



► Cerro Bercial Blanco S. 2016

12 €

www.bodegasierranorte.com

► Sierra Norte inició su andadura en 1999 cuando varios socios del municipio valenciano de Camporrobles se unieron para ofrecer servicios de embotellado y gestión de graneles. **Lorenzo García y Manuel Olmo**, director de la empresa y enólogo, son tercera generación de viticultores, sus abuelos fueron pioneros en el cultivo de la vid a principios del siglo pasado en una zona en la que la tradición agrícola era eminentemente cerealista y el tiempo les demostró el acierto de su intuición. Pero fue el padre de Lorenzo, **Heraclio**, el que desarrolló la viticultura de manera visionaria, al ir un paso por delante a lo que se hacía en su zona, con la reestructuración y reconversión del viñedo, la conducción en espaldera, riego por goteo, vendimia mecanizada o cultivo ecológico. El centro de operaciones lo tienen en Requena, con un parque de 1.100 barricas, donde también desarrollan diversas líneas de investigación con la Universidad de Va-

lencia y con el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI). Una de ellas es la de selección clonal de la variedad Bobal y otra la identificación de levaduras procedentes de cultivo ecológico para la elaboración de vinos rosados en previsión de los efectos del cambio climático. En los últimos años han extendido su actividad a otras zonas vitícolas en la búsqueda de nuevas variedades y climas, con la adquisición de bodegas y viñedos en La Roda (Albacete) y en Jumilla, y trabajan en cinco denominaciones de origen. Su catálogo es amplio, con marcas como los Pasión, Fuenteseca, Mariluna, 1564, Ananto, Olcaviana, Equilibrio, y los Cerro Bercial, su gama alta procedente de lo mejor de sus viñedos de Camporrobles situados a una media de 920 msnm. El Cerro Bercial Tinto Ladera Los Cantos 2015 es un coupage de Bobal (65%) de cepas viejas y Cabernet Sauvignon (35%) que permanece 18 meses en barricas nuevas de roble francés. Un tinto de dos uvas poderosas vendimiadas en sazón, de color rojo picota y aroma complejo que evoca las frutas negras

maduras, balsámicos, especias (pimienta, clavo, cacao, canela), sotobosque, tostados, y que en el paladar se deja ver el carácter varietal de la Cabernet, con el nervio y buena acidez de la Bobal, equilibrado, de cuerpo medio, tanino maduro, sabroso. Un vino que evolucionará en el tiempo. Con el Cerro Bercial Blanco Selección 2016 han acertado también en el ensamblaje de tres variedades que son valor seguro y que pasan tres meses en barricas nuevas de roble francés con sus lías finas. La Chardonnay (45%) aporta el cuerpo, la carnosidad y la sensación de fruta tropical. La Sauvignon Blanc (40%) su intenso aroma y el frescor vegetal y la Macabeo (15%) el glicerol y el elegante amargor final. Un vino de color amarillo pajizo, de aroma intenso, rico en matices frutales y florales, cítricos, con muy suaves especiados y tostados. Paladar envolvente, cremoso, untuoso, con excelente frescura y buena persistencia. Dos vinos que expresan el clima continental matizado por la proximidad del Mediterráneo en los viñedos de altitud de Camporrobles.

Un paso por delante

Cerro Bercial Blanco Selección, Bodega Sierra Norte

LA CATA

Luis Moreno Buj



la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

ICONO Chardonnay
VINOS DE LA VIÑA - ANECOOP (DOP Valencia)

Chardonnay en toda su plenitud

► El terroir y el clima del Valle de Alforns permite una buena adaptación de la Chardonnay, uva elegante y aristocrata de notable carga aromática que se entiende muy bien con el tiempo y la madera. En La Viña, Jorge Caus y su equipo elaboran cada campaña un blanco fresco, largo, denso y persistente. Tiene aromas de fruta blanca, notas tropicales bien definidas, y un paso por boca fresco, con la acidez contenida, buena profundidad y suave amargor final

Precio aproximado: 7,75 euros



VIÑA LIDÓN

VERA DE ESTENAS (DOP Pago Vera de Estenas)

Chardonnay en plena madurez

► Han pasado ya más de dos décadas desde que Félix Martínez Roda elaborase la primera añada de su blanco de Chardonnay fermentado en barrica. Se elabora con uvas cultivadas en la propiedad, y tras la fermentación - en barricas de roble- todavía descansa entre 2 y 3 meses en barrica de roble francés. Complejo y profundo, mantiene todavía aromas frutales, aunque en este caso camuflados entre notas especiadas y tostadas que aportan complejidad.

Precio aproximado: 10,50 euros



LÁGRIMA REAL

UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE (CR Cava)

Chardonnay con burbujas

► Lágrima Real ejemplariza la excelencia para la bodega de Requena. Se elabora exclusivamente con uvas de Chardonnay cultivadas en su momento óptimo para vinificar como cava. Una vez en botella descansa durante un mínimo de treinta meses en rima, sin adición de ningún tipo de azúcar que enmascare las cualidades de la uva. De aspecto brillante, tiene aromas de fruta tropical madura y nota de bollería. en boca es amplio y graso, con el carbónico bien integrado.

