



► Demorado 2016, 50 cl  
25 €  
www.vinosbiodepedoolivares.com

► Existe un nicho de mercado para vinos elaborados de manera artesanal por pequeños productores independientes que son buscados en el mercado internacional por una distribución muy especializada. La oferta está dirigida a restaurantes de nivel alto y muy alto y a enotecas pendientes de clientes ávidos de probar y disfrutar con elaboraciones diferentes, arriesgadas, pero de las que resulten buenos vinos, que den ganas de beber más, de repetir otra copa por puro disfrute y con las que sorprender a los amigos. En este circuito está **Pedro Olivares**, jienense de nacimiento afincado en Valencia, un viticultor y enólogo que no encaja ni en el segmento de vinos biodinámicos, ni en el de naturales, él hace elaboraciones libres. Eso sí, trabaja sin aditivos enológicos correctores y siempre con levaduras ambientales. En la actualidad Olivares distribuye su don de la ubicuidad en las vendimias de zonas como las del Jiloca, entre Zaragoza y Teruel; Bullas, en

## La libertad de las pequeñas elaboraciones

### Demorado, tinto dulce de vendimia tardía

LA CATA  
Luis Moreno Buj



Murcia; Sierra de Segura en Jaén; Montilla, Granada; y en los términos valencianos de Venta del Moro y Real. En total produce 35.000 botellas de 18 vinos diferentes. El Bobastrell es el de mayor tirada con 8.000 botellas, un curioso ensamblaje de Bobal de Venta del Moro con Monastrell de Bullas, del resto hace entre 4.000 y 1.000 unidades. En cuanto a los precios de venta al público oscilan entre los 13 euros de la serie Wild y los 500 euros de su Aplatinao, un tinto multivarietal de la Sierra de Segura que embotella en formato magnum. Una de las novedades que acaba de presentar es el Demorado, un vino tinto naturalmente dulce de vendimia tardía, monovarietal de Syrah de la Sierra de Segura. Para hacerlo realizó tres vendimias en una suerte de fermentación continua. La primera cuando la fruta estaba en sazón, pura fruta fresca, y fermenta de manera natural. Al cabo de diez días hace otra vendimia, ahora con sobre maduración, vuelve a arrancar la fermentación alcohólica y cuando llega el

## la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

CONVENIENCIA  
FINCA SAN BLAS (DOP Utiel-Requena)

Originalmente fresco



► El de Finca San Blas es un proyecto vinícola argumentado en el propio viñedo que se ha ganado el reconocimiento de profesionales y aficionados a base de calidad y originalidad. Este blanco es un buen ejemplo. Se elabora a partir de un coupage de cuatro variedades. Tras la fermentación el vino descansa dos meses en contacto con sus lías. El resultado final es un blanco muy fresco y frutal, con cierta complejidad aromática y notable volumen en boca.

Precio aproximado: 6,50 euros

SOL DE REYDOS  
REYDOS - ANECOOP (DOP Valencia)

Exquisito Moscatel



► Sol de Reymos es algo más que una mistela. Elaborado con uvas de Moscatel de Alejandría sobremaduradas, es un vino dulce delicado y elegante, con unos intensos aromas de flor blanca y notas cítricas y un paso por boca cremoso, dulce y nada empalagoso. La entidad chestana, que este año celebra su primer centenario, es una de las grandes elaboradoras de vinos dulces de la Comunitat Valenciana, y este Sol de Reymos es, sin duda, el dulce más expresivo y exquisito de cuantos produce.

Precio aproximado: 5,00 euros

LA CASA DE LA SEDA  
BODEGAS MURVIEDRO (DOP Utiel-Requena)

Bobal vestido de domingo



► La Casa de la Seda es uno de los tintos de Bobal de mayor expresión de esta bodega valenciana. Se elabora con uvas de cepas casi centenarias procedente de una parcela propiedad de la compañía. Sobrio, frutal, intenso y sedoso, es el vino que representa el cambio de rumbo de la compañía, que acaba de presentar su nueva imagen corporativa y las nuevas colecciones de vinos de las tres denominaciones de origen valencianas en las que opera.

Precio aproximado: 15,50 euros



## Digestiones algo pesadas

LA MIRADA DE LÚCULO Luis M. Alonso

Es conocida la importancia de la comida en la dramaturgia mafiosa. En 'El Padrino', por ejemplo, mientras asistimos a la devastación familiar, la comida que se ofrece inspiraría un curso rápido de cocina italiana. **Sarah Vowell** escribió hace tiempo un libro titulado 'Take the Cannoli' con suficiente liturgia criminal gastronómica y recetas. Todas las películas con gánsteres de **Martin Scorsese** incluyen casi tanta comida como crimen. **Catherine Scorsese**, su madre, dejó como legado un simpático libro de platos italoamericanos familiares, que hace unos años publicó en España la editorial Confluencias.

