



► Cerrogallina Pinot Noir 2016
15 €
www.cerrogallina.com

Difícil de cultivar, difícil de elaborar Cerrogallina Pinot Noir

LA CATA
Luis Moreno Buj



► Viendo la etiqueta del nuevo Cerrogallina Pinot Noir que acaba de salir al mercado ya apreciamos al compararla con la de su homólogo hecho con Bobal que los colores rojo y negro están invertidos. Y es que una variedad es la antítesis de la otra. Si la Bobal es dura, resistente a las inclemencias del tiempo, con gran intensidad de color y muy rica en polifenoles, la Pinot Noir es extremadamente sensible a los cambios meteorológicos, da vinos ligeros, con poca intensidad de color. Pero ésta es una de las grandes uvas de la viticultura mundial, muchos la admiran y desean por los majestuosos vinos que es capaz de dar en su zona originaria, Borgoña, perfumados, de cuerpo medio, con sedosa estructura y que evolucionan bien a lo largo del tiempo.

El bodeguero **Santiago Vernia** tuvo el

acuerdo de no arrancar las centenarias cepas de Bobal de la finca que adquirió en 2006 en las proximidades de la población de Campo Arcís, en la partida de Las Quinchas del Hoyo, en el término municipal de Requena. Y eso que, en ese momento, los viticultores del lugar le aconsejaban la reestructuración de la viña, que se olvidase de la Bobal y que plantase «variedades mejorantes». Y es verdad que las foráneas van bien, porque después de analizar clones, terreno y de la inversión hecha no hay más remedio que bajarlas como debe ser, con lo que se consiguen buenos resultados, pero demostrado está que lo mismo ocurre con la Bobal cuando se le presta la debida atención y se trata con respeto. Aun así, Vernia no se pudo resistir a la Pinot Noir, de la que tiene plantada una hectárea con un clon adecuado a esta latitud, al pie del Cerro Gallina, en un terreno fresco, calcáreo con arcillas. El sistema de plantación también es adaptado, en espaldera alta, con bastantes yemas, aunque después haya que descargar algo de uva,

y no deshojan, buscan mucha superficie foliar para alargar la maduración y que los pámpanos protejan con su sombra a los racimos.

«Difícil de cultivar, difícil de elaborar», insiste el enólogo **José Hidalgo**, es una variedad muy particular, con una pepita desproporcionadamente grande que, si no está madura, puede provocar un desastre con sus verdosos y desagradable astringencia. Inicia la fermentación en depósito con pie de cuba de sus propias levaduras salvajes, realiza la maloláctica en barricas usadas de roble francés, en las que permanece un total de ocho meses. El Cerrogallina 2016 tiene un vivo color rojo cereza, abierto de capa, con buena intensidad aromática, con sugerentes recuerdos a fruta roja fresca, frutillos silvestres (fresas, grosellas), evocadores recuerdos florales y a suaves especias, con ligeros toques ahumados típicos de la variedad. En el paladar es fresco y frutal, entra solo, es amable y sin astringencias. Apetece repetir el trago.

la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

DV BRUT RESERVA ESPECIAL
DOMINIO DE LA VEGA (CR Cava)



Lo mejor lo tenemos en casa

► Conocido como el cava etiqueta amarilla, el Brut Reserva Especial de Dominio de la Vega es el emblema de la bodega de Requena. Se elabora desde hace casi dos décadas con uvas de Macabeo y Chardonnay que, tras el tiraje, descansa durante 24 meses en botella, donde la lenta segunda fermentación y el paso del tiempo integran a la perfección el carbónico. Es un cava de alta intensidad aromático, complejo y estructurado. Tiene un tacto en boca denso y cremoso, con una acidez bien matizada.

Precio aproximado: 18,00 euros

FINCA DEL MAR
VICENTE GANDIA (DOP Valencia)



A la Chardonnay le gusta el sol

► La variedad Chardonnay es una de las más elegantes del planeta. Es una uva que se adapta perfectamente al clima mediterráneo, con abundante insolación durante el año. Con una selección de uvas vendimiadas antes del amanecer (para preservar a los racimos de las altas temperaturas de los últimos días de agosto) se produce este solvente blanco de nítidos aromas de manzana y fruta tropical. En boca tiene una entrada fresca y afrutada, con una acidez bien equilibrada y cierta profundidad.

Precio aproximado: 5,00 euros

EL ÁRBOL
ARANLEÓN (DOP Valencia)

Expresión del terruño

► El Árbol representa todo lo bueno que condensa el terruño de la finca Montesanco, en Fontanars dels Alforns, donde la fina Tempranillo cultivada en bajo rendimiento expresa todas sus cualidades. Tras la vinificación el vino descansa durante trece meses en barricas de roble francés. Es un tinto maduro y profundo, con cierta complejidad aromática y un paso por boca fino y elegante, con un sutil tanino.

Precio aproximado: 13,75 euros



AL DENTE

Caius
Apicius

Algunos de mis mejores recuerdos gastronómicos están ligados al que fue en su época gloriosa el mejor restaurante de España: el «Zalacaín» de **Jesús Mari Oyarbide**, primer «tres estrellas» de España cuando la Michelin se las adjudicaba a restaurantes, no a cocineros, que al fin y al cabo son sólo una parte -todo lo importante que se quiera- de un restaurante.

