



► Finca El Maldito 2014

22 €

www.bodegasterradart.com

► Cuando tomamos el desvío en Chelva hacia la ermita de El Remedio, en la comarca valenciana de La Serranía, ascendemos de los cuatrocientos a los novecientos metros de altitud en solo once kilómetros de serpenteante carretera. Poco más adelante penetramos en el valle de Ahillas, donde se cultiva cereal, almendro, nogal y vid, entre cerros, torrenteras, hoyas y llanos. En la casona que hay frente a Bodegas Terra d'Art vivía la familia de 'Los Malditos'. Les llamaban así en la pequeña aldea de Ahillas porque, hace ya mucho tiempo, la abuela reñía a los chavales que hostigaban a las ocas y se revolvía contra ellos llamándoles «malditos chiquillos». El último que habitó esa casa fue Rafael 'el Maldito', un viticultor al que, antes de morir con 104 años y soltero hasta el final, la familia **Martínez Palmero**

le compró una parcela de poco más de media hectárea. El viñedo está en ligera pendiente en un terreno muy suelto de gravas y arenas, protegido del gélido viento de la Sierra de Javalambre por una loma con bosque que la resguarda de las heladas.

A 950 metros de altitud su ubicación ronda el límite de cultivo para la producción de la variedad Bobal, que vendimian durante la primera semana de noviembre. «Como es tan tánica le viene muy bien vendimiarla tarde, justo antes de la sobremaduración, todavía con un PH muy bajo, buen grado y buena acidez», nos comenta el enólogo **Juanjo Martínez**. Estas cepas viejas de más de 85 años son un clon de hoja más oscura de lo habitual, de color morado cuando llega el otoño, se dice en la zona que procede de Sinarcas.

En sus inicios ensayaron con diversas variedades tintas para conocer su adaptación a la zona. Entre las que dieron mejor resultado plantaron Prieto Picudo (10%), Mencía

(5%) y Graciano (5%), que forman parte en pequeñas proporciones del coupage de las seiscientas botellas del Finca El Maldito. En el campo trabajan en ecológico con prácticas biodinámicas y dedican mucha atención al cuidado de la viña, acoplado el rendimiento con la superficie foliar y la añada. Este vino no se puede hacer todas las cosechas, solo cuando la meteorología lo permite. Fermenta con levaduras silvestres y tiene una crianza de catorce meses en barricas nuevas de roble francés.

El Maldito de 2014 es de color rojo picota de capa media, aroma intenso a frutas rojas y negras maduras (cerezas, ciruelas, moras), tostados y especias, café, con notas de plantas aromáticas, es balsámico y mineral, aparecen incipientes apuntes terciarios (cuero, tabaco Latakia). En boca tiene buena entrada, con cuerpo, tiene volumen, amables taninos, fresca, vuelven las sensaciones frutales percibidas en nariz, largo y persistente. Buenas hechas en un atípico tinto mediterráneo de montaña.

Algunos malditos buenos

Finca El Maldito, Bodegas Terra D'Art

LA CATA

Luis Moreno Buj



la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

REYMOS V.O.

REYMOS - ANECOOP (DOP Valencia)

Moscatel con nombre propio

► Hablar de Reymos es hablar de Moscatel. Todo en esta bodega chestana gira entorno a esta uva tan valenciana. Con ella producen espumosos de la talla de este V.O., la renovada versión original de un espumoso natural que resume en cada copa las cualidades del varietal. Se elabora con el método Charmat, aplicando tecnología isobárica para preservar sus cualidades durante todo el proceso. De elegante dulzor y fina burbuja, destaca por su intensidad aromática.

Precio aproximado: 4,00 euros



VEGAMAR DULCE

BODEGAS VEGAMAR (DOP Valencia)

Un nuevo paso adelante

► Año tras año el vino dulce de Vegamar mejora sus prestaciones. Con esta última añada se mantiene la tendencia, y el vino se presenta todavía más fresco y carnoso, con la elegancia de los dulces más internacionales y la tipicidad de la uva con la que se elabora, la Moscatel. Con la llegada de la nueva añada el vino presenta además un nuevo formato, en botella de tipo rhin que profundiza en su sensación de elegancia. Un vino dulce fresco y frutal, con un dulzor bien definido que para nada resulta empalagoso.

Precio aproximado: 6,75 euros



VENDIMIA NOCTURNA

PAGO DE THARSYS (DO Pago de Tharsys)

Albariño mediterráneo

► El particular terruño de la parcela donde se cultivan las uvas, el clima típico del interior de la provincia y una viticultura ecológica dotan a este blanco de la variedad Albariño de una identidad propia. Apenas transcurren 15 minutos desde que se vendimia (por la noche) hasta que se inicia su procesado en bodega, donde se vinifica bajo pautas tradicionales. Es un vino de alta intensidad aromática, con un tacto en boca denso, largo y frutal.

Precio aproximado: 10,00 euros



El rey del río es un coloso

LA MIRADA DE LÚCULO Luis M. Alonso

Fue a orillas del Adour, que si mal no recuerdo era entonces el único río de Francia donde aún estaba autorizada la pesca del salmón. Allí, en Urt, a pocos pasos de la cocina que durante años dirigió el desaparecido chef de Bayona, **Christian Parra**, escuché algunas historias sobre lampreas, esturiones, angulas y también de los bancos de salmones que iban a desovar a las gravas de los torrentes pirenaicos para acabar remontando las aguas. Durante décadas se les esperaba con los trasmallos, o recurriendo al bajo, una trampa con redes provista de ruedas, gracias a los diques y aprovechando la velocidad de las corrientes. Luego fue disminuyendo paulatinamente el número de ejemplares debido a la pesca masiva en el mar de Groenlandia. En todas partes ha sucedido así. Los ríos asturianos registran en la actualidad, según se ha publicado, casi mil quinientas capturas de salmónidos menos que hace diez años. El salmón es un rey pero tendría que ser un gigante de la especie para aguantar tanto expolio durante tantos años.

