



► Secastilla 2012
24 €
www.pagodesecastilla.com

La Garnacha de los Pirineos Pago de Secastilla, Somontano

LA CATA
Luis Moreno Buj



► La comarca vinícola del Somontano, al pie de los Pirineos aragoneses, protagonizó durante la década de los 90 un radical proceso de modernización en la producción y comercialización de vinos y consiguió su reconocimiento por parte de los consumidores a nivel nacional en un tiempo récord, con unas referencias que ofrecían una imagen novedosa basada en variedades internacionales. En esta época es cuando se desarrollaron en la zona proyectos empresariales de gran envergadura que realizaron importantes inversiones en la promoción de sus marcas. El grupo González Byass es en la actualidad el propietario de Viñas del Vero, la bodega pionera del Somontano moderno, en la que se gestaron otros dos proyectos que acabaron teniendo identidad propia,

como son Blecu y Secastilla, todos con la dirección del enólogo **José Ferrer**. El valle de Secastilla presenta un clima especial, diferenciado del resto de su comarca por estar ubicado en el extremo noreste del Somontano, una zona donde la altitud llega a los 700 metros, la pluviometría es mayor y en un clima suave por encontrarse protegido entre las cordilleras pirenaica e ibérica. Pero es el fuerte contraste térmico que se produce entre el día y la noche durante el mes de agosto lo que favorece el aroma y mantiene la buena acidez de los vinos. Su nombre deriva del latín «Septcastelum», que hace referencia a los siete castillos (Muñones, Castro, Torreciudad, Ubiergo, Bolturina, Mendaleya y Secastilla) que dominaban el territorio y lo defendían de las invasiones musulmanas. Las peculiaridades de este valle, los viñedos en ladera, en terreno pedregoso de canto rodado, y las variedades autóctonas permiten obtener unos vinos con personalidad propia, diferentes al estilo del resto de los que

se elaboran en el Somontano. El Pago Secastilla se nutre de tres viñedos, Guardia, Purruego y Almunias, donde cultivan principalmente Garnacha, junto a las Moristel, Parraleta y Garnacha Blanca, además de trabajar las Syrah y Pinot Noir, entre otras. El Secastilla 2012 es un monovarietal de Garnacha tinta de las cepas más viejas de la propiedad plantadas en los años cuarenta, en una orientación que busca el sol, para que la fruta consiga el equilibrio que se quiere conseguir en esta variedad de ciclo largo. Su color es rojo cereza, abierto de capa, con un ribete que comienza a evolucionar. Aroma de buena intensidad, perfumado, a fruta roja en sazón, roble cremoso, es floral, con evocación a plantas aromáticas, especias dulces y a cacao. Buena estructura en boca, amable, equilibrado, con un sedoso y fluido paso de boca, buena fruta y buena persistencia. Un trabajo serio el realizado con esta Garnacha de cepas viejas en los Pirineos que todavía tiene muchas cosas por decir.

la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

VEGA MEDIEN Eco
UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE (DO Cava)

Un Bacchus de oro ecológico

► La última edición de los prestigiosos premios Bacchus han encumbrado a una de las referencias que mejor acogida han tenido en el mercado en los últimos tiempos, el cava brut ecológico de Unión Vinícola del Este, un espumoso elaborado con uvas de Macabeo y Chardonnay que tras la vinificación descansa durante 15 meses en rima. Fresco y elegante, destaca por su fina burbuja, sus aromas de fruta blanca con notas de bollería y recuerdos tropicales y su tacto carnoso en boca.

Precio aproximado: 6,05 euros



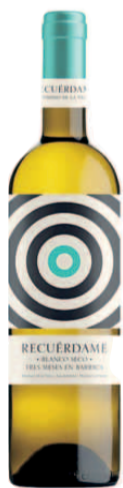
RECUÉRDAME

DOMINIO DE LA VEGA (DOP Utiel-Requena)

Un blanco inolvidable

► Dominio de la Vega se ha especializado en la producción de vinos y cavas de alta expresión. Entre sus referencias mejor valoradas destaca este blanco cuyo nombre hace gala de lo que encontramos en su interior. Se elabora con una base principal de uvas de sauvignon Blanc y, tras la fermentación, descansa tres meses en barrica de roble. Es un vino de aspecto brillante, con nítidos aromas cítricos y de fruta tropical, sutiles notas tostadas y un tacto en boca seco, fresco y con mucho volumen.

Precio aproximado: 7,30 euros



PASIEGO AURUM

BODEGAS PASIEGO (DOP Utiel-Requena)

Enología de altura

► La familia Saló defiende un proyecto vitivinícola argumentado en un viñedo cultivado en la zona de mayor altura de la DOP Utiel-Requena. Con sus uvas producen vinos singulares, de marcada personalidad, como este blanco de Chardonnay (80%) y Sauvignon Blanc (20%) que parcialmente finaliza la fermentación en barrica y madura en contacto con sus finas lías 7 meses. De aromas intensos y complejos, tiene un paso por boca denso, goloso y persistente.

Precio aproximado: 13,00 euros



AL DENTE

Caius
Apicius

Falta aún un poco para que cante el cuco, al que tradicionalmente se identifica con los heraldos de la primavera; el cuclillo común, llamado cuco por onomatopeya de su canto, es un pájaro que todo el mundo conoce, aunque no todo el mundo lo haya visto.

