▶ Safrà 2015
11 €
www.cellerdelroure.es

Arqueología enológica para un vino original
Celler del Roure. Safrà

LA CATA
Luis Moreno Buj

▶ Tras más de dos decenios haciendo vino a base de pruebas, ensayos, éxitos y tropiezos, de años buenos y de años mejores, **Pablo Calatayud,** responsable de Celler del Roure, en Moixent, ha encontrado lo que no sabía que iba buscando. Porque en sus inicios los vinos tenían un perfil de uvas mucho más maduras, con gran extracto, muy estructurados. Y de manera paulatina ha ido tendiendo a vinos de cuerpo más ligero, dando mayor protagonismo a la fruta, hasta llegar al Safrà, el último tinto que acaba de dar a conocer. Está hecho con uvas menos maduras de lo que puede ser habitual en su zona, la Clariano de la DOP Valencia, con levaduras silvestres, sin contacto alguno con barrica o maderas de ningún tipo y ha tenido una crianza de 6 meses en antiguas tinajas de barro cocido. Junto a las modernas instalaciones enológicas de Celler del Roure se encuentra la «Bodega Fonda», una galería subterránea excavada hace más de trescientos años bajo un montículo de tierra que alberga 97 tinajas de capacidades comprendidas entre 600 y 2.800 litros. La suerte fue que se hubiese conservado en perfectas condiciones y que después de permanecer un siglo en el olvido Calatayud se atreviese a hacer vino a la manera de antaño. Primero lo intentó con uvas blancas de la cosecha de 2009 y salió Cullerot, al que siguieron los tintos Parotet y Vermell, todos con una gran aceptación por los consumidores. Esta es una gama que él define como vinos «antiguos», hechos con varietales autóctonas y con recipientes centenarios, y los distingue de sus «clásicos» Maduresa, Les Alcusses y Setze Gallets, en los que también hay varietales internacionales y crianzas en barricas de roble francés. En 2015 dio un paso más y rehabilitó uno de los cuatro «cups» de mortero y baldosas de barro, los antiguos lagares donde se pisaban las uvas y fermentaba el mosto, hasta que convertido en vino se trasegaba a las tinajas mencionadas. El Safrà de 2015 lleva una pequeña parte de Monastrell vinificada en blanco, prensada sin maceración, y de Garnacha Tintorera, junto con una parte principal de Mandó (85%), la casta autóctona que Calatayud rescató también en sus inicios y por la que ha apostado fuerte al plantar 30 hectáreas del total de 70 de viñedo que posee. La Mandó tiene poco color, es una varietal muy delicada y agradece que se la trate con mimo. Al contrario que otras varietales, vendimiada con 12 y con 14 grados da dos vinos diferentes y los dos están bien. El Safrà es de color rubí, brillante y abierto de capa. Tiene sutiles aromas florales, plantas aromáticas, cítricos y a frutillos rojos. En el paladar es fresco, con gran sensación de fruta crujiente, ligero, original, atractivo, franco y sin complicaciones. Un trabajo de artesanía enológica para conseguir un vino mediterráneo único y sorprendente.

la selección de la semana
Por Vicente Morcillo

NODUS Bobal
BODEGAS NODUS (DOP Utiel-Requena)

Expresión varietal

▶ La Finca El Renegado, en Caudete de las Fuentes, produce algunas de las mejores partidas de uva de Bobal de toda la comarca. Con ellas, el equipo técnico de Nodus produce un tinto monovarietal muy expresivo que destaca por su carácter varietal, con buena presencia de aromas propios de frutas rojas maduras. Su meditado paso por barrica mejora la estructura, aportando notas tostadas y matices especiados. Es una de las referencias que mejor representan una colección de vinos basada en la apuesta por el terruño.

Precio aproximado: 8,00 euros

MITOS Reserva
BODEGAS MITOS (DOP Utiel-Requena)

Un tinto sin aristas

▶ Mitos ha sido una de las últimas bodegas en incorporarse al firmamento de compañías vinícolas valencianas. Se trata de una firma que basa su desarrolló en la exportación con vinos bien definidos y de extraordinaria relación calidad-precio. A la espera del lanzamiento de sus monovarietales ecológicos, éste tinto reserva es uno de sus vinos más reconocibles. Se trata de un vino sin aristas, con interesante carga aromática, buen equilibrio entre la fruta y la madera y un tacto en boca denso y largo.

Precio aproximado: 5,50 euros

FUEGO LENTO
BOCOPA (DOP Alicante)

Profunda elegancia

▶ Tras el arrollador éxito del tinto Laudum Roble, la bodega alicantina se lanza ahora a conquistar a públicos más exigentes con un vino de alta expresión elaborado con pausa y mimo a partir de uvas de viejos viñedos de Monastrell, Alicante Bouschet y Syrah, tres varietales perfectamente armonizados en un vino complejo en el que cada uva refleja sus principales virtudes. Sus 18 meses de crianza en barrica de roble francés terminan de perfilar un caldo de carácter mediterráneo.

