



► Mala Vida Blanc 2016

5,70 €

www.bodegasarraez.com

Trio de blancas de Valencia Mala Vida Blanco, Bodegas Antonio Arráez

LA CATA
Luis Moreno Buj



► Las uvas blancas han tenido de siempre un papel preponderante en el territorio de la DOP Valencia. En la subzona del Alto Turia, en el extremo nororiental de la provincia, pocas se atreven a competir con la Merseguera, o Verdosilla, en unas tierras agrestes, de cumbres elevadas y valles estrechos, donde la vid se cultiva entre 700 y 1.100 metros de altitud. Ésta es una casta rústica muy resistente a la sequía, con bayas de piel gruesa, que tardan en madurar al ser una variedad de ciclo largo. Solo aquí, en este clima de montaña, desarrolla su personalidad más frutal y delicada. El estilo fresco, ligero y frutal de sus vinos se ha utilizado de manera tradicional para ensamblarlos con los de otras variedades de uva. Más próxima al mar se cultiva la Moscatel, una uva tan importante en esta DO que tiene su propia subzona, siendo uno de los cultivos principales en municipios como Godella, Turís o Cheste y con ves-

tigios de un pasado reciente en Montserrat, Montroi y Real, aunque también se cultiva en Ontinyent. Según los expertos, la vid de la Moscatel es cultivada por la humanidad desde tiempos pretéritos. Procedente de Mesopotamia, se extendió a través del Mediterráneo por ser de sabor único, dulce, aromática y polivalente, apta para consumir tanto en fresco como en forma de pasas (las mejores), y para elaborar vinos secos, dulces, de licor, espumosos y aromatizados. La Verdil es la principal uva blanca autóctona de la subzona Clariano, el viñedo más meridional de la provincia, situado entre las comarcas de La Vall d'Albaida y la Costera. Una casta difícil de trabajar ya que si se recoge verde queda ácida y desposeída de carácter frutal y si madura en exceso da elevado grado y color subido, por lo que se ha de prestar especial atención a su momento de vendimia para conseguir sus recuerdos característicos a fruta blanca y su nervio.

El enólogo **Antonio Arráez**, tercera generación de bodegueros en la población de La Font de la Figuera, ha sido el responsable de la modernización de la empresa familiar en esta última etapa con un serio cambio en el estilo de sus vinos y en la estética de su presentación. La estrategia comercial emprendida por la compañía ha diseñado una interesante gama de vinos que han calado entre la juventud. Su tinto más famoso es el Mala Vida, al que ahora se une el Mala Vida Blanc, en el que se ha realizado un ensamblaje único con estas tres castas blancas típicas del viñedo que se cultiva en Valencia. Es de color amarillo pálido con reflejos verdosos, aroma con notas amoscadas, cítricos (corteza de naranja) y fruta exótica. De paladar ligero, fresco, herbáceo, con cierta untuosidad, agradable y fácil de beber, sin complicaciones. Un estilo desenfadado que ha sabido conectar muy bien con el consumidor más joven.

la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

ALTO CUEVAS Rosado
COVILOR (DOP Utiel-Requena)

La revelación del año

► 2017 está siendo, sin lugar a dudas, el año de Alto Cuevas rosado, un vino elaborado en la pedanía utielana de Las Cuevas a partir de uvas seleccionadas de la variedad Bobal que ha logrado grandes reconocimientos, entre ellos el ser seleccionado por la DOP Utiel-Requena para representar al colectivo, el tercer premio en el concurso organizado con motivo de Fenavin y, sobre todo, el primer premio en su categoría -y medalla de oro- en el concurso de vinos valencianos que organiza Proava.

Precio aproximado: 3,95 euros



PUERTO ALICANTE Monastrell
VICENTE GANDIA (DOP Alicante)

Dueños del horizonte

► Coincidiendo con la celebración de Las Hogueras de San Juan, bodegas Vicente Gandia ha renovado y ampliado la gama de vinos Puerto Alicante, a la que ha añadido dos nuevas referencias, un aromático blanco y un tinto elaborado con una base principal de Monastrell y un pequeño porcentaje de Petit Verdot. Es un vino fresco y frutal, equilibrado, con aromas de fruta roja y un suave fondo especiado. En boca tiene una entrada ligera, con buena acidez y buena profundidad.

