



► Casa Don Ángel Malbec 7-8
9,50 €
www.veradeestenas.es

Sugerente carnosidad Casa Don Ángel Malbec

La cata
Luis Moreno Buj



► La Malbec se cultiva en Cahors, al sur de Francia, desde la época del Imperio Romano. En esta zona vitícola se la conoce con los sinónimos de Côt Noir o Auxerrois, y sus vinos se complementan con pequeños porcentajes de Merlot y de Tannat. La Malbec también era habitual en Burdeos en fechas anteriores al invierno de 1956, año en el que las bajas temperaturas acabaron con casi todas las cepas de esta variedad. Pero en la actualidad es en la provincia de Mendoza, en Argentina, donde esta uva ha encontrado su ecosistema ideal, en una gran extensión en la pre-cordillera de los Andes. Con ella se elaboran algunos de los vinos más reconocidos del «Nuevo Mundo», convirtiéndose en uva emblemática de Argentina, el quinto país que más vino produce. **Félix Martínez Roda**, director técnico y propietario de

Bodegas Vera de Estenas, en Utiel, quedó seducido por los vinos de Malbec que conoció en su juventud, a mediados de la década de los 90 del pasado siglo, cuando pasó una temporada trabajando en Londres con **John Humphries**, importador de vinos, azafrán y aceites españoles. Allí conoció un universo de variedades, climas y terrenos que le abrieron los sentidos a otras formas de entender el mundo del vino. A su regreso convenció a su padre, **Francisco Martínez Bermell** —que fue uno de los impulsores de la viticultura moderna en España— para plantar en la finca familiar un par de hectáreas de esta vid, junto a las Cabernet Sauvignon, Merlot y Chardonnay, castas internacionales de las que fueron pioneros en cultivar en la Comunitat Valenciana. Félix realiza un interesante ejercicio de enología con su Casa Don Ángel Mal-

bec. La etiqueta que se puede encontrar en el mercado en estos momentos contiene dos cosechas, 2007 y 2008, que han tenido distintas crianzas en barricas de robles francés y americano, siendo la más larga de ellas de 24 meses y de 6 la más corta. El resultado es un vino sorprendente que en cata ciega descolocaría a más de un experto en vinos. Presenta a la vez aromas terciarios, de vino maduro, junto a fruta roja fresca, con balsámicos (menta), flor marchita y especias (cacao, coco, vainilla), todos bien integrados. El color es granate, de capa media, con un ribete que tiende a tonos teja, pero donde se distinguen todavía los colores amarillos de la juventud. El paladar es fresco, potente, con buenos taninos, sabroso y bien conjuntado. Las carnes rojas asadas, o en guiso, y las de caza mayor agradecerán su compañía.



JR
utiel-requena

TIERRA DE BOBAL

EL DESTACADO

Las Añadas de España



JUAN PEDRÓS 2010
CHOZAS CARRASCAL (DOP Utiel-Requena)
El vino de cada día

► Este es un vino elaborado por la bodega Chozas Carrascal, ubicada en San Antonio de Requena. Fresco, afrutado y con un tanino muy agradable, es el acompañante perfecto en nuestro menú de cada día. Elaborado a partir de viñas jóvenes de Bobal, con una graduación de tan solo 13º, deja apreciar la esencia de la fruta madura, y nos permite descubrir esta variedad autóctona, que refleja la identidad de una región vinícola con siglos de tradición.

PVP Recomendado: 5,40 euros

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



SANTA ROSA
BODEGAS ENRIQUE MENDOZA
Criado a orillas del Mediterráneo

► El equipo de Pepe Mendoza cultiva unos excelso viñedos en la finca Chaconero de Villena. Con uvas de Cabernet Sauvignon (70%), Merlot (15%) y Syrah (15%) seleccionadas por su diámetro de baya más pequeño elabora este reserva que ha madurado durante 17 largos meses en barricas de roble francés allier en la sala de crianza que la bodega tiene en Alfaz del Pi. De aspecto brillante y capa alta, es un vino de aromas muy minerales y un paso por boca sólido y persistente.



PASAMONTE Blanco
BODEGAS Y VIÑEDOS VEGALFARO
Peculiar y elegante

► Adscrito a la DOP Valencia, este blanco de Vegalfaro se construye con uvas de Sauvignon Blanc (85%) y de Garnacha Blanca (15%), ésta última con tres meses de crianza en barrica de roble antes del ensamblaje definitivo del vino, lo que le confiere una notable peculiaridad. De color amarillo limón y buena intensidad aromática (con notas de frutas tropicales), se muestra cremoso en boca.



