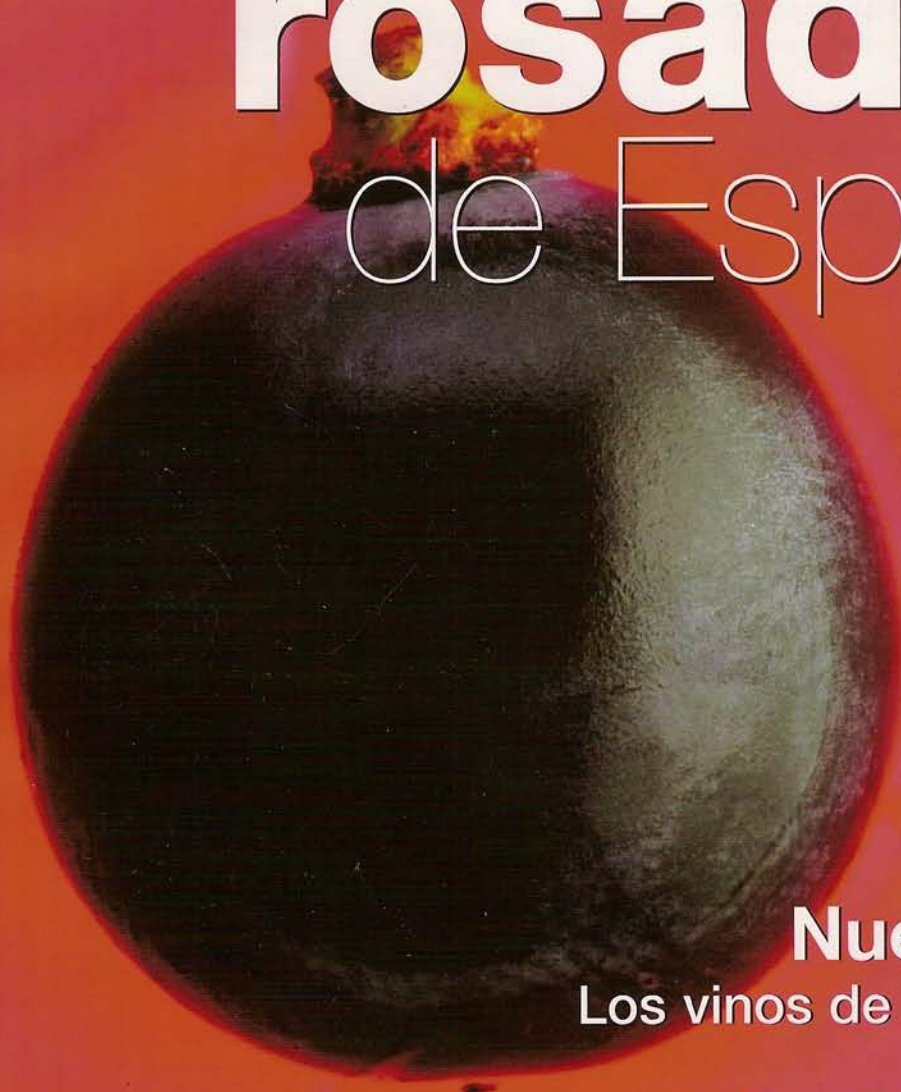


# SIBARITAS

AÑO XVI. Nº 70 JULIO/AGOSTO 2008. 4,5 €

## LOS MEJORES **rosados** de España



**Nueva York**

Los vinos de Long Island

**Gastronomía**

Hielos de autor

**Alice Feiring**

Una heroína contra Parker

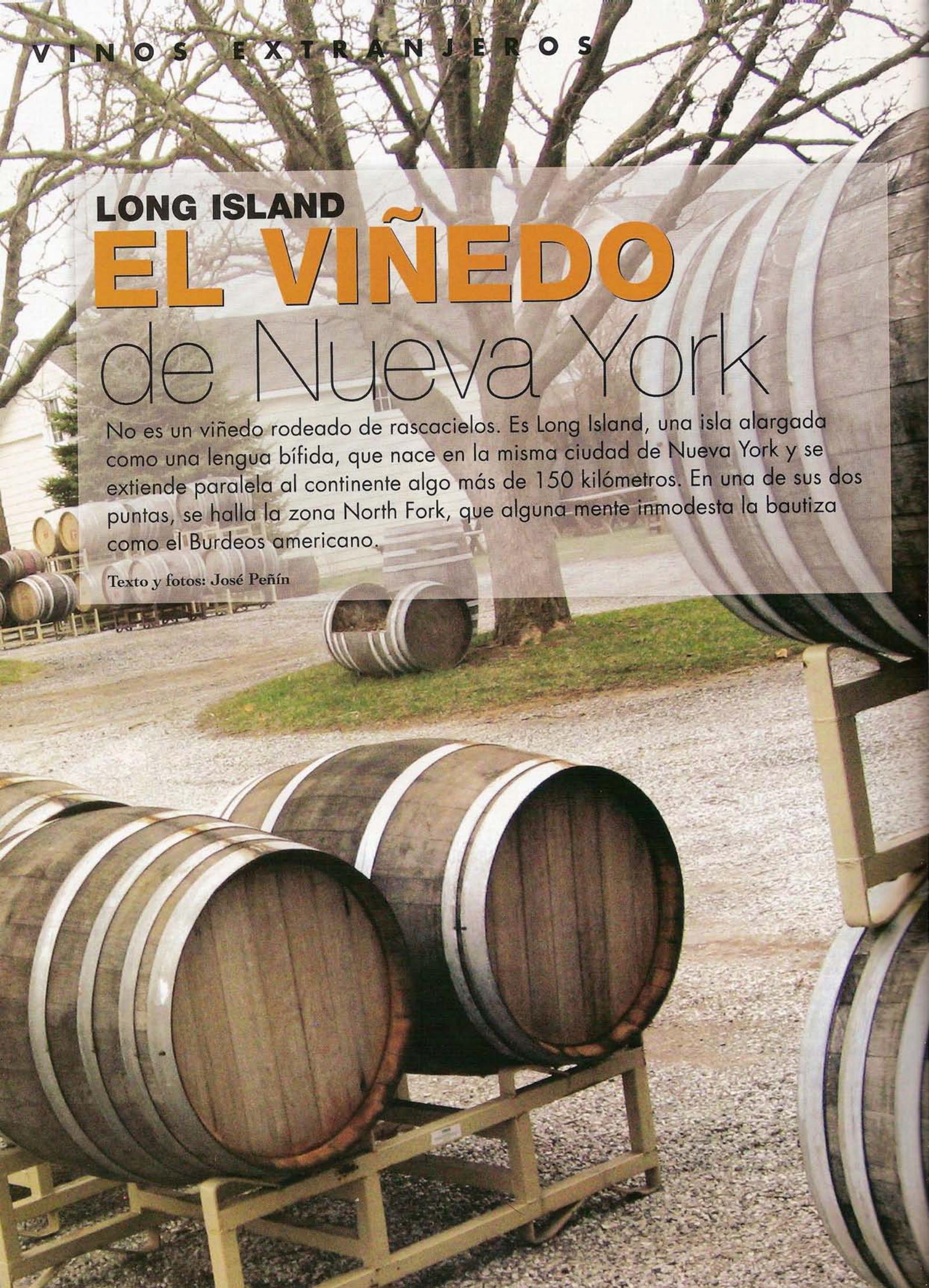
**LONG ISLAND**

# EL VIÑEDO

## de Nueva York

No es un viñedo rodeado de rascacielos. Es Long Island, una isla alargada como una lengua bífida, que nace en la misma ciudad de Nueva York y se extiende paralela al continente algo más de 150 kilómetros. En una de sus dos puntas, se halla la zona North Fork, que alguna mente inmodesta la bautiza como el Burdeos americano.

Texto y fotos: José Peñín

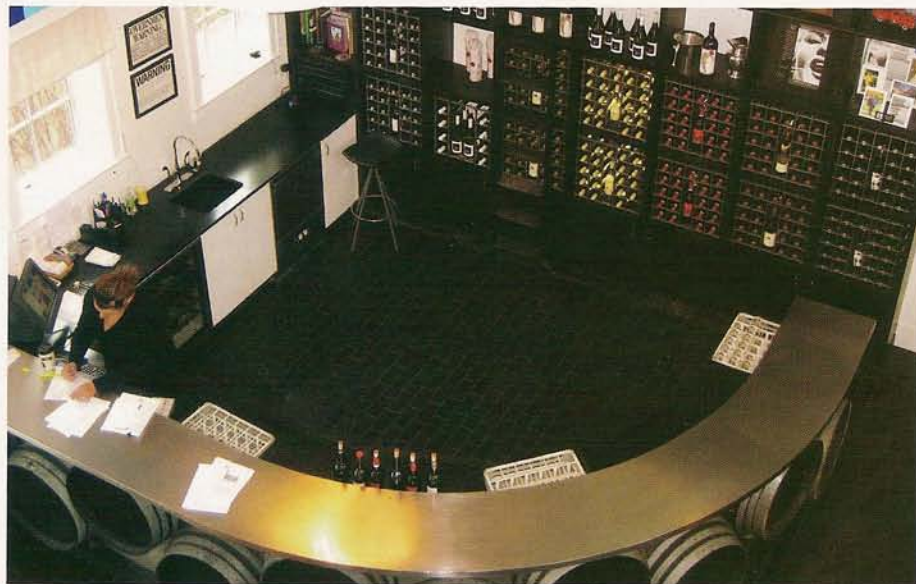


Con esa curiosidad por los vinos recónditos que me asalta de vez en cuando, le propuse a Peter Deutsch, representante del Grupo Peñín en la ciudad de los rascacielos, si podría acompañarme a ver los viñedos de Nueva York en Long Island. Aunque climatológicamente la zona se acercara al espacio bordelés, razón por la cual algunos aventureros decidieron cultivar viñas en vez de patatas y coles, y una fama que arrastraba desde la época colonial, no estaba muy seguro de que las condiciones del suelo estuvieran a la altura de su homónimo francés. El hecho de que los mismos críticos y periodistas especializados americanos no prestaran mucha atención a sus marcas, se podía deber a alguna otra razón que desconocía y, por lo tanto, me dispuse a viajar para comprobarlo.

