



► Blanc de Trilogía 2015

8 €

www.bodegaslosfrailes.com

Un Sauvignon Blanc para la reflexión Blanc de Trilogía, Casa de los Frailes

LA CATA
Luis Moreno Buj



► Desde que la bodega Casa Los Frailes emprendiera la reestructuración de parte de su viñedo en la década de los 90, **Miguel Velázquez** y su hermana **Ma José**, actuales responsables de la empresa familiar, no han dejado de orientar sus pasos hacia una viticultura razonada y sostenible. Pasaron de producción integrada a cultivo ecológico y en los últimos tiempos se han planteado el reto de una «transformación espiritual» hacia prácticas de agricultura biodinámica. Trabajan el viñedo con una cubierta vegetal específica, poco habitual en un clima cálido con moderada pluviometría. Pero aun así, los expertos inciden en sus beneficios para la mejora de la estructura del suelo, de la capacidad de infiltración, favorece la reducción de la erosión, mejora la actividad biológica, activa el ciclo na-

tural de nutrientes, se incrementa la micro fauna que puede ayudar a combatir plagas y ayuda a sensibilizar al viticultor hacia un cambio de mentalidad. La Casa Los Frailes es un antiguo pago vitícola que pertenece desde 1771 a la familia Velázquez, ubicado en el término de Fontanars dels Alforins, en la subzona Clariano de la DOP Valencia. Cada año consiguen mejores uvas gracias a la experiencia que adquirieron con el trabajo en el campo, no es de extrañar que los vinos que elaboran sean cada vez más elegantes. En la confección de algunos vinos de Casa Los Frailes cuentan con la colaboración del enólogo **Dominique Roujou de Boubée**, como es el caso del Blanc de Trilogía, en el que se nota su formación bordelesa. El de 2015 se encuentra en un momento óptimo de consumo. Está elaborado con Sauvignon Blanc (60%) que despliega su aroma fragante y su fresca estructura, Muscat (Moscatel de Grano Menudo, 20%) le da el cuerpo necesario sin que sobresalga del coupage; y la autóctona Ver-

dil aporta su espíritu de fresca acidez. Este vino blanco de color dorado es aromático, con recuerdos a fruta tropical (maracuyá y piña), es rico en aromas delicados, como los de piel de albaricoque, que fueron extraídos durante la maceración de las uvas a baja temperatura. Realizó la última fase de su fermentación en barricas de roble francés, que equilibra su excelente acidez y añade complejidad, con ese fondo que evoca las galletas de mantequilla. En el paladar es sedoso, seco, fresco y largo, con gran sensación frutal. Hace un par de días, **Sebastián Romero**, cocinero y propietario del restaurante La Sequieta, en Alaquàs, impartió un taller sobre frutas exóticas dirigido a un grupo de sumilleres, y montó un plato de carpaccio de champiñones con maracuyá, de aroma intenso; pitahaya, de sutil sensación terrosa; ácida carambola; con vinagreta de mostaza y aceite aromatizado con trufas negras, que acompañamos con el Blanc de Trilogía. Un disfrute para los sentidos.

la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

CUEVA DE LA CULPA
BODEGAS MURVEDRO (DOP Utiel-Requena)

Entre los mejores de España

► Han pasado poco más de dos años desde que el Ministerio de Agricultura eligiese este tinto de Bobal y Merlot como mejor vino del año y Cueva de la Culpa sigue siendo una magnífica opción para los que quieren disfrutar de un buen vino producido en la Comunitat Valenciana. Su aspecto brillante, con un elegante color granate de capa alta, sus intensos aromas de fruta negra madura, notas de cacao y especias dulces y su densidad y amplitud en boca lo convierten en una apuesta segura.

Precio aproximado: 15 euros



PATOJO
BODEGA LAS VIRTUDES (DOP Alicante)

Patrimonio Monastrell

► La uva Monastrell se ha convertido en un verdadero patrimonio para los vinos producidos al amparo de la DOP Alicante. Bodega Las Virtudes, en Villena, selecciona sus mejores racimos de esta casta, cultivada en vaso bajo pautas ecológicas, para elaborar un vino corpulento y equilibrado a la vez, con un tanino bien definido, notable carga frutal y excelente acidez. Es un tinto joven que presenta aromas de fruta roja que la ciruela y un fondo balsámico. en boca es amplio, con buen recorrido.

Precio aproximado: 6,30 euros



JUAN DE JUANES V. Oro tinto
VINOS DE LA VIÑA - ANECOOP (DOP Valencia)

Coupage cosmopolita

► Con la colección de vinos Juan de Juanes la entidad de La Font de la Figuera ha recuperado uno de sus sellos más clásicos, aunque ha incorporado referencias de corte mucho más moderno como este tinto elaborado con una selección de uvas de cuatro castas foráneas (Syrah, Merlot, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon). Tras el proceso de vinificación descansa durante catorce meses en barricas de roble par adquirir estructura y complejidad.

