



► Tiento 2009  
41 €  
www.lamejorada.es

## Una bodega en la encrucijada Tiento, La Mejorada

LA CATA  
Luis Moreno Buj



► La ciudad de Olmedo, en Valladolid, ha sido desde siempre encrucijada de caminos y reiterado campo de batalla entre los reinos ibéricos que pugnaban por el control de unas estructuras monárquicas que se consolidaron en las postrimerías de la Edad Media, alumbrando ya el Renacimiento. Después de épocas de sucesos violentos se hizo popular en la comarca un romance sobre un caballero que fue asesinado por cortejar a la prometida de otro noble y **Lope de Vega** recogió la trama para una célebre obra de teatro. En este escenario se encuentra el Monasterio de La Mejorada, que debe su nombre a una vecina que, en el siglo XIV, recibió una «mejora» en su herencia que incluía el dominio de las tierras donde en la actualidad se

emplaza la bodega. El monasterio, de la orden de los Jerónimos, fue mandado construir al finales del siglo XIV por **Fernando de Antequera**, más tarde coronado como **Fernando I de Aragón**. El edificio ha sido restaurado y rehabilitado como bodega por la empresa familiar del arquitecto **Rafael Moneo** quien, asesorado por su equipo técnico, elabora unos vinos tintos de gran personalidad bajo la denominación de Vinos de la Tierra de Castilla y León. Entre las dependencias del edificio destaca la capilla de estilo mudéjar, junto al antiguo claustro que acoge las modernas instalaciones de la bodega. El vino más conocido que elaboran es Las Cercas, elaborado con dos variedades que se complementan, la estructura y nervio de la Tempranillo (60%) con la elegancia de la Syrah. El de 2012 tiene un aroma intenso y elegante, que necesita su tiempo para abrirse en la copa y expresar su riqueza de matices. Tiene notas especiadas, tostados, fruta roja

madura (cerezas) y frutillos negros silvestres, con recuerdos balsámicos, minerales y florales. En boca muestra una potencia comedita, con buena estructura, sensación de fruta fresca y amables taninos. El más especial de los vinos que elaboran en la actualidad es el Tiento, un divertimento que hacen con lo mejor de las Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec y Syrah que cultivan en sus cuarenta y dos hectáreas de viñedo. El de 2009 está en un momento magnífico. Su aroma es complejo, con recuerdos a frutos negros maduros y en compota, a sotobosque, balsámico y especiado, con notas ahumadas. Paladar con estructura afinada por el tiempo, amable pero con garra, taninos maduros, goloso, fresco y persistente. El mismo Lope, que aunque de origen humilde era poco afecto a la plebe, tomaría estos vinos con unas lentejas pardinas con morros de ternera o con lechazo asado, platos del agrado de la nobleza castellana.

### la selección de la semana

Por Vicente Morcillo



### AL DENTE

Caius Apicius

MARSILEA Gewürztraminer  
VINOS MARSILEA (Sin DO)

#### Innovador y ecológico

► El hecho de trabajar al margen de las normativas de las denominaciones de origen permite al enólogo Sebastián Manco crear vinos diferentes al resto y con marcada personalidad. Desde hace algunas campañas produce un blanco único en la Comunitat Valenciana, un vino elaborado con uvas de Gewürztraminer cultivadas bajo pautas ecológicas que destaca por sus intensas aromáticas, con nítidas notas de fruta tropical y flor roja. en boca es denso, largo y persistente.

Precio aproximado: 6,50 euros



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

#### Compañero de fatigas

► Tharsys City Centre es la última creación de Pago de Tharsys. Elaborado con uvas seleccionadas de Bobal y Merlot y con once meses de crianza es una explosión de frutas rojas maduras enmarcadas por un sutil toque ahumado que nos recuerda a esos primeros días de primavera, rodeados de almendros en flor cuando una ligera brisa nos avisa de que la paella está lista. Es un vino serio y elegante que, hasta el momento, completa la nueva línea de vinos de corte urbano de la bodega ubicada en Requena.

Precio aproximado: 6,95 euros



E. MENDOZA Petit Verdot  
ENRIQUE MENDOZA (DOP Alicante)

#### Palabras mayores

► Pocas bodegas valencianas son capaces de mantener el nivel de la alicantina Enrique Mendoza. Su colección de vinos incluye referencias altamente expresivas como este tinto elaborado con uvas de Petit Verdot que, tras la vinificación, descansa durante quince meses en barricas de roble. es un vino de intensos aromas de fruta roja, matices de hierbas aromáticas, notas minerales y un fondo suavemente ahumado. Un vino potente, carnoso y con el tanino bien definido.

Precio aproximado: 12,75 euros



Decía **Alejandro Dumas** en su póstumo «Diccionario de Cocina» que el gallo era el más orgulloso, el más vigilante y el más valiente de todos los animales; quizá por ello sea un símbolo nacional para los franceses, para Francia.