### UN VIÑEDO EN EL ARENAL

Cuando la isla se quiebra en dos en su extremo nororiental, un pequeño brazo de 25 kilómetros, North Fork, ampara las casi 500 hectáreas de viñedos repartidos en un respetable número de bodegas. Cuando nos dirigimos en coche, dejando atrás la primera localidad del A.V.A. Riverhead vemos que, efectivamente, simula que estuviéramos en la húmeda campiña bordelesa, aunque todavía más plana y monótona. Agua y tierra parecen más unidas que nunca en este paisaje de marisma. Apenas sobrepasando un metro sobre las aguas tranquilas de la bahía Peconik, produce una sensación de estremecimiento constatar que una simple ola del mar podría recorrer sin obstáculos los apenas tres kilómetros de anchura de una isla, salpicada además de pequeños lagos.

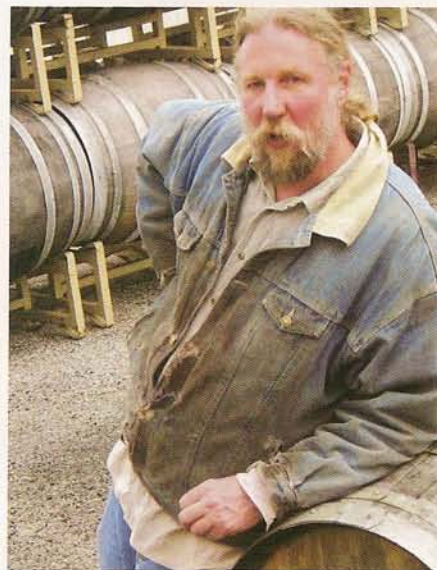
Una tierra tan cómplice del océano, necesariamente debe ser arenosa y he aquí la contradicción. Si este hecho se podría interpretar como positivo para absorber el agua de la lluvia que caprichosamente cae en esta región atlántica, la arena se convierte en una contradicción, precisamente por la nula retención de la humedad. Esta circunstancia deja indefensa a la viña ante el estrés hídrico producido por los golpes de calor veraniego, que últimamente sacude gran parte del viñedo mundial. Por otro lado, el territorio del Estado de Nueva



ARRIBA, ENTRADA A LA VINOTECA DE LA BODEGA BEVELL CELLARS. EN EL CENTRO, KELLY URBANIK, LA ENÓLOGA DE ESTA BODEGA, Y JIM SILVER, DIRECTOR DE VENTAS Y MARKETING. ABAJO, ERIC FRY, ENÓLOGO DE THE LENZ WINNERY.



York está sometido a todos los excesos del clima a causa también de la ausencia de montañas: humedad del océano, enérgicos vientos del norte y los fuertes calores del suroeste, sobre todo para la variedad más temprana, la *cabernet franc*, ya que obviamente son muy pocas las bodegas que utilizan el riego artificial para ajustar las necesidades hídricas de la planta. Es un fenómeno que se produce también en Galicia, aunque en menor escala, ya que en esta zona la lluvia se reparte mejor. Por el contrario, tanto en tierras gallegas como en Long Island es necesaria la poda en verde de los racimos, ya que la mayor pluviometría ocasiona un excesivo vigor de las cepas. Bastaba encontrar algún viñedo con goteo o plantado con una mínima proporción de materia orgánica y una capa de arcilla, para que sus vinos aparezcan más frescos y de guarda. La gran mayoría de los tintos de *cabernet franc* catados, procedentes de suelos arenosos, adolecían de notas cocidas, a causa del citado desequilibrio hídrico. Los cabernets pecan en cambio