Precio aproximado: 25,00 euros

AL DENTE
Caius Apicius

Del piquillo de cristal a los pimientos de hoy

Uno de los productos emergentes en aquellos maravillosos años que fueron los ochenta del pasado siglo para la cocina española fue el pimiento llamado de piquillo por su punta afilada; estos pimientos eran una de las joyas de la maravillosa huerta navarra, en este caso lodosana.

Hasta entonces, los pimientos (morrones, que solían proceder de Murcia y del Bierzo) eran más comparsas que otra cosa. Hablo de los pimientos rojos; los verdes se quedan hoy fuera del comentario, porque, aun siendo tan pimientos como los rojos, son otra cosa y tienen otros usos. Se veían tiras de pimiento morrón en muchos arroces; eran el toque imprescindible de color en las ensaladillas... En Galicia, las cocineras (la cocina tradicional gallega siempre ha estado, y está, en manos femeninas) no consideraban un plato completo si no añadían pimientos; un buen bistec, una sartenada de patatas fritas y un pimiento rojo, que también solía aparecer en una caldeirada de pescado.

Pero llegaron los piquillos. Una verdadera sensación. Elaborados de forma artesana (y supongo que ecológica; entonces no se presumía de eso), de una finura deliciosa, suaves, pero con carácter... El rey de las parrillas, **Matías Gorrotxategi** («Casa Julián», Tolosa), los llevó a la cumbre al servirlos, pasados por la sartén, como guarnición de sus inigualables chuletones de buey.

Pero el triunfo definitivo llegó cuando se rellenaron. De cualquier cosa; yo creo que ahí se pasaron. Pimientos rellenos siempre hubo; pero eran, si se me permite decirlo, bastante bastos, por fuera y por dentro. La base del relleno era el arroz; pero es que, además, a un pimiento cuya carne era ya gruesa de por sí se le añadía un rebozado que aumentaba la pesadez y anulaba el bonito efecto cromático del rojo vivo de la hortaliza. El piquillo aligeró esta receta. Apenas recuerdo pimientos del piquillo rellenos de carne; sí, en cambio, de merluza, de bacalao, de centolla, de chipirones en su tinta... Los asocio con cocineros como **Jesús Mari Barcos** («Atalaya», Peralta); **Atxen Jiménez** («Túbal», Tafalla); **Jesús Santos** («Goizeko Kabi», entonces en Bilbao), y hasta con el francés **Firmin Arrambide,** que ofrecía en su «Hôtel des Pyrénées» de Sant-Jean-Pied-de-Port, donde muchos inician el Camino (de Santiago, naturalmente) sus «poivrons du piquillo farcis de morue», o sea, rellenos de bacalao.

Fue la edad de oro del pimiento del piquillo, que, en lo relativo a los rellenos, parece haberse difuminado. No se ven pimientos rellenos en las cartas de los restaurantes; son apenas un recuerdo del pasado reciente, pero pasado. Y es que han cambiado las cosas, y hasta la competencia. Ya en aquellos años, con muchísima discreción, otro excelente cocinero navarro, **Enrique Martínez** («Maher», Cintruénigo), empezó a hablar (y a servir) de unos pimientos a los que llamaba «de cristal», que cultivaba en el huerto anexo a su establecimiento cirbonero. Su textura, finísima, y su fragilidad, derivada de esa textura, siempre me hacían recordar la escena de «Memorias de África» en la que la baronesa Blixen pregunta a su criado Farah si sabe lo que es la porcelana, y éste contesta: «sí, Msabu: se rompe». Esos pimientos podían perder en presentación lo que ganaban en finura y en dulzor. Piensen que **Colón** y sus compañeros dieron a este fruto el nombre de pimiento porque su sabor y su picor les recordaban el de la pimienta; Colón llegó a decir que eran "una especie de pimienta en vaina". Claro, ellos se encontraron allá con chiles y ajíes, no con nuestros pimientos, que en Europa se moderaron lo suyo.

No veo en los restaurantes pimientos rellenos; pero sí que veo que la gente sigue comprando pimientos del piquillo. En casa siempre hay. Normalmente, con dos destinos diferentes: servir de maravillosa compañía, tal cual, a una buena ventresca de bonito (la combinación de pescado azul en conserva y pimiento de igual procedencia es un clásico; piensen en los cuarteleros bocadillos de caballas, o bonito, con pimiento), o escoltar, confitados cuidadosamente en la sartén, con unas láminas de ajo, unas gotas de vinagre y un puntito de azúcar para sugerir una apetitosa y agridulce caramelización, una buena chuleta, un entrecote... Usos tradicionales.

En las verdulerías hay unos pimientos alargados y estrechos, de carnes muy finas, más dulces que amargos, que unos llaman franceses y otros italianos; en su fase roja, los hemos usado recientemente como ingrediente para nuestros gazpachos, con éxito rotundo en sabor y textura. Y es que hoy la oferta de pimientos ofrece muchas posibilidades de elección, incluyendo las cromáticas: hay pimientos de todos los colores comestibles.

Pero, indiscutiblemente, cuando pensamos en los pimientos del piquillo (no olviden el apellido imprescindible: de Lodosa) o en los del cristal, los asociamos con una de las más preciadas joyas de la corona que luce la gastronomía navarra: un rubí... de muchísimos quilates. Háganle honor, llevándolo a su mesa.