

VINOS Y LICORES



Novedades y noticias

Ribera del Duero y Penedés. Llegan a los mercados nuevas referencias vinícolas destinadas a dar sabor a las mesas de las futuras comidas navideñas, como el Tamaral Vendimia Seleccionada Aitana 2009, elaborado en la conocida bodega de Ribera del Duero. Por otro lado, el Natureo, un vino sin alcohol de Bodegas Torres, ha sido recomendado como vino saludable para la mujer por el prestigioso especialista en ginecología Santiago Dexeus. JOSÉ LUIS SOLANILLA

TAMARAL, UN RIBERA CON SABOR ARAGONÉS

Bodegas Tamaral es una empresa familiar situada a las puertas de Peñafiel, cuna del vino, en pleno corazón de la Denominación de Origen Ribera del Duero. La filosofía de esta bodega es elaborar vinos de alta calidad. A pesar de su corta historia, pues fue fundada en 1997, aunque la familia De Santiago lleva décadas dedicándose a la viticultura, los vinos Tamaral han sido galardonados con decenas de premios conseguidos

en los concursos internacionales de vino más prestigiosos, siendo una de las bodegas más laureadas en la Ribera del Duero.

Sus crianzas de tinta fina son bien conocidos por los buenos aficionados aragoneses, pues son caldos con personalidad y carácter. Ahora acaba de llegar al mercado regional una referencia elaborada expresamente para el grupo de alimentación zaragozano El Portal. Se trata de un tinto vendi-



LA FICHA TÉCNICA

Tamaral Vendimia Seleccionada Aitana 2009.

Elaborado por Bodegas y Viñedos Tamaral (Denominación de Origen Ribera del Duero).
Variedades: tinta fina (tempranillo) cien por cien.
Añada: 2009.
Crianza de nueve meses en barricas nuevas de roble francés y americano.
Precio: 9 euros.

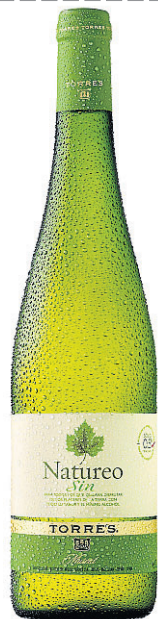
mia seleccionada elaborado con la uva predominante en el término de Pesquera del Duero. Lleva el apelativo de Aitana, por estar dedicado a la más joven de la familia Ros Sanz. Es un semicrianza con nueve meses de estancia en barricas, que para nada alteran el carácter fresco y frutal del vino. Por el contrario, la madera complementa su alegría juvenil con un fondo elegante de tostados y vainillas que le da redondez y lo hace más fácil de beber. Un vino elegante, en el que se nota la mano del enólogo italiano Nicola Tucci, un 'winemaker' errante que trabaja como pocos las variedades tintas españolas.

UN VINO SALUDABLE PARA LA MUJER

El profesor Santiago Dexeus ha firmado un convenio en el que acredita que Natureo, el vino blanco desalcoholizado de Bodegas Torres, es un producto saludable para la mujer, incluso en las etapas de embarazo y lactancia. El convenio se firmó en el marco del II Symposium de Ginecología, Obstetricia y Reproducción, organizado por la Fundación Escuela Dexeus, en el que médicos de toda España se reunieron para de-

batir sobre «lo que debes saber y lo que puedes hacer» en diferentes sesiones de Obstetricia, Oncología, Ginecología y Reproducción.

Natureo es el primer vino desalcoholizado de España, que presenta una proporción casi inexistente de alcohol y un contenido calórico más bajo que la mayoría de refrescos. Partiendo de un vino blanco aromático, que ha fermentado durante dos semanas, se



LA FICHA TÉCNICA

Natureo.

Elaborado por Bodegas Torres en la D. O. Penedés.
Variedad: 100% moscatel de uvas procedentes de la finca Can Gomá. Destacan sus aromas florales y de manzanas verdes, melocotones y cítricos, mientras que en boca resulta fresco y alegre.
Grado alcohólico: 0,5%.
Precio: 5 euros.

desalcoholiza hasta llegar a solo el 0,5% de alcohol. El proceso de desalcoholización se realiza mediante el sistema conocido como 'spinning cone column' (sistema de evaporización al vacío con columnas de conos rotantes), por el que se evapora el alcohol del vino conservando los aromas, los antioxidantes, las vitaminas y las sales minerales propias de la uva.

