



Uva a uva

Ruth de
Andrés
Enóloga

Bruts, secos y otras historias

Rompiendo tópicos

Tradicionalmente, el brut es el vino perfecto para el aperitivo. Igual que los vinos finos de Jerez y las manzanillas de Sanlúcar. Es original, refrescante, no llena y abre el apetito, que es de lo que se trata. Así que este año, dejémonos de cerveza y prueben a servir el brut con los canapés de salmón, las aceitunas, las almendras o las patatas fritas. Y por supuesto con el jamón ibérico...

COMO QUEDAMOS la semana pasada, hoy hablaremos de los espumosos que no son dulces. Lo habitual es que los llamemos secos o bruts. Y lo habitual es también que los tomemos en los postres, aunque esto ya quedamos en que era una costumbre muy española a evitar si no queremos destrozarnos el estómago con la combinación.

Para andar por casa, ya digo que a todos los espumosos no dulces los denominamos bruts o secos pero la cosa es algo más liosa. Culpa, por cierto, de la legislación francesa, que es la que ha heredado el cava. Ya dicen que el lema de los franceses es por qué hacerlo fácil cuando podemos hacerlo complicado. Así nos encontramos con que, en función de la concentración de azú-

car, existen siete tipos de cavas o champagnes: dulce, semidulce, seco, semisecco, brut, extra brut y brut nature. De estos, en los cinco últimos es difícil percibir dulzor. La razón es que aunque contengan azúcar, el dulce queda compensado con la acidez con lo cual la impresión global es seca. Veamos cuales son exactamente los límites. Legalmente, un cava o un champagne seco significa que contiene entre diecisiete y treinta y cinco gramos por litro de azúcar; por debajo de eso, están el extra seco, que contiene entre doce y veinte gramos por litro, que suele ser bastante similar al seco; el brut debe contener menos de quince gramos por litro y es el más consumido; luego vendría el extra brut que puede contener hasta seis gramos por litro de azúcar; y el brut nature que es aquel que no lleva azúcar añadido, con lo que siempre tendrá menos de tres gramos por litro. Insisto que cualquiera de estas categorías no las vamos a percibir

como dulces y quizás el que marque más la diferencia en cuanto a gusto sea el brut nature, que tiende a ser más fresco y chispeante.

Y ahora pasemos al maridaje que es lo que nos interesa. Si estamos de acuerdo que el brut no va con los postres, ¿dónde lo colocamos? pues casi casi en cualquier otro lugar. Veremos que estos vinos son muy versátiles. Tradicionalmente, el brut es el vino perfecto para el aperitivo. Igual que los vinos finos de Jerez y las manzanillas de Sanlúcar. Es original, refrescante, no llena y abre el apetito, que es de lo que se trata. Así que este año, dejémonos de cerveza y prueben a servir el brut con los canapés de salmón, las aceitunas, las almendras o las patatas fritas. Y por supuesto con el jamón ibérico. Sí, sí han leído bien. Eso aseguran los expertos en maridajes que de comidas saben bastante.

Incluso se puede continuar con el espumoso y acompañarlo con el primer plato si es pescado o ma-

risco: el clásico salpicón, el con-sabido besugo o los inolvidables langostinos casan a la perfección con un cava o un champagne seco. Si son de los afortunados que se atiborran de marisco no dejen tampoco pasar la oportunidad y prueben: ostras, camarones, percebes, centollos, langostas... cualquiera admite un cava o un champagne. Puestos a arriesgarlos podemos convertir el cava o el champagne en el vino estrella de la comida. Busquen, en ese caso, espumosos con largas crianzas o con añada, los famosos champagnes millésimés, y se encontrarán con vinos más corpulentos y complejos que acompañarán perfectamente a carnes blancas como por ejemplo el pavo o el pollo.

Y si no son tan osados y por Navidad prefieren mantener tradiciones al menos, este año háganles un favor a los Reyes Magos y no les dejen un cava seco con el mazapán; seguro que, agradecidos, les dejarán más regalos. ¡Feliz año!

Pricum, en la hora del tinto

Margón, la bodega de Pajares de los Oteros que sorprendió con un blanco y un rosado de alta escuela, lanza su primer tinto con trece meses de barrica; más adelante saldrán otros dos vinos de finca con al menos año y medio de crianza

B. FERNÁNDEZ | TEXTO

La bodega Margón, la más joven entre las adscritas a la Denominación de Origen Tierra de León, puso esta semana en el mercado su primer tinto, un crianza de trece meses en barrica a partir de vendimia seleccionada de viñedos viejos de prieto picudo en rastrera ubicados en distintos parajes de Pajares de los Oteros, Valdesaz, Cubillas y Gusendos, fundamentalmente. Elaborado en tina de madera, el Pricum tinto es un *coupage* de distintas vinificaciones realizadas por el enólogo Raúl Pérez Pereira, con maduración sobre una selección de robles franceses. Es, efectivamente, el primer tinto de la bodega que en su debut elaborador sorprendió con un blanco bivariedad (70% de albarín y 30% de verdejo) sobre tina oval de roble con seis meses de permanencia y un rosado en tina gemela con siete meses de descanso. De ese ensayo sin precedentes nació uno de los vinos más singulares de la nueva denominación del prieto picudo, distinto desde luego de los rosados tradicionales de aguja a partir de esta vinífera, pero portador de las esencias seculares conservadas en las bodegas de Pajares de los Oteros. Margón ensaya ahora un blanco monovarietal albarín y un rosado joven, pero manteniendo también el de referencia y profundizando en distintos tintos. El Margón que ahora llega al mercado lo hace con un precio para distribución de en torno a doce euros.



La bodega de Alfredo Martínez y Eugenio González cuenta con los mejores medios técnicos para la elaboración

B. FERNÁNDEZ

Elaboración

El Pricum tinto es un *coupage* de distintas vinificaciones realizadas Raúl Pérez Pereira y crianza sobre robles franceses

Valdemuz y Paraje del Santo, dos tintos de pago con carácter

Tras el primer tinto que Margón presenta al mercado llegarán otros dos con más larga crianza —al menos dieciocho meses— que la bodega de Pajares de los Oteros acuna en su sala de durmientes. Se trata en realidad de dos vinos de pago elaborados a partir de vendimia de viñedos viejos dispuestos en rastrera

todavía conservados en los parajes y pueblos a los que hacen referencia los nombres que llevarán en la etiqueta, aunando en el del santo los de San Pedro y San Román. En cualquier caso, vinificaciones diferenciadas y caracterizaciones a partir del uso de muy distintos robles de los mejores bosques franceses.



Pablo Ossorio, un berciano que triunfa con pinot noir

Pablo Ossorio, enólogo berciano de la mejor hornada que ha dado la comarca, se quedó enganchado del vino de Utiel-Requena desde que realizó en esa escuela sus estudios técnicos. Si la experiencia con el vino del Bierzo ha sido más bien breve, con el pinot noir de la viña valenciana parece haber alcanzado la excelencia. Ossorio es director técnico de la bodega Murviedro, una firma de altísima producción de vinos y cavas, pero su responsabilidad ahí la deja tiempo para elaborar también en la bodega cuya propiedad comparte con otro socio. De Hispano+Suizas salen el tinto Bassus, un pinot noir de excelente factura y gran presentación, y los cavas Tantum Ergo. En su último número, la revista europea *Vinum* calificó al Bassus Pinot Noir 2007 con la mejor puntuación de los tintos elaborados en España con ese varietal, mientras que situaba al Tantum Ergo Pinot Noir Rosé a la altura del Can Ráfols. Además, *Sibaritas* concedía también noventa puntos al Bassus Premium 2006.