



► La Forcallà de Antonia 2014

9 €

www.rafaelcambra.es

## El regreso de una casta tradicional

### Rafael Cambra, La Forcallà de Antonia

LA CATA

Luis Moreno Buj



► Las lluvias no son especialmente frecuentes en el entorno del viñedo de Fontanars dels Alforins, en la Subzona Clariano de la Denominación de Origen Protegida Valencia, pero de vez en cuando se producen precipitaciones justo cuando está a punto de comenzar la vendimia de las variedades tintas de ciclo largo. Entonces, los viticultores no dejan de mirar al cielo preocupados porque en ese momento el agua no produce ningún beneficio a la uva, bien al contrario, si cae en exceso algunos granos de Monastrell pueden reventar por las partes de la piel que tengan algún toque o estén debilitadas por el sol, lo que origina importantes problemas sanitarios en los racimos. Pero en estas circunstancias, el enólogo **Rafael Cambra** había escuchado alguna vez durante el almuerzo en el bar del pueblo

comentar a alguna persona con experiencia contrastada que «con la Forcallà no hay que preocuparse». Y es que esta variedad de uva negra soporta muy bien las inclemencias del tiempo por su hollejo grueso y resistente y, además, aunque el racimo es grande tiene las bayas bien separadas entre sí. Antaño esta variedad era de las habituales en toda la comarca de La Vall d'Albaida e incluso se plantó con profusión durante los primeros años de la plaga de la Filoxera por su buen grado, pero más tarde se fue sustituyendo por otras debido a su moderada materia colorante. Cambra se fijó en ella por su ciclo largo y buena acidez. Localizó un precioso viñedo de cuatro hectáreas de Forcallà (Forcallat negre, Forcallada) con viñas viejas de cincuenta y cinco años plantadas en pie franco en fondo arenoso, a una altitud de setecientos metros. La añada de 2011 sacó su primera cosecha, fermentada en madera pero sin crianza en barrica por la poca carga de polifenoles de este tipo de

uva y para preservar su carácter frutal. En este tiempo la ha ido conociendo y las últimas añadas han tenido una permanencia de diez meses en botas de roble francés de quinientos litros. El Forcallà de Antonia de 2014 es de color rojo cereza abierto de capa, con ribete de tonos amaratados, limpio y brillante. Aroma de buena intensidad, es balsámico, con recuerdos a fruta ácida y frutillos negros maduros (moras, arándanos), con suaves especiados y recuerdos a plantas aromáticas. Tiene buena entrada de boca, es ligero, fresco, con suaves taninos, vuelve el recuerdo de los frutillos ácidos. De innegable carácter mediterráneo, con fruta madura y con la elegancia y finura que da su buena acidez y equilibrio natural. Una casta autóctona denostada que da el salto a la actualidad por ser una planta de ciclo largo, resistente a la sequía y a las lluvias a destiempo, circunstancias muy a tener en cuenta frente al Cambio Climático Global.

## la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

ADNOS

BODEGAS COVIÑAS (DOP Utiel-Requena)



### Bobal en su máxima expresión

► El vino más elitista de Coviñas es un claro ejemplo del potencial de la uva autóctona de Utiel-Requena. En su elaboración se cuida todo el proceso al mínimo detalle, desde el viñedo (modificando los criterios de cultivo en viñedos de más de 80 años) hasta la crianza (24 meses en barrica de roble). El resultado es un tinto que, pese a su larga crianza, mantiene intacto su carácter varietal, con notas de cereza y matices balsámicos sobre un fondo ahumado. En boca es fresco y bien estructurado.

Precio aproximado: 14,50 euros

CUEVA DEL PECADO

BODEGAS MURVIEDRO (DOP Valencia)



### Elegante y sofisticado

► Una de las colecciones de vinos más aplaudidas de Murviedro es la de las Cuevas, que incluye tres referencias (una por cada DO de la Comunitat Valenciana). Este Cueva del Pecado se elabora con uvas de Tempranillo y Cabernet Sauvignon de la subzona del Clariano. Ambas castas vinifican por separado y tras el coupage descansa durante 14 meses en barricas de roble francés. Es un vino elegante y sofisticado, complejo y especiado, con aroma de fruta roja madura y tostados. En boca es profundo, con buena acidez final.

Precio aproximado: 13,00 euros

SOL DE REYMOS

REYMOS - ANECOOP (DOP Valencia)



### La mistela de última generación

► A Reymos se le podría considerar como la cuna del Moscatel valenciano. De sus instalaciones salen los productos más innovadores, todos basados en esta uva tan mediterránea. Con algunos de sus mejores racimos producen esta mistela, elaborada siguiendo pautas tradicionales pero ajustando el proceso para obtener un vino dulce con mayor finura y elegancia. Es un vino de aromas florales y suaves notas cítricas. En boca es fresco, de tacto cremoso y un dulzor nada empalagoso.

