

Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea

Alimentando nuestro futuro



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA



GUÍA DE **vinos**
Y MARIDAJES

Edición y coordinación:

Empresa Pública de Desarrollo Agrario y Pesquero.

Redacción y colaboradores:

Jesús Barquín Sanz

Josep Roca i Fontané

Fernando Córdoba Serrano

Rafael Luque Borrega

Consejo Regulador D.O. Condado de Huelva

Consejo Regulador DD.OO. Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda

Consejo Regulador DD.OO. Málaga y Sierras de Málaga

Consejo Regulador D.O. Montilla-Moriles

Maquetación y diseño:

José González Ruiz (Grupo Euroformac)

Créditos de las fotografías:

Consejo Regulador D.O. Condado de Huelva

Consejo Regulador DD.OO. Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda

Consejo Regulador DD.OO. Málaga y Sierras de Málaga

Consejo Regulador DD.OO. Montilla-Moriles

José F. Ferrer

Lola Pancorbo

Archivo Casa Luque

Archivo El Celler de Can Roca

Archivo El Faro del Puerto

Archivo Equipo Navazos

PRÓLOGO

Esta Guía de Vinos constituye una herramienta atractiva para conocer las características diferenciales de los vinos andaluces amparados con una Denominación de Origen. No está de más recordar que Andalucía cuenta con las dos denominaciones más antiguas de España: la de los vinos de Málaga, creada en el año 1933 tras un largo proceso iniciado a principios del siglo XIX por la "Casa y Compañía de Comercio de Viñeros de Málaga"; y la de los vinos de Jerez, constituida en el mismo año también como culminación de un viejo anhelo identificativo, ya plasmado en el sello que llevaban las ánforas romanas que salían del puerto de Cádiz con destino a las mesas de los emperadores romanos.

El vino está indisolublemente ligado a la historia y a la cultura de Andalucía. Es parte de nuestras fiestas, de nuestra forma de relacionarnos, de nuestra gastronomía. Es acompañante insustituible del rito del "tapeo", un binomio cultural que trasciende su dimensión gastronómica, parte también de nuestra forma de vida mediterránea.

Hoy el 72 % de nuestras 37.000 hectáreas de viñedo están amparadas por alguna de nuestras Denominaciones de Origen. Esas Denominaciones amparan vinos excelentes, únicos y singulares, de una enorme diversidad dentro de un estilo propio: finos y manzanillas, amontillados, olorosos, palo cortado, Pedro Ximenez, dulces y moscateles, sus singulares y seculares sistemas tradicionales de producción, basados en las soleras y criaderas se siguen conservando en sus bodegas, muchas de ellas auténticas joyas de nuestro patrimonio arquitectónico rural.

Pero el sector vitivinícola andaluz no está anclado en el pasado, y ha sabido evolucionar para situar sus productos entre los ingredientes imprescindibles de la nueva cocina mediterránea, como muy bien se puso de manifiesto en esa gran fiesta de la alimentación mediterránea que fue la feria Andalucía Sabor, cuya primera edición se celebró en Sevilla en el pasado mes de septiembre 2007.

Con la publicación de esta Guía práctica y concisa, que como especial aportación incluye indicaciones sobre los maridajes de los vinos de cada denominación de Origen, el Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea, creado por la Consejería de Agricultura y Pesca para promover y difundir los valores inherentes a nuestra alimentación tradicional, cumple así una vez más con sus objetivos al servicio del sector agroalimentario y de la sociedad andaluza.

Isaías Pérez Saldaña

Consejero de Agricultura y Pesca

ÍNDICE

GUÍA DE VINOS Y MARIDAJES

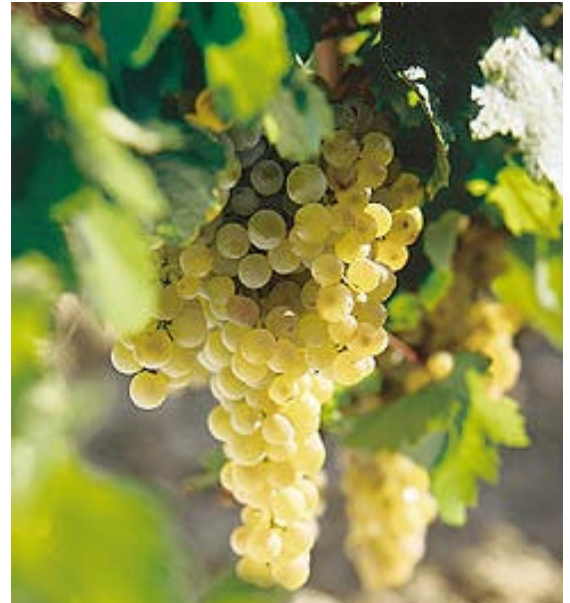
PRÓLOGO	5
ÍNDICE	7
MARIDAJE Y ARMONÍA: UNA PERSPECTIVA ACERCA DE LOS VINOS DE ANDALUCÍA	11
• Algunos de los grandes vinos de clase mundial	13
• El maridaje con alimentos sólidos	14
• Vino y gastronomía	15
• No al esnobismo	16
• El vino y los platos	18
• Maridaje, armonía, acorde... ..	18
• Maridaje de vinos y platos. Correspondencia	20
• Reglas y asociaciones	21
- Asociaciones psicológicas	23
- Asociaciones fisiológicas. Vinos blancos	23
- Asociaciones fisiológicas. Vinos tintos	24
• Orden de servicio	25
- Criterios de orden de los vinos	25
• Reglas de servicio	26
- Reglas positivas	26
- Reglas negativas. Combinaciones difíciles	27
- Gustos de platos - aromas de vinos	28
• Maridaje de setas y vinos	28
• Armonía de vinos y postres	32
• Los postres	33
- Los productos	33
- Tipos de chocolate	37
• Receta: Jamón Ibérico de Bellota	38

1. D.O. CONDADO DE HUELVA	41
• Características y extensión	44
• Tipos de Bodegas	45
• Tipos de Vinos:	46
a) Blancos	46
b) Generosos	47
c) Generosos de Licor	47
• Receta: Huevos de Choco a la Plancha sobre Picadillo	48
• Receta: Royal de Alcachofas con Foie, Mandarina y Trufa	50
2. DD.OO. JEREZ-XÉRÉS-SHERRY Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA	53
• Características	55
• La Crianza del Jerez	56
• Tipos de Vinos:	57
a) Vinos generosos	57
b) Vinos dulces naturales	57
c) Vinos generosos de Licor	58
d) Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda	58
• La conservación del vino de Jerez	59
• El servicio del vino de Jerez	60
• El vino de Jerez y la Gastronomía	61
• Receta: Sopa de Piel de Pepino Helado de Leche de Almendras y Aceite de Ajo	62
• Receta: Sopa de Galera y Tapioca al Azafrán en Hebras y Manzanilla	66
• Receta: Adaptación de Pedro Ximénez VORS	68



3. DD.OO. MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA71

- El Consejo Regulador73
- Zonas de Producción73
- Tipos de Vinos "Málaga":74
 - a) Vinos de Licor74
 - b) Vinos dulces naturales74
 - c) Vinos naturalmente dulces74
 - d) Vinos tranquilos74
- Tipos de Vinos "Sierras de Málaga"75
- El asoleo76
- Tabernas tradicionales de Málaga76
- Cata y Consumo77
- Receta: Rabo de Ternera Estofado con Puré de Boniatos79
- Receta: Cromoterapia Verde80



4. D.O. MONTILLA-MORILES83

- Zonas de Producción85
- Variedades de Uva86
- La crianza87
- Tipos de Vinos:88
 - a) Joven88
 - b) Fino88
 - c) Amontillado89
 - d) Oloroso89
 - e) Palo Cortado90
 - f) Pedro Ximénez90
 - g) Moscatel90
 - h) Otros tipos90
- Cuando tomarlo91
- Receta: Lubina con Cuscús y Salsa Verde de Cilantro, Perejil y Jengibre92
- Receta: Sopa de Queso Comté con Chalotas al Laurel, Tomillo, Romero y Vino .96

RESEÑAS BIOGRÁFICAS DE LOS PRINCIPALES COLABORADORES DE LA GUÍA100

Maridaje y Armonía
Una perspectiva acerca de los
vinos de Andalucía

POR JESÚS BARQUÍN Y JOSEP ROCA

Los vinos de las denominaciones de origen andaluzas son un regalo para las armonías en la mesa, es decir y como se verá más adelante, para los "maridajes" exitosos. La explicación hay que encontrarlas en varias razones.

En primer lugar, en la rica tipología de estos vinos, la cual ofrece tanto al profesional como al aficionado a este campo avanzado de la gastronomía una paleta de posibilidades amplísima. Entre los vinos tranquilos, desde blancos frescos y jóvenes hasta poderosos tintos de taninos elocuentes y expresiva concentración. Entre los vinos tradicionales, mucho más aun, dada la diversidad originada por la combinación de diferentes características: crianza biológica/crianza oxidativa, grado de dulzor, grado alcohólico, tiempo de envejecimiento, etcétera.

También por la presencia entre ellos de clases de vinos que, excepcionalmente, combinan bien con alimentos sumamente complicados en lo que a los maridajes se refiere. Así, los escabeches y sopas frías con un toque de vinagre, así las alcachofas, incluso -aunque con mayor dificultad- los espárragos. En ocasiones, se trata sencillamente de que pueden "aguantar" la agresividad del plato al que acompañan sin que se vengan abajo en exceso las cualidades sensoriales del vino, como sería el caso, por ejemplo, de la asociación del Fino con un Gazpacho suave. En otras, en cambio, se llega a través del acorde entre un plato difícil y un vino andaluz a cotas verdaderamente altísimas de elevación sensorial: un buen ejemplo lo es la armonía entre un Oloroso Abocado

(en este caso de la D.O. Condado de Huelva) y el Royal de Alcachofas con Foie, Mandarina y Trufa, que recomendamos más adelante, en esta misma Guía.

Pero no es menos importante para explicar la peculiar ductilidad de los vinos andaluces en materia de maridajes sublimes su intrínseca calidad, el que nos hallemos ante vinos que tienen, sin duda, por su historia y por su realidad presente, un lugar entre los grandes...



ALGUNOS DE LOS GRANDES VINOS DE CLASE MUNDIAL

Los vinos de las denominaciones de origen andaluzas, en particular los tradicionales vinos generosos, están entre los grandes vinos del mundo. Esto no es una opinión, sino la mera constatación de un hecho. Al mismo tiempo, los grandes vinos son cada vez más escasos en términos de accesibilidad. En efecto, hay una cierta obsesión de beber vino de campanillas extendida por todo el mundo, de modo que cada vez hay que vaciar más la cuenta corriente para acceder a ciertas prestigiosas etiquetas que el común de los mortales identifica con los grandes vinos. En semejante contexto, que por contraste refuerza las actitudes de sentido común, es posible que haya llegado por fin el momento de apostar por el resurgimiento de los vinos tradicionales de las DD.OO de Andalucía.

Hay algunos buenos aficionados que proponen -medio en broma, medio en serio- guardar en secreto la excelencia de estos vinos, temiendo que los precios tan convenientes a los que se pueden comprar hoy lleguen a dispararse cuando sean conocidos de veras. Pero en realidad no es esto lo que hay que temer, sino que la lucha más bien debe orientarse a asegurar el mantenimiento del patrimonio cultural y vinatero andaluz, en un contexto comercial en el que los vinos generosos se las ven y se las desean para, en el mejor de los casos, mantener las ventas cada año en el terreno de una magra rentabilidad.

Los grandes vinos de clase mundial salen de una improbable conjunción de uva, suelo y clima, provocada (o, al menos, interpretada) sabiamente por los humanos. Una/s casta/s que en otros lugares darían resultados mediocres, un terreno y un clima que para cualquier otro cultivo se mostrarían esquivos y unos vinateros que han sabido verlo así, sea por la experiencia de muchos años, sea por el destello de inteligencia de unos pioneros. Y, muy importante, que han sabido desarrollar las técnicas de viña y bodega idóneas.

Así sucede en las diferentes denominaciones vinateras andaluzas, donde la viti-vinicultura está aquilatada por siglos de tradición. El terreno, verdaderamente excepcional: albarizas gaditanas, tierras blancas cordobesas, pizarras malagueñas... Clima suave en el que los calores estivales se ven atenuados por variables factores geoclimáticos: cercanía del mar, rociadas nocturnas, viñedos en altitud. Palomino fino, pedro ximénez, moscatel, zalema, castas de limitadas cualidades, por su escasa intensidad aromática o por otras carencias, pero que producen mostos de equilibrada y fina estructura, adecuados para los específicos sistemas de crianza que se han ido perfeccionando en Andalucía a lo largo de los tiempos.

Uno de los principales escollos para acceder al conocimiento de los vinos andaluces es su amplia y compleja gama, la cual no es fácil conocer de un plumazo. Más adelante, en los apartados destinados a las diferentes DD.OO., se ofrece abundante información a la que remitimos al lector.

EL MARIDAJE CON ALIMENTOS SÓLIDOS

El clima que da lugar a estos vinos tiende a ser templado o cálido durante la mayor parte del año. Un ambiente que pide una cocina ligera y esencial, la cual es territorio difícil para los tintos que siguen siendo los favoritos de la mayoría de los consumidores (y que tendrán su debida representación en esta Guía a través de un vino tinto de las Sierras de Málaga). Los vinos tradicionales andaluces son, en cambio, una opción inhabitual, lo que resulta poco comprensible dada la ventajosa relación entre alta calidad y precio moderado que suelen tener estos vinos.

El primer mandamiento es, en casi todos los casos, tomarlos fríos, unos buenos grados por debajo de lo supuestamente ideal. La temperatura óptima de cata es óptima para el análisis sensorial del producto, no necesariamente para su disfrute. Que nos perdonen los puristas, pero en pleno bochorno hay pocos aperitivos más placenteros que unos breves sorbos de condado pálido, fino o manzanilla helados.

Zona vedada a casi cualquier vino es la de las sopas y cremas frías. De nuevo, finos y manzanillas vienen al rescate pues pocos vinos son más versátiles en la mesa que una copa de fino de primera calidad. Y es magnífica su combinación con potajes y guisos no desgrasados.

Helados y Sorbetes



Es bien conocida la clásica armonía de los finos con los mariscos y los pescados crudos, marinados, fritos o a la plancha o a la sal. Pero conviene detenerse en una combinación mágica: hágase con las ostras (u otro molusco bivalvo de intenso sabor yodado que sea habitual en las mesas de su zona) más vivas y relucientes que encuentre disponibles, refresque una botella de amontillado y combínelos. Disfrutará de uno de esos momentos de acorde estelar, en los que la sintonía de plato y vino hace a ambos elevarse varios pasos por encima. Los guisos de caza, arroces incluidos, son por otra parte un magnífico territorio para las armonías de amontillados y olorosos o condados viejos en la mesa invernal.

Los vinos dulces de pedro ximénez, sean los más jóvenes y dominados por la fruta pasa o, sobre todo, los más viejos, cumplen un brillante papel acompañando un helado de vainilla, o un sorbete de frutas, o incluso unas sencillas piezas de fruta aromática y jugosa. Para aportar bella armonía a la variada oferta de frutas de temporada que nos traen la primavera y el verano, una dulce copa de moscatel también será buena idea.