En circunstancias limpias, no es fácil atrapar a un salmón de río. Se trata de un animal astuto dotado de musculatura por su incesante lucha en agua. Llega al mundo en ríos y arroyos, y madrugadoramente emprende el camino hacia el mar donde permanece hasta la época del desove. Es entonces cuando decide nadar contra corriente de vuelta al lugar de origen para depositar allí sus huevos. Los pescadores se sitúan en las riberas con sus cebos e intentan capturar los ejemplares que se precipitan para desovar en los manantiales.

El salmón es posiblemente el más perfecto de los peces. Remonta las aguas sobre leyendas. Conozco un par de ellas a las que suelo recurrir. Una tiene que ver con el conocimiento y otra con el amor monógamo. Tomándolas prestadas, se las cuento, ahora que es temporada de salmones. La primera proviene de Irlanda; la segunda, de una saga nórdica, de donde, a su vez, la extrajo **Álvaro Cunqueiro**.

Los irlandeses piensan en un futuro mejor cada vez que prueban los salmones de sus ríos. En concreto, los del Boyne, que discurre por los condados de Louth y Meath, y donde el joven discípulo del lugareño **Finnegas, Fionn McCumhail**, tocó con el pulgar el lomo inflamado del pez del conocimiento por el que todos suspiraban, se quemó y se llevó el dedo a la boca para tratar de calmar el dolor. Desde ese momento quedó expedito el muro entre el presente y el porvenir. En Irlanda, al mismo tiempo que suspiran por el resurgir inmobiliario, se preguntan cuándo volverá Fionn. La otra, la de Cunqueiro, se refiere al rey de los salmones en un país sumergido del mar del Norte que se enamoró de una princesa vikinga, hija de **Trigve el Rojo**. El salmón, en las anochecidas de abril, sacaba medio cuerpo del agua y cantaba. La princesa, que se llamaba **Hallweg**, acudía a oírle y acabó prendándose de voz tan grata. El pez emergió convertido en un caballero, se unió a la dama, y al morir volvió a su anterior condición, lo que provocó una enorme disputa entre los hijos de Trigve, que se lo querían comer sin percatarse, resulta fácil de entender, de que se trataba de su cuñado. Como añadía el irrepetible escritor gallego, se lo querían comer, además, a la manera vikinga, asado a las brasas, untado con ajo de Cons-

tantinopla y rebozado en mostaza en polvo, traída de Francia en saquitos de lino. Gran fabulador, Cunqueiro, uno de los mejores.

Probablemente no haya un pez en el mundo que resista tantas preparaciones o se preste a ellas de manera tan entusiasta como el salmón, que sólo es renuente a las largas cocciones. Un toque al horno sobre un lecho de verduras crujientes, a la plancha, a la brasa, laminado fresco, ahumado o en un tartar, resulta un pescado generoso y agradecido. Succulento y jugoso, siempre que no se abuse del fuego, al que es bastante alérgico. Una preparación digna de tener en cuenta es al horno a 200 grados de temperatura, cubierto con una costra de naranja, parmesano rallado y almendras. No tiene dificultad: se napan los lomos del salmón con pan rallado, almendras y piel de naranja picada, el queso, media cebolleta troceada muy fina, jengibre en polvo y aceite para amalgamar los ingredientes. Se coloca el pescado sobre una bandeja forrada con papel de aluminio o vegetal y se pone a asar durante unos quince minutos.

Otra, muy sencilla, consiste en asar suavemente los filetes del pescado sobre una sartén utilizando una mantequilla de eneldo. Una tercera, en una cocción al vapor cortísima en un fondo de verduras, acompañado de una crema de pimientos verdes elaborada con aceite de oliva, por un lado, y por otro un puré de Espelette. En las tierras bajas de Escocia, los salmones que remontan los ríos Clyde y Tweed se asan simplemente al horno empapados de mantequilla. Pocas cosas he comido mejores, después de beber uno de esos malt islay de suaves aromas a turba, limón y pimienta negra. Pero de todas ellas hay una que le sienta especialmente bien y proviene de Escandinavia. Más concretamente, si quieren, de Noruega. Es la que recibe el nombre de gravet laks y que proviene del método primitivo de conservar su carne en salazón. Consiste en sazonar el pescado con sal, azúcar y pimienta y cubrirlo con eneldo, enterrándolo durante varias semanas, con el fin de que los condimentos actúen sobre el salmón ayudados por la presión de la tierra. Naturalmente en una vivienda urbana enterrar el salmón resulta complicado, de manera que lo práctico es sepultarlo bajo una tabla de madera con algo de peso encima para que se sienta presionado. Se reserva en el frigorífico. A la hora de servirlo se acompaña de una salsa de mostaza.

Como ya conocen, la mayoría de los salmones que se comercializan proceden de piscifactoría. Obviamente, poco tiene que ver un salmón de cultivo con uno pescado en el río, pero la cría masiva ha permitido que se puedan conseguir ejemplares bastante más grasos durante todo el año. El salmón, en términos generales, ha dejado de ser un lujo, pasando del ejemplar noble que seduce durante la temporada de pesca a ser un pez de lo más democrático por su precio.

Incluso si uno sufre la desdicha de contemplar los salmones de los ríos asturianos que no tiene la oportunidad de comer y ha de conformarse con los ejemplares salvajes de Alaska, el real, el plateado, el rojo, etcétera, estará consumiendo un gran pescado versátil en la cocina, a un precio interesante. El salmón, en cualquier caso, es un regalo gastronómico.