



► Rosalía de Altolandón 2014

18 €

www.altolandon.com

► No hay duda de que los viñedos producen mejores uvas para vinificación cuando están sometidos a ciertas condiciones de estrés como las grandes oscilaciones térmicas entre el día y la noche o las radiaciones ultravioletas, entre otras causas, factores que se dan en la viticultura de altitud. Los vinos elaborados en cotas elevadas son ricos en matices cuando están bien elaborados y en la actualidad hay conocimientos y tecnología que permiten a los bodegueros elaborar sin fallos organolépticos, pero para que los vinos tengan personalidad hay que tener la voluntad de hacerlos desde el viñedo.

A la enóloga **Rosalía Molina** y a su marido, el viticultor **Manuel Garrote**, les encantaron los vinos de altura que conocieron en un viaje a Argentina, así que a su regreso arrancaron los almendros de una finca en Landete, Cuenca, para transformarlo

en viñedo, y adquirieron algunas parcelas con cepas muy viejas, apunto de ser arrancadas. Mientras, sacaron los muebles de una casa y comenzaron a vinificar. Después comenzaron a construir la actual bodega, en medio de las 100 hectáreas de viñedo a 1.100 metros sobre el nivel del mar, uno de los pagos vitícolas a mayor altitud de España. En el año 2000 Rosalía ya trabajaba sin tratamientos o aditivos, ni en el campo ni en la bodega. En ninguno de sus vinos emplean productos enológicos, solo un mínimo de sulfitos a la hora de embotellar, nos asegura, «tenemos las uvas perfectamente maduras y sanas, si no necesitamos ningún aditivo ¿para qué utilizarlos?». Las levaduras que emplean son las ambientales, con fermentaciones largas que duran más de 30 días, incluso en los vinos blancos. Y estabilizan de manera natural, ya que en invierno las temperaturas bajan hasta los 15°C bajo cero. Uno de los vinos que elaboran es el Altolandón Blanco 2015, hecho con Chardonnay y Petit Manseng a partes iguales, fermentadas juntas en barricas de 500 litros. La Chardonnay es

la reina de las blancas a nivel internacional, da frutuosidad, cuerpo y estructura y en este lugar manifiesta su elegancia. La Petit Manseng es una varietal poco extendida, de magnífica acidez, que interviene en los coupages de algunos txakolís y en el suroeste francés se emplea para hacer vinos dulces de cosecha tardía. Es un blanco seco, fragante, floral, frutal, cítrico (corteza seca de naranja), con notas de mantequilla. En boca es fresco, cítrico, untuoso, con buen recorrido. Hace unos meses han sacado el Rosalía de Altolandón, primera añada de un tinto de Garnacha de cepas centenarias en pie franco cuyas uvas han fermentado en ánforas de terracota y parte del vino ha permanecido 8 meses en barricas de roble francés. Un tinto que refleja el clima de montaña de su ubicación, entre el pico de Javalambre y el Cerro Calderón, con sorprendentes aromas florales (rosas), a frutos rojos, soto bosque, plantas aromáticas (espliego), evocación mineral, es concentrado, con cuerpo y estructura, elegante, fresco y persistente, que lleva la impronta de su entorno y de Rosalía.

Rosalía, fresca desde la altitud Bodega Altolandón

LA CATA
Luis Moreno Buj



la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

COLECCIÓN Crianza
MURVIEDRO (DOP Valencia)

Vocación cosmopolita



► El Colección Crianza es uno de los grandes «superventas» de la bodega de Requena y está presente en medio mundo. Se elabora a partir de un coupage con uvas de Tempranillo, Monastrell y Syrah que, tras la vinificación, descansan al menos seis meses en barrica de roble americano. De aspecto limpio y brillante, destacan sus aromas de fruta roja madura, sus notas balsámicas y su fondo tostado. En boca es denso y redondo, con taninos moderados.

Precio aproximado: 6,00 euros

ARCHUS
CELLER L'ARC (Sin DO)

Reflejo varietal



► Archus es un tinto hecho exclusivamente con uvas de Merlot, varietal muy bien adaptado al clima y terruño de la ombría de Benicadell. Se elabora de manera tradicional y descansa durante 8 meses en barrica de roble francés. Es un tinto que define bien las características de la uva con la que se elabora, con aromas nítidos de frutillos negros, matices florales y un fondo especiado y torrefacto. En boca muestra un tacto sedoso, cáldido y carnoso, con un tanino muy bien pulido y acidez contenida.

Precio aproximado: 6,00 euros

ICONO Selección
VINOS DE LA VIÑA (DOP Valencia)

La singularidad está en el coupage

► Hablar de Icono es hablar de una de las colecciones de vinos más interesantes de la Comunitat Valenciana. Aunque en su origen sólo incluía monovarietales, desde hace algunas añadas la familia incorpora este tinto plurivarietal, hecho con uvas de Garnacha Tintorera, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo. Un tinto bien estructurado, de alta intensidad aromática, tacto carnoso en boca y con buena persistencia.