«Zalacaín» tenía todo lo que hace la excelencia de un restaurante. Una magnífica cocina, en la que convivían con armonía lo francés y lo vasco-navarro, de la mano de un chef que no fue nunca mediático: **Benjamín Urdiain**. Una sala, dirigida por **José Jiménez Blas**, en la que el personal estaba atento a toda necesidad del comensal, pero, a diferencia de lo que ocurre ahora, sin agobiarla para nada.

También una bodega espléndida, que hacía todavía mejor ese ejemplo de sumilleres que era **Custodio López Zamarra**. Un ambiente elegante, acogedor, agradable. Y un equipamiento, en mesa (mantel, vajillas, cubiertos, cristalería) y en sala (mesas auxiliares, prensa para salsas especiales...) excepcional. Considerando todo eso, «Zalacaín» era el mejor restaurante de España.

Tras unos meses de obras, «Zalacaín» ha vuelto a abrir sus puertas. Y allí fuimos, emocionados y llenos de ilusión; íbamos a ese lugar en el que tantas veces habíamos sido felices, porque el objetivo de aquel «Zalacaín», desde el propietario a la señora del guardarropa y al aparcachoches, era que el cliente fuese feliz desde que llegaba hasta que se marchaba. Todos sabían que esa es la obligación de todo anfitrión que conozca el significado de la palabra.

Por estas fechas, cada año, me llamaba el bueno de Blas: «Ya tenemos becada». Allá que iba yo, feliz; la becada es una de las cosas que más me ha gustado en mi vida, pese a sus penosos efectos sobre la gota. Ya en mi mesa, y después de preparar paladar y estómago con una entrada, y de dejar que Custodio me recomendase un vino adecuado a tan gran dama, empezaba el espectáculo.

Blas usaba el guéridon o mesa auxiliar, donde disponía todo lo necesario. La becada, ya asada, venía insertada en un espadín con la cazuela colocada a la inversa. La rociaba con un viejo armañac, y procedía a flambearla, dejando que el preciado licor cayese en esa cazoleta. Tres cortes, cuatro, y la becada estaba trinchada. Untaba en una rebanada de pan ligeramente tostado las interioridades del ave, con un

poco de foie-gras. A estas alturas, el espectador interesado, o sea, yo, había agotado todos sus jugos gástricos. Al fin llegaba a mi mesa la reina del otoño. Me sabía a gloria o, mejor dicho, me estaba comiendo el bosque del otoño. Pero el placer ya había empezado al ver a Blas prepararme la becada.

Todo eso pasó, y me temo que no volverá. No les diré que «Zalacaín» me decepcionase en esta visita. No. Comí bien, porque me atuve a platos ya conocidos, platos que han estado desde siempre en la carta.

Pero ya nada será igual. No me refiero a la reforma, que ha dado a esta casa algo de lo que carecía antes: luz natural. Uno entra en el «Zalacaín» actual y constata que todo es distinto, menos la gran «Z» que decora la puerta. No entraré en detalles. Pero el espíritu es otro. Hoy, qué le vamos a hacer, no se lleva el estilo «Zalacaín».

El otro día vi que la totalidad de los comensales eran gente entrada en años, seguramente viejos clientes y amigos de ese gran «Zalacaín». No había gente joven.

Deseo a los nuevos dueños de «Zalacaín» toda clase de éxitos. Lo que pasa es que el éxito es mucho más que unas buenas críticas, que unas puntuaciones altas en las guías, incluso más que la rentabilidad: el «Zalacaín» glorioso pasó por momentos casi angustiosos en ese sentido.

Pero seguía siendo el restaurante de referencia, al que su público fue fiel con tres estrellas, dos, una y hasta cuando la atrabiliaria Michelin lo dejó a cero. La excelencia no es el fruto de la valoración de una guía: es al revés. Los criterios cambian; la excelencia, no, porque está por encima de las modas.

Hoy, «Zalacaín» ya no exige a sus clientes varones llevar corbata. Es, qué duda cabe, un signo de los tiempos. Pero, fíjense ustedes, para mí esto simboliza lo que está pasando. Y lo que está pasando es que vivimos el fin de una época, el fin de un estilo. Una época, y un estilo, que para mí fueron la auténtica edad de oro de la gastronomía española.

Tuve la inmensa fortuna de vivirla, de sentirme parte de aquel «Zalacaín» inolvidable. Sé que el mundo cambia; pero lo echaré mucho de menos. Y, a mis años, no estoy para cambiar ni, sinceramente, tengo la menor intención de hacerlo. Así que la próxima vez que vaya a «Zalacaín», porque vale la pena volver, me pondré corbata. Como el otro día. Como siempre. Será mi sencillo homenaje a aquella época gloriosa.

Zalacaín sin corbata

«Hoy Zalacaín ya no exige a sus clientes varones llevar corbata. Es, qué duda cabe, un signo de los tiempos. Pero, fíjense ustedes, para mí esto simboliza lo que está pasando. Y lo que está pasando es que vivimos el fin de una época, el fin de un estilo que para mí fueron la auténtica edad de oro de la gastronomía española»

