



► Pigar Chardonnay 2017

12,50 €

bodegaspigar@gmail.com

Chardonnay, Back to Black Bodegas Pigar

LA CATA
Luis Moreno Buj



► Una nueva generación de bodegueros con sólida base técnica como enólogos y experiencia en destacadas bodegas irrumpe en el panorama actual del vino con un ánimo renovador que, de manera paradójica, se ve fuertemente influenciado por el pasado. Es el caso de **Juan Pique-ras García**, que dirige la microbodega que no hace mucho iniciaron sus padres en la pedanía requenense de Campo Arcís. Allí hacen un Bobal de viñas viejas, un Syrah, un orange wine de Tardana y un espumoso de método ancestral con la variedad Royal, además de un Chardonnay que ha elaborado como 'Black Chard'. El 'Black Chardonnay', o 'Black Chard', es una antigua técnica que los elaboradores más avezados han recuperado para alargar la vida de los vinos blancos de Chardonnay. Esta es una varietal que Piqueras conoce bien y la adapta a su terruño me-

dante el sistema de conducción de la vid en Guyot doble, que deja dos varas en lugar de una sola, con la intención de obtener mayor cantidad de racimos pero de menor tamaño. Con ello fomenta que haya mayor competencia entre ellos para alargar el período de maduración. Busca la cara más fresca de la Chardonnay.

Y para alargar al máximo la vida del vino utiliza una técnica enológica empleada en la segunda mitad del siglo pasado en Borgoña, consistente en prensar con cierta agresividad y sin sulfuroso estas uvas blancas exponiendo el mosto al aire con la idea de provocar una oxidación prematura. Esto es todo lo contrario a lo que se ha recomendado en los últimos tiempos, referente al bombeado de la pasta con nitrógeno hasta una prensa neumática con atmósfera inerte, que exprime suavemente las bayas para obtener un jugo bien dosificado de dióxido de azufre.

Piqueras nos continúa explicando que los fenoles que se desprenden de los hollejos y pepitas al prensar son los

que absorben mayor cantidad de oxígeno antes de la fermentación, por lo que «si se provoca una hiperoxidación, estas partículas consumen el oxígeno, se oscurecen y precipitan arrastrando la materia colorante degradada. Una vez eliminadas el vino será más resistente al paso del tiempo». «Además -continúa-, también se elimina la mayor parte de los sabores amargos y astringentes contenidos en las pieles de las bayas, con lo que los vinos resultan más amables y elegantes». En un principio el mosto queda de color muy oscurecido, casi negro. Ya no hay tiempo para el arrepentimiento. El Pigar Chardonnay de 2017 es de color dorado. Aroma intenso a fruta tropical (piña, plátano), fruta de hueso (albaricoque), cítrico, ligero toque de mantequilla y sutil recuerdo mineral. Fresco en el paladar, con buena acidez, con volumen, cierta untuosidad, sabroso y con buena persistencia. El resultado es realmente bueno, pero el paso del tiempo confirmará si lo mejor estaba por venir.

la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

LAUDUM Chardonnay
BOCOPA (DOP Alicante)



Elegante por dentro... y por fuera

► Exceptuando a Marina Alta, este blanco de Chardonnay es uno de los vinos que ha acompañado a la entidad alicantina casi desde su origen. Actualmente se elabora con uvas cultivadas bajo pautas ecológicas y se presenta en la elegante botella diseñada exclusivamente para la gama Laudum. Es un vino fresco y alegre, con aromas de buena intensidad que recuerdan frutas tropicales, cítricos y notas florales. Untuoso en boca, es un buen aliado para pescados, mariscos y arroces marineros.

Precio aproximado: 4,25 euros

SELECCIÓN Rosé
VEGAMAR (DOP Valencia)



El rosa marca tendencia

► Corren buenos tiempos para los rosados. Si en otras décadas su consumo era menor, actualmente existe una corriente de aficionados que buscan expresión frutal y elegancia. Vegamar ha acertado de pleno con este rosado de Merlot, que con apenas tres añadas se ha convertido en uno de los grandes éxitos de la bodega de Calles. De pálido color rosa asalmonado, tiene intensos aromas de frambuesa y un paso por boca goloso, con buen peso de la fruta.

Precio aproximado: 7,00 euros

FUENTESECA Tinto Joven
SIERRA NORTE (DOP Utiel-Requena)



Fiel compañero de viaje

► Tinto elaborado con uvas de Bobal (60%) y Cabernet Sauvignon (40%) cultivadas bajo pautas ecológicas. Fresco, frutal, suave y elegante, es un vino que mantiene el carácter varietal del Bobal matizado con la finura de una casta noble -Cabernet Sauvignon- bien adaptada al terreno. Un tinto muy recomendable para la época estival, servido algo más fresco de lo habitual en tintos, que se convertirá en fiel compañero de viaje como aperitivo o con arroces, pastas y carnes ligeras.

