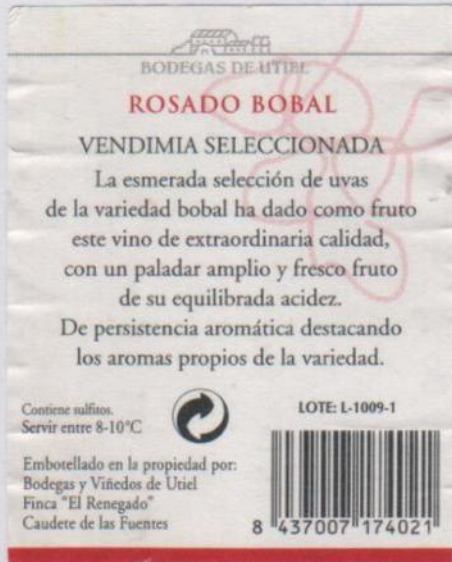


738	ago-10	EVEN TO	escursione a El Palmar		GENEROSOS SECOS	.
2009	12,5°	PRO DUTT	<b>Bodegas y Vinedos de Utiel</b>		ESPUMOSOS	.
€ 8,0	Rest. Bon Aire	NO ME	<b>CAPELLANA</b>		BLANCOS	.
DOC		UTIEL REQUENA		TIPOL	ROSATO DI BOBAL	
IGT				OGIA		
persistenz 1	acidità	giudizio	Z	vitigni	Commento breve	TINTO GUARDA
5	1-5	1-5	Z	BOBAL	PROFUMO DI CILIEGIA LIMPIDO ED INTENSO DA BERE	FERMO
			Z		FREDDO IN ESTATE LEGGERISSIMI TANNINI UN ROSATO	MOSSO
2	2	7,2	Z		DIFFICILE DA TROVARE IN ITALIA	FRIZZANTE
			Z			SECCO
			Z			ABBOCCATO
			Z			DOLCE



Quando abbiamo deciso di portare la signora Vicenta a mangiare una paella nel Palmar. Pensavo che come al solito avrei bevuto birra o sangria. Passi per la birra, ma la sangria la vedo abbinabile ad una paella poco meglio della Coca Cola. Così quando ho visto che il ristorante aveva una buona carta dei vini non mi sono lasciato scappare l'occasione ed ho esaminato con cura la situazione. Avrei ordinato volentieri un Cava rosato, ero certo che sarebbe stato un ottimo abbinamento, la freschezza del gusto e le bollicine avrebbero perfettamente pulito il palato dall'untuosità del piatto preparandolo ai bocconi successivi. E quel residuo di corpo testimoniato dal colore avrebbe accompagnato perfettamente le carni bianche di pollo e coniglio. Ho però voluto dare ascolto al maitre del ristorante ed ordinare questo Capellana e ne sono rimasto entusiasta. Non si tratta ovviamente di un vino eccellente, però si di gran qualità, soprattutto se confrontato con il prezzo, veramente contenuto. Le caratteristiche sono tipiche del Bobal, un bellissimo colore rosato brillante. Al naso un impatto immediato di ciliegia poi reso più complesso da aromi di frutti tropicali di gran persistenza. Chi per primo ha dichiarato di aver notato l'aroma di ciliegia è stato Sandro, ma poi tutti lo abbiamo riconosciuto. In bocca non ha le stesse qualità perché pur mantenendo gli stessi aromi, risulta scarso in persistenza e struttura. Ottima però la scelta del ristorante di servirlo con il secchiello del ghiaccio, in una giornata di sole valenciano una bevanda fresca a pranzo è indispensabile.

Qualche parola sul ristorante: lo consiglio vivamente a chi vorrà andare a far visita alla culla della paella. Non è necessario dire che la paella era buona, credo che un ristorante che nel Palmar non facesse bene la paella chiuderebbe in poche settimane. Parlando del resto posso dire che il locale si presenta in modo semplice ed elegante, con tavoli che danno direttamente sulle risaie. Il servizio è stato preciso e discreto, il maitre si è presentato diverse volte a vedere se tutto era di nostro gusto. Come ho già detto una buona carta dei vini, ma non lasciatevi tentare dagli ottimi vini rossi spagnoli, l'abbinamento con la paella sarebbe disastroso, soprattutto un vino molto strutturato distruggerebbe la complessità dei sapori della paella che si mescolano perfettamente quando è ben fatta e che assolutamente non devono essere offuscati da una bevanda eccessivamente invasiva. Una paella è come un quadro di Sorolla: figure delicate, colori sfumati, ma soprattutto perfetto equilibrio. Se gli