

# La selección de la semana

## Cinco crianzas valencianos y un rioja para todos los días

EL DESTACADO

Las Añadas de España

Por Vicente Morcillo



**MASCARILLA V. Selec. Crianza 2008**  
SÁEZ DE SANTAMARÍA (DOCa Rioja)

Un vino de diario

► De corte muy clásico, Mascarilla Crianza representa a la perfección lo que es un vino para tomar todos los días. Elaborado con Tempranillo, y criado durante 12 meses en barricas de roble francés resulta un vino suave y elegante en el que la sensación final es muy agradable. Combina aromas a frutos secos y vainilla con notas de fruta madura y regaliz. Es un vino ideal para consumir todo el año, capaz de acompañar a platos de caza menor, potajes, legumbres y carnes rojas.

PVP recomendado: 6,35 euros



**MURVIEDRO CRIANZA**  
BODEGAS MURVIEDRO

Un «Valencia» de toda la vida

► El crianza de Murviedro es uno de los tintos valencianos de mayor implantación internacional. Elaborado con una selección de uvas de Tempranillo, Monastrell y Syrah vinificadas por separado y posteriormente ensambladas antes de iniciar la crianza, descansa durante medio año en barricas de roble americano procedente de los bosques de Missouri. Bien estructurado tanto en nariz como en boca, destaca por su suavidad y una grata sensación aterciopelada.

PVP recomendado: 6 euros



**VIÑA ENTERIZO**  
COVIÑAS

Un clásico con aires renovados

► Desde hace décadas, el Viña Enterizo es un clásico en casi todos los hogares, gracias sobre todo al buen trabajo de los técnicos de la entidad a la hora de definir los coupages cada añada. Construido con uvas de Tempranillo, Garnacha y Bobal, la crianza se realiza en una selección de barricas de roble americano y francés con diferentes grados de tostados. Frutal y levemente balsámico, ofrece un paso por boca suave y equilibrado, con un tanino bien integrado.

PVP recomendado: 4,50 euros



**EL MIRACLE 120**  
BODEGAS VICENTE GANDIA

El vino que nació para celebrar

► La primera añada de este vino se embotelló para conmemorar el 120 aniversario de la bodega, y desde entonces se ha convertido en un fijo de las mesas valencianas. Elaborado con uvas de Tempranillo y Syrah, el vino madura durante siete meses en barricas de roble francés para integrar los taninos de la madera y la uva. De típicos aromas de frutas negras con matices propios de los tostados de la madera, es un vino suave y elegante, con un prolongado final.

PVP recomendado: 5,10 euros



**CASA DON ÁNGEL BOBAL**  
VERA DE ESTENAS

La nueva realidad de Utiel-Requena

► Partiendo de la base de unos viejos viñedos cultivados en la propiedad, Félix Martínez se propuso, hace ya algunos años, crear un vino que dignificase a la varietal Bobal, autóctona de la comarca Requena-Utiel y, hasta no hace mucho, una perfecta desconocida entre los amantes del vino de cierto caché. Tras un proceso de vinificación tradicional, el vino realiza un proceso de crianza en barrica de roble y afinado en botella de casi tres años.

PVP recomendado: 12,90 euros



**LAUDUM**  
BOCOPA

Lo mejor del Mediterráneo

► El clima mediterráneo aporta unas cualidades únicas a un vino creado a partir de una selección de uvas de Monastrell y, en menor porcentaje, Cabernet Sauvignon y Merlot. Los técnicos de Bocopa realizan una vinificación clásica, tras la cual completan el proceso con una crianza en barricas nuevas de roble americano y francés durante cerca de año y medio. De sensaciones especiadas, en boca es carnoso y cálido.

PVP recomendado: 6,10 euros



## Un animal ecuménico

Al dente  
Caius Apicius

■ «Al español le gusta el cordero. De muchas maneras. Dejaremos a un lado las más rústicas, las más propiamente pastoriles, esas calderetas o calderetes navarras o extremeñas. La forma más apreciada de comer cordero es, sin duda, asado en horno de leña, uno de esos platos que queda mejor fuera que en casa».

Así como en la mesa navideña la tradición impone la presencia de un ave de corral, normalmente un pavo o un capón, asado, lo más clásico para la mesa del día de Año Nuevo, en el supuesto de que el personal se levante para comer, solía ser también un asado, pero de cordero.

