



► SantPere 2017
5,50 €
www.coopmoixent.com

SantPere, el vino de mi pueblo

Cooperativa San Pedro Apóstol, Moixent

LA CATA
Luis Moreno Buj



► Después de muchos meses de meditar las posibilidades de futuro a las que se enfrentaba la histórica Bodega Cooperativa San Pedro Apóstol de Moixent, el renovado consejo rector de la sociedad, presidida por **Isidoro Cerdá**, decidió el pasado verano emprender una suerte de «joint venture» con el conocido enólogo **Pablo Calatayud**, propietario de la vecina bodega Celler del Roure, y su equipo, quienes se van a encargar a partir de ahora del departamento técnico y de la comercialización de los vinos. Una alianza en la que cada parte pone lo mejor de cada una sin necesidad de perder su identidad.

La cooperativa, fundada en 1950 en esta población de la comarca de La Costera al sur de la provincia de Valencia, cuenta con un importante activo de viñas viejas en vaso y en secano, plantadas

principalmente con Monastrell además de las minoritarias Arcos, Mandó, Bonicaire, Cariñena, Forcallà, Pedro Ximénez, Malvasía y Merseguera. Los frutos secos como la almendra y el algarrobo son otros de los cultivos posibles en este paisaje de montaña, además del olivo en el que destaca la varietal autóctona Grossal. En la almazara de su propiedad hacen el aceite Pagos del Guerrer, con el que llevan dos convocatorias consecutivas ganando el concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra de la Comunitat Valenciana. En la bodega cuentan con otro importante patrimonio enológico formado por un total de 103 depósitos de hormigón originales bien mantenidos, parte de ellos subterráneos, por lo que llama la atención no encontrar en sus instalaciones ni un solo depósito de acero inoxidable ya que no los necesitan.

De momento han salido al mercado dos nuevos vinos, en los que el cambio de concepto es apreciable. Se trata de un tinto y un blanco jóvenes con la marca Santpere, re-

forzada por la imagen evangélica de un gallo. A ellos se unirán dentro de unos pocos meses los Santpere Vinyes Velles, que serán ediciones limitadas de «vinos de parcela». El Santpere Blanc 2017 es un ensamblaje de Macabeo y Malvasía, con pequeñas cantidades de otras blancas, fermentadas con levaduras autóctonas. Es de color oro pálido, con aromas de buena intensidad a frutas blancas (peras, manzanas), con recuerdo a flor cortada. Sabroso en el paladar, seco, equilibrado y fresco. El Santpere tinto está hecho con Monastrell, completado con Tempranillo y también pequeños porcentajes de otras variedades tintas. Su color es rojo picota de capa media, con aromas a frutos rojos y negros en sazón, recuerdos a plantas aromáticas, especiado. Fácil entrada de boca, ligero, equilibrado, fresco y sabroso. Dos vinos bien hechos, sencillos e informales, de cosecha, para el consumo diario y para copeo, de los que cada lugar debería tener el suyo propio, el vino de mi pueblo.

la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

CASTILLO DE LIRIA Tinto
VICENTE GANDIA (DOP Valencia)

Casi medio siglo de trayectoria

► Castillo de Liria es la marca de vino valenciano más vendida en todo el mundo. Desde 1971, el sello de Bodegas Vicente Gandia ha conquistado a millones de consumidores gracias a su calidad y precio contenido. Este tinto joven y frutal se elabora con uvas de Bobal (80%) y Syrah (20%). Es un vino equilibrado, con aromas de fruta roja y suaves especiados. Equilibrado en boca, muestra un tanino pulido y cierta profundidad, con la acidez bien definida.

Precio aproximado: 2,30 euros



VEGA MEDIEN Rosé
UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE (CR Cava)

Burbujas sin complejos

► A pesar de tener un precio muy contenido, este cava rosado se codea con los mejores -figura en la última lista de los 50 mejores cavas del mundo como mejor rosado-. Se elabora a partir de uvas de la variedad Garnacha cultivadas en el término municipal de Requena. Una vez obtenido el vino base, descansa en rima durante algo más de un año. De color rosado pálido, tiene un aspecto luminoso, con fina y abundante burbuja. Aromas de fruta fresca y tacto goloso en boca.

Precio aproximado: 4,50 euros



SENTADA SOBRE LA BESTIA
FIL.LOXERA & CÍA (DOP Valencia)

Recién salido del garaje

► Creada en 2011, Fil.loxera & Cía es una de las bodegas más prometedoras de la zona del Clariano. Se trata de una bodega de garaje (en el sentido más estricto) que busca la tipicidad de las uvas autóctonas de la zona. Este tinto de Monastrell (con pequeños porcentajes de Tempranillo, Garnacha Tintorera y Malvasía) es uno de sus vinos mejor valorados, y cuenta con el aval de las altas puntuaciones otorgadas por el crítico Robert Parker.

