



► Val da Lenda Mencía 2015  
7 €  
www.valdalenda.com

## Complejo y frutal a cada sorbo

### Adega Val da Lenda, Ribeira Sacra

LA CATA  
Luis Moreno Buj



► Cuando los padres de **Víctor Rodríguez** regresaron de la emigración en los años 70 el abuelo materno les convenció para que retomaran la tradición viticultora de la casa. Una vez jubilados, Víctor ha tenido que elegir entre liquidar la explotación familiar o continuar, a la vez que lo compagina con su actividad profesional como veterinario. Está especializado en grandes animales, vacuno, realiza control de calidad de instalaciones relacionadas con producción de carne, leche y residuos de antibióticos, saneamiento ganadero en general. En los últimos años ha recuperado algunos socalcos (bancales) que estaban casi perdidos para, en la actualidad, trabajar 15 pequeñas parcelas que suman menos de 3 hectáreas de viñedo. Están distribuidas a diferentes alturas en las laderas del cañón del río Sil, con las

que equilibra el PH y acidez del vino. Curiosamente, las parcelas situadas a menor altitud, algunas llegan a tocar el margen del río, son las que dan la mejor calidad al tener más roca, sin apenas tierra. Las instalaciones enológicas se encuentran a muy poca distancia, en un lugar llamado Cantón. Está formado por tres construcciones unifamiliares rústicas, rodeadas cada una de ellas de huerta para autoconsumo, establos y dependencias para unos pocos animales, perteneciente a la parroquia de Amandi, Ayuntamiento de Sober, en la provincia de Lugo. La de Amandi es también una de las subzonas de la Ribeira Sacra, diferenciada por sus suelos de esquisto y por tener laderas con mayor insolación donde la uva madura muy bien, pero hay que tener cuidado en que no se pase. Estos valles son más estrechos y profundos que los de las otras zonas de alrededor, con una pendiente «de carallo», por lo que en muchas ocasiones también se utiliza la expresión

de «viticultura heroica» para referirse a la que se practica en esta denominación de origen. Cosecha por parcelas conforme se va alcanzando la maduración fenológica, vendimiando entre mediados de septiembre y hasta la primera semana de octubre, y la va elaborando en pequeños depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, en los que arranca las fermentaciones de manera espontánea con las levaduras autóctonas. Hace alrededor de 22.000 botellas al año, la mayoría de tinto joven de Mencía, además de 500 botellas de Godello y una barrica de tinto. El Val da Lenda de 2015 es de color rojo cereza de capa media, con ribete amaratado. Aroma de buena intensidad a frutas rojas y bayas silvestres, con notas florales y a plantas aromáticas. En el paladar tiene una entrada suave, con cierta estructura, suaves taninos, fresco, con una acidez que equilibra el buen grado. Un tinto joven de carácter frutal que transmite su complejidad sorbo a sorbo.

## la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

AMATISTA Moscato  
BODEGAS REYMOSS - ANECOOP (DOP Valencia)



**Dulce, ligero y refrescante**  
► Vino espumoso perfecto para disfrutar entre amigos. Con sólo 5º de alcohol, está elaborado con uvas de Moscatel de Alejandría. La vinificación se realiza en depósitos autoclave que permiten que se integre el carbónico que se desprende de la fermentación en el propio vino. Destaca por sus aromas de intensidad media que recuerdan a flores blancas y cítricos. En boca tiene una entrada algo untuosa, muy fresco y varietal, con una acidez equilibrada y una agradable sensación cremosa propiciada por su carbónico integrado.  
**Precio aproximado: 5,00 euros**

VENDIMIA NOCTURNA  
PAGO DE THARSYS (Vino de Pago)



**Nacido a la luz de la luna**  
► Vendimia Nocturna es algo más que un vino para Pago de Tharsys. Se elabora con las uvas que vendimia cada año el grupo de participantes en una de las actividades enoturísticas más conocidas de la Comunitat Valenciana. Está hecho con las uvas de Albariño (muy extendida en el norte del país) cultivadas en el pago. Es un vino de aspecto brillante que muestra aromas de fruta tropical y notas florales. Es fresco y delicado, con una entrada en boca muy frutal, de buena acidez, leve amargor final y larga persistencia.  
**Precio aproximado: 9,90 euros**

CAPITÁN JULIÁN  
BODEGAS ONTINIUM (DOP Valencia)



**La gran sorpresa del año**  
► La cooperativa de Ontinyent ha dado un golpe en la mesa este año con su nueva colección de vinos. Antes de irrumpir en el mercado, este tinto de Tempranillo madurado en barrica ya se había alzado con el primer premio de tintos premium en el concurso de Proava, celebrado en marzo. De elegante color granate con ribete amaratado, es un vino que muestra aromas de fruta roja, notas de madera y suaves especias. En boca es ligero, de tanino presente y retrogusto frutal.  
**Precio aproximado: 8,00 euros**



AL DENTE  
Caius  
Apicius

Q

uien todavía recuerde algo de latín sabrá que la palabra *edulis*, que figura en el nombre científico de unas cuantas cosas que forman parte de nuestros hábitos gastronómicos, significa comestible: *boletus edulis*, *mytilus edulis*, *ostrea edulis*, son setas, mejillones y ostras comestibles, respectivamente.

