Trapadell Hielo Jóvenes

No están todas pero sí una buena representación. En estas páginas hemos querido reflejar cuál es el panorama de la vitivinicultura en la Marina Alta. Las cerramos con otros cuatro proyectos que, por sus características, nos han parecido destacables. A todos ellos, larga vida.

Embajadores Terroir Ilusión

BIOMOSCATELL

El proyecto Biomoscatell nace movido por el cambio, con ganas de hacer una producción diferenciada y de valor. Gestado en 2011 y promovido por el Ayuntamiento del Poble Nou de Benitatxell, pretende recuperar y mantener el cultivo de la uva moscatel en la Marina Alta, dar un valor añadido al producto autóctono y tradicional, garantizar al agricultor un precio justo de la uva y propiciar la inserción laboral de los jóvenes. Tras el proyecto está la Universitat Politècnica de València (UPV) y se han implicado de momento 8 agricultores y varios comercios de la comarca. Tres técnicos se encargan de las tareas de coordinación y control de plagas y se realizan también talleres y actividades en las escuelas para promover la cultura del moscatel.

Ha diversificado su producción y de la uva de mesa inicial ha pasado a elaborar también vinos, zumo 100% de moscatel y pasas. Su primer caldo, el Moraig (4.000 botellas), es un vino natural sin sulfitos. Ha sacado al mercado recientemente el espumoso Cova dels Arcs (1.500 botellas), que sigue el proceso de los llamados *orange wines* (blancos que obtienen un color ambarino al dejar macerar el mosto con las pieles), ahora tan de moda. El técnico José Manuel Bisetto explica que no se utilizan productos de síntesis químicos y los vinos son totalmente naturales.

Sobre el panorama del vino en la comarca, sostiene que "vuelve a haber una ilusión" y gente con ganas de hacer un producto de calidad, que valga la pena trabajarlo. Lamenta que cueste tanto implicar a los jóvenes y que la introducción en el mercado no sea fácil. "Hemos de hacer marca y conseguir que la gente pague por nuestros vinos, y al mismo tiempo pagar unos jornales dignos", señala. Decepcionado en principio con bares y restaurantes, que han ignorado durante mucho tiempo los caldos que se hacen en la comarca, ve un pequeño cambio de actitud. Si fuese a más y la demanda fuese mayor "no haríamos vino suficiente para satisfacerla", asegura. "Hemos de conseguir que el turista y todo aquel que nos visite sea el mejor embajador de nuestros productos", añade Bisetto, "y eso está en manos de todos".

M DE ALEJANDRÍA Y UVAS CABRERA

En Teulada no nieva. Pero Cristina Rodríguez elabora su M de Alejandría siguiendo una técnica similar a la del ice wine o vino de hielo, muy utilizada en climas fríos como los de Alemania o Canadá. Las uvas se vendimian muy temprano, de madrugada, y se transportan en un camión congelador hasta la bodega de Daniel Belda en Fontanars dels Aforins. Tras cuatro o cinco días de congelación, con temperaturas que alcanzan -20 grados, se inicia el proceso de prensado y elaboración del vino. El resultado, un vino de sabor muy sutil que mantiene todo el aroma del moscatel y que, tras la primera campaña, satisfizo las expectativas, comenta la impulsora del proyecto.

No se le escapa a nadie que la uva utilizada es el moscatel de Alejandría. Los viñedos, plantados en 2014, ocupan una finca familiar de Benimarco. De la primera añada del vino, 2017, salieron 1.200 botellas numeradas que se comercializan a través de restaurantes y tiendas gourmet. Eso sí, Cristina cuida todos los detalles –"desde la planta hasta el embotellado", confiesa- y presenta su vino con tapón de cristal, en bolsa de papel y un etiquetado que luce un logo obra de Alba López (Benissa). La gran M que lo identifica es la del moscatel, "pero también la de mujer, madre, Moraira, Montgó y momentos únicos", nos cuenta. Este año la cosecha ha sido mejor y las expectativas son buenas.

Cristina Rodríguez, una de las cinco finalistas del concurso Desafío Mujer Rural del Instituto de la Mujer, ha visto hecho realidad un sueño de la infancia que compartió con su padre y está dispuesta a continuar innovando en el mundo del vino sin dejar de lado la tradición.

Ximo Cabrera también ha hecho realidad una ilusión de toda la vida en la bodega de Daniel Belda. El Ximo 2016 es el primer vino de Uvas Cabrera, una empresa de Benissa que durante cinco generaciones se ha dedicado al negocio del moscatel. Primero como transportistas de pasa, después como corredores y más tarde como productores de uva de mesa. El negocio lo regentan ahora Ximo y Dani Cabrera, cuarta y quinta generación, quienes tienen en mente además retomar la producción de pasa.

El planteamiento era bien simple, "si vendemos uva a otras bodegas para que hagan vino, porqué no hacer el nuestro propio". Y así se hizo. De las 5.000 botellas del primer año se pasó a 10.000 en la campaña pasada. Dani Cabrera, encargado de la comercialización, confiesa que no es fácil hacer clientes "y si los restaurantes no ofrecen nuestros vinos, todavía menos". Cree que las web, el facebook y el marketing ayudan mucho y afirma convencido que "cuanta más oferta haya en la comarca, habrá más gente interesada en nuestros vinos". Ellos llevan también las tierras del M de Alejandría.