Recuérdese: siempre fresco o frío, según el momento y el plato. Incluso en invierno, salvo que no funcione la calefacción...

VINO Y GASTRONOMÍA

En el principio, fueron las raíces y los insectos... y el agua, y el jugo de algunas frutas. Después, también algo de carne cruda... y la sangre de algún animal. Con el transcurrir de los siglos, se fue llegando a productos cada vez más elaborados, como el mole xiqueño o el cocido montañés... y el calvados, o los madeiras. Se observe la historia en el punto en que se observe, lo sólido y lo líquido van de la mano en la alimentación humana; eso que, a partir de cierto grado de elaboración, se ha dado en llamar gastronomía.

Mas no es precisamete cómoda la situación del vino en la restauración pública, en un momento de enorme dinamismo en este sector, a la vez que de indefinición en todo lo que al vino se refiere. Por una parte, la inmensa mayoría de los establecimientos de comidas de toda España sigue tratando con displicencia un apartado, el vinatero, que consideran secundario en su oferta, mientras que, por otro, los restaurantes con aspiraciones de calidad incluyen la bodega y el trato al vino entre sus objetivos de excelencia de forma cada vez más decidida.

También hay locales en los que el núcleo de su atractivo es una buena selección de vinos servidos en copas adecuadas y a correcta temperatura, incluso con aparente desinterés por la comida propiamente dicha, la cual se resuelve con productos listos para el consumo y con algunas preparaciones sencillas, sin mayores aspiraciones de elaboración culinaria. Este último fenómeno no ha de contemplarse, como a veces se hace, como una especie de degeneración, sino más bien como consecuencia de la vertiginosa, y a veces caótica, evolución reciente de las costumbres. Ciertos cambios que en otros países de nuestro entorno se han desarrollado en décadas, aquí se han acelerado en lustros.

Recordemos también, de paso, que nuestra tradición restauradora encontró siempre un pilar en las tabernas, tascas y tabancos, establecimientos en los que el vino era lo principal y el condumio, de haberlo, meramente secundario. Así que, tengan prudencia los tradicionalistas recalcitrantes cuando pretenden que las enotecas y bares de vinos sean una moda bárbara ajena al lugar y causada por la espantable globalización. Sencillamente, se trata de una opción más, que busca su hueco en el contexto de una oferta hostelería dinámica y variada como la de pocos otros lugares del mundo.

Pero una cosa son las tabernas o bares de vinos donde se pone por delante la oferta vinatera y se asume el carácter circunstancial de lo demás. Y cosa diferente los restaurantes con aspiraciones de campanillas en los que el trato al vino es notable, mas flojean en otros apartados fundamentales. En relación con esto, surge una nueva actitud crítica: dejémonos de historias y no nos compliquemos la vida, que a mí con un "criancita" siempre me ha ido bien; concentrémonos en los platos, que para eso han estado los restaurantes desde siempre.

Se trata de una actitud de la que tan sólo podemos discrepar, incluso aunque puedan comprenderse las motivaciones que la producen, asunto este sobre el que volveremos.

No AL ESNOBISMO

Es verdad que el vino está de moda. Y es razonable que las personas con sentido común y acostumbradas a pensar por sí mismas, observen con escepticismo las modas, sobre todo cuando tienden a manifestarse como símbolo de un cierto estatus social. La proliferación de etiquetas a precios de vértigo con poca o ninguna justificación que los soporte es como para desconfiar. Pero los prejuicios nunca son buenos consejeros y conviene no olvidar que el consumo de vino (deseablemente moderado, aunque nunca faltarán quienes practiquen la intemperancia) está firmemente engarzado en las raíces y los ritos cotidianos de todas las clases sociales en las culturas al norte del Mediterráneo, y desde luego en Andalucía.

El mundo del vino es muy rico. A partir de un contexto de consumo tan estimulante como la buena mesa y la amigable conversación, los vinos nos hablan del campo y la naturaleza, de la geografía, el suelo y el clima, de la historia de la humanidad, de la arquitectura y la literatura, de las tradiciones culturales, de los contactos y trasvases entre civilizaciones, de la salud. Abarcarlo en toda su fascinante complejidad es poco menos que imposible. De ahí que los buenos conocedores se desesperen en ocasiones y tiendan a pensar que, cuanto más prueban, leen y viajan, menos saben. Por supuesto, no es así; lo que sucede es que el aprendizaje, a la vez que da acceso a nuevos conocimientos, abre los ojos sobre sucesivas áreas de interés de las que no se era antes consciente y de las que se ignora casi todo.

Rechácese, pues, el esnobismo con que algunos quieren revestir el acercamiento al vino, pero no se permita que ello nos aleje del vino en sí. Viene esto muy a cuento cuando de aficionados a la buena mesa se trata, pues no es raro que muchos se mantengan apartados: si a la intimidante complejidad del universo del vino, se une esa sensación de esnobismo y pomposidad que algunos profesionales practican, resulta comprensible que algunos prefieran erigir un murete defensivo, darse por satisfechos con un par de referencias frecuentes y bien conocidas y no complicarse la vida. Gran error, puesto que en el terreno de la combinación de los alimentos sólidos con el vino, hay todo un mundo por descubrir, así como grandes satisfacciones que obtener.

Del mismo modo que cualquier gastrónomo concienzudo encuentra placer en distinguir y comparar los diferentes tamaños, texturas y sabores de una cigala cantábrica y otra mediterránea; del mismo modo que conoce bien las excelencias del buey de Kobe a pesar de que sólo si ha sido extremadamente afortunado lo habrá podido probar en su auténtica versión nipona; del mismo modo que se recrea en discusiones sobre la intuitiva disposición hacia la armonía de cierto gran cocinero manchego frente al cultivado refinamiento de cierto otro alicantino. Del mismo modo, y con tantos o más argumentos, tiene ante sí un universo de sensaciones, orígenes y matices en lo que al vino respecta. Y no digamos cuando ambas esferas entran en contacto y se consigue el éxito de la mágica armonía.

Los restaurantes que ofrecen la posibilidad de explorar esta vía y se salen de los caminos trillados de las más vulgares referencias deben ser saludados con encomio, mucho más aún si se aventuran a ir contracorriente y atreverse con las inagotables posibilidades en la mesa de los vinos andaluces, de las que a lo largo de esta Guía se ofrece una buena variedad de ejemplos.

EL VINO Y LOS PLATOS

Cuando nos aventuramos a combinar el vino con las preparaciones culinarias, estamos en el reino del matiz, donde la brocha gorda apenas si tiene utilidad y domina la sutil pincelada de trazo fino o la velada transparencia de la acuarela. Pocas veces sirven las afirmaciones categóricas y generalizadoras en este terreno. Por recurrir a un sobrentendido de muy discutible acierto: ¿podrá imaginarse sinsentido mayor que la pretensión de que el queso y el vino tinto casan bien? Pero es que también lo es (aunque en menor grado de probabilidad) la afirmación contraria. Porque, ¿qué vino tinto?, ¿y qué queso? Como si no hubiera cientos y miles de clases de uno y de otro...

Otro ejemplo de matiz: Cierta día, un buen entendido discrepaba de nuestra opinión acerca de la sinfónica armonía entre una determinada manzanilla sanluqueña en rama y una fabada asturiana con su compango. Afirmaba con sincera convicción haber puesto a prueba la combinación sin éxito alguno en un conocido restaurante asturiano, justificadamente famoso por la excelencia de su fabada. La clave de la discrepancia no estaba en una diferente percepción del gusto, sino en la peculiar finura del modo de servir la fabada en dicho restaurante: casi por completo desgrasada. El frescor que los marcados acetaldehídos, fruto de la acentuada crianza bajo velo de flor, confieren a la manzanilla son un excelente contrapunto para el carácter graso que a la fabada aportan la morcilla y el lacón. Si se retira el compango para servirlo aparte, e incluso se aligera la salsa a la hora de servir, el plato puede seguir sendo delicioso, e incluso más satisfactorio desde el punto de vista de la digestión, pero ya habrá perdido la principal cualidad que lo hacían idóneo para armonizar con ese vino en concreto. Cuestión de matiz.

MARIDAJE, ARMONÍA, ACORDE...

No es la palabra maridaje una de las que mejor prensa tienen en los círculos de aficionados y profesionales del vino y la gastronomía. De hecho y de manera similar a lo que sucede con otras voces aún más chocantes como "caldo" para referirse al vino, de vez en cuando se levantan opiniones objetoras en los medios especializados. En lo que se refiere a "maridaje", alguna vez ha surgido incluso la propuesta informal por parte de un sabio periodista gallego de que los escritores gastronómicos se confabulen para no volver a utilizarla jamás. Un punto de vista que, por supuesto, encuentra su respuesta por parte de quienes piensan que lo mejor es no perder el tiempo con discusiones terminológicas y conceden de entrada la razón al uso habitual, le guste a uno más o menos.

Una de las alternativas más utilizadas es "armonía". O, con similares ecos musicales, acorde, concepto sintético donde los haya. También hay quien usa acoplamiento, palabra que parece más inapropiada y regular-sonante aún que la criticada "maridaje". O combinación, comunión...

Pero, si se deja a un lado la siempre intransferible sensibilidad de cada uno, incluso la de nosotros mismos, "maridaje" no debería plantear tantos problemas. Para empezar, por razones de prescripción académica, ya que el diccionario de la RAE describe maridaje -¡e incluso "caldo"!- en su acepción vinícola-gastronómica ("unión, analogía o conformidad con que algunas cosas se enlazan o corresponden entre sí"). Pero tampoco por sentido estético ni por racionalidad semántica. Nos explicamos.

La armonía, como su vecino el acorde, implica un éxito en la empresa de la asociación de vino y plato. En cambio, el maridaje cubre todo el territorio: desde el fiasco inmenso hasta la combinación exitosa e incluso sublime. Parece razonable, pues, emplear "maridaje" para la perspectiva a priori, para el concepto general, también para los intentos cualesquiera sean sus resultados. Reservemos, por su parte, "armonía" para la perspectiva a posteriori cada vez que el maridaje nos complazca.



Botas cordobesas

Es éste el sentido en que se emplean ambas palabras en la presente Guía. De vez en cuando, se proponen combinaciones que nos parecen tan sólidas que aventuramos a denominarlas armonías, pero por regla general se emplea la expresión maridaje, obviamente más neutra. Queda en cualquier caso al criterio del lector la decisión de si, de la puesta en práctica de las diferentes opciones propuestas, surge o no una verdadera armonía. Pero, antes, indagemos con algún detalle en esta apasionante materia del maridaje y la armonía entre vinos y platos.

MARIDAJE DE VINOS Y PLATOS. CORRESPONDENCIA

Hay ciertas reglas, unas pocas firmes, la mayoría discutibles, que permiten que un plato realce un vino, y viceversa, que un vino realce un plato. Reglas que conviene detenerse a considerar y conocer. Saber situar un vino en un determinado lugar del menú forma parte del bagaje que ha de portar consigo cualquier persona interesada en la gastronomía, sea como profesional (cocinero, sumiller), como investigadora o como mera aficionada a este apasionante mundo que hunde sus raíces en lo más profundo de nuestra cultura.

Una perspectiva útil puede ser pensar en el vino como una prolongación del proceso final de fin del plato, como una última salsa que debe proporcionar una satisfacción final al paladar.

En el transcurso de la comida, pretendemos instintivamente cierta armonía entre los sabores de lo que bebemos y de lo que comemos. Estas impresiones alternadas, que en momentos se sobreponen, no deben contradecirse ni neutralizarse, deben ser paralelas y, si es posible, realizarse mutuamente. La armonía debe conseguirse al mismo tiempo en lo que se refiere a la intensidad de las impresiones, en lo atinente a su naturaleza y en lo que respecta a su calidad.

El comensal suele buscar asesoramiento para conseguir un vino que se avenga para todos los invitados. En la práctica, a menudo sólo en los menús de degustación se pueden hacer varias escaleras de gustos y tener diversidad. También está la opción de ofrecer propuestas de menús alrededor de un vino, de una zona vinícola o alrededor de vinos diversos de la misma zona, en lo que las DD.OO. andaluzas ofrecen grandes posibilidades.

Si se analizan los principios de las armonías, vemos que responden a una de estas condiciones:

- una analogía
- una asociación
- una uniformidad de cualidades sensoriales

Conviene buscar la cercanía de los componentes: así una bebida rica en sabores se relaciona mal con una comida neutra o insípida, del mismo modo que una cocina rústica necesita un vino vigoroso.

Pero el atractivo también puede venir de una complementariedad y hasta de un contraste. De esta forma, muchos cocineros y sumilleros, por afán de originalidad y ganas de evitar el maridaje convencional, vulneran las normas generalmente aceptadas. Se trata de encontrar la complementariedad de algunos aspectos de los elementos, evitando que las sensaciones se opongan y se neutralicen, procurando que se ayuden mutuamente.

REGLAS Y ASOCIACIONES

Hay un escrito de Richard Olney en el que este escritor expresa sus dudas de que las personas sepan interpretar su propio paladar, considera que existe un temor a no saber cómo sentir los gustos. Por ello y según él, la gente prefiere cobijarse en reglas que eximen de la necesidad de reflexionar, incluso de sentir. Se dan por satisfechas entonces con seguir las reglas, y estas reglas finalizan siempre por destruir al individuo.

Pero quizás no sea de mucha ayuda irse a tales extremos. Ni la ausencia de normas de orientación conduce a buenos resultados, ni tampoco la rigidez de las mismas. Las reglas deben existir, pero con fronteras permeables. Como en todos los juegos, hay variables.

Las reglas tienen que ver con la física y la química pero también con la relación entre observación, memoria y factor psicológico. Los colores se asocian con ciertos sabores.

Los hábitos culturales también son muy importantes. Por ejemplo: Los platos que se cuecen lentamente, con tiempo y a fuego lento hablan de simpatía y emoción. Suelen ser platos de convivencia, de Navidad y por tanto pueden hacer integrar un buen ambiente de grupo. Cualquier vino en estas condiciones será bueno, del más sencillo al más exclusivo, el vino es un alimento preparado para compartir en compañía, símbolo de convivencia y belleza.

El hecho cultural es más importante que el sabor u olor que desprende. Al mismo tiempo que el olor, la memoria registra todo su contexto sensorial y emotivo. Hay gente que denomina a éste fenómeno como "Síndrome de Proust". Modernamente, Manuel Vicent alude a ello con frecuencia. Por ejemplo, en "Comer y beber a mi manera": "¿Qué es la muerte? Por mi parte, creo que la muerte será no poder tomar nunca más unos erizos de mar acompañados de un vino seco, bajo el humo dormido de las calmas de enero a orillas del Mediterráneo."

Por otra parte, nadie puede negar la influencia de la asociación geográfica (langostinos de Sanlúcar y Manzanilla), o costumbrista (fino y caseta de feria andaluza), o de la temperatura, o la estacionalidad, el tipo de evento, el gusto personal y el factor físico.

Los sabores ácidos y amargos se refuerzan el uno al otro. El dulce modifica el ácido y el amargo, también el salado. El calor tiende a disminuir nuestra percepción del tanino y la acidez. Los alimentos ácidos combinan con vinos ácidos, frutuosos y persistentes, semi secos. Los alimentos grasos con vinos ácidos con sabor amplio y lleno, tintos ásperos de carácter secante del tanino.

