

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Son las dos castas tintas más representativas de la Comunitat Valenciana, y probablemente, las que más han evolucionado en las últimas décadas, al menos en lo referente a vinificación. La Bobal ha pasado de ser la base para vinos «doble-pasta» al elemento diferenciador de la DO Utiel-Requena, mientras que la Monastrell ha dejado de lado los graneles para vestirse de gala en las principales bodegas de las DO's Valencia y Alicante con vinos reconocidos internacionalmente

Bobal «versus» Monastrell: Compatibilidad de caracteres

VICENTE MORCILLO VALENCIA

■ Ambas se conocen desde el siglo XV (al menos es desde esa época cuando existe constancia de su cultivo) y ambas tienen su origen documentado en la Comunitat Valenciana. Las variedades Bobal y Monastrell son las castas tintas predominantes en la región, y aunque ofrecen unos vinos monovarietales absolutamente diferenciados, las dos guardan una serie de paralelismos tanto en lo referente a su cultivo como al tratamiento que de ellas se ha dado en diferentes épocas.

La variedad Monastrell es originaria del municipio valenciano de Sagunto. También conocida como Murviedro, Alcayata, Balzac o Mataró, es una planta de brotación tardía que ofrece racimos de tamaño medio y compacto con bayas pequeñas de color azul-negra. Aunque en Francia ha gozado de gran protagonismo, es en el arco mediterráneo donde mejor se ha aclimatado. Tradicionalmente empleada para la elaboración de fondillones y vinos a granel de alto contenido colorante, durante los últimos años muchas bodegas valencianas han apostado por crear caldos monovarietales que, habitualmente se redondean con una crianza en roble.

La Monastrell ofrece vinos ricos en alcohol, con capa colorante muy alta, asperos en su juventud (de ahí la necesidad de redondearlos en barrica) y con una baja acidez. Son vinos muy resistentes a la oxidación que resultan también aptos para realizar la maceración carbónica.

Por su parte, la variedad Bobal procede de la comarca vitivinícola de Utiel-Requena. Conocida también como Provechón, Requení o Tinta de Requena, es, al igual que la Monastrell, una planta de brotación tardía, lo que la protege de las habituales heladas de esta zona del interior valenciano. La Bobal es una casta muy productiva, lo que obliga a aplicar una severa poda si se buscan uvas de calidad. Produce unos racimos compactos, formando hombros de forma cónica con bayas de tamaño mediano, carne casi transparente y piel gruesa.

Precisamente este último elemento justifica la enorme tradición de vinos a granel de alta intensidad colorante (denominados de «doble pasta») que no hace muchas décadas se destinaban a otras zonas productoras para aportar color a sus vinos.

El trabajo realizado por algunos enólogos en los últimos años y el empeño de los agricultores por aportar cosechas de calidad ha derivado en la obtención de una materia prima con alta concentración de aromas y materia colorante y la creación de vinos de máxima expresión capaces de competir en igualdad de condiciones con caldos elaborados con castas más valoradas. La Bobal ofrece unos vinos atractivos a la vista por su vivo color, con una notable riqueza aromática y una acidez elevada que permite soportar largos periodos de crianza.

CINCO TINTOS Y UN ROSADO DE MONASTRELL



ESTRECHO / BODEGAS ENRIQUE MENDOZA

Carácter moderno ▶ Una parcela muy concreta emplazada en Villena es el origen de este vino de crianza que ha descansado durante catorce meses en barricas de roble francés.



BORRASCA / BODEGA SALVADOR POVEDA

Largo recorrido ▶ Construido a partir de viñedos de casi medio siglo de antigüedad, se vinifica con largas y suaves maceraciones y posteriormente descansa 20 meses en barricas de roble francés de 500 litros.



CAMBRA UNO / BODEGA RAFAEL CAMBRA

Alejado de los tópicos ▶ Viejos viñedos de la zona del Clariano son la base de este vino que realiza la fermentación maloláctica en barrica de roble y desarrolla una crianza de catorce meses.



LAUDUM MONASTRELL / BODEGAS BOCOPA

Potencia aromática ▶ Un corto paso por barrica de cuatro meses aporta un carácter joven a un vino creado para poner en valor las cualidades organolépticas frutales de esta variedad.



PARADIGMA / BODEGAS ENGUERA

Estilo francés ▶ Los viñedos de la finca Casa Lluch, en Fontanars dels Alforns, son vinificados siguiendo los métodos tradicionales de Borgoña. El vino envejece durante seis meses en barrica de roble francés nueva.



