



► Fuego Lento 2014

23,50 €

www.bocopa.com

El fruto de la serenidad mediterránea Fuego Lento, Bodegas Bocopa

LA CATA
Luis Moreno Buj



► Desde que en 1987 Bocopa se transformara en cooperativa de segundo grado no ha dejado de dar pasos adelante junto con las bodegas elaboradoras de La Cañada, Castalla, Sax, Petrer y La Romana. Cuentan con la mejor tecnología, pero lo que hace que sus vinos sean excelentes es el factor humano, el saber combinar la investigación y la creatividad con la viticultura y una ancestral tradición vinícola. La gama de marcas que elabora Bocopa con la gerencia y dirección técnica de **Gaspar P. Tomás** es muy amplia, dado el importante volumen de uva del que dispone, con más de 250 socios y un millar largo de hectáreas de viñedo. En 2013 iniciaron el proyecto Hispanicus de I+D+i que engloba las etiquetas de gama Premium, como los vinos de licor de Monastrell Dulce Negra y Moscatel Laudum, los nuevos Fondillones que aparecerán en el mercado a partir del 2024 y el tinto tope

de gama: Fuego Lento. Este último vino, del que acaban de sacar su segunda añada «contiene la experiencia acumulada, generación tras generación, fruto de la viticultura que se practicaba antaño en Alicante», nos comentan, y está destinado a la alta hostelería, enotecas y tiendas especializadas de Alicante y Valencia, por cupo, donde está teniendo buena aceptación, hay más demanda que producción, ya que esta añada han salido solo 1.450 botellas borgoñonas y 180 mágnium. Está hecho con un 70% de Monastrell de cepas viejas, la varietal que más les representa. Estos racimos proceden de parcelas de las comarcas del Alto y Medio Vinalopó, a 600 metros de altitud sobre un suelo franco calcáreo, repleto de cantos rodados que facilitan el drenaje de una escasa pluviometría de menos de 300 mm al año. Lleva un 15% de Alicante Bouschet (Garnacha Tintorera), una de las raras uvas con pulpa intensamente coloreada que pertenecen a la especie de Vitis vinifera. Se trata de una casta obtenida por Louis y Henri Bouschet en 1866 mediante el cruce de dos variedades: la

Garnacha Tinta, conocida también como Alicante, y la Petit Bouschet. Algunos todavía afirman que la Alicante Bouschet y la Garnacha Tintorera son castas diferentes pero la identificación genética no deja lugar a dudas. El vino está completado con otro 15% de Syrah, que da un toque fresco y fragante con sus aromas a violetas. Primero se vendimió la Syrah a finales de septiembre, seguida de la Alicante Bouschet y la Monastrell a principios de Noviembre, como se hace allí de manera tradicional, buscando la completa maduración fenólica de esta varietal de ciclo largo. Cada una de ellas fermenta en barrica, posteriormente se ensamban los vinos y permanecen 18 meses en barricas de roble francés. El Fuego Lento de 2014 hace honor a su nombre, tiene concentración, aromas a frutas rojas y negras maduras, a especias, con matices florales, a guindas en licor, tostados y evocación mineral. Tiene cuerpo, amables taninos, llena el paladar, es muy sabroso, con un magnífico recuerdo. Para acompañar una comida memorable.

la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

FET A MÀ

FINCA COLLADO (DOP Alicante)

Declaración de intenciones

► Con una producción de poco más de 6.000 botellas, este tinto de Monastrell (con un pequeño porcentaje de Cabernet Sauvignon) con una crianza de 12 meses en barrica es fiel reflejo del buen trabajo que se está realizando en esta pequeña bodega alicantina en los últimos años. Color granate de alta intensidad, densos aromas de fruta roja, balsámicos, café y especias y un paso por boca largo, sabroso, equilibrado y profundo definen las cualidades de un tinto sobrio y audaz.

Precio aproximado: 13,95 euros



MARQUÉS DE REQUENA Crianza

TORRE ORIA (DOP Utiel-Requena)

Vuelven los «clásicos»

► Marqués de Requena es uno de los sellos clásicos de la historia reciente del vino valenciano. Este crianza es uno de los que ha acompañado a la bodega durante las últimas décadas. Se elabora con uvas de Tempranillo y Cabernet Sauvignon y descansa durante seis meses en barricas de roble. De aspecto limpio y brillante, es un tinto de aromas de fruta roja madura, notas balsámicas y fondo tostado. Tiene una entrada en boca directa, con el tanino presente, cierta estructura y calidez.

Precio aproximado: 5,00 euros



VIVIR SIN DORMIR Rosado

BODEGAS ARRÁEZ (DOP Valencia)

Fresco y transgresor

► Con una línea de vinos perfectamente definida, Toni Arráez busca propuestas que mariden con un estilo de vida cosmopolita, nocturno y atrevido. Este rosado se elabora con uva de Monastrell procedentes de viñedos de más de 30 años de edad. De aspecto pálido y delicado, es un rosado de frescos aromas de fruta roja con notas que recuerdan albaricoques. Tiene una acidez bien definida que enfatiza la sensación de frescor en boca.

Precio aproximado: 5,80 euros



¿Por qué sufren las langostas?