Los alimentos magros con vinos de cuerpo golosos y glicéricos. Tipo garnacha, syrah mediterráneo.

Los alimentos salados con blancos suaves, untuosos, dulces, tintos poco tánicos.

Los alimentos ahumados con blancos maderizados, plenos y frutuosos, tintos especiados, de carácter moderno.

Los alimentos especiados con tintos afrutados, jóvenes, poco tánicos y moderadamente alcohólicos; blancos con azúcar residual y acidez.

Los alimentos dulces con vinos dulces de azúcar igual o superior al alimento.

Alimentos aliñados en vinagre con vinos secos tipo Jerez.

Plato fuerte con vino de cuerpo.

Plato fino con vino delicado.

Los maridajes entre platos y vinos nunca son definitivos. La armonía no debe ser sólo aromática. Los grandes maridajes también son táctiles, de volumen, de densidad en boca. La mayoría de maridajes son de complementariedad: quien se asemeja, se junta. Pero también puede haber maridaje de contraste.

.. Asociaciones psicológicas

La asociación de colores predispone a la asociación de sabores. Los vinos blancos armonizan mejor con los platos menos coloreados -carnes blancas, menuderas, aves, peces, salsas blancas- en tanto que los vinos tintos, por su color, predisponen más a carnes rojas, platos pesados, sabores fuertes, salsas de color oscuro.

.. Asociaciones fisiológicas. Vinos blancos

Las sensaciones gustativas nos marcan las pautas de la armonía.

La constitución ligera de los vinos blancos, su fluidez, hace recordarnos preparaciones culinarias más delicadas y que difícilmente casan con platos contundentes.

Los vinos blancos están considerados los acompañantes de los productos de mar por antonomasia. Su sabor compensa la sensación salada y al mismo tiempo, la realza.

De acuerdo con su constitución, el vino blanco, del más nervudo al más carnoso, del más joven al más viejo, del más seco al más meloso, siempre han obtenido maridajes perfectos (acordes) con las familias de peces y crustáceos. En las denominaciones vinateras andaluzas, un ejemplo prototípico lo encontramos en la clásica armonía sanluqueña: Manzanilla con langostinos de Sanlúcar; pero hay muchos ejemplos equivalentes allende nuestras fronteras: Mucadet con ostras, Puligny-Montrachet con lenguado meunière...



Foie Al Amontillado

Las cualidades refrescantes de los vinos blancos (no sólo jóvenes como los que podemos encontrar en las DD.OO. Condado de Huelva, Montilla-Moriles y Málaga y Sierras de Malaga, sino también los tradicionales Fino, Manzanilla y Condado Pálido) también se aprovechan para acompañar ciertas especialidades picantes, verduras cocidas, quesos frescos, quesos de pasta grasa y quesos de cabra.

Los vinos blancos también pueden ser semi-secos, suaves o licorosos, ofreciendo en estos casos otras combinaciones con preparaciones importantes de pescado blanco y aves, menudillos, quesos de pasta verde, quesos de mediana potencia... Un ejemplo internacional es el foie gras con el Sauternes, también el Sauternes con el queso azul, desde donde se forma una sorprendente armonía de contrastes, la untuosidad de su suavidad está en la misma medida que la intensidad de las sensaciones y suaviza el punto salado, cosa que no podría hacer nunca un vino seco. Por otra parte, no deben desdeñarse las sugerentes posibilidades que ofrece la asociación del Foie con el Amontillado.

.. **Asociaciones fisiológicas. Vinos tintos**

La rica constitución de los vinos tintos y su complejidad de sabores predispone a acompañar los platos más fuertes y pesados. Uno de los elementos que se imponen es su poder tánico con sus características asociadas de amargor y astringencia. Todos los vinos tintos tienen taninos, que provienen de las pieles de la uva, y además los envejecidos en botas de roble se enriquecen del tanino duro de la madera, lo que se manifiesta en un perfil astringente.

Los vinos muy tánicos combinan mal con los platos salados, dado que acentúan la percepción salada.

El tanino reacciona con las proteínas de la carne y de sus jugos, con la saliva que segregamos a la hora de masticar, con los fondos de la salsa... Al vino tánico le favorece por lo general la compañía de un alimento sólido, más aun si es carnoso y gelatinoso. Es habitual escuchar el comentario de que cierto vino estaba mejor en una botella que se probó unos meses antes, pero convendría comparar los platos con que se ha acompañado el vino en cada ocasión.

Según el poder tánico del vino, podemos clasificar los tintos en dos apartados:

- Tintos ligeros (índice de tanino de 30 a 35)
- Tintos con cuerpo (índice de tanino de 40 a 50)

Los tintos ligeros se reservarán para carnes jóvenes, ternera, aves, en tanto que los vinos tintos con cuerpo se destinarán al buey, la caza mayor, las becasas...

ORDEN DE SERVICIO

Son muchos los criterios que se pueden aplicar para determinar el orden del servicio de los vinos que intervendrán en el maridaje a lo largo de una comida. Es conveniente saber cuántos se servirán. Es más agradable una buena diversificación, al estilo de un menú degustación, en lugar de hacer toda la comida con un mismo vino.

.. Criterios de orden de los vinos

- Tipo de vino:
 - Blanco
 - Rosado
 - Tinto
 - Dulce
 - Generoso

- Edad:
 - Joven
 - Viejo
 - Reserva
 - Gran Reserva

- Contenido en azúcar residual:
 - Seco
 - Semi seco
 - Dulce

- Temperatura:
 - De menos a más

- Alcohol:
 - De menos a más

- Calidad:
 - De menos a más



Servicio del vino

En el transcurso de una comida, la sensibilidad sensorial se va durmiendo, disminuye progresivamente, y es necesario que cuando se presenten muchos vinos haya una gradación de sabores. No conviene sacar primero la botella de prestigio (diríamos poner el listón alto), sino que es mejor sacar una primera que le sirva de lanzamiento. Hay gente experta que recomienda no probar el vino antes de tener el plato en la mesa, de esta forma se prueba el vino y el plato juntos y se aprecia el maridaje en mejores condiciones.

REGLAS DE SERVICIO

Reglas positivas

- Es muy adecuado combinar un plato fino con un vino delicado
- A un plato fuerte, un vino con cuerpo
- A un plato original de una comarca vinícola, un vino de la zona (ejemplo: rabo de toro con un oloroso montillano)
- A un plato cocinado con vino, un vino de una calidad ligeramente superior, de las mismas características organolépticas.

*Rabo de toro
a la montillana*



.. Reglas negativas. Combinaciones difíciles

Hay platos que son auténticos asesinos de los vinos, en tanto que presentan una dificultad importante a la hora de encontrar un acompañante idóneo. En estos casos cabe optar por la sencilla solución de beber sólo agua, pero mejor será hacer honor al objetivo de esta Guía y proponer algunas posibilidades viables, aprovechando la inusual versatilidad de los vinos andaluces.

Algunos alimentos comprometedores:

- Alcachofas, debido a su fuerte astringencia: un oloroso ligeramente abocado puede resultar en agradable maridaje.
- Chocolate: dependiendo de su amargor y su untuosidad, un moscatel de no mucha edad o un poderoso Pedro Ximénez muy viejo.
- Curry: determinados finos y manzanillas amontilladas, o algunos amontillados.
- Anchoas: casi sólo un rosado es capaz de amansar el sabor salado de las anchoas.
- Huevo
- Esparrago blanco
- Merengue: un moscatel de vieja solera.
- Salsa de menta: fino viejo, manzanilla pasada en rama.
- Salsa de mostaza
- Naranjas: moscateles jóvenes y viejos.
- Sorbetes y helados: vinos dulces de crianza oxidativa.
- Salsa tártara
- Vinagre y derivados (escabeche)
- Apio: su amargor combina fatal con los tintos jóvenes. Los espumosos se vuelven herbáceos en su compañía, acentuando su gusto amargo.
- Berros: son la maldición del vino tinto (sobretudo los berros silvestres), el ácido de los berros acentúa la amargor del tanino multiplicando así su sabor astringente.
- Ajo: su aroma abrasivo se impone a los delicados aromas del vino. En su presencia los vinos blancos quedan heridos...
- Agua de mar: incompatible con el vino tinto.

.. Gustos de platos - aromas de vinos

Una posibilidad interesante consiste en buscar la armonía entre gustos y aromas. Se trata de buscar caracteres diferenciales de los elementos que componen la salsa y que marcan uno de los caminos a seguir en el maridaje de los vinos y los platos a partir de los aromas característicos que tienen los vinos.

Ejemplos pueden ser el pan de higos y los Pedro Ximénez dulces, o diversas especies de setas y los viejos olorosos y amontillados.



Royal de higos con sopa de foie y azafrán

No obstante, el de las setas es un mundo particularmente atractivo y rico en sabores y sensaciones gustativas. Conviene detenerse un poco a considerar sus posibilidades de maridaje con los vinos andaluces, asunto al que dedicamos el siguiente apartado. Pero, antes, recordemos que, a pesar de todo lo dicho, nunca hay que perder de vista la SANTA LIBERTAD. Como escribió Jaime Ciurana: "¡Regalar el plato que nos guste con el vino que nos plazca!"



Setas Variadas

MARIDAJE DE SETAS Y VINOS

La tradición gastronómica española ha estado siempre puesta en relación con la lectura del paisaje. Josep Pla, uno de nuestros más inspirados gastrónomos, lo dejó escrito en una célebre frase que ha motivado a generaciones de cocineros: "La cocina es el paisaje en la cazuela". Las combinaciones de productos obtenidos del paisaje están entre nuestros patrimonios culturales más importantes.



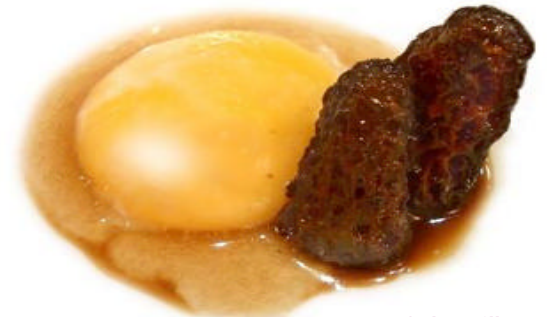
Jardín de Setas Salteadas

Aunque Andalucía en su conjunto no ha mostrado históricamente el mismo aprecio por las setas que otras zonas de España, situación que, para satisfacción de nuestros sentidos, está poco a poco dejándose atrás, es cierto que algunas partes de nuestra región sí evidencian un apego micófilo notable, como el ejemplo de la Sierra de Aracena pone de manifiesto bien a las claras.

Las setas y las trufas, especialmente, han sido culto de los grandes amantes de la gastronomía y la naturaleza. La temporalidad, el carácter efímero en muchos casos, la incertidumbre climática que condiciona su aparición, la diversidad, la necesidad del estudio (desde un punto de vista popular o estrictamente científico); ha llevado a que sea un producto totalmente arraigado en la tradición y tratado como verdadero lujo gastronómico.

El carácter estacional y efímero convierte las setas en un producto muy valorado. La expectación que se "huele" en las cocinas a principios de octubre en espera de la llegada de las primeras "tanás" (amanita caesarea), la madurez de la trufa (*tuber melanosporum*) en pleno invierno, las colmenillas (morchella...) cerca de la festividad de San José, etc. nos hacen sentir que la naturaleza, por suerte, todavía no está domada.

Entre las múltiples opciones vinateras disponibles, tenemos la suerte de que los vinos andaluces, en particular los vinos tradicionales de crianza biológica y crianza oxidativa, protagonizan muchas de las más sublimes armonías en la mesa. En el cuadro a continuación se ofrecen algunas de ellas.



Huevo con Colmenillas

SETA	OLOR/SABOR	GUSTO - TEXTURA	TRATAMIENTO CULINARIO	APORTACIONES DE SABOR	ESTILO DE VINO
Marasmius oreades	Almendra amarga	Dulce - Blanda	Salteado	Efecto Maillard	Vino ligero con toque salado, (Manzanilla Fina)
Cantharellus cibarius (rebozuelo)	Melocotón	Dulce - Blanda	Confitado	Naturalidad	Blanco aromático (Moscatel seco, Condado joven, Blanco joven de Montilla-Moriles)
			Salteado	Efecto Maillard	Fino en rama, Manzanilla Pasada
Boletus edulis	Hongos, frutos secos	Dulce / Amargo - Blanda	Salteado Brasa	Maillard	Fino, Manzanilla
			Salsa crema	Láctico	Oloroso seco o ligeramente abocado, no muy viejo
			Fondo setas oscuro	Concentración de sabor y salado	Vinos intensos que mantienen la fortaleza en el paso de los años: Condado Viejo, Oloroso viejo, Málaga Trasañejo
Tricholoma terreum (negrilla)	Pimienta, harina rancia	Dulce / Graso - Viscosa	Salteado	Dependiendo de la gelatina	Tinto Sierras de Málaga de media intensidad, con poca madera
Morchella esculenta (colmenilla)	Avellana, hoja seca	Dulce / Amargo - Blanda Rugosa	Salteado con crema de leche Rellenas de foie	Densidad y potencia de sabor	Oloroso no muy viejo, seco o ligeramente abocado
Amanita Caesarea	Avellana tierna Leche de coco	Seco, Tánico - Delicada, Carnosa	Carpaccio Salteado	Pureza más sabor	Fino en Rama, Manzanilla Pasada
Hygrophorus limacius		Dulce, Untuoso - Gelatinosa	Estofado con productos gelatinosos	Concentración de sabor y textura	Viejo Oloroso o Amontillado seco, astringente por concentración de vejez

SETA	OLOR/SABOR	GUSTO - TEXTURA	TRATAMIENTO CULINARIO	APORTACIONES DE SABOR	ESTILO DE VINO
Calocybe Gambosa	Harina fresca	Seco, Tánico - Prieta	Salteado	Sequedad y tostado	Condado Viejo, Amontillado
			Revuelto	Jugosidad	Fino en Rama, Manzanilla Pasada
			Consomé	Potencia	Oloroso seco con recuerdo de moho
Lactarius deliciosus/ lactarius sanguifluus (niscaló)	Oxido, piel de zanahoria, hoja seca de pino, chicoria, balsámico, vegetal...	Ácido / Acre - Seca, Leñosa	Salteado	Maillard	Vino tinto de las Sierras de Málaga con media intensidad y jóvenes, de merlot, garnacha y cabernet sauvignon
			Brasa	Maillard acentuado	Vino tinto joven de tempranillo
Craterellus cornucopioides (trompeta de los muertos)	Espicias	Dulce - Blanda	Salteado	Untuosidad, aromática	Vino tinto de las Sierras de Málaga de media intensidad
Tuber estivium (trufa de verano)	Sándalo	Amargo - Seca	Revuelto		Manzanilla pasada
Tuber Magnatum (trufa blanca)	Ajo, échalotte, queso, gas y queroseno	Ácido / Amargo y picante - Seca, Leñosa	En virutas	Sobre bases cremosas, pasta, huevo, arroz	Amontillado
Tuber Melanosporum (trufa negra)	Hojarasca, Boletus líoofilizado, humus orgánico, gas, avellana, tierra	Amargo - Crocante, Granulosa	Royal, Velouté, crema, huevos	Sutileza	Fino Amontillado, Manzanilla Amontillada

ARMONÍA DE VINOS Y POSTRES

Está fuera de discusión que la cocina salada es la gran protagonista en el restaurante y que va acompañada muchas veces por un vino de aperitivo, un blanco, un tinto.

