



► Finca Espolla 2011

15 €

www.perelada.com

Meditarráneos sin complejos Castillo Peralada

LA CATA
Luis Moreno Buj



► La historia reciente del Empordà como comarca vitícola viene marcada por la fecha en que **Miguel Mateu** adquirió el Castillo Peralada, en Girona, donde en 1923 inició la reactivación de la tradición vitícola de este dominio. Después de varias generaciones, la familia **Suqué Mateu** continúa siendo un revulsivo para toda la comarca, inmersos en la dinamización del entorno social y cultural. En la actualidad el Grup Peralada está presente en múltiples sectores además del enológico, como el del ocio y hostelería, la industria –fueron cofundadores de la mítica firma automovilística La Hispano Suiza–, y organizan el Festival Castell de Peralada, entre otras actividades. Sus vinos son también muy diversos, desde los más conocidos y populares, como el blanco de aguja Blanc Pescador, a la gama Premium

del Gran Claustro, o el más elitista Finca Garbet, un monovietal de Syrah, elegante, profundo, largo y expresivo, de un viñedo ubicado en terrazas junto al mar frente al Cap de Creus, siendo sus brisas las que regulan la temperatura, gracias a las cuales se consigue su extraordinario equilibrio. El enólogo **Delfi Sanahuja**, director técnico del grupo, elabora también otros vinos procedentes de una finca concreta, en los que se reflejan los diferentes suelos y paisajes del Empordà. El más conocido es el Finca Malaveña, con Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah y Garnacha, cultivadas en un terreno arcilloso. En cambio, el Finca La Garriga solo está hecho con Samsó (Cariñena) en fondo arenoso, la variedad que ocupa mayor superficie de cultivo en la DOP Empordà, una uva rústica de carácter tánico, con color y buena acidez, que trabajan con el mayor aporte sensorial del roble americano. También de Finca La Garriga sale el blanco que hacen con

Chardonnay y Cariñena Blanca, con ocho meses de crianza en barricas de acacia. La Finca Espolla es el viñedo más interior propiedad de la bodega, ante las estratificaciones de los Pirineos. El terreno está conformado por dos tipos de pizarras, una gris y otra negra en una zona de origen volcánico, que imprimen su carácter mineral. El Finca Espolla de 2011 es un coupage de Syrah, Garnacha y Cabernet Sauvignon. Su color es rojo picota de capa. Aromas de buena intensidad, a frutas rojas y negras, es balsámico (eucalipto), suaves especias, con elegante sensación mineral. Tiene buena entrada de boca, es amable, con cuerpo y estructura, taninos maduros, suave calidez, sensación de fruta madura, torrefactos, con buen paladar, equilibrado y persistente. Unos vinos con la personalidad propia del entorno más próximo, con un marcado carácter Mediterráneo, con grado bien integrado de uvas bien maduras, sin coger y sin complejos, en busca de su equilibrio.

la selección de la semana Por Vicente Morcillo

THARSYS CITY Blanco
PAGO DE THARSYS (DOP Utiel-Requena)



Frescura cosmopolita
► La nueva colección de vinos de Pago de Tharsys aúna el arte urbano y la expresividad varietal. Este blanco se elabora exclusivamente con uvas de Macabeo que, tras la fermentación, descansa durante un mes en bodega en contacto con sus lías. Es un vino de color amarillo pajizo pálido que presenta aromas de fruta blanca y leves matices de frutos secos y especias. Tiene una entrada en boca con cierto volumen y grata sensación de frescor, propiciada por su equilibrada acidez, cierta persistencia y largo final.

Precio aproximado: 6,00 euros

MADURESA
CELLER DEL ROURE (DOP Valencia)



Varietales en perfecta comunión
► El vino más icónico de Celler del Roure se sostiene sobre dos de las uvas tintas más mediterráneas, la autóctona Mandó y la Monastrell, ambas vendimiadas en su momento óptimo y vinificadas por separado para preservar sus cualidades organolépticas. La crianza en barrica de roble aporta al vino estructura y complejidad. El resultado es un tinto de aspecto denso, con un elegante color granate de capa alta. Tiene aromas de fruta roja muy madura, especias y suaves tostados. En boca es potente y directo, con el tanino pulido.

Precio aproximado: 15,00 euros

COLECCIÓN Syrah
BODEGAS VEGAMAR (DOP Valencia)



Los últimos serán los primeros
► El monovietal de Syrah ha sido el último vino en incorporarse a la línea de jóvenes etiquetada con el sello «Selección». Pese a ello, acumula diversos premios y reconocimientos con solo una añada. Las uvas se cultivan en la finca propiedad de la bodega, en el municipio de Calles, y se vinifica a temperatura controlada. Es un vino fresco y frutal, de bello porte en copa, con aromas de fruta roja, balsámico, suaves notas florales y cierta profundidad en boca.

Precio aproximado: 6,00 euros



AL DENTE Caius Apicius

Que el cocido, o puchero, en cualquiera de sus variantes regionales, es el plato nacional español es algo que a estas alturas no creo que se le ocurra negar a nadie; tampoco podrá negarse, a poco que se investigue, que es el que lleva más tiempo siéndolo, incluso sin necesidad de remontarnos a las pantagruélicas ollas podridas de las cocinas de tiempos de los Austrias.

Centrémonos en el cocido madrileño, plato que disputa el estandarte de la cocina de la capital del Reino a los callos no menos a la madrileña. El cocido madrileño viene siendo una síntesis de todos los cocidos españoles, un ejemplo más de la capacidad madrileña de integrar.

La composición del cocido no ha variado mucho en los últimos siglos; es un plato, o un condumio completo, que permanece fiel a sus orígenes: verduras del tiempo, garbanzos castellanos, carnes frescas de vacuno, gallina, carnes saladas de porcino, embutidos... Las patatas son casi unas recién llegadas al puchero.

No las menciona **Mariano José de Larra** en la descripción que del castizo plato hace en su artículo «El castellano viejo», publicado en «El Pobrecito Hablador» el 11 de diciembre de 1832: «Sucedió a la sopa un cocido surtido de todas las sabrosas impertinencias de este engorrosísimo, aunque buen plato; cruza por aquí la carne; por allá la verdura; acá los garbanzos; allá el jamón; la gallina por derecha; por medio el tocino; por izquierda los embuchados de Extremadura...»

Demos un salto de cerca de dos siglos, y veamos cuáles son los componentes del cocido madrileño que sirve **Manolo Míguez** en «El Charolés», restaurante de San Lorenzo de El Escorial que muchos consideramos la Capilla Sixtina del cocido y cuyo propietario acaba de ser reconocido por el premio de «Metrópoli» a la labor de toda una vida; nada más lógico para la encarnación del cocido.

Tras la sopa, berzas y repollo; luego, codillos de jamón con tajada y huesos de caña con tuétanos; siguen costillares de ternera charolesa y morcillo de vaca; chorizos especiales para El Charolés; tocinos gallegos curados y frescos con mucha veta; relleno madrileño; gallina vieja, garbanzos con pedigríe y ensalada de berujas (pamplinas). Este sí que lleva patatas.

Como las llevaba el más ilustre de los cocidos, al menos el de más elevada firma, ya que lo facilitó el propio **Alfonso XIII** a una sociedad culinaria de los Estados Unidos en los años 20 del pasado siglo. Bastará con reproducir la for-

ma de presentarlo en la mesa; por cierto, la receta es del cocinero de la **Infanta Isabel**, la popular «Chata».

«Los garbanzos, completamente escurridos, se colocan en una fuente; sobre ellos, formando una banda de parte a parte de la misma, la carne, cortada en trozos pequeños bien regulares; y, a ambos lados de la carne, dispuestos lo más artísticamente posible, el jamón, tocino, pie de cerdo, gallina y «pelota», cortado todo ello en rodajas o trocitos. La verdura, bien escurrida, se sofríe con un poco de aceite, en el cual se habrá requemado un diente de ajo, y se coloca en otra fuente con el chorizo y la morcilla cortados en rajadas, y las patatas que se han preparado previamente. Las dos fuentes se sirven al mismo tiempo, y acompañándolas suele mandarse una salsera con tomate frito en trozos pequeños, formando una especie de salsa».

Es un cocido para servir en fuentes de plata. Cazuela de barro, o sencilla tartera, contenía el cocido que el gran investigador de la cocina madrileña que fue mi admirado doctor **Martínez Llopis** llama «cocido popular», que, según cuenta en un delicioso capítulo de «La Cocina Típica de Madrid», se llevaban los currantes a pie de obra. Constaba de garbanzos, tocino, falda de vaca, patatas, hueso de caña y repollo. Pobre, pero con todos los orígenes salvo el aviar: hay legumbres, hay vaca

y hay cochino, pero no gallina, que sí que figura, en cambio, en el cocido que el mismo autor llama «de lujo», en el que el morcillo sustituye a la falda.

Hablando de gallina: el autor de la receta del cocido de Alfonso XIII recomienda usar una gallina «no muy vieja, pues, aunque el dicho popular dice que da mejor caldo, lo cierto es que comunica a este un sabor desagradable a corral».

No menos cierto es que, sin gallina, el caldo del cocido es medio caldo.

Una diferencia entre el cocido de Larra y el del «Charolés»: tras éste, se toman una berujas para desengrasar; tras aquel, seguía una copiosa comida. Larra añoraba aquellas casas que se conformaban con «un modesto cocido y un principio final». No se engañen: se llamaba «principio» al plato que seguía, en una comida normal, a la sopa o al cocido: pescado, carne, aves... Bien es verdad que la

cantidad de carnes del cocido era bastante más parca que la de hoy.

Porque hoy no es que sea imposible seguir comiendo después de un cocido como el escurrialense: es que no hay (no ha habido, de hecho, en los cuarenta años que lleva abierto «El Charolés») quien sea capaz de comérselo todo. Y es que un cocido es... un cocido.

