

Una cita inexcusable para acabar el verano

El final del estío trae interesantes citas, como Ferevin en Requena, en las que se puede disfrutar de buenos vinos

05.09.09 -
PEDRO G. MOCHOLÍ
| VALENCIA
Vota



COMPAÑEROS DE MESA. Pablo Osorio y María Sancho, debajo Rodolfo Valiente y Félix Martínez. /P. G. M. gastronomia@lasprovincias.es

No me pregunten por qué, pero este verano se me pasado volando. Por naturalidad lo bueno, siempre se dice que se hace corto, mientras que lo malo se hace interminable. El tiempo real es el mismo, pero las sensaciones son muy distintas, y este efecto de fugacidad sin duda ha intervenido los numerosos desplazamientos que he realizado a lo largo del mes.

Si agosto lo inicié en las fiestas del vino en Cambados (Pontevedra), lo he querido terminar en Ferevin; con ésta ya son 6 las ediciones que acudo, pues es la fiesta que la localidad valenciana de Requena le dedica al Dios Baco.

Despedir el verano en Requena se ha convertido en un clásico; no es que sea muy supersticioso, pero me gusta repetir ciertas pautas en la vida cotidiana, y una de ellas es ésta. Una visita que se caracteriza desde sus inicios, por seguir otra serie de patrones muy peculiares. La primera es viajar en tren. En concreto en un regional Valencia-Madrid, que sale todos los días a las 12:30 de la Estación del Norte y que la primera parada que realiza es en Requena. Así que una hora después de la salida estoy descendiendo y poniendo rumbo hacia el paseo que año tras año acoge la feria del vino.

Llego fresco como una rosa, descansado y poco a poco vamos visitando casetas: Vicente Gandía, Pago de Tharsys, Araneón, Vegalfaro, Vera de Estenas, Murviedro y así hasta topar con el Monumento a la Vendimia, que es el final arquitectónico de la muestra.

Y mientras vamos paseando conversamos y saludamos, porque los amigos que acuden a Ferevin, tanto como expositores como amantes del vino es interminable. Allí encontramos a Vicente García y Ana que están preparando su tradicional Vendimia Nocturna, a Michel Grin de Murviedro, a Emiliano García de Bodegas Montaña, pero aquí ofreciendo sus vinos de Araneón, con su última novedad, el Hélix. Y me encuentro con José Antonio Muñoz, un dentista amante del vino como pocos, y que es fácil verlo en cata y presentaciones de vinos.

La comida

La hora de comida se ha convertido en un punto de inflexión en la jornada, porque además de ser necesaria, le hemos dado una serie de pinceladas para convertirla en amena y algo divertido.

Se inició hace algunos años, cuando de manera fortuita nos encontramos en la feria Rodolfo Valiente, Pablo Osorio y Félix Martínez. Después de probar varios vinos nos fuimos a comer, y

aquella primera comida se convirtió en toda una tradición, y para no romperla todos los años la repetimos.

El año pasado se nos unió el sobrino de Félix, Fernando Martínez, de Bodegas Ladrón de Lunas, y este año se nos han unido María Sancho de Aranleón y Luis Orozco de Finca Ardal. También se nos unió Silvia Soria, periodista de Radio 9, que tiene un programa de gastronomía y vinos. Un pequeño grupo, que como toda buena familia crece año tras año.

La cuchipanda, que diría mi querido amigo Ramón Palomar, fue en la Bodega Vera de Estenas y el encargado fue Félix, que ofreció un refrigerio salado de una muy buena pastelería de Requena. El Cebo. Donde, Julián, su propietario además de una surtida oferta de frivolidades saladas, nos preparó una buena cazuela de embutido típico de Requena, longanizas, chorizos y morcillas. Remató el trabajo con una inolvidable tarta elaborada con uva bobal, la variedad más común de la D. O.

A la hora del café bajamos a los sótanos, se estaba más fresquito, y con el cava que había traído Pablo Osorio de Bodegas Hispano-Suiza, disfrutamos de lo lindo de la animada sobremesa.

Después con paciencia y serenidad volví a coger el tren que con puntualidad suiza, llegaba a su hora a la estación del Norte.