Y, en el momento de la cocina dulce, la situación de la mesa viene acompañada de un cansancio. La atención para gozar de todos los sentidos en los platos anteriores se puede ver distraída a partir de intercambiar gustos, armonías con platos y vinos. El análisis sensorial pierde percepción, se pierde concentración y llega en la mayoría de los casos agostado. Es éste es un factor muy importante en contra de las posibilidades de incentivar el maridaje de vinos y postres.

El otro aspecto interesante a observar es el análisis de los azúcares utilizados en los postres y que intervienen en la composición del vino. Los azúcares de los postres son de carácter duro (glucosa, sacarosa, arabinosa) en tanto que los del vino son más débiles y menos expresivos (fructosa...)

Una solución que facilitaría mucho el trabajo del Sumiller sería que los postres tuvieran una proporción de dulce muy moderada, para así poderlos confrontar con una más amplia variedad de vinos que en los casos de postres con dulzor extremo.

*Compota de
Frutas*



LOS POSTRES

A la hora de plantear un maridaje de vino y postre es necesario tener en cuenta los ingredientes de este último, qué productos intervienen en su composición.

.. Los productos

Las frutas son base de la mayoría de postres. El éxito suele depender de la cualidad individual de cada pieza de fruta y juega mucho la estacionalidad, el punto de equilibrio entre dulce y ácido de cada fruta, que suele marcar el resultado final.

- Cítricos
- Fruta de hueso (melocoton, ciruelas, etc.)
- Fruta de pepita (manzana, pera, membrillo)
- Fruta diversa (plátanos, uvas, etc.)

Los contenidos principales de la fruta fresca son agua (85-95g/100g) y los hidratos de carbono (3-15g/100g) en forma de glucosa, fructosa y sacarosa, así como también en pectinas (en peras, manzanas y membrillos hasta 3g/100g), con tendencia a disminuir a medida que madura la fruta.

Bastantes frutas contienen glucósidos polifenólicos más o menos específicos, son importantes los ácidos orgánicos (cítrico, tartárico, málico...) que disminuyen con la madurez. Los aceites esenciales que contienen los frutos contribuyen a su aroma y gusto.

En el maridaje tendrá vital importancia el equilibrio entre los aromas de las frutas y los aromas de los vinos. Así, otro de los parámetros a observar será el color de la fruta y el color del vino, que nos condicionará psicológicamente.

Los cítricos agradecen también vinos dulces con notas cítricas elevadas, como pueden ser los moscateles envejecidos de diversas denominaciones de origen andaluzas. Otras frutas como el melocotón, albaricoque y la nectarina combinarán bien con moscateles jóvenes como los de la Axarquía (DD.OO. Málaga y Sierras de Málaga).

Las frutas rojas y negras como cerezas, frambuesa, fresones, endrinas, tendrán afinidad con vinos predispuestos de una forma clara con su color rojizo, violeta o indicativo de una variedad de vino de materia colorante rica en antocianos que haya estado enriquecido o no con alcohol.

Los frutos secos y oleaginosos suelen tener poca agua (4-7g/100g) y un alto contenido graso(40-70g/100g), almidón y una proporción notable de proteínas. Tienen un valor energético alto y son también interesantes por su contenido en vitaminas y elementos minerales.

Estos frutos secos (castañas, nueces, almendras, avellanas, piñones, cacahuetes) se combinarían con vinos con potencia de sabor, persistentes, y marcados por un poder de crianza oxidativa evidente, lo que abre grandes posibilidades para los generosos andaluces. Los frutos secos siempre los notamos en el perfil organoléptico del jerez seco, el cream, finos, amontillados, olorosos dulces o secos, palo cortado, olorosos de Málaga.



Las frutas desecadas (higos, pasas, dátiles, albaricoques) encuentran, cada una, su combinación ideal entre los vinos andaluces. Así, los higos desecados tendrán su matrimonio perfecto con los Pedro Ximénez, las pasas con vinos "cocidos", también Pedro Ximénez pero no de mucha densidad y los olorosos dulces; los dátiles estarían en esta misma línea gustativa. Los orejones armonizan con vinos dulces maduros de la línea de los moscateles envejecidos.

Higos con foie y gelée de pedro ximenez

Las especias son una pieza fundamental en el mundo de la pastelería actual, ya que producen una complejidad realmente impresionante. También juega a su favor el hecho de que no sean ni dulces ni saladas, de modo que intervienen como elemento modificante de los aromas del postre, muchas veces marcando el estilo definido del plato.

- **Azafrán:** Combina directamente con moscateles complejos envejecidos en bota de roble.
- **Canela:** Reservada a postres dulces con contenido de caramelo o a postres con fruta en compota. De nuevo, moscateles, vinos con evolución o crianza oxidativa media.
- **Nuez moscada, pimienta de Sechuan, clavo.** Son elementos que los encontraremos en vinos de larga crianza oxidativa, olorosos dulces.
- **Jengibre, coriandro.** Tienen un comportamiento a nivel gustativo de perfume, con sensaciones frescas, cítricas, combinarán bien con vinos aromáticos con notas cítricas, moscateles jóvenes.
- **Curry.** Se utiliza mucho con combinación de coco, piña, mango y hay que recurrir a variedades de vinos muy aromáticos.
- **Vainilla.** Puede ser la especia más utilizada y que más claro tiene también su maridaje. Uno de los elementos que aporta la crianza en bota nueva de roble es la vainilla, que condiciona directamente los aromas de esta especia. Así, estos platos combinarán muy bien con los moscateles criados o envejecidos en botas nuevas de roble, del tipo de los nuevos moscateles de Málaga.

Las hierbas frescas son ingredientes que se utilizan cada vez más en combinación con las frutas. Tienen una finalidad parecida al papel que desenvuelven las especias dentro del acabado de un plato. Son una opción alternativa de complejidad y originalidad.

La mayoría de hierbas son balsámicas como el eucalipto, menta, romero; anisadas como el hinojo, estragón; alimonadas como el tomillo limonero, la hierba luisa, el enebro, el cardamomo.

La mayoría de hierbas frescas balsámicas combinan con vinos de tonalidades oscuras, jóvenes y con concentración de materia colorante.

Las plantas anisadas y alimonadas, con vinos de tonalidades más claras y crianza también corta, donde el vino aún presenta notas primarias de cítricos y sensaciones frescas.

Los licores se utilizan sobre todo para aromatizar y emborrachar biscuits en postres y para hacer reducciones. También para helados y para conservar frutas con aguardientes de la misma fruta. Así, el marrasquino o el kirsch para las cerezas, el calvados para la manzana, o el aguardiente Poire Williams para las peras, Grand Marnier con naranja y los rones, cognacs y brandies para el chocolate, siempre han formado parte de la pastelería.

Cuando un destilado está muy presente en el postre, no se puede descartar servir una pequeña porción de este aguardiente. En el caso de que sea sólo un aromatizante, hay que encontrar un vino con aromas de la fruta que hemos utilizado en los postres, y con un contenido importante de alcohol que sostenga toda la intensidad del aguardiente. Ahora será el momento de utilizar vinos encabezados, de los que hay una amplia variedad en Andalucía.

Los vinos generosos plantean la misma línea de combinación que los aguardientes, pero con la afinidad directa de utilizar el mismo vino que se utiliza en los postres.

El chocolate es el producto más extraordinario de la pastelería. Tiene tan fuerte personalidad que, en cualquier postre que tenga chocolate, los otros componentes gravitan a su alrededor y es difícil que haya alguno que pueda disputarle el protagonismo.

Tipos de chocolate

- Chocolate negro: es el resultado de mezclar pasta de cacao, mantequilla de cacao y azúcar. Estos tres ingredientes son los principales. Cuando se compra un chocolate se puede comprobar su calidad a través del porcentaje indicado de cacao (pasta+mantequilla) que varía normalmente entre el 45 % y el 70%.
- Chocolate con leche: Se trata de una variante del chocolate negro, en la que el sabor se suaviza y se endulza al añadir leche en polvo y azúcar. En esta operación se reduce significativamente su porcentaje de pasta de cacao.
- Chocolate blanco: Más que "chocolate", este producto podría llamarse "pasta de leche azucarada" ya que no tiene nada que ver con el chocolate negro, entre otras cosas porque no tiene pasta de cacao. Los ingredientes del chocolate blanco son la mantequilla de cacao, leche en polvo, lecitina de soja y mucho azúcar.

En los casos del chocolate negro y el chocolate con leche, para buscar la armonía con vinos tendremos que seleccionar vinos fortificados o con mucha solera, vinos persistentes, y vinos licorosos. Dependiendo de los ingredientes que acompañen al chocolate, se seguirá uno u otro camino.

Con los postres de chocolate con fruta roja (cerezas, frambuesas, moras, arándanos...), los vinos andaluces ideales pueden ser trasañejos abocados de Málaga u olorosos de dulzor moderado.

Con los postres de chocolate con naranja, melocotón, mandarina, podemos seleccionar licores triple seco en muy pequeña cantidad, o (dependiendo del grado de acidez del chocolate y su textura) olorosos con una mayor sensación de dulzor.

Con los postres de chocolate con toffe, moka o especias, para lograr una bella armonía hay que optar -siempre, dentro de las denominaciones viti-vinícolas andaluzas- en cambio por viejos olorosos y pedro ximénez dulces.



Un acorde clave: La mágica armonía entre el Jamón Ibérico de Bellota y los grandes vinos de crianza biológica de Andalucía

Jamón Ibérico de Bellota

"RECETA" TRADICIONAL ANDALUZA

ELABORACIÓN

Con un afilado cuchillo jamonero, córtense finas lonchas de veteadado jamón ibérico de bellota. O de paleta de la misma genealogía, que casi lo mismo da. Cuanto más finas las lonchas y más veteadado el jamón o la paleta, tanto mejor. Sin necesidad de despreciar los productos de otras razas de cerdo, o de animales cebados con pienso, los cuales en ciertas ocasiones llegan a cotas de razonable calidad, lo más importante para alcanzar la excelencia con esta sencillísima receta es que se trate de auténtico cerdo ibérico alimentado con una alta proporción de bellotas, al menos en el último período de su existencia.

MARIDAJE

CUALQUIERA DE LOS VINOS DE CRIANZA BIOLÓGICA (CONDADO PÁLIDO, FINO, MANZANILLA)
DE LAS DIFERENTES DDOO ANDALUZAS

Por Jesús Barquín y Fernando Córdoba

Cuenta Fernando Savater en alguno de sus incontables artículos que, cuando el recientemente desaparecido ensayista y gastrónomo francés Jean-François Revel visitaba España, éste manifestaba su desdén por los modernos refinamientos de nuestros cocineros y de las recetas "intelectualizadas" (como por otra parte lo son muchas de las que se ofrecen más adelante en esta Guía, algunas en grado superlativo). En su lugar, Revel se atrincheraba en el jamón "de pata negra" y en la Manzanilla de Sanlúcar.

No es éste el lugar para alimentar un, a nuestro entender, estéril debate que pretende oponer el producto directo y sencillo de calidad al aparataje culinario. Mas tampoco está de más apuntar que tanto el jamón de bellota como la manzanilla sanluqueña son alimentos extraordinariamente sofisticados, resultado del refinamiento de los procesos de producción y transformación a lo largo de generaciones de cultura gastronómica subyacente a los grandes sucesos políticos y sociales de los últimos siglos. No estamos hablando de un producto virgen como podrían ser, por ejemplo, las quisquillas (otra de las glorias de la mesa andaluza), cuya esencia consiste en ser sacadas directamente de la mar y consumidas tras una exacta cocción o un leve paso por la plancha.

Sea como sea, son el jamón y los vinos de crianza biológica las dos grandes aportaciones de Andalucía a la cultura gastronómica española (aunque, en lo que al cerdo ibérico se refiere, sería injusto no mencionar aquí la tradición extremeña y salmantina), del mismo modo que se trata, sin lugar a dudas, de las dos más trascendentales aportaciones de España a la gastronomía universal. Lo son por separado, pero sobre todo cuando se funden en un maridaje que en este caso es verdadera armonía, acorde de música delicadísima, celestial. La profundidad magistral que el paso por las botas y que la benéfica actividad de las levaduras de flor confieren al vino, junto a su vivacidad por el marcado acetaldehído, propio de una concienzuda crianza bajo velo, se funden en el paladar con la grasa indescritiblemente suave y delicuescente del jamón. Los sabores, unidos, forman una sinfonía: almendrados, mentolados, salinos, hierbas de monte... En este tema, se ha de reconocer que Monsieur Revel demostró ser un verdadero sabio.

Vinos de crianza biológica que son aptos para contribuir a esta mágica armonía se producen en las cinco denominaciones de origen andaluzas bajo diferentes nombres: Fino, Manzanilla, Condado Pálido. Sin duda y con razón, son los procedentes de los marcos de Jerez y de Montilla los más reputados, pero todos ellos forman parte, por derecho propio, del asombroso patrimonio vinatero que atesora nuestra tierra. Por ello, hemos considerado oportuno ubicar el descrito maridaje estelar en este pórtico y lugar preferente, como símbolo de la riqueza vitivinícola y culinaria de toda Andalucía. Como símbolo, al cabo, de lo mucho que tienen en común las tradiciones vinateras de las diferentes denominaciones de origen, aunque a primera vista pudiera parecer que están lejanas las unas de las otras.



D.O. Condado de Huelva



DENOMINACIONES DE ORIGEN
CONDADO DE HUELVA
Y VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA

El Consejo Regulador sólo otorga la calificación de vinos amparados por la Denominación de Origen Condado de Huelva a aquéllos que utilicen las técnicas adecuadas tanto en la manipulación de la uva, del mosto y del vino como en el control de la fermentación y del proceso de conservación y producción. Todo esto, salvaguardando las características tradicionales de los vinos del Condado y con el objetivo último de obtener caldos distinguidos por su máxima calidad.

Hasta la fase de envasado, se suceden distintas etapas seguidas escrupulosamente por el Consejo Regulador que marca las pautas que se deben seguir, supervisa su correcta ejecución y califica aquellos vinos que hayan sido producidos bajo criterios de calidad.

.. **Vendimia.**

En este primer paso de la actividad industrial, el reglamento de la D.O. Condado de Huelva exige el máximo esmero y dedicación, para la elaboración de vinos protegidos, sólo la uva sana con un grado de maduración natural mínimo de 10°.



.. **Molturación-prensado de la uva para la obtención del mosto.**

En esta fase, el reglamento exige que la producción de mosto amparado por la D.O. debe realizarse siguiendo las prácticas tradicionales aplicadas con una moderna tecnología. Especial control se ejerce sobre la presión que se aplica para la obtención del mosto o vino, no estando permitido que el rendimiento sea mayor de 70 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia. En el caso de los vinos jóvenes blancos el rendimiento máximo se sitúa en un máximo de 60 litros de mosto por cada 100 kilogramos de uva.