Sobre todo si es un gallo tricolor de Bresse, de patas azules, cresta roja y plumas blancas, que llevan allá donde van la bandera francesa. Pero pudo serlo aún más. El propio Dumas cuenta que fue propuesto para figurar en esa bandera, en tiempos del Primer Imperio; al parecer, **Napoleón** desechó la idea, porque «el zorro se lo come», y eligió el águila; el zorro, para los franceses, simbolizaba a los ingleses, sus enemigos multiseculares.

Lástima. Hubiera quedado bonito. No es la única ave de corral que pudo aparecer en la bandera de un gran país; **Benjamin Franklin** opinaba que, más que el águila, el ave ideal para representar a los nacientes Estados Unidos de América hubiera sido el pavo, idea muy del gusto de **Brillat-Savarin**.

Los americanos solemnizan con pavo su Día de Acción de Gracias; los franceses han hecho de su gallo al vino (coq au vin) un plato nacional, patrimonial; a diferencia de otros países, los franceses no necesitan que la Unesco les diga qué cosas son patrimonio y cuáles no. Ellos saben que es tanto una joya de la cuisine du terroir (cocina regional) como de la cuisine bourgeoise (cocina burguesa), las dos mejores cocinas del mundo.

Coq au vin. Parece haber acuerdo sobre su nacimiento en la Auvernia, región del centro de Francia de dilatada historia y excelente fama culinaria. El plato tiene un origen legendario ligado con la batalla de Alesia, en la que **César** derrotó definitivamente a **Vercingétorix**. Este caudillo gallo había vencido a los romanos en Gergovia, y César acabó sitiándolo en Alesia. Los galos recibieron refuerzos, que a su vez sitiaron a los romanos, que llegaron a estar muy mal de provisiones. Entonces, Vercingétorix, en plan «mira lo que tengo yo y tú no», hizo llegar a César un hermoso ejemplar del símbolo gallo: un gallo.

César respondió guisándolo en uno de los iconos de la cultura romana, el vino, y le invitó a saborearlo. Al parecer, a los galos les gustó. Es bonito, como origen bélico de un plato, un poco como el napoleónico pollo a la Marengo, nacido tras la batalla de ese nombre.

Hay muchas versiones de la receta. Me encanta la que ofrece **Sylvie Girard-Lagorce** en su amenísimo libro «Grandes et petites histoires de la gourmandise française». Más que nada, por su comienzo, en varios pasos. El

primero, comprarse una granja pequeña, pero típica, en la propia Auvernia; relacionarse con los vecinos; comprar en el mercado varias gallinas y un gallito joven. Y termina: «Al cabo de uno o dos años, su gallo debería haber adquirido la corpulencia requerida, alrededor de cuatro kilos, para permitirle planear una comida en la que sus amigos, reunidos alrededor de una gruesa mesa de madera cubierta con un mantel a cuadros, saborearán en platos de loza un coq au vin histórico». Suena bien.

Para su receta, sin embargo, se conforma con un ejemplar de dos kilos y medio. Y es que hoy hay pocos pollos a los que se deje medrar, salvo que vayan para capón; y los gallos viejos, aquí, terminan en «arroz y gallo muerto», expresión que, dice la segunda edición (1788) del Diccionario de la Real Academia Española, sirve para ponderar y dar a entender «que hay alguna

gran función de convite o banquete, por alusión a los que se suelen tener en las aldeas, en que suele ser éste el principal plato».

En fin, para hacer un coq au vin hay que saltar el gallo, perfectamente troceado y limpio, con unos dados de tocino entreverado y unas cebollitas (naturalmente, francesas) en una mezcla de aceite (ellos usan el de cacahuete; nosotros, no). Se flamea con dos cucharadas de coñac y, cuando el fuego se extiende, se echa el vino. Dos botellas de tinto.

¿Qué vino? Los auverneses le dirán que sólo puede usarse el chanturgue, un Côtes d'Auvergne elaborado con Gamay y Pinot Noir. No se vuelvan lo-

cos buscando: vale un Borgoña de clase media. Yo usaría un buen Rioja; bueno, pero para nada una de las joyas de la bodega, no hay que exagerar.

Cuando le falte poco al guiso se añaden champiñones (por supuesto, de París) elegidos entre los más pequeños y blancos. Se liga la salsa con un roux, mezcla de harina y mantequilla; se le da un último calentón de seis o siete minutos y se lleva, echando humo, a la mesa.

Coq au vin. Seguramente la mejor receta creada para el rey del gallinero. Eso sí: no es un plato vistoso, «de foto», le falta color, es muy soso desde el punto de vista cromático. No

se preocupen: casi al mismo tiempo de echarle su primer vistazo, sus invitados percibirán su aroma. Y, a partir de ahí, amigos, pleito ganado: se lo comerán sin perder tiempo en hacerle fotografías.

## El gallo, patrimonio de Francia

«Alejandro Dumas cuenta que el gallo fue propuesto para figurar en la bandera francesa en tiempos del Primer Imperio; al parecer, Napoleón desechó la idea, porque 'el zorro se lo come', y eligió el águila; el zorro, para los franceses, simboliza a los ingleses, sus enemigos multiseculares»