Precio aproximado: 5,00 euros

La cocina acoge a los refugiados

Pilar Salas

Más de un centenar de restaurantes de catorce ciudades del mundo abren sus fogones, hasta el próximo 24 de junio, a cocineros refugiados y solicitantes de asilo en el Festival Gastronómico #ConLosRefugiados, iniciativa que busca unir a través de la comida y ser una plataforma para que demuestren su talento.

Sabores de Afganistán, Camerún, Somalia, Sudán, Irak, Siria, Ruanda y Ucrania llegarán a restaurantes de Madrid y otras ciudades europeas y, por primera vez desde que nació el proyecto hace tres años, a ciudades fuera de Europa como Ciudad del Cabo, Nueva York y San Francisco.

Se trata de una iniciativa de la ONG Food Sweet Food coorganizada por la Agencia de la ONU para los Refugiados (ACNUR) y, en España, por la asociación de voluntarios Madrid for Refugees, que aprovechan el lenguaje universal de la cocina para intentar cambiar la percepción social de los refugiados, personas que han abandonado a la fuerza sus países y que buscan una oportunidad para aportar su conocimiento a sus sociedades de acogida.

Es el caso de **José Valentín A.**, solicitante de asilo por motivos políticos -al estar su expediente en trámite prefiere no facilitar su apellido- llegado hace año y medio de una Venezuela que añora pero a la que regresar podría costarle la vida, explica a Efe.

A sus 34 años se ha propuesto abrir un restaurante de cocina venezolana junto con su mujer, pero mientras lo consigue ha organizado en Madrid el catering 'Tequeños Tricolor' para ofrecer recetas tradicionales y «emocionales» de su país como tequeños con guayaba, arepas, hallacas o pan de jamón.

Debe a su abuela lo que sabe de cocina y demostrará su talento el próximo 23 de junio en el restaurante 'Elektra', donde elaborará un *brunch* en el que su chef ejecutivo, **Emilio Salas**, y su jefe de cocina, **Gustavo Lobeto**, le dejarán trabajar con «libertad absoluta y todo el protagonismo, porque se trata de ayudarlo a introducirse en el mundo laboral», aseguran a la agencia Efe.

Durante una semana forma parte de la plantilla de 'Elektra', donde ya trabajan otros tres venezolanos, «no sólo para ir haciendo pruebas del menú, sino para que tenga la oportunidad de ver cómo se trabaja en un restaurante profesional en España», indica Salas.

'Elektra' se vuelve a sumar a este Festival Gastronómico #ConLosRefugiados después de acoger en la pasada edición a **Wesal A.**, una analista clínica que huyó de la guerra en Siria y que demostró en aquella edición ser una cocinera nata.

«Es un intercambio en el que aprendemos unos de otros», subraya **Chiky Martínez de la Puente**, propietaria de este

restaurante que define como de «cocina fusión saludable», que se siente «muy orgullosa» de participar en una iniciativa solidaria de la que los comensales aseguran que «salen encantados» y que favoreció que Wesal A. «esté aplicando hoy mucho de lo aprendido en el festival» en distintos establecimientos.

De hecho, esta refugiada siria que el día de su boda dirigió a un equipo que cocinó para tres mil personas, también participará en esta edición, ofreciendo su cocina siria en 'Gigi', al igual que harán dos de sus compatriotas en 'Banibano' y 'Amicis', un camerunés en 'El Mandela', un sudanés en 'L'Artisan Furansu Kitchen' y una marroquí en '80° The Next Door'.

«Quiero formar parte de la sociedad, no quiero ser una carga ni vivir de ayudas, sino valerme por mí mismo», asevera José Valentín, a quien le encantaría regentar en un futuro su propio restaurante y mostrar a sus comensales que «el tequeño es el amigo fiel que te acompaña en todas las fiestas y las arepas, el plato más venezolano, te cuentan historias con sus nombres».

Como la 'reina pepiada' (bella), con pollo, mayonesa y aguacate, creada en 1955 en honor de la primera Miss Mundo Venezolana, **Susana Dujim**; la 'sifrina' (chica pija), con queso; la 'pelúa' (rebelde), con carne mechada y queso, o la 'dominó' con frijoles negros y queso blanco, algunas de las cuales elaborará para su *brunch* de #ConLosRefugiados, una ventana para mostrar su cocina y un medio para «ganar experiencia».

