

► Ostras Pedrín! 2016

9,99 €

www.vicentegandia.com

Descubriendo la Verdosilla del Alto Turia

Ostras Pedrín! Bodegas Vicente Gandía

LA CATA
Luis Moreno Buj



► En la zona vinícola del Alto Turia, en la comarca de La Serranía, llaman Verdosilla a lo que en otros lugares del Arco Mediterráneo se conoce como Merseguera principalmente, pero también como Exquixagos, Escanyavella, Gayata o Marisancha. Con 2.225 hectáreas es la segunda uva blanca más cultivada en la Denominación de Origen Protegida Valencia, una casta de vid rústica muy resistente a la sequía, con bayas de piel gruesa, que tardan en madurar al ser una variedad de ciclo largo. Con ella se han hecho, desde hace mucho, vinos que forman parte desde el anonimato de los ensamblajes de gran parte de los blancos valencianos, acompañada de las Macabeo, Sauvignon Blanc o Chardonnay. **Luis García Severino**, enólogo director técnico de Bodegas Vicente Gandía, la co-

noce bien y está convencido de su gran potencial de futuro. Por eso se decidió a elaborarla en solitario, sin mezclarla con otras, otorgándole todo el protagonismo. Para ello selecciona viñedos ubicados en el término de Alpuente, buscando la altitud a partir de los 900 metros, que es cuando se muestra más fina. En este clima de montaña la Verdosilla desarrolla su personalidad más frutal y delicada, prestando atención al momento de vendimia, para que esté en su punto idóneo de maduración. García Severino apuesta por esta variedad, nos comenta, «porque tiene un PH bajo y correcta acidez si es vendimiada en su momento, por lo que es muy estable, sus vinos son longevos, se defienden bien de la oxidación, lo que pasa es que tradicionalmente no se le ha prestado la atención que merecía». La adecuada viticultura y un trabajo respetuoso en bodega convierten la rusticidad habitual de esta variedad en finura y elegancia, evitando amargores y verdes no desea-

dos. La uva macera unas horas en frío, se despalilla, estruja y se sangra el mosto flor, no se prensa, con la finalidad de cuidar la elegancia que puede llegar a desarrollar esta uva. Ostras Pedrín es un vino blanco monovarietal, 100% Verdosilla, que forma parte de la gama Peculiar Wines de Vicente Gandía, bodega centenaria fundada en Valencia en 1885 y dirigida en la actualidad por la 4ª generación de esta empresa familiar. El Ostras Pedrín! 2016 que acaba de salir al mercado es de color amarillo pajizo, cristalino, con aroma de buena intensidad que recuerda a fruta de hueso (albaricoque) y tropical (piña), a flor blanca y hierba fresca. Fácil entrada de boca, fresco, ligero, sabroso y con buena persistencia. Un trabajo impecable realizado en un Verdosilla (Merseguera) de nuevo estilo, aromático, refrescante y sabroso, preparado para competir en el mercado internacional.

la selección de la semana

Por Vicente Morcillo



AL DENTE

Caius Apicius

AULA Verdejo

COVIÑAS (DOP Utiel-Requena)

Uno más en la familia

► La exitosa gama Aula incorpora esta campaña una nueva referencia. Se trata de un blanco de Verdejo que se elabora con uvas de un varietal que ha mostrado una magnífica adaptación al clima y terroir de esta región vitivinícola. Es un vino fresco y fácil de beber. De aspecto límpido y brillante, presenta aromas de fruta blanca y tropical de buena intensidad con fondo herbáceo. En boca tiene cierta untuosidad, una acidez bien definida y un elegante final largo y levemente amargoso.

Precio aproximado: 3,10 euros



VIDA MOSCATO Rosé

REYMOS - ANECOOP (DOP Valencia)

Reyes del Moscatel

► Bodegas Reymos (nombre comercial de la cooperativa Cheste Agraria) se ha especializado durante los últimos años en la producción de vinos de Moscatel, la uva que, mayoritariamente, aportan sus socios. Con un 95% de este varietal y un 5% de Garnacha los técnicos de la compañía producen un espumoso cuyo mosto fermenta en depósitos autoclaves que permiten que el carbónico producido de forma natural durante el proceso se integre de forma natural en el vino.

Precio aproximado: 4,00 euros



ESTAY

DOMINIO DOSTARES (VT Castilla y León)

Palabras mayores

► Tinto que muestra la verdadera esencia de este varietal minoritario pero cada vez más habitual en tierras leonesas que debe su nombre a sus racimos apretados y sus bayas en pico. Se elabora con uvas procedentes de cepas casi centenarias y tras la fermentación descansa seis meses en bodega de roble y otros seis más en botella. Es un tinto de brillante color rubí, con aromas de frutos rojos y negros y un paso por boca largo y persistente.

