



► El Bobal de Estenas 2016

7,50 €

www.veradeestenas.es

## Un Bobal hecho como antaño

### El Bobal de Estenas, Vera de Estenas

LA CATA  
Luis Moreno Buj



► Existe una nueva corriente de elaboradores que han vuelto a trabajar o están realizando experiencias con vinificaciones en ánforas y tinajas de barro. Durante siglos se utilizaron tanto para la fermentación como para el almacenamiento de vinos hasta que se generalizaron los depósitos de hormigón, de mayor capacidad y sin peligro de ruptura. Más tarde éstos fueron a su vez sustituidos por el acero inoxidable, muy versátiles y fáciles de limpiar.

El bodeguero **Félix Martínez Roda**, director técnico y gerente de Bodegas Vera de Estenas, ha basado su producción en las uvas de Bobal de cepas octogenarias plantadas en vaso en la Finca Casa Don Ángel, en el término municipal de Utiel. La utilizan en su afamado vino de guarda Casa Don Ángel, así como en

coupages con otras variedades y en su interesante rosado. Ahora acaba de presentar «El Bobal de Estenas», un tinto que ha querido elaborar a la antigua usanza. Para ello ha utilizado un antiguo depósito de hormigón, donde ha fermentado el mosto. Con posterioridad el vino se ha estabilizado y ha permanecido cuatro meses en una tinaja tradicional de sesenta arrobas de capacidad, el equivalente a 950 litros, de las que se empleaban en la zona hasta principios del siglo XX. El vino está hecho sin utilizar ningún aditivo enológico, ni ningún tipo de maderas, solo el imprescindible sulfuroso para la asepsia del utillaje; y con una única licencia enológica actual, como ha sido el empleo de unas placas enfriadoras para el control de temperatura durante la fermentación.

«En la tinaja», nos comenta Félix, «hay una micro oxidación natural, no forzada, debido a la porosidad del barro. Realmente se produce una auténtica crianza, con un afinamiento en el que se pulen aristas, se integra

la acidez, se redondean los taninos y, al igual que ocurre en las barricas, hay algo de concentración». Con ello se busca que el vino madure, pero sin enmascarar los aromas primarios, el auténtico carácter de esta variedad mediterránea, que no se encuentra prácticamente en ningún otro lugar, que caracteriza a su tierra con unos vinos singulares, con carácter propio. «El Bobal de Estenas 2016» es un vino de añada que ahora es joven y que evolucionará a lo largo de los próximos meses. Es de color granate de capa media, el ribete conserva tonalidades amaratadas. Aroma de buena intensidad, con gran presencia de frutas negras frescas (ciruelas), toques herbáceos y florales (violetas), con sensaciones minerales. Es de cuerpo ligero, fresco, con equilibrada acidez, vivo, con taninos por pulir con un poco de botella, con el carácter auténtico, algo rústico, que tiene esta variedad en su esencia. Un tinto para consumir ahora y a lo largo de un año, pero el Bobal aguanta el tipo muy bien ante el paso del tiempo.

## la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

CEPAS VIEJAS Merseguera  
MURVIEDRO (DOP Valencia)

### Apuesta por lo autóctono

► Tras el éxito que ha supuesto para Murviedro el tinto Cepas Viejas Bobal, la bodega ha decidido seguir trabajando en esta línea de trabajo en la que las uvas autóctonas tienen un especial protagonismo. Con uvas de Merseguera y al amparo de la DOP Valencia, los técnicos de la compañía han creado un blanco suave y delicado, con aromas de media intensidad que evocan a frutas blancas. En boca se muestra denso y amable, con una acidez bien definida.

Precio aproximado: 10,00 euros



PAROTET

CELLER DEL ROURE (DOP Valencia)

### La autenticidad de lo antiguo

► Parotet representa la culminación del proyecto de Pablo Calatayud por recuperar viejas prácticas vinculadas al vino. Con uvas 100% mediterráneas (Mandó y Monastrell) se produce este tinto vinificado bajo pautas tradicionales que tras la fermentación descansa durante algo más de un año en las tinajas de barro soterradas de la bodega fonda. Es un vino que mantiene las cualidades organolépticas de la uva, con una acidez equilibrada y una grata sensación mineral.

Precio aproximado: 13,50 euros



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

### La colección más completa

► El sello Vega Medien agrupa una completísima colección de cavas que comprende de todas sus tipologías. Este brut nature se elabora con uvas de Macabeo (80%) y Chardonnay (20%). Tras el tiraje descansa en botella y en rima durante más de quince meses adquiriendo complejidad e integrando el carbónico. Es un cava fresco y frutal, de fina y abundante burbuja, que destaca por sus aromas de fruta blanca y sus elegantes notas de panadería.