.. **Envasado del mosto y preparación para su fermentación.**

El control de la temperatura es fundamental para obtener un vino de máxima calidad, y se acrecienta en el caso de la elaboración del Condado de Huelva Joven.

.. **El vino nuevo, vino mosto o vino base** obtenido de la fermentación realizada se somete a un riguroso proceso industrial que tendrá una mayor o menor duración según el producto final que se persiga.

CARACTERÍSTICAS Y EXTENSIÓN

La zona vitivinícola que actualmente ampara las Denominaciones de Origen Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva abarca una amplia comarca situada al sureste de la provincia de Huelva y que limita: al norte, con la comarca de El Andévalo; al sur, con el océano Atlántico; al este, con el Parque Nacional de Doñana; y al oeste, con la capital onubense. Se extiende por la llanura del bajo Guadalquivir, desde la divisoria de aguas que



marca su afluente, el Guadamar, hasta la ría del Tinto.

Estas DD.OO. abarcan en la actualidad 18 términos municipales. Si bien las zonas de crianza y envejecimiento de estos vinos comprende tan sólo los términos de Almonte, Bolullos Par del Condado, Chucena, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado, San Juan del Puerto y Villalba del Alcor.

El viñedo de la zona amparada por las DD.OO. se extiende sobre terrenos llanos o ligeramente ondulados. En general, son suelos neutros o ligeramente básicos, francos y de fertilidad media, con zonas de insuperable calidad para el cultivo de la vid.

En cuanto al clima, el Condado de Huelva goza de unas condiciones ideales para el cultivo de la vid: benigno en invierno y primavera y con veranos largos y cálidos de evidente influencia atlántica, con una temperatura media anual en la comarca de 18°C y humedad relativa oscilante entre el 60% y el 80%.

La variedad de vides cultivadas en esta comarca y autorizadas para la elaboración de vinos protegidos por las Denominaciones de Origen Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva son zalema, palomino fino, listán de Huelva, garrido fino, moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez. La zalema es la vinífera que predomina en los viñedos de la zona, con un 86% del total plantado.

TIPOS DE BODEGAS

Las normas recogidas en el Reglamento de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva establecen que sólo puede aplicarse esta denominación a los vinos y vinagres procedentes de bodegas inscritas en los registros correspondientes y que hayan sido producidos, elaborados y criados o envejecidos según las propias normas del reglamento y que reúnan las condiciones enológicas y organolépticas que deben caracterizarlos.



El número total de bodegas acogidas a la Denominación de Origen Condado de Huelva, a fecha de 25 de abril de 2007, es de 36 bodegas y admite su clasificación en:

.. **Bodegas de elaboración**

Estas bodegas están localizadas en la zona de producción en las que se vinifica uva procedente de viñas inscritas, pudiendo optar los vinos producidos a la Denominación de Origen. En el total de estas bodegas se incluyen cooperativas, sociedades agrarias de transformación, cosecheros y criadores-exportadores.

.. **Bodegas de crianza y envejecimiento**

En este registro se inscriben todas aquellas bodegas que, estando localizadas en la zona de crianza, se dedican al envejecimiento de los vinos que van a ser amparados por la Denominación de Origen, exportando parte de esta producción.



.. **Bodegas de embotellado y envasado**

Las bodegas inscritas como de embotellado son, además, elaboradoras y/o se dedican a la crianza y exportación de los vinos amparados por la Denominación de Origen.

.. **Bodegas de almacenamiento**

Son las que se dedican al almacenamiento de vinos amparados.

TIPOS DE VINOS

BLANCOS	
Condado de Huelva	Condado de Huelva Joven
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Son vinos del año ◆ Elaboración tradicional ◆ Graduación alcohólica adquirida comprendida entre 10% Vol. y 14,5% Vol. ◆ Comercialización realizada en envases de 5, 15 ó 16 litros, o a granel <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Condado de Huelva Tradicional: Son vinos Condado de Huelva sometidos a un proceso de envejecimiento tradicional de un año</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Son vinos de la variedad de uva zalema ◆ Resultado de vendimia anticipada (finales de agosto) ◆ Riguroso control de fermentación: temperatura uniforme de 18º/20º en depósitos de acero inoxidable para mantener los genuinos aromas primarios ◆ Comercialización en botellas ◆ Graduación alcohólica adquirida comprendida entre 10% Vol. y 12% Vol.

Tipos de botellas:



*Vino Blanco
Condado Joven*



*Vino Generoso
Condado Pálido*



*Vino Generoso
Condado Viejo*



*Vino Generoso
de Licor*

GENEROSOS	
Condado Pálido	Condado Viejo
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Elaborado y criado por el tradicional método de criaderas y soleras (crianza biológica), en botas y bocoyes de roble ◆ Graduación alcohólica entre 15º y 17º ◆ Crianza mínima de 3 años ◆ Vinos de las variedades de uva listan de Huelva, palomino fino y garrido fino 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Criado en botas de roble (crianza oxidativa) ◆ Graduación alcohólica entre 15º y 22º ◆ Crianza mínima de 3 años ◆ Vino de las variedades de uva zalema, listán de Huelva, palomino fino y garrido fino

GENEROSOS DE LICOR
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Graduación alcohólica adquirida comprendida entre 15% Vol. y 22% Vol. ◆ Pueden ser secos y abocados, en cuanto al contenido en azúcares ◆ Proceso mínimo de crianza de 2 años ◆ Comercialización como 'pale dry', 'medium', 'cream' y 'pale cream' ◆ Destinados a la exportación, principalmente a: Reino Unido, Holanda y Bélgica



Etiqueta del vino Generoso Condado Viejo

DATOS SOBRE EL CONSEJO REGULADOR

Consejo Regulador de la D.O. 'CONDADO DE HUELVA'
 Plaza Ildelfonso Pinto s/n
 21710 - BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (Huelva)
 Teléfono: 959/41.03.22 - 959/41.08.00
 Fax: 959/41.38.59
 E-mail: cr@condadodehuelva.es
 Página Web: <http://www.condadodehuelva.es>



Huevos de Choco a la Plancha sobre Picadillo

Receta y maridaje de Fernando Córdoba

INGREDIENTES

- ½ Kgr. de Huevos de Chocos
- 3 Tomates Maduros
- 2 Pimientos Verdes
- 1 Cebolla Roja
- 2 Huevos duros (Usar solo la clara)
- Hojas de Apio Picada
- Cebollino Picado
- Aceite de Oliva Virgen extra
- Vinagre de Jerez
- Flores de temporada para decorar el plato
- Aceite de Remolacha

ELABORACIÓN

Se hace un picadillo con todas las Verduras y se aliña con el Vinagre de Jerez y el Aceite Virgen. Los huevos de choco se hacen a la plancha dejándolos jugosos y se cortan en láminas.

Se coloca en el centro del plato el picadillo y se ponen los huevos de choco en un lado. Se termina con la vinagreta de remolacha y unas flores de temporada.

MARIDAJE

CONDADO JOVEN DE LA D.O. CONDADO DE HUELVA

Procedente de una tradición de vinos generosos, Condado de Huelva fue de las pioneras de las zonas vitivinícolas andaluzas en la producción de vinos blancos jóvenes, buscando el frescor y la frutuosidad de las bayas vendimiadas tempranamente. Su frutosa acidez es perfecta para armonizar con la directa preparación de los huevos de choco a la plancha con picadillo de verduras, un plato tradicional onubense que en este caso se refina sencillamente a través de la disposición de los elementos en la presentación visual.





Royal de Alcachofas con Foie, Mandarina y Trufa

Receta y maridaje de Joan y Josep Roca

INGREDIENTES

(Crema de alcachofas)

25 alcachofas

2 litros de agua

100 gr. de aceite de oliva virgen

2.5 agar-agar por kilo de puré

Aceite de trufa

(Sopa de foie)

1 kg de foie

200 gr. de nata

300 de caldo de pato

100 PX

(Salsa de mandarina)

750 gr. de mandarina

100 aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Salsa de mandarina: Reducir la mandarina hasta un tercio de su volumen inicial, y montar con el aceite.

Alcachofas: Cocer las alcachofas en agua, retirar y reducir el agua a la mitad. Juntar en el termomix las alcachofas, el agua y el aceite. Hacer el puré. Poner el agar-agar en un poco de agua de alcachofas, hervir, disolver y añadir al puré.

Foie: Poner a hervir el foie, la nata, el caldo de pato y el PX. Triturar y colar.

MONTAJE

En un plato hondo poner el puré de alcachofas, calentar en la salamandra. Por encima la sopa de foie, y alrededor hacer cordones de mandarina y aceite de trufa.

MARIDAJE

CONDADO VIEJO ABOCADO DE LA D.O. CONDADO DE HUELVA

Es éste uno de esos maridajes reveladores, incluso para el más escéptico acerca de la propia idea de combinar armónicamente un vino y un plato. Es bien sabido que las alcachofas, por las peculiaridades de algunos de sus componentes intrínsecos (en particular, la cinarina), es uno de los alimentos más reacios al matrimonio, no ya con vinos, sino con bebida alguna. Pues bien, las notas oxidativas y el untuoso pero contenido dulzor dorado de un Condado Viejo Abocado no se limitan a soportar sin perjuicio el envite de un plato tan peculiar y poderoso (lo que ya sería, de por sí, reseñable), sino que va mucho más allá. En este caso, la combinación entre ambos resulta en una dimensión superior de sabores y sensaciones al paladar, conforme al canon de las más exitosas armonías en la mesa.



JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA



CARACTERÍSTICAS

La región de producción de estos vinos, denominada comúnmente el "Marco del Jerez", está constituida por terrenos ubicados en los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Chipiona, Trebujena, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera y determinados pagos de Lebrija.

Dentro de esta región de producción se distingue una parte tradicionalmente designada "Jerez Superior", integrada por los pagos de tierras albarizas de los términos municipales de Jerez, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, así como algunos de Trebujena y, por otra parte, la denominada "Zona" integrada por los pagos de tierras de barros y arenas del resto de municipios.

Entre estas ciudades, orilladas por el océano Atlántico y los ríos Guadalquivir y Guadalete, se extiende el cuidado viñedo, sobre terrenos ondulados de marga caliza blanca, las célebres albarizas, tierras esponjosas y muy profundas, con excelente capacidad de retención de agua, e inmejorables condiciones físicas para el desarrollo del viñedo de calidad.

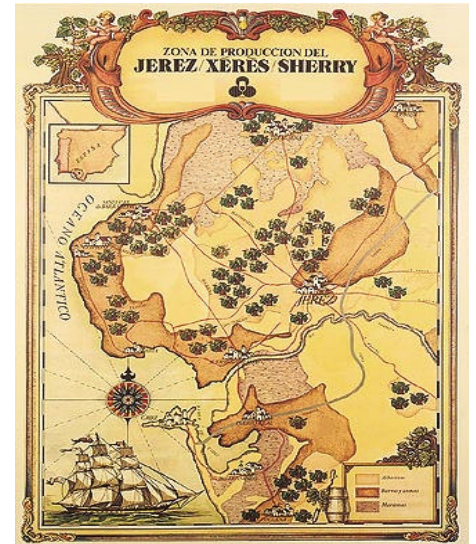
El clima meridional se compensa con el atlántico, proporcionando veranos e inviernos suaves, con humedad alta por la proximidad del mar, precipitaciones anuales apreciables, y una elevada insolación.



El Reglamento del Consejo Regulador señala las siguientes variedades de viníferas aptas para la elaboración del Jerez: Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel.

Las distintas funciones que cumple el Consejo Regulador, y que se encuentran recogidas en el Reglamento de las Denominaciones, se pueden resumir en tres áreas fundamentales:

- El control del origen y la calidad de los productos amparados
- La defensa del patrimonio común que suponen las Denominaciones
- La promoción y difusión de los productos protegidos por las mismas.



LA CRIANZA DEL JEREZ

En las bodegas de crianza, el vino descansa ordenado según sus distintos grados de vejez. Las botas se alinean en "andanas" de tres o cuatro alturas, cada una de las cuales constituye una escala. La hilera o escala más baja se llama "solera" (por estar próxima al suelo) y contienen el vino de más edad. Las botas en la escala inmediatamente superior, denominada "primera criadera", contienen un vino algo más joven; en las de la segunda criadera el vino es aún más joven; y así sucesivamente, hasta llegar a la última criadera.



El vino destinado al consumo se extrae siempre de las botas de la solera, mediante una operación denominada "saca". En cada saca tan sólo se extrae una pequeña proporción del contenido de cada bota de la solera. Posteriormente, esa cantidad de vino extraída para el consumo es reemplazada por la misma cantidad de vino de las botas de la segunda hilera (la

primera criadera); a su vez, el vino extraído de la primera criadera se reemplaza con vino de la segunda criadera, y así sucesivamente, hasta llegar a la escala superior del sistema, donde se encuentran los vinos más jóvenes.

Esta operación se conoce en Jerez con el nombre de "corrida de escalas", y se suele realizar con unos utensilios llamados canoa y rociador, cuyo cometido consiste en que el vino entre en las botas poco a poco, como un rocío, con objeto de que la flor no se dañe.

El sistema de crianza del vino de Jerez es pues dinámico, y se produce a través de un proceso en el que los vinos más jóvenes son metódicamente mezclados con otros más criados, al objeto de que vayan paulatinamente adquiriendo las características conformadas tras años y años de soleraje.



LOS TIPOS DE VINO

El Vino de Jerez conforma una amplísima paleta de colores, aromas, sensaciones y posibilidades.

VINOS GENEROSOS

Algunos vinos de Jerez son totalmente secos, como consecuencia de haberse elaborado mediante una fermentación completa de los mostos. Sus diferencias se deben fundamentalmente al tipo de crianza a que han sido sometidos.

- **Fino.** De color pajizo o dorado pálido, aroma punzante y delicado (almendrado), seco y ligero al paladar, con crianza en flor, y con una graduación entre 15° y 18°.
- **Amontillado.** De color ámbar, con aroma punzante atenuado (avellanado). Suave y ligero al paladar. Su graduación oscila entre los 16° y los 22°.
- **Oloroso.** Inicialmente seco, de color ámbar a caoba, con aroma muy acusado como indica su nombre (nuez). Con mucho cuerpo y vinosidad. Su graduación alcohólica se sitúa entre 17° y 22°.
- **Palo Cortado.** Vino de color caoba brillante, aroma avellanado, paladar seco, equilibrado, elegante y muy persistente. Conjuga las suaves, delicadas y punzantes características del Amontillado y el cuerpo y la nariz del Oloroso. Su graduación oscila entre los 17° y los 22°.

VINOS DULCES NATURALES

Las uvas de las variedades Moscatel y Pedro Ximénez, tras ser vendimiadas, se someten a un proceso de sobremaduración o "soleo". La concentración del contenido en glucosa de la uva da lugar a un mosto extraordinariamente denso y dulce, que se somete a fermentación parcial. Se obtiene así un vino de una enorme riqueza en materias reductoras, que se envejece posteriormente mediante crianza oxidativa en las criaderas y soleras.

- **Pedro Ximénez.** Vino de color caoba oscuro, con profundos aromas de pasificación. Suave y dulce a la boca. Pleno, vigoroso y con perfecto equilibrio. Elaborado a partir de uvas Pedro Ximénez expuestas al sol para su pasificación.
- **Moscatel.** Vino de color caoba oscuro, elaborado exclusivamente con uvas de esta variedad, previamente expuestas al soleo para su pasificación. Suave y muy dulce, con un aroma característico de la variedad.