LA MIRADA DE LÚCULO **Luí M. Alonso**

A propósito de la cocción de las langostas, el malogrado **David Foster Wallace** les preguntó a los lectores de «Gourmet», revista especializada en la buena vida que editaba el grupo Conde Nast, si realmente los suyos eran unos hábitos gastronómicos morales. Acto seguido sacó a relucir sus conclusiones: «Hace falta un montón de gimnasia intelectual y minuciosidad conductista para no ver el forcejeo, el retorcimiento y los golpes en la tapa de la olla como una de esas conductas derivadas del dolor. De acuerdo con la zoología marina, las langostas suelen tardar treinta y cinco y cuarenta y cinco segundos en morir en agua hirviendo (no he encontrado ninguna fuente que hable de cuánto tardan en morir en vapor supercalentado; uno confía en que sea más rápido)».

Foster Wallace admitía, sin embargo, que su protagonista, la langosta, ni ve ni oye mucho, pero sí hacía hincapié en su delicado tacto, gracias a los miles de pelitos diminutos que sobresalen del caparazón. «¿Está bien hervir a una criatura viva y sensible solamente para nuestro placer gustativo?». Foster Wallace se planteaba la preocupación, no desde el lado de la corrección política, sino de manera sentimental. Y así es como lo entendieron, haciendo uso del más elemental sentido del humor, los inteligentes lectores de «Gourmet».

No obstante, el mismísimo **Harold McGee**, autor de «La cocina y los alimentos», obra fundamental del género, explicó cómo muchas de las recetas tradicionales tratan a los crustáceos como si fueran insensibles al dolor, aconsejando al cocinero que los trocee vivos o los eche con vida al agua hirviendo. «Estos animales carecen de un sistema nervioso central y la masa cefálica sólo recibe impulsos de las antenas y los ojos. Cada segmento del cuerpo tiene su propio conjunto de nervios, así que es difícil saber si se puede minimizar el dolor y cómo». En cualquier caso, su consejo es el de los biólogos marinos: anestésicar al animal en agua salada con hielo durante treinta minutos antes de trocearlo o cocerlo.

Existe una diferencia notable entre hervir una langosta y hervir un gato. Del mismo modo que no es lo mismo apalea un pulpo que un perro, un animal que forma parte del círculo más restringido de mascotas preferidas por el ser humano. En cualquier caso el tratamiento de la langosta, al igual que el del centollo y del percebe, era hasta ahora un asunto que concernía simplemente a las conciencias individuales. Así estaba asumido hasta que llegaron los suizos, practicando su insípida política de neutralidad, y anunciado la decisión de prohibir que los crustáceos sean hervidos o congelados mientras permanecen vivos. Según parece, hay que matarlos suavemente para que no sufran de manera innecesaria. ¿Algunos se preguntarán

cómo se hace? Abundan los expertos que aconsejan aplicar las descargas eléctricas para aturdirlos y evitar el sufrimiento. Pero uno, identificado con el dolor de los cangrejos, no puede dejar de preguntarse si esta fórmula no será la tortura previa a la muerte. Tampoco me imagino en los restaurantes, en pleno servicio, al personal de cocina ejerciendo de suboficiales de la ESMA aturdiendo a las langostas como si fueran monotoneros.

La ciencia parece encaminarse a confirmar, tras un largo período de controversia, que los animales invertebrados también sufren dolor. En el caso de una langosta, un bogavante, un centollo, un cangrejo o un percebe puede que así sea. Se han experimentado los estímulos dañinos con las gambas y el resultado ha sido positivo. Quién sabe. Supongamos que los treinta y cinco o cuarenta segundos que Foster Wallace otorga a las langostas existen, pero el retorcimiento en la olla se puede y se debe evitar con una muerte más lenta que es la aconsejada en las cocciones del marisco vivo y que los suizos, al parecer, son incapaces de detectar. Supongo yo porque

saben menos de crustáceos que de raclettes. El marisco cuando está vivo se ha cocido secularmente en un espacio desahogado agua fría y suficiente sal, pero también es cierto que hay quienes prefieren cocerlo muerto en agua hirviendo para evitar la mínima posibilidad de que las patas de algunos ejemplares se desprendan y pierdan el sabor, sobremanera en el caso de los centollos, de las nécoras o andaricas y de los bueyes de mar. A todos ellos se les puede matar echándoles unas gotas de vinagre en la boca. Menos



«El consejo de Harold McGee y de algunos biólogos de anestésicar con agua salada y hielo las piezas vivas antes de cocerlas o trocearlas parece lo más práctico»

sufrimiento. Soluciones para suizos. El consejo de McGee y de algunos biólogos de anestésicar el crustáceo en agua salada con hielo durante treinta minutos antes de cocerlo o trocearlo parece la más práctica y razonable de las medidas paliativas. ¿Trocear viva la langosta? Sí, eso es lo que habitualmente se hace para guisarla o asarla, tras haberla apuñalado en los apéndices oculares, más o menos donde se situaría el tercer ojo en los humanos. Cualquier cofrade del buen trato animal se quedaría aterrado de contemplar la forma desinhibida de cómo se lleva a cabo esta misión en las cocinas de todo el mundo o en los puestos de comida callejeros del lejano Oriente. Pregúntele a algún chino de estas cadenas de despiece de comida qué tipo de anestésico usa y le mirará cómo si tuviera delante a un marciano.

Suiza, en nombre de la corrección política y de los Verdes, ha invertido el color de su bandera para convertirse en la Cruz Roja de los crustáceos. Pronto alguien se ocupará de las magulladuras de los pulpos, maltratados tradicionalmente para ablandar su carne. El problema de los pulpos es no existir para los suizos.