



► Arcal 2017
15 €
www.vinosbiopedoolivares.com

Uva Tardana para un blanco original y atrevido Arcal 2017, Vinos Bio Pedro Olivares

LA CATA
Luis Moreno Buj



► La Planta Nova es una varietal poco conocida fuera de la provincia de Valencia donde está autorizado su cultivo tanto como uva de mesa como para vinificación. Su doble uso permitía al viticultor hacer una primera vendimia para ser comida y otra posterior para llevar a la bodega. Pero la creación de las variedades sin pepitas le hizo perder su interés comercial para uso de boca y, por otra parte, al ser tan tardía tiene más riesgo ante el pedrisco, por lo que, de manera paulatina su cultivo se ha ido sustituyendo por otros tipos de vid. En la comarca Requena-Utiel se la conoce como Tardana, una planta rústica muy adaptada al terreno, con uvas de piel resistente que protege la baya de las inclemencias del tiempo. Su ciclo vegetativo es largo, se vendimia incluso después de las tintas, por lo que, sin duda, puede resultar inte-

resante para afrontar el cambio climático global. El viticultor y enólogo **Pedro Olivares** trabaja en la actualidad en varios pequeños proyectos de elaboración en diferentes zonas vitícolas, como Bullas, el entorno del río Jiloca o en la Sierra de Segura. En la Comunitat Valenciana hace el Sa&Sa con Moscatel y Malvasía de la Ribera Alta; y de los viñedos de Venta del Moro sale el Bobal con la que hace el Súper Bobastrell, junto con la Monastrell murciana en un audaz coupage mediterráneo. Las uvas proceden de viñedos de cultivo ecológico o de parcelas sin tratar. En unos casos produce 350 botellas de una sola parcela, en otros 15.000 unidades, todas de vinos elaborados sin aditivos enológicos, solo el mínimo sulfuroso para la asepsia más indispensable y siempre con levaduras salvajes. Estos días está presentando el nuevo Arcal, un blanco de esta recién acabada vendimia de 2017 hecho con Tardana (80%) vendimiada a mediados de octubre en la parte de mayor altitud de la aldea de Los Marcos, en Venta del

Moro, rozando los 1.000 metros de altitud. El terreno es calizo, poco profundo, «donde las cepas crecen con mucho sufrimiento», nos asegura, «dan menos de 1,5 kilos de uva por planta». Está elaborada como un tinto, macerada con sus hollejos hasta finalizar la fermentación tumultuosa y realiza la maloláctica en depósito. Lleva Moscatel (15%) de la comarca de la Ribera Alta y está completado con un pequeño toque de Roussanne (5%) vendimiada con poco grado que da una chispa en el final de boca muy interesante. Resulta conveniente jarrear este Arcal que se muestra un poco cerrado al principio y no tomarlo muy frío. Es de color dorado, cuando se abre es aromático, fragante, complejo, con recuerdo a fruta blanca (peras), tropical (chirimoya), membrillo fresco, floral (pétalo de jazmín seco) y evocación mineral (tiza). Buena entrada de boca, con cierto cuerpo, sedoso, seco, con frescura, suave sensación especiada y un final con leve toque metálico. Atrevido ensamblaje para un vino original y diferente.

la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

LUNA ORGANIC ROSÉ
BODEGAS MURVIEDRO (CR Cava)

Mariposas en la boca

► El cava brut rosado de Murviedro es uno de esos espumosos que provocan «mariposas en la boca». Se hace con uvas de Garnacha cultivadas bajo pautas ecológicas. Descansa durante meses en rima para integrar el carbónico y fijar los aromas. Fino y delicado, es un cava de fina y abundante burbuja, de aspecto cremoso, con aromas de fruta roja fresca, ciertos matices de bollería y un tacto en boca denso y agradable, con el carbónico bien integrado y una acidez que enfatiza la sensación de frescor.

Precio aproximado: 6,50 euros



VERSAT
CLOS COR VÍ (DOP Valencia)

La tipicidad de la Verdil

► El de Clos Cor Ví es uno de los proyectos vitivinícolas de la DOP Valencia más peculiar e interesante. Se argumenta exclusivamente en la elaboración de vinos blancos, básicamente elaborados con uvas de variedades más típicas de Francia y Centroeuropa. También defiende lo autóctono, y prueba de ello es este Versat, elaborado exclusivamente con uvas de Verdil típicas de Terres dels Alforins. Es fresco y frutal, con aromas bien definidos de manzana y cítricos, con un paso por boca denso y largo.

Precio aproximado: 7,90 euros



FINCA LA BEATA
DOMINIO DE LA VEGA (DOP Utiel-Requena)

Mejor Bobal del Año en los Decanter

► Tinto de magnífica estructura que no deja indiferente a nadie. Se elabora a partir de las uvas de Bobal que nacen de los viñedos casi centenarios de la finca que le da nombre. De aromas que recuerdan a la fruta roja muy madura, notas balsámicas y matices dulces propios de la bodega, es un vino complejo, sedoso y largo en boca. Este año los prestigiosos Decanter británicos lo han situado como el mejor tinto de Bobal elaborado en España.