VINOS GENEROSOS DE LICOR

Los vinos generosos, originalmente secos, se "cabecean" (mezclan) en ocasiones con vinos dulces para dar lugar a otros vinos de jerez ligeramente dulces.

- **Pale Cream.** Es un vino de color amarillo pajizo, aroma punzante y delicado y sabor dulce. Su graduación varía de 15,5° a 22°.
- **Medium.** Vino de color ámbar a caoba claro. De aroma atenuado y paladar ligeramente dulce. Con una graduación alcohólica entre 15 y 22°.
- **Cream.** Vino dulce, obtenido a partir del oloroso, de color caoba. Tiene aroma intenso, paladar aterciopelado y mucho cuerpo. Su graduación se sitúa entre 15,5° y 22°.



MANZANILLA – SANLÚCAR DE BARRAMEDA



Vino manzanilla

Las especiales condiciones microclimáticas de las bodegas situadas en Sanlúcar de Barrameda dan lugar a unos vinos de crianza biológica de características genuinas y diferenciadas del resto de los vinos del Marco: La Manzanilla. Vinos tan especiales y tan circunscritos a este término municipal que han dado lugar a una Denominación de Origen en sí misma: la Denominación "Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda".

- **Manzanilla.** De color pajizo, aroma punzante, seco y ligero al paladar, con crianza en flor, exclusivamente en bodegas situadas en Sanlúcar de Barrameda. Su graduación alcohólica oscila entre 15° y 19°.

Aunque la Manzanilla por antonomasia es la llamada "Manzanilla Fina", extremadamente pálida, ligera y punzante, dependiendo de la duración y peculiaridades de su crianza, se conocen otros tipos de Manzanilla. Entre ellas destaca la llamada "Manzanilla pasada", menos pálida de color y con más cuerpo, fruto de una ligera oxidación como consecuencia de su prolongada crianza.

LA CONSERVACIÓN DEL VINO DE JEREZ

Los Vinos de Jerez del tipo Fino, así como la Manzanilla, por su carácter ligero, fresco y delicado, deben ser consumidos en los meses siguientes a su embotellado. En la actualidad, las modernas técnicas de embotellado permiten disfrutar de toda la fragancia y sabor de estos vinos incluso hasta 18 meses después de haberse abandonado las soleras, y siempre que se conserven adecuadamente. Los vinos del tipo Amontillado también es conveniente no conservarlos en la botella más allá de 24 ó 36 meses. Con posterioridad a estos períodos aproximados pueden perder parte de su "frescura" y con ella algunas de sus características más distintivas. En todo caso, se trata de un proceso muy gradual, que depende enormemente de cómo se hayan conservado las botellas.

Los Vinos elaborados mediante largos procesos de crianza oxidativa, como es caso del Oloroso, el Cream o el Pedro Ximénez, pueden conservar sus características intactas durante muchos años e incluso décadas, dependiendo obviamente de la calidad intrínseca del vino en cuestión.

En todo caso, es necesario tener en cuenta que esta pérdida de las características más propias del vino es mucho más acelerada una vez que la botella ha sido abierta. Los finos y manzanillas no deben conservarse más allá de una semana y siempre en el frigorífico y con la botella bien cerrada. Los amontillados pueden aguantar durante algunas semanas y los vinos más oxidados incluso meses.

¿Cómo guardar las botellas?

En el caso de botellas aún cerradas, buscaremos un sitio tranquilo, oscuro y sin oscilaciones térmicas ni vibraciones. A diferencia de otros vinos, recomendamos mantener las botellas en posición vertical, para reducir la superficie expuesta a la oxidación. Una vez abierta, guárdelas con el tapón bien cerrado, preferentemente en el frigorífico.

Record Guinness en variedad de Vinos de Jerez

El bar que ofrece la mayor variedad de Vinos de Jerez y Manzanilla de todo el planeta es el "Sherry Club" de Tokyo, que tiene el Récord Guinness Mundial por sus nada menos que 227 opciones distintas.

Este Récord Guinness es todo un símbolo de la pasión creciente que suscitan estos vinos en Japón. Se celebran en este país seminarios y catas guiadas, así como concursos para la obtención del título de Venenciador Oficial de los Vinos de Jerez.



EL SERVICIO DEL VINO DE JEREZ

¿En qué copas debo servir el Jerez?

El clásico "catavinos" no es la copa ideal para degustar el Jerez, ya que a pesar de su tipicidad no es el recipiente idóneo para percibir en toda su plenitud todas y cada una de las características organolépticas de nuestros vinos.

En lugar de un catavinos, use una copa de vino blanco o incluso una copa de tinto. Lo importante es que se trate de una copa de cristal no muy grueso, incolora y de suficiente capacidad como para -llena por debajo de la mitad de su capacidad- permitirnos mover ampliamente el vino para extraer todos sus matices.

La forma debe ayudar a la concentración de los aromas, pero sin "ahogar" al vino, que debe abrirse y respirar en contacto con el aire. El tallo debe ser generoso, de forma que nos permita asirla sin calentar el vino.

¿A qué temperatura se debe servir el jerez?

Dependiendo de la época del año y de los gustos personales, se puede afirmar que no existen reglas obligatorias, excepto para el Fino y la Manzanilla, que deben servirse siempre bien fríos, entre 7 y 9°C. No obstante, las temperaturas habituales de servicio para el resto de los Vinos de Jerez son las siguientes:

- Pale Cream aproximadamente a 10° C.
- Medium entre 10 y 11° C.
- Cream aproximadamente a 13° C (aunque también resulta exquisito servido "on the rocks")
- Amontillado y Oloroso seco entre 13 y 14° C.
- Pedro Ximénez y Moscatel a unos 15° C.



EL VINO DE JEREZ Y LA GASTRONOMÍA

Aunque el Vino de Jerez es por derecho propio el aperitivo por excelencia, sus posibilidades van mucho más allá. Las que siguen son tan sólo algunas sugerencias, pues el maridaje de los vinos de Jerez y la gastronomía tiene como único límite el de su propia imaginación.



- El Jerez Fino y la Manzanilla, siempre bien fríos, son los aperitivos por antonomasia, y son además los acompañantes ideales de todo tipo de tapas, mariscos, pescados blancos y quesos suaves.
- El Amontillado es un vino idóneo para las sopas y consomés, las carnes blancas, el pescado azul y los quesos curados.
- El Medium, ligeramente frío, es un acompañante ideal para los patés y los quiches.
- El Oloroso es el vino apropiado para la caza y las carnes rojas.
- El Pale Cream, servido ligeramente frío, es excelente para tomar con el foie y la fruta fresca.
- El Cream es el Jerez más indicado para la repostería.
- Finalmente, el Pedro Ximénez es ideal para tomar con todo tipo de repostería y quesos azules.

Además, el Vino de Jerez es muy utilizado en la alta cocina para macerar y condimentar numerosos platos, a los que añade multitud de matices, alegrándolos y dándole un toque único y personal.

DATOS SOBRE EL CONSEJO REGULADOR

DD.OO. 'JEREZ-XERES-SHERRY y MANZANILLA-SANLUCAR DE BARRAMEDA'

Avda. Alvaro Domecq, s/n. Apto. Correos 324
11405 - JEREZ DE LA FRONTERA (Cádiz)

Teléfono: 956/33.20.50 956/34.66.68

Fax: 956/33.89.08

E-mail: vinjerez@sherry.org

Página Web: <http://www.sherry.org>



Sopa de Piel de Pepino con Helado de Leche de Almendras y Aceite de Ajo

RECETA Y MARIDAJE DE JOAN Y JOSEP ROCA

INGREDIENTES

Para la sopa de pepino:

2 pepinos

1/2 litro de agua de pepino

2 hojas de gelatina

Sal fina

Para la leche de almendras:

0.5 kg de almendra laminada

1 litros de agua mineral

Para el helado de leche de almendras:

1 litro de leche de almendra

60 gr de almendra cruda

110 gr de dextrosa

20 gr de sal fina

55 gr de azúcar invertido

8 gr de estabilizante para helado

Para el aceite de ajo:

100 gr de dientes de ajo

½ litro de aceite forum

ELABORACIÓN

Sopa de pepino:

Pelamos los pepinos un poco gruesos, se licua la piel. Retiramos, espumamos y colamos.

Para cuajar la sopa de pepino calentamos una parte para fundir la gelatina, ponemos a punto de sal el agua, metemos las dos partes y cuajamos.

Leche de almendra:

Ponemos en remojo las almendras con el agua durante 12 horas, trituramos y pasamos por la estameña.

Helado de leche de almendras:

Mezclamos la dextrosa y el azúcar invertido, añadimos la sal y el estabilizante. Mezclamos todo y calentamos hasta 85° C. Cuando esté pasteurizado añadimos la pasta de almendra cruda. Colamos y dejamos enfriar. Pasamos por la sorbetera.

Aceite de ajo:

Cubrimos los dientes de ajo con el aceite. Confitamos a fuego lento hasta que los ajos se doren. Retiramos, enfriamos y colamos.

PRESENTACIÓN

En un plato sopero ponemos en el fondo una lámina de pan de payés tostado al horno. Encima ponemos una quenelle de helado. Cubrimos el fondo del plato con la sopa de pepino. Añadimos un poco de aceite de ajo.

MARIDAJE

FINO DE LA D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY

Han venido los tiempos algo revueltos últimamente para el vino fino en el Marco del Jerez, como consecuencia de cierta discusión acerca de si pueden legítimamente las bodegas sanluqueñas comercializar como Fino, y no como Manzanilla algunos de sus vinos de crianza biológica. En el fondo, para este maridaje tanto da combinar la sopa de pepino con helado de leche de almendras y aceite de ajo con un fino como con una manzanilla, si bien es importante que, tanto en un caso como en otro, se trate de un vino hecho, con una crianza de flor casi agotada, lo que llamaríamos un fino viejo, o una manzanilla pasada, en particular si se trata, tanto en un caso como en otro, de una de esas escasas joyas embotelladas en rama. El plato ofrece, en sí, una sinfonía de sabores y sensaciones táctiles que evocan algunas de las más clásicas sopas frías andaluzas elevadas a un grado superlativo de refinamiento. La combinación con el fino jerezano o portuense, con sus sus notas almendradas y mentoladas y su grato amargor, se antoja la más natural de las armonías para este plato.





Sopa de Galera y Tapioca al Azafrán en Hebras y Manzanilla

Receta y maridaje de Fernando Córdoba

INGREDIENTES

- 1 Kgr. de Galeras de Coral
- 8 Dientes de Ajo
- 1 Cebolla
- Hebras de Azafrán
- 100 Grs. de Tapioca
- 1 Copa de Manzanilla
- 100 c.c. de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 50 Grs. de Mantequilla.
- 150 Grs. de Dados de Pan Frito
- 2 Litros de Caldo de Verduras

ELABORACIÓN

Se cuecen las Galeras brevemente al vapor con poca sal. Una vez cocidas se les quita el coral y se reserva.

En una olla se hace un refrito con la cebolla, ajos y las cáscaras de las Galeras, se le añade el azafrán, la Manzanilla y la tapioca. Se añade el caldo de verduras y se cocina hasta obtener un caldo sustancioso. Se pone a punto de sal y pimienta y se sirve en platos soperos. Por último se pone encima los dados de pan frito y la carne de las galeras.

MARIDAJE

MANZANILLA DE LA D.O. MANZANILLA - SANLÚCAR DE BARRAMEDA

De modo similar a cómo en la receta anterior una Manzanilla (sobre todo, una Manzanilla Pasada) podía proporcionar un juego de armonías equivalente a un Fino, en éste cedemos el protagonismo a una bien fría Manzanilla (en este caso, preferentemente una Manzanilla Fina) aunque también es buena opción un Fino en el que predomine el frescor del acetaldehído marcado, con el que equilibrar la potencia de sabores y sensaciones, marineras y de tierra adentro (azafrán), del plato. No obstante, aquí tiene la Manzanilla mayor razón de ser, en atención a su propia presencia en la receta, así como al protagonismo de las galeras, marisco sanluqueño donde los haya y que en su época de coral (invierno) es un manjar de superior delicadeza.





Adaptación de Pedro Ximénez VORS

Receta y maridaje de Jordi y Joan Roca

INGREDIENTES

Compota de dátiles:	Parfait de toffe:
1000gr. de dátiles sin hueso	1600gr. de azúcar
1000 gr. de agua	4000 gr. de nata
Emulsión de café.	10 gr. de sal
200 gr. de pasta pura de café	20 hojas de gelatina
200 gr. de miel de azúcar de caña	Helado de arropo:
100 gr. de agua	2525 gr. de leche
Jengibre confitado:	1000 gr. de nata
Cortado en finas láminas	25 gr. de neutro
Pan de especias	50 gr. de leche en polvo
	750 gr. de arropo
	650 gr. de dextrosa

ELABORACIÓN

Compota de dátiles: Se escaldan los dátiles con el agua, se tritura y se pasa por el tamiz.

Para la emulsión de café: Se mezcla en frío y se emulsiona.

Para el parfait de toffe: Se carameliza el azúcar hasta que humee y se corta la cocción con la nata añadiéndola poco a poco o caliente. Se disuelve la gelatina y se enfría, se monta, se congela y se corta.

MARIDAJE

PEDRO XIMÉNEZ VORS DE LA D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY

La categoría VORS (Very Old Rare Sherry) fue creada para certificar al aficionado a estos vinos antiguos y voluptuosos que lo que hay dentro de la botella tiene la edad media requerida (más de treinta años) y, por tanto, exhibe el grado de concentración y complejidad de las grandes soleras andaluzas. Es bien conocido que estos muy viejos PX VORS constituyen, por sí mismos, un postre, y que son pocas las preparaciones dulces que pueden resistir la abrumadora presencia de semejantes vinazos. Como excepción, qué mejor que la emulación del propio Pedro Ximénez muy viejo reconstruyéndolo a través de la combinación de sus múltiples aromas y sabores. En este caso, la armonía no proviene de la fusión de opuestos, sino de un juego de espejos en el que el plato se mira en el vino, y éste se asoma para reconocerse en aquél.



Málaga y Sierras de Málaga



EL CONSEJO REGULADOR

Es el órgano encargado de controlar la calidad, promocionar y dar imagen genérica de los vinos de Málaga.

Para cumplir la función de controlar la calidad, el Consejo Regulador cuenta con un servicio de inspección y un Comité de Cata.

Los miembros inscritos en el Consejo Regulador de la Denominaciones de Origen "Málaga" y "Sierras de Málaga", viticultores y bodegueros, han de cumplir el Reglamento publicado en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, por orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de fecha 9 de enero de 2.001, donde se determina cómo y dónde ha de producirse la uva, cómo se elaboran los vinos, qué características tienen, cómo han de envejecerse, cuáles son los derechos y obligaciones de los inscritos en su registro y cuáles son las infracciones, sanciones y procedimientos derivados del incumplimiento del Reglamento.

Los vinos que cumplen con las normas establecidas en el Reglamento son merecedores de una precinta o contraetiqueta que certifica la procedencia y calidad de los mismos. La promoción de los vinos Málaga, cuando se hace desde el Consejo Regulador, se realiza con etiquetas genéricas.

