



► **Impromptu Rosé 2016**  
**19,50 €**  
 www.bodegashispanosuizas.com

## Es tiempo de un gran rosado

### Impromptu Rosé. Hispano+Suizas

LA CATA  
 Luis Moreno Buj



► Los de Bodegas Hispano+Suizas pensaron que hacía falta y era el momento adecuado para elaborar un vino rosado de alta gama y se pusieron manos a la obra hace unas campañas. Para conseguir el delicado color deseado, nada mejor que las uvas de la variedad Pinot Noir de su propiedad que trabajan en alta densidad a 750 metros de altitud en el altiplano valenciano, dentro del término municipal de Requena. La Pinot Noir es una variedad difícil de cultivar, pero a la que le tienen cogido el pulso al elaborar íntegramente con ella el cava Tantum Ergo Brut Nature, el tinto Bassus y el Bassus Rosado Dulce. Esta es la tercera añada del Impromptu Rosé, un vino contraetiquetado con el sello de la Denominación de Origen Protegida Valencia que por el momento completa la gama Impromptu con la que se comer-

cializaba hasta ese momento solamente un blanco de Sauvignon Blanc. Llovió en septiembre de 2016 y, extremadamente sensible como es a las variaciones de la meteorología, la Pinot acusó la falta de grado pero dio una acidez excelente, nos comenta **Rafa Navarro**, el experto en viticultura. Realizan varias vendimias con diferente grado de maduración, siempre en cajas de 15 kilos que introducen en una cámara a -10°C durante tres días. Despalillan, estrujan y maceran durante apenas dos horas a 0°. Se prensa esta pasta, el mosto decanta para que esté perfectamente limpio y se lleva a fermentar en barricas de 400 litros con control de temperatura. Una vez finalizada la fermentación se mantiene sobre lías unos cuatro meses hasta su embotellado. Un proceso complejo en el que el enólogo **Pablo Ossorio** pone su empeño para que sea un rosado diferente, «que tuviera el cuerpo de un tinto y el alma de un blanco», nos comenta, que aguante bien el paso

del tiempo, por lo que le dota de cuerpo y consistencia con la fermentación en barrica y el trabajo con sus lías finas, para que no decaiga al cabo de unos meses. Después ven recompensado su esfuerzo al ser considerado por ocho concursos nacionales como el mejor vino rosado de España. Llama la atención que la botella no sea transparente, lo más habitual en un rosado, cuyo color ya es en sí un reclamo, sino que el vidrio es de color verde para protegerlo de la luz, al ser un vino pensado para que tenga más vida por delante que la mayoría de ellos. El Impromptu Rosé 2016 tiene un distinguido color asalmonado muy pálido. Aroma intenso a frutillos rojos, con evocación floral a rosas y violetas, sobre un ligero fondo de vainilla. En el paladar tiene una entrada espectacular, muy fresco, con una magnífica acidez y gran volumen, sedoso, con sensación salina, sabroso y persistente. Una delicia de rosado, original y meritorio, para un público cosmopolita, exigente y entendido.

## la selección de la semana

Por Vicente Morcillo



## AL DENTE

Caius Apicius

SEBIRAN C  
 SEBIRAN (DOP Utiel-Requena)

### Un Bobal con acento germano

► Ken Wagener ha conseguido completar una interesante colección de vinos en los que las variedades de uva autóctonas tienen un especial protagonismo. Al margen del blanco elaborado con Tardana, este tinto de Bobal es uno de los caldos más acertados de la bodega requenense. Se trata de un vino que, tras la fermentación, descansa durante ocho meses en barrica de roble donde adquiere equilibrio y estructura, suavizando el tanino y potenciando sus aromas.

Precio aproximado: 8,00 euros



### ICONO SELECCIÓN

VINOS DE LA VIÑA - ANECOOP (DOP Valencia)

### Sólo las mejores uvas

► La gama Icono estaba reservada en la bodega Vinos de la Viña a sus vinos monovarietales, pero hace un par de añadas los técnicos decidieron añadir una nueva referencia que incluyese las mejores partidas de uva de algunas de las castas que se procesan en vendimia (Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah y Garnacha Tintorera). El resultado es un tinto expresivo, con buen equilibrio entre la fruta y la madera, con alta intensidad aromática y cierta complejidad.

Precio aproximado: 6,50 euros



MILLESIME Rosé  
 PAGO DE THARSYS (DO Cava)

### Un palmarés envidiable

► El Millésime brut nature rosé de Pago de Tharsys es uno de los cavas requenenses más laureado en los últimos cinco años tanto en España como a nivel internacional. Elaborado con uvas seleccionadas de Garnacha y con una crianza en rima de más de 24 meses, este cremoso y complejo cava cuenta con una Gran Medalla de Oro en el Mundial de Bruselas, una medalla de oro en los Sakura Awards japoneses y otra más en los premios Proava.

Precio aproximado: 13,50 euros



En estos días en los que uno pasa de correr el riesgo de derretirse a afrontar el de, directamente, evaporarse, apetece comer cosas frescas en todos los sentidos: que estén frías y que causen una sensación de frescor, que podemos acentuar con el uso sabio de determinadas ayudas.

