



► Algueira Escalada 2011

28 €

www.adegaalgueira.com

## El Godello más intrépido Algueira Escalada. Adegas Algueira

La cata  
Luis Moreno Buj



► Me es imposible dejar de evocar los cañones de los ríos Miño y Sil al hablar de la Ribeira Sacra, con sus suelos de naturaleza granítica, de pizarra y de esquistos, donde crece la retama, los robles y castaños, porque el paisaje está contenido en las botellas de los vinos de esta zona vinícola. En este entorno se ubica Adegas Algueira, una pequeña empresa fundada en 1996 por **Fernando González**, donde controla un total de 16 hectáreas de viñedo en el término de Sober, en Lugo, con la intención de trabajar de manera artesanal para conseguir vinos con identidad propia. La vendimia se continúa haciendo de forma tradicional, debido al minifundio y a la extrema dificultad para efectuar su laboreo, por las acusadas pendientes que caracterizan la orografía de esta

DO. En el apartado técnico cuentan con el asesoramiento del prestigioso y mediático enólogo **Raúl Pérez** (Ultreia, Sketch...), famoso por elaborar pequeñas producciones de una gran variedad de vinos, con variedades autóctonas, en multitud de lugares diferentes. Hace unos años, Adegas Algueira fue pionera en la elaboración de vinos tintos con crianza en su DO, cuando sólo se hacían jóvenes, y han recuperado varias castas minoritarias, como las Merenzao, Brancellao, Sousón, Caíño y Alvarello. Con la Godello que cultivan en la parcela llamada Escalada elaboran un blanco muy particular y arriesgado, que permanece 12 meses en fudres no nuevos de roble de 750 litros de capacidad. La fermentación es espontánea, con las levaduras salvajes propias del terreno que no parecen ser muy activas, por lo que ésta transcu-

re de manera muy lenta y anárquica. Las levaduras quedan aletargadas cuando bajan las temperaturas a finales del otoño y se vuelven a activar antes de que acabe el invierno, por lo que la fermentación puede durar entre 6 y 12 meses con sus lías finas. El Algueira Escalada 2011 es de color oro pálido con tonos verdosos e intensos reflejos metálicos que denotan su importante acidez. El aroma es delicado, sutil, complejo, con preponderancia de la fruta blanca fresca y de hueso, matices florales y especiados, con una madera muy bien integrada. En boca es untuoso, meloso, fresco, equilibrado y sabroso con un fondo profundo y mineral. Un blanco espectacular, con cuerpo y estructura, que hará las delicias acompañando una empanada de zamburiñas o platos de pescados y mariscos con cierta elaboración.

### LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



SETZE GALLETES  
CELLER DEL ROURE (DOP Valencia)

#### Cuando la versatilidad se convierte en virtud

► Pablo Calatayud había tocado ya el cielo con Maduresa cuando surgió la idea de hacer un vino pensado para su consumo a diario. Fresco, aromático y con buena expresividad, este tinto plurivarietal de precio contenido es un vino perfecto para vestir la mesa a diario o para tomarlo entre horas con amigos. Las castas vinifican por separado y posteriormente maduran en depósito o barrica más o menos tiempo, en función del varietal, para extraer todas sus cualidades.



SELECTTO  
VEREDA REAL (DOP Utiel-Requena)

#### Un respeto ganado a base de calidad

► Vereda Real es una de esas bodegas alejadas de las luces de los focos que, a base de calidad y continuidad, se ha ganado el respeto de crítica y consumidores. Este tinto de crianza está elaborado con una selección de uvas de Tempranillo, Bobal, Syrah y Merlot que vinifican por separado para posteriormente madurar en barricas de roble de diferentes procedencias. Intenso y fragante, tiene aromas de fruta madura y notas balsámicas y un tacto en boca fresco y denso.



MARINA ESPUMANTE  
BOCOPA (DOP Alicante)

#### Un brindis por San Valentín

► Bocopa ha sabido como pocas bodegas extraer de la Moscatel todo su potencial y trasladarlo a unos vinos de contrastada calidad. Esa uva es la que protagoniza este espumoso de baja graduación (7º) elaborado bajo el método Charmat. De fina burbuja y sorprendente frescura, es un espumoso versátil, muy fácil de beber, con aromas propios del varietal y un paso por boca fresco y frutal, ideal para brindar por San Valentín.



## Hablemos de un olvidado, el salchichón

Al dente  
Caius Apicius

■ «Para varias generaciones de españoles, decir salchichón de calidad era decir Vic. Hoy se comercializan, también, salchichones ibéricos: los que yo conozco son muy estimables... pero, que quieren ustedes, al decir salchichón me sale automáticamente "de Vic"».