ZONAS DE PRODUCCIÓN

- Serranía de Ronda.
- Costa Occidental.
- Zona Norte.
- Axarquía.
- Montes.



TIPOS DE VINOS “MÁLAGA”

Tanto con las variedades de uvas preferentes (Pedro Ximénez, Moscatel de Alejandría, Málaga y Morisco), como con las variedades autorizadas (Lairén, Doradilla y Romé), se elaboran los distintos tipos de vinos. Cuya clasificación es la siguiente:

a) **Vinos de Licor:** entre 15 y 22% vol. de graduación alcohólica.

b) **Vinos dulces naturales:** entre 15 y 22% vol. Moscatel o Pedro Ximénez cuyos mostos como mínimo.

c) **Vinos naturalmente dulces:** superior a uvas Moscatel o Pedro Ximénez, cuyos mostos de su graduación.



Uva tipo Pedro Ximénez

de graduación alcohólica, de uvas tendrán 244 gramos de azúcar por litro

13% vol. de graduación alcohólica, de tendrán más de 300 gramos de azúcar por litro, el alcohol procederá en su totalidad de la fermentación, es decir sin aumento artificial

d) **Vinos tranquilos:** entre 10 y 15% vol. de graduación alcohólica. Clasificados según sea su envejecimiento por el sistema de criaderas/soleras o por el de añadas.



Según el periodo de envejecimiento al que estén sometidos estos vinos se denominan:

- .. **Málaga Joven:** sin envejecimiento
- .. **Málaga Pálido:** sin envejecimiento, elaborado con las variedades Pedro Ximénez y/o Moscatel.
- .. **Málaga:** envejecimiento de 6 a 24 meses
- .. **Málaga Noble:** envejecimiento de 2 a 3 años
- .. **Málaga Añejo:** envejecimiento de 3 a 5 años
- .. **Málaga Trasaño:** envejecimiento superior a 5 años

Según su color, y de menor a mayor contenido de arropo, pueden ser: Dorado o Golden, Rojo Dorado o Rot Gold, Oscuro o Brown, Color y Negro o Dunkel.

Según sea su contenido en azúcar, los Málaga pueden ser dulces, semidulces, semisecos y secos. Y también se denominan: Sweet, Dulce Crema o Cream, Pale Cream, Abocados y Dry Pale o Pale Dry.

También existe una denominación tradicional de algunos de sus vinos; como el Vino Lágrima: elaborado con el mosto que se obtiene sin presión mecánica alguna. Si estos vinos se someten a un envejecimiento superior a dos años se les denomina Lacrimae Christi.

TIPOS DE VINOS "SIERRAS DE MÁLAGA"

La D.O. Sierras de Málaga, en la que se distingue la subzona tradicionalmente denominada Serranía de Ronda, ampara los vinos blancos, tintos y rosados que vienen a complementar la oferta vinícola malagueña con vinos naturales y con un gran despliegue de aromas. Se clasifican en:

- .. **Blancos:** de 10% a 15% vol. de graduación.
- .. **Rosados:** de 11% a 15% vol. de graduación.
- .. **Tintos:** de 12% a 15% vol. de graduación.



Según su envejecimiento, se denominarán:



- .. **Crianza:** Envejecimiento mínimo de 2 años, 6 meses de ellos en barrica de roble.
- .. **Reserva:** Envejecimiento mínimo de 3 años, 12 meses de ellos en barrica de roble.
- .. **Gran Reserva:** Envejecimiento mínimo de 5 años, 24 meses de ellos en barrica de roble y 36 meses en botella.
- .. **Gran Reserva de Blancos y Rosados:** Envejecimiento mínimo de 5 años, 6 meses de ellos como mínimo en barrica de roble.

EL ASOLEO

El elaborador de vinos de Málaga busca en la naturaleza una aliada extraordinaria. Para la obtención de vino dulce parcialmente fermentado y de vinos tiernos, se realiza el asoleo, tarea tradicional consistente en extender los racimos de uvas al sol en los denominados "paseros".

En la Axarquía, los paseros son pequeñas construcciones en pendiente, de 7 u 8 metros de longitud por casi 2 metros de ancho, orientados al mediodía para aprovechar al máximo el sol. En la Comarca Norte los racimos se extienden sobre esteras. Los racimos se remueven uno a uno periódicamente para obtener una exposición solar



LA CUCHARA MALAGUEÑA:

Instrumento de plata con el que se aprecia el color del vino. El mango de la cuchara es hueco y se introduce perpendicular en la bota para extraer el vino.

Una vez dentro de la cuchara, ésta se gira y el líquido se desliza hasta la parte cóncava de la cuchara, donde el catador podrá apreciar los diferentes tonos que se producen como consecuencia de las distintas concentraciones de color.

Es un instrumento único en el mundo.

uniforme, protegiéndose por la noche con una lona para evitar el rocío de la mañana.

El tiempo de asoleo varía según el tipo de vino que se vaya a elaborar, llegando para el caso de los vinos tiernos hasta los 12 días, para obtener mostos de hasta 28° Bé. Es una práctica única que aporta al vino la dulzura necesaria para ser un buen Málaga.

TABERNAS TRADICIONALES DE MÁLAGA

Una de las formas más tradicionales de tomar el vino de Málaga es recorriendo sus tabernas. Si bien antiguamente existían gran número de tabernas, en la actualidad solo unas pocas conservan la costumbre malagueña de ofrecer vino de Málaga como principal reclamo al consumidor. La particularidad de estas tabernas es que o son propiedad o están ligadas familiarmente a las bodegas elaboradoras de vino de Málaga.



Antigua Casa de Guardia, taberna tradicional de Málaga

CATA Y CONSUMO

El vino de Málaga aporta en la cata multitud de sensaciones. La gran gama de colores, aromas y sabores, hacen del Málaga un vino que invita a la curiosidad, porque cada vino de Málaga es un nuevo descubrimiento. Colores desde el amarillo hasta el negro; aromas florales y frutales en los vinos más jóvenes, y complejos en los añejos y trasañejos; y sabores que van desde los varietales a los propios de los vinos muy envejecidos, y desde los secos a los dulces, nos permiten elegir un Málaga de acuerdo con nuestro gusto para cada momento.

En la cocina, el vino "Málaga" aporta toda su complejidad organoléptica, dando como resultado platos que son auténticos manjares. La coctelería, y la fabricación de helados, son otras de las utilidades gastronómicas más recomendadas del vino de Málaga. Los vinos de D.O. Sierras de Málaga, blancos, tintos y rosados completan la oferta vinícola de Málaga, con vinos naturales y vinos con un gran despliegue de aromas.

- Los vinos secos combinan con higos, almendras saladas y otros frutos secos.
- Los dulces Naturales y los Naturalmente dulces encajan perfectamente como aperitivo y en el postre, y se pueden tomar con foie gras, patés de ganso, pato, mazapán, tarta de queso y frutas ácidas como la piña, la fresa o el kiwi.
- Los vinos dulces con mayor o menor envejecimiento son ideales para acompañar con queso roquefort o cabrales, trufas de chocolate, helado de turrón y postres como los borrachuelos o pestiños.
- Los vinos tintos de la D.O. Sierras de Málaga son vinos con cuerpo, bien estructurados, en los que predominan los sabores y aromas minerales del terruño. Ideales con carne de cerdo ibérico, venado, codorniz y con quesos curados.

DATOS SOBRE EL CONSEJO REGULADOR

Consejo Regulador de las DD.OO. "MÁLAGA" y "SIERRAS DE MÁLAGA"
C/ Fernando Camino, 2, 3º 3.
29016 MÁLAGA
Teléfono: 952228493 / Fax: 952227990
E-mail: info@vinomalaga.com
Página Web: <http://www.vinomalaga.com>

los sabores y aromas minerales del terruño. Ideales con carne de cerdo ibérico, venado, codorniz y con quesos curados.

- Los vinos blancos son vinos de colores amarillos, pálidos de aroma varietal, elegantes y nítidos, de sabor afrutado y fresco con tonos ácidos. Encajan perfectamente con pescados, tortillitas malagueñas con gambas o verduras crujientes. Rabo de Ternera Estofado con Puré de Boniatos

Cocktail Málaga Bellini

INGREDIENTES

Melocotón
Champán
Vino Málaga Dulce

PREPARACIÓN

Licuar los melocotones junto con hielo, añadir 1/4 de litro de Vino Málaga Dulce y Cava. Servir muy frío en copas altas de Champán, adornadas con una rodaja de melocoton.

Es una variación del famoso Bellini's del Harry's Bar en Roma de los años 50.



Rabo de Ternera Estofado con Puré de Boniatos

Receta de Rafael Luque y Francisco Jarabo

INGREDIENTES

Rabo Estofado	Puré de Boniatos
2 kg. De Rabo de Ternera	700 grs. Boniatos (también se pueden utilizar batatillas nerjeñas)
50 grs. Ajos	300 grs. Patatas
1 dl. Aceite de Oliva Virgen	Sal, Pimienta y Aceite de Oliva Virgen Extra
250 grs. Cebolla	
200 grs. Tomates Rojos	
4 dl. Vino Tinto	
1 hoja de Laurel	
Romero, Tomillo, sal y pimienta al gusto	

ELABORACIÓN

Lavamos el rabo y lo cortamos en trozos de unos 7 cm. En una cazuela suficientemente grande, echamos el aceite de oliva y sofreímos los trozos, añadiéndole los ajos, la cebolla y el tomate picados. A los cinco minutos añadimos el vino tinto y posteriormente lo cubrimos de agua, dejándolo cocinar unas 3 horas y media. Se añade sal y pimienta y se liga la salsa.

Se cuecen los boniatos y las patatas hasta que estén hechos. Se trituran, se salpimenta y se monta con el aceite de oliva.

MARIDAJE

VINO TINTO CON MADERA DE LA D.O. MÁLAGA-SIERRAS DE MÁLAGA
Por Rafael Luque

Los tintos malagueños de nueva generación, muchos de ellos procedentes del entorno de Ronda, son vinos potentes, concentrados y llenos de modernidad. La diferencia de temperaturas entre la noche y el día, lluvias espaciadas, terrenos adecuados, la última tecnología y gente joven apasionada por el vino hace que la viticultura sea diferencial y se encuentre entre las más dinámicas de Andalucía. Se suelen emplear variedades foráneas, a menudo combinadas entre sí en diversas proporciones, aunque también hay bodegas que apuestan por la elaboración de monovarietales.

Para el Rabo de Ternera Estofado con Puré de Boniatos, actualización de una receta tradicional, proponemos un vino tánico y con buena acidez que nos ayude a acompañar la carne grasa y a la vez resalte los sabores de hierbas aromáticas presentes en la salsa. El boniato pone ese pequeño contrapunto ligeramente dulce que, unido al contenido alcohólico del vino, hace que el conjunto sea muy agradable para ser degustado en un frío mediodía de invierno.





Cromoterapia Verde

Receta y maridaje de Jordi y Josep Roca

INGREDIENTES

Para el parfait de chartreuse:

Pasta bomba

1000gr. azúcar

500gr. De yema de huevo

500 gr de agua

1200 gr. De nata

Para el merengue

400gr. De claras

200 gr de azúcar

- 300 gr de chartreuse

- 5 hojas de gelatina

- 600 pasta bomba/1200 nata/ 400
claras/200 azúcar/ 5 hojas de gelatina

Para el agua de hierbas verdes

150 gr. De agua

50 gr. De jarabe

2 gr. De agar-agar

Para el caramelo de eucalipto

200gr. De isomalt

40gr. Halls

3 gr. De agua

Otros

Manzana congelada

Manzana en dados

Pistachos

ELABORACIÓN:

Parfait:

Para hacer la pasta bomba se cuecen las yemas con el agua y el azúcar hasta 85° C, y aun caliente se monta en la batidora y se reserva. Se monta la nata y también se reserva. Por ultimo se montan también las claras con el azúcar, con la ayuda de una espátula se va incorporando el merengue a la pasta bomba, seguidamente la nata montada y el chartreuse. Se estira en una placa y se reserva en el congelador.

Salsa de hierbas verdes:

Para hacer el agua de hierbas se escaldan 100gr. de hojas con un litro de agua hirviendo durante 20 segundos, se enfrían rápidamente con agua y hielo, y cuando el agua de la cocción esté tibia se mezcla con las hojas y se tritura con el termomix, hasta obtener un agua verde. Una vez tenemos el agua se añade el jarabe con el agar-agar, y se hierve. Se añade el agua, se cuaja y se emulsiona con el termomix. Se repite la operación con cada una de las hierbas.

Caramelo de eucalipto:

Se mezclan todos los ingredientes y se sube la temperatura a 180º C, se retira del fuego y cuando baje un poco más de temperatura con la ayuda de un tenedor o una varilla cortada se estira y se reserva.

MARIDAJE

MOSCATEL DE LA D.O. MÁLAGA-SIERRAS DE MÁLAGA

La riqueza vinatera de Málaga ha empezado a revelarse en todo su potencial a partir de que, en años recientes, se eliminara la obsoleta prohibición de elaborar vino fuera de la capital de la provincia. Si llamativa resulta la proliferación de bodegas con ansia de calidad en las sierras, particularmente Ronda, la recuperación de los viejos viñedos aterrizados de la Axarquía para la elaboración de finísimos vinos dulces es una de las grandes noticias de la última década para el mundo del vino andaluz. Tras la labor pionera de algún enólogo ilustre, hoy hay un ramillete de productores de primera fila que ofrecen vinos dulces chispeantes y frutosos, en los que la uva moscatel se expresa con plena naturalidad. Este perfil fresco, ácido, de manzana, menta, rosas y lichis, armoniza a la perfección con la Cromoterapia Verde de Jordi Roca, un postre en el que las notas frutales predominantes se manifiestan con equivalente frescor.



D.O. Montilla-Moriles



Las características de los suelos -tierras albarizas, margas profundas y ricas en carbonato cálcico- y el clima del marco Montilla-Moriles, permiten el desarrollo óptimo de la cepa Pedro Ximénez, que aquí entrega unos mostos dulces y armónicos que se caracterizan por alcanzar una graduación natural superior, con frecuencia, a los 15 grados Baumé. La crianza “en flor” de nuestros finos y de los amontillados en su primera fase, les confiere unas especiales características. La crianza por el sistema clásico de criaderas y soleras les otorga virtudes inigualables. Destacan los tonos punzantes y almendrados en los finos; los avellanados en los amontillados, de maravillosa complejidad; los especiados con recuerdos de frutos secos en los olorosos.



Viñas en tierras albarizas

ZONAS DE PRODUCCIÓN

El marco de producción de la Denominación de Origen se extiende por buena parte del sur de la provincia de Córdoba. Los ríos Genil y Guadajoz limitan sus fronteras oriental y occidental, en tanto que el Guadalquivir, al norte, y las sierras de la Subbética, al sur, delimitan su contorno. No todos los terrenos comprendidos dentro de estos límites se consideran aptos para la producción de uva destinada a la elaboración de los vinos amparados. Se seleccionan los suelos idóneos para que la vid dé sus mejores frutos.



