



► Belda 85 Anys 2013
12,50 €
www.danielbelda.com

De las cepas de nuestros mayores Daniel Belda, 85 Anys

LA CATA
Luis Moreno Buj



► Corría el año 1931 cuando se estrenaba en Estados Unidos «Luces de la ciudad», primera película sonora de **Charles Chaplin**, con efectos de sonido, aunque sin diálogos, en homenaje y sentida despedida al cine mudo; en Tokio se realiza la transmisión por cable de un partido de béisbol al laboratorio de la Universidad de Waseda, primera emisión deportiva del mundo que se transmite por televisión; Managua es destruida por un terremoto, tragedia que volverá a producirse en 1972; en España se proclama la Segunda República y el rey **Alfonso XIII** abandona el país; en Kebili (Túnez) el 7 de julio los termómetros marcan 50°C, la temperatura más alta registrada en una ciudad africana; **Clara Campoamor** defiende en Madrid el derecho al voto de las mujeres, reconocido posteriormente por la Cons-

titución al instaurar el sufragio universal; y en Fontanars dels Alforins, **Daniel Belda Sanchís** crea Bodegas La Senyera, nombre que tuvo que cambiar después de 1939 por el de su hijo Pepe y pasó a llamarse Bodegas J. Belda. En «la Vall dels Alforins» eran tradicionales las tintas Monastrell, Forcallat, Arcos, Bonicaire, Garnacha Tintorera y las blancas Verdil, Malvasía y Merseguera, de las que ellos vinificaban algo más de un millón de litros. En aquella época llegó a haber 67 bodegas en Fontanars, que fueron cerrando conforme el campo se iba despoblando. **Daniel Belda Albero**, nieto del fundador y actual propietario, llevó a cabo la transformación del viñedo junto a su padre, introduciendo algunas variedades internacionales, comenzaron a embotellar en 1990, cuando en su zona ya casi no quedaban bodegas en activo y dieron dignidad a la Verdil cuando todos la habían arrancado. Ahora, Belda rinde homenaje a sus ascendentes y a todos los viticultores

mayores de Fontanars con el «85 Anys», un tinto hecho con uvas de cepas viejas de Garnacha Tintorera del bancal más alto de la finca, donde comienza el pinar. Fermenta con levaduras autóctonas, parte en un cono de roble de 5.000 litros y el resto en depósito de acero inoxidable. Después del proceso se junta y estabiliza. La crianza tiene lugar en este mismo cono y en barricas de 500 litros de roble francés, en las que pasa un mínimo de año y medio. El «85 Anys» es de color rojo picota, bien cubierto, con un ribete que todavía presenta tonalidades amarillentas. Tiene aroma intenso, a frutas rojas y negras maduras, a especias y a plantas aromáticas. En el paladar se muestra estructurado, con la frescura y los buenos taninos característicos de la varietal, es sabroso, con elegantes notas amargas, bien equilibrado y con buena persistencia. Un vino del que muy probablemente veremos sus siguientes añadas con una marca nueva.

la selección de la semana Por Vicente Morcillo

SAFRÀ
CELLER DEL ROURE (DOP Valencia)

Un vino «antiguo» de espíritu joven

► Safrà es la última creación de Pablo Calatayud, un tinto que completa la trilogía de vinos madurados en tinajas de barro abierta hace unas campañas con Parotet. Es un vino hecho con uvas de la autóctona Mandó y pequeños porcentajes de Monastrell y Garnacha Tintorera que destaca por su elegante color rubí. Tiene nítidos aromas florales, de fruta roja y hierbas aromáticas. En boca es fresco y ligero, delicado, con el tanino sutil y una agradable sensación mineral.

Precio aproximado: 11,00 euros



MEGALA
BODEGAS ENGUERA (DOP Valencia)

Un placer para los sentidos

► Bodegas Enguera acaba de presentar en sociedad la nueva imagen de sus gamas de vinos, incorporando bajo el sello Enguera una homogénea colección de vinos a la que incorporan el ya clásico Megala, un tinto hecho con uvas de Monastrell y Syrah en idénticas proporciones que descansa durante 14 meses en barricas de roble francés. Tiene aromas de fruta roja acompañada, ahumados y especias. En boca es armónico y equilibrado, con buena persistencia y suave tanino.

Precio aproximado: 10,00 euros



VERMADOR Rosado
BODEGAS PINOSO (DOP Alicante)

Explosión de fruta ecológica

► La nueva realidad de la alicantina Bodegas Pinoso se traduce en una colección de vinos argumentados en uvas procedentes de cultivos ecológicos. La línea Vermador incluye cuatro referencias entre las que destaca este rosado joven elaborado con el mosto flor extraído de uvas de Monastrell. De atractivo color rosa fresa, es un vino de aromas que recuerdan a la fresa y la ciruela, con un paso por boca fresco, frutal y sabroso, con buena persistencia.