Precio aproximado: 8,00 euros



Se me saltaron literalmente las lágrimas. De emoción, de felicidad, de ambas cosas... qué sé yo. Entiéndanme. Tras varios meses, que se hacen eternos, sometido a las restricciones dietéticas impuestas por la ciencia médica, se me concedió la libertad vigilada.

Y tenía delante la encarnación de esa libertad: allí, frente a mí, en la pieza más noble de cualquier vajilla, que es la sopera, desprendía sus encantadores efluvios una fabada.

La fabada más maravillosa de mi vida, porque, como nos enseñó **Einstein**, todo es relativo, y en estas cosas del comer las circunstancias influyen muchísimo. Y, dadas mis circunstancias, no ha de extrañarles que la fabada me causase la misma impresión que le causó a **Julio Camba** la primera que comió en su vida, en Somiño: imborrable.

Con todo, fui capaz de moderarme, no como el escritor arosano, que hubo de echarse una siesta no al estilo de **don Camilo**, sino al de la anaconda.

Las alubias eran de las tiernas, las llamadas pochas, compradas, desgranadas y congeladas en septiembre. Sé que algún purista se escandalizará, pero no tienen más que ventajas.

En cuanto al compango, lo clásico: la morcilla ahumada asturiana, para mí imprescindible y responsable del sabor del conjunto; el chorizo, también con su toque de humo; el tocín o panceta y un poco de lacón.

Procedí como lo hago siempre: me serví primero las carnes, ya digo que con muchísima moderación. Ya es un rito personal pelar y desmenuzar la morcilla y trocear las otras carnes, antes de cubrir todo con las alubias y su caldo. De esa manera, me como la fabada a una sola mano, con cuchara.

Ah, la cuchara... Cuántas satisfacciones nos dan los platos que llamamos así, «de cuchara», en los que el ingrediente principal, cuantitativamente, suelen ser leguminosas. O patatas. Platos que, generalmente, exhiben lo mejor del despiece porcino, con la excepción del nunca bien ponderado potaje cuaresmal, que cede ese papel al bacalao.

Estamos en plena temporada de cuchara. En mi caso fue una fabada, al estilo de hoy, quiero decir desembarazada de grasas excesivas. En esta ocasión me conformé con un plato, por supuesto hondo; en otras circunstancias, le hubiera aplicado la fórmula que he aplicado casi siempre a este tipo de platos: plato único, lo que no quiere decir que yo sólo me coma un plato. Plato único, sí, pero con repi-

Platos de cuchara, platos únicos

Por eso me ha extrañado siempre ver cosas como la fabada en el apartado de primeros platos. A mí, después de una fabada «repicada», no me entra nada. Me resisto a despedirme del delicioso sabor que tengo en la boca, de la sensación de placidez que me llena. Cosa que, como digo, no me ocurre sólo con la fabada, sino con una serie de platos de cuchara.

El ya citado potaje cuaresmal de garbanzos, espinacas y bacalao, sin ir más lejos. Me encanta, siempre que sus principales elementos, que son el bacalao y la leguminosa, sean de una calidad irreprochable, como en los demás casos (no hay buenos platos con malos ingredientes), y que en la cocina se les haya mimado para que lleguen a la mesa en su más perfecto estado, platos que se convierten en regios sin por ello perder su carácter popular.

Un buen potaje de vigilia se merece, también, un buen repique.

O, pasándome a las patatas, un marmitako con todas de la ley, la cumbre estival de los platos de cuchara, porque es en verano cuando el que llamamos bonito, el atún blanco, llega a nuestras costas norteñas a veranear. Plato nacido a bordo de traineras, de manos arrantzales, que un día desembarcó y se convirtió en objeto de deseo de todo buen gastrónomo.

Para mí, que no tengo el saque que se le supone a un ciudadano vasco al estilo del que interpreta **Karra Elejalde** en la película que todo el mundo sabe, un menú perfecto de verano,

pongamos de julio, empezaría con unas sardinitas hechas sobre brasas y culminaría con una ración de marmitako, sin retirar de la mesa la cazuela, para repicarlo como manda la tradición.

¿Qué todo lo que he dicho son primeros platos? Para mí, no. Puede que lo fueran algún día. Hoy, desde luego, no. Hoy, poco después del trigésimo sexto cumpleaños de «Caius Apicius», que apareció en los teletipos (aún había teletipos) de la Agencia EFE el 31 de enero de 1981 y ha sobrevivido a un montón de avatares.

Que treinta y seis años son muchos, y durante esos doce trienios han cambiado muchas cosas en la cocina y en la bodega. Qué quieren que les diga: me encanta haberlo vivido y, en lo posible, habérselo ido contando a ustedes.

Por supuesto, la cocina sigue evolucionando, y lo hará siempre; pero acaba llegando un momento en el que la añoranza de cosas ricas disfrutadas es mayor que la curiosidad por cosas nuevas por probar. Aun así, todavía queda mucho que contar.