Precio aproximado: 5,10 euros

## ¡VUELVE EN JUNIO EL RETO DEL Maridaje VINOS D.O. VALENCIA!

DEL 15 DE JUNIO AL 1 DE JULIO



Consulta los más de 30 establecimientos y tapas gourmet en la web [www.dovalencia.info](http://www.dovalencia.info)

Establecimientos seleccionados de:

ARAGÓN  
POBLADOS MARÍTIMOS  
RUZafa



AL DENTE

Caius Apicius

**H**e de reconocer que mi relación juvenil con los calabacines fue bastante distante; no me hacía demasiada gracia. Bien es verdad que en mi entorno infantil y juvenil los calabacines no tenían mucho prestigio: no era una verdura apreciada por los gallegos.

Todavía recuerdo una ocasión en la que fuimos a visitar a unos parientes en la localidad lucense de Quiroga, en donde el Sil recibe las aguas del Lor, río al que **Homero** llamaría «fértil en anguilas». Paseando por la huerta vimos unos calabacines hermosísimos; demasiado hermosísimos, quiero decir muy grandes, que resultaron incomedibles. Pero preguntamos por qué no los recogían jóvenes, para cocinarlos, y nos dijeron, espantados, que «eso» lo cultivaban para los cerdos.

Mi redescubrimiento del calabacín llegó en Santa Cruz de Tenerife, cuando probé la variedad redonda y de piel clara que allí llaman bubango, es parte esencial del más bonito cocido español, el puchero canario. Pero el gran cocinero catalán **Fermí Puig**, que ejercía en un restaurante de la capital chicharrera, me puso delante unas flores de calabacín rellenas que cambiaron para siempre mi relación con esta cucurbitácea.

Hay cierta polémica sobre su origen. Muchos autores los hacen proceder de América; tal vez por eso no aparecen calabacines en el libro de **Apicio el romano**. Pero las calabazas eran conocidas en el Viejo Mundo: el propio Apicio incluye recetas con ellas, además de aparecer citadas en el Antiguo Testamento y hacer las veces de cantimplora hasta convertirse en parte del uniforme «reglamentario» de los peregrinos a Santiago.

Hoy aprecio, al menos moderadamente, el calabacín. Sé que es ingrediente importante de cosas que me gustan, como el pisto y su versión provenzal, la ratatouille llevada a la fama por la genial película de animación de ese nombre. Pero tampoco es una cosa que me haga pensar «cuánto me apetecen unos calabacines». No. Y eso que nunca olvidé unos patrióticos calabacines rellenos de bacalao, con sus cremas verde, blanca y roja, que me dio **Juan Mari Arzak** hará treinta años.

## El calabacín, al desnudo

Pero últimamente he entablado una nueva relación con los calabacines. Se trata de ponerlos en ensalada, perfectamente crudos. Nada más sencillo. Ustedes elijan calabacines frescos, pequeños y bien prietos; la piel debe ser brillante y la carne compacta. Una vez bien lavados, ármense con el pelador de patatas y vayan haciendo tiras, del largo que ustedes juzguen mejor, a modo de tagliatelle. Pueden desechar las exteriores, con piel; pero a mí me gusta el contraste de colores que dan unas cuantas tiras de brillante verde vivo. Hagan tiras hasta que se encuentren con las semillas: ese corazón se desecha.

Pongan esas tiras en agua bien fría, incluso con algún cubito de hielo: así les darán tersura. Escúrranlas bien, y pónganlas en la ensaladera. Añadan sal, mejor marina molida en molinillo; un poco de zumo de limón, que pueden (diría que deben) endulzar con un chorrito de jugo de mandarina, y un buen aceite virgen, a su gusto más o menos suave.

Finalmente, procedan a añadir con generosidad finas lascas de queso parmesano. Y ya está. El otro día, en casa, para aportar un juego de texturas, esparcimos por encima unos pistachos, que previamente habían pasado por la sartén para realzar su aroma; quien dice pistachos puede decir piñones. Y ahora sí que está lista para servir; yo no le pondría más cosas que pudieran alterar su sabor. Para mi gusto, es la máxima expresión del calabacín como primer actor.

No abundan las recetas para calabacín en nuestros clásicos. Creo que, en ensalada, es más fiel a sí mismo, aporta color y textura. De todos modos, me temo que las llamadas crudités son más apreciadas por nuestros vecinos franceses que por nosotros. En casa, de todos modos, no es raro que saquemos para picar unos bastoncitos de calabacín y de zanahoria, con alguna salsa en la que mojarlos.

En fin, me he acordado de mi paisano **Picadillo**, que en su libro de recetas da dos para el calabacín y, en una de ellas, tras confesar que llevaba pensando un rato sin que las musas le concedieran inspiración, decidió rehacer otra receta suya. Y explicó: «no os sorprenda que, al fin / de tanta meditación / llegue a mí la inspiración / dentro de un calabacín».

«Hay cierta polémica sobre su origen. Muchos autores los hacen proceder de América. Pero las calabazas eran conocidas en el Viejo Mundo, incluso aparecen citadas en el Antiguo Testamento»