



► La Madura 2016  
12 €  
www.bodegasterradart.com

## La expresión de la Merseguera en la alta sierra

### La Madura, Bodegas Terra d'Art

LA CATA  
Luis Moreno Buj



► En la comarca de La Serranía, atravesada por el curso alto del Turia en el interior de la provincia de Valencia, el cultivo del viñedo tenía mucha más importancia de la que tiene hoy en día debido al arranque incentivado que se ha producido durante los últimos años por la falta de rentabilidad para el viticultor. El terreno accidentado de este entorno queda entre la Sierra de Javalambre y la Sierra del Negrete, encajado entre profundas gargantas rocosas que ofrece espectaculares panorámicas de gran belleza paisajística como los alrededores de Aras de los Olmos, Titaguas, Alpuente, Alcublas, Tuéjar, Benagéber o Chelva. Hasta este último municipio llegaron los hermanos **Juan José** y **Cassandra Martínez Palmero**, jóvenes enólogos, quienes encontraron algunas parcelas que habían resistido los em-

bates del tiempo en los alrededores de la pequeña aldea de Ahíllas, con viñedos que van de los 840 a los 1.200 metros de altitud. Con la añada de 2012 elaboraron sus primeros vinos jóvenes, los «Flor de Ahíllas», con un destacable blanco de Merseguera, o Verdosilla, como se la conoce popularmente en la zona, pero también unos rosado y tinto, hechos con viejas cepas de Bobal que logran madurar sus racimos en la alta sierra debido a su exigua producción, junto con algo de Tempranillo y otras variedades experimentales. A ellos han seguido otros tintos con crianza en barrica, como los Ahíllas tinto y el más exclusivo Finca El Maldito.

Con la Merseguera de la parcela del Campillejo han querido hacer un blanco con 5 meses de crianza en barricas hechas por encargo, de roble francés seleccionado y apenas tostado. Este viñedo fue plantado en 1940 en un terreno en ladera expuesto a una fuerte escorrentía que ha dejado la losa arenisca a la vista y no se puede labrar,

parte de las raíces han quedado al aire, aferradas al subsuelo por las grietas que penetran en la roca madre. La Merseguera tiene un PH bajo y correcta acidez si se está muy atento al momento de vendimia, por lo que sus vinos se defienden muy bien del paso del tiempo. Si además cada vid no llega a dar ni medio kilo de uva, cuando lo habitual es entre 7 y 10 kilos, se consigue la máxima expresión que puede ofrecer esta variedad. La Madura de 2016 es de color amarillo pálido con reflejos de oro blanco, aroma de buena intensidad, envolvente, con recuerdos a fruta blanca (peras, manzanas), melocotón, cítricos, flor blanca, especias dulces y madera cruda. En el paladar muestra su volumen, llena la boca, es untuoso, fresco, con un leve recuerdo a almendras amargas típico de la variedad equilibrado por la crianza en madera con sus lías finas, vuelven las sensaciones balsámicas, con elegante toque mineral. Admirable, lo que es capaz de dar una Merseguera en condiciones extremas y bien entendida.

## la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

CÁRCEL DE CORPA Crianza  
CÁRCEL DE CORPA (DOP Utiel-Requena)



### Tragos de tradición

► La familia Cárcel de Corpa ya contaba con una finca en El Rebollar (Requena) en 1664. La actual generación ha tratado de mantener vigente toda la tradición de una zona que ha tenido en la uva Bobal su compañera de viaje. Con algunas de sus mejores uvas Ernesto Cárcel elabora un tinto que tras la vinificación descansa durante un año en barricas de roble americano. Es un «Bobal» de estilo clásico, con aromas de fruta roja madura, suaves tostados y fondo avainillado.

Precio aproximado: 4,80 euros

ROSA ROSAE  
LA CASA DE LAS VIDES (DOP Valencia)



### Fresco y sutil

► La Casa de las Vides es una pequeña bodega familiar que se ha caracterizado por mantener constante, añada tras añada, el nivel de calidad de sus vinos. Este elegante rosado es un vino elaborado a partir de uvas de Garnacha y Cabernet Sauvignon. El mosto se obtiene por sangrado y la vinificación se realiza a baja temperatura para evitar pérdida de carga aromática. Es un rosado fresco y sutil, con nítidos aromas de frambuesa y un paso por boca ligero, con una acidez que potencia la sensación de frescor.

Precio aproximado: 5,00 euros

BOCA NEGRA Crianza  
BODEGAS FRANCISCO GÓMEZ (DOP Alicante)



### Fiel exponente de la zona

► Boca Negra fue uno de los primeros éxitos de la aventura vinícola de Francisco Gómez. Se elabora con las uvas de Monastrell cultivadas en los viñedos que rodean la bodega y descansa durante 12 meses en barricas de roble. Es un vino profundo, de perfil mediterráneo. De alta carga frutal, tiene aromas de cereza madura, moras, notas balsámicas y un fondo especiado. En boca tiene una entrada rotunda, con tanino presente y buena estructura.

Precio aproximado: 16,00 euros

## Algo sobre la manipulación del sushi



LA MIRADA DE LÚCULO Luís M. Alonso

U n sólo haiku sirve para desentrañar la tenue poesía de la cocina japonesa más simple. **Basho** escribió uno que describe perfectamente el maki sushi, ese rollito de arroz y pescado que se distingue del nigiri sushi por su delicado envoltorio de alga. «Caballos de escamas / en medio de algas marinas / esconden secretos».

**Junichiro Tanizaki**, uno de los escritores que más tiempo ha dedicado a la observación de la belleza, contó que la cocina japonesa no sólo se come, sino que también se mira y se piensa. Suya es esta hermosa descripción de la armonía culinaria que brindan las sombras. Empieza por la salsa de soja y acaba en el arroz, dos ingredientes básicos de un buen sushi. «La soja, esa salsa viscosa y reluciente, sobre todo si se usa la variedad espesa que se llama tamari, como se hace en la región de Kyoto para condimentar el pescado crudo, y las legumbres confitadas y hervidas ganan mucho a la vista en la sombra y forman con la oscuridad una armonía perfecta». Decía Tanizaki que no existe ningún japonés que al ver ese arroz immaculado, cocido en su punto, amontonado en una caja negra, donde cada grano brilla como una perla, no capte su insustituible generosidad. La armonía de la que habla Tanizaki concuerda con la predilección tradicional de los japoneses que han utilizado en sus cerámicas lacas negras, marrones y rojas, distintas capas de oscuridad que elevan el contraste de los alimentos: los relucientes colores del pescado crudo (sashimi) y la vistuosidad policroma del sushi.

Observo pasmado los tipos de sushi que crean tendencia en las redes. Cada uno de ellos con su hashtag y una legión de seguidores detrás: un aparatoso burger sushi, no merece la pena entrar en el detalle de explicarlo ya que todos podrán imaginarse a que me refiero; un donut sushi, como es natural, con forma de rosquilla que aún apetece menos mirarlo que comerlo; una tarta sushi con unas velas, que invita a asesinar a quien se le ocurrió la idea de hacerla; un sushi ibérico que consiste en un rulo de pan perforado con jamón dentro, y un tomate vegan sushi, es decir un simple niguri con arroz debajo. Ninguno de ellos responde a

la vistuosidad policroma que ensalzaba Tanizaki basándose en la luminosa sencillez oriental. Ninguno tiene demasiado sentido ni razón de existir, sin embargo todos crean tendencia en las redes por su colorido. No sé a qué saben pero, salvo el bocata de jamón, desistiría de probarlos.

La originalidad modernosa en torno al sushi es una lata, porque estamos hablando de una pieza pequeña para llevarse a la boca, mejor con los dedos que con los palillos, y que consiste en un pescado lo más fresco posible y un arroz aromatizado como es debido. Todas las invenciones californianas y posteriores, o los sushis de multicreación occidental, no han hecho más que desvirtuar un bocado concebido desde la sencillez, la frescura y la estética minimalista. Y, lógicamente, el sabor. Por lo que me concierne ya me he arrepentido más veces de lo que quisiera de comer sushi en el noventa y nueve por ciento de los establecimientos que lo sirven. Cuando el arroz no es una argamasa incomedible, el pescado resulta lo suficientemente insípido para llegar a la conclusión de que uno se ha quedado nuevamente frustrado. A veces, es peor, se dan las dos circunstancias.

Naturalmente, hay notabilísimas excepciones entre los sushimen. La más destacada es la del gran **Ricardo Sanz**, el chef de Kabuki, que suele alertar sobre la manipulación y decir que el pescado que se va a consumir debe tocarse lo menos posible o lo que es igual someterse a una operación tan delicada como la de cambiarle los pañales a un bebé. Tampoco debe llegar demasiado frío a la mesa, y merece hacerlo sin espinas o escamas. Los cuchillos afilados para cortar las piezas tienen que permanecer húmedos mientras se están utilizando. El arroz hay que manipularlo con las manos también húmedas para que despegue mejor. El equilibrio de su sabor está en saber reducir a gusto las proporciones de azúcar y de sal que se agregan a la cocción, más del doble de la primera que de la segunda. Y también el vinagre. Hay quienes lo prefieren más sabroso mientras que otros se inclinan por el soso y glutinoso. Pero un arroz bien hecho sabe a lo que tiene que saber y no se atraganta en la boca como si uno se hubiera dedicado a enjuagar en ella cemento.

No estamos en Japón e intentar comer aquí sushi que merezca ser reconocido como tal resulta una empresa complicada. Sólo el esnobismo anoréxico y el desconocimiento permite celebrarlo, además, como si se tratara de un asunto gastronómico.

