



► Santiago Ruiz 2017
13,90 €
 www.bodegasantiagorui.com

► La subzona de O Rosal es una de las cinco de que se compone en la actualidad la DOP Rías Baixas. Ubicada junto a la desembocadura del río Miño es donde mejor maduran las uvas en Galicia debido a un privilegiado microclima que dispone de más horas de sol y menos pluviometría. Este es un territorio de laderas suaves junto a lugares de orografía escarpada que conforman el paisaje galaico más bucólico y lleno de magia. En la comarca del bajo Miño encontramos una ruta indispensable para el viajero que marcha por estos lares. Se trata de los 'Muiños do Folón e do Picón', sesenta molinos ubicados en cascada en la ladera del monte Campo do Couto, donde también se encuentra el Castro de Santa Trega (Santa Tecla). El más antiguo de ellos data del año 1702 y funcionaban a partir de la fuerza motriz del río para hacer harina de maíz, de centeno y algo de trigo.

A muy poca distancia, próximas a la ribera del Miño, se extienden las treinta y ocho hectáreas de viñedo de Bodegas Santiago Ruiz, dividido en diecinueve parcelas en orientación sur que trabajan con métodos sostenibles, en los que fomentan la biodiversidad. Tras la entrada en la sociedad por parte del grupo Sogrape, líder vinícola en Portugal, la bodega continúa fiel a sus orígenes con la participación de **Rosa Ruiz**, hija del fundador de la empresa en el término municipal de Tabagón, en la provincia de Pontevedra. **Santiago Ruiz** fue un personaje singular quien, a sus 70 años y una vez jubilado de su actividad relacionada con la maquinaria y seguros navales, retomó la tradición familiar de bodeguero y se convirtió en pionero de los nuevos vinos gallegos al incorporar el uso del frío y depósitos de acero inoxidable en la bodega que abrió en 1984. Comenzaron elaborando un solo vino que enseguida se convirtió en sinónimo de calidad. En la actualidad su hija

menor, Rosa Ruiz, da nombre a su etiqueta más reciente, un monovarietal de Albariño de la parcela de apenas una hectárea que hay junto a la bodega antigua, con las cepas más viejas. El de 2017 es de aroma intenso a manzanas verdes, fruta tropical (mango, papaya) y notas cítricas. Tiene una gran boca, es sedoso, fresco, con volumen, al que le sentará bien el paso del tiempo. Pero el vino emblemático de la bodega lleva el patrón originario, una parte principal de Albariño (76%), completado con las variedades minoritarias que son tradicionales del Rosal, Loureiro, Treixadura, Godello y Caiño Blanco, para hacer un vino fresco y redondo. El Santiago Ruiz de 2017 es de color amarillo pajizo con reflejos verdosos, de aroma intenso, a frutas blancas, de hueso y tropicales, con recuerdos herbáceos y matiz mineral. Con gran paladar, fresco goloso y con cierto cuerpo. Un ensamblaje que da complejidad y gran equilibrio, no es casual que sean las variedades históricas de esa zona.

La fórmula del equilibrio

Bodega Santiago Ruiz

LA CATA
 Luis Moreno Buj



la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

AMATISTA ROSADO
 REYMO - ANECOOP (DOP Valencia)



Un 'Moscato' de baja graduación

► El sello Amatista se ha convertido en uno de los grandes argumentos comerciales para esta bodega de Cheste, una de las entidades que mejor ha sabido entender la variedad de uva Moscatel. Con esas uvas y un mínimo porcentaje de Garnacha se elabora este 'moscato rosé' de baja graduación alcohólica. Tiene un suave y bien integrado carbónico que potencia su frescura y unos aromas frutales nítidos y persistentes. Un vino fácil de beber que gusta a todo el que lo prueba.

Precio aproximado: 2,90 euros

ALBUFERA ROSADO
 ALTURIA - VIÑAS DEL PORTILLO (DOP Valencia)



Sutil, fresco y elegante

► Atractivo rosado elaborado de manera exclusiva con uvas de la variedad Tempranillo vinificadas bajo pautas tradicionales y temperatura controlada. En la última edición de los premios que otorga la Asociación Valenciana de Sumilleres obtuvo el título de mejor rosado de la DOP Valencia. Es un rosado de estilo provenzal de color rosa asalmonado y ribete de piel de cebolla. Tiene aromas de fruta roja, frambuesa y sutiles notas florales. En boca es fresco, sutil, con buena persistencia.

Precio aproximado: 5,00 euros

FUEGO LENTO
 BOCOPA (DOP Alicante)

Homenaje a la tradición

► Fuego Lento es el buque insignia de Bocopa. Se basa en la viticultura que antaño se practicaba en Alicante, con cepas de más de medio siglo cultivadas en condiciones climáticas extremas. Tiene una base de Monastrell y pequeños porcentajes de Alicante Bouschet y Syrah. Con 18 meses de crianza en barricas de roble francés, es un tinto maduro, profundo y complejo, con notas de fruta negra, especias, tostados y fondo balsámico.