Precio aproximado: 10,00 euros



Una de romanos



LA MIRADA DE LÚCULO Luís M. Alonso

En la historia de Roma hubo tres grandes Apicios, todos ellos famosos por su pasión por la comida. El primero vivió en la época de Sila, en la República, y era conocido por su apetito desbocado. El segundo, en los tiempos de **Trajano**, se hizo famoso por su técnica para conservar las ostras. Pero fue el último, **Marco Gavio Apicio**, el más reputado de los tres. A él le debemos el primer gran tratado de cocina, *De re coquinaria*. Gavio Apicio hizo del exceso un lujo y lo llevó hasta sus últimas consecuencias: cuando se vio arruinado -había fundido la generosa herencia de sus antepasados- no pudo soportar la idea de tener que renunciar al tren de vida a que estaba acostumbrado y se suicidó con una pócima. El poeta **Marcial** lo elogió como un acto supremo de amor hacia la gula. **Juvenal**, sin embargo, mucho más crítico, dijo de él que sólo vivía para satisfacer su exigente paladar. Cierto, ciertísimo.

Escribió *De re coquinaria* en tiempos de **Tiberio**, un emperador cuyo desdén por los asuntos de Estado era equiparable al interés que mantenía por los placeres de la vida. Estos no cesaron hasta los últimos días en los que, ya viejo, se refugió en Capri, alimentándose básicamente de ostras y rodeado de efebos. *De re coquinaria*, además de ser la decodificación de la enorme imaginación culinaria de su autor, explica en materia de comida aquel tiempo desenfundado de Roma.

El garum definía ya entonces el gusto de los romanos que, al no disponer de la posibilidad de refrigerar los alimentos, se inventaron salsas, algunas de ellas muy sofisticadas, para ocultar los sabores más próximos a la putrefacción. Este condimento era el fruto de mezclar las vísceras, intestinos de algunos pescados con aceite, vinagre, pimienta y agua. Con el transcurso de la historia, de la fermentación en salmuera original del garum no ha quedado gran cosa pero sí pervivido su poder de inspiración a lo largo del Mediterráneo en pastas, botargas y tapenades diversas. A la vez que la casquería marina, el garum vuelve a estar de moda en la alta cocina. La colatura de alici es el mejor de los productos identificados con él. Identifica también a toda una zona de Italia, la costa amalfitana, en concreto Cetara, una localidad al sur de Nápoles. En la colatura, el agua resultante de los peces introducidos en barriles, eviscerados, en salazón y con un peso encima para exprimir su líquido, se filtra y va a parar a reci-

ipientes de vidrio expuestos al sol. El concentrado vuelve a echarse sobre las anchoas con objeto de que se impregne aún más del sabor del pescado. La salsa tiene un sabor tan intenso que es fácil distinguirla.

Como si estuviese regresando por el curso de la historia ha sido Cádiz, que en tiempos de la antigua Roma albergó algunas de las factorías de garum, el lugar donde se ha puesto en marcha la investigación sobre este condimento ancestral. Y como resultado tenemos la flor de garum, producida en la bodega El Majuelo, fruto de los boquerones y las sardinas macerados con sal durante meses. Es en Cádiz también donde oficia **Ángel León**, chef del mar y uno de los cocineros que más resultados coquinarios han obtenido con las vísceras de los pescados.

Para encontrar un caso comparable a Apicio, no en cocina pero sí en fisiología del gusto y de la glotonería, habría que remontarse a la Roma republicana de Sila y preguntar por **Lucio Licinio Lúculo**. En la jerarquía del gusto de **Ben Schott**, autor de las más reputadas misceláneas, figuran los gastrónomos, los gourmets, que son aquellos que, además de disfrutar de la buena mesa, poseen cultura de vinos y comida; los epicúreos; los gourmands, cuyo mayor placer es comer; los glotones y los tragaldabas. Lúculo tiene cabida en todas y cada una de las categorías, teniendo en cuenta que en los banquetes nocturnos de su deslumbrante villa del monte Pincio contaban con entremeses, primeros y segundos platos, para terminar con una segunda cena y los postres. Y en cada tanda se servían diez platos, vinos de nardos, de Cumas, de Sorrento, Chipre y de Falerno. Lo mismo daba o no que hubiese convidados. Hizo una gran fortuna en la política y, tras haber sido acusado de malversación de fondos públicos, se retiró a los placeres de la vida. Era dueño de varios palacios en Roma, pero su residencia habitual de Pincio albergaba doce comedores distintos, cada uno de ellos dedicado a una divinidad. Un buen día, sin invitados y habiéndosele servido una «cena modesta» comparada con los acostumbrados banquetes, se quejó amargamente a su mayordomo: «¿No sabías que hoy Lúculo cena con Lúculo?». Tuvo la precaución, además, de no arruinarse como en el caso de Gavio Apicio, que vendría mucho más tarde, incluso después de **Cristo**, a revolucionar la cocina con su completo tratado, 481 recetas organizadas en diez libros. Nada menos.