



► Pasiego Julieta 2015 (375 cl.)

25 €

www.bodegaspasiego.com

► El 22 de agosto de 2015 fue una fecha que **José Luis Salón**, director técnico de Bodegas Pasiego, no olvidará en mucho tiempo. Un fuerte pedrisco cayó sobre la parcela donde esta empresa de carácter familiar tiene plantadas sus cepas de las variedades blancas Chardonnay y Sauvignon Blanc, en el término de Sinarcas, una de las zonas a mayor altitud de la DOP Utiel-Requena, situada en su extremo norte. Durante las dos semanas siguientes continuaron las lluvias a las que, tras cada tormenta, seguían varios días de sol. Días antes del esperado momento de la vendimia detectaron un incipiente ataque de Botrytis cinerea, leve, pero extendido por todo el viñedo.

La irrupción de este hongo puede llegar a ser devastadora, cuando la infección es demasiado grande y se rompen las uvas entran en acción las bacterias y se pu-

dre totalmente el racimo, malogrando la cosecha. El consultor enológico de origen francés **Mario Malafosse**, animó a los bodegueros a vigilar la evolución del viñedo con el fin de intentar hacer un vino naturalmente dulce de podredumbre noble, al estilo de algunos de los vinos de postre más famosos del mundo que se hacen en la zona de Sauternes, en Burdeos, o de los Tokaji húngaros. Malafosse trabajó en su período de formación con el profesor **Denis Dubourdieu**, asesor de Château d'Yquem, y tiene experiencia en la elaboración de estas rarezas enológicas tan difíciles de conseguir. En determinadas circunstancias, cuando el sol logra secar el exceso de humedad, el hongo, que se alimenta de la piel de las uvas, absorbe parte del agua del interior de la fruta. Los racimos no se pudren y se produce una gran concentración de sus azúcares y acidez naturales. La acción enzimática del hongo provoca cambios metabólicos que modifican las reacciones físico-químicas de los

vinos, lo que influye en sus aromas y sabor, aumenta el glicerol y su sensación untuosa.

En octubre las uvas ya mostraban signos de pasificación y las vendimiaron en una sola vez, no como ocurre en Sauternes, donde tienen que realizar hasta ocho pasadas, en ocasiones recogiendo grano a grano, como afirma hacer Yquem. De esta manera, José Luis Salón dedica a su madre, Julieta, este vino naturalmente dulce de color dorado y aroma intenso a frutas maduras, complejo, con recuerdos a corteza de naranja, fruta escarchada, hoja tierna de limonero, con matices florales y a pastelería. En el paladar se muestra amplio, sedoso, dulce sin empalagar, equilibrado por una excelente frescura. Un vino conseguido al hacer frente al infortunio de una meteorología que en unas ocasiones permite hacer el vino que pretende el ser humano y en otras el que desea la propia naturaleza.

Dulce adversidad Julieta. Bodegas Pasiego

LA CATA
Luis Moreno Buj



la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

CLOS COR VÍ Riesling
CLOS COR VÍ (DOP Valencia)

El blanco gastronómico

► Los invitados a la gala de presentación del libro «Los 55 Mejores Restaurantes de la Comunitat Valenciana» tuvieron ocasión de catar los vinos de Clos Cor VÍ, uno de los proyectos vinícolas valencianos más sinceros y peculiares. De entre toda la gama destacó este monovarietal de Riesling que se reveló en el evento como un vino gastronómico, perfecto para acompañar tanto tapas elaboradas de autor como platos de pescados y mariscos típicos de la gastronomía mediterránea.

Precio aproximado: 14,50 euros



VENTA DEL PUERTO Nº 18
LA VIÑA - ANECOOP (DOP Valencia)

El mejor valenciano para los alemanes

► Considerado uno de los mejores tintos de la bodega de La Font de la Figuera, el Venta del Puerto Nº 18 ha sido elegido este año como Mejor Vino de Valencia en la última edición de los prestigiosos Mundus Vini alemanes. Elaborado con uvas de Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah, es un vino bien ensamblado, que descansa durante año y medio en barricas de roble francés. Tiene aromas nítidos de fruta roja madura, notas balsámicas, ahumados, cacao y suaves tostados.

Precio aproximado: 12,70 euros



ROXANNE Brut
CHOZAS CARRASCAL (CR Cava)

Un valenciano cosmopolita

► Roxanne es el segundo cava que sale de las instalaciones de Chozas Carrascal. Se elabora con uvas de Chardonnay y Macabeo y descansa un mínimo de 15 meses en rima en la cava subterránea. Aunque podría considerarse como el hermano pequeño de El Cava de Chozas, lo cierto es que es un espumoso delicado y cremoso. De fina y abundante burbuja, muestra aromas de fruta blanca, con notas tropicales y un fondo de panadería. En boca se muestra denso, fresco y bien estructurado.