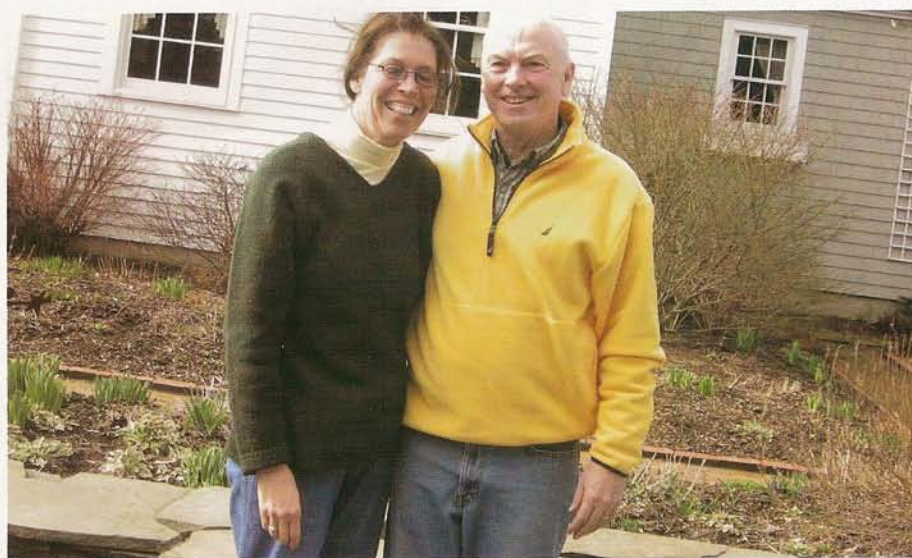
A LA IZQUIERDA, ENTRADA DE BEDELL CELLARS. EN EL CENTRO, ÚRSULA MASSOUD CON SUS DOS HIJOS, DE LA BODEGA PAUMANOCK. ABAJO, JOHN Y JOYCE HOLTZAPFE, NUESTROS ANFITRIONES EN ESTE VIAJE. EN LA PÁGINA DE LA DCHA., GREGORY GOVE, PROPIETARIO Y ENÓLOGO DE PECONIC BAY WINERY.



de los matices de pirazina, o sea, pimiento verde, siendo los merlots relativamente más frescos. Son más interesantes los chardonnay, mientras que los sauvignon blancs no son nada del otro jueves.

## MI RUTA DEL VINO

Con un mes de abril, todavía dibujado con los árboles del invierno y las cepas sin brotar, no podría imaginarme que esa luz gris y oscura se convirtiera en el verano en una explosión multicolor de un enoturismo desaforado. El atasco permanente del tráfico, bocinazos, música, gente copa en mano en un auténtico colmado vinícola a pie de bodega y a lo largo de la Main Road, ruta principal salpicada de un gran número de *wine-*



*ries*. Vinos con precios no inferiores a 15 euros y el resto vendido en la Gran Manzana. Todo ello alimentado con la atracción de visitar la cercana zona de South Fork para ver a los famosos prácticamente invisibles al ojo curioso. Allí no hay viñas pero sí las mansiones más cinematográficas de América. El marbellí Sotogrande es apenas un vilorrio si lo comparamos con este territorio del *weekend* neoyorquino del lujo. En Hampton's viven temporalmente personajes como Steven Spielberg, Kim Basinger y los Rolling Stones y hasta la Infanta Elena viene con sus hijos para aprender polo con instructores argentinos. ¿No son razones suficientes para entender los atascos veraniegos?

Orient, en el extremo noreste de North Fork, es un pueblo donde viven inmersos en la tranquilidad suprema y alejados de miradas indiscretas, gays y lesbianas de elevado nivel social, así como también reputados arquitectos neoyorquinos. En esta apacible localidad pernocté en casa de unos viejos amigos de Peter, el matrimonio John y Joyce Holtzapfe, retrato cinematográfico de dos maestros jubilados que dedican su tiempo, John a la cría de ostras y Joyce al cultivo de flores. Edificaciones de madera neocolonial que salpican el impecable verdor de la campiña separadas entre ellas a la prudente distancia de la discreción y sin vallas restrictivas.

El primer día fue duro con citas cronometradas a las preguntas de rigor y a las respuestas pronosticadas. El paisaje vitivinícola de este lado americano, tan pronto observé las mesas y toldos mojados por el rocío, no auguraba sorpresas cualitativas ante lo que suponía unos vinos marcados por la humedad. Sólo la técnica y tenacidad americana serían capaces de asegurar unos vinos dignos, bien presentados y no precisamente baratos. Vinos con un mercado afianzado en Nueva York.



La primera visita fue Bedell Cellars, una bodega de construcción de madera típicamente americana, que originalmente fue una granja. Es el inconfundible emporio, donde la enoteca y las mesas para degustar se convierten en una decoración obligada. Propiedad de Mi-

chael Lynne, productor ejecutivo de la trilogía *El Señor de los Anillos*, está rodeada de 60 hectáreas, con una producción de 12.000 cajas. Los más interesantes fueron los blancos en barrica, sobre todo el Corey Creek 2007 y el Reserve Chardonnay.

Paumanock es una bodega del mismo corte que el anterior, propiedad del simpático matrimonio Charles y Úrsula Massoud, que con sus dos hijos elaboran vinos de diferentes variedades, que van desde el sauvignon blanc hasta un fresquísimo petit verdot, pasando por un correcto chenin blanc. Venden en bodega más del 50% de la producción.

The Lenz Winery es una bodega pragmática, donde se respira el trabajo de la viña y del vino en contraste con el cierto desorden de sus instalaciones. Eric Fry, con su aspecto de *hippie* cuarentón, es quizá el enólogo más consolidado y prestigioso de la zona, con una excelente preparación técnica, destacando sobre todo los blancos de estilo cremoso y fresco. Del roble le interesa la especia y no la parte de ebanistería. Suele también fermentar los tintos de *cabernet sauvignon* a 17°, para evitar la dureza de los taninos.

