



► Pago de Tharsys Brut Rosado

13,85 €

www.pagodetharsys.com

## Seducción en la copa Pago de Tharsys Brut Rosado

LA CATA  
Luis Moreno Buj



► Costó mucho que los elaboradores de Cava se decidieran a embotellar espumosos rosados pero una vez que se tomaron en serio la apuesta por la calidad los consumidores se apuntaron a una tendencia enológica que brilla en la copa con destello rubicundo, es refrescante, frutal, atrevido y desenfadado. Las variedades tintas autorizadas por la DO Cava son las Monastrell, Garnacha tinta, Trepat y Pinot Noir, aunque ésta última solo para la elaboración de rosados. Los viticultores de Requena dieron cierta relevancia al cultivo de Garnacha tinta durante la primera mitad del siglo pasado, varietal que se complementaba con la preponderante Bobal que ofrece un magnífico color y acidez, por lo que encaja con el buen grado de la Garnacha. Los que la siguieron trabajando se han encontrado con una demanda creciente para la elab-

boración de Cavas. Pago de Tharsys es una de las bodegas más prestigiosas del altiplano valenciano y elabora como Vino de Pago, con DO Utiel-Requena y DO Cava. Está dirigida por **Vicente García** y **Ana Suria**, quienes hacen una amplia gama de vinos con marcas tan prestigiosas como sus Vendimia Nocturna de Albariño y Godello, el Selección Bodega, hecho con Merlot y Cabernet Franc, los aguardientes, sus variados Cavas o el espumoso de método tradicional elaborado en «blanc de noirs» con Bobal, el meritorio Pago de Tharsys Único. Opina García que la Garnacha tinta es magnífica para cualquier clase de rosados, como está demostrado en otras zonas productoras. Tiene todas las bondades que puede ofrecer una uva para elaborar este tipo de vinos, aromas frutales y acidez y PH equilibrados si se trabaja bien en el campo. Ellos descargan de fruta el viñedo propio y el que controlan de sus proveedores casi en un 50% de su producción para que resulte una vendimia ideal. Si la Garnacha

coge peso el mosto queda desequilibrado. Este Cava tiene una crianza mínima de 16 meses en posición de rima, podría por tanto salir como Reserva, pero no lo estiman necesario. Es Brut y lleva un pequeño toque de azúcar para compensar la acidez y los amargos de los polifenoles de la uva tinta, pero solo 5 gramos por litro, cuando los Nature pueden llevar hasta 3 gramos. «Intentamos no estropear lo que la naturaleza nos da, nuestros vinos no tienen aromas que no sean los de las uvas y los producidos de manera natural en la fermentación y crianza», nos asegura. El Pago de Tharsys Brut Rosado tiene un bonito color asalmonado, aromas de buena intensidad, muy limpios, que recuerdan a los frutillos rojos (fresas, cerezas) y a fruta blanca fresca (manzanas verdes), con sutiles notas a panadería. En el paladar es, sobre todo, equilibrado, fresco y seductor, con sensación frutal, goloso y con buena persistencia. Ideal para acompañar pinchos creativos de pescados en salazón y en conserva.

### la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

FUENTESECA Blanco  
BODEGA SIERRA NORTE (DOP Utiel-Requena)

Un ecológico vestido de plata

► La última edición del «International Organic Wine Awards» ha otorgado una medalla de plata a este interesante blanco ecológico producido por el equipo de Manuel Olmo a partir de una base de uvas de Macabeo y un pequeño porcentaje (20%) de Sauvignon Blanc. Es un vino de aspecto brillante, con aromas frutales que recuerdan a manzanas, piña y plátano. Su buena acidez se traduce en una entrada en boca muy fresca, con buena persistencia y un final levemente amargoso.

Precio aproximado: 5,00 euros



CLOS COR VÍ Viognier  
CLOS COR VÍ (DOP Valencia)

Blanco y radiante

► Luis Corbí ha diseñado un proyecto enológico que pasa por la apuesta por blancos de variedades típicas de Centroeuropa que se cultivan en unas pocas hectáreas en la zona de Moixent. Aunque su monovarietal mejor valorado se elabora con uvas de Riesling, este blanco de Viognier destaca por su frescura e intensidad aromática, con notas de piña, fruta blanca y notas cítricas. En boca tiene una entrada densa y sedosa, con una grata percepción de frescor gracias a su acertada acidez.

Precio aproximado: 12,75 euros



ICONO Syrah  
VINOS DE LA VIÑA - ANECOOP (DOP Valencia)

Expresión varietal

► La variedad de uva Syrah es una de las castas foráneas que mejor adaptación han mostrado en la zona del Clariano, donde los paisajes del valle dels Alforns dibujan una bucólica perspectiva de la zona. Con algunos de los mejores racimos de este varietal, en la cooperativa de La Font de la Figuera producen un monovarietal de elegante carácter frutal, con aromas de ciruela madura, notas de violeta y un paso por boca vivo y goloso, con una acidez integrada que aporta frescura.