Precio aproximado: 3,90 euros



UTIEL
REQUENA

EL CORAZÓN DE LA BOBAL



utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



AL DENTE

Caius
Apicius

Hay que reconocer que los huesos, así en general, no tienen demasiada buena prensa en la lengua española. Un simple vistazo al diccionario nos pone delante de varias acepciones que no son precisamente laudatorias.

Así, un hueso es una «cosa que causa trabajo o incomodidad», una «cosa inútil, de poco precio y mala calidad», una «persona de carácter desagradable o de trato difícil» o, la más usada en nuestra juventud, un «profesor muy exigente». Me gustaría saber cuánta gente dejó la carrera de Farmacia, en Santiago, a la altura de tercero por culpa del encargado, en los años 60, de la Química Orgánica, materia que odio sin la menor cordialidad desde entonces.

Pero, por otra parte, hay cosas con hueso que son deliciosas, huesos que se roen... Piensen en todo el mundo de las chuletas, desde las de cordero «de palo» hasta las de buey o vaca convertidas en entrecot. A mí, de chaval, me volvían loco lo que en Galicia llamamos «costilletas» de ternera, chuletas con hueso, de tamaño normal, nada que ver con un chuletón, pero la carne más sabrosa de la res.

Y cosas en las que el hueso es protagonista. El rabo de toro (bueno, ya se sabe que de toro, pocas veces), por ejemplo. Pienso que de un buen rabo de buey estofado se disfruta cuando viene con sus huesos. ¿Incómodo? Sin la menor duda. Pero un rabo presentado al estilo creativo, deshuesado, es mucho menos rabo. Lo admito en un menú largo y como muestra, pero no como una buena ración en un menú tradicional.

Huesos. De caña, por ejemplo, llenos de delicioso tuétano; ese tuétano que se disputa la familia en los cocidos caseros, o el que se distribuye, sobre sendas tostadas de pan, después de la sopa cuando se sirve la versión francesa del cocido, el pot-au-feu... El auténtico meollo del hueso.

Que tiene una expresión sensacional en su variante italiana: el osobuco (admitido así en el DLE), del italiano osobuco, literalmente hueso con agujero, pero con agujero lleno de sabrosísimo tuétano, que en Italia extraen del hueso con ayuda de un instrumento de dos dientes en un extremo y una mínima cucharilla en el otro llamado esattore, similar al que nosotros usamos para escarbar en las patas de las centollas.

El osobuco es plato de origen milanés. Se trata de un estofado de jarrete de ternera, con su hueso y su tuétano. Mi

añorado amigo **Marco Guarnaschelli**, milanés y director de una magnífica enciclopedia gastronómica, me dio la versión que, según él, es la correcta.

Hagan que su carnicero les corte el jarrete de una ternera cuatro de estas piezas, con su hueso, de unos 250 gramos cada uno. Den un corte en la grasa externa de la carne y pinchen, con cuidado de no romper la carne, algunas grasas internas. Piquen fina una cebolla pequeña, pónganla en una brasa honda con 50 gramos de mantequilla y sofríanla muy lentamente, a fuego bajo, sobre un cuarto de hora, hasta que empiece a colorearse; retírenla con cuidado y resérvenla.

Enharinen ligeramente los osobucos y deposítenlos en la brasa; suban el fuego y dórenlos por todas partes. Vuelvan a echar la cebolla, bajen al mínimo el fuego y bañen con una copa de vino blanco, que dejarán evaporar al menos durante diez minutos.

Añadan entonces una tacita de buen caldo, salen, echen un aire de pimienta blanca, tapen herméticamente y metan la brasa al horno, a 140 grados, durante una hora, volteando la carne de vez en cuando. Controlen la consistencia de la salsa -debe reducirse, pero quedar fluida- añadiendo, si hace falta, más caldo; dejen cocer media hora más.

Mientras, piquen finísimo un diente de ajo y un puñadito de perejil; rallen sobre ello la piel de un limón pequeño, pero sólo lo amarillo, que lo blanco amarga, y mezclen bien. Esta mezcla se llama «gremolada». Cuando la carne esté ya cocida -debe tender a separarse de los huesos y tener un aspecto brillante, glaseado, a causa de esa óptima proporción entre carne y grasa- echen a la sartén la «gremolada», mézclenla bien con la salsa y dejen cocer dos minutos antes de servir. Acompañenlo con un «risotto», pero no «alla milanese», curiosamente, sino blanco.

Lo del arroz no es obligatorio; un puré de patata bien hecho va muy bien. Lo que no perdona es un buen vino, tinto, con cuerpo y tiempo. En casa, la última vez, cayó un Barón de Chirel del 2001. Una joya para otra joya.

Y una maravillosa aportación de la cocina lombarda, de la cocina de Milán, que viene a unirse al clásico «risotto» y a ese filete empanado que identificamos siempre con el gentilicio de la capital lombarda: la milanese de ternera. Pero un osobuco es una magnífica manera de disfrutar de algo que, como dice el Diccionario, «causa trabajo o incomodidad»... pero vale la pena por su contenido (el tuétano) y su entorno (el jarrete).

Los huesos, un regalo milanés