

**+G**  
NOVEDADES

gps@lasprovincias.es

### Galana Nº 9 Negra

La cervecera de la Yesa (Valencia) elabora esta 'black ale' artesana y de 4,5 grados. Atractivo color café, casi impenetrable, de burbuja fina conformando buena densidad de espuma, de tonos marrones. Aromas a café, toque ahumado y caramelo. En boca intensos recuerdos a chocolate, amargosos, con volumen y sensaciones aterciopeladas. Es aconsejable tomarla sola, aunque es perfecta en postres y con chocolate.



### Tempranillo Hoya del Castillo

La bodega del Alto Turia (DO Valencia) Polo Monleón tiene en la variedad tempranillo la base para sus vinos tintos, aunque este tiene un toque de bobal (el protagonismo es de la blanca merseguera, la autóctona y característica en aquellos viñedos de altura). Las viñas de tempranillo, enclavadas en aquellos bancales, resulta distinta. En boca, de buen recorrido.



### Ecológico de Baronia de Turís

Carácter Propio es el vino ecológico que prepara la bodega de Turís. Tinto de añada monovarietal de syrah y sin crianza, cuya materia prima son uvas procedentes de agricultura ecológica. Picota de capa alta, con aromas a frutas rojas, violetas y especias. Sensaciones cremosas en boca, amargoso y frutal a un tiempo. Tendencia muy acertada de la bodega.



# El toro en la mesa

La querencia por el astado en las mesas hispanas viene de antiguo

## PROPUESTA

CHEMA FERRER



**VALENCIA.** La tradición peninsular por el toro no es cuestión baladí y buena prueba de ello es la afición por todo tipo de festejos taurinos, un reflejo ancestral de convites, ceremonias y banquetes cuyo principal invitado era el toro. Si hoy existe una relación especial con este mamífero es porque siempre la hubo y nunca se renunció a ella. La peculiar conservación de una variante primigenia de aquel toro salvaje conocido por uro,

se traduce en el actual toro de lidia, criado en libertad y con las peculiaridades propias de un animal salvaje. El afianzamiento a lo largo de los siglos de los festejos taurinos proporcionó la materia prima suficiente para consolidar su gastronomía, carnes y cortes que en ocasiones eran cedidos a beneficencia o expendidos en comercios dedicados a la casquería, con todo, esto no impidió que los habitantes de este ruedo ibérico se dividieran en dos, los que hacen arte en el círculo del albero y los que lo hacen en el círculo del plato.

### El toro de lidia

Uno de los aspectos de la historia del toro de lidia que más se presenta a discusión es la determinación sobre la aparición de la crianza del mismo con fines lúdicos, selec-



Paella de 'Fetge de Bou' en el restaurante Estela de Tavernes Blanques.

cionando ejemplares y razas y con fines comerciales o destinados a los espectáculos taurinos de toda índole. No parece que existiera una discriminación especial durante la Edad Media, en la que, sin embargo, los toros, como otros animales salvajes, eran mantenidos en cautividad y protegidos por los señores feudales para propósitos de cría o de caza. En tiempos de los Reyes Católicos ya se empezaron a conocer, así que los primeros indicios de selección del toro bravo apuntan a los siglos XV y XVI en la provincia de Valladolid, donde la proximidad a la corte, aún itine-

rante en esta época, hizo que se criara en amplias dehesas, una vacada que pudo sentar las bases del toro de lidia actual. Así entonces, el toro actual, puede considerarse el resultado del trabajo de selección efectuado desde principios del siglo XVIII mediante la prueba de la tiente a fin de elegir para su reproducción ejemplares en los que concurrían determinadas características, aquellas que permitieran el ejercicio de la lidia, la sucesión de suertes que se ejecutan en las corridas de toros desde que el toro sale al ruedo hasta que, una vez que el diestro le ha dado muerte,

es arrastrado por las mulillas. Y de ahí al plato.

### Asar y estofar

Más que menos, el toro siempre ha estado presente en la historia del hombre y así nos lo confirma fray Jerónimo Romano en su República Gentilica, contando con detalle cómo se corrían los toros en el reinado de Tarquino y de cómo éstos terminaban en sacrificios y cocinas, del mismo modo como ocurre en estos tiempos en que el toro acaba sus días en el sacrificio de la lidia y en el vientre de las ollas. En la España de las celtas y los arciprestes se

acostumbraba a las tajadas de carne de toro o buey en potajes o guisos, pero la época de esplendor del toro en las cocinas, aparte de plazas y correderas, fue durante el XVIII y siendo el estofado uno de los mejores métodos para cocinar con acierto al toro.

Pero las carnes del vacuno que llegan a los mercados suelen ser de razas domesticadas y de becerro, si, del vástago macho de la vaca, a pesar de que acostumbramos a llamarles terneras, las cuales son reservadas en su práctica totalidad para la obtención de leche y en su caso para la cría. De la carne de toro se pueden destacar cualidades nutritivas, como un alto contenido en hierro o una escasa materia grasa en su composición, a ello hay que añadirle que proviene de animales que han sido criados en la dehesa y por ello han disfrutado de una alimentación saludable en la que se contemplan las bellotas, tal y como se alimentan los cerdos ibéricos que proporcionan una magnífica y saludable carne de la que destacamos sus jamones. El toro sobre manteles y no envuelto en capotes no es algo pasado; en la actualidad el aprovechamiento de su peculiar carne se traduce incluso en embutidos, fundamentalmente en chorizos. En Valencia, el frío invernal trae la paella 'bouera', que la bordan en la comarca de l' Horta Nord. Muy recomendable la que cocinan en el Restaurante Estela de Tavernes Blanques.

# Agenda del Vino 2018 de Utiel-Requena

C. FERRER

Publicadas las actividades del Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena para el 2018 a través de su Agenda del Vino. Esta se presentó en un acto muy concurrido en la sede de esta denominación, la Bodega

Redonda de Utiel. La Agenda del Vino 2018 es una libreta práctica de bolsillo que ofrece cerca de un centenar de actividades abiertas al público aficionado al vino y que tienen lugar en la DO Utiel-Requena (también descargable en archi-

vo digital pdf desde su web). Contiene información detallada y clara de catas comentadas, degustaciones, visitas, maridajes, cursos y eventos repartidos cronológicamente en el calendario de todo este año. Año tras año, la agenda se engrosa con más actividades y propuestas. En palabras del presidente de la DO Utiel-Requena, José Miguel Medina, -Es ya la tercera edición de la agenda, que es fruto de la unión de todos y es algo importante, porque es nuestro poder, el poder



de la Mesa Sectorial, que agrupa a todos los representantes del sector y que pone nombre a este territorio. La agenda está dividida en seis categorías: visita y cata, visita, visita y tapa, cata maridaje, curso y evento, cada actividad que se expone en la agenda incluye información acerca de la entidad organizadora, del lugar en el tendrá lugar, horario, días de duración y una breve descripción de las características del acontecimiento. Es hora de disfrutar del vino y su cultura.