TERRETA ROSÉ / BODEGAS BOCOPA

Exquisitez de Monastrell ▶ Una minuciosa selección de uvas prensadas ligeramente y con una breve maceración para condensar toda la esencia de la variedad son los secretos de este exquisito rosado.

CINCO TINTOS Y UN ROSADO DE BOBAL



BOBALIA / BODEGAS VEREDA REAL

Moderno y sutil ▶ El principal secreto de este vino radica en la minuciosa selección de robles de diferentes procedencias para su maduración, nunca superior a los cinco meses.



PASIÓN DE BOBAL / BODEGAS SIERRA NORTE

El último en llegar ▶ Entre los últimos varietales de Bobal presentados recientemente destaca este caldo, creado a partir de cepas de más de 60 años de antigüedad y con una crianza de seis meses.



BO / BODEGAS VICENTE GANDIA

El vino del 125 aniversario ▶ El vino estrella de la bodega para esta temporada es un caldo elaborado con uvas de viejos viñedos de baja producción que ha madurado durante nueve meses en barricas de roble.



CASA DON ÁNGEL / VERA DE ESTENAS

Máxima expresión ▶ Desde hace años, la familia Martínez Roda cultiva algunos de los mejores viñedos de Bobal de Utiel-Requena con los que elaboran este caldo, que ha descansado 15 meses en barrica de roble.



COROLILLA / BODEGAS MURVIEDRO

El pionero ▶ Vinificado con un pionero sistema de remontados, fue uno de los primeros «bobales» de calidad elaborados en Requena. Tras la fermentación, el vino pasa 14 meses en barricas de roble húngaro y del Cáucaso.



VIÑA ENTERIZO / COVIÑAS

Esencia de Bobal ▶ La vendimia en el momento óptimo de maduración y el empleo del mosto flor permiten construir un rosado que representa todas las virtudes de la variedad Bobal.

En Botella

GASTRONOMÍA

Nace en Vinaròs el primer «Langostino Tapa Tour»

▶ Dentro de las actividades que se han programado en el municipio castellonense de Vinaròs con motivo de la Fiesta del Langostino, destaca la primera edición del «Langostino Tapa Tour», una iniciativa puesta en marcha mediante el Plan de Producto Turístico Vinaròs Gastronómico en el que participan nueve establecimientos hosteleros de la localidad. Cada uno de los restaurantes planteará todos los días una tapa innovadora en la que el ingrediente principal es el Langostino de Vinaròs. La creación gastronómica se servirá acompañada por una copa de vino, cerveza o cava, y tendrá un precio de cinco euros. La iniciativa permanecerá vigente en los establecimientos hasta el próximo 21 de septiembre. Como incentivo, los comensales que completen el «Tour» visitando los nueve locales podrán participar en el sorteo de nueve cenas para dos personas en uno de los restaurantes participantes.



PROPUESTAS

Vinos, gastronomía y teatro en el restaurante Pelegrí

▶ El restaurante Pelegrí de Chiva celebrará el próximo viernes 27 de agosto la segunda cena «Café Teatro» de la temporada con la actuación del dúo «Mir y Mor», que escenificarán «Sobras Completas» tras la cena, que será maridada con vinos de bodegas Vicente Gandía. El menú planteado para esta cena consta de siete platos diferentes y un postre, y se acompañará con referencias de bodegas Vicente Gandía como el Miracle Music o el BO-Bobal Único. El precio del evento es de treinta euros por persona y las plazas son limitadas.

PROMOCIÓN

El foro gastronómico Madrid Fusión llega a México

▶ El estado mexicano de Guanajuato será la sede de la denominada cumbre gastronómica más importante del mundo, Madrid Fusión, que se celebrará en el Auditorio del Estado los días 30 y 31 de agosto. Esta será la primera ocasión en la que el foro gastronómico sale de España. El eje central de la cumbre será la fusión de las cocinas prehispánica y española en el marco de los festejos del bicentenario de la Independencia de México. Cuestiones como el Mundo del Vino, las Grandes Damas de la cocina mexicana y los Chefs más innovadores de la gastronomía del país centroamericano serán algunos de los temas que se abordarán. Los organizadores aseguran la presencia de los chefs y cocineros más reconocidos, entre ellos Paco Roncero, Sergi Arola, Ramón Freixa, Quique Dacosta o el restaurador Paco Torrealba.