Precio aproximado: 13,00 euros



Gadda y el risotto patrio

LA MIRADA DE LÚCULO Luis M. Alonso

Les presento un pequeño exorcismo gaddiano: coma orecchiette, salchichay queso ricotta, un plato sabroso y pesado, sin sentirse culpable. Orecchiette es una pasta originaria de la Apulia cuya forma recuerda una oreja. En la literatura universal, la comida plantea un acuerdo de representación con las palabras a través de descripciones miméticas o por medio de su transfiguración retórica en símbolos y metáforas. **Carlo Emilio Gadda** (1893-1973), autor de 'El zafarrancho aquel de Via Merulana', una de las grandes novelas italianas de mediados del siglo pasado, habla de la comida ceremonia de la vida como herencia genética pero también como algo morboso y letal. Un asunto obnubilante, un tipo de droga. Con el gordo y voraz **Gonzalo Pirobutirro**, alter ego y protagonista de 'La cognizione del dolore', trae a colación una langosta, habla de sus entrañas inmundas, y no entiendes si se refiere a la carne o la boca que engulle sus jugos. La secuencia es obscena, llena de malicia. No hay inocencia en la obra de Gadda, que se vale de su personaje para aniquilar el puritanismo de los progenitores disfrutando de la comida. En 1959, publicó su receta del risotto alla milanese, el Risotto Patrio, en 'Il gatto selvatico', revista de la empresa de hidrocarburos ENI, que apoyó desde el primer momento su presidente **Enrico Mattei**. 'Il gatto selvatico' contó siempre con aportaciones de importantes escritores, intelectuales y artistas, como **Leonardo Sciascia**, **Natalia Ginzburg** y **Primo Levi**. La receta pasó a la historia como una de las grandes descripciones literarias, precisa, conceptual, a la altura de lo que **Lampedusa** hizo con el timbal de macarrones en 'El Gatopardo'.

Lean: «(...) La cacerola, mantenida al fuego por el mango con la mano izquierda, usando un protector de fieltro para sostenerla, recibe cascotes o trozos mínimos de cebolla tierna y un cuarto de cucharón de caldo, preferiblemente casero y de ternera, y mantequilla lodigiana de primera. Mantequilla, quantum prodest, sabido el número de comensales. Al empezarse a freír este módico aporte mantequilla-cebollisco, se irá echando el arroz en pequeñas y reiteradas porciones hasta alcanzar un total de dos o tres puñados por persona, según el apetito previsible de los comensales. El caldo no dará inicio, por sí solo, a la cocción del arroz: la cuchara revoladora (de madera) tendrá un importante papel, el de revolver y revolver. Los granos se deben casi dorar y, por momentos, endurecer contra el fondo estañado, ardiente, en esta fase del ritual,

manteniendo cada uno la propia personalidad: sin empastarse y sin formar grumos. Mantequilla quantum sufficit, no más, por favor. Pero no se debe empozar o formar un caldo pringoso. Debe untar cada grano, no anegarlo. El arroz se debe endurecer, ya lo dije, en el fondo estañado. Luego, poco a poco, se infla y cocina a medida que se le va agregando el caldo, en lo que se debe ser cauto. Agréguese poco caldo cada vez, comenzando con dos medias cucharadas, tomadas de una olla marginal que se debe tener lista. En ella se habrá disuelto el azafrán en polvo, vivaz, incomparable estimulante gástrico venido de los pistilos disecados y previamente molidos de la flor. Para ocho personas, dos cucharaditas cafeteras. El caldo debidamente azafranado deberá tomar un color amarillo mandarina: lo que hará que el risotto con cocción perfecta, veinte, veintidós minutos, resulte de un color amarillo-naranja».

Hay más: «(...) El arroz a la milanesa no debe quedar sobrecocido, por favor, ¡no! Sólo un poco más que al dente al ser servido: el grano empapado e hinchado por los mencionados jugos, pero grano individualizado, no pegado a los compañeros, ni anegado en una ciénaga, en un caldo húmedo que lo haría desagradable. Un poco de queso parmesano rallado apenas si lo admiten los buenos arroceros: es una trivialización de la sobriedad y la elegancia milanesas». Gadda, notable cocinero además de gran teórico gastronómico, elegía el Vialone nano, del Valle del Po, por su entereza y robustez.

Perteneciente a una familia de la alta burguesía milanesa, después de haber combatido en la primera guerra mundial, se doctoró en Ingeniería. Trabajó en Italia y en el extranjero hasta 1931, cuando decidió dedicarse exclusivamente a la literatura. Existencialista, consideraba la vida un caos absurdo, y como **Pirandello** y **Svevo**, negó la unidad del individuo. Para él no era un efecto, sino un conjunto de efectos. De la sátira pasó a la melancolía hasta alcanzar un desprecio aristocrático por el género humano. Habló de la «salubérrima estupidez que padece sobre la fatiga vana del pensamiento». Así se fue encontrando a gusto con el pastiche lingüístico. Antifascista, su dominio de la sátira antiburguesa llevó a pensar a algunos, en la década de los cincuenta, que Gadda era un progresista, cuando jamás dejó de ser un conservador. Otros autores vanguardistas y experimentales reconocieron en él a un maestro o un igual. Esto, era sólo en parte, ya que su desesperación frente a las cosas no dejó nunca lugar a la utopía. Tampoco en el risotto.