

► Las Umbrías 2011 Magnum

130 €

www.comandog.es



► Los que nacieron en la década de los 60 recordarán durante toda su vida a los personajes infantiles de la Televisión Española de su época, como los Chirifláuticos de Antena Infantil. Después vendrían Los Payasos de la Tele en los 70, mientras que los que en ese momento eran demasiado pequeños se engancharían más tarde a series de estilo anime como Comando G (La Batalla de los Planetas), en la que un comando de adolescentes luchaba contra amenazas extraterrestres. Este es el caso de **Fernando García y Daniel G. Jiménez-Landi**, quienes hace apenas 10 años fundaron Comando G, pero con G de Garnacha. Aunque en su ánimo también estaba salvar del olvido y dar vida a una tierra vitícola singular como es la Sierra de Gredos. En estos paisajes agrestes con roca de granito las cepas viejas de Garnacha hunden sus raíces en la conjunción de tres provincias (Ávila, Madrid y Toledo),

Garnacha de Gredos para salvar la tierra

Las Umbrías, Comando G Viticultores

LA CATA
Luis Moreno Buj



tres comunidades autónomas (Castilla y León, Madrid y Castilla-La Mancha) y cuatro consejos reguladores (VT Castilla y León, Vinos de Madrid, DO Méntrida y la recién constituida DOP Cebreros).

García y Jiménez-Landi son dos de los responsables del reciente salto a la fama de las Garnachas de Gredos, una zona con altitudes que rondan los 1.000 metros en un relieve accidentado, viejos banales con viñedo en vaso en un terreno granítico sometido al influjo de un clima continental de montaña. Estos factores hacen que los vinos de Garnacha de la Sierra de Gredos tengan rasgos comunes, como su frescura y delicadeza, que los diferencian de los de otras zonas tradicionalmente productoras de esta variedad. Los de Comando G utilizan prácticas de cultivo ecológico y biodinámico y vinifican con raspón y levaduras salvajes, en fudres y en barricas abiertas, con extracciones muy suaves y trabajo de lias, en busca de sutilidad. Su primer vino fue La Bruja Avería (otra referencia televisiva de los

80, personaje del programa infantil La Bola de Cristal), tinto monovarietal con 7 meses en barricas de roble francés de 500 litros, de imagen desenfadada y de carácter frutal y amable, no exento de personalidad y cierta complejidad. Otros vinos de parcela que elaboran son Tumba del Rey Moro, Rumbo al Norte y el blanco Tamboril de Garnachas Blanca y Gris, entre otros.

Hace unos días tuvimos la ocasión de probar en la Asociación Valenciana de Sumilleres (ASVASU) Las Umbrías de 2011 Magnum en una cata monográfica de garnachas. Un tinto tan abierto de capa que parece un rosado, con tonalidades que tienden a caoba. Un vino arriesgado, con aromas que recuerdan a las frutas amarillas, fruta de hueso, cítricos (sanguina), especias dulces, suaves tostados y evocación mineral. En el paladar es una fresca caricia que se queda en la boca, frágil, sedoso, muy pulido, con buena acidez, persistente, fino y elegante. Abstenerse fundamentalmente de los taninos.

la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

HENRI MARC 03

LA BARONÍA DE TURÍS (DOP Valencia)

Un blanco muy nuestro



► Aunque actualmente ocupa muy poca extensión en el viñedo valenciano, la Malvasía ha sido en otras épocas una uva típica en algunos enclaves de la DOP Valencia. En Turís, Joan Picó y su equipo han creado un elegante blanco elaborado con este varietal y encuadrado en la colección de variedades Henri Marc. Se hace con uvas vendimiadas en su momento óptimo y destaca por sus aromas de fruta blanca, las sutiles notas cítricas y un fondo especiado.

Precio aproximado: 4,00 euros

AL VENT Blanco

COVIÑAS (DOP Utiel-Requena)

Fresco y frutal



► Este blanco es uno de los vinos que mejor reflejan el carácter mediterráneo de la trilogía de la gama Al Vent. Se elabora con una selección de uvas de Sauvignon Blanc y todo el proceso de vinificación se realiza a la menor temperatura posible a fin de fijar los aromas. De aspecto limpio y brillante, es un vino de alta intensidad aromática, con notas muy marcadas de fruta tropical, ciertos matices florales y toques herbáceos. En boca resulta fresco, con cierto volumen y de equilibrada acidez.

Precio aproximado: 7,00 euros

HOYA DE CADENAS Reserva

VICENTE GANDÍA (DOP Utiel-Requena)

Un clásico que no defrauda



► Reserva de corte clásico elaborado con uvas de la variedad Tempranillo cultivadas en algunas de las mejores parcelas de la zona de Utiel-Requena. Tras el proceso de vinificación, siempre bajo pautas tradicionales, el vino descansa durante doce meses en las barricas de roble americano alojadas en la cava subterránea que la bodega tiene en el término municipal de Utiel, dentro de la finca que da nombre al vino. Un elegante tinto que destaca por su perfil maduro y redondo.

