



► Casar de Burbia Tebaida Nemesio 2012
39,50 €
www.casardeburbia.com

Las Mencías de El Bierzo

Casar de Burbia, Tebaida Nemesio

LA CATA
 Luis Moreno Buj



► La orografía de la comarca leonesa de El Bierzo está dibujada en gran medida por la erosión fluvial que ha formado un cerco montañoso que abraza la hondura surcada por los valles de la cuenca del Sil. En este paisaje de montaña los viñedos se extienden desde las zonas más bajas hasta las parcelas cultivables que llegan hasta los 900 metros de altitud. La influencia del Atlántico hace que el clima del Bierzo sea más suave que el continental del resto de la provincia, aunque se dan diversos microclimas al haber grandes variaciones según la altitud y la orientación de los terrenos. A finales de los años 80, **Nemesio Fernández Bruña** comenzó a adquirir viñedos viejos de las zonas altas y poco fértiles en el entorno de Valtuille de Arriba, unas cepas a las que entonces los agricultores no valoraban en su justa medida debido a su baja produc-

tividad. Ahora es su hijo, el ingeniero agrónomo **Isidro Fernández Bello**, el responsable técnico de Casar de Burbia, quien, además de un par de blancos de Godello muy destacables, elabora tres gamas de vino tinto con la autóctona Mencía, dependiendo de la altitud a la que se encuentre el viñedo de la propiedad, distribuido en 52 parcelas que hacen un total de 27 hectáreas. Con uvas de varias parcelas de la zona intermedia en terrenos con trazas de pizarra, arcillas, aluminio y hierro, hace el «Hombros», en el que emplea una práctica de viticultura que consiste en cortar el ápice de los incipientes racimos para evitar los granos que no habrán alcanzado el punto óptimo de maduración en el momento de la vendimia. Conservan solo la parte superior del fruto, donde están los hombros, con las mejores bayas. El resultado es un vino serio, complejo, de color rojo picota casi opaco, con un ribete muy vivo. Aroma intenso, frutal, mineral, especiado, balsámico, con recuerdos

a tostados y a frutos secos. Boca potente, con equilibrio, agradables taninos, con un largo recorrido en el que se deslizan el grafito, los tabacos y las frutas rojas maduras. Con las cepas más viejas de la parte alta, plantadas en 1903, hacen el «Tebaida Pago Nº 5». Apenas 1.200 botellas cada cosecha en las que expresan el amplio abanico de sutiles fragancias que se pueden obtener con la Mencía para conseguir un vino elegante y mineral. De una sola parcela como el anterior es el «Tebaida Nemesio», homenaje al patriarca de la familia. Procede del pago de San Salvador, un viñedo centenario de muy baja producción situado en la parte alta de Valtuille de Arriba, a una altitud de 700 metros cuya particularidad es su predominancia de arcillas. Tiene aromas a sotobosque, balsámicos, con matices florales, sobre un fondo de frutos maduros. En el paladar se muestra con cuerpo, amable, fresco y elegante, equilibrado, carnoso, con taninos maduros y sensación frutal. Una muestra excepcional de las Mencías de El Bierzo.

la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

BLANC DE TRILOGÍA
 LOS FRAILES (DOP Valencia)

Expresión varietal

► Miguel Velázquez ha diseñado una interesante colección de vinos que expresan las cualidades del terruño y los variedades que cultiva en su finca. Este blanco es un vino de altas prestaciones. Se elabora con una base de Sauvignon Blanc y pequeños porcentajes de Moscatel y Verdil. De aspecto brillante, tiene una alta intensidad aromática, con nítidas notas de fruta tropical y un elegante fondo herbáceo. En boca es denso, fresco, largo y sabroso.

Precio aproximado: 8,00 euros



HOYA DEL CASTILLO Rosado
 POLO MONLEÓN (DOP Valencia)

Fresco y frutal

► La familia Polo Monleón ha sabido como pocos defender la tradición vinícola del Alto Turia. Su gama Hoya del Castillo se ha convertido en todo un clásico de las mesas valencianas por sus innegables cualidades y su excelente relación calidad precio. Este rosado, hecho con Bobal y Tempranillo, es un claro ejemplo. Fresco, frutal, de elegante color fresa y con aromas de cereza y frambuesa. En boca tiene una entrada muy agradable, con la acidez bien equilibrada y cierta persistencia.

Precio aproximado: 2,90 euros



PARREÑO Tinto
 LATORRE AGROVINÍCOLA (DOP Utiel-Requena)

Juventud al poder

► El sello Parreño se reserva en la bodega venturreña para sus vinos jóvenes, entre ellos este tinto del año elaborado a partir de uvas de Tempranillo y Cabernet Sauvignon cultivadas en la propiedad. Se trata de un vino con personalidad que destaca por su frescura y frutalidad. Tiene aromas de fruta negra como la ciruela, ciertas notas de fruta roja y un tacto en boca amable, con el tanino presente, grata sensación de frescor y un retrogusto en el que vuelven las sensaciones frutales.