Precio aproximado: 6,20 euros



Los hombres boa presumen de saque



LA MIRADA DE LÚCULO Luis M. Alonso

He sentido aversión por la glotonería antes incluso de haber visto a **Paul Newman** tragar 50 huevos duros, uno tras otro, en aquella película de **Stuart Rosenberg**. Pero como siempre me ha movido cierta curiosidad rabelesiana, no perdí la oportunidad en una ocasión de desviar mis pasos hasta Mortagne-au-Perche, un pueblo de Normandía cerca de Alençon, que celebraba su feria de la morcilla con el propósito anual de elegir a su tragaldabas: el grand mangeur. Se celebra, creo recordar, en marzo, algo más avanzadas las fechas. El asunto consistía en comer la mayor cantidad de morcillas posibles en un cuarto de hora. El récord llegó a establecerse en cuatro kilos, una proeza en teoría sólo al alcance de **Gargantúa** y **Pantagruel**.

En un descampado igual de inhóspito que un ataúd en el desierto de Atacama, al lado de una instalación deportiva, dos docenas de garrulos tomaba posiciones en una mesa corrida con morcillas de aproximadamente medio metro delante de sus barbas, de la medida de un puro del mayor calibre. Se la iban comiendo, entre eructos, y la expectación de los lugareños, entre ellos sus familiares y amigos. Los franceses no son exactamente el tipo de personas capaces de organizar una fiesta hasta el punto de hacerla reconocible como tal. Y aquello, amenizado por un tipo que se dirigía a los concursantes por la megafonía para insuflarles ánimos, era lo menos parecido que conozco a un festejo gastronómico, a pesar de la tradición y de la fama. Se supone que en Mortagne-au-Perche estaban los tragamorcillas más audaces de Francia dispuestos a demostrar sus grandes dotes en el mundo de la glotonería. Por todo el país funcionan certámenes de esta índole, cuando no son los comedores de boudin noir, son los de chuletones, de callos o de caracoles. La ecuación es siempre la misma: ¿a ver quién se come más en menos tiempo? En España sucede igual en muchos lugares.

Los prolegómenos resultaron ser tan indigestos como el atracón de aquellos garrulos, y el atracón tanto como la proclamación del grand mangeur, un sujeto que evidenciaba el mismo amorcillamiento que los demás aun con la satisfacción de haberse tragado más morcillas de modo más rápido. El hombre boa se había metido

entre pecho y espalda metro y medio embutido. Me abrí enseguida buscando un lugar donde comer cualquier cosa que no fuese boudin noir. Me sentía algo empachado. La curiosidad mató, una vez más, al gato. Bien empleado, no es lo mismo la literatura pantagruélica en nombre del humor que una comilona organizada para probar el saque de unos cuantos pailanes ufanos.



El mundo está lleno de episodios de glotonería, concursos para comer más y más rápido que el resto, exhibiciones grotescas de tragaldabas



De la forma en que lo cuenta **François Rabelais**, Gargantúa, entre los tres y los cinco años, fue educado e instruido en todas las disciplinas convenientes según las directrices de su padre. «Pasó este tiempo como todos los nenes del país, es decir, bebiendo, comiendo y durmiendo; comiendo, durmiendo y bebiendo; durmiendo, bebiendo y comiendo». Es un placer leer a Rabelais. La risa ocupa un lugar preferente en la narrativa de este gran lionés. «Es lo propio del hombre reír», decía. De su vida errante se han recogido episodios que recuerdan la disparatada aventura de **Sancho Panza** en la Ínsula Barataria, como el que le ocurrió siendo médico de **Guillermo de Bellay**. Al presenciar una comida de este señor, señaló con su varilla un plato que contenía un hermoso pescado, y lo declaró indigesto. Tras oír su opinión, los criados volvieron intacto a la cocina el pescado, que Rabelais fue luego a devorar; y cuando el señor De Bellay sorprendió a su médico muy ocupado en esa tarea y le preguntó por qué razón comía de lo que había declarado perjudicial para el estómago, Rabelais respondió: «No era el pescado lo que yo señalé designándolo como indigesto, era la fuente que lo contenía». Este tipo de humor ha sido siempre muy bien recibido en el país vecino no sólo cuando procede de la gran literatura. Asteria, el personaje de las historietas de los irredutibles **Gosciny** y **Uderzo**, le reprocha a su compañero **Obélix** que le saque ventaja comiendo ostras sin prescindir de las cáscaras.

Los frascos corrían, los jamones trotaban, los vasos volaban y los jarros «tintineaban» en la merienda de Gargantúa del célebre coloquio de los borrachos. «-Nosotros, inocentes, mucho bebemos sin sed.»

Los zampabollos de Mortagne-au-Perche comían las morcillas para reivindicarse como los mayores fartones de boudin noir del mundo en la sociedad hortera de la abundancia. Lo hacían, además, sin gracia.