



► Traste 2013  
18 €

## Garnacha Tintureira. El autor es el terruño

### Adega José Aristegui

LA CATA  
Luis Moreno Buj



► La comarca de Valdeorras, que da nombre a su Denominación de Origen Protegida, inició en la década de los años setenta un acertado proceso de recuperación de su viñedo tradicional y de modernización de las instalaciones enológicas que ha dado lugar a una nueva generación de vinos realmente espectaculares. Destacan de manera especial los blancos elaborados con uvas de Godello, donde esta variedad ofrece su mejor estructura y capacidad de envejecimiento, aunque también brillan con luz propia los tintos de Mencía. Pero en esta zona de Ourense, de las menos húmedas de Galicia, todavía queda bastante Garnacha Tintorera —o Tintureira, como la llaman allí— de cuando la filoxera. Fue profusamente cultivada desde principios del siglo XX y se consolidó en la época de la posgue-

rra, junto a la blanca Palomino, porque en la pobre economía de la viticultura local del minifundio hacía falta producir muchos kilos de uva para sacar adelante una familia y estas castas de uva resultaban idóneas para tal fin. La familia de **José Luis Aristegui Anido** optó, como otros, por conservar unas viñas de Garnacha Tintorera que ahora son centenarias, cuando los técnicos aconsejaban el arranque y la Unión Europea lo primaba. Economista de formación y enólogo, Aristegui tuvo que elegir cuando faltó su padre entre mantener ese patrimonio y regresar a la viticultura, algo que cuando era muy joven no le atraía lo más mínimo, o dejarlo. Ahora se siente orgulloso de haber participado en la evolución de los «colleiteiros», aquellos paisanos que antaño elaboraban la cosecha propia para venderla a granel directamente a los consumidores y que en la actualidad embotellan en un segmento más próximo a los vinos de autor. Trabaja un total de cuatro hectáreas compuestas por

multitud de pequeñas parcelas con diferentes orientaciones y suelos, aunque son las laderas en pendiente formadas por los esquistos de las pizarras en fragmentación las que aquí ofrecen buena calidad. De ellas produce 9.000 botellas de tres vinos, un Godello, un Mencía y el Traste, hecho con Garnacha Tintorera (70%) y completado con Mencía. Fermenta de manera espontánea con levaduras silvestres y tiene un envejecimiento medio de ocho meses en una cuba de 1.200 litros y barricas de 350 y 500 litros, todo de roble francés. El Traste de la añada 2013 es de color rojo picota bien cubierto, aroma de buena intensidad a fruta roja en sazón, con matices florales y balsámicos, especias, finos tostados y notas minerales. En boca tiene buen ataque, con cuerpo y bien estructurado, buena acidez, taninos maduros, con unos 15º bien integrados aunque no deja de ser cálido, vuelve la sensación en el paladar a fruta jugosa, es largo, persistente, profundo y expresivo. Para acabar con los prejuicios.

## la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

CATAMARÁN  
LATORRE AGROVINÍCOLA (DOP Utiel-Requena)



### Un guiño al Mediterráneo

► Tras varias añadas sin producirse, la familia Latorre vuelve a reivindicar su lado más mediterráneo con un blanco elaborado a partir de unas seleccionadas de Macabeo y Verdejo que fermentan en barrica, técnica que aporta al vino untuosidad en boca y suaves matices tostados en nariz. Es un vino fresco y amable, con un elegante color amarillo pálido de aspecto brillante. Tiene aromas de alta intensidad que evocan a frutas tropicales con notas florales y un fondo tostado. Su buena acidez repercute en una entrada en boca fresca y agradable, con cierta complejidad.

Precio aproximado: 6,45 euros

LOS PINOS Barrica  
BODEGAS LOS PINOS (DOP Valencia)



### Apuesta por la ecología

► Los Pinos es una de las bodegas valencianas agrupadas en el colectivo Terres dels Alforins. Respetuosa con su entorno y el medio ambiente, produce una interesante colección de vinos ecológicos, entre la que destaca este tinto de media crianza elaborado con uvas de las variedades Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo que tras la fermentación descansa cuatro meses en barricas de roble. A la vista presenta un vivo color rojo granate. Tiene aromas de fruta roja, confitura y un fondo de vainilla. En boca es amplio y persistente.

Precio aproximado: 6,80 euros

1962 ORIGEN  
BODEGAS XALÓ (DOP Alicante)



### Homenaje a los fundadores

► 1962 Origen es un homenaje a la historia de esta compañía alicantina. Para su elaboración, el equipo técnico de la bodega recurre a sus mejores viñedos de Giró (Garnacha), de los que selecciona sólo los mejores racimos. Una vez vinificado descansa trece meses en barricas de roble francés, donde adquiere estructura y volumen. Es un tinto de color rojo cereza que destaca por sus aromas de fruta negra madura, con notas especiadas y fondo balsámico.

Precio aproximado: 18,85 euros



AL DENTE  
Caius  
Apicius

## Almuerzo en el patio de Monipodio

S

i pensamos en el famoso patio de **Monipodio**, escenario de gran parte de la novela ejemplar cervantina «Rinconete y Cortadillo», imaginamos un lugar nada recomendable en el que toda picaresca tiene su asiento, un recinto poblado por delincuentes de toda especie,

en el que nada bueno puede encontrarse.

