



El secreto de los erizos

Oricio es el nombre que se le da en Asturias al erizo de mar. Los apasionados de los erizos gozan comiendo crudo el secreto que celosamente guarda su redondo cuerpo de pinchos. Pero como ocurre con otros ingredientes de la despensa culinaria cantábrica, intentan guardar en conserva su intenso sabor marino. Es el caso de Costera. Esta empresa de Gijón de conservas artesanas, fundada en 1926, presenta en lata y en cristal un *caviar de oricios* al natural. Los oricios son capturados por buceadores durante los meses de invierno y si el agitado mar lo permite. Las huevas o gónadas (que representan sólo el 5% del peso total del erizo) son extraídas en vivo y rápidamente envasadas en fresco, con un ligero aporte de sal. Cada cucharada aporta además minerales beneficiosos, como yodo y magnesio. Añadido a las salsas de pescado o mezclado con algas, el caviar de oricios también da la talla sabrosa. Las latas estuchadas (de 50, 68, 115 y 280 gramos) y los tarros de vidrio (de 55 y 110 gramos), tienen un precio aproximado entre los 5 y los 24 euros. www.costera.es

Póngame una copa de vino 'light'

Ribera del Duero y Jumilla sacan al mercado un blanco y un tinto de calidad y baja graduación alcohólica

CRISTINA ALCALÁ
Madrid

Una adivinanza: ¿qué producto creen que se está lanzando si leen "con tan sólo 50 kilocalorías", "igual que una manzana", "cuida tu salud desde dentro", "con antioxidantes y aminoácidos naturales"? Si lo adivinan es que están a la última, porque se trata de un vino blanco que acaba de salir al mercado. Se llama 9 Sobresaliente y lo elabora Bodegas Valduero (Gumiel del Mercado, Burgos) de la denominación de origen Ribera del Duero. Su graduación alcohólica es de 9%, lo mínimo que la legislación permite para que el producto se pueda denominar legalmente vino, y la uva con la que está elaborado es Albillo. Éste fue precisamente el punto de partida de sus creadoras, las enólogas y hermanas Yolanda y Carolina García Viadero, cuyo objetivo era recuperar esa variedad blanca autóctona, marginada ante la fuerza de los imparable tintos. Han hecho "un vino para gente joven, fácil de beber y posible sustituto de otras bebidas no sólo para una comida, sino como aperitivo". "Blanco light", como también lo denominan, es un vino ligero, muy refrescante y con un agradable y ligero carbónico (burbuja). De la añada 2006 se han elaborado 600.000 botellas y saldrá al mercado aproximadamente a unos ocho euros.

Otra propuesta de vino ligero viene de Jumilla (Murcia). El Grupo Casa de la Ermita saca al mercado Altos de la Ermita, su puesta de largo será los próximos días en Alimen-



Botella de Altos de la Ermita de Jumilla.

taria. Es un tinto elaborado con las variedades Monastrell, Tempranillo y Petit Verdot y criado en bodega francesa y americana durante seis meses. Por su 6,5% legalmente es un "producto derivado del vino", que ellos han denominado vino de contenido alcohólico reducido. Un complejo método de elabora-

Se trata de dos proyectos dispares de dos bodegas de prestigio

ción pionero en el mundo, cuyas investigaciones se remontan al año 2005 cuando Casa de la Ermita junto con las universidades de Murcia y Cartagena y el CDTI (Centro de Investigación y Desarrollo Tecnológico) decidieron poner en marcha este proyecto. Un método que comienza a ejecutarse desde el principio, es decir, desde la vid y el sistema de cultivo de las variedades. Se logra así vendimiar con menor contenido en azúcar y por tanto menor graduación alcohólica potencial. Le sigue un proceso de elaboración donde se provocan grandes cambios de temperatura con levaduras poco eficientes en la transformación de azúcares en alcohol y que previamente han sido seleccionadas por la bodega. Al final, un sistema físico de separación del alcohol logrará que el vino consiga la mitad de graduación de lo habitual (13%-14%).

La originalidad de Altos de la Ermita resi-

de en que siendo un producto de tan sólo 6,5% mantiene la calidad y la percepción que los aficionados tienen de un buen vino. Es un vino dirigido a consumidores exigentes y que en muchas catas a ciegas sorprendería.

Para Pedro José Martínez, fundador de Casa de la Ermita y consejero delegado, "no es un sustituto del vino clásico sino un complemento y responde a la demanda del consumidor". Se han elaborado 700.000 botellas y costará unos 11 euros en tienda.

Resulta curioso que estas dos novedades de bodegas prestigiosas sean el resultado de dos proyectos dispares, ya que se trata de un vino blanco *light* en una zona de potentes y afamados tintos (Ribera del Duero) y un vino con la mitad de graduación en una zona caracterizada por el alto contenido alcohólico de sus vinos (Jumilla). El reto es: vinos de bajo contenido alcohólico pero de calidad, sin decepcionar a los aficionados.



MARCOS BALFAGÓN

¿Verdadero o falso?

Los proyectos españoles de vinos con baja graduación son pioneros y muy diferentes a los que producen en el resto del mundo. En Alemania y Francia comercializan unos 10 millones de litros de vinos sin alcohol. En las enotecas parisenses se pueden encontrar burdeos, borgoñas o alsacianos "desalcoholizados": blancos, tintos, rosados o espumosos de 0,3%, con calidad discutible.

La última edición de Sial (Salón Internacional de la Alimentación) celebrado en 2006 en París presentó como novedad este tipo de "vinos" resultado de las investigaciones del INRA francés (Instituto Nacional de Inves-

tigaciones Agroalimentarias) para relanzar el sector del vino en Francia. Ahora llegan al consumidor, pero la historia se remonta años atrás. En 1986 una asociación de cooperativas del sur de Francia con el apoyo del INRA sacó al mercado el vino Bonne Nouvelle de 0,2%. Actualmente venden más de un millón de botellas en supermercados.

Desde California o Italia hasta Nueva Zelanda o Tasmania, se pueden encontrar los más variopintos vinos de frutas que nos podamos imaginar o vinos sin alcohol hechos a nivel industrial, pero eso... ¿es verdadero vino? Caten y comparen.



Vino 9 Sobresaliente.