Precio aproximado: 23,50 euros



El teatro gastronómico

LA MIRADA DE LÚCULO Luis M. Alonso

No es la primera vez, y supongo que tampoco será última, que saco a colación a **Charles Maurice de Talleyrand-Périgord**, Príncipe de Benevento, un nombre ineludible de la historia de la política al que su alto cargo y fortuna siempre colocaron cerca de un trono que a menudo dominaba con habilidad. Talleyrand inspiró la buena voluntad de los soberanos, los favores de las mujeres, la adulación de los ambiciosos, el odio de las personas honradas y el sarcasmo de la multitud. Como si todo eso no fuera suficiente para hacer famoso a un hombre, la gastronomía se apoderó de él y lo colocó en el panteón de las artes culinarias. Aunque la hospitalidad más refinada y la buena comida eran principalmente un medio para servir a sus propósitos y de ninguna manera a sus inclinaciones, supo rodearse de los mejores cocineros de la época y disfrutó de los mejores platos.

La cena fue siempre un asunto serio para Talleyrand: la comida más larga. Todas las mañanas se encargaba de cerrar el menú con su chef. La mesa a la que se sentaba con sus invitados contaba por lo general con diez o doce platos: el servicio consistía en dos sopas, dos platos de entrada, incluido uno de pescado, y cuatro más adicionales, dos asados, cuatro dulces y el postre. Los principales contratistas, los financieros de la época, se quejaban del exceso, de la copiosidad de aquellas cenas interminables. Sentados a la mesa de Talleyrand no solo estaban todos los que se celebraban en Francia, sino los que habían hecho ruido en Europa y en el mundo político. Entre los principales atractivos estaba la conversación, en muchas ocasiones un combate de esgrima donde los comensales se cruzaban los floretes con sobrada destreza.

El Imperio encontró la pauta en Chez Talleyrand, devolvió a la cena a su orden y le proporcionó un placer que, al mismo tiempo, satisfacía a la razón y al gusto. Por el contrario la buena mesa en las Tullerías nunca tuvo especial relevancia; **Napoleón** fingía no prestar atención a los detalles que consideraba que estaban por debajo de él: comía apresuradamente y escogía los alimentos más simples y básicos. A pesar de todos los esfuerzos e investigaciones gastronómicas que intentaron probar que el Emperador era tan inmoderado en privado como sobrio en público, finalmente ha prevalecido la idea de que en sus hábitos alimenticios generalmente se imponía la modestia, la reserva y la restricción.

El Príncipe de Benevento, sin embargo, mimaba la cocina y cuidaba de sus cocineros. A **Bouchet** le pagaba lo mismo que al mejor de sus diplomáticos, y **Carême** cobraba lo que percibía un ministro de la época. Es conocida esta

anécdota: asistía Talleyrand a un banquete y al probar el pavo que le sirvieron, exclamó: «¡Qué lástima! estaría riquísimo si hubiera gozado de mejores compañías». El anfitrión le preguntó al cocinero que había pasado, y resultó que en el mismo horno del pavo habían asado también una pierna de cordero.

Sin duda, Talleyrand fue el primero que concibió el menú largo, más allá del estrépito antiguo de los interminables banquetes y las bacanales. Más tarde, con el paso de las décadas, la abundancia fue declinando, retorciéndose los entremeses, los amouse bouches, y las cartas modernas se simplificaron hasta el punto de resumirse en el entrante o la sopa, el plato principal y el único postre, para posteriormente volver los chefs a reclamar un mayor espacio de creatividad. Lo que se perdió en las llamadas comidas



«Talleyrand inventó los menús largos elaborados para sus ilustres mesas; de la abundancia se pasó a los primeros y principales platos, y desde hace tiempo los chefs amplían su creatividad de modo extenuante»

gastronómicas fue la conversación, entre otras razones por la imposibilidad de los comensales de compartirla en un restaurante con la información que se empeñan en transmitir los camareros sobre cada uno de los pasos de los numerosos menús largos, por no decir inacabables. Veinte pasos, veinte interrupciones para explicar, por ejemplo, que debajo del muslito del pichón hay una colmenilla inapreciable si no es a través de un microscopio. La mayoría de veces carece de sentido y resulta innecesaria tanta gastropedia. Cuando uno se ha cansado de examinar el enésimo plato y hacerlo girar para comprobar y verificar sus ingredientes ya se olvidó de lo comido en alguno de las diez entregas que le precedieron.

Como nos lo vienen a contar a la mesa, por suerte ya no hay tanto enunciado grandilocuente en el teatro gastronómico. Hay quienes sostienen, y no sin falta de razón, que comer ha dejado de ser el motivo esencial de la comida para convertirse en una prueba de petulancia y de resistencia ante el soberbio ímpetu de los grandes creadores de la cocina y, lo que es peor, de sus pobres imitadores, que desgraciadamente son legión. El resultado de todo esto es que uno se encuentra a salvo en pocos lugares. Por eso convendría aligerar y elegir algo más de la carta de los restaurantes que aún tienen el valor de mantenerla. Ya habrá nuevas ocasiones de probar esto, lo otro y lo de más allá, sin tener que asistir a una exhibición intensiva del chef. No se trata de refutar la llamada alta cocina con la frase recurrente de «para mí, huevos fritos con chorizo y patatas, por favor». Simplemente de actuar más relajadamente, disfrutar de la comida en sí, no de las «emociones sensoriales» que algunos cocineros se empeñan en seguir queriéndonos vender. Además, en ningún caso nos espera Charles Maurice de Talleyrand-Périgord en la mesa, ni ninguno de sus ilustres invitados.