ALTER DE BENIMAQUIA

El Celler Alter de Benimaquia de José María Bolufer está envuelto en un importante proyecto de transformación. La suya dejará de ser una bodega al uso, aunque probablemente nunca lo haya sido. Proyecta su traslado del Poble Nou de Benitatxell a Teulada, a donde regresó desde Valencia con su familia en el año 2000. Desde entonces se esfuerza por hacer un producto de calidad con unas uvas que van más allá del moscatel y del giró, como la trapadell. Si tuvieron que pasar 30 años para que los vinos valencianos tuviesen su *terroir*, está convencido de que los de la Marina podrán tener crédito también dentro de un tiempo. "No serán los mejores pero sí tendrán una personalidad propia", sostiene.

La bodega adoptará el nombre de Les Basses de Teulada, en honor a la partida donde está situada la finca agrícola que está reconvirtiendo en hospedaje. Ha plantado nuevas viñas junto a las antiguas y ha recuperado un magnífico riurau utilizado en la época de esplendor de la pasa. Con unas vistas magníficas del municipio, allí se respira paz. Y, por encima de todo, se aprecia la herencia de un pasado próspero que no solo se refleja en los restos de las construcciones sino también en los abancalamientos, con la conservación de muros de piedra seca y campos en anfiteatro.

Este cirujano venido a vitivinicultor que hará de la Casa de les Basses de l'Emilia su centro de operaciones cree en el futro del vino en la comarca, "aunque ahora prácticamente no tienen salida". Habla de las dificultades de competir en precios y con marcas consolidadas, pero cree que el milagro es posible. Es de la opinión que la DO Alicante se ajusta a unos límites geográficos y no a una realidad vinícola. A su juicio en la DO hay tres zonas bien diferenciadas: La Marina, El Vinalopó y El Comtat "Un *terroir* viene determinado por el sol, el clima, el terreno y además por la tradición y la cultura del vino". Haría una subdivisión dentro de La Marina, donde incluiría a Tàrbena: los valles del Gorgos y del Pop por un lado; y lo que él da en llamar la Marina Blanca, Benissa, Poble Nou de Benitatxell, Teulada y Calp.

Experimentar jugando con las proporciones entre variedades de uva y buscar caldos modernos es para él un aliciente en esta carrera, de ahí que cada campaña sea diferente. Mantiene su tinto Cutes Altes elaborado con giró y los blancos Trapadell y el redominado. Les Basses. "En los blancos y en las mujeres está el futuro del vino", dice.

Arròs amb llet i vi (*)

Ingredients:

- 80 gr d'arròs
- 1,5 litres de llet sencera
- 100 gr. de sucre
- 1/4 branca de canyella
- Corfa de mitja llima
- 1 botella de vi Nimi Naturalment Dolç (Joan de la Casa)
- Pansa de moscatell
- Ametlla torrada

Preparació:

Posem el vi a reduir fins el 80 % . Reservem. Posem a bullir l'arròs juntament amb el sucre, la canyella, la pell de llima i la llet, a foc mitjà baix durant 22-25 minuts. Retirem després la pell de llima i la canyella, i colem l'arròs. Disposar la llet en un sifó. Reservem a la nevera un mínim de 4 hores.

A la thermomix, a velocitat màxima, triturar l'arròs, fins obtenir una pasta. Estendre en fina capa en paper de forn. Assecar durant 4 hores a uns 65 graus fins un paper d'arròs. El fregim i l'ensucrem .

Per a l'emplatat: Disposem en una copa o bol l'escuma de llet amb el sifó, amanim amb la reducció del vi i adornem amb panses, l'ametlla torrada i el cruixent d'arròs.

(*) Plat oferit pel restaurant Cuina de Dos (Benissa) en les jornades Moscatelízate 2018.

A vueltas con Hipócrates

Que la uva moscatel es la reina de nuestras bodegas es una obviedad. Ahora bien, durante años ha sido empleada únicamente para la elaboración de mistelas. De eso saben mucho en las cooperativas de la Marina Alta, que la siguen vendiendo en garrafa o embotellada. Con el tiempo, se lanzaron a elaborar vino seco de moscatel y se atrevieron con otras propuestas con las que ampliar su oferta. Es el caso del vermut, aquella bebida de la que se ha dicho que abre el apetito y ahuyenta la melancolía.

La Cooperativa de Teulada envasará este año unas 8.000 botellas de su vermut rojo artesano. La materia prima que utiliza para su elaboración es la uva moscatel y la maceración se realiza con hierbas de la zona.

En la Cooperativa de Xaló se envasarán cerca de 20.000 botellas del Vall de Gorgos, con un sabor más tradicional y esa dulce amargor que recuerda a los aperitivos de antes, y su Xaloneret, lanzado en 2017 y con un sabor completamente diferente.

No fue hasta el siglo XIX cuando unos italianos empezaron a fabricar el vermut moderno, una bebida que debe su nombre a la palabra ajenjo en alemán (wermut). Su antecedente es posiblemente aquel vino macerado con flores de ajenjo y plantas aromáticas que ideó Hipócrates de Cos buscando remedios medicinales. El mejunje dio pie a una bebida muy popular en la Edad Media, el vino hipocrático. Consumido durante muchos años a la salida de misa los domingos y buen compañero de aceitunas y mejillones en el aperitivo, lo cierto es que el aumento de las ventas de vermut en los últimos años es una tendencia general. El vermut está de moda. Y nuestras cooperativas lo saben.