**L**a gran calidad de los productos elaborados a partir de cerdos de raza ibérica ha provocado, de alguna manera, el oscurecimiento de los que proceden de cerdos de otras razas, de cerdos «blancos»; bien está presumir de la calidad de lo ibérico, pero sin menospreciar la que ofrecen otras elaboraciones, que es mucha. Hoy, en las charcuterías y en las carnicerías, se ofrecen en primera línea jamones, embutidos, solomillos, chuletas, pancetas y demás cortes de cerdo ibérico. Los cerdos blancos de toda la vida son menos considerados, pese a las excelencias de productos como los jamones de Teruel o Trevelez, los derivados de las razas «autóctonas» de Galicia (porco celta) o el País Vasco (euskal txerría)... y toda la maravillosa gama de embutidos que se producen en el interior de la Comunitat Valenciana y en Cataluña, con el salchichón de Vic a la cabeza.

Salchichón de Vic. Para varias generaciones de españoles, decir salchichón de calidad era decir Vic. Hoy se comercializan, también, «salchichones ibéricos»: los que yo conozco son muy estimables... pero, que quieren ustedes, al decir salchichón me sale automáticamente «de Vic». La historia, la tradición y la calidad pesan, y de esas tres cosas saben mucho en la capital de la comarca de Osona.

El Diccionario de la Real Academia de la Lengua nos dice que el salchichón es un «embutido de jamón,

tocino y pimienta en grano, prensado y curado, que se come crudo». Bueno; que un producto curado esté crudo es algo muy discutible. Y lo del jamón... no me imagino yo a productores de cerdo ibérico usando sus jamones, que son la pieza más cotizada, para hacer salchichón.

Del salchichón de Vic, que ha de proceder de carnes de cerdos de las razas Duroc, Landrace o Large White y sus cruces, se informa que está hecho con «jamón, paleta y magros de calidad». Además, tocino, panceta, sal, pimienta negra en grano y pimienta blanca molida. Ah, y los fríos aires del Montseny. Así se elaboran los salchichones de Vic, de los que hay referencias ya en el siglo XV, es decir, antes de que se elaborase pimentón, que los pimientos llegaron a Europa, desde la Nueva España, ya en el siglo XVI.

Es curioso; se dijo aquello de «por Castilla y por León, nuevo

mundo halló Colón», y será casualidad, pero los embutidos pimentonados son minoría, pero muy minoritaria, en lo que fue el antiguo Reino de Aragón; alguna longaniza roja, las sobrasadas... y paren ustedes de contar. En cambio, el pimentón entra en la mayoría de los embutidos en lo que fue Reino de Castilla.

Bueno, volvamos al salchichón de Vic. Lo normal es que se presente en «velas», embutido en tripa porcina o vacuna, con esa flora blanquecina que se forma en el proceso de curación en su exterior. Hoy son populares formatos de menor calibre, como el fuet (en catalán, látigo), el espetec (vale por chasquido), la secallona (llamada así por su aspecto arrugado)...

El bocadillo de salchichón era un clásico en las meriendas infantiles. Cortado a máquina, en lonchas traslúcidas.

Hoy, el salchichón ha ganado presencia como un buen aperitivo, cortado a cuchillo, con la escolta de buen pan y buen vino;

nunca olvidaré los embutidos catalanes, salchichón incluido, que ponían en una grandiosa tabla para esmorzar (desayuno de tenedor o almuerzo) las hermanas **Paquita** y **Lolita Rexach** en su entrañable «Hispania» de Arenys de Mar: era el propio cliente quien tiraba de cuchillo y se cortaba las lonchas del grosor que quería... o le permitía su habilidad.



La verdad es que un salchichón de Vic debería estar presente en toda bandeja de embutidos que se precie, al lado de los mejores productos de cerdo ibérico, claro que sí.

Hay salchichones ilustres por ahí adelante. En Lyon, por ejemplo; quien haya sido seguidor de las aventuras de **Astérix** recordará que, en «La vuelta a la Galia», el guerrero galo y su inseparable **Obélix** adquieren, en Lugdunum (hoy Lyon), precisamente salchichón...

Y qué decir de la versión italiana, el «salame» (salami, aunque sea la palabra más usada y aceptada por la RAE, es tan plural como ravioli o «spaghetti»). El salami ha conquistado el mundo... y, sinceramente, creo que, habiéndolos estupendos, no admite punto de comparación con un salchichón de Vic de alguna de las grandes casas. Pero ya se sabe que en lo de vender lo nuestro somos mucho peores que los italianos y los franceses, que no solo tienen productos espléndidos, sino que, además, los venden de maravilla.

Hoy, un salchichón de la Indicación Geográfica Protegida «Salchichón de Vic» o «Llonganissa de Vic» es toda una garantía de calidad. Hay que decir que en la elaboración de algunos salchichones entra carne de vacuno... y que hay algún «salame» con otros orígenes; citaré a mi añorado amigo **Marco Guarnaschelli**, que explica en la «Grande Enciclopedia Illustrata della Gastronomia» que «también es sabroso y excelente el "salame" de carne de caballo, pero se consume poco». Si compran «salame» en Italia... fíjense en la etiqueta: debe constar su composición.

No olviden al salchichón, de Vic, salmantino o extremeño, cuando hagan la lista de sus embutidos preferidos. Y denle puesto de honor cada vez que ofrezcan a sus invitados una tabla de embutidos: introducirán un producto de calidad y prestigio... aunque proceda de cerdos blancos.