Peconic Bay Winery está dirigida por el enólogo Gregory Gove, especialista en chardonnay criado en barrica. De sus vinos destaco el excelente La





ARRIBA, VISTA PANORÁMICA DE LOS VIÑEDOS DE BEDELL CELLARS.  
 ABAJO, ESTAMPA TÍPICA AMERICANA CON LAS BARRICAS DE ACERO EN THE LENZ WINNERY.

Barrica 2005, con una fermentación mixta en acero y roble, dejando cinco gramos de azúcar para suavizar la acidez, con una elegancia y cremosidad muy cercana a los buenos borgoñas. Menos interesante fue un rosado de *merlot*, corto de nariz y ligeramente evolucionado.

El panorama de The Old Field Vineyards está más cerca de una granja que de una propiedad vitivinícola, donde gallinas y gallos se pasean indiferentes con la mirada de felicidad del matrimonio Chris y Roz Baiz. Sus viñedos se asientan sobre terrenos algo pesados y fértiles, en los que a una profundidad no menor a un metro y medio aparece agua. Lo mejor es un espumoso blanco de noir a la altura de un buen *champagne* auténtico. Wolffer Estate es otra de las bodegas que visitamos al día siguiente, interesados en hablar con Roman Roth, el gigantesco enólogo de casi dos metros de altura. "Seleccionamos los granos en mesas y combinamos un 25% de *chardonnay* en barrica nueva y el resto en barrica de siete años de edad". Utiliza el clon Dijon 76 (francés), con estilo borgoña sólo para el *chardonnay*

más ácido y ligero, y el clon Davis 3 y 4 (americano) para los *chardonnays* con más fruta y tacto más glicérico. Es consciente que con un suelo de arcilla limosa equilibra el agua y, por lo tanto, el *cabernet franc* y el *merlot* resultan más frescos y con un alcohol más armonioso. En todas sus mezclas predomina la *merlot*. Me interesó más un *icewine* que vinifica con la variedad *trebbiano*, *gewürztraminer* y un híbrido americano llamado *vignoles*.

Cuando pensamos que nuestro periplo no daría más de sí, conocemos a un personaje increíble, autodidacta y transgresor: James Christopher Tracy. Es el enólogo de la bodega Channing Daughters, 37 años, quien, sin duda, produce los vinos más peculiares y mejores de la zona, sobre todo el raro *Over & Over*, hecho con un ensamblaje de dos cosechas, una de ellas criadas en roble. Es un vino que nos devuelve a las viejas prácticas riojanas de mezclar varias añadas. El sistema es el siguiente: el contenido de cuatro barricas de *merlot* 2004 se mezcla con la misma cantidad de la cosecha 2006 en plena fermentación alcohólica. Al cabo de 10

meses envejeciendo juntos, la mitad se embotella y la otra mitad se mezcla con la misma cantidad de la cosecha 2007 en plena fermentación alcohólica y así sucesivamente. Un personaje que se niega a enviar muestras a *Wine Spectator* o al mismísimo Parker. "Si quieren probarlo que vengan aquí". Un tipo más cercano a un Nicolas Joly que a un Mariano García. Christopher se inició en el vino con la capacitación de sumiller trabajando en un restaurante, para terminar estudiando enología desde una perspectiva sensorial, como hacen los grandes enólogos catadores. El 80% lo vende a un club de aficionados y el resto a restauración de alta gama. Es posible que este vino sea el gran desconocido de los Estados Unidos.

La última visita correspondió a Palmer Vineyards. El enólogo es el español Miguel Martín, que trabajó en California, concretamente en Mondavi, en Chile y Australia. Es diestro en el manejo de cruzar fermentaciones en depósito y barrica de distintas edades. Son interesantes el *riesling* 2006, el *gewürztraminer* de la misma añada y el *merlot* de la última cosecha.

Russell Hearn es el responsable de Premium Wine Group, bodega que se dedica a producir y diseñar los vinos procedentes de 12 cosecheros, que no disponen de bodega de elaboración y crianza, de modo que tiene que realizar 15 estilos diferentes de vinos en virtud del deseo de cada productor. Se puede elaborar desde 1.000 botellas para un cliente hasta un máximo de 15.000. En general los vinos son bastantes aceptables, pero sin tocar las campanas.

