



► Casabosca 2016
13 €
www.rafaelcambra.es

► En los últimos años han surgido unos cuantos nombres propios que han revolucionado el panorama enológico de toda una zona vinícola como es la del Clariano de la DOP Valencia. Uno de ellos es el del enólogo **Rafael Cambra**, que nos sorprendió con el Cambra Uno con la añada de 2001, el primer monovarietal de Monastrell de gama Premium que se embotellaba en su comarca, en un momento en el que este tipo de uva no tenía el prestigio que tiene ahora. Después vendrían el Cambra Dos, Minimum y El Bon Homme, unas marcas en las que la base era esta misma variedad autóctona acompañada de otras foráneas, que enseguida obtuvieron el reconocimiento de los consumidores. A ellas se ha incorporado una nueva línea de trabajo en la que las protagonistas son otras castas de vid minoritarias, algunas casi desaparecidas, como la

Forcayà, con la que hace el Forcayà de Antonia, o el Casalabor, en el que la protagonista es la Arco, un vino con gran acidez que necesita un tiempo en botella para que se pulan sus afiladas aristas. El de Casa Boscà es el proyecto más personal de Cambra, una antigua casa de labor en la zona de Fontanars dels Alforins con vivienda de colonos, cuadras, almacenes y las antiguas instalaciones para la elaboración de vinos. Desde ella se extienden 15 banales escalonados hasta llegar al bosque de pinos, con orientación norte, en un suelo de arena muy pedregoso a 700 metros de altitud. Allí plantó entre 2011 y 2013 en alta densidad (3.300 a 4.000 cepas por Ha), en vaso y en secano un total de 5,5 hectáreas con Monastrell, Arco, Bonicaire, Rojal y Forcayà, variedades que conforman el coupage del vino del mismo nombre. Hubo una época en la que cada Casa hacía su vino, es decir, su propia combinación con las variedades y proporciones que tenía cada finca, antes de que dejaran de elaborar y se vendiese la vendimia a alguna cooperativa. El nuevo proyecto

trata de recuperar las variedades tradicionales de la zona y hacer el vino sin barrica, como se hacía antaño, utilizando recipientes como los depósitos de hormigón o las tinajas semi-enterradas. Antiguamente se pisaban los racimos enteros sobre tablas, no se despalillaba y el mosto se recogía en el «cup». Este vino se maceró con un 30% de sus raspones y fermentó con levaduras autóctonas. Con posterioridad ha tenido un afinamiento de 12 meses en depósitos de hormigón sin recubrir, de forma ovoide para, al final, conseguir una limitada producción de 2.600 botellas. El Casabosca de 2016 se muestra seductor desde el principio. Es de color granate, de media capa y tiene aroma intenso a fruta roja fresca, con evocadores matices a plantas aromáticas, con delicados matices minerales. En el paladar entra suave, es sedoso, ligero, cítrico, se muestra muy fresco, sabroso y mantiene una destacable acidez sin perder su esencia de vino mediterráneo, algo poco habitual. Un estilo recuperado con el conocimiento actual para un futuro de grandes vinos.

Lo mejor de cada Casa Casabosca, Rafael Cambra

LA CATA
Luis Moreno Buj



la selección de la semana Por Vicente Morcillo

CATAMARÁN
LATORRE AGROVINÍCOLA (DOP Utiel-Requena)

Espíritu mediterráneo

► Con una línea de vinos perfectamente definida, hace ya algunas añadas la familia latorre se decidió a explorar su lado más mediterráneo con un vino blanco elaborado con sus mejores uvas de Macabeo y Verdejo. Con el nombre de Catamarán, este elegante blanco se destaca del resto por su proceso de vinificación, ya que el mosto fermenta en barrica de roble, lo que le confiere personalidad y cierta complejidad. Tiene aromas de fruta tropical, notas florales y fondo sutilmente tostado.

Precio aproximado: 6,45 euros



VERMADOR BARRICA
BODEGAS PINOSO (DOP Alicante)

Ecológico y vegano

► Elegante tinto elaborado con uvas de Monastrell y Syrah que forma parte de la gama de vinos más básica de Bodegas Pinoso. Aunque tiene presencia en el mercado nacional, fuera de nuestras fronteras es todo un superventas entre aquellos consumidores que buscan vinos con certificado ecológico y sello vegano. Los cuatro meses de crianza en barrica de roble le aportan estructura, matizando sus aristas y redondeando un tanino pulido y bien definido.

Precio aproximado: 4,50 euros



DX ROBLE
BODEGAS LOS PINOS (DOP Valencia)

Un «pura sangre» valenciano

► Quizá no sea el vino más expresivo de la bodega de José Antonio Ferri, pero DX Roble es uno de los más sinceros de toda la gama. Se elabora con uvas de Monastrell y Cabernet Sauvignon vendimiadas en su momento óptimo y tras la vinificación madura durante cuatro meses en barricas de roble francés. Es todo un «pura sangre», vivo a la vista, de intensos aromas a frutas rojas maduras y cacao y una entrada en boca directa y profunda.