Natureo ha sido pensado para aquellos colectivos que por determinadas razones no pueden consumir vino con alcohol. Combina bien con muchos platos, como aperitivos, ensaladas, pasta, carnes blancas y pescados.

AGUA DE FUEGO



Licores. Un pastor baptista llamado Elijah Craig fue el inventor de este tipo de 'whiskey' en Kentucky, cuyo primer ingrediente fue el maíz. JUAN BARBACIL

Bourbon, el amigo americano

ANTES DE NADA despejemos una duda: el whisky Jack Daniels no es un bourbon, es un Tennessee whisky, y la principal diferencia es que lleva en su composición una proporción mayor de maíz, pero empezamos por el principio. El whisky es una bebida alcohólica que se obtiene por destilación de un mosto de cebada, centeno u otros granos, que ocupa quizás el lugar más popular de cuantos aguardientes hay en el mundo en la actualidad. Sobre su origen hay varios autores que coinciden y tanto Mauricio Wiesenthal como el doctor Martínez Llopis, también Alexis Lichine y Helen Arthur, afirman que es irlandés. Pero son los autores Pierre Casamayor y Marie-José Colombani los que mejor disertación hacen en su bello 'El libro del amante del whisky', no se lo pierdan. En todo caso, ocupémonos hoy del americano bourbon.

Puede decirse que el whisky americano y el pueblo de Norteamérica crecieron al unísono. Los pioneros de aquel continente necesitaban una bebida tan fuerte como ellos mismos, tan áspera como la tierra a la que habían ido a parar, necesitaban algo para curar la mordedura de serpiente, para atajar las enfermedades, algo pa-



Una botella de bourbon.

ra divertirse en las tabernuchas o 'saloons' cuando volvían de las desérticas llanuras o de los grandes bosques. Aquel primitivo 'whiskey', fuerte y verde, servía para mantener firmes a los hombres que conquistaron el joven continente americano.

El 'whiskey' se escribía originalmente whisky, sin la e, y procedía de las tierras altas de Escocia y la brumosa Irlanda, y así, con la e, se sigue escribiendo en EE. UU. y en la propia Irlanda, y sin ella en el resto del mundo. En los primeros tiempos de las colonias americanas, un ministro baptista llamado Elijah Craig instaló un alambique en la población de Georgetown, Kentucky, y empezó a producir 'whiskey' a base de maíz, pues era el grano que allí más abundaba. El invento gustó y fue satisfactorio, de manera que lo bautizaron con el nombre de Bourbon County Whiskey en honor de su cantón de origen, llamado Bourbon en honor a Luis XV; curioso que se le dé un nombre francés a un whisky americano. La destilería más antigua data de 1776 y hacia 1800 ya se contabilizaban más de 1.000.

Así pues, en América se llama whisky al destilado alcohólico de un mosto de granos fermentado a menos de 190º. Y el bourbon ha de

llevar al menos un 51% de maíz en su composición. Hay muchos tipos de whisky americano: corn whisky, rye whisky, sour mash whisky, straight whisky, sweet mash whisky y otros.

PARA TODOS LOS GUSTOS. Hay muchas marcas conocidas de bourbon como Wild Tourkey (fuerte, poderoso, seco), Four Roses (intenso, aromático, redondo), Jim Beam (marcado por los aromas de la madera de Kentucky), Makers Mark (suave y con un gusto sincero que está lleno de carácter) y otros muchos.

El conocido Jack Daniels se autoproclama como un 'Tennessee sour mash whiskey' y no se considera un bourbon. Fue el propio Jack Daniels quien construyó en 1866 la primera destilería oficialmente declarada en los Estados Unidos, en Lynchburg, Tennessee, al fondo de un valle donde de una gruta calcárea manaba una fuente de agua fresca, pura y no ferruginosa. Para su elaboración, los cereales son escogidos con cuidado y maíz, centeno y cebada son cocidos por separado y lo esencial es la filtración de este whisky sobre carbón de madera de arce. Su famoso Old n° 7, envejecido de 4 a 6 años, es apreciado en todo el mundo.