



► Ferratus Sensaciones 2009

24 €

www.ferratus.es

## La forja de un gran vino

### Ferratus Sensaciones, Bodegas Cuevas Jiménez

LA CATA  
Luis Moreno Buj



► Habiendo nacido en Aranda de Duero no es de extrañar que **María Luisa Cuevas** sienta pasión por los vinos, aunque su formación sea de letrada y su familia proceda del sector del acero. Pero hubo un momento en su vida que el destino le hizo desandar el camino que había emprendido hacia la gran ciudad y regresó a su tierra. En un entorno en el que todo gira alrededor del vino comenzó a interesarse por su mundo y comenzó por el final, al inscribirse en un curso sobre comercialización, aunque después vendrían los de cata y los masters en viticultura y enología. Fue su hermano el que le dio el empuje final y la animó a que montaran un pequeño proyecto. Contrataron al enólogo **Benigno Garrido** en el 2002, con quien partió de cero hasta alcanzar las 90.000 botellas que producen actualmente, habiéndose convertido en referencia de perso-

nalidad y elegancia en la Ribera del Duero. Para ello cuentan con un viñedo excepcional en una zona ya de por sí privilegiada para la viticultura por suelo y clima. Sus viñas viejas de Tempranillo de más de 40 años arraigan en suelos arcillosos, calcáreos y a veces arenosos o de cantos rodados, son viñedos de ladera y de altura, en diferentes pagos seleccionados en Quintana del Pidio, Gumiel del Mercado, Gumiel de Izán y en La Herra. En este último municipio burgalés tienen el pago más especial, el de Santa Cruz, una colina con cinco micro parcelas que en total no llega a 3 hectáreas de superficie, a 950 de altitud. María Luisa afirma que conoce personalmente cada una de las viñas de este lugar. Durante los días previos a la vendimia recorre sus hileras y prueba la fruta de todas ellas, de igual manera que realiza ella misma el muestreo del resto del viñedo, hasta completar las 15 hectáreas que tiene en propiedad la familia Cuevas Jiménez. Ninguno de los vinos

que elaboran deja indiferente al que los prueba, desde el rosado Elanio a los tintos con barrica, como el Ferratus AØ (ACero), el más joven de la saga, cargado de vitalidad y energía, aunque haya permanecido 12 meses en barrica; o el Ferratus, buque insignia de la bodega, con cepas más viejas que el anterior y un mínimo de crianza en barrica de 14 meses, en el que la protagonista es la fruta, la frescura y el equilibrio. Con las uvas del pago de Santa Cruz hacen el Ferratus Sensaciones, también monovarietal de Tempranillo de cepas casi septuagenarias. El de 2009 es de aroma intenso, con gran presencia de fruta roja y negra y frutillos silvestres, con notas florales (violetas) y suaves especiados, madera muy bien integrada y evocación mineral. Cuerpo medio, con volumen, taninos maduros, gran impresión frutal, fresco y elegante. Si quieren emociones fuertes atrévase con el Ferratus Sensaciones Décimo 2005, vivo y más intenso todavía, afilado y penetrante.

## la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

CERRO BERCIAL Blanco Selección  
BODEGA SIERRA NORTE (DOP Utiel-Requena)



### Directo al blanco

► Sierra Norte ha rediseñado por dentro y por fuera su línea de vinos de mayor expresión, entre los que se encuentra este blanco elaborado con uvas de Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo. Es un vino que descansa tres meses en barrica de roble. Complejo y bien estructurado, es un blanco de magnífica acidez y final amargo que destaca por sus intensos aromas de frutas tropicales como el plátano, notas de fruta blanca y un fondo especiado. En boca presenta un buen equilibrio entre las notas frutales y las de la madera.

Precio aproximado: 12,00 euros

LÁGRIMA REAL  
UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE (DO Cava)



### El Chardonnay que dignifica al cava

► Lágrima Real Brut Nature es uno de los cavas elaborados en Requena de mayor personalidad. Se elabora con uvas seleccionadas de Chardonnay que confieren al espumoso volumen, complejidad y estructura. El vino base descansa medio año sobre sus lías antes del tiraje. Una vez en botella, descansa en rima durante treinta meses, tiempo en el que fija las notas tropicales típicas de esta uva e integra el carbónico. La añada de 2010 destaca por sus intensos aromas de fruta tropical madura y sus elegantes notas de bollería.

Precio aproximado: 13,50 euros

CAPRASIA Blanco  
VEGALFARO (DOP Utiel-Requena)



### El vino que le pone voz al terruño

► Vegalfaro es una de esas pequeñas bodegas valencianas empeñadas en extraer al terruño toda su expresión. Responsable de vinos alabados por la crítica como el Pago de los Balagueses Syrah o el Caprasia Bobal, hoy nos fijamos en este blanco elaborado con uvas de las variedades Macabeo y Chardonnay que destaca por su carácter frutal, con notas tropicales y fondo herbáceo. De elegante acidez, tiene una entrada en boca fresca, con buen volumen y notable persistencia.

Precio aproximado: 7,00 euros



## AL DENTE

Caius  
Apicius

# L

a primera vez que yo tomé profiteroles era ya un señor con todo el bigote; fue, si no recuerdo mal, en un restaurante más o menos italiano de Madrid, y mi reacción fue de extrañeza. Pensé: «¿cómo es posible que no haya comido yo esto antes?»

Porque parecían buñuelos, pero no eran buñuelos: para empezar, no estaban fritos. Eso sí, hacían honor a la definición que, en su edición actual, da de ellos el Diccionario de la Lengua Española: «Pastelillo relleno de crema u otros ingredientes y cubierto de chocolate caliente».

Me aficioné a los profiteroles, aun cuando no vinieran cubiertos de chocolate caliente. Fui a mirar en los textos clásicos españoles: resultado negativo. Ni en el «Diccionario de Cocina» de **Ángel Muro** (1892), ni en la «Confitería y Repostería» de la **Marquesa de Parabere** (1943), ni en «1080 recetas de cocina», de **Simone Ortega** (1972) aparecen estos pastelillos.

Sí que venían, en cambio, en la primera edición (1938) del «Larousse Gastronomique», dirigida por **Prosper Montagné**, que ya advierte de que con profiteroles rellenos de crema a la vainilla y bañados de almíbar se componen postres montados como el croque-mouchou o la tarta Saint-Honoré.

Fui aprendiendo cosas respecto a mis amados profiteroles. Por ejemplo, que sí, que ya los conocía, aunque no con ese nombre, sino con el de uno de los pasteles que más me gustaban en mi infancia: los petisús. Con los años, descubrí que lo que yo llamaba petisú en Francia se llama éclair (relámpago), parece ser por lo brevísimo del tiempo que tarda uno en comerse un ejemplar.

He comprado éclairs de chocolate en una pastelería de la calle Pierre Charron, entre los Campos Elíseos y Jorge V, en París, donde los envuelven de una manera que parece que está uno comprando algo en Tiffany's; se lo merecen, porque son auténticas joyas... de vida fugaz: son irresistibles.

Petisú viene de petite chou, es decir, de pequeña col. Empezamos a aclararnos: son pastelillos hechos con pâte à chou. Y las coles aparecen aquí porque esos pastelillos, me refiero a los profiteroles, no son oblongos, como los petisús de mi infancia o de la rue Pierre Charron, sino redonditos, como las coles de Bruselas. Acabáramos.

Yo, en un principio, por influencia del lugar en donde los comí por primera vez, tenía a los profiteroles por especialidad italiana que, más que con chocolate, se bañaba con zaibione; pero son franceses y bien franceses. Y su etimología es muy curiosa.

## Una deliciosa propina

La palabra aparece ya en el «Gargantúa» de **François Rabelais**, en el sentido de pequeño beneficio, gratificación. Profit es en francés, en efecto, provecho, beneficio, y profiterole es un diminutivo. Es decir, que de alguna manera Rabelais nos deja ver que un profiterol es una especie de propina.

Otra mención del siglo XVI se refiere a pan cocido entre cenizas, y ya en el XVII aparece la de panecillo vaciado, relleno de béatilles y cocido en caldo. Por béatilles se entiende manjares delicados, como las crestas de gallo o las mollejas de ternera, con los que se rellenan pastelillos. Vemos que aquí se habla de profiteroles salados.

Finalmente, pero ya en el siglo XIX, se define profiterol como «especie de petit chou relleno de una preparación dulce». Éstos son nuestros profiteroles, cuyos ingredientes tradicionales son leche, mantequilla, sal, azúcar, harina y huevo. Lograda la pasta chou, se modelan bolitas, que sellan al horno.

Es casi mágico ver cómo nuestras bolitas van inflándose, creciendo... Es importante evitar que una vez formados nuestros profiteroles «bajen» al enfriarse. Luego se rellenan, con manga pastelera o no, y listos. En casa, más que las tradicionales nata o crema pastelera, nos gusta rellenos con una crema de cítricos, que queda de lo más refrescante.

Gratificación, decía Rabelais... Eso me recuerda que **Alexandre-Balthazar Grimod de la Reynière**, considerado el primer crítico gastronómico, afirmó que la comida de un gourmand termina en el asado, y todo lo que coma después será mera cortesía.

Pues eso: una propina, como cortesía son las «propinas» que ofrecen las orquestas para cerrar los conciertos («Danubio Azul» o «Marcha Radetzky» serán quizá las más famosas). Pero es que la propina nos lleva más lejos. Propina es, entre otras cosas, una pequeña gratificación por un servicio eventual.

Y propina viene del verbo latino propinare. Que significa beber a la salud de alguien o, sencillamente, dar de beber.

Así que las propinas eran algo opuesto a lo que decían aquellas señoras que daban unos céntimos a un mendigo y le decían que no se los gastase en vino. La propina es, como ven, para beber. ¿Lo quieren más directo? Pues volvamos al francés, en el que propina se dice pourboire, de pour (para) y boire (beber).

Así que: los profiteroles son una propina, es decir, una cortesía a la que no puede uno sustraerse; son la «Marcha Radetzky» de una buena comida. Para beber... les sugiero uno de esos magníficos moscateles de grano menudo que se elaboran en Navarra. Dicho lo cual... bon profit, que en catalán significa buen provecho y equivale al hispánico «que aproveche».