Precio aproximado: 5,75 euros



### AL DENTE

Caius  
Apicius



**L**os calores que estamos padeciendo hacen que apetezca algo refrescante; una sopa fría, por ejemplo. Y lo primero que se le viene a la mente a un español cuando piensa en sopas frías es, cómo no, el gazpacho. Fui a mirar qué dice el Diccionario del gazpacho... y he de reconocer que me sorprendió para bien: «Sopa fría cuyos ingredientes básicos son tomate, pimiento, aceite, vinagre, ajo y sal». Para mí, casi perfecta; el «casi» es que no menciona al pepino.

Compárenla con la que figuraba hasta ahora en el propio Diccionario: «Género de sopa fría que se hace regularmente con pedazos de pan y con aceite, vinagre, sal, ajo, cebolla y otros aditamentos».

Si en la definición actual el principal ingrediente es el tomate, en la anterior (que es la misma que da **Ángel Muro**, en 1892, en su «Diccionario de Cocina») no figura éste, y se da la máxima importancia al pan.

En casa hace tiempo que prescindimos del pan a la hora de elaborar un gazpacho, palabra que ya puedo usar con las bendiciones académicas para designar nuestra sopa fría de tomate. Lo añadimos cuando ya está servido, en daditos secos en el horno y rociados con una pizca de sal y salpicados de un aceite perfumado con ajo y guindilla. Nada más. Cuando gazpacho, gazpacho; cuando ensalada, ensalada.

Pero el gazpacho no es la única sopa fría que ocupa lugar en nuestra nevera en el tiempo canicular. Por cierto: como a mí este tiempo me parece bastante perro, en sentido peyorativo, me hace gracia que «canícula» signifique precisamente «perrita», en referencia a Sirio, la estrella más brillante de la constelación del Can Mayor.

Cinco son las sopas frías más frecuentes en casa. Dos de ellas, españolas: el gazpacho y el ajoblanco (por fin aparece también escrito así en el Diccionario).

En este plato de cuna malagueña sí que mantenemos un poco de miga de pan, trabajada con ajo (que ha de usarse, como en el gazpacho, con tacañería), almendras, aceite, vinagre y sal, llevado todo ello a la consistencia deseada con la adición de agua fría. Como tropezones, a falta de uvas moscatel, daditos de un melón bien dulce: delicioso.

La tercera tiene origen francés, aunque en su versión actual proceda de los Estados Unidos, donde a un cocinero galo se le ocurrió hacer en frío la crema de puerros de toda la vida y pasarle la receta a su hermano, que ejercía de jefe de cocina en un gran hotel de París. Hablamos de la «vichyssoise», que

cuando está bien hecha es una delicia, sin duda la máxima expresión del humilde y casi despreciado puerro.

Aquí, los tropezones clásicos son brinzas de cebollino; pero si, por casualidad, tienen ustedes a mano huevos de salmón, el contraste es excelente... y no les digo nada si lo que usan es caviar de verdad.

Muy frecuente en casa es una variante de una preparación griega: el «tsatsiki», que en la versión original suele tener textura untuosa y usarse como salsa para pescados al horno.

Nosotros le damos consistencia líquida y la tomamos como sopa veraniega. Para ello, purgamos tres o cuatro pepinos, despuntados y sumergidos un rato en agua con un chorro de vinagre, para evitarles la tentación de repetir.

Luego los trituramos junto con una cebolla dulce y un diente de ajo. Añadimos medio vaso de aceite virgen de oliva, un chorrito de buen vinagre y agua (mejor sin cloro) hasta lograr una textura líquida. Mezclamos todo esto con tres o cuatro yogures, griegos, por supuesto. Salpimentamos, y metemos el «tsatsiki» en la nevera: debe tomarse frío, aunque no helado.

Nuestra última sopa fría procede de algo tan clásico del Próximo Oriente como el «hummus», ese delicioso puré de garbanzos especiado. Como en el caso anterior, se trata de convertir algo de consistencia de puré espeso en una sopa fría.

Cuezan los garbanzos, debidamente convencidos mediante el preceptivo remojo previo de que deben ablandarse, en la amigable unión de un diente de ajo y una cebolla. Una vez cocidos tritúrenlos en la batidora, a punto de puré, al que añadirán zumo de limón y aceite virgen de oliva. Además, algo de tahine o, en su defecto, unas semillas de su elemento básico, el sésamo o ajonjolí.

Trabajen la mezcla un poco, para que ligue bien, y alárguenla hasta la consistencia de un gazpacho con un buen caldo de verduras. Pasen todo por un colador chino, para eliminar alguna piel garbancera que haya podido pasar los filtros anteriores, y enfríen la sopa en el frigorífico. Al servirla, en tazones individuales, decoren su superficie con un hilo de aceite virgen y un poquito de pimentón agridulce.

Delicias indicadas para los calores, que tienen respectivamente como base el tomate (quién se lo iba a decir a Sancho Panza), las almendras, los puerros, el pepino y los garbanzos, que son huéspedes habituales en nuestra despensa. Todo eso, más un toque de ajo y aceite de oliva (salvo en la «vichyssoise», que los franceses son muy suyos para estas cosas) y su propio buen gusto... y a refrescarse.

## Para mitigar los calores