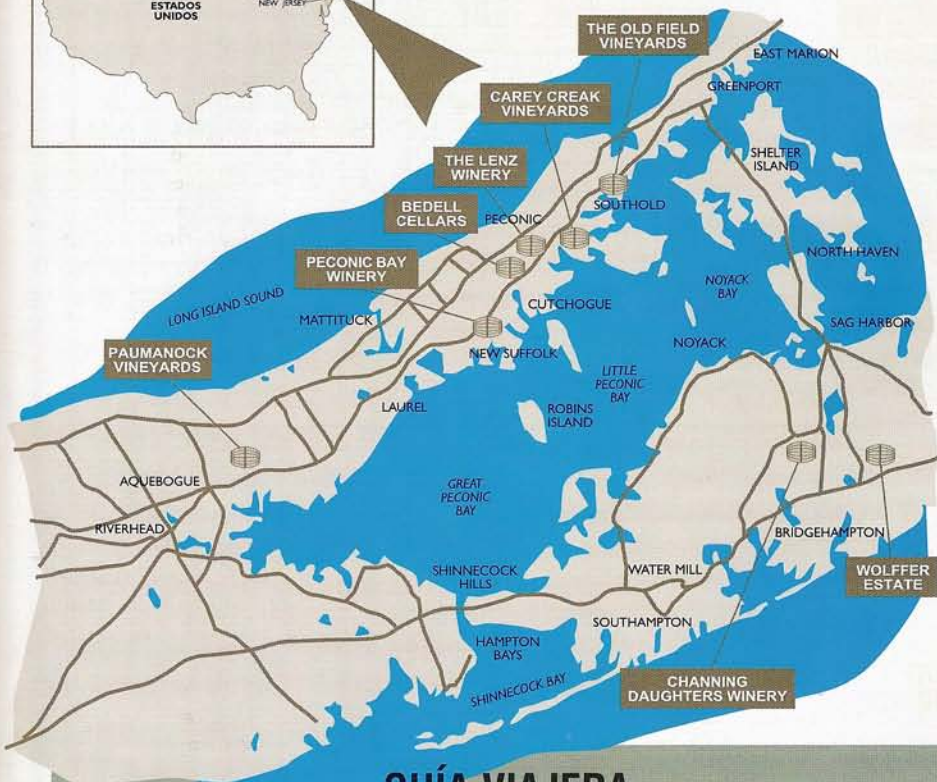
## 15 COSECHEROS

Steven Bates, responsable de la asociación de cosecheros de Long Island, preparó una cata de 15 vinos, con la presencia de sus respectivos autores, para que los catara el que firma. En general, el nivel medio oscilaba entre los 80 puntos y sólo un 90. Algunos tenían un ligero toque orgánico, que recuerda a legumbre húmeda, casi todos con una acidez perceptible pero muy franca al paladar y cierta expresión varietal muy de zona fresca.

Lo más curioso es que con un gran sentido de compañerismo y asociación se reunieron en una bodega del grupo y he aquí el resultado. El *Malbec* Martha Clara 07 tenía un ligero fondo a legumbre y materia orgánica (86 puntos); el

Osprey S. Dominion de 2006 (85 puntos) era un cabernet franc con un ligero fondo a pirazina, mientras que el merlot de la misma añada aparecía más maduro y sabroso. El Roanoke Vineyards de 2005 tenía unos taninos blandos con una sensación evolucionada. Interesante el Waters Crest 2004 Campania Rosso cabernet franc, el mas "bordelés" de

los probados en el viaje. El mejor de la "cata de cosecheros" fue el First Fruit 2007 (90 puntos) de la Shinn Estate Vineyard con un 96% de *saugvignon blanc* y un 4 % de *semillon*, con una sorprendente mineralidad a piedra seca. Otro de la misma bodega que me gustó fue el biodinámico merlot 2004 (89 puntos) muy complejo y elegante. El mejor pinot noir sin ser espumoso fue el Jamesport 2005 con una ligereza y suavidad típicas. **S**



## GUÍA VIAJERA

Las paradisíacas playas, los restaurantes más *chic*, el ambientazo nocturno y la "gente guapa" por doquier hacen de Hampton's el centro neurálgico para visitar Long Island, la isla más grande de los Estados Unidos continentales.

### DÓNDE COMER

**Edgewater Restaurant.** 295, East Montauk Highway. Hampton Bays, NY (☎ 631-723-2323). Amplio surtido de mariscos, carnes, pizzas gourmet y pastas, como los deliciosos *gnocchis* con pistachos. **Villa Tuscano.** 336, West Montauk Highway (☎ 631-728-7262). Además de un tentador *brunch*, hace gala de su nombre a través de un amplio surtido de especialidades italianas.

### DÓNDE DORMIR

**The American Hotel.** 1349, Main Street, Sag Harbor, NY (☎ 631-725-3535). En pleno corazón de Sag Harbor, resulta elegante, íntimo y confortable. El edificio fue construido en 1846, por lo que, sin lugar a dudas, es uno de los hoteles históricos de EEUU.



