



► **Gratias Got 2015**  
**8,50 €**  
www.gratiaswines.com

## El vino como forma de vida

### Gratias Wines

LA CATA  
Luis Moreno Buj



► Después de la Tempranillo la Bobal es la varietal tinta más cultivada en España, seguida de la Garnacha. Pero llama poderosamente la atención que casi la totalidad de la Bobal se concentra en dos únicas zonas vitícolas como son Utiel-Requena y Manchuela. Entre ellas se extiende un mar de vides que ocupa una extensión de 85.000 hectáreas, el 8% del viñedo español. Todavía se encontrará en el Bajo Aragón, donde se la conoce como Provehón, y algo queda también en Córcega (Bovale di Spagna), introducida en el siglo XIV por colonos de la Corona de Aragón. **Ana Gómez, Iván, José y Silvia** son socios en TresGe Wine Consulting, asesoría especializada en viticultura, enología y comercialización de vinos. Comenzaron en esta firma trabajando para diversos proyectos hasta que en 2007, animados por un grupo de amigos comenzaron

a vinificar también las uvas de cepas viejas de Bobal que sus ascendientes tienen en las proximidades de Casas Ibáñez, en la mancomunidad de La Manchuela. Al cabo de unos meses la familia respaldó el proyecto de lo que hoy es Gratias, un reconocimiento a los que durante estos años les han ayudado en la vendimia, a embotellar, a los que les han enseñado a hacer vinos, a realizar las analíticas y a los que les han hecho entender que el vino es una forma de vida. Uno de los que elaboran es el Gratias Maximas, un tinto del primer viñedo que comenzaron a trabajar, con cepas viejas de Bobal de más de 80 años y de otras parcelas de la zona en terreno arcilloso. Al comenzar la vendimia hacen un pie de cuba con levaduras autóctonas, fermenta en depósito de acero inoxidable y tiene una crianza de 12 meses en barricas de roble francés, no nuevas, para que las maderas no quiten protagonismo a la fruta. Tiene aromas a frutos negros maduros, a sotobosque y plantas aromáticas, pero

sorprende su gran amabilidad en el paladar, donde se muestra sedoso, fino, elegante y fresco. Los vinos de Gratias no son una gama industrial, no están pensados para diferentes nichos de mercado sino que cada vino tiene su personalidad. Otro de sus tintos es el Got, también de viñas viejas de Bobal, pero en este caso de varias parcelas en dos altitudes, en suelos con arena y cantos rodados, buscando el carácter frutal y la frescura con buena maduración. Fermenta en inoxidable y después el vino va pasando por tinajas de diferentes capacidades durante cinco meses. Es de color rojo cereza de capa media, con tonalidades amarillentas en el ribete. Aroma a frutas rojas y negras (ciruelas), floral (violetas), mineral, se va abriendo y aparecen balsámicos, plantas aromáticas y confitura de fruta negra sobre frutillos rojos. Buena entrada de boca, de cuerpo medio, amable, con buenos taninos, equilibrado, fresco, sabroso y largo. Y aún hacen más vinos interesantes.

## la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

### BOBAL EN CALMA

DOMINIO DE LA VEGA (DOP Utiel-Requena)

#### Un tinto que despierta los sentidos

► A pesar de su fama de «cavista», Dominio de la Vega cuenta con una muy interesante gama de vinos «tranquilos» que, en el caso de los tintos se argumenta en su apuesta por la uva Bobal. La trilogía se abre con Bobal en Calma (también elaboran el Paraje Tornel y el Finca La Beata), un vino elaborado con el fruto de cepas de alrededor de medio siglo de edad que descansa 9 meses en barricas de roble de distintos tamaños y procedencias. Un vino fresco y afrutado de dulce tanino.

**Precio aproximado: 7,95 euros**



### SELECCIÓN ROSÉ

BODEGAS VEGAMAR (DOP Valencia)

#### Fresco, vivo y afrutado

► La anterior añada de este vino marcó un hito al convertirse en el primer rosado español en lograr un «Gran Oro» en el Concours Mondial du Bruxelles en la última década. Consolidado como uno de los grandes rosados de España, este pálido vino de Merlot se produce a partir de uvas que maceran a 10º para, tras un suave prensado, fermentar a 16º. Es fresco y amplio, con un elegante color rosa pálido con cierta tendencia a tonos de piel de cebolla y aromas de fruta roja como la fresa.

**Precio aproximado: 6,50 euros**



### CON UN PAR Monastrell/Petit Verdot

BODEGAS VICENTE GANDIA (DOP Valencia)

#### Un vino que llega pisando fuerte

► Tras el éxito que ha supuesto para la bodega el blanco de Albariño Con un Par, la familia gandia ha decidido convertir la marca en un sello para agrupar sus vinos de perfil más moderno. Este tinto de Monastrell y Petit Verdot conjuga la tipicidad de la casta mediterránea con la elegancia y sutileza de la uva francesa, dando como resultado un vino de color rojo picota con ribete amarillado, con aromas de fruta roja y espaciales y un paso por boca fresco y potente.

