



► Étím Blanc 2008

6 €

www.etim.es

El futuro de la Garnacha blanca ÉTIM BLANC

La cata

Luis Moreno Buj



► En 1999 las cooperativas de dos poblaciones vecinas optaron por la fusión, decidieron unificar esfuerzos para dotar una única bodega con buena infraestructura y la mejor tecnología para poder competir en el mercado en las mejores condiciones. El edificio de la Sociedad Agrícola Falset-Marçà es una singular construcción de estilo modernista tardío (1919), obra del arquitecto César Martinell quien, con el arco de medio punto y las dos torres de silueta almenada que jalonan la entrada, quiso evocar las formas de la Edad Media. La fama de los vinos tintos de esta comarca ha eclipsado los blancos, no en vano esta

bodega es autora del potente Étím L'Esparver, uno de los vinos más significativos de la ribera del Mediterráneo, hecho principalmente con Garnacha Tinta y con Samsó. La Garnacha Blanca es un tipo de uva original de la Península Ibérica que ha ido en retroceso en los últimos años debido a su dificultad de cultivo, aunque todavía es habitual en otras zonas de Cataluña y de Aragón. Pero es en esta comarca del Priorat, en la Denominación de Origen Montsant, donde se consiguen con ella los mejores resultados. El Étím Blanc de 2008 es un monovarietal de Garnacha Blanca que contiene un ensamblaje de un 90%

de vino fermentado en depósito de acero inoxidable, con una pequeña parte de vino fermentado en barricas de roble francés. En ambos casos con una estancia sobre lías de cinco meses. El aspecto del Étím Blanc de 2008 es cristalino, de color amarillo pajizo, con algún reflejo verdoso. Su aroma es intenso, a frutas exóticas y cítricos (maracuyá, pomelo), con recuerdos florales y con una suave presencia de los tostados de la bodega. En el paladar es contundente, untuoso, con un fresco y largo final. Un vino listo para ser disfrutado ya, pero que puede evolucionar bien y mejorar en el transcurso de un par de años más.

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

FUSTA NOVA BLANC
BODEGAS VICENTE GANDIA

Un coupage inédito y equilibrado



► Chardonnay, Sauvignon Blanc y Moscatel de Alejandría aportan lo mejor de sí mismas en este vino complejo, de correcta acidez y notable riqueza aromática. Para su elaboración, los técnicos de la bodega han recurrido a técnicas novedosas. La vendimia se realiza por la noche y el traslado de la uva a bodega se realiza empleando nieve carbónica para mantenerla refrigerada. Las variedades se elaboran por separado para conjuntarse posteriormente.

CASA DON ÁNGEL BOBAL
BODEGAS VERA DE ESTENAS

Un monovarietal autóctono de máxima expresión



► Desde hace décadas, la familia Martínez Roda cultiva algunos de los mejores viñedos de Bobal de la comarca Requena-Utiel en su finca Vera de Estenas. Con el Casa Don Ángel Bobal, Félix Martínez ha conseguido ofrecer al consumidor un monovarietal que confirma todo el potencial de esta uva autóctona tras una pausada crianza en roble. El resultado final es redondo, pulido y con unos taninos bien integrados.

LES ALCUSSES
CELLER DEL ROURE

Un tinto de carácter cosmopolita



► Con una base principal de Monastrell redondeada con pequeños porcentajes de Tempranillo, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon, el tinto Les Alcusses es uno de los referentes de los nuevos vinos valencianos por su finura y su precio contenido. Franco y con buena expresión frutal, el vino ofrece un equilibrio notable tras seis meses de crianza en barricas de roble francés.



Y que nos salgan con facilidad

Al dente

Caius Apicius

■ «Si la sociedad española de mediados del siglo pasado era una sociedad hambrienta, la de principios de éste parece ser, más bien, una sociedad estreñida en la que la comida ha sido sustituida como obsesión por la estética y la salud, vamos, el cuerpo 10»

En la, digamos, austera España de los 50, cuando la televisión era sólo un sueño, uno de los personajes de historieta más populares era el entrañable Carpanta, obsesionado por la comida o, mejor dicho, por la falta de comida, cuya mayor ilusión era poder zamparse un pollo asado.

Hoy, el maestro Josep Escobar tendría que atribuir a un hipotético personaje un ansia de carácter bien distinto... aunque igualmente relacionada con la comida, sólo que, en este caso, el problema no sería hacerse con ella, sino deshacerse de lo sobrante.

Si la sociedad española de mediados del siglo pasado era una sociedad hambrienta, la de principios de éste parece ser, más bien, una sociedad estreñida, en la que la comida ha sido sustituida como obsesión por la estética y la salud, vamos, el cuerpo «diez».

Si aceptamos, como parece lógico, que la publicidad es un reflejo de la sociedad a la que se dirige, veremos que hoy, aquí y en todo el llamado «primer mundo» —¿cuál será ahora el segundo?—, preocupa muchísimo el estado físico y, dentro de él, lo relativo a la alimentación y a la buena forma.

Si se fijan ustedes, en televisión aparecen más anuncios de productos que preconizan «una alimentación sana» que de colonias en Navidad. Sucede que las perspectivas que ofrece esa vida «sana» no son precisamente atractivas: hay que machacarse hasta la extenuación en el gimnasio en búsqueda de esas metafóricas «tabletas de chocolate» —metafóricas, porque las otras, las de verdad, ni probarlas—, además de beberse un montón de litros de agua al día y comer, como los grillos, cantidades ingentes de lechuga, a poder ser sin más aliño que

«... pidió permiso para bendecir la mesa y lo hizo así: «Señor, te damos gracias por los alimentos que vamos a recibir. Haz que nos entren con felicidad, y nos salgan con facilidad»»

una gota de aceite y, desde luego, sin sal, con lo que cometemos el disparate conceptual de llamar ensalada a algo que carece del elemento que le da nombre: la sal.

Nuestra dieta, al parecer, tiene consecuencias poco deseables en nuestro aparato digestivo. Empezamos con la acidez de estómago, malestar para el que se anuncia una variada batería de medicamentos que hacen que veamos como algo del paleolítico inferior al bicarbonato de sosa de Torres Muñoz que antes le suministraban a uno, sin que a nadie le pareciera raro, en bares y restaurantes.

Otro problema: la aerofagia. Hay qué ver cuántos productos aparecen en la tele de los que se asegura que son un remedio eficaz para evitar o eliminar esos gases que tanto molestan al afectado... o, en caso de expulsión por las vías naturales, a quienes lo rodean.

Pero la palma se la llevan los productos dirigidos a ese eufemismo tan bonito que es «facilitar —o regularizar— el tránsito intestinal». Aquí, al parecer, no evacúa por las buenas casi nadie, de modo que hay que proporcionarle ayudas para vencer eso tan molesto que conocemos por estreñimiento. Por cierto, para ciudadanos viajeros: estreñido, en francés, se dice «constipé», así que tengan cuidado con lo que dicen en una farmacia del país vecino si lo que quieren es un remedio para un leve resfriado.

Tranquilos: ahí tienen ustedes el bombardeo publicitario. Lo más suave, los

ILUSTRACIÓN DE ESCOBAR



anuncios de yogures con bífidos activo —¿hay bífidos pasivos?— u otra bacteria que cuide la flora intestinal y, al mismo tiempo, fomente los movimientos internos encaminados a deshacernos con facilidad de lo sobrante. Si no fuere suficiente, ahí tienen ustedes la amplísima gama de cereales ricos en fibra, que además de servir para incrementar los ingre-

mentos de los descendientes de H.K. Kellogg tienen, al parecer, la virtud de regularizar en un par de semanas la eliminación de residuos digestivos, tomados con regularidad como desayuno... e incluso, nos aconsejan ahora, como cena. Normal: cenando sólo eso, poco habrá que evacuar.

Si todo esto falla, estén atentos a los anuncios de laxantes boticarios al modo clásico, desde una infusión que habrán de tomar con regularidad hasta unas píldoras o un jarabe en casos de contumacia. Para casos muy urgentes y tenaces, puede aparecer de vez en cuando el anuncio de unos conocidísimos supositorios de glicerina que normalmente precipitan la evacuación. Y, como último recurso, se anuncian unos enemas de bolsillo o, mejor, de bolso, que toda ciudadana estreñida debe llevar encima cuando se va de viaje, por si las moscas, y que es de esperar que produzca a la afectada efectos menos contundentes que los que cuenta Quevedo desencadenó la que la vieja tía del licenciado Cabra suministró al Buscón en su pupilaje.

Hace unos cuantos años, en las fiestas de la pintoresca localidad navarra de Ujué, cuya máxima especialidad gastronómica son las migas, que allí hacen realmente bien, el párroco, antes de empezar el banquete colectivo, pidió permiso para bendecir la mesa, y lo hizo así: «Señor, te damos gracias por los alimentos que vamos a comer. Haz que nos entren con felicidad, y nos salgan con facilidad». No sé qué habrá sido de aquel cura, si aún vive o no; pero, desde luego, demostró que un cura de pueblo puede tener una visión de futuro y una capacidad de anticipación que debería envidiarle toda la clase política.