Precio aproximado: 7,50 euros



El más perfecto de los peces



LA MIRADA DE LÚCULO
Luís M. Alonso

No es fácil atrapar a un salmón de río. Se trata de un animal astuto dotado de musculatura por su incansable lucha en el agua. Llega al mundo en ríos y arroyos, y madrugadoramente emprende el camino hacia el mar donde permanece hasta la época del desove. Es entonces cuando decide nadar contra corriente de vuelta al lugar de origen para depositar allí sus huevos. Los pescadores se sitúan en las riberas con sus cebos e intentan capturar los ejemplares que se precipitan para desovar en los manantiales.

El salmón es posiblemente el más perfecto de los peces. Remonta las aguas sobre leyendas. Conozco un par de ellas. Una tiene que ver con el conocimiento y otra con el amor monógamo. Permítanme que, tomándolas prestadas, se las cuente, ahora que los salmones están de temporada. La primera proviene de Irlanda; la segunda, de una saga nórdica, de donde, a su vez, la extrajo **Álvaro Cunqueiro**.

Los irlandeses piensan en



por los condados de Louth y Meath, y donde el joven discípulo del lugareño Finnegas, **Fionn McCumhail**, tocó con el pulgar el lomo inflamado del pez del conocimiento por el que todos suspiraban, se quemó y se llevó el dedo a la boca para tratar de calmar el dolor. Desde ese momento quedó expedito el muro entre el presente y el porvenir. En Irlanda, al mismo tiempo que suspiran por el resurgir inmobiliario, se preguntan cuándo volverá Fionn. La otra, la de Cunqueiro, se refiere al rey de los salmones en un país sumergido del mar del Norte que se enamoró de una princesa vikinga, hija de **Trigve el Rojo**. El salmón, en las anochecidas de abril, sacaba medio cuerpo del agua y cantaba. La princesa, que se llamaba **Hallwerg**, acudía a oírle y acabó prendándose de voz tan grata. El pez emergió convertido en un caballero, se unió a la dama, y al morir volvió a su anterior condición, lo que provocó una enorme disputa entre los hijos de Trigve, que se lo querían comer sin percatarse, resulta fácil de

entender, de que se trataba de su cuñado. Como añadía el irrepitible escritor gallego, se lo querían comer, además, a la manera vikinga, asado a las brasas, untado con ajo de Constantinopla y rebozado en mostaza en polvo, traída de Francia en saquitos de lino.

Probablemente no haya un pez en el mundo que resista tantas preparaciones o se preste a ellas de manera tan entusiasta como el salmón, que sólo es renuente a las largas cocciones. Un toque al horno sobre un lecho de verduras crujientes, a la plancha, a la brasa, laminado fresco, ahumado o en un tartar, resulta un pescado generoso y agradecido. Suculento y jugoso, siempre que no se abuse del fuego, al que es bastante alérgico.

Escocia

Una preparación digna de tener en cuenta es al horno a 200 grados de temperatura, cubierto con una costra de naranja, parmesano rallado y almendras. No tiene dificultad: se napan los lomos del salmón con una mezcla de panko (pan rallado japonés), almendras y piel de naranja picada, el queso, media cebolleta troceada muy fina, jengibre en polvo y aceite para amalgamar los ingredientes. Se coloca el pescado sobre una bandeja forrada con papel de aluminio o vegetal y se pone a asar durante unos quince minutos. Otra, muy sencilla, consiste en asar suavemente los filetes del pescado sobre una sartén utilizando una mantequilla de eneldo. Una tercera, en una cocción al vapor cortísima en un bouillon de verduras, acompañado de una crema de pimientos verdes elaborada con aceite de oliva, por un lado, y por otro un puré de Espelette. En las tierras bajas (lowlands) de Escocia, los salmones que remontan los ríos Clyde y Tweed se asan simplemente al horno empapados de mantequilla. Pocas cosas he comido mejores, después de beber uno de esos malt islay de suaves aromas a turba, limón y pimienta negra. Pero de todas ellas hay una que le sienta especialmente bien y proviene de Escandinavia. Más concretamente, si quieren, de Noruega. Es la que recibe el nombre de gravetlaks y que proviene del método primitivo de conservar su carne en salazón. Consiste en sazonar el pescado con sal, azúcar y pimienta y cubrirlo con eneldo, enterrándolo durante varias semanas, con el fin de que los condimentos actúen sobre el salmón ayudados por la presión de la tierra. Naturalmente en una vivienda urbana enterrar el salmón resulta complicado, de manera que lo práctico es sepultarlo bajo una tabla de madera con algo de peso encima para que se sienta presionado. Se reserva en el frigorífico. A la hora de servirlo se acompaña de una salsa de mostaza.

Como ya sabrán, la mayoría de los salmones que se comercializan proceden de piscifactoría. Obviamente, poco tiene que ver un salmón de cultivo con uno pescado en el río, pero la cría masiva ha permitido que se puedan conseguir ejemplares bastante más grasos durante todo el año. El salmón, en términos generales, ha dejado de ser un lujo, pasando del ejemplar noble que seduce durante la temporada de pesca a ser un pez de lo más democrático por su precio.