Precio aproximado: 3,45 euros



AL DENTE
 Caius
 Apicius

En mis primeros y lejanos días de universidad, cuando «Erasmus» no era más que una forma pedante de referirse a **Erasmus de Rotterdam**, explicaba a uno de mis parientes franceses las costumbres de los españoles, entre ellas las relacionadas con la comida.

Cuando le dije que muchos niños españoles merendaban un bocadillo de fuagrás, mi primo abrió unos ojos como platos: él sabía perfectamente que el foie-gras (en cursivas, como quiere el Diccionario) era no ya una exquisitez, sino una exquisitez bastante cara. Le expliqué como pude la cosa y, tranquilizado, me dijo: ¡pero eso no es foie-gras! ¡Es un paté! (supongo que diría pâté, en francés y también en cursivas).

He de reconocer que la última edición del Diccionario de la Lengua Española (DLE) me permite escribir fuagrás, porque lo define como «paté de hígado, generalmente de ave o cerdo». Hasta ahí, bien. Lo malo es que va uno a buscar foie-gras (en cursivas) y remite a ese neologismo, más bien barbarismo, de fuagrás.

Un paté, para el DLE, es una «pasta comestible, unttable, hecha a base de carne o hígado, generalmente de cerdo o aves». En francés, pâté, del latín pasta y éste del griego pasté, es una «preparación de charcutería de textura muy variable y compuesta de carnes y vísceras en trozos o en pasta fina, y de diferentes ingredientes».

Yo he comido pâtés (franceses) deliciosos: de liebre, el clásico de champagne, el casi siempre recomendable de la mai-son. Deliciosos, pero no son foie-gras.

Un foie-gras entier, un bloc de foie-gras, un mi-cuit, no son patés. El auténtico foie-gras ni es un paté, porque ni es unttable ni procede de hígado de cerdo o de aves indeterminadas: oca o pato cebados, y nada más.

Hubo un tiempo en el que se identificaban todos estos productos con el pâté de foie-gras, que se compone de hígado hecho literalmente puré, el escalón más bajo del foie-gras. Así que esos fuagrases se untaban sobre el pan o, si lo prefieren, se embadurnaba el pan con ellos. Y con el foie-gras no se embadurna nada.

En su «Viaje a la Alcarria», **Cela**, que aún no era académico, nos cuenta que poco después de salir de Cifuentes se encontró con un curioso personaje llamado **Estanislao de Kostka Rodríguez**, buhonero, por mal nombre «el mierda», un individuo del que se podría decir cualquier cosa menos que era una compañía agradable.

De patés, fuagrás y foie-gras

A la hora de comer deciden compartir los contenidos de sus morrales. En el del viajero (CJC), mucho más surtido, había una lata de fuagrás. El buhonero, mientras «devoraba una lata de foie-gras», razonaba así: «a mí esto del embadurnen me gusta a bocados», añadiendo «deje usted el pan para luego, no vaya a ser que le falte». Cela escribe, sin cursivas, foie-gras.

Dudo mucho que el tal Estanislao de Kostka hubiese probado el foie-gras alguna vez en su vida; pero tenía claro que, aunque se tratase de un paté, que ya vemos que es «unttable», era mejor «a bocados».

El foie-gras no se unta: se disfruta. A bocados, pero a bocados civilizados. **Josep Pla**, en «El que hem menjat», publicado en los sesenta, consideraba al foie-gras una de las «cosas buenas», junto al caviar, las ostras... y los mejillones de roca de la vertiente norte del cabo de Creus. El escritor ampurdanés afirmaba que así como el caviar es «la esencia de las más altas cualidades del pescado», el foie-gras es «la esencia de las más altas cualidades de la carne». Reconocía que a él le produce «un respeto extraordinario... si es auténtico, claro».

Permítaseme interpretar esa esencia como quintaesencia, que el DLE nos dice que es «lo más puro, fino y acendrado de una cosa». Por si acaso, diremos que acendrado quiere decir «puro, sin mancha ni defecto». En otros tiempos, se hablaba de la quinta esencia, llamada a veces éter, que se uniría a las cuatro clásicas: aire, agua, fuego y tierra. Mejor nos quedamos con el Diccionario.

Cuentan que **Cleopatra**, para vencer a **Antonio** en una apuesta, se bebió una copa de vinagre en el que había diluido una valiosa perla; es el único caso que conozco de que alguien se haya comido una joya, porque en tiempos de Cleopatra las perlas aún eran joyas.

Un buen foie-gras es una joya. Metafóricamente hablando, claro; pero una joya. Y yo no la voy a espachurrar. Si quieren escandalizar a un francés, usen un foie-gras como si fuera un paté. Claro que pueden apoyarse en un buen pan, ligeramente tostado: pero simplemente eso, apoyarse, cuando comen el foie-gras frío.

Así que dejemos el bocadillo de la merienda a los patés, que las marcas de toda la vida han extendido a productos muy variopintos, y dediquémonos, cuando se tercie, a saborear esa quintaesencia que es el foie-gras, con todo el respeto, aparato y protocolo que requiere, sin el que, se lo aseguro, no sabe ni la mitad de bien.