**Precio aproximado: 6,00 euros**



## AL DENTE

Caius Apicius

**H**ay muchas formas de decir las cosas. Formas que significan lo mismo, pero que suenan tan distintas como «boniato» y «batata»; así, si yo les digo que les voy a poner para comer merluza cocida a ustedes, seguramente, les sonará a plato para convalecientes; si yo, en cambio, les anuncio merluza «en blanco», y no me refiero al sabroso «emblanco» malagueño, quizá consiga, en principio, despertar su interés.

Porque, aunque llevo toda mi vida comiendo de vez en cuando pescados «en blanco», no me enteré hasta hace bien poco de que el Diccionario de la Lengua Española desconoce la acepción culinaria para esa expresión. No así el de la Real Academia Galega, que nos informa de que «en branco» significa «cocido en auga sen lle engadir condimentos», y pone como ejemplo «peixe con patacas en branco».

Pues eso. Pescado en blanco. Con patatas cocidas. Con un hilo, o los que usted quiera, de aceite virgen. Con, o sin, unas gotas o un chorrito de zumo de limón. Y nada más. La verdad desnuda: nada por aquí, nada por allá y... ¡tachán! Voilà, mesdames et messieurs! Sin trampa ni cartón. Sin trucos.

Bueno, con algo imprescindible: que el pescado sometido a este proceso sea de una calidad irreprochable: será su única arma, con la habilidad del oficiente para darle el punto perfecto. Un pescado sin defecto, como se dice en el libro del Éxodo que ha de ser el cordero para la cena de Pascua. Y, a poder ser, de carnes firmes y, naturalmente, blanquísimas.

Se me ocurre preguntarme por qué los gallegos bautizamos al pescado así cocinado como «en blanco». A lo mejor se debe a que lo normal en Galicia es tomar la merluza (la pescada) en caldeirada, con allada (ajada), que es una salsa roja a causa del pimentón y que, en consecuencia, no puede ir más atrás del siglo XVII, en el que se produce la primera referencia a esta salsa en la «Vida y hechos de Estebanillo González», hombre de buen humor, compuesta por él mismo» (1646). Ni que decir tiene que el autor y protagonista era gallego.

No puedo más que estar de acuerdo con Manuel María Puga, conocido como «Picadillo», que, en 1905, en el capítulo de «La cocina práctica» dedicado a la robaliza (ni él ni Ángel Muro llaman a este pescado lubina) afirma que «tanto este pescado como el rodaballo son de un gusto delicado y de una finura extraordinaria; por eso en la cocina no se emplean más que cocidos, pues prepararlos de otra manera es

hacerles perder gran parte de su mérito».

La «Marquesa de Parabere», en «La cocina completa» (1933) apoya esta opinión: «la lubina es un pescado finísimo y su mejor condumio es, sencillamente, cocerla al caldo corto de verduras y agua».

Yo añadido a lubina y rodaballo la ya citada merluza y el rape, que tampoco aparece en la obra de los dos autores citados en el párrafo anterior. La semana pasada desfilaron por la mesa familiar rodaballo, de buen tamaño (el corte, del centro de la pieza, pesaba 850 gramos) y rape preparados «en blanco», con sus patatitas y su aceite virgen. Magníficos ambos. Y la merluza en casa suele tomarse rebozada (albardada) y frita o... en blanco. Y me encanta.

De chaval tomé mucha pescadilla en blanco: era plato de convaleciente, y yo era propicio a alifafes varios. La principal diferencia con el de alrededor de medio siglo de distancia es que aquella venía en toros (rodajas) y ésta en lomos, sin estorbos (espinas). Sin duda más espectacular aquella, pero más cómoda ésta.

Dos palabras sobre el punto. No hagan caso a los libros de cocina clásicos, como los citados más arriba: ustedes no cocinan con carbón, en una de aquellas cocinas que llamaban «bilbaínas», sino, lo más probable, sobre placa de inducción o con gas, que dan otros calores y otros tiempos. Pero tampoco se fíen de los cocineros mediáticos: suelen proponer para el pescado unos puntos que la mayoría de la gente encuentra poco menos que repugnantes, a fuerza de cortos. Estén muy atentos y fiense de su experiencia y su propio gusto.

A partir de ahí... Pueden poner en el plato las verduras (cebolla, puerro...) que hayan usado en el agua de cocción; imprescindibles, unas buenas patatas, cocidas con una hojita de laurel y que, en los últimos minutos, comparten cazuela con el pescado. Un hilo generoso de aceite virgen, ustedes verán de qué variedad, de qué intensidad; yo lo prefiero suave. El limón, ya decimos, opcional: si les gusta, no se priven. Y un blanco fresquito. Yo tengo querencia a albariños de las Rías Baixas y godellos del Sil; pero hay mucho buen blanco en España donde elegir.

Ya verán cómo, después de un pescado así preparado, no se quedarán en blanco como estudiantes ante un examen, ni sentirán el terror al folio (bueno: la pantalla) en blanco que decimos que sentimos quienes nos dedicamos a ese arte de juntar palabras, y luego frases, al que llamamos escribir.