las etiquetas tradicionales de Vegamar y consolidar la colección de monovarietales agrupados en la línea «Selección», la bodega con sede en Calles apuesta ahora por un vino que se sitúa por méritos propios como el tinto más expresivo de la compañía. Está hecho con uvas de Syrah y Garnacha Tintorera y soporta una crianza de catorce meses en barricas de roble francés. Un vino fino, elegante y expresivo, perfecto para acompañar una comida de principio a fin.

Precio aproximado: 22,00 euros

EL MIRACLE Organic
 VICENTE GANDIA (DO Cava)



Burbujas ecológicas
 ► Fresco y elegante cava elaborado a partir de uvas de la variedad Macabeo cultivadas bajo pautas ecológicas en el término municipal de Requena. Tras obtener el vino base se inicia un proceso de algo más de un año por el que se consigue un espumoso de segunda fermentación en botella muy bien equilibrado, con aromas de fruta blanca, matices herbáceos, carbónico bien integrado en el conjunto y una acidez que potencia la sensación de frescura en boca.

Precio aproximado: 6,50 euros



AL DENTE
 Caius
 Apicius

H

asta el devastador terremoto del pasado mes de agosto, que viene a sumarse a una serie de catástrofes sísmicas que se remontan por lo menos hasta el año 1639, si a alguien fuera de Italia le sonaba el nombre de Amatrice era por su especialidad gastronómica más emblemática: los spaghetti all'amatriciana.

Amatrice había ingresado el año pasado en el selecto club de I borghi piu belli d'Italia (los pueblos más bonitos de Italia). Hasta su nombre es bonito: amatrice es femenino de amatore; podemos usar la palabra en el sentido de amateur (del deporte, el arte...), de aficionado entendido, coleccionista o dilettante y, claro, en el de amante.

Bien, hablemos de la salsa que la hizo famosa, lo que los italianos llaman sugo all'amatriciana (salsa amatriciana). Los historiadores apuestan por un origen pastoril, un plato hecho con cosas que los pastores podían llevar en su zurrón o podían tener fácilmente a mano: tocino, grasa, pasta seca...

Hay que matizar que no se trataría de panceta ni de bacon; el tocino requerido por esta receta es el llamado guanciale (de guancia, mejilla), que viene siendo nuestro tocino de papada, toda una succulencia.

Receta sencilla: se salteaba el guanciale, troceado, en la grasa, que era, lógicamente, sebo; se cocía la pasta, se unía todo, se condimentaba con pimienta negra y adelante. Esto sería lo que llaman spaghetti alla gricia, del pueblo vecino llamado Grisciano.

Básicamente, la salsa amatriciana es una gricia a la que se ha añadido tomate, de modo que la receta de la amatriciana no puede datar de antes del siglo XVIII, que es cuando el tomate se hizo salsa y se encontró con la pasta; entre nosotros, la primera mención escrita a la salsa de tomate está en el Nuevo arte de cocina (1749) de **Juan de Altimiras**.

Además de la incorporación del tomate, que vino del sur (de Nápoles a Roma, y de aquí a Amatrice), el plato se suavizó con la sustitución del sebo de oveja por el aceite de oliva. Todo ello desembocó en el plato que hoy conocemos.

He de decir que la primera vez que lo oí mencionar fue hace casi cuarenta años, en una película italiana dividida en varios episodios, y lo citaba, en el suyo, el mismísimo **Vittorio Gassman**.

Veamos la versión rápida y sencilla de la receta. Doren en la sartén, con un poquito de aceite, la papada, cortada en daditos. Añadan media cebolla picada y hánganla tomar un poco de color. Incorporen tomates, pelados, desprovistos de pepitas y troceados, y salen con prudencia. Es el momento de incorporar media, una o varias guindillas; si temen que piquen mucho, eliminen sus semillas.

Se hace a fuego vivo; mientras, se cuece la pasta, se escurre y, cuando está, se vuelca sobre la salsa (no al revés), se mezcla rápidamente (no conviene que los spaghetti sigan cocinando con el calor del sugo), se espolvorea generosamente con queso pecorino romano (no parmesano, de vaca, sino pecorino, de pecora, oveja) y se sirve de inmediato.

Claro que pueden mejorarlo invirtiendo algo más de tiempo. Para ello deberán preparar previamente un concentrado de tomate, cocinando despacio y largamente medio kilo de tomates pelados con un diente de ajo, una cebolla mediana cortada en dos mitades, sal y un bouquet garni envuelto en tiras de corteza de jamón. Al incorporar los tomates en la versión anterior, se añade ese jugo de cocción, sin ramito, ajo ni cebolla: el sabor se potencia.

Si no son ustedes partidarios de la guindilla no la usen; pero denle algo de alegría al plato espolvoreándolo, antes de añadir el queso, con pimienta negra recién molida.

Hay quien ha comparado este plato con los spaghetti carbonara, pero salvo el guanciale y la pasta (y para eso en el 99% de los casos les darán panceta, no papada) y el carácter romano que se les atribuye, que en el caso de la amatriciana es falso, no hay más puntos de coincidencia. Además, la amatriciana es una salsa y la carbonara, no.

Un plato, ya decimos, sencillo, con historia y muy agradable; no sería extraño que, después de probarlo, se volvieran ustedes verdaderos amatori y amatrice de este plato que, como tantos otros, evolucionó del chozo de pastor a, por lo menos, la trattoria romana, cuando en el siglo XIX se dio a conocer el plato en la urbe, de manos de amatricianos emigrados por la crisis del pastoreo.

El auténtico templo de esta receta, símbolo de la ciudad, que era el histórico Hotel Roma, ha sido completamente destruido por el terremoto. Seamos, de todos modos, optimistas: un pueblo que ha creado un plato como éste es inmortal, así que Amatrice, con la ayuda de todos, renacerá de sus cenizas.

