



► Cividade Mencía 2015

12 €

www.cividades.com

► En todos los viñedos del Mundo las hileras de cepas se suceden unas a otras, en mayor o menor número, bien sea en llano, en pendiente o en bancales ganados a la montaña. En la viña de Cividade no hay tres vides sobre las que la mirada pueda trazar una línea recta. Surgen desordenadas, como sarmientos dejados caer, de entre las grandes rocas encajadas en la pendiente que cae de manera vertiginosa hasta sumergirse en las aguas del Río Sil, en la zona de Amandí, en el área de la Denominación de Origen Ribeira Sacra. Cuando algunos geólogos, aficionados a los vinos, han visitado el paraje junto a **José Ramón Verao**, el propietario de la viña, se sorprenden por las fisonomías de este paisaje, «que presenta los rasgos de los efectos de una remota glaciación, con rocas arrancadas y fragmentadas»,

le dicen. Desde la barca, junto a la orilla, se ve en lo alto a más de quinientos metros el «Mirador da Cividade», uno de los más espectaculares de la orilla lucense del Sil, diseñado por la arquitecta **Isabel Aguirre**. La plataforma, de madera y acero, parece diminuta en la distancia. Cuando más tarde subimos a ella, colgada sobre el abismo, cambia la perspectiva para hacernos apreciar las dimensiones del horizonte a la misma altura que los azores y los vencejos. Antiguamente, la familia de Verao, y él mismo cuando era joven, subía la vendimia a hombro, con cestos, en un trayecto que les costaba una hora y media parando tres veces a descansar. Desde que se construyó la presa este tramo es navegable y en la actualidad las uvas se sacan por vía fluvial, sin que la viticultura haya dejado de ser dificultosa y muy particular. Elaboran poco más de 14.000 kilos de uvas de la variedad Mencía que, una vez despallados y

estrujados, fermentan con sus levaduras autóctonas en una cuba de «carballo galego» (roble) de mil quinientos litros de capacidad, además de en otros pequeños depósitos de acero inoxidable. La de 2015 fue una buena añada para ellos. El Cividade es un vino joven de Mencía de color rojo cereza con destellos rubí y ribete de tonos violáceos. Aroma intenso a frutos rojos (guindas, frambuesas), con recuerdos a flores (violetas). Amable en el paladar, tiene cuerpo medio, suaves taninos y sensación de frescor por su buena acidez natural. A primera vista puede parecer un vino sencillo pero su persistencia en el paladar lo hace penetrante, resulta intenso, expresivo e irrepitible. Un vino que puede ser ejemplo de la viticultura heroica de la Ribeira Sacra, hecho a partir de unas uvas ofrecidas por unas cepas que arraigan en un lugar donde las plantas silvestres más agrestes no se atreven a hacerlo.

De entre las rocas

Cividade, Adega Verao, Ribeira Sacra

LA CATA

Luis Moreno Buj



la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

ARTS DE LUNA
MURVIEDRO (DO Cava)



Gran premio Ferevin

► El cava brut Chardonnay de Murviedro acaba de obtener el gran premio que otorga el colectivo Ferevin en el concurso que anualmente organiza entre sus bodegas asociadas. Se trata de un espumoso de segunda fermentación en botella que se elabora con uvas de Chardonnay vendimiadas en su momento óptimo para enfatizar su frescura en boca. Es un cava de fina burbuja, aromas de fruta tropical con ligeras notas de bollería propias de la crianza en botella y tacto en boca denso y fresco, con el carbónico bien integrado.

Precio aproximado: 14,00 euros

ENTERIZO Rosado
COVIÑAS (DOP Utiel-Requena)



Décadas de tradición

► En otros tiempos, los mayores éxitos de Coviñas venían de la mano de su rosado, entonces «Viña Enterizo». El paso del tiempo no ha restado ni un ápice de vigencia a este vino, elaborado con uvas de la variedad Bobal, cuyo mosto fermenta a baja temperatura para evitar pérdida de aromas. Es un rosado de vivo color de fresa. En nariz muestra aromas de frutas rojas como la frambuesa, recordando a las golosinas. Es un vino fresco y muy afrutado en boca, con una entrada ligera, buen recorrido y cierta persistencia.

Precio aproximado: 2,80 euros

MARI LUNA Tinto
SIERRA NORTE (DOP Valencia)



Para beber sin complejos

► El tinto de la gama Mari Luna es, básicamente, un buen vino. Equilibrado, con cierta estructura, fresco, con buena presencia de la fruta y unas suaves notas tostadas que le aportan elegancia. Se elabora con uvas de Bobal (40%), Tempranillo (30%) y Monastrell (30%). Tras la vinificación descansa seis meses en barrica de roble francés. Es un tinto para beber sin complejos en cualquier momento, bien si disfrutamos de la plácida lectura junto a una copa de vino como si lo tomamos en comidas y cenas.