Precio aproximado: 35,00 euros



AL DENTE

Caius
Apicius

Viajo a Burgos para participar en unas jornadas de exaltación de los platos de cuchara en general y del cocido en particular, una iniciativa que me parece de lo más loable. Las jornadas culminaron con el nombramiento de cuatro «académicos» del cocido: el histórico restaurante Lhardy madrileño; el restaurante Los Claveles, de Ibeas de Juarros (Burgos); **Viri Fernández**, representante de las Mujeres Guisanderas Asturianas, y este escritor, que agradece de corazón tal honor.

Cocidos aparte, en el viaje hubo la oportunidad de disfrutar de cosas como el maravilloso espectáculo del otoño que tapizaba los paisajes de Castilla la Vieja con sus maravillosos colores. Por supuesto, ya en Burgos, de su grandiosa catedral y de su cada vez más cuidado casco antiguo... y, cómo no, de esa otra catedral, en este caso gastronómica, que es el restaurante Casa Ojeda, fundado en 1912 y visita imprescindible en la capital burgalesa.

Allá que fuimos la víspera de los actos, a picotear algo a modo de cena ligera. Estaba, como me dicen que está siempre, abarrotado. Consulté la carta de la cafetería, y, oh maravilla, descubrí una sección de casquería, y en ella ¡patitas de cordero! Ni lo dudé: casi no recordaba cuándo las había saboreado por última vez.

Las del Ojeda estaban gloriosas, en su salsa tradicional, que se contagia de su gelatinosidad de las manitas; me gusta ir librándome de sus huesecillos y disfrutar de esas deliciosas carnes que los cubren. Y me entretiene pasarme un rato, después, separando los pelos de mi bigote, a los que también llega esa maravillosa gelatina.

Manitas, o patitas, de cordero... Casquería de la que yo llamo «periférica» o «ambulatoria». Manos de ternera, ya presentes en «El Quijote»; manitas de cerdo, cocidas y gratinadas tal cual, al estilo de «Au Pied de Cochon» parisino, o las deshuesadas y rellenas de hongos y trufas de **Benjamín Urdiain**; manitas de cordero, a la burgalesa, a la riojana...

Fui a mirar al «Diccionario de Cocina», de **Ángel Muro**, de 1892. Allí vienen las manos, pero de carnero, entonces mucho más apreciado que el cordero. Dice de ellas que son un «alimento sustancioso, delicado y muy nutritivo». Reproduce sendas recetas de **Martínez Montañón** (siglo XVII) y de **Juan de Altimiras** (siglo XVIII) y añade hasta nueve de su cosecha.

Pero es que las manitas de cordero, aparte de ser un manjar delicioso, forman parte de la gran historia de la gastronomía.

Manitas de cordero: un plato histórico

Les cuento. Antes de la Revolución, en Francia el trabajo se regía por los reglamentos de las corporaciones. Había muchas, en el terreno alimenticio: los fondistas, las casas de comidas por encargo («traiteurs»), los asadores, los pasteleros, los panaderos, los vinateros... Hasta que, en 1765, surge el «caso Boulanger».

Un cierto **monsieur Boulanger**, establecido en la rue Bailleur, cerca del Louvre, vendía «caldos restaurantes». Pero tomó la costumbre de llamar «restaurant» no sólo al caldo, sino a otros platos sólidos, entre ellos unas manitas de carnero en salsa «poulette» que eran su especialidad.

Los de las casas de comidas le llevaron por ello ante los tribunales, que dieron la razón a Boulanger por estimar que esas manitas «no son un simple y habitual *ragoût* como los preparados en las fondas y las casas de comidas, sino una preparación personal».

Así, se considera que el establecimiento de Boulanger sería el primer restaurante moderno.

Ya ven, pues, que las manitas de carnero desencadenaron nada menos que el nacimiento del restaurante. Vamos a ver cómo sería el plato de Boulanger: manitas con salsa «poulette». La salsa recibe su nombre por haber sido empleada, originariamente, para un fricasé («fricassé») de pollo («poulet»).

Paul Bocuse incluye la receta de manitas en salsa «poulette» en «La cocina del mercado» (1979). Señala que hay que cocer las manitas, dejar-

las enfriar en un poco de su caldo de cocción y, con cuidado de no deformarlas, extraerles los huesos más pequeños; para la salsa, parte de un «roux» rubio, hecho con mantequilla y harina; añade caldo claro de carne o gallina y «fumet» de champiñones para convertir el «roux» en una «velouté», a la que incorpora yemas de huevo, más mantequilla y nuez moscada para lograr la «poulette».

Finalmente, escurridas las manitas, las pone en una brasa, añade los champiñones con los que se ha preparado el «fumet», vierte sobre todo ello la salsa, y rocía todo con un poco de zumo de limón. Mueve la cazuela en vaivén para que manitas y setas se impregnen de la salsa; espolvorea sobre el conjunto perejil picado, y listo. Si quieren ir paso a paso, les remito a dicho libro.

Una receta, como ven, muy francesa, muy «haute cuisine». Yo guardaré en mi memoria las patitas de cordero del Ojeda, junto a otras memorables que me dio, hace mucho tiempo, cuando aún tenía «El Mesón de Lorenzo» en Logroño, ese gran cocinero riojano que es **Lorenzo Cañas**. Y que viva la casquería periférica.