Precio aproximado: 4,50 euros



Un flujo de las tentaciones

LA MIRADA DE LÚCULO Luis M. Alonso

Cuenta **Jack Turner**, autor de 'Las especias' (Historia de una tentación), publicado por Acanalado, que, en la Inglaterra de 1400, media libra de pimienta costaba el mismo dinero que ingresaba un obrero especializado por un día de trabajo. Más o menos la mitad del precio de dos siglos antes. Con la pimienta se produjo por primera vez la transición de lujo a necesidad cara. Tanta era su importancia una década después que las autoridades londinenses tuvieron que intervenir para mantener los precios bajos, y el Parlamento pidió al rey que protegiese a los consumidores de la codicia de los comerciantes. Las dificultades en las rutas de las especias tenían, al parecer, la culpa de las disparatadas subidas. Durante los largos trayectos pasaban de mano en mano de los intermediarios hasta que se encarecían de manera superlativa. El rey acabó fijando un precio máximo de 20 peniques la libra. «Cuando en 1545 naufragó el Mary Rose, los marineros podían permitirse comprar pimienta con un salario de 7 peniques a la semana: 400 años más tarde se recuperaron los cadáveres y casi todos llevaban con ellos una bolsita con pimienta. Las exquisitas especias orientales, el clavo, la nuez moscada y la macis, la canela, etcétera resumían los paladares más exigentes y refinados. Durante tiempo fueron la gran novedad de la cocina, aparte de emplearse para otro tipo de usos, purgantes, medicinales y ambientales.

En 1444, un joven caballero de Suffolk envió a su mayordomo a Norwich para comprar provisiones con que pasar el invierno. El hombre regresó con, entre otras mercancías, una pequeña cantidad de pimienta negra. Estos granos, que habían comenzado su vida en enredaderas que se arrastraban desde las ramas de los árboles en los ghats occidentales de la India, terminaron su viaje entre los campesinos ingleses que no sabían nada de su origen. Durante siglos, cuando pocas personas se movían voluntariamente de sus pueblos, las especias tropicales circulaban con dificultad de un extremo a otro de la Tierra. De los dos granos de pimienta que insertaron en las fosas nasales de la momia de Ramsés II hasta el tarro de canela en polvo en un armario de cualquier cocina de hoy, se encuentra una historia ininterrumpida de comercio entre oriente y occidente. Es la que cuenta Turner en su libro. Leyéndolo uno se da cuenta de hasta qué punto las especias, a pesar de sus virtudes en la cocina, el dormitorio y el templo, pese a su valor como moneda de cambio desde los romanos, perdieron su significado

metafísico en los tiempos modernos de Occidente.

Las esencias de la naturaleza perviven de manera mucho más prosaica en nuestros hábitos culinarios y terapéuticos. Siempre hay un remedio floral, una fragancia o una semilla capaces de disipar un mal, una dolencia. La medicina ayurvédica, practicada en India, está basada en las especias. Pero el que escucha ahora hablar de Zanzíbar, Reunión o Marco Polo raramente puede explicarse hasta qué punto el tráfico de especias sirvió para financiar otras grandes empresas.

A Granada, donde se produce el ron más fuerte que jamás he probado, el Jack Iron, se la conoce por la isla de las especias. De habla inglesa, en los ochenta vivió una corta experiencia bajo un régimen comunista asociado a Cuba. El líder, un carismático político de izquierdas llamado **Maurice Bishop**, fue ejecutado en 1983 y seis días más tarde la isla fue invadida por los marines bajo el fuego de una campaña que se denominó «operación Furia Urgente». Este país caribeño, uno de los más pequeños del mundo, goza de selvas, manglares, ríos cristalinos y playas de arenas blancas y aguas azules, y un enorme lago en medio de un cráter. El rico suelo volcánico, sus zonas montañosas y el clima moderado lo hacen apropiado para el cultivo de las especias. Suministra el 40 por ciento de la nuez moscada y de macis del mundo. Ésta última se retira de la cáscara exterior de la primera y tiene uno de los aromas más refinados que existen. Su toque distingue una sopa, un suflé, una bechamel o un puré de patatas. Canela, cúrcuma y pimienta, clavo, laurel y badiana, todo se puede encontrar en Granada, un paraíso de los aromas, sólo comparable al indonesio. Con el cultivo de nuez moscada en Granada y de clavo en Zanzíbar, las especias tropicales perdieron su rareza justo cuando una clase media puritana se alejaba del lujo aristocrático que las envolvió.

Debido a su fragancia y durabilidad, y su asociación con el embalsamamiento y el sacrificio en la Antigüedad, las especias de la historia de Turner emiten soplos sobrenaturales. Sin que me alcance, ni siquiera estar seguro de los poderes afrodisíacos que se le atribuyen a la pimienta, que, según escribió **Carlo Maria Cipolla**, fue el carburante de las Cruzadas, la Guerra de los Cien Años y el Renacimiento, me resultaría frustrante vivir sin ella, puesto que a ella, alargada, de Jamaica, de Sri Lanka y de Sichuán, recurre habitualmente en la cocina para dotar a muchos platos de perfume y sentido. Me hallarían con una bolsa con granos como a los marineros del Mary Rose.