Precio aproximado: 7,25 euros

UTIEL REQUENA

EL CORAZÓN DE LA BOBAL



utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



AL DENTE

Caius Apicius

P

uede que muchos de ustedes recuerden las últimas escenas de la película «Casablanca», y no precisamente las de «siempre nos quedará París» o «este es el comienzo de una gran amistad». No. Esta es meramente visual.

El capitán **Renault** va a servirse un poco de agua de una botella en cuya etiqueta dice claramente «Vichy Water» (la película era, claro, en inglés); al percatarse de ello, tira la botella a la papelera. Vichy es una ciudad del centro de Francia que 1940 a 1944 dio nombre al régimen colaboracionista del mariscal **Pétain**.

Del prestigio de las aguas de Vichy ya sabían en la época de los romanos, que llamaron a esta ciudad *Aquae Calidae*. Allí envía el druida **Panoramix** al jefe de la irreductible aldea gala de **Astérix** y **Obélix**, **Abarracurcix**, a reponerse de sus afecciones hepáticas mediante un régimen severísimo.

Hay una tela, de algodón, a cuadros, que se llama también «vichy». Por si ello fuera poco, existe una preparación a base de zanahorias que recibe el nombre de esta ciudad. Se trata de zanahorias cortadas en rodajas y cocidas a fuego muy lento en agua con sal y un pellizco de azúcar, hasta la completa absorción del líquido. Se sirven con unos trocitos de manteca de vaca y espolvoreadas con perejil bien picado.

Pero no lleva zanahorias, sino puerros. Y no nació en Vichy, sino en Nueva York; de padre francés, eso sí; la alianza franco-estadounidense funcionó muy bien desde tiempos de **Lafayette**. Hablamos, como habrán ustedes adivinado, de esa gran dama blanca de las sopas estivales que llamamos vichyssoise.

La crema caliente de puerros y patata era ya un clásico de la cocina regional francesa cuando el chef del Ritz-Carlton de Nueva York, **Louis Diat**, ideó, por viejos recuerdos infantiles, alargarla con leche fría, mejor con crema fría, y convertirla en una delicia veraniega. Pasó la receta a su her-

mano **Lucien**, también chef de un gran hotel, pero en París: el Plaza-Athenée.

En cuanto al nombre, cuentan que los hermanos Diat bautizaron así esta creación por la proximidad de su pueblo natal a la propia Vichy. La receta no aparece en la literatura culinaria francesa hasta los años cincuenta del siglo pasado, aunque haya quien quiera ver un precedente ya en la segunda mitad del XIX.



«La crema caliente de puerros y patata era ya un clásico de la cocina regional francesa cuando Louis Diat, chef del Ritz-Carlton de Nueva York, ideó alargarla con leche fría, mejor con crema fría, y convertirla en una delicia veraniega.»

La receta es ya un clásico. En mi casa, en verano, se alterna en el frigorífico con el gazpacho, el ajo blanco y el tsatsiki como deliciosas y refrescantes maneras de iniciar un almuerzo estival. Tres blancas, cuyas bases son los puerros (vichyssoise), las almendras (ajo blanco) y el pepino (tsatsiki) y una roja, coloreada por la presencia del tomate (gazpacho).

Una vichyssoise no ofrece mayores dificultades en su preparación. Sencillamente, hacerla con mimo. Ustedes limpien concienzudamente un kilo de puerros, de los que sólo usarán la parte blanca. Pongan en una olla un pedazo de unos cincuenta gramos de mante-

quilla y rehoguen ahí los puerros y una cebolla hermosa, todo ello troceado. Incorporen medio kilo de papas, peladas y en daditos, y cubran con agua. Cuando empiece a hervir, mejoren las cosas con una pastilla de caldo de gallina. Hagan cocer la olla con los ingredientes citados unos cuarenta minutos; comprueben que está bien de sal, y trituren todo en la batidora. Añadan ahora un litro de leche, ciento cincuenta gramos de nata líquida y un aire de pimienta (blanca) recién molida. Así las cosas, al frigorífico con esta vichyssoise. Al servirla se decora con briznas de cebollino (ciboulette).

Yo no me preocuparía de qué beber con una vichyssoise, porque ella misma es plato de entrada y bebida fría. Lo mejor será limpiarse la boca del sabor de puerro con un trago de agua fría, tal vez de Vichy, y pasarse luego a disfrutar del vino elegido, con un brindis por la Auvernia y su gran cocina del terruño.