Con los termómetros enloquecidos, pocas cosas tan agradables como un salpicón; claro que en lo que primero tendríamos que ponernos de acuerdo es en qué es un salpicón. Para muchos, no es más que una versión de ensaladilla en la que se sustituye la mahonesa por una vinagreta, ciertamente más refrescante. El Diccionario, por cierto, hace hincapié en la vinagreta, y también en que es plato «que se consume frío».

Hoy gozan de fama, en ocasiones más que justificada (en otras no tanto, la verdad), los salpicones de marisco, con el de bogavante a la cabeza; menos frecuentes son los que usan como materia principal otros crustáceos, como cigalitas, buey de mar... Con rape, merluza u otros pescados blancos pueden prepararse salpicones muy considerables. Pero el pescado más habitual en el salpicón es, cómo no, el bonito.

Maticemos: cuando digo «bonito» me estoy refiriendo al atún blanco, también llamado bonito del Norte, pero al que desde Galicia hasta Guipúzcoa se conoce como «bonito», a secas. Y es que lo es, estéticamente hablando. En cuanto al enlatado, fíjense bien: que sea atún blanco, porque la inmensa mayoría de las veces se trata de atún claro, que no es lo mismo. Así que atentos al etiquetado: atún blanco en aceite virgen de oliva.

El otro día, en nuestra pescadería habitual, se exhibía una magnífica pieza de atún blanco, para venta al corte. Su aspecto era estupendo, así que nos llevamos a casa una hermosa rodaja del gran pez, con miras a utilizarla en un marmitako, o a la riojana, o encebollada... Ya en casa, surgió la idea: ¿por qué no un salpicón?

Dividimos un trozo de bonito en pedazos manejables, pequeños, que pusimos a escaldar brevemente en agua con sal y una hoja de laurel. Apenas el pescado cambió de color, lo sacamos. Lo colocamos en un recipiente en el que lo bañamos con aceite virgen y vinagre de Jerez, y allí se quedó un buen rato.

Así, tal cual, y en compañía de medias lunas finas de cebolla roja, sería ya una delicia a medio camino entre un cebiche y un escabeche. Pero un salpicón admite más cosas, según gustos e

imaginación de cada cual. Patata cocida, desde luego; hortalizas como zanahoria y guisantes, en plan cromático; ruedas de huevo cocido, en el mismo plan; y, por supuesto, lo que nosotros llamamos «vinagrillos», esto es, diversos encurtidos, desde aceitunas a cebollitas, pepinillos... Nosotros teníamos en casa unos pepinos enanos, deliciosamente dulces, que, en rodajitas, pasaron a integrarse en nuestro salpicón.

Mezclado, que no confundido, todo lo que ustedes pongan en su versión, habrá que volver a aliñar. Y no olviden que el aliño es el alma de un salpicón, la clave, lo que diferencia una delicia de una mediocridad.

Aceite virgen de oliva. Ya, pero ¿cuál? A su gusto, que es el que manda. A un paladar acostumbrado a la potencia de un picual le parecerá soso uno de arbequina, y el hecho a la dulzura de éste encontrará agresivo el primero.

Prueben, y quédense con el que mejor les vaya, a ustedes y a su salpicón.

Vinagre. Naturalmente, el mejor que encuentren. Y el mejor que encuentren va a ser, por supuesto, un vinagre viejo de Jerez, el mejor vinagre del planeta, aunque ahora se vea desplazado por los sucedáneos (baratos) de vinagre de Módena que circulan por ahí. Un vinagre de Jerez de, al menos, un cuarto de siglo. O un «gran reserva». Marcan la diferencia, y no se necesita más que un poquito, un chorrito: su aroma, su fresca acidez, son inigualables.

Sería una pena que invirtiesen ustedes en una buena materia prima para hacerla protagonista de su salpicón y racaneasen después con lo que de verdad le da carácter y categoría: el aliño. Hagánnos caso: el aceite, siempre virgen extra, de la variedad de oliva que más se ajuste al efecto buscado y a su propio paladar.

Y el vinagre, de Jerez, la joya de la corona; una nariz entrenada detectará recuerdos del vino del que procede, y una nariz sin esa formación notará, sin la menor duda, un aroma profundo, delicado, de una elegancia suprema. Ése, y no otro, es el vinagre que dará cachet a su salpicón.

No me cansaré jamás de repetir el principio básico de la cocina: no hay buenos platos con malos ingredientes. Y me refiero a todos los ingredientes, desde, en este caso, el bonito hasta el aceite, el vinagre y, también, la sal. Ah: y la compañía líquida. Prueben uno de los nuevos y muy pálidos rosados, servido bien fresco: es una excelente y veraniega compañía, además de ser bonito, como el protagonista del salpicón.

«Hoy gozan de fama, en ocasiones más que justificada (en otras no tanto, la verdad), los salpicones de marisco, con el de bogavante a la cabeza; menos frecuentes son los que usan como materia principal otros crustáceos, como cigalitas, buey de mar...»

