



► Hoya de Cadenas Syrah 2010

6 €

www.vicentegandia.es

► Uno de los muchos encantos de la uva Shiraz — como se la denomina en Australia, o Syrah en Europa — es su origen incierto y controvertido, que se pierde en el tiempo. A los más románticos les gusta la tesis que la hace originaria de la ciudad persa de Shiraz, conocida como la capital de la poesía, del vino, las rosas y las luciérnagas. Algunos historiadores contemplan la posibilidad de que esta metrópoli existiera ya hace más de 2.500 años. En una época llegó a centralizar la administración del estado; en la actualidad es el núcleo económico del sur de Irán. No muy lejos de allí encontramos una de las zonas más antiguas que trabajan el viñedo para vinificación, el mítico Valle de Bekaa, en Líbano, donde se elaboran magníficos vi-

Atractiva Syrah Bodegas Vicente Gandia

La cata
Luis Moreno Buj



nos con esta variedad. Puede que los cruzados, de regreso a Europa, llevaran este tipo de uva desde el Medio Oriente hasta el Valle del Ródano y las zonas del centro y sur de Francia, donde son famosos por su calidad los de Hermitage. La Syrah es una vid de ciclo vegetativo largo que se ha adaptado muy bien al clima cálido de los países ribereños del Mediterráneo. Su cultivo es relativamente sencillo al ser resistente a las enfermedades y como no es excesivamente productiva la hace muy propicia para conseguir vinos de buena calidad, de bonito color violeta, aromas potentes, a frutas, a especias y de agradable sabor. Bodegas Vicente Gandia cultiva este viduño en la finca Hoya de Cadenas, en el término de Utiel, en las laderas de la Sierra de Bicuera, a una altitud que ronda los 850 metros so-

bre el nivel del mar. En este lugar, las vides gozan del sol que tanto les gusta y las grandes oscilaciones de temperatura ente el día y la noche propician tanto la correcta maduración fenólica como la conservación de la acidez. El Hoya de Cadenas Syrah de 2010 ha tenido una crianza de 8 meses en barricas de roble francés de tostado medio. A la vista tiene un atractivo color rojo cereza, muy abierto de capa, con reflejos granates y ribete teja. Su aroma es de buena intensidad, con presencia de frutillos rojos y negros maduros, sobre un ligero fondo especiado y tostado que recuerda al toffee. En el paladar es de cuerpo ligero, fácil de beber, amable, goloso y equilibrado. Un vino de corte internacional, pensado para que la factura del restaurante no se vea incrementada en exceso.



JR
utiel-requena

TIERRA DE BOBAL

EL DESTACADO

Las Añadas de España

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



COROLLILLA BRUT CHARDONNAY
CLÁSICOS DEL MEDITERRÁNEO (DO Cava)

Corazón de viña

► A partir de la uva Chardonnay nace este cava valenciano en la productiva región de Requena. Combina aromas frescos con notas de bollería y levadura de horno. En boca es equilibrado, amplio en sabores y de burbuja agradable al paladar. Perfecto para acompañar entrantes y aperitivos, es ideal tomarlo a media mañana o media tarde, ya que su frescura despertará el apetito. Con el langostino de Vinaroz o la gamba de Denia alcanza su máxima expresión.

PVP Recomendado: 10,30 euros



CASA DON ÁNGEL BOBAL
VERA DE ESTENAS

El mejor de su clase

► Encumbrado por el crítico José Peñín como mejor vino de Bobal de este año, el Casa Don Ángel es un caldo elaborado a partir de los viejos viñedos de esta variedad cultivados en la finca que da nombre al vino. Una vinificación tradicional y un proceso de crianza y afinado en botella que se extiende durante casi tres años dan como resultado un tinto de características únicas y excepcionales, con unos aromas propios de la variedad sobre un fondo especiado y balsámico.



1920
LA BARONÍA DE TURÍS

Sin renunciar a nada

► Elaborado con tres castas de primer nivel (Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon), es el vino que ejemplariza la nueva realidad de La Baronía de Turís. Vinificadas las variedades por separado y maduradas 12 meses en barrica de roble, sólo las mejores tinajas son ensambladas para crear un tinto de enorme potencial aromático, con sensaciones propias de los frutos negros de bosque sobre un fondo tostado y un intenso paso por boca.



