



► Gurgu Selección
15 €
www.cellergurgu.com

El vino del lugar ahora es Km. 0 Celler Gurgu

LA CATA
Luis Moreno Buj



► El movimiento que gira entorno de los alimentos de «kilómetro 0» surgió como reacción a los productos que, de forma masiva, viajan desde lugares lejanos hasta nuestros mercados. No se trata de un boicot a todo lo foráneo, lo que se pretende es que ciertos productos no sustituyan a variedades y especies autóctonas, que se reduzca la huella del carbono que deja su transporte y que la economía local se vea favorecida, sobre todo en el ámbito rural, donde las pequeñas poblaciones están sentenciadas por la despoblación. Esta filosofía encuentra su sentido en los planteamientos de los alimentos de origen ecológico y de proximidad al no necesitar conservantes y otros aditivos químicos por ser más frescos y de temporada, además de que su producción es más sostenible con el medio ambiente. Uno de los efectos inmediatos que percibimos como consumidores es que

descubrimos platos, sabores y aromas de toda la vida. **Juan Antonio Domènech** plantó en 1988 un pequeño viñedo con la intención de hacer vino para autoconsumo. El resultado fue bueno y al poco tiempo se animó a plantar otros dos bancales en el término de Gorga, en la comarca alicantina del Comtat. La población cuenta con alrededor de 250 habitantes, ubicada en un paisaje pintoresco, a una altitud de 545 metros al pie de la Sierra de Aitana y a solo 20 kilómetros del mar Mediterráneo, que se encarga de suavizar las temperaturas. Ahora el que se muestra entusiasmado con el proyecto es su hijo, **Adrià**, que ha regresado al pueblo y contempla su futuro profesional en el campo con ilusión. En Celler Gurgu hacen por el momento un total de 6.000 botellas que venden en los bares y restaurantes próximos, aunque ya tienen distribución en Valencia. En la elaboración cuentan con el reputado enólogo **Modesto Francés**, amigo de la familia. Trabajan con las Monastrell, Tem-

pranillo y Cabernet Sauvignon, curiosamente ésta última es la que mejor resultado les da, pero en la pasada vendimia han incorporado la Syrah y están en busca de algún viñedo de Giró (Garnacha) que quede por la zona. Uno de los vinos que elaboran es el «Jove de Trelat», un tinto de añada con un breve paso por barrica en el que se da protagonismo a los recuerdos frutales. El otro es el «Gurgu Selección», con 15 meses de crianza en barricas de robles americano y francés, es de color picota, de capa media. El aroma recuerda las frutas negras maduras, es balsámico, con notas especiadas, a plantas aromáticas (tomillo) y recuerdos a tofe. En el paladar es de cuerpo medio, con taninos amables, sedoso, sabroso, con estructura. Y para comer: «minxos», en cualquiera de sus múltiples diversidades. Según la comarca se hacen al horno moruno o a la plancha, abiertos o cerrados e ilustrados con una gran variedad de ingredientes. Acompañados por un buen vino del lugar están más sabrosos.

la selección de la semana Por Vicente Morcillo

PASIÓN DE MOSCATEL
SIERRA NORTE (DOP Valencia)

Nuestras uvas más representativas

► El Proyecto «Pasión» nace de la intención de Manuel Olmo y su equipo de técnicos de crear una colección de vinos que revalorizase las variedades de uva más representativas de la Comunitat Valenciana. Primero fue Pasión de Bobal (en sus versiones tinto y rosado) y posteriormente llegarían Pasión de Monastrell y este pasión de Moscatel. Es un blanco elaborado como si se tratase de vinos más atlánticos. Destaca por su potencia aromática, con notas de fruta blanca y matices florales.

Precio aproximado: 6,50 euros



EL MIRACLE 120 Tinto
VICENTE GANDIA (DOP Valencia)

Sabroso homenaje

► El Miracle 120 nació en el año 2005 como un homenaje que conmemorase el 120 aniversario de esta compañía vinícola valenciana. Se trata de un tinto construido a partir de una selección de uvas de las variedades Tempranillo y Syrah. Es un vino de perfil mediterráneo, elaborado bajo pautas tradicionales, que muestra una interesante carga aromática con notas frutales matices especiados y un fondo que recuerda a las aceitunas negras. En boca es fresco y elegante, con un tanino bien pulido.

Precio aproximado: 5,00 euros



LVEC BLUE HAWAII
BODEGAS REYDOS - ANECOOP (Sin DO)

Un refresco diferente a base de vino

► Blue Hawaii es una de las tres referencias de la gama «La Vida en Colores» creada por Reydos. Se trata de un cóctel a base de vino elaborado con uvas de Moscatel, esencias y aromas naturales de baja graduación (5º). Es una bebida de tipo frizzante dulce y afrutada con nítidos aromas de piña madura. Una propuesta para disfrutar muy fría en cualquier momento del día, sobre todo al atardecer en una terraza y especialmente indicada para los que buscan algo diferente.

Precio aproximado: 4,80 euros



AL DENTE
Caius
Apicius

Bacalao, abadejo, maruca...

Hace unos días fuimos por algún pescado a un establecimiento de la ciudad en la que vivimos, y compramos un poco de bacalao; tenía buena pinta, pero su parte superior estaba cubierta de sal. Ya en casa, a la hora de prepararlo, mi mujer se dio cuenta de que su piel, sin escamas, no tenía nada que ver con la del bacalao, y le hizo una foto.

Foto que yo envié a la persona que conozco que sabe más de bacalao, **Patxi Giraldo**, quien en segundos contestó: «Es maruca», puntualizando que se trata del gádido llamado Molla molva, «uno de los sucedáneos que venden por bacalao».

La cosa me hizo pensar. La Iglesia, en este caso católica, impone a sus fieles algunas (pocas) normas alimentarias: no se puede comer carne los viernes de Cuaresma, hay que ayunar un par de días al año...

Esto, hoy, no tiene problema. Primero, porque se puede comer estupendamente bien sin carne y, segundo, porque cada vez menos gente se preocupa de esta norma.

Pero antes... Bacalao, bacalao y bacalao, «terror de maridos», como le llamó el gallego «Picadillo» en 1905. Bacalao pescado en aguas de Terranova por barcos de poderosas empresas españolas (PYSBE, PEBSA) que lo procesaban ellas mismas, el bacalao que llamamos «dorado».

Naturalmente, hay bacalao europeo, hoy el más prestigioso; **Ángel Muro** decía en 1892 que «el más afamado y gustoso es el de Escocia». Hoy parece que Islandia, Noruega y las Feroe dominan el cotarro.

Pero ¿qué ocurría cuando era «vigilia» en el siglo XV? Porque no fue hasta finales de ese siglo y principios del XVI cuando vascos y portugueses descubrieron los caladeros de Terranova. Y ya no se trata sólo de abstinencia por motivos religiosos, sino de surtir a las cortes castellana y aragonesa de pescado que se pudiera consumir. Zaragoza y Segovia están lejos del mar.

¿Entonces? Pues pescado seco, el que llamaban «cecial». Enrique de Villena, en 1423, dio una relación «de los pescados que se acostumbra en estas partes comer». Allí puntualiza: «de los salados y secos, así como congrio, pescada (merluza), atún, pulpo, sábado, lija, mielga, arenque, sardina, cazón y tales...» No aparece por ningún lado el bacalao, tan feliz en aguas canadienses, ni ninguno de sus sustitutos.

En cambio, se nos citan como pescados secos la merluza, el congrio y el atún. Doscientos cincuenta años después, **Joseph Cornide** confirma que la merluza se utiliza, además de en fres-

co, «salada y seca al aire», proceso que se hace en puerto para enviar el pescado ceacial a Castilla. El congrio se seca «abriéndolos de la cabeza a la cola y dándoles cortes transversales para que les penetre el sol y el viento, único modo de prepararlos».

Es curioso que entre los pescados conservados en salmuera cite nada menos que al rodaballo: «Yo lo he comido preparado así, y después de seis meses lo hallamos excelente».

Pero de bacalao... «llamado en castellano abadejo», y de ahí no lo saca nadie. Y, cien años después, Muro insiste en que el bacalao «es el abadejo».

Nos informa, además, de que hay tres clases de bacalao (aquí le llama así) de primera, de segunda y de truchuela «que generalmente usa el pueblo».

¿Truchuela...? ¿De qué nos suena lo de truchuela...? Justo: de ahí. Del Quijote, de la primera salida del hidalgo (primera parte, capítulo II), cuando llega a una venta en viernes «y no había en toda la venta sino unas raciones de un pescado que en Castilla llaman abadejo, y en Andalucía bacalao, y en otras partes curadillo, y en otras truchuela». Bacalao de tercera, diría Muro.

Hoy se da por bacalao abadejo, como entonces, aunque para nada es lo mismo; además, pescados como la ya citada maruca, el eglefino, el carbonero y alguno similar.

¿Qué fue de nuestra maruca? Pues que, una vez desalada cual bacalao, decidiésemos la preparación más sencilla: cocida, en blanco, con unas patatas y cebolleta, aliñada con aceite y limón. Bueno. A ver, se deja comer; tiene carnes blancas y bastante firmes, y se desconcha bien. No voy a decir que nos haya encantado, pero sí que superó nuestra desconfianza. Ahora, no tanto como para repetir la jugada.

Debíamos haber sospechado de su precio; pero allí ponía «bacalao», y esta pescadería siempre nos ha funcionado en caso de apuro. Lo que no entiendo es cómo el desconocido, pero tan citado, «a quien corresponda», o sea, la autoridad que debería ocuparse de estas cosas, permite que se engañe de esta manera al consumidor.

No lo olviden: cuando vayan a la pescadería lleven todos los sentidos alerta, lean las etiquetas... Hay muchos peligros en muchas de ellas: desde langostinos descongelados en el sector de «frescos» a problemáticos pescados de dudosas granjas del río Mekongy, como ven, sucedáneos de bacalao. Extremen sus precauciones: nosotros no lo hicimos... y, hala, maruca por bacalao. ¿Problema? Pues tan sencillo como que no es bacalao.