Precio aproximado: 4,50 euros



## AL DENTE

Caius Apicius



**E**l daltonismo, como sin duda saben ustedes, es un defecto de la vista que consiste en no percibir determinados colores o en confundir algunos de los que se perciben; habitualmente, cuando pensamos en este problema, solemos limitarlo a la confusión entre verde y rojo, que puede acarrear muchos problemas para el desempeño de ciertas profesiones.

Pero hay más problemas en la percepción de los colores, y uno de ellos parece endémico entre los cocineros. Verán: ustedes están viendo un programa de cocina, e invariablemente el protagonista acabará diciéndoles que hay que dorar determinado producto, normalmente en la sartén. O, por hablar de uno de los casos más frecuentes, las patatas fritas, que deben quedar doradas y crujientes.

Mi pregunta es: ¿el oro es marrón? El Diccionario nos dice que es amarillo, y si vamos a ver qué quiere decirse con amarillo nos encontraremos con que es un color «semejante al oro o a la yema de huevo». El marrón, en cambio, es un color similar al de las castañas (con piel). No hay confusión.

Aceptemos que no se trate de un defecto visual, sino idiomático: confundir «dorar» con «tostar». Una cosa tostada es una cosa oscura, aunque el DEL admita que tostar sea «poner algo a la lumbre para que lentamente se le introduzca el calor y se vaya desecando, sin quemarse, hasta que tome color». ¿Y dorar? Pues es «tostar ligeramente algo de comer». El problema, entonces, está en ese «ligeramente».

Es demasiado frecuente pedir en el restaurante algo con patatas fritas, esperando unas patatas de un brillante y apetitoso color amarillo, mejor algo subido que muy pálido, y que lo que lleguen sean unas patatas de color marrón y, para más escarnio, blandengues. Aquí hay varios problemas: uno, que el responsable de la cocina no sabe ni elegir patatas ni freírlas; dos, que tiene muy poco aprecio por la profesión, y hasta por sí mismo, al ser capaz de enviar a la sala ese bordinio... y cobrarlo.

Entre nosotros, a diferencia de lo que ocurre en Francia, hasta hace nada el público sabía de la existencia de dos tipos de patatas: las nuevas y las viejas. Luego se llegó a distinguir entre blancas y rojas. Ahora hay bastante gente que conoce la variedad Kennebec, que vale (dicen) para todo y que es la que más se ve en los mercados.

A mí me gustaría ver, en el mostrador, diversas variedades de patatas, con su correspondiente etiqueta en la que se nos infor-

me si se trata de kennebec, mona lisa, desirée, bintje, belle fontenay, ratte... y, por supuesto, cada una con su precio, como en los mercadillos callejeros de París. Por supuesto, el «patatero» debería conocer esas variedades y recomendarlas para su uso más adecuado.

Porque, claro, si se fían ustedes de lo que pone en el envase, en caso de comprar patatas ya envasadas, corre peligro de que sea sólo una declaración de intenciones y que esas patatas «para freír» acaben marrones y blandas.

Para conseguir unas buenas patatas fritas, lo primero es seleccionar buenas patatas. Mejor si todas son de parecido tamaño; por lo menos córtelas del mismo tamaño, para que no se fríen unas antes que otras. Las bintje y las ratte son las más adecuadas para la sartén o freidora.



«Es demasiado frecuente pedir en el restaurante algo con patatas fritas, esperando unas patatas de un brillante y apetitoso color amarillo, mejor algo subido que muy pálido, y que lo que lleguen sean unas patatas de color marrón y, para más escarnio, blandengues»

cho aceite... y a la temperatura justa: si es menos, se cocerán; si es más, se tostarán por fuera y quedarán crudas por dentro. No pongan demasiadas papas a la vez.

En cuanto estén, échelas en un colador, espolvoréalas con sal fina (nunca lo hagan antes de freírlas) y sírvanlas inmediatamente: las patatas fritas no esperan por nadie. La operación les llevará, en condiciones normales, entre diez y doce minutos.

Esto sería una versión simplificada de las patatas Pont Neuf; los cocineros suelen practicar dos cocciones, a temperatura baja la

primera y alta la segunda. Muchas veces re-

servan las patatas tras la primera fritura. En la

vorágine de un restaurante, es comprensible. Pero en casa es innecesario;

frían a temperatura constante, y les saldrán bien.

Patatas fritas. Anoche vi que los participantes en un programa de televisión fueron incapaces de conseguir unas patatas fritas decentes. Y quieren ser cocineros (chefs, dicen ellos) famosos. Olvidan que el primer paso para leer a Cervantes es aquel de «la be con la a, ba». Y así les (y nos) va.

