



► Palo Cortado Tradición VORS

70 €

www.bodegastradicion.es

► A la ya de por sí compleja clasificación de los diferentes tipos de vinos producidos en el ámbito gaditano del Marco de Jerez se viene a unir la casuística en los palo cortado. Éstos comienzan siendo vinos finos y delicados de crianza biológica bajo velo flor que, en un momento dado se «desvían», toman caminos no previstos por el enólogo o capataz, para seguir otro derrotero y adquirir matices más propios de un oloroso (lo que se traduce en mayor estructura y redondez) sin llegar a serlo. En este momento el capataz cruza la raya de tiza que marca la bota y lo encabeza en torno a los dieciocho grados. Por ello los palo cortado clásicos recuerdan los aromas de los vinos amontillados, debido a sus comienzos biológicos, pero con un paladar de oloroso por su posterior crianza oxidativa. Los vinos generosos

pueden ser algo complicados de entender, pero lo cierto es que cualquiera puede comprobar lo bien que acompañan los clásicos salazones de pescado, como la hueva de atún y la mojama, el jamón de bellota cortado a mano bien fino, los consomés o las carnes de caza. Y no hay problema en no acabar durante el ágape el contenido de una botella, ya que una vez abiertos conservan sus características durante meses. Bodegas Tradición fue fundada hace ahora tres décadas (1998) por **Joaquín Rivero** con la intención de preservar las cualidades de los vinos de Jerez de perfil más purista y dar continuidad a la tradición bodeguera de la familia que fundó una bodega en el año 1650. La sociedad rehabilitó una antigua bodega y adquirió viejas soleras hasta completar las más de 1.000 «botas gordas» de roble americano, en las que actualmente guardan sus venerables Amontillado, Oloroso, Palo Cortado, Pedro Ximénez y brandis. Es la única empresa

del Marco de Jerez que se dedica en exclusividad a los vinos más añejos, catalogados como VOS (Very Old Sherry, con más de veinte años de crianza) y VORS (Very Old Rare Sherry, con más de treinta años de antigüedad).

El Palo Cortado Tradición VORS tiene una solera de más de treinta y dos años certificados. Proviene de botas del siglo XVIII, refrescadas con otras de añadas de 1970 y de 1982. Es un vino de color ámbar con fondo yodado. Aroma delicado, sutil, complejo, con nítidos recuerdos de frutos secos (avellanas, pan de higos), cacao, maderas nobles y suaves aldehídos bien integrados en el conjunto que le aportan una notable profundidad y elegancia. En boca tiene una entrada seca, con gran cuerpo y estructura, ligeramente amargo, con un tacto untuoso y sutiles toques salinos procedentes de su período de crianza biológica, es amplio y envolvente. Una rareza enológica escasa y exclusiva.

Distinción en una buena mesa Bodegas Tradición. Palo Cortado

LA CATA
Luis Moreno Buj



la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

SELECCIÓN Merseguera
BODEGAS VEGAMAR (DOP Valencia)

Un Merseguera de altura



► La bodega de Calles ha reunido una interesante colección de variedades bajo el sello 'Selección', entre ellos este blanco elaborado con uvas de la variedad Merseguera, autóctona de la DOP Valencia. Se trata de un varietal perfectamente adaptado al clima y terreno de esta zona, con una altitud superior a la media. Es un vino fresco y elegante, de aspecto brillante, aromas de fruta blanca de hueso, notas tropicales y suaves matices florales, y un paso por boca denso y largo, con la acidez bien definida.

Precio aproximado: 7,00 euros

PUGNUS Reserva Bobal
BODEGAS MURVIEDRO (DOP Utiel-Requena)

Apuesta por lo autóctono



► Con motivo del noventa aniversario de la compañía, Murviedro ha estrenado nuevas colecciones de vinos dentro de las tres denominaciones de origen valencianas. En Utiel-Requena sigue apostando por su uva autóctona, la Bobal, con la que elabora este tinto reserva que tras la fermentación descansa un mínimo de doce meses en barricas de roble americano. De alta complejidad aromática, tiene un paso por boca denso y sedoso, con el tanino pulido y bien definido, retrogusto frutal y un final largo y persistente.

Precio aproximado: 7,50 euros

ALEGRÍA DE THARSYS
PAGO DE THARSYS (CR Cava)

Dulzura y delicadeza



► La última propuesta de Pago de Tharsys es un cava dulce elaborado con uvas de Chardonnay. Se trata de un interesante ejercicio enológico en el que intervienen los viejos vinos dulces de la bodega como base en el líquido de expedición que determina su carácter dulce. De fin y abundante burbuja, tiene aromas de fruta de hueso y matices de regaliz. Con más de 14 meses en rima, en boca muestra el carbónico integrado, con tacto cremoso y bien equilibrado.

Precio aproximado: 9,90 euros

El bacalao, como el cerdo



LA MIRADA DE LÚCULO
Luis M. Alonso

El bacalao es al mar lo que el cerdo a la tierra. No hay desperdicio en él. Todo se come, y si no, es por esa cauterización de las heridas ancestrales del hambre que se llama progreso. Antes de que se modernizara el país, en Islandia asaban la piel del pescado y se la daban a los niños con mantequilla. La piel seca del bacalao es dura pero al calor del fuego ablanda. **Mark Kurlansky**, que escribió el mejor libro sobre «el pez que cambió el mundo» que conozco, recuerda cómo sus huesos se ponían en vinagre hasta que quedaban parcialmente desintegrados y blandos para cocerlos a continuación lentamente hasta obtener una especie de gachas.

La piel, afortunadamente, no la hemos perdido de vista en la cocina. Con ella hace unos riquísimos chips la cocinera portuguesa **Celia Pinto**, en su establecimiento de Oviedo. 100 Maneiras, el restaurante del chef serbio **Ljubomir Stanisic**, presenta las pieles fritas colgadas a la manera de un trampantojo que resume la característica ropa tendida de Lisboa. Para preparar los chips se colocan las pieles y los callos del bacalao, cortados en trozos regulares, en un papel antiadherente en el horno a ochenta grados durante una hora. Cuando están completamente secos, se fríen en abundante aceite neutro, de girasol por ejemplo. La rehidratación a la temperatura de la fritura hace que se inflen y adquieran la textura crujiente de las cortezas de cerdo. De otra dimensión galáctica son los callos con agua de vegetación de pimientos y pil-pil que cocina **Nacho Manzano** en Casa Marcial, en La Salgar.

Los estómagos son menos recurrentes que las pieles y los callos, aunque en algunos países escandinavos se siguen utilizando para envolver la carne de las salchichas. Una receta ancestral islandesa consistía en limpiar las tripas y rellenarlas con hígado amasado con centeno, hervirlas y luego comerlas. Algo parecido a lo que sucede con el haggis, el embutido tradicional escocés.

Margaret Dods, en su popular 'Manual de cocina del ama de casa', publicado por primera vez en la ciudad de Londres en el año 1829, recoge una receta de vejigas de bacalao que se limpian y se escaldan para después sancocharlas, enharinarlas y asarlas para servir en lonchas con una salsa de concentrado de carne, mostaza, mantequilla y cayena. O estofadas con caldo de carne, crema de leche y mantequilla, para aromatizar después con ra-

lladuras de limón y nuez moscada. Sólo pensar en ello puede espantar a más de un estómago delicado.

A los atunes les pasa como al bacalao y al cerdo, tienen un gran aprovechamiento. Ya que estamos dedicándole tiempo a los estómagos, en Cataluña, por ejemplo, se sigue comiendo el bull, un plato tradicional con el estómago del atún seco. Me refiero a la tripa y las entrañas del pescado, saladas y poco apetitosas a simple vista, que ha pasado de ser comida de pobres a exquisitez. El origen del bull está en la necesidad de conservar el pescado cuando no había mejor método que salarlo y venderlo enseguida a precios bajos. Antes de cocinarlo tiene que estar en remojo varios días, rasparlo para que quede bien limpio y, después, hervirlo hasta ablandarlo. Una vez concluido el laborioso proceso, se guisa en trozos, con patatas y romesco. El resultado es bueno para quienes son aficionados a los sabores marinos contundentes.

Se trata de todos aquellos, entre los que me incluyo, que aprecian los buenos salazones, esa pestilencia domesticada que proviene del garum romano y que hoy en día los italianos llaman colatura di alici (anchoa), las mojamas, las botargas, o cualquier salsa concentrada de pescado. Este sabroso aderezo, esencial en las cocinas del sudeste asiático, se prepara poniendo pescado fresco cubierto de sal en una caja, donde se deja para que fermente. Después de unos meses, el pescado se hidroliza y por

encima se forma un delicioso líquido. Las huevas secas de bacalao, con las que los griegos elaboran durante la Cuaresma su taramosalata, con cebolla rallada, algo de pan viejo, patata hervida, aceite de oliva y limones, y los hígados que los noruegos y daneses envasan, pertenecen también a este maravilloso concierto gastronómico para avezados depredadores marinos.

Pero entre todo el despiece del bacalao, olvidarme de las lenguas, las kokotxas de los vascos, sería prescindir de la parte que por sí sola constituye el todo. Ese trozo de carne del tamaño de una concha que figura a cada lado de la cabeza es la parte más delicada del bacalao. Al igual que sucede con la merluza. No se trata exactamente de la lengua, sino del pequeño bulto de carne que se encuentra debajo de ella, succulento y gelatinoso. Para sacarlo limpiamente sólo hay que hacer un corte debajo de la mandíbula del pescado. Las cocochas se pueden cocinar estofadas, bien en salsa verde o al pil-pil, o como sus primas, las de las merluzas, rebozarlas y freírlas.