**BEDELL CELLARS**  
www.bedellcellars.com  
John Leunberger  
☎ 631 734 7537

**PAUMANOCK VINEYARDS**  
www.paumanock.com  
Charles Massoud  
☎ 631 722 8800

**THE LENZ WINERY**  
www.lenzwine.com  
Eric Fry  
☎ 631 734 7846

**PECONIC BAY WINERY**  
www.peconicbaywinery.com  
Greg Gove  
☎ 516 790 6175

**THE OLD FIELD VINEYARDS**  
www.theoldfield.com  
Chris & Roz Baiz  
☎ 631 553 9569

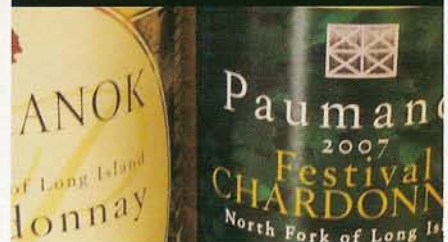
**CATA COMPARATIVA DE DO**  
www.liwines.com  
Steven Bate  
☎ 631 722 2220

**WOLFFER ESTATE**  
www.wolffer.com  
Roman Roth  
☎ 631 537 5106

**CHANNING DAUGHTERS**  
www.channingdaughters.com  
Christopher Tracy  
☎ 917 597 4857

**PALMER VINEYARDS**  
www.palmervineyards.com  
Miguel Martín  
☎ 631 484 7773

**PREMIUM WINE GROUP**  
www.premiumwinegroup.com  
Russell Hearn  
☎ 631 298 1900



# LOS VINOS DE LONG ISLAND

Todos estos vinos se sitúan en unos precios que oscilan entre los 13 y los 40 euros.  
Sin duda, los mejores se producen en la bodega Channing Daughters.

## 94 MOSAICO 2007 BLANCO. BODEGAS CHANNING DAUGHTERS

Mezcla de *pinot grigio*, *chardonnay*, y *sauvignon blanc*, desde la propia viña. Un blanco elegante, rotundo de sabor, sabroso, persistente, graso.

## 93 CLONES 2007 BLANCO. BODEGAS CHANNING DAUGHTERS

Excelente ensamblaje entre *chardonnay*, *aligoté*, *gewürztraminer*, *semillon* y *pinot noir*. Un blanco graso, persistente y lleno de sabor.

## 93 L'ENFANT SAUVAGE 2006 BLANCO. BODEGAS CHANNING DAUGHTERS

Un original *chardonnay* con levadura autóctona y 13 meses en barrica, con recuerdos de hierbas de monte, fruta dulce y mineral.

## 93 OVER & OVER (SIN COSECHA)

La "joya de la corona" por su originalidad. Su gran debilidad es el ensamblaje y el trabajo de las levaduras. El resultado es un vino lleno de expresión mineral, muy al estilo borgoñón con una excelente asociación de fruta, lías con la cremosidad de las barricas nuevas y las notas de cera e incienso de las barricas de varios usos.

## 92 CHARDONNAY RESERVE 2005 LA BARRICA. PECONIC BAY

Su 2005 rebosa de una elegancia y cremosidad, muy cercana a los buenos borgoños, con una volupiosidad y cremosidad envidiable, dejando cinco gramos de azúcar residual.

## 91 COREY CREEK 2006 RESERVE CHARDONNAY BLANCO. BEDELL CELLAR

Con 10 meses en barrica, excelente crianza en roble francés, ahumado, delicado, como un buen *chablis grand cru*.

## 90 ENVELOPE 2006 BLANCO. BODEGAS CHANNING DAUGHTERS

Dorado, notas de miel, untuoso y original. Durante nueve días macera las pieles en la fermentación.

## 90 COREY CREEK 2007 BLANCO. BEDELL CELLAR

Elaborado con *chardonnay*, posee ocho meses en barrica, con un toque fino, fresco, elegante y muy complejo.

## 90 GALLERY 2006 BLANCO. BEDELL CELLAR

Con una original etiqueta de la diseñadora americana Ross Blecker, el blanco tiene un color ligeramente dorado, con un aroma a recuerdos de hierbas salvajes y una gran persistencia en boca, complejo y con nervio.

## 90 WOLFFER ICEWINE 2007 BLANCO. WOLFFER ESTATE

Elaborado con uva deshidratada por congelación con una mezcla de *trebbiano*, *gewürztraminer*, *chardonnay* y el híbrido *vignoles*. Excelente, untuoso, con extraordinaria acidez.

## 89 LENZ 2005 CEPAS VIEJAS CHARDONNAY. THE LENZ WINERY

Posee cierta estampa borgoñona. Elegante, cremoso, de gran largura.

## 89 LENZ 2001 CABERNET SAUVIGNON CEPAS VIEJAS. THE LENZ WINERY

Interesante tinto envejecido en barricas de segundo y tercer año de uso, muy parecido al Gran Caus catalán, con taninos suaves y cierta frescura de fondo, a pesar de la edad.

## 89 THE OLD FIELD 2005 BLANCO. OLD FIELD

Con tres meses en barrica y maloláctica parcial, es un *chardonnay* fresco, ahumado y graso, sabroso, y con cierto carácter.

## 89 THE OLD FIELD 2001 BLANC DE NOIR ESPUMOSO. OLD FIELD

Excelente espumoso de segunda fermentación, limpio, fresco, que pasará por un *champagne*.

