



► **Trilogia 2014**

**11 €**

[www.bodegaslosfrailes.com](http://www.bodegaslosfrailes.com)

► **Miguel Velázquez** y su hermana **Mª José** comenzaron muy jóvenes a embotellar vinos con la ayuda de su padre en 1999, tras un largo período de elaboración de graneles y venta de uva de esta bodega familiar. Y es que la Casa Los Frailes pertenece desde 1771 a la familia Velázquez, un histórico pago vitícola ubicado en el término de Fontanars dels Alforins, en la Subzona Clariano de la DOP Valencia. Primero probaron en exportación con sus elaboraciones más cuidadas de Monastrell y adquirieron 10 barricas para unas marcas que ya no comercializan en la actualidad, Via Augusta y Casa Monfrare. Con la añada de 2003 dieron el salto y sacaron su primer *Trilogia*, hecho con las tres variedades que en aquellos momentos estaban mejor adaptadas en su finca. El vino tuvo un reconocimiento inmediato entre los enófilos de la Comunitat Valenciana y se convirtió en una

etiqueta de referencia entre los tintos de su comarca. En estos años, Miguel y Mª José han crecido como personas y como bodegueros. Iniciaron la reconversión del viñedo en agricultura ecológica y biodinámica con técnicas entonces novedosas en cuanto al control biológico de plagas, restauraron la bodega antigua, que contiene las tinajas de la «bodega fonda» y volvieron a llenar sus depósitos de hormigón a la vez que construyeron nuevas dependencias enológicas. Al *Trilogia* han seguido otros vinos que también han acabado siendo emblemáticos, como su homónimo blanco elaborado con Sauvignon Blanc, Muscat y Verdil; el Moma dels Frares, que combina la Monastrell con Marselán; o el 1771, que ejemplifica la delicadeza y expresividad que puede conseguir un monovarietal de Monastrell en este territorio. Y ya van 14 añadas en las que el *Trilogia* ha mantenido su estilo original, no se ha amoldado a tendencias o a mercados, manifiesta su origen mediterráneo adaptándose a las añadas.

Este 2014 procede de un año climatológico muy seco, por eso lleva algo menos de Tempranillo (5%), que le da ese toque de frutillos rojos tan agradable. Pero llovió a finales de agosto, lo que vino muy bien a las más tardías Monastrell (70%), que da profundidad y longitud de boca; y Cabernet Sauvignon (25%), con su punta de frescor. Las tres variedades se vinifican por separado en depósitos de acero inoxidable con levaduras ambientales, se ensamblan y madura 12 meses en barricas de roble francés de 225 y 500 litros, a los que siguen otros 6 meses en depósito de hormigón antes de su embotellado. El resultado es este *Trilogia* 2014 de color rojo picota. Aroma de buena intensidad a frutos rojos y negros maduros (cerezas, ciruelas), con notas especiadas, balsámicas, con recuerdo a sotobosque y grafito. En el paladar se muestra equilibrado, con cuerpo y tanino algo marcado, con buena carga frutal, maderas bien integradas y buen recorrido. Un tinto para no defraudar a nadie.

## La Monastrell en compañía Trilogia, Casa Los Frailes

LA CATA  
Luis Moreno Buj



### la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

REYMOS V. O.

REYMOS - ANECOOP (DOP Valencia)

Elegante y divertido

► La versión original de Reymos es el perfecto aliado para celebrar con amigos y familia estas fechas tan señaladas. Es un espumoso elaborado con uvas de Moscatel bajo la técnica Charmat que destaca por su elegancia. De aspecto limpio y brillante y con persistente burbuja, es un espumoso de aromas florales, con matices cítricos y notas propios del varietal. De baja graduación alcohólica, tiene una entrada en boca fresca y divertida, con grata sensación dulzona y un carbónico bien integrado.

Precio aproximado: 4,00 euros



LA VEREDA

EL ANGOSTO (DOP Valencia)

Con la vista puesta en el terruño

► La Vereda es el camino que separa los campos de viñedos de El Angosto en el paraje de Los Almendros. Ahora es también el nombre de uno de los tintos de mayor personalidad de la bodega. Se elabora con uvas de Monastrell cultivadas en el paraje que da nombre al vino. Tras la fermentación descansa en barrica de roble francés durante catorce meses, tiempo en el que redondea sus aristas y adquiere complejidad. Un tinto que refleja el potencial de un varietal perfectamente aclimatado a este terruño.