La de cordero es una carne admitida por todas las religiones, excepto, claro, por las que predicán el vegetarianismo. Pero tanto cristianos como judíos y musulmanes pueden comer cordero sin problemas morales, y lo comen. De hecho, es hasta un rito en determinadas ocasiones, como la Pascua judía (Pésaj) o la fiesta del sacrificio (Aid el-Ahda) de los musulmanes, mientras que la tradición cristiana incluye el cordero llamado «pascual» que se come el domingo de Pascua... aunque el actual Papa haya puesto en duda que hubiese algún plato de cordero en el menú de la última cena de Jesús y sus apóstoles.

Al español le gusta el cordero. De muchas maneras. Dejaremos a un lado las más rústicas, las más propiamente pastoriles, esas calderetas o calderetes navarros o extremeños. La forma más apreciada de comer cordero es, sin duda, asado en horno de leña.

El cordero asado, servido con una ensalada del tiempo, es uno de esos platos que queda mejor fuera que en casa. El horno, aquí, tiene muchísima importancia; de he-

cho, si va a comerse en casa, es frecuente cargar el asado en algún horno de panadero: el doméstico no alcanza las sutilezas que confiere el de leña, con sus variaciones aromáticas aportadas por maderas o hierbas. Cordero asado, en cuartos; ensalada, pan de pueblo y un buen tinto.

La afición al cordero hace que el consumidor español se lleve no pocas decepciones cuando, fuera de España, se enfrenta al cordero. El «méchoui», la gran especialidad magrebí, le parecerá "borrego", lo coma en un restaurante de Marrakech o en una jaima berebere.

Mirará con desconfianza los excelentes corderos merinos de la campiña inglesa, y no, como Obélix, por culpa de la salsa de menta, sino por el tamaño, edad y alimentación del animalito. Hasta recelará de esa joya que son los corderos de «pré-salé» (de prado salado) de Mont Saint Michel... «Borregos», insistirá. Y tal vez opine, como Julio Camba, que esos corderos tienen un sabor a traje inglés que no resulta agradable ni siquiera si el traje procede de esa milla de oro de la sastrería mundial que es Saville Row.

Josep Pla, en cambio, criticaba la manía española de consumir animales demasiado jóvenes, entre ellos, claro, el cordero lechal. Decía que éramos un tanto «infanticidas». Yo creo que todo tiene su sitio, que los corderos ingleses y franceses antes citados son

maravillosos y que la versión magrebí ya ofrece más dificultades, entre ellas la de comerla con los dedos.

En una cosa es aplastante la superioridad del lechal: en su, para mí, mejor bocado, que son las chuletitas. Fuera de casa, hechas al sarmiento, son sublimes; pero, a diferencia del asado, pueden hacerse muy bien en la cocina doméstica. Hablamos de chuletitas que justifiquen el diminutivo, que tengan como mucho dos bocados cada una, solo un poco más grandes que las maravillas que me pone, en su «Alhambra» pamplonés, mi amigo Iñaki Idoate cuando aterrizo por allí y que a mí me justifican un viaje por sí solas.

En casa las limpiamos bien y les suprimimos todo lo indeseable, como sebo y pellejos, dejando el palo limpio. Las untamos con un poco de aceite aromatizado con ajo, y las dejamos marinar así un rato. Luego, sin más grasas, a la sartén. Bien caliente. Han de quedar bien selladas y doradas por fuera, y bien jugosas, pero jamás sangrantes, en su interior, sin necesidad de recurrir a la versión que placía al rey francés Luis XVIII, en la que se cocinaban tres chuletas superpuestas, se achicharraban las de fuera y solo se comía la del medio. Un despilfarro. Están muy bien, en cambio, a la

inglesa, esto es, rebozadas en huevo y pan rallado.

Pero, ante unas mínimas chuletitas hechas «al natural» uno es capaz de imitar a Urtain que, cuando llegaba a un local especializado en chuletas de cordero pedía «cien de las mías».

Una buena ración de chuletitas, comidas «tocando la flauta» y dejando el hueso limpio, con acompañamiento de una ensalada (la de invierno, con escarola, es la ideal) y un tinto serio, pero no solemne... Un placer.

Que el cordero es pródigo en ellos, y lo tenemos medio olvidado. Porque a las excelencias de sus cuartos, de su costillar (entero) o de sus chuletas habrá que añadir los placeres ocultos, es decir, las mollejas y los riñones. Sí: el cordero, simbolismos aparte, es un animal evangélico, talmúdico y coránico. Con tantas bendiciones... ¿cómo no va a estar bueno?



JR  
utiel-requena

TIERRA DE BOBAL