## 89 PALMER RIESLING 2006 BLANCO. PALMER VINEYARDS

Toques de fruta madura y carácter típico del *riesling* centro-europeo.

## 88 PALMER GEWÜRZTRAMINER 2006 BLANCO. PALMER VINEYARDS

Aroma un punto a levaduras y una boca potente, graso, muy aromático en retronasal.

## 88 PALMER MERLOT 2007 TINTO. PALMER VINEYARDS

Expresión frutal con tostados finos y taninos secos pero maduros, sabroso.

## 88 COREY CREEK 2006 BLANCO. BEDELL CELLAR

Un *chardonnay* ahumado y ligeramente mineral con ocho meses en barrica, con un carácter muy *chardonnay* del norte.

## 88 COREY CREEK 2005 TINTO. BEDELL CELLAR

Elaborado con *cabernet franc*, tiene un ligero matiz balsámico, con una buena combinación de fruta y tostado de roble.

## 88 WOLFFER CHARDONNAY 2005 RESERVE BLANCO. WOLFFER ESTATE

Es un ensamblaje del don californiano y el de Dijon, con una fermentación del 35% en acero, predominando un toque de fresca dulcedumbre de clima cálido.

## 88 PALMER VINEYARD PINOT BLANC 2007 BLANCO. PALMER VINEYARDS

Con un 20% fermentado en barrica vieja, tiene una excelente frescura y recuerdos de hierbas finas y mineral (piedra seca).

## 88 MUSEE 2006 TINTO. BEDELL CELLAR

El mejor tinto de la casa. Con 14 meses en barrica, su tostado se funde con el vino, ensamblaje de *merlot*, *cabernet sauvignon* y *petit verdot*.

## 88 PAUMANOCK 2007 CHENIN BLANC. PAUMANOCK CELLAR

La botella se presenta con tapón de rosca. Fresco y cristalino blanco, con un retronasal de cierta mineralidad y acidez.

## 88 PECONIC BAY 2005 CABERNET SAUVIGNON. PECONIC BAY

Sin tener la explosión aromática del *cabernet*, tiene cierto carácter frutal fresco y ligero.

## 87 LENZ 2004 CHARDONNAY. THE LENZ WINERY

Con maloláctica parcial, fresca acidez, equilibrado, muy sabroso.

## 87 ESTATE SELECTION CABERNET FRANC 2004 TINTO. WOLFFER ESTATE

Con un 15% además de *cabernet sauvignon* y siete meses de barrica, con un gusto ligeramente varietal y ligero.

## 87 ESTATE SELECTION MERLOT 2003 TINTO. WOLFFER ESTATE

Con un 20% de *cabernet sauvignon*, es oscuro, varietal, fresco, frutoso, con un fino tostado de roble y boca suave.

## 87 LENZ 2004 CHARDONNAY BLANCO. THE LENZ WINERY

Con maloláctica parcial, es fresco y con un matiz de roble muy equilibrado.

## 87 COREY CREEK 2007 BLANCO. BEDELL CELLAR

Elaborado con *gewürztraminer*, es delicado, floral y suave.

## 87 FIRST CRUSH 2007 BLANCO. BEDELL CELLAR

Con un 95% de *chardonnay* y un 5% de *viognier*, el blanco es potente, floral, frutos blancos y suave de boca.

## 87 PAUMANOCK PETIT VERDOT 2005 TINTO. PAUMANOCK CELLAR

La madera se apropia algo de la fruta, aunque ésta es fresca y con notas de hollajo frutoso.

## 86 PAUMANOCK 2007 RIESLING BLANCO. PAUMANOCK CELLAR

Un *riesling* algo diluido, pero con la fresca acidez que invita a un buen marisco.

## 86 PAUMANOCK SAUVIGNON BLANC 2007. PAUMANOCK CELLAR

Muy ligero en boca, con un sabor dulce-ácido, no muy armónico, es ligero y sabroso.

## 86 ESTATE SELECTION PINOT NOIR 2004 TINTO. WOLFFER ESTATE

Con un ligero color anaranjado y un carácter *pinot*, resulta muy interesante y sabroso.

## 86 FIRST CRUSH 2006 TINTO. BEDELL CELLAR

Con un 50% de *merlot* y el resto *cabernet franc*, y un año cálido, cabe suponer con estas uvas ciertos matices reducidos precozmente y ligeras notas cálidas.

## 84 PAUMANOCK CHARDONNAY 2005 BLANCO. PAUMANOCK CELLAR

Con seis meses en barrica, es ligero, cristalino, algo cerrado, con notas de madera usada, muy equilibrado, pero de escasa expresión.

## 84 PAUMANOCK ASSAMBLAGE 2004 TINTO. PAUMANOCK CELLAR

Un ensamblaje de mayoría *merlot* y *cabernet sauvignon*, con un resto de *cabernet franc* y *petit verdot*. Aroma a fruta madura, pero con acidez fresca.