



Fontana bautizó a su tinto alto de gama con el nombre de Quercus, evocación de la barrica, del roble donde mece su crianza. Con su innovador estudio Terroir -basado en la teoría del terruño-, lleva años atendiendo al clima y a los suelos, donde nace. Ahora la botella que celebra la décima vendimia, la de 2005, se viste de gala en manos de un reconocido artista, Jesús Mateo.

El Parador de Alarcón, vecino del mural de Jesús Mateo, fue el escenario de la fiesta de presentación del X aniversario de Quercus, el vino estrella de Bodegas Fontana. La reducida edición, una joya de coleccionistas, es de la cosecha 2005 y viene vestida por Mateos en un oro tan regio como el contenido, y con la sensualidad que sugiere abrir todos los sentidos frente a la copa.



Vestido de oro para Quercus X, rey de Fontana

El principio fue la tierra. Una espectacular viña ondulada, Monte Carbonero, tierra de La Alcarria y de Toledo, alta, bien ventilada, de suelo arenoso y arcilloso, de modo que refleja el sempiterno sol y retiene y drena a la vez la avara lluvia de La Mancha.

Antes aún fue una familia -los Cantarero-, que desde hacía mucho dominaba la uva del entorno de su villa conquense, Fuente de Pedro Naharro. La actual generación son los tres hermanos, Jesús, Ana y Rocío, dinámicos, tenaces, inagotables y tocados con ese punto de osadía que conduce al éxito. Así, además de la bodega, Jesús auspició y preside la reciente Denominación de Origen Uclés, la novena de la región, a la que se adhieren sus vinos Mesta y Misterio.

En 1997 plasman la vocación bodeguera, construyen una casona clásica en torno a un vasto patio manchego, hermosa, eficaz y crecedera. Son 20.000 metros donde se procesan sin apreturas dos líneas independientes, para blancos y tintos, y donde, en perfectas condiciones de climatización, reposan 2.500 barricas y 400.000 botellas en un sólido botellero de ladrillo mozárabe.

LA TIERRA DESDE EL ESPACIO

A lo largo de estos años, toda su labor se fundamenta en una permanente investigación basada en conocimiento y respeto al terruño, que tomó cuerpo en el primer estudio en profundidad promovido por una bodega particular sobre su territorio y clima. El proyecto Terroir ha supuesto determinar en el viñedo el lugar idóneo para cada

variedad de uva. Y posteriormente -como microterroir-, calificar la calidad de cada parcela para aplicarla a un vino determinado, además de su momento idóneo de madurez, lo que permite racionalizar el proceso de vendimia y optimizar la rapidez de llegada de uva a bodega y con ello el perfecto estado del grano.

La naturalidad no nace, se hace. Desde el año 2005, un satélite ha hecho llegar periódicamente imágenes en alta resolución que siguen el desarrollo de la viña en cada etapa de su vida vegetativa. En paralelo, unas catas del terreno exhiben minuciosamente el funcionamiento del suelo y las raíces. Todo, como explica Ana Cantarero, para "descubrir y expresar la tipicidad de cada terroir en cada vino". De modo que se crían en óptimas condiciones 350 hectáreas de Tempranillo, la reina de la casa, 35 de Merlot y de Cabernet Sauvignon, 30 de Syrah y 50 de Verdejo, Sauvignon Blanc y la curiosidad de una Moscatel de grano menudo.

EN CUNA DE ROBLE

El Fontal Crianza, el Vendimia Seleccionada y el Misterio de Fontana estrenan barricas de roble americano para perfeccionar sus modales entre 10 meses a un año.

Las barricas de segundo uso, es decir, ya bien educadas y sin excesos, son las que acunan Quercus, el estandarte de la bodega. Se elabora con Tempranillo de la mejor parcela antigua, de más de 40 años, recogido racimo a racimo. Se macera cuidadosamente durante un mes para que salga a luz toda su riqueza aromática, la estructura plena, la golosa madurez de la uva, y después de la

fermentación maloláctica se encierra en las mejores barricas durante 15 meses.

Empezó a elaborarse con la vendimia de 1999, apenas 8.500 botellas que fueron aumentando hasta 38.000. Pero ahora, su décimo aniversario se celebra con una puntillosa selección de 14.500 botellas de 2005 que Ana, la directora, define como "una joya de colección, un vino exclusivo vestido con una obra de arte, la etiqueta diseñada por el pintor Jesús Mateo", el artista que concibió y realizó el sorprendente mural de la iglesia de Alarcón, declarado de Interés Artístico Mundial por la Unesco, loado por artistas de todos los campos y convertido en el monumento más visitado de la provincia. Para resaltar la excelencia de Quercus, acude al oro y a evocaciones de divinidades tan ancestrales como la tierra que lo ve nacer y que deja en la copa su profundo sello mineral.



BODEGAS FONTANA

C/ EXTRAMUROS S/N

16411 FUENTE DE P. NAHARRO (CUENCA)

TEL. 969 125 433 / FAX 969 125 387

E-MAIL: BF@BODEGASFONTANA.COM

WWW.BODEGASFONTANA.COM

Tres para comer en las afueras

¡Fuera humos! Es momento de salir de la capital para visitar (y probar) la gastronomía de las afueras de Madrid.