No parece haber problemas, por ahora, con la seta que la gente se ha acostumbrado a llamar por su nombre genérico en latín, *boletus*, aunque además del *edulis* u hongo blanco hay el *aereus* u hongo negro, el *pinicola* o de pino y unos cuantos más, incluyendo el tóxico *boletus satanas* o boleto de Satanás, que en catalán se conoce por el directo apelativo de *matagent*.

Sí que los hay con los mejillones y las ostras. No quedan *edulis*. A ver, no es que los y las que hay no sean comestibles, que lo son; es que ya es una cosa muy problemática dar con los mejillones atlánticos y las ostras planas, que son los bivalvos que se apellidan *edulis*, junto con el berberecho, aunque este ha perdido su poético nombre de *cardium edule*, corazón comestible, para pasar a ser *cerastoderma edule*, mucho más prosaico, pero aún comestible.

Hoy, los mejillones que se cultivan en las bateas gallegas ya no son *edulis*; son galloprovincialis, nombre específico del mejillón mediterráneo, cuyas cualidades no osaré discutir, y menos si tengo enfrente a un valenciano. ¿Qué pasó con el mejillón gallego?

Porque hay que decir que el *mytilus galloprovincialis* está considerado una especie invasora, y no precisamente inocua, aunque no llegue al nivel de peligrosidad del mejillón verde neozelandés, que ya me contarán cómo ha llegado a la ría de Vigo, aunque me lo figuro: desde luego, no mediante sus nulas facultades ambulatorias, aunque sí las de los cascos de los barcos a los que se adhieren sus mejillas o semillas.

Peor aún es el mejillón cebra que ha invadido el Delta del Ebro y para el que ya hay espabilados que proponen, en vez de eliminarlo, cocinarlo.

Me temo que para dar con mejillones atlánticos habrá que subir de latitud y acercarse a la Bretaña francesa, las costas holandesas y, claro, las belgas e irlandesas: qué harían los belgas sin sus mejillones, y qué vendería en Dublín la gentil *Molly Malone*, que voceaba sus berberechos y mejillones (*cockles and mussels*).

Por si fuera poco, ahora llegan mejillones procedentes del primer productor mundial, que es China. Hasta la mismísima Galicia han llegado; menos mal que los gallegos son

gente lista y, vista la deficiente calidad del producto, lo emplean como fertilizante.

En fin, si ustedes compran unos buenos mejillones tienen muchas formas de disfrutar de ellos. La más sencilla, abiertos al calor. Limpian bien las conchas; desechen los mejillones que, al ser manipulados, no cierren sus valvas herméticamente.

Pongan en una cazuela un chorrito de vino blanco (yo uso albariño) que cubra justamente el fondo, y añadan diez o doce granos de pimienta. Pongan ahí los mejillones: se abrirán con el calor. Cuando estén abiertos, retírenlos, tirando al cubo de basura orgánica los que no se hayan abierto. Bien calentitos, a la mesa, donde los comensales pueden poner en cada mejillón unas gotas de limón o comérselos tal cual, al gusto.

Lo de las ostras tiene más perendengues. La ostra plana ya no existe en Galicia. Sí en determinados lugares de Francia. La semilla de la ostra gallega es solo un recuerdo de otros tiempos.

La ostra *edulis* fue sustituida por la llamada ostra portuguesa, cóncava (*crassostrea angulata*); pero también esta sucumbió, y hoy se cultiva la ostra llamada japonesa o *crassostrea gigas*. Son las que hay en las bateas arosanas, pero son también las que se crían en lugares tan míticos como Marennes o Arcachon; las *belon* bretonas sí son planas, o sea *edulis*.

Por supuesto, las ostras que hoy arrasan en el mercado y en los bares de ostras que brotan como hongos (*edulis*, por supuesto), las *Gillardeau*, son cóncavas, *gigas*.

Mejillones y ostras con animalitos bastante primitivos ellos, y muy sensibles a las alteraciones medioambientales de su hábitat. Hoy todo lo que se consume viene de cultivo y pasa por depuradora, así que se puede comer con bastante tranquilidad, salvo casos de rechazo del propio cuerpo.

Los mejillones de roca existen, pero poco: se recogen en estado infantil para llevarlos a las cuerdas de las bateas. Allí dedican toda su energía a engordar, ya que no necesitan desarrollar la gruesa concha que precisan en estado salvaje para resistir los embates del mar.

En fin, que hemos dejado atrás aquellos bellos nombres latinos, aquella cualidad de *edulis*. Menos mal que, de momento, es solo una cuestión de nomenclatura y podemos darnos un buen festín de mejillones, que admiten multitud de recetas, desde el escabeche a la muy francesa *mouclade*, o de ostras, que ya solo cocinan algunos, aunque haya cositas, como las ostras en escabeche a la antigua usanza, que están muy ricas y son de lo más *edulis* que se pueden imaginar.

«Ya es una cosa muy problemática dar con los mejillones atlánticos y las ostras planas, que son bivalvos que se apellidan *edulis*, junto al berberecho»