Precio aproximado: 7,20 euros



THARSYS MILLÉSIME

PAGO DE THARSYS (CR Cava)

Ensamblaje ecológico

► La de 2015 fue una gran añada para Pago de Tharsys, que reunió sus mejores racimos de Chardonnay y Macabeo para elaborar este cava de extraordinario finura que descansa en rima, en las cavas de la bodega, durante un mínimo de 24 meses. Con el carbónico perfectamente integrado en el conjunto, destaca por sus aromas de fruta blanca de hueso y sus notas de pastelería. Esta última añada del Millésime sale al mercado con el certificado de ecológico, sumándose así a la filosofía de cultivo de la bodega.

Precio aproximado: 13,29 euros



### AL DENTE

Caius  
Apicius



**L**a globalización de la cocina o, al menos, del mercado, ha hecho que productos y usos culinarios hasta hace pocos años considerados exóticos sean hoy el pan nuestro de cada día en mercados, cartas de restaurantes e incluso en las cocinas domésticas.

No supimos preverlo, pero nada más lógico. Para empezar, el propio concepto de lo exótico ha quedado obsoleto; recuerden que el diccionario define como exótico lo «extranjero o procedente de un país o lugar lejanos y percibidos como muy distintos del propio». Eso ya no funciona.

La velocidad de los transportes y la inmediatez de las redes sociales hace que nada nos resulte ya extraño, que es otra acepción de la palabra. Lo tenemos en casa, a través de los innumerables programas de cocina de las televisiones. Tenemos en el mercado habitualmente productos de Extremo Oriente. Utilizamos técnicas vanguardistas, pero también milenarias en otras culturas.

Todo eso está bien... dentro de un orden: no se pueden poner puertas al campo, ni límites a la innovación. Pero hay que tener las cosas muy claras, para no equivocar conceptos ni métodos.

Veamos qué pasa con los pescados. Hablamos de pescados crudos, pero en realidad se trata de pescados marinados. Unos segundos, como en el caso de

los sushi



o sashimi japoneses, que apenas se sumergen un instante en la salsa de soja alegrada por el wasabi.

Unos minutos, como ocurre

## Un escabeche no es un marinado

en la mayoría de los cebiches de la costa pacífica americana o en el poisson cru de los tahitianos, tan similar. Unas horas, tiempo necesario para elaborar los tan madrileños boquerones en vinagre. Un par de días como mínimo, si hablamos de salmón al modo nórdico. Semanas, si de escabeches se trata; bien es verdad que en ellos el pescado se cocina.

Pero hay quienes confunden las cosas. El otro día me ofrecieron una sardina «escabechada» sobre un ajoblanco, que es una sopa fría de ajo y almendras típica de Málaga, en el sur de España. La sardina no estaba escabechada: estaba marinada tirando a cruda. Y a esto me refiero.

Un escabeche no es un cebiche, por mucho que se parezcan ambos términos. El escabeche nació de la necesidad de conservar alimentos, como los ahumados y hasta los marinados, si bien éstos tienen un plazo mucho más corto.

Hoy no hace falta escabechar nada para conservarlo, de modo que el escabeche es una forma más de preparar alimentos. Les daré un ejemplo.

Laven, limpien y destripen un kilo de sardinas y sálenlas por dentro y por fuera. Pásenlas ligeramente por harina, fríanlas en una sartén de hierro, a fuego medio, unos cinco minutos, hasta que estén doraditas, y escúrranlas después en papel absorbente. Pongan en una cacerola unos tres cuartos de litro de aceite de oliva, cuarto de buen vinagre, un par de hojas de laurel y una rama de tomillo fresco.

Hiervan unos minutos y, una vez apartada la cazuela del fuego, añadan una cucharadita de pimentón dulce.

Cubran por completo las sardinas con esta preparación, añadiendo más aceite si hiciere falta. Aguantan perfectamente un mes... si son ustedes capaces de hacer lo propio.

Como ven, esto no es un cebiche, ni otro tipo de marinado. Diríamos que la confusión es imposible. Pues no: en nombre no ya de la creatividad, sino de esa originalidad que persiguen ahora los cocineros, ninguno de los cuales parece querer ser **Riccardo Muti** o **Herbert von Karajan**: todos quieren ser **Mozart**. Y Mozart solo hubo uno.