



► La Tardana de Estenas 2017

7,50 €

www.veradeestenas.es

► La Tardana es un tipo de uva que se ha adaptado a lo largo del tiempo al clima mediterráneo continentalizado de la comarca de Requena-Utiel. La planta está acostumbrada a los inviernos fríos, primaverales con heladas, a la sequía, y la gruesa piel de sus granos soporta mejor que otras las inclemencias del tiempo, los veranos calurosos, las tormentas estivales y los granizos. Además es de ciclo largo, es la última en ser vendimiada a finales de octubre, incluso después de las negras, algo que ha hecho que algunos viticultores se vuelvan a fijar en ella por la amenaza del Cambio Climático Global. Esta variedad mediterránea, conocida también como Planta Nova, es poco frecuente fuera de la provincia de Valencia, donde está autorizado su cultivo tanto como uva de mesa como para vinificación, lo que hasta hace unos años permitía a los viticultores estar abastecidos de fruta y obtener ingresos extra vendién-

dola en los mercados. Los racimos más grandes se colgaban en las fresqueras de las casas y se tomaban tradicionalmente con las 12 campanadas de Fin de Año.

La pasada campaña **Félix Martínez Roda**, director técnico y gerente de Bodegas Vera de Estenas, presentó 'El Bobal de Estenas', un tinto de nuevo cuño elaborado «a la antigua usanza» utilizando los centenarios depósitos de hormigón del subsuelo de la bodega y sometiéndolo a crianza en tinajas tradicionales de 60 arrobas de capacidad, el equivalente a 950 litros, de las que se empleaban en la zona hasta principios del siglo XX. En él destacan los recuerdos a frutas negras y florales, que reflejan el carácter de la Bobal, su viveza, frescor y el nervio de sus taninos. Ahora, el bodeguero acaba de sacar al mercado 'La Tardana de Estenas', también edición limitada a 4.000 botellas de un blanco monovarietal de esta casta de uva al que pretende dar cierta complejidad con la crianza en tinaja. Los racimos se despalillan y los granos, ligeramente rotos, maceran unas horas a baja tempe-

ratura para extraer los matices frutales más sutiles contenidos en el grueso hollejo. Tras un prensado muy suave fermenta en hormigón con las levaduras autóctonas del terreno y del entorno de la bodega. Su posterior permanencia en tinaja durante dos meses le proporciona la microoxigenación necesaria a través de los poros de la terracota, algo parecido a lo que ocurre en la crianza en barrica de roble, incluso hay algo de concentración, pero sin los aromas y sabores que transmiten las maderas y sus tostados, que pueden enmascarar los atributos primarios de la fruta.

Este Tardana de Estenas es de color oro rosa pálido. Tiene aroma de buena intensidad a frutas blancas frescas, peras, manzanas, albaricoque, piel de plátano, notas cítricas, recuerda a una macedonia de frutas, es floral y perfumado, con matices minerales. Amable en el paladar, es sedoso, graso, aterciopelado, con cierto cuerpo, equilibrado, con frescura. Recién salido muestra una chispa de acidez y ligero amargor final. Con persistencia. Como comer un racimo de uvas.

La última por vendimiar La Tardana de Estenas

LA CATA
Luis Moreno Buj



la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

VENTA DEL PUERTO Nº 18
LA VIÑA - ANECOOP (DOP Valencia)



El tiempo como aliado

► La gama Venta del Puerto reúne los mejores racimos que entran cada vendimia en la cooperativa de La Font de la Figuera. Este Nº 18 se elabora con uvas seleccionadas de Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. Se elabora con mimo y pausa para permitir que cada varietal exprese sus cualidades. Los 18 meses de crianza en barrica de roble francés terminan de imprimir carácter a un tinto que se ha convertido en emblema para esta bodega valenciana.

Precio aproximado: 12,70 euros

MARILUNA Tinto

BODEGA SIERRA NORTE (DOP Valencia)



Todavía mejor

► Cada vez que Sierra Norte renueva una de sus gamas de vinos imprime un nuevo sello también a su interior. Ya pasó con Cerro Bercial, y ahora también con la colección Mariluna, compuesta por un blanco y un tinto que, desde hace un mes, presentan nueva imagen externa y un mejorado coupage en su interior. El tinto se elabora con uvas nacionales (Tempranillo y Bobal) cultivadas en ecológico. De marcado carácter frutal, sus seis meses de barrica le aportan estructura.

Precio aproximado: 7,50 euros

DV Reserva Especial Rosé

DOMINIO DE LA VEGA (CR Cava)



La elegancia del Pinot Noir

► Uno de los cavas más interesantes que se elaboran en Dominio de la Vega es este rosado de Pinot Noir. Tras obtener el vino base, descansa en botella -donde realiza la segunda fermentación- durante un periodo mínimo de veinte meses, integrando el carbónico y ganando en complejidad. De aromas frutales con notas cítricas y fondo de bollería, tiene una entrada en boca fresca, con tacto untuoso y retronasal de fruta roja madura.

Precio aproximado: 20,00 euros



Desnuda como Venus

LA MIRADA DE LÚCULO Luis M. Alonso

El mar no baña Nápoles, escribió **Ana Maria Ortese** en aquel libro que le costó la implacable condena de los napolitanos. Mucho antes de ello ya había posado sobre la ciudad su mirada apasionada y, a la vez, analítica otra bravísima autora, **Matilde Serao**, que la visitó a raíz de la epidemia de cólera de 1884. Por esos años ya existía la pizza que más tarde llevó el nombre de una reina, margherita, y **Mark Twain** había reflexionado abundantemente sobre el eslogan local, 'ver Nápoles y morir' y su evidente exaltación del doble sentido. «Bien, no sé si uno necesariamente muere después de verla, pero intentar vivir allí podría resultar poco distinto (...). El cólera suele vencer a un napolitano cuando se apodera de él, porque, como es comprensible, antes de que el médico pueda abrirse paso entre la suciedad y llegar hasta el enfermo, el hombre ha perecido».