► La Posta Real

Ctra. San Fernando-Mejorada, km 2,5. Rivas-Vaciamadrid. Tel. 916 72 12 74. lapostareal.com

Al lado de la vega del Henares, rodeado de espectaculares jardines y hasta un campo de golf, es un lugar idóneo (e histórico) para pasar un día fuera de la capital. En verano ofrecen un menú de noche (viernes y sábados) por 25 €.



► La Casa Grande

Madrid, 2. Torrejón de Ardoz. A-2, km 18, salida Torrejón de Ardoz. Tel. 916 75 39 00.

Si quieres pasar una velada de ensueño, como El Cid y doña Jimena, pásate por este restaurante de inspiración castellana. No pases por alto su patio toledano, su gastronomía artesanal y su música en directo. Si te animas, puedes pasar la noche en su hotel.



► El Abuelo Manolo

N-I, km 50, dirección Torrelaguna, hasta Patones de Arriba (Buena Vista, 29). Tel. 918 43 29 47.

Una auténtica parrilla argentina en la sierra de Madrid. Este restaurante presenta buenas carnes (ternera, cochinito, cordero...), con excelentes cortes, y unas vistas increíbles desde su terraza-mirador. Ojo a su carta de vinos, interesante y abundante.

Bandeja de entrada LUIS CEPEDA

Si quieres saber dónde saborear tu plato favorito y acertar en cada ocasión, envía un e-mail a onmadrid@progres.es.



PREGUNTAS A ONMADRID@PROGRESA.ES



La Dolores.

¿Para tomar los mejores boquerones en vinagre, ¿qué sitios me recomendarías? Ricardo Resch.

No tenemos litoral, pero todo indica que Madrid, devoto del pescado, fue cuna de los boquerones en vinagre, garantizando con un aliño en agua, vinagre y sal su nívea y duradera conservación, aunque los establecimientos deben, actualmente, congelarlos antes. Aprecio los de **Casa Rafa** (Narváez, 68. 915 73 10 87), aliñados a diario con maestría, servidos en raciones pulcras y abiertos por la mitad. Sobre patatas *chips* los sirven en **La Dolores** (plaza de Jesús, 4. 914 29 22 43), y de gran calibre, acompañados con aceitunas manzanilla, con las que combinan muy bien, en **El Barril** (Goya, 86. 915 78 39 98). También tienen fama los del clásico del tapeo **Casa Emilio** (López de Hoyos, 98. 915 61 10 38). Y no puedo dejar de mencionar los que prepara Amparo, la cocinera de **Casa Ciriaco** (Mayor, 84. 915 48 06


20), ni los *matrimonios* de anchoa y boquerón de **Portobello** (Capitán Haya, 55. 915 79 11 47). De los boquerones semiindustriales de *tupper*, qué también llegan a muchos bares, ni hablar.

¿Me pueden decir dónde hacen en Madrid la auténtica tortilla de Sacromonte? Javier Mújica.

Excelente plato tradicional de la cocina andaluza, seguramente de origen gitano. Se prodigó en Madrid cuando la casquería era más habitual y la nutrición más contundente. Se trata de una tortilla con sesos de cordero, criadillas de vacuno, tuétano y alguna verdura. Roberto Romero, el *chef* del restaurante andaluz **Focolare** (General Pardiñas, 40. 914 01 00 46), hace tortilla de Sacromonte, si se la encargas con 24 horas de anticipación, para más de cuatro personas, y **Las Tortillas de Gabino** (Rafael Calvo, 20. 913 19 75 05) la tuvieron en carta, y si insistimos unos cuantos entusiastas, la vuelven a poner. No obstante, sugiero que te atrevas a elaborarla para preservar una receta en extinción: En una cacerola con agua, sal, laurel y vino blanco, pon los sesos y las criadillas (bien limpias) y déjalas cocer unos cinco minutos. Hierve aparte el hueso de caña para extraer el tuétano. Escurre, enfría y trocea todo bien. Bate los huevos, sazón con sal e incorpora las sustancias picadas, daditos de patatas fritas, pimiento morrón y guisantes. En una sartén con poco aceite, cuaja los huevos con su relleno, procurando que quede jugosa.

Mi vino

Quercus 2005

Bodegas Fontana. Tinto con crianza (15 meses en roble americano). Fuente de Pedro Naharro (Cuenca). Tel. 969 12 54 33. Vino de la Tierra de Castilla. *Tempranillo* 100%. 14,5% Vol. 28€.  L.C.



• **¿Porqué me gusta?** Apuesto por las cosas con sentido: las que pueden ser trazadas en el tiempo y justificadas desde su pasado. Este vino recibe el nombre de los cientos de *quercus ilex* o encinas que pueblan Monte Carbonero, a buena altura y con tierras de arcilla, donde se encuentran estos viñedos de la baja Alcarria y las uvas se seleccionan racimo a racimo.

• **¿A qué me sabe?** Vino de trago esbelto, con poderosa presencia frutal, aligerada por notas minerales y balsámicas. Enseña un rojo picota restallante en destellos violáceos, y luego una complejidad en nariz que evoca la nobleza del cuero curtido. En boca es amplio, con punto justo de madera y un característico dulzor final.

• **¿Cuándo lo tomaría y con qué?** Me gustan los vinos tintos, un poco por debajo de su temperatura habitual. Los disfruto con pescados para carnívoros, como el rodaballo o el atún rojo. Es, además, un vino íntimo, incluso algo introspectivo, para tomarlo a solas, cuando lees o escribes.

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR
HISTORIADOR

