

## ARTE



'Autorretrato con el Doctor Arrieta' (1820).



'La Duquesa de Alba' (1797).

# Otoño de Goya en la National Gallery

**EXPOSICIÓN** Los retratos del pintor aragonés, en Londres.

Artur Zanón. Londres

Más allá de los caprichos, las pinturas negras, las majas y los desastres de la guerra, Francisco de Goya (1746-1828) pasó a la historia del arte por sus retratos. La National Gallery reunirá este otoño una selección de 70 de estas obras, sobre las 150 que han llegado hasta hoy. El pintor zaragozano será el protagonista de la principal exposición temporal de uno de los museos londinenses más visitados.

**"No era un retratista cualquiera; le gustaba entender a la persona" asegura el comisario de la muestra**

"No era un retratista cualquiera; le gustaba entender a la persona, y esto se muestra en *La Duquesa de Alba*, donde se aprecia la amistad y el respeto entre ambos. Goya la ve como algo más que una musa", explica Xavier Bray, comisario de la exposición.

Bray, jefe de Conservación de la Dulwich Picture Gallery, en Londres, asegura que se han conseguido préstamos que parecían imposibles, como el de la citada *Duquesa*, de la Hispanic Society de Nueva York. "Como retratista, está a la altura de Delacroix, Reynolds y Manet", sostiene.

El Museo del Prado, con diez obras cedidas, es la institución que más ha colaborado. En España, también han prestado retratos el Museo de Zaragoza, el Pío V de Valencia y el Banco de España. El visitante podrá contemplar creaciones del Louvre, el Metropolitan (con *La duquesa de Altamira y su hija*, que nunca habían salido de Nueva York) y de colecciones privadas.

Goya: *the portraits* se podrá visitar del 7 de octubre al 10 de enero de 2016. Sobresalen, además, retratos como *El Conde de Floridablanca y El duque y la duquesa de Osuna y sus hijos*, además de su amigo *Jovellanos*. También hay espacio para retratos reales, en los que Goya deja clara su interpretación, igual que ya hizo antes Velázquez como pintor de la Corte. El broche lo pone *Mariano Goya*, una obra procedente del Meadows Museum de Dallas, de 1824, el último retrato que hizo de su nieto antes de morir.



A la izquierda, 'Autorretrato en su estudio', datado entre 1793 y 1795. Arriba, 'Don Andrés del Peral', pintado antes de 1798. Se podrán ver en Londres a partir del 7 de octubre. / National Gallery

## ENOLOGÍA

## Los cavas valencianos

Enrique Calduch. Madrid

Tiempo de calor, tiempo de cava. Aunque un porcentaje muy alto de los consumidores siguen asociando las botellas de cava a la Navidad o a las celebraciones, cuando mejor está este vino blanco de doble fermentación es en verano. Se debe beber fresquito, a 6°C y en época de calor es perfecto para refrescar y para disfrutar.

Los hay ligeros y jóvenes, ideales para tomar de aperitivo, cuando se llega de la playa o la piscina, o simplemente antes de comer. Los hay con crianza sobre lías, que son los reserva y gran reserva, que pegan con cualquier plato veraniego de ensaladas, arroces, pescados y carnes ligeras. Originales, y la mayoría de precios muy razonables, son ideales para sorprender a los amigos en una velada veraniega.

La mayoría de la gente asocia los cavas a Cataluña, y con bastante razón, ya que es allí donde nacen estos vinos espumosos en España, donde se encuentran la inmensa mayoría de las bodegas y la producción, las marcas más famosas y más reconocidas; pero también hay una serie de municipios, repartidos por toda la geografía nacional, que tienen el derecho de elaborar y estar amparados por la denominación de origen Cava. Requena, en la Comunidad Valenciana, es uno de ellos.

**El origen**

Costó lo suyo. Este vino espumoso comienza a elaborarse en Cataluña a mediados del siglo XIX a imitación del champán de Francia. Era una época en que era habitual copiar vinos de zonas famosas y, por ejemplo, en muchos países se hacían Jerez y Oporto. Aquí el espumoso se llamaba champán, directamente, hasta que en 1972 las autoridades francesas exigieron, con razón, que desapareciera "su nombre" de las etiquetas de estos vinos españoles, y así nació el cava, que se convertiría enseguida en denominación de origen.

Al principio, estaba centrado sólo en Cataluña, entre otras razones porque en Sant Sadurn d'Anoia, en la provincia de Barcelona y en la comarca de El Penedés, se elabora el 70% de la producción; y prácticamente el resto en las provincias catalanas. Pero los elaboradores de otros lugares de España protestaron y terminaron en los tribunales, que les dieron la razón. En la actualidad, la denominación de ori-

gen Cava agrupa a 159 municipios, de los cuales 132 están en Cataluña, 18 en Rioja, entre ellos la ciudad de Haro, donde la centenaria Bodegas Bilbainas ha elaborado históricamente el Royal Carlton. Por cierto, conviene recordar que Bilbainas pertenece a Cordonnó. En Álava hay tres municipios con derechos, dos en Zaragoza, dos en Navarra, Almedralejo en Badajoz, y Requena en Valencia.

La mayoría de las elaboraciones de estos municipios son testimoniales, y en muchas ni siquiera se hace una sola botella, menos en Requena que poco a poco ha ido aumentando su producción y el número de bodegas elaboradoras. En



2013 constituyen la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena que reúne ocho firmas diferentes que trabajan básicamente con las variedades *chardonnay*, *macabeo*, *parellada* y *xare.lo* como sus colegas del norte. Van poco a poco, pero su potencialidad puede ser altísima si tenemos en cuenta que el término municipal de Requena es uno de los más grandes de España.

Ahora que hay cientos de miles de personas disfrutando de las playas valencianas puede ser un momento adecuado para acercarse a estos cavas que en conjunto están ricos o muy ricos. Aquí les presentamos algunos de los mejores. Tantum Ergo Vintage 2010, de Bodegas Hispano-Suizas; Marqués de Plata brut nature, de Bodegas Coviñas; Chozas Carrascal Brut Nature Reserva 2012; Dominio de la Vega Brut Reserva Especial 2011; Pago de Tharsys Brut Nature y Lágrima Real 2009 de Unión Vinícola del Este-UVE. Les gustarán.



Chozas Carrascal Brut Nature Reserva 2012 y Tantum Ergo Vintage 2010.