Precio aproximado: 6,00 euros



DV Expression
DOMINIO DE LA VEGA (DO Cava)

Macabeo en versión reserva

► Desde hace un par de añadas, Dominio de la Vega solamente elabora cavas tipo reserva, es decir, con una crianza en botella de, al menos, 15 meses. Este Brut elaborado con uvas de Macabeo ha permanecido 18 meses en reposo dentro de las cavas de la bodega requenense. El resultado es un espumoso de aspecto delicado y fina burbuja. Tiene aromas de fruta blanca, notas de bollería y fondo cítrico. En boca es cremoso, con el carbónico bien integrado.

Precio aproximado: 7,40 euros



utiel-requena

YA ES PLACER BOBAL 2017

Hotel las Arenas, Eugenia Viñes 22-24 Valencia

LUNES 19 DE JUNIO



AL DENTE

Caius Apicius

Hace ya muchos años que me senté por primera vez a la mesa de un restaurante japonés; fue en Madrid, donde, entonces, se contaban con los dedos de una mano; estábamos muy lejos de la adoración de la cocina japonesa, y se trataba, para un occidental, más que nada, de una curiosidad.

Comíamos con una pareja asidua a esa cocina; ellos pidieron para todos. Y pidieron un plato de carne, cosa que sorprenderá a quienes identifiquen la cocina nipona sólo con el pescado. Ese plato, que recuerdo con añoranza y que me había gustado muchísimo, se llamaba, y se llama, sukiyaki.

Tiene su leyenda, claro. Cuentan que un noble japonés, quizá un samurai, regresaba de una jornada de caza hambriento. Llegó a la cabaña de un campesino, a quien exigió que le cocinara alguna de las piezas que había cobrado. La cocina del labriego no estaba preparada para esas florituras.

De modo que usó la reja (suki) de su arado para asar (yaki) sobre ella la carne proporcionada por el hambriento caballero. Bonito, ¿no? Pero parece que, una de dos, o es más «ben trovata que vera...» o es muy, muy antigua, porque la carne estuvo ausente de la dieta japonesa desde el siglo VII, en tiempos del emperador **Temmu**, cuando llegó a Japón el budismo.

No se vuelve a mencionar la carne de vacuno en la cocina japonesa hasta que en el siglo XIX el emperador **Meiji**, tras la llegada de la flota de los Estados Unidos y la apertura a Occidente, decretó que los japoneses debían comer carne, porque era sano y, además, grato al emperador.

El sukiyaki entra en la categoría de los platos llamados

Sukiyaki, una delicia japonesa

nabemono, que se preparan en la mesa, en una pequeña sartén. Se considera un plato de invierno.

Trataré de darles una idea. Aquella primera vez nos lo preparó una joven encantadora, japonesa, vestida con el típico atuendo femenino nipón. La carne venía cortada en láminas muy finas. Una a una, las fue depositando en una sartén no excesivamente caliente, situada sobre un hornillo. Una vez la carne toma color, añadió tofu, cebolleta cortada en láminas sesgadas, setas shiitake y alguna cosa más que no recuerdo.



«Cuentan que un noble japonés, quizá un samurai, regresaba de una jornada de caza hambriento. Llegó a la cabaña de un campesino, a quien exigió que le cocinara alguna de las piezas que había cobrado. La cocina del labriego no estaba preparada para esas florituras»

Entonces incorporó la parte líquida: salsa de soya, agua y mirin (sake dulce), con un poco de azúcar. Cuando juzgó que la carne estaba suficientemente cocida, añadió hojas de crisantemo (shungiku).

Al parecer, saber cuándo hay que poner los ingredientes líquidos es la clave de un buen sukiyaki. El proceso casi tarda más en contarse que en desarrollarse: se hace en un momento, y hay que cuidar de no pasarse de cocción.

La camarera nos puso entonces a cada uno de los comensales un bol en el que rompió un huevo crudo, al que puso unas gotas de salsa de soya y batió ligeramente. Y ya: hay que ir tomando los componentes del sukiyaki con los palillos y sumergirlos en el huevo, que se semicuja al contacto con la carne caliente y cubre cada bocado.

Pueden acompañarlo de un bol de arroz hervido, salvo que deseen beber sake; el sake es vino de arroz, y jamás debe tomarse si se come arroz.

Sukiyaki. Un plato delicioso, que simboliza a las mil maravillas esa delicadeza que se atribuye a todo lo japonés. Encima, como ven, es muy fácil de hacer. Y, para acabar de redondearlo, tiene su propia leyenda. Lo dicho: una delicia.