En el siglo XIX, en Nápoles la pizza disputaba la hegemonía popular de la comida a los macarrones. Los lazzari, personajes callejeros que encarnaban el casticismo local, la preferían a cualquier otro tipo de bocado. Era barata y ambulante como ellos mismos. Los pizzaioli instalaban sus puestos por cualquier lugar, dentro y fuera del barrio español, para vender al taglio (corte), como siempre ha sido, las porciones de la masa del pan con tomate casi crudo, queso, ajo, aceite, orégano o pescado por encima. Serao, en 'El vientre de Nápoles' (Gallo Nero, 2016), habla del comestible a un céntimo: pizzas aplastadas, redondas, de pasta densa, tostada no cocida, con mozzarella, anchoas y pimientos. Los pizzeros competían con los freidores que despachaban en los cucuruchos de papel la morralla, el pescadito frito; las mazorcas de maíz hervidas; o el scapece, berenjenas o calabacines empapados de abundante aceite y aliñados con vinagre, pimienta y queso; los panzarotti, empanadillas rellenas de alcachofa; o la spiritosa, chirivías cocidas, y presentadas como encurtidos en los mostradores. Algo de ese Nápoles todavía se muestra en las partes más viejas de la ciudad. Hay que escarbar pero se encuentra.

En el final de siglo surgió el primero de los pizzeros de prestigio reconocido, **Raffaele Esposito**, propietario de una taberna llamada Pizzeria di Pietro e Basta Così. Algunos lo consideran el padre de la pizza moderna. En 1889, la pizza la comía la gente que no disponía de grandes recursos. La masa se utilizaba en algunos hogares para aprovechar las sobras de la comida. En ese escenario, Esposito preparó una pizza para la reina **Margarita de Saboya**, que había viajado a Nápoles con el rey **Humberto I**. Esposito y su esposa, la signora **Rosa**, fueron llamados a las cocinas reales del palacio de Capodimonte. Creyendo que no era apto para unos monarcas, prescindieron del ajo. Tostaron tres pizzas diferentes, la última una combinación de tomate, mozzarella y albahaca para emular el rojo, blanco, y verde de la bandera italiana. Se dice que esta fue la primera vez que la pizza se hizo con queso mozzarella. Desde entonces

se convirtió en la preferida de la reina y recibió el nombre de Margherita. La tienda donde Esposito comenzó y que ahora se llama Pizzeria Brandi conserva todavía la carta del jefe de servicios de mesa de la Casa Real donde se confirma que las tres pizzas elaboradas resultaron ser deliciosas.

En Brandi no sólo se come pizza. Y en las mejores pizzerías napolitanas únicamente solían servir la margherita y la marinara, en realidad las dos únicas especialidades locales desde los orígenes. La margherita ya sabemos lo que lleva -tomate, mozzarella y albahaca- y la marinara, a pesar de lo que su nombre podría dar a entender, tomate, orégano y ajo. En ocasiones se añaden unas anchoas. No hace falta más. La vera pizza napolitana basa su perfección, como muchas otras cosas, en la sencillez. Debe nacer desnuda como **Venus** sobre el mostrador de mármol y entre nubes de harina. Todo lo que sea sobrecargar una pizza, napolitana o no, de ingredientes es destruir el ingenio del pan. En Nápoles la densidad de la torta no debe sobrepasar los 4 milímetros, debe ser irregular, de gruesos bordes todavía más tostados, y mantener en el centro la característica acuosidad que la define. En Nápoles y en cualquier otro lugar del planeta tierra debe hornearse en leña a más de 400 grados de temperatura.



«La pizza es el epítome de la comida sencilla que algunos se empeñan en sofisticar de manera inapropiada y dolorosa: en la margherita, llamada así en honor de una reina, y la marinara está su verdadera esencia»

Por ese motivo resulta una necesidad insistir en comprarla congelada y hornearla en casa. Por mí no comería pizza en ningún otro lugar que no fuera Nápoles y Roma, siendo consciente de que existen buenos pizzeros en otras ciudades y pueblos repartidos por el mundo. En la capital partenopea, son de visita obligada Da Michele o Gino Sorbillo, aunque la pizza la suelen hornear bien en cualquier sitio. También están Napoli in Bocca, Starita, Da Gennaro o Lombardi. En Roma, La Montecarlo y Da Baffeto. En todas estas pizzerías, la masa se extiende

con la mano, nunca con un rodillo, se lanza al aire, se gira, se vuelve a lanzar, sin olvidarse, como parte del ritual, del pellizco de harina en la bandeja donde se hornea.

Pero en ninguna de ellas se añaden a la pizza ingredientes innecesarios y delictivos para estropear su esencia, como son huevos cocidos, bacalao, surimi, espárragos, piña, sucedáneo de caviar, foie gras, trufa rallada, naranja, lechuga, cebolla, calamares, lonchas de pato, pollo, plátanos, almejas, salchichas de Frankfurt, maíz, palmitos, mayonesa o hasta patatas fritas. Todo ello, aunque a cualquier persona de buen gusto le podría parecer una barbaridad, figura en las pizzas en diversos establecimientos que son incapaces de resignarse y asimilar el concepto simple y maravillosamente acertado de la marinara y la margherita. Y que adquiere una extensión razonable con otras también clásicas: las cuatro estaciones, la caprichosa, la romana o la siciliana. Ninguna, salvo esta última, cuenta con más de cuatro ingredientes. Son los justos para preservar la vida de la masa de pan que sustenta una comida festiva que tiene como principal virtud su sencillez.