Pero le suena su «cu-cú». Quizá tampoco oído del susodicho pájaro de cuenta, sino del pajarito de madera de colorines que da las horas en los relojes llamados precisamente «de cuco», artilugios suizos que suelen fascinar a los más pequeños; recuerden la descripción que hace **Isak Dinesen** en «Memorias de África» de la reunión de totos (niños) en su casa, a mediodía, para ver al cuco salir del reloj y cantar nada menos que doce veces.

Como sin duda saben ustedes, el cuco es un ave parásita, que no nidifica, sino que pone sus huevos en los nidos de otras aves; el polluelo de cuco, al nacer e ir creciendo, alimentado por su madre postiza, se va deshaciendo de sus «hermanos» tirándolos fuera del nido. Un pájaro en la acepción de ave pequeña y en la de «persona -aquí ave- astuta y de pocos escrúpulos». Más bien ninguno.

Ya sabíamos que la lamprea, ahora en temporada tras las dudas surgidas tras las pocas lluvias decembrinas que dejaron los cauces gallegos menos caudalosos de lo habitual, hay que comerla, según la sabiduría popular «antes de que cante el cuco».

Bueno, el cuco no llega exactamente con la primavera astronómica, que este año se ha «plantado» el veinte de marzo, sino ya entrado abril; de hecho, en Arbo, que es algo así como la capital de la lamprea del Miño, le hacen fiesta a este extraño pez el último domingo de abril. A partir de ahí... manda el cuco.

Al cuco se le atribuyen poderes proféticos, concretamente el de contestar con su canto a la pregunta de cuántos años va a vivir quien la hace; en el cuento «Finafrol» de **Emilia Pardo Bazán** el ave responde con un solo «cu-cú» a la pregunta del «malo», que, efectivamente, muere a los pocos días.

Era lo que le faltaba: agorero. No, no es un pájaro simpático el cuco, como lo es, en cambio, su versión relojera.

Pero es que hay más. Repasando viejos textos me he encontrado con este refrán, que traduzco del gallego: «Mientras cante el cuco, no comas raya ni pulpo». Pues qué bien. Habida cuenta de que el cuco llega en abril y se va en septiem-

¿Incompatibles con el cuco?

bre, pulpo y raya serían alimentos vedados todo el verano.

No sé yo. **José Carlos Capel**, en su imprescindible «Manual del pescado», da como época en la que la raya está «en comida» la comprendida entre julio y octubre; yo mismo he disfrutado de excelentes caldeiradas de raya agostañas en la localidad de Portonovo, en la ría de Pontevedra; sin embargo, si uno pregunta, le dirán que la raya está «en comida» en invierno.

La raya, antes pescado de pescadores, admite preparaciones deliciosas.

No sólo la caldeirada gallega, sino cosas como la raya con naranja agria de Sanlúcar de Barrameda o, en la alta cocina, la raya a la manteca negra, que tan bien preparaba **Stéphane Guérin** en la desaparecida «Gastroteca de Stéphane y Arturo» de Chueca.

¿Y el pulpo? ¿No se come pulpo en mayo, ni en agosto? ¡Toneladas, de verdad! Me imagino fácilmente lo que sucede: el refrán, como la mayoría de estas sentencias, debe de ser antiguo... y referirse exclusivamente al pulpo fresco. Pero el pulpo fresco no era, ni es, el más frecuente en las pulperías.

Hoy todo el pulpo que consumimos es congelado. La congelación supuso un avance: hizo innecesaria la preceptiva paliza al pulpo contra las rocas o las escaleras de piedra del muelle para que sus carnes alcanzasen un

grado aceptable de masticabilidad. Hoy, la congelación hace el papel de esa paliza; más cómodo para los pescadores y (supongo) también para el pobre pulpo.

¿Y antes? Pues antes, como bien señala **Cunqueiro**, en las ferias de Galicia se preparaba pulpo curado. Ya **Cornide**, a finales del siglo XVIII, advierte de que es su preparación habitual, y que así «se manda a las ferias de Orense», donde «se despacha cocido y es apetitoso regalo para arrieros y trajinantes». Debió, en efecto, de comerse mucho pulpo curado en las que yo reputo tres capitales del pulpo de la Galicia interior: Melide, O Carballiño y Lugo.

El refrán funciona con la lamprea; ya digo que tengo mis dudas fundadas respecto a la raya, y es obsoleto en cuanto

al pulpo. Tres seres marinos que gozan de todo mi respeto y a los que me confieso aficionado. Y tres seres marinos que tienen una cualidad común que no tiene precio: carecen de espinas. El pulpo, por completo; la lamprea y la raya las sustituyen por cartílagos fácilmente desechables. Maravilloso: están buenísimos y, encima, se

dejan comer. Al cuco, ni caso: no se merece el menor crédito.

«Repasando viejos textos me he encontrado con este refrán, que traduzco del gallego: 'Mientras cante el cuco, no comas raya ni pulpo'. Pues qué bien. Habida cuenta de que el cuco llega en abril y se va en septiembre, pulpo y raya serían alimentos vedados todo el verano»