Precio aproximado: 11,00 euros



AL DENTE

Caius
Apicius

Hace unos días veía en La2 (dónde, si no) un programa que, bajo el título de «Las recetas de Julie» («Les carnets de Julie»), nos propone viajar por toda Francia para encontrar esas recetas que forman la base de la «cuisine du terroir», la cocina del terroir, «du pays». El programa, conducido a la perfección por la elegante **Julie Andrieu**, es de los que, además de gustar, abren el apetito.

Hace unos días el programa se centró en Arcachon y su entorno. En la comida que Julie organiza al final de su viaje con quienes han facilitado los productos empleados y quienes han ejecutado las recetas, hubo, claro, ostras, cosa perfectamente lógica, por no decir que obligatoria, en Arcachon. Pero los cercanos bosques landeses, y un experimentado cazador, proporcionaron la joya del almuerzo: las becadadas.

Reina del crepúsculo, bella dorada, hechicera, dama del largo pico, reina de los bosques... Esto, que podría parecer una letanía, no es más que una muestra de los piropos que a lo largo de la historia ha merecido de cazadores y gastronomos esa pequeña ave con largo y fino pico que conocemos como becada. Yo estoy de acuerdo con **Cunqueiro**, que escribió que comer una becada es saborear el bosque del otoño. Y pocas cosas hay más bellas que un bosque en otoño.

No estoy seguro, porque la legislación española al respecto es confusa (¡diecisiete normas distintas!), pero me temo que en la mayor parte del país, como en Francia, está prohibida su comercialización. Vamos, que no la encontrarán ni en pollerías ni en restaurantes, aunque cualquiera sabe.

Así que, si tienen la suerte de conocer a un amigo cazador que tire a las becadadas, vayan haciéndole la pelota, como quería **Richard Gere** que se la hicieran a **Julia Roberts** en «Pretty woman». Prométanle el mejor de los Borgoñas para solemnizar el tránsito. Y, si las consiguen, procedan.

La becada (nombre científico Scolopax rusticola, en alusión a su largo pico) requiere cierta preparación. Hay que dejarla mortificar, pero no tanto como se hacía antes. Necesita entre tres y cinco días colgada por las patas al fresco (seco), con todas sus plumas, que hay que alisar cuidadosamente con la mano para que el aire no llegue a sus carnes. Si no sufre esta mortificación, su sabor no será exquisito y, además, estará durísima.

Procederemos con una becada; nada impide que ustedes lo hagan con más ejemplares. La becada, aunque tiene un

tamaño hermoso, es un ave «de ración»: una por persona. Bien, desplúmenla justo cuando vayan a cocinarla. No la vacíen; sáquenle sólo la molleja o buche. Flaméenla ligeramente, eliminen los ojos, crúcenle las patas y átenlas así y, finalmente, hinquen su largo pico en su cuerpo, a la altura de los muslos; ésta es la presentación tradicional.

Sazónenla con un poquito de sal fina, y protejan sus pechugas con sendas lonchas de panceta. Ásenla en horno muy caliente, rociándola de vez en cuando con un poco de aceite o mantequilla derretida. Tardará más o menos un cuarto de hora, teniendo en cuenta que la carne ha de quedar rosada o un punto más fuerte de color.

Ahora viene lo especial. Tendremos preparada una rebana de pan por pájaro, ligeramente frita en la grasa de la cocción y, a poder ser, bien untada con una cucharada de puré de foie-gras. Es el momento de extraer los intestinos de la becada, colocarlos en un plato caliente, agregar una nuez de mantequilla y unas cucharadas de buen coñac, desmenuzar y aplastar todo con un tenedor y embadurnar la tostada. No lo piensen: es exquisito.

Y ya no queda más que rociar las becadadas con la grasa de la cocción, que se puede, si se quiere, alargar y desglasar con algo de caldo; colocar al lado el costrón embadurnado y proceder. Ah, y con el Borgoña prometido en las copas.

Los libros clásicos están llenos de recetas para las becadadas; de ellas, la más interesante es la que las pone en salmis. Ese amplio recetario de becadadas, que incluye hasta pasteles, era apropiado para cuando no había limitaciones para conseguir las sin necesidad de cazarlas personalmente. Hoy, tal como están las cosas, me parece que la fórmula expuesta más arriba es la más indicada para esta deseadísimas ave migratoria.

Octubre ya se ha ido. Es, seguramente, mi mes favorito; a lo mejor, porque es mi mes natal. Pero no. El otoño está en su apogeo. Un paseo por el bosque es admirar una maravillosa paleta de colores. El suelo del bosque comienza a alfombrarse de crujiente hojarasca; aparecen esas hijas de la lluvia que son las setas. Todo el decorado se prepara para recibir a la reina: la becada.

Empezarán a llegar ya mismo. Si tienen ocasión, no se las pierdan: son el mejor bocado del otoño, por no decir que de todo el año. Son casi perfectas. ¿Por qué «casi»? Pues porque hay que añadir a la letanía que esbozábamos más arriba un título más: madre de la gota. Palabras mayores, amigos míos.

La joya del otoño