Con frecuencia me vienen a la cabeza los ziti al horno de **Carmela Soprano**, en la fabulosa serie de televisión 'Los Soprano', plagada de referencias culinarias. La carnicería Satriale's, donde los mafiosos comen por el día los bocadillos de porchetta, y por las noches pasan los cadáveres por la picadora, es en la actualidad un solar que los conductores utilizan como aparcamiento en Kearny Avenue, a continuación de Newark, el mayor núcleo de población de Nueva Jersey, conocida como «la ciudad de los ladrillos». Otros lugares de referencia son, en cambio, perfectamente visibles. Piazzaland, que los telespectadores se habrán hartado de ver en la introducción de la serie, es en realidad un local minúsculo que sirve pizza y ha sabido aprovechar el poderoso reclamo de la popularidad. Se encuentra en North Arlington. Los Soprano, como sucede con todos los clanes criminales, comen y beben abundantemente. La comida es parte del hilo argumental de la serie: en los cuarteles del Bada Bing! o en el citado Satriale's; en la casa familiar de North Caldwell; en el Vesuvio, o en cualquier otro lugar hasta el famoso fundido final con los aros de cebolla en Holsten's. Hay pitanzas por docenas. Si alguien desea ampliar conocimientos, el recetario 'Family Cookbook', con una compilación de los platos de **Bucco**, escrito por **Allen Rucker** y asesorado por **Michele Scicolone**, no está mal.

La comida en la mafia de ficción emerge de la vida real. Algunos capos cocinaban y alimentaban, no solo a sus hombres, sino a los policías que los vigilaban. Eran, en ese sentido, personas muy atentas. He leído algunas crónicas mafiosas, y ese escenario aparece invariablemente. El padre de **Crazy Joe Gallo**, gánster notorio de la familia **Profaci**, tenía el detalle de enviar almejas fritas cocinadas en una salsa roja de tomate y pimientos a los polis que se tomaban la molestia de no

quitarles los ojos de encima durante los fines de semana.

**Clemenza**, uno de los capos inolvidables de la familia **Corleone**, elabora su salsa de manera ritual. **Paulie**, interpretado por **Paul Sorvino** en 'Uno de los nuestros' y capo de la familia **Lucchese**, permite que la vida en prisión sea soportable gracias a sus esmeradas dotes de cocinero. Lo mismo que haría con orgullo cualquier capo real para preservar prietas las filas. La propia carne picada del ragú se fríe rápido solo para mantenerla unida, aparte se doran las cebollas y el ajo, se agregan los tomates de la lata de la marca Redcap, o Tutto Rosa, y a continuación se incorpora la carne mencionada, un poco de vino, otro poco de azúcar. Es **Alí Babá** cocinando para los cuarenta ladrones. El vino y el azúcar endulzan la acidez del tomate. También se pueden echar cáscaras de naranja o un poco de canela. **Paulie** utilizaba el truco de laminar los ajos con una cuchilla de afeitar para que al quedar tan finos se licuasen enseguida en la sartén con un poco de aceite. Un buen sistema.

Viene de lejos. En 'Los violentos años veinte', la vieja película de **Raoul Walsh**, **James Cagney** y **Humphrey Bogart** no negocian con **Nick Brown**, rival de **Crosstown**, hasta que acaban de comer sus espagueti. En 'Boardwalk Empire', otra de las grandes series de todos los tiempos, hay un episodio titulado 'Spaghetti and Coffee', inspirado en la escena inicial de un clásico 'Hampa dorada', de **Melvin LeRoy**, interpretada por **Edward G. Robinson**, en el papel de **Little Caesar**. El espagueti lo preparan al estilo italoamericano, con albóndigas. En 'El Padrino II', hay una escena en la que **De Niro** y **Bruno Kirby** están conversando sobre los problemas que plantea pertenecer a ese grupo tan famoso de la subcultura italiana que es la mafia, mientras que la esposa de **Corleone** prepara tres platos hasta arriba de pasta. El propio **Robert De Niro** casi se vuelve loco con los espagueti en la cena de 'Casi casi, una mafia', inspirada en 'La banda que disparaba torcido', la novela del reportero **Jimmy Breslin**.

Sucede igual en la vida. En los copiosos banquetes de **Provenzano** no era extraño que a algunos comensales se les atragantase la comida. El desaparecido capo de la Cosa Nostra aprovechaba las reuniones en torno a la mesa para hacer advertencias sinuosas o directas ante las que el bicarbonato sódico carecía de efectos antiácidos. En la escena del crimen, ya digo, se come mucho pero no siempre se hace bien la digestión.