Cuando la sala no va Al dente

Caius Apicius

Pónganse en situación, que no es difícil: ustedes desean presentar a la prensa un magnífico champaña que distribuyen en España y, a tal efecto, convocan a medio centenar de personas en el restaurante de un buen hotel, de los que figuran en las guías más exclusivas y exigentes. Sus invitados van llegando y, lógicamente, los camareros les ofrecen una copa como aperitivo. Una copa, claro está, de ese excelente champaña que usted les presenta. ¿Qué pensaría del servicio y del propio hotel si descubre que esos camareros lo que ofrecen es «una copa de cava»? Sin polémicas absurdas, un cava es un cava y un champaña es un champaña. A esos camareros, una de dos: o se les fue la olla, o nadie les explicó lo que iba a servirse. Mal, en ambos casos.

El despropósito se prolongó durante la comida. Hubo invitados a quienes les retiraron su plato a traición; a uno de mis compañeros de mesa intentaron hacérselo, aunque tuvieron el detalle de preguntarle: «¿ha terminado el señor?». El señor no había terminado... y un

camarero profesional digno del marco en el que estábamos debería saberlo.

Mi amigo había hecho una pausa, y había dejado sus cubiertos sobre el plato, formando ángulo, con los mangos apoyados en el borde. Eso, en el lenguaje de mesa, indica pausa, no final; éste se comunica colocando cuchillo y tenedor en paralelo, apuntando al centro del plato. Esto es el catón, el silabario, el abecedario del protocolo en la mesa.

Jamás debe oírse, en la mesa de un establecimiento de cierto nivel, ni la pregunta de «¿para quién las alcachofas?» ni la de «¿ha terminado el señor?». Ya hemos dicho cómo un camarero conocedor de su oficio sabe si un comensal ha acabado o no su plato. En cuanto a la otra pregunta... al tomar la comanda se señala en ella qué plato va a cada comensal, y se evita una pregunta innecesarias.

Naturalmente, en la nada común comida antes citada el servicio corrió a cargo de camareros contratados para la ocasión, los normalmente llamados «extras», necesarios cuando la plantilla del local elegido es insuficiente

para atender como es debido a un número de comensales superior al habitual en ese establecimiento.

No es disculpa. Primero, es ese mismo establecimiento, si quiere estar a la altura de su supuesta categoría, quien debe preocuparse de seleccionar a esos «extras». Segundo, y en cualquier caso, no cuesta nada celebrar una mínima reunión antes de comenzar el servicio en la que alguien explique a la brigada provisional qué va a servirse, para evitar confusiones y meteduras de pata.

Mientras, en las escuelas de hostelería no quedan plazas para alumnos de cocina, que hoy significa la fama mediática, la popularidad, la tele... en tanto que sobran cientos de plazas para alumnos de sala: la sala no da fama ni dinero, piensan los chavales. No pueden estar más equivocados, pero...

Me encantaría que los grandes profesionales de sala que hay en España enseñasen a los jóvenes; a los del otro día ya no hay quien les enseñe nada. Me imagino al personal de «Zalacain», que roza a diario la perfección, com-

partiendo saberes con chavales que quieren triunfar en sala...

Sin una buena cocina no hay un buen restaurante; pero sin una buena sala esa buena cocina es casi inútil. La sala es básica. Sobre todo si tenemos en cuenta que la mayoría de la gente, cuando decide gastarse un dinero en una cena en un restaurante de gama alta, pretende vivir una fiesta, disfrutar, ser feliz. Y nada de eso se consigue si falla la sala.

El problema es que hay mucha gente que piensa que servir una mesa es una cosa sencilla, que puede hacer cualquiera. Bueno: si se trata de hacerlo de cualquier manera, quizá. Si se trata de hacer del servicio de mesa un arte, no, no sirve cualquiera: ha de tratarse de personal cualificado y perfectamente formado.

Y, en cuanto a los restaurantes... o controlan bien a quiénes contratan, o simplemente tienen la honradez de no contratar servicios para los que no están preparados. Claro que eso, en estos tiempos en los que la hostelería vive sobre todo de la «BBC» (bodas, banquetes y catering) será, sin duda, mucho pedir.



Aquí tienes siete motivos para elegir PRIMUM BOBAL



Pídelos en las Añadas de España y el Rincón Gourmet de El Corte Inglés de Valencia y Castellón

Bodegas PRIMUM BOBAL:

