



► Rulé Bobal 2014  
12 €



► El rulé es uno de los cantares de la comarca de La Plana de Requena y Utiel que se entonaba en momentos de sosiego en cuanto aparecía una bota de vino. Con este son se anima al bebedor y se mide su resistencia y habilidad con el pellejo de cabra. Como describe **Fermín Pardo**, cronista oficial de Requena y experto en música y tradiciones populares, consta de una introducción y de un estribillo en el que se repite la palabra rulé hasta que el protagonista baja la bota. «Bebe vino sin temer, Que mientras tú bebes vino, Yo te cantaré un rulé, Ay rulé, ay rulé, No bebas tanto que vas a caer...». Y este es el nombre, Rulé, que el joven **Álex Pérez** ha dado a los primeros vinos que embotella con su firma nada más acabar los estudios del Ciclo Superior de la Escuela de Viticultura y Enología Félix Jiménez, en Requena. Mientras tanto ha trabajado diversas campañas en bode-

gas de la zona, donde ha conocido de cerca las variedades de uva tanto para la elaboración de vinos tranquilos como de espumosos. En 2014 comenzó a experimentar con sus propios vinos, una añada complicada en la que llovió en el inicio de vendimia. Se trata de un Bobal de elaboración tradicional pero no convencional, ya que comienza sometiendo a los racimos a baja temperatura, se despallan y estrujan y se inicia la fermentación también a una temperatura mucho más baja de lo que es habitual en tintos con la intención de potenciar los aromas frutales. Con posterioridad el vino tiene un envejecimiento de diez meses en barricas nuevas de roble americano. Este Rulé Bobal de 2014 es de color rojo picota de capa media, con un ribete que todavía presenta ligeros tonos amarrotados. El aroma es de media intensidad, frutal, recuerda las ciruelas negras y a moras, es balsámico, con notas especiadas, como de clavo y pimienta, tostados y ahumados. Evolucionan en la copa, es

cambiante, mostrando interesantes evocaciones. En boca es de fácil entrada, cuerpo ligero, fresco, cierto carácter herbáceo, cítrico, con final amargoso. Presenta ciertas aristas que deberían pulirse con unos meses más de botella. Al año siguiente probó con la maceración carbónica, una práctica enológica muy poco empleada en Utiel-Requena aunque da magníficos resultados con la buena acidez de la Bobal. Este Rulé maceración carbónica de 2015 tuvo además una permanencia de tres meses en barrica de roble francés de tostado suave. Un vino joven con interesantes recuerdos a frutos rojos, como fresas y cerezas, ligero, fresco, con toques herbáceos y final amargoso. En los últimos meses Álex se ha dedicado a la recuperación de un viejo viñedo familiar con cepas centenarias de Bobal en La Serratilla, zona agreste con marcados desniveles, una pequeña parcela en un entorno muy particular que espera la comprensión de un nuevo viticultor.

## la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

VEGA MEDIEN Brut Rosé  
UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE (DO Cava)



### Garnacha vestida de burbujas

► Los rosados comienzan a ganar terreno también en lo que respecta al mundo de los cavas. Uvas como la Pinot Noir y, sobre todo, la Garnacha protagonizan algunos de los cavas de mayor expresión. En Unión Vinícola del Este llevan ya tiempo produciendo un cava tipo brut a partir de uvas seleccionadas de Garnacha. Es un espumoso fresco y elegante, con fina y persistente burbuja, aromas de fruta roja fresca como la frambuesa y suaves notas de bollería, y un paso por boca denso, amplio y prolongado.

Precio aproximado: 4,50 euros

UVA PIRATA  
PECULIAR WINES (DOP Valencia)



### El vino que soñó Fernando Freire

► Dentro del proyecto de micro vinificaciones de la familia Gandía destaca este tinto elaborado exclusivamente con uvas de Petit Verdot. Es el proyecto personal de otro de los enólogos de la compañía, Fernando Freire, que buscaba unas uvas que acercasen su influencia latina al vino. Limpio, de color granate y aspecto denso, es un tinto bien estructurado, con aromas de fruta roja, notas de vainilla y fondo balsámico. Tiene una entrada en boca amable, con cierta persistencia, carácter frutal y leve sensación mineral.

Precio aproximado: 9,50 euros

LUNA Espumante Premium  
MURVIEDRO (Sin DO)



### Espumoso de trago fácil

► La nueva apuesta de Murviedro por los espumosos pasa por una colección de vinos tipo «sparkling» que incluye referencias como ésta de Sauvignon Blanc, producido a partir de uvas seleccionadas y elaborado bajo el método Charmat de segunda fermentación en depósito. Es un vino de aspecto brillante, con espuma cremosa y densa burbuja. Tiene aromas frutales bien definidos y un paso por boca fresco y ligero, con el carbónico bien integrado.

Precio aproximado: 6,00 euros

UTIEL  
REQUENA

EL CORAZÓN DE LA BOBAL



utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



AL DENTE  
Caius  
Apicius

## Alimentos milagro: la nueva panacea

T

odo el que haya leído «El Médico», de **Noah Gordon**, recordará la «panacea universal» que **Barber** vendía por los pueblos de la Inglaterra medieval; dejemos de lado su composición, pero quedémonos con el afán del ser humano por lograr ese remedio para todos los males que le lleva a cre-

er a cualquier charlatán.

Digo charlatán con el mayor respeto. Y no estoy pensando solo en el genial **Dulcamara** que, en la ópera de **Donizetti** de ese nombre, vende a **Nemorino** el infalible «elisir d'amore» que precisa para enamorar a Adina. Pensaba, más bien, en los charlatanes que recuerdo de mi infancia, profesionales que iban de ciudad en ciudad vendiendo, a fuerza de labia, la más variopinta e insólita mercancía; no elixires de amor ni panaceas universales porque la autoridad competente se ponía muy seria con esas cosas, pero presuntos crecepelos ya vendían.

Todo, naturalmente, «americano»: era lo que vendía entonces. Proclamaban que no iban a pedir por el artículo «ni cuatro, ni tres, ni dos: se lo dejo a un duro, y les regalo un bonito peine de plexiglás». Casi siempre a viva voz, sin megafonías entonces incipientes. O sea: vendían «a capella». Admirables.

Hoy, sus sucesores, con mucha menos gracia que ellos, nos atacan desde la televisión y otros medios, incluidas las redes sociales. La última moda es la de los presuntos nutricionistas que, al revés que unos médicos que hasta ahora nos decían lo que no debíamos comer, nos muestran lo que debemos ingerir si queremos estar sanísimos hasta en el cementerio.

Sus panaceas universales no sirven para curar nada: sería demasiado fuerte. Sirven para prevenir, que es lo que está de moda. Como es natural, sus difusores se apoyan en informes de ignotos científicos y de no menos desconocidas universidades.

Otra diferencia con los clásicos: sus productos no vienen de la degenerada (nutricionalmente hablando) América del Norte. No. Vienen de Asia, a poder ser de la India o de la antigua

Indochina: el rollito budista vende mucho, no se hacen ustedes idea. Otro origen habitual de estos alimentos panacea es el altiplano andino, las culturas precolombinas; la etiqueta de indigenismo (todos somos indígenas de algún sitio, pero parece que hay indígenas que lo son más que otros) también engancha lo suyo.

¿De verdad creen ustedes que hay «alimentos milagro»? Como decía una pariente mía, «se sabría». Desde siempre. Sería como lo que afirma **Diana Warburton** en su deliciosa «Guía de afrodisíacos»: si existiera un producto infalible en ese terreno, lo estaríamos tomando a diario, así fuesen colas de escorpión.

En fin, como supongo que ustedes quieren estar sanísimos, cuando vuelvan de correr para no llegar a ninguna parte prueben a hacerse una paella en la que sustituirán el arroz por las semillas de un pseudocereal procedente del altiplano andino, la quinoa, a las que colorearán no con azafrán, sino con cúrcuma, producto asiático que tiñe de amarillo y que hasta ahora era eso, un sucedáneo del azafrán de La Mancha. Decorarán con unas piñas de esa coliflor teñida

de verde que se conoce como brócoli. Nada de sal, ¿está usted loco? Y nada de grasa; tal vez unas gotas de aceite de sésamo. Si se animan, evítenme el mal trago de tener que renunciar a su invitación. Una, porque me parece cualquier cosa menos atractiva gastronómicamente; si tengo que tomar, qué sé yo, antioxidantes, prefiero un buen vino. Y dos, porque no me creo nada de nada de todo esto: la panacea universal no existe, como no existe la piedra filosofal.

Pero prepárense: las televisiones les abrumarán con programas al respecto y aparecerán tantos «nutricionistas» como «cocineros». Que, por cierto, está muy bien que se sepan las propiedades de los alimentos que cocinan; pero de eso a considerarse expertos en la materia, como si todos fueran **Grand Covián**, va un mundo.

Pero, insisto, prepárense: lo verán, salvo que sigan mi consejo, y a la menor alarma, cambien de canal.

«La última moda es la de los presuntos nutricionistas que, al revés que unos médicos que hasta ahora nos decían lo que no debíamos comer, nos muestran lo que debemos ingerir si queremos estar sanísimos hasta en el cementerio»