Precio aproximado: 6,00 euros



AL DENTE

Caius
Apicius

Yo no era más que un crío, y un crío que vivía en una ciudad, en un país donde entonces ni soñábamos con la televisión; quizás por eso recuerdo la impresión que me causaron dos documentales que me parecieron sendas revelaciones: «El desierto viviente», de **Walt Disney** (1953) y «El mundo del silencio», de **Jacques-Yves Cousteau** (1955).

Fue en el segundo en el que viví por primera vez la desesperada carrera hacia el mar, hacia la vida, de las tortuguitas recién nacidas en playas de arenas blanquísimas y aguas turquesa, pero llenas de seres deseosos de un aperitivo de cría de tortuga. Como se dice ahora (en aquella época no conocíamos esa palabra) empaticé con ellas inmediatamente.

Años después, como consecuencia de la lectura de novelas de naufragos, de piratas... supe que la tortuga era comestible. No sé: nunca la he considerado desde ese punto de vista. Ni siquiera hecha sopa, que es la cumbre de la cocina de estos inofensivos y amenazados quelonios.

La sopa de tortuga (escribió el erudito **Néstor Luján**) era «el gran plato de la aristocracia financiera, de navieros y piratas, de la Inglaterra conservadora de sólido paladar y seco beber». Plato de piratas...

Hay una magnífica literatura sobre piratas. Mis favoritos son dos de ficción: **John Silver**, de «La isla del tesoro» de **Robert Louis Stevenson**, y **James Hook**, el capitán Garfío del «Peter Pan» de **James Matthew Barrie**, sobre todo en versión Disney. Un tercero fue real y acabó mal, **William Kidd**, a quien incluyo porque aparece en uno de los mejores relatos no terroríficos de **Edgar Allan Poe**, «El escarabajo de oro».

Pero, más que a los piratas, y por más que hoy sean las Antillas, aguas de filibusteros y bucaneros por excelencia, el último reducto de la sopa de tortuga, me imagino saboreando esta sopa a los financieros de la City, bien lejos de la isla de Tortuga y de las Galápagos del 'Solitario George', otro quelonio entrañable.

Que no todos lo son. Si tiene un pase la tortuga de la fábula de **Esopo** que compite con una vanidosa liebre, la de la paradoja de Zenón de Elea, a la que **Aquiles** no alcanzará nunca, me cayó siempre fatal. Pero, en general, tienen buena imagen.

En esta ocasión no les voy a dar la receta de la auténtica sopa de tortuga. He visto dos, a cuál más truculenta, porque empiezan con la pobre tortuga viva: la de **Alejandro Dumas**

Sopa de piratas y financieros

y la de la «**Marquesa de Parabere**»; a las obras de ambos remito a los curiosos.

Sí les enumeraré los ingredientes que apunta la autora bilbaína: además de una tortuga de unos diez kilos (se supone que con caparazón) para veinte personas, necesitarían un jarrete de buey, dos kilos más de otras carnes bovinas bien magras, unas manos de ternera, una gallina, sagú (contra su costumbre, la autora le llama arrow root), cebollas, apio, ajo (en la versión inglesa lo dudo mucho), clavos, perejil, laurel, romero, tomillo, mejorana, pimienta, pimienta de Cayena y un cuarto de litro de vino de Jerez, en vez del Madeira de la receta original.

Esta autora, y el propio Néstor Luján, explican que con esta sopa se bebe el llamado 'milk punch': se ponen en almíbar ligero las cortezas de una naranja y un limón; se añade un cuarto de botella de ron, medio vaso de 'kirsch' y el jugo de dos naranjas y dos limones. Bien mezclado todo, se deja en infusión dos horas, se cuele y se sirve muy frío.

Isak Dinesen, la autora y protagonista de «Memorias de África», escribió también el relato «El festín de Babette», luego llevado al cine, en el que la protagonista, ex cocinera del «Café Anglais» de París y ex 'communard', prepara a sus puritanas patronas una grandísima cena que empieza con sopa de tortuga; nunca olvidaré la expresión de la tortuga.

«Una sopa para financieros... o para piratas. Quizá por ello los ingleses inventaron la 'mock turtle soup', sopa de falsa tortuga, en la que las carnes del quelonio dejan su lugar a una cabeza de ternera.»

El caso es que, a mi parecer con muy buen criterio, sustituye el 'milk punch' por un gran amontillado, como hizo el chef **Iñaki Izaguirre** al reproducir el menú de esa cena con ocasión del estreno en Madrid del film de **Gabriel Axel**.

Una sopa para financieros... o para piratas. Quizá por ello los ingleses inventaron la 'mock turtle soup', sopa de falsa tortuga, en la que las carnes del quelonio dejan su lugar a una cabeza de ternera. La 'mock turtle's' es, también, un personaje que aparece en la 'Alicia en el País de las Maravillas' de **Lewis Carroll**, aunque no en la versión de Disney, y entona una canción dedicada a la sopa de tortuga: 'Beautiful soup', le llama.

En fin, imaginemos a **Phileas Fogg** saboreando sopa de tortuga en el Reform Club. A mí, que quieren que les diga, sigue sin inspirarme apetencias gastronómicas, y más sabiendo que la práctica totalidad de la sopa de tortuga que hay en el mercado viene en lata; la prefiero, con mucho, como lectura que como primer plato.