VARIETADES DE UVA

Tras el ataque de la filoxera los viñedos del marco Montilla-Moriles se repusieron, prácticamente, con las cepas autóctonas, especialmente con la Pedro Ximénez. Algunas variedades se perdieron para siempre, entre ellas algunas tintas que se cultivaron hasta los años treinta en los términos de Cabra y Doña Mencía, y otras blancas citadas por enciclopedistas que, desgraciadamente, ya no se encuentran ni tan siquiera en el ámbito de viveros.

Tomamos como referencia los estudios de caracterización y seguimiento realizados en el Centro de Investigación y Formación Agraria Cabra-Priego de las cinco variedades más representativas: Pedro Ximénez, Moscatel, Airén, Baladí-Verdejo y Montepila. Las tres últimas son vidueños que confieren características especiales a los finos.

UVA PEDRO XIMÉNEZ

Es probable que esta cepa ocupe en Andalucía mayor número de hectáreas que la Palomino, puesto que es la variedad principal de las denominaciones de origen Málaga y Montilla-Moriles, extendiéndose también por algunos pagos jiennenses, onubenses y sevillanos.

UVA BALADÍ-VERDEJO

Es sensible a la podredumbre. Prefiere terrenos sueltos y poco fértiles y clima soleado. Soporta bien la caliza. Proporciona vinos de baja graduación, ligeramente ácidos, finos, pálidos y cortos de aroma.

UVA AIRÉN

Es la uva blanca más cultivada en España. Variedad rústica, soporta bien los climas extremos y la sequía, se adapta con facilidad a todo tipo de suelos, se defiende con valentía de las enfermedades criptogámicas y, además, es muy productiva. Correctamente elaborada da vinos pálidos, aromáticos, agradables. Es una de las variedades españolas más antiguas.



Variedad Baladí - Verdejo



UVA MONTEPILA

Es otra antigua variedad andaluza, diseminada por varias provincias del sur español. Da vinos poco aromáticos, neutros, de baja graduación alcohólica.

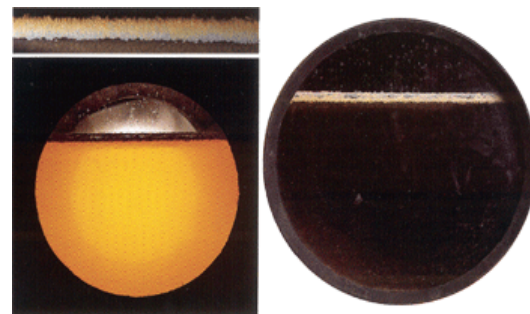
UVA MOSCATEL DE GRANO PEQUEÑO

Es la variedad moscatel más cultivada en la denominación de origen Montilla-Moriles seguida por la de Alejandría. Es sensible al ataque de criptógamas, al entrenado corto, a la sequía y vegeta bien en suelos frescos y calcáreos.

LA CRIANZA

Los sistemas de crianza o envejecimiento más utilizados son:

- A) Crianza biológica o bajo velo de flor** para vinos finos y amontillados. Este vino ha de reunir las mayores virtudes de calidad y franqueza y debe permanecer, al menos, un año en depósito antes de pasar a la madera, a la última criadera, por cuyas botas comenzará su andadura en las catedralicias bodegas.
- B) Crianza oxidativa** para vinos amontillados, olorosos, rayas, pedro ximénez, etc. Es cuando la flor desaparece lentamente o nunca llega a formarse por efectuarse un aumento artificial del grado alcohólico. En estas circunstancias, el vino va transformándose por fenómenos exclusivamente fisicoquímicos.
- C) El sistema de criaderas y soleras.** La finalidad es conseguir vinos homogéneos, poder mantener en el mercado una marca con calidad constante, sin altibajos y, por supuesto, sin depender de las cualidades o defectos de una cosecha determinada.



Velo típico de la flor de levadura formada en la superficie del vino

TIPOS DE VINOS

Según el proceso de elaboración y el tipo de uva empleada, quedarían amparados bajo la Denominación de Origen Montilla-Moriles distintos tipos de vinos: Joven, Fino, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado, Pedro Ximénez, Moscatel y otros tipos.

A) JOVEN

La costumbre de beber vino nuevo en Andalucía Occidental es tan antigua como el vino mismo. Tiene su sitio en el mostrador y en la mesa.

Para su elaboración se utilizan las variedades Pedro Ximénez, Airén, Baladí-Verdejo, etc., vendimiadas cuando su contenido en azúcares ronda los 190 gramos por litro.

La uva se selecciona meticulosamente y se elabora y fermenta con la más avanzada tecnología. Se obtienen vinos pálidos, casi acuosos, transparentes y brillantes, frutosos a la nariz y secos, o ligeramente dulces, en la boca.

B) FINO

Es el vino generoso más universal. Se cría bajo velo de flor en las catedralicias bodegas de la denominación de origen Montilla-Moriles.

Son acusadamente limpios, brillantes y ligeros en la copa, de una levedad exquisita. Su color es amarillo, con tonalidades oliváceas algunos procedentes de Moriles ya muy hechos, nupcias prodigiosas de la esmeralda y el topacio.

A la nariz son complejos, sutiles y delicados, con infinitos olores. Se aprecia la levadura, son siempre punzantes, almendrados, atabacados, algunos con tonos que recuerdan el regaliz. En la boca son secos, amargos y suaves al mismo tiempo, algo salinos, persistentes en su sabor y en el desprendimiento de aromas por vía retronasal.

C) AMONTILLADO

Es el indiscutible rey de los vinos generosos. El amontillado es el resultado de someter un buen fino a crianza oxidativa durante muchos años.

La grata complejidad para el catador de sus infinitos aromas y sabores hace que, mientras dura en la copa, se filosofe buscando la metáfora que permita definir sus peculiaridades.

El color del fino va oxidándose, lentamente, hasta llegar a maravillosos tonos ambarinos, amarillo-moreno; su aroma se avellana, se hace mucho más punzante que el del fino, aparecen tonos especiados, se llena de sutilezas que lo hacen ser un auténtico regalo para el aficionado. Sabroso y seco en la boca, persistente; los muy viejos suelen ser vinos de pañuelo, ideales para, incluso, perfumar.



D) OLOROSO

Arquetipo de vino generoso sometido a crianza oxidativa. El velo de flor sólo ha aparecido en sus primeros meses de vino nuevo, por lo que algunos conservan, sobre todo los montillanos, agradables aromas primarios.

Su color caoba oscuro, topacio, es fruto de la lenta oxidación de la materia colorante del vino base, del mosto, que se encabeza hasta 18º antes de pasar a las criaderas.

A la nariz es más redondo que el amontillado, menos complejo, con claros tonos balsámicos, un cierto recuerdo a la nuez recién partida y matices especiados. En la boca son aterciopelados, llenos, con mucho cuerpo, enérgicos y suaves al mismo tiempo.

E) PALO CORTADO

Es raro encontrar un vino de este tipo. El palo cortado, es un vino generoso que tiene el color y la nariz del amontillado y la boca del oloroso.

F) PEDRO XIMÉNEZ

Vino natural, dulce, de color rubí oscuro, que se obtiene soleando, casi hasta la pasificación, la uva del mismo nombre. Normalmente se somete a crianza, aumentando lentamente su color en las botas, color que pasa de ambarino a tonalidades casi azabache. Su contenido mínimo en azúcares es superior a los 272 gramos por litro.



El fino, el amontillado, el oloroso y el Pedro Ximénez.

Auténtica miel de uva, es un vino denso, cargado de agradables aromas varietales, con matices que recuerdan el café, el higo pasificado, el chocolate, el cacao, el dátil y, por supuesto, el olor característico de la uva pasificada que le da nombre.

G) MOSCATEL

Vino dulce natural elaborado con uva de esta variedad en su estado de madurez biológica o pasificada.

La gama es tan amplia que va desde vinos jóvenes más o menos abocados hasta viejas soleras de color azabache, perfumados y complejos, con ciertos tonos amargos en boca que equilibran su dulzor.

H) OTROS TIPOS

Son vinos que por sus especiales características y variedades de las que proceden, alcanzan una graduación alcohólica natural adquirida mínima de trece grados. El tiempo mínimo de envejecimiento en envases de roble es de un año. Los más comercializados son el pale dry, el medium, y los tipos pale cream y cream.

CUÁNDO TOMAR

.. FINO

Apto para beberlo solo, a palo seco, o acompañado de ligeras porciones de alimentos, de todo aquello que en Andalucía se llama tapa: mariscos, fritos de pescado, jamón, embutidos, quesos no muy curados, aceitunas, almendras... Vino hermanador, amistoso, alegre en el coqueo, inigualable e inimitable.

.. AMONTILLADO

A media mañana, por la tarde, para rematar una tanda de finos, de madrugada, cualquier hora es buena para tomar una copa de este rey, que bien puede acompañarse con frutos secos, con unas lonchas de jamón, con un queso bien curado e, incluso, con quesos azules.



.. OLOROSO

Tiene sus momentos ideales el oloroso hacia el mediodía. Tomado lentamente, levantará el ánimo decaído. Un poco más tarde, será un excelente comienzo antes de los habituales finos de mediodía. Por la noche, en lugar de los destilados, con la ventaja que ello supone para nuestro organismo que lo agradecerá a la mañana siguiente.

.. PEDRO XIMÉNEZ

Es una verdadera fiesta para los sentidos, fragante y frutoso, suave en la boca y no empalagoso. Es, sin más acompañantes, un postre perfecto que puede repetirse, a lo largo del día, tras el desayuno, el almuerzo, o la merienda. Auténtico tónico, levanta los ánimos cansados y ayuda a recuperar fuerzas tras una larga jornada de trabajo.

DATOS SOBRE EL CONSEJO REGULADOR

Consejo Regulador de la D.O. 'MONTILLA-MORILES'
 Plaza Dolores Ibarruri, s/n
 14550 - MONTILLA (Córdoba)
 Teléfono: 957650800 / Fax: 957652866
 E-mail: montilla@alcavia.net
 Página Web: <http://www.montilla-moriles.org>



Lubina con Cuscús y Salsa Verde de Cilantro, Perejil y Jengibre

Receta de Rafael Luque y Francisco Jarabo

INGREDIENTES

Supremas de lubina de estero (de unos 200 grs. por comensal)

2 dientes de ajo

10 grs. de harina

1 manojo de cilantro

1 manojo de perejil

20 grs. de jengibre fresco

Cuscús al gusto (Mantequilla o aceite de oliva)

Pimienta y sal a gusto

ELABORACIÓN

Sacar las supremas de la lubina dejando la piel. Con el despojo del pescado hacemos un caldo al que le habremos añadido un poco de aceite, granos de pimienta y sal.

Picamos los ajos, el jengibre, el perejil y el cilantro muy finos y lo sofreímos en aceite. Incorporamos un poco de harina y el caldo de la lubina. Reservamos.

Marcamos las supremas en una sartén ligeramente y las terminamos en el horno de forma que queden jugosas.

Hacemos el cuscús de forma tradicional, añadiéndole mantequilla o aceite según el gusto.

Rematamos el plato presentándolo con un fondo de cuscús, la suprema encima de ésta y la salsa colocada alrededor sin que moje el cuscús.

MARIDAJE

VINO BLANCO JOVEN DE LA D.O. MONTILLA-MORILES

Por Rafael Luque

A pesar de ser una tierra más conocida por sus excelentes vinos generosos, Montilla-Moriles se incorporó hace unas décadas a la producción de vinos tranquilos con cierto éxito. Sus vinos blancos jóvenes, elaborados a partir de la variedad Pedro Ximénez y de otras castas que en la zona son denominadas vidueños, gozan de una magnífica relación calidad precio y, además de en su provincia de origen, suelen encontrarse con facilidad en los restaurantes de toda Andalucía, particularmente en las zonas costeras de Andalucía Oriental.

El carácter afrutado de los mismos, con ciertas notas dulces finales en ocasiones y una buena acidez, complementan el plato propuesto, Lubina con Cuscús y Salsa Verde de Cilantro, Perejil y Jengibre, una adaptación del recetario mozárabe a los tiempos actuales. Se trata de un buen ejemplo de cómo un vino andaluz que no sea generoso marida armónicamente con un tipo de cocina especiada que entronca con nuestra tradición culinaria y que cada vez va despertando mayor interés.





Sopa de Queso Comté con Chalotas al Laurel, Tomillo, Romero y Vino

Receta y maridaje de Joan y Josep Roca

INGREDIENTES

Sopa de queso:

250 gr de queso comté.
0,50 l. de caldo de pollo.
75 gr. de pasta pura de nuez.
0,50 gr. de curry.

Chalotas:

16 chalotas
Mantequilla
Laurel 2 hojas
Romero 1 rama
Tomillo 1 rama
Fino Montilla-Moriles 15 cl.

Caldo de cebolla:

5 cebollas
Agar agar
Agua mineral
Aceite de oliva
Sal

Germinados de:

Sisho verde
Recula
Hoja de hinojo

ELABORACIÓN

Corazones de chalota

Cocer las chalotas y reservar el corazón.

Chalotas

Cortar la chalota en juliana bien fina. Separar en cuatro cazos diferentes y añadir en cada uno la hierba correspondiente. El laurel, romero, tomillo. Excepto el vino, que lo añadiremos al final para que no pierda el aroma. Fondear con mantequilla y un poco de aceite lentamente, hasta obtener un color dorado. Hacer pequeñas quenelles con cucharillas de café.

Sopa de comté

Cortar el queso en dados pequeños. Poner todos los ingredientes a hervir en un cazo, excepto el curry que se añadirá al final. Remover para que no se pegue el queso. Cuando el queso se deshaga, pasar por el turmix y colar.

Aros de caldo de cebolla

Cuajar el caldo de cebolla con agar-agar (1´2 gr. De agar agar por 200g de caldo), extender, dejar enfriar y cortar en forma de aros de diferentes tamaños.

Montaje del plato

En cada plato poner una quenelle de cada, tres aros de cebolla, corazones de chalota y los germinados. Servir la sopa con una jarra cuando el plato esté en la mesa.

MARIDAJE

AMONTILLADO DE LA D.O. MONTILLA-MORILES

El queso Comté es el acompañamiento clásico de los vinos de velo del Jura, región hermana de las zonas vinateras tradicionales andaluzas situada en una zona de Francia inmediata a los Alpes. En esta receta, una de las más celebradas de las que Joan Roca y sus hermanos han creado en los últimos años, la presencia de un vin jaune, un chateau chalon o un Arbois Savagnin entre los ingredientes es sustituida por la de un fino cordobés, el cual podría ser, igualmente, un buen vino de armonía. Pero se propone un acorde mejor aún: acompañese el plato -particularmente potente como consecuencia del curry, de la pasta de nuez, de las hierbas aromáticas, del tostado de las quenelles de chalota- con una copa de Amontillado, el más noble de los grandes vinos andaluces.



RESEÑAS BIOGRÁFICAS DE LOS PRINCIPALES COLABORADORES DE LA GUÍA



JESÚS BARQUÍN SANZ

Nacido en Sevilla y afincado en Granada, la carrera profesional de este criminalista de origen cántabro se ha desarrollado en las universidades de las mencionadas ciudades andaluzas, con prolongadas estancias en el Consejo de Europa (Estrasburgo) y en la Universidad de Florencia