De «maccheroni» a «macarroni»

Al dente
Caius Apicius

Si uno piensa en cocina italiana, en pocos segundos lo estará haciendo en los macarrones; la palabra (maccheroni, en italiano) sirve para designar muy diversos tipos de pasta, siempre de trigo duro.

En el sur de Italia, maccheroni sirve para designar cualquier clase de pasta, mientras en el resto se refieren con ese término a la que tiene forma de tubo, corto o largo.

«Macaroni» o «macarroni» es la palabra con la que tantas veces se han referido otros pueblos, despectivamente, a los italianos, como se reflejaba en las películas sobre los años de fuerte emigración italiana a Estados Unidos. No parece que a los italianos les moleste ni más ni menos que ser llamados «tanos» en la Argentina.

Porque los macarrones son algo muy suyo. Si se fijan, en todo el mundo podrán encontrar, y no es fenómeno reciente ni mucho menos, restaurantes chinos y restaurantes italianos. ¿Quiere eso decir que

chinos e italianos son los pueblos más emigrantes del planeta? No necesariamente, pero sí nos indica que son pueblos que gustan de llevar con ellos sus cosas dondequiera que vayan.

Y una de esas cosas, claro, es la comida. Mantener la propia comida es una forma muy agradable de mantener la propia alma, y eso es importante. Por eso, y porque la cocina italiana es magnífica y sencilla, no hay rincón del planeta donde no encontremos un «ristorante italiano» o, al menos, una «trattoria».

También, cómo no, hallaremos pizzerías, pero la pizza hay que encuadrarla, más bien, en la categoría de «fast food». Y los napolitanos no comparten la autoría con nadie.

Durante mucho tiempo se creyó la bonita leyenda de que los macarrones fueron llevados a Italia desde la China por el veneciano Marco Polo. Hoy sabemos que no fue así: queda muy bien, muy «ben tro-

vato»... pero no tiene nada de «vero».

O sí, bueno: parte de verdad ya hay, porque parece que en China hay menciones escritas a algo parecido a los macarrones ya a principios de la Era cristiana o, como quieren que digamos ahora, «la Era común».

En Italia había macarrones antes del regreso de Marco Polo. En un inventario de bienes datado en 1279 aparece: «barixella una plena de macharonis», es decir, un barrilillo lleno de macarrones. Marco Polo no volvió hasta 1295.

En esto de atribuirle cosas al veneciano la gente ha sido generosa; por ejemplo, se dijo que había sido él quien introdujo la pólvora en Europa... cuando la primera batalla en la que se usó fue la de Niebla, al sur de España, entre cristianos y sarracenos, en 1262.

De China viajó la pasta al Mediterráneo, como tantas otras cosas, en manos de los árabes, que la introdujeron en Sicilia. Aho-

ra bien: los árabes llevaban también productos orientales a España, y en este caso no diremos que los árabes no llevaran a España fideos, por ejemplo.

Pero el hecho es que la cocina de la pasta se desarrolló en Italia. Y cómo. Por eso hay quienes opinan que la cuna de la pasta es la propia Sicilia, mientras otros la sitúan en la Campania; pero no hay nada definitivo. Claro que también son capaces de constituir platos de muchos quilates, caso de los impresionantes timbales de macarrones cuyo mejor ejemplo quizá sea el que describe, en «El gatopardo», Giuseppe Tommaseo di Lampedusa, un timbal realmente principesco, pues en la mesa del Príncipe de Salina se sirve.

El caso es que los macarrones gustan a todos, sobre todo a los pequeños, y que son una magnífica solución de urgencia: unos macarrones con chorizo, o unos macarrones espolvoreados de parmesano y gratinados se hacen en un momento.

COSQUILLAS EN EL ALMA

TORREORIA
www.torreoria.es

Wine in Moderation.eu
Art de Vivre

nu

TORREORIA

VINTES
THE SPANISH WINES