Sin embargo, se encuentra un curioso código de honor entre pícaros, todo ello en el ceremonioso lenguaje del siglo XVII en el que **Cervantes** hace expresarse a sus personajes; el hampa tiene sus ordenanzas, que interpreta el propio Monipodio y los demás aceptan, ateniéndose a ello en su conducta; baste recordar cómo uno de ellos, al encontrarse con ambos jóvenes, les explica que es ladrón «para servir a Dios y a las buenas gentes».

En la actividad general y la rendición de cuentas de los pupilos de Monipodio hay algún momento de pausa. El que nos interesa es el que describe el almuerzo que organizan allí nuestros pícaros. Nada frugal, como verán. Copio el texto de don Miguel:

«Ida la vieja, se sentaron todos alrededor de la estera, y la Gananciosa tendió la sábana y los manteles; y lo primero que sacó de la cesta fue un grande haz de rábanos y hasta dos docenas de naranjas y limones, y luego una cazuela grande llena de tajadas de bacalao frito; manifestó luego medio queso de Flandes, y una olla de famosas aceitunas, y un plato de camarones, y gran cantidad de cangrejos, con su llamativo de alcaparrones ahogados en pimientos, y tres hogazas blanquísimas de Gandul».

Cervantes habla de almuerzo, lo que nos hace descartar que se tratase de una merienda. Parece, más bien, un almuerzo en el sentido no de picoteo a media mañana, sino de la comida del mediodía, entonces la más importante de la jornada.

Todo se desplegó al mismo tiempo, al estilo de las comidas chinas o del servicio a la francesa. No consta qué tipo de naranjas eran esas, si de las sevillanas, amargas, o de las que algo más de un siglo antes había llevado a Lisboa desde la India **Vasco da Gama**, dulces; me inclino por la primera opción. Los limones no parecen ser un mero aliño; ¿serían tal vez limones al estilo moruno, salados? Cervantes lo da por sabido.

Rábanos, bien, un aperitivo aún vigente, atractivo a la vista por el contraste del blanco de su interior y el carmesí de su vestido; alcaparrones, con no poca sal, para ser considerados un llamativo, es decir, algo que incita a beber. Los

pimientos estaban ya perfectamente integrados, aunque sólo llevasen un siglo entre nosotros; los vemos aquí, pero también en textos de **Quevedo**, en pinturas de un joven **Velázquez... Cangrejos**, seguramente del Guadalquivir, y camarones, muy probablemente salados. Queso de Flandes, dominio de la corona española.

Tajadas de bacalao; el bacalao, como los pimientos, era algo de principios del siglo XVI, pero para Cervantes era algo de diario, como se ve aquí y en el capítulo II de la primera parte del Quijote, cuando sirven al hidalgo «un pescado que en Castilla llaman abadejo, y en Andalucía bacallao». De postre, aceitunas; ese era su sitio en las comidas de entonces. «Llegar a las aceitunas» equivalía a llegar tarde.

Hogazas «blanquísimas» de Gandul. La joya del almuerzo. Gandul era una localidad próxima a Sevilla hoy absorbida por Alcalá de Guadaíra, cuyo pan goza de muy justa fama; la ciudad es conocida también como Alcalá de los Panaderos, y con eso está dicho todo.

No nos habla Cervantes del vino o, al menos, no nos dice qué vino bebieron, aunque sí cuánto: «una bota a modo de cuero, con hasta dos arrobas de vino, y un corcho que podría caber sosegadamente y sin apremio hasta una azumbre»; el corcho o tapón, obviamente, se usaba como vaso.

La arroba como medida de capacidad es variable, pero calculen que la bota contenía dieciséis azumbres; un azumbre de vino son dos litros largos, así que hablamos de dos arrobas de algo más de dieciséis litros, cantidad más que suficiente para catorce comensales sedientos, incluso en aquellos tiempos en los que se bebía mucho más vino que agua, de la que uno no podía fiarse nunca; por ello, se dijo lo de que «algo tiene el agua cuando la bendicen». Cervantes explica que los viejos bebieron sine fine, los mozos «adunia», hermosa y olvidada palabra derivada del árabe andalusí que viene a significar «en abundancia», y las señoras «los kiries».

Cervantes sabía de vinos; aunque aquí no diga de cuál se trataba, en «El licenciado Vidriera» enumera

un amplio catálogo de procedencias: vinos del Miño, el Duero, el Tajo, el Guadiana y el Guadalquivir, de Rivadabia a Guadalcanal, pasando por Madrigal, Esquivias y unas cuantas localizaciones más.

Vamos, que nuestros pícaros se cuidaban. No creo que nadie le pusiera hoy la menor pega a los manjares que la Gananciosa y las otras mozas colocaron sobre los manteles desplegados en el mismísimo patio de Monipodio.



«En la actividad general y la rendición de cuentas de los pupilos de Monipodio hay algún momento de pausa. El que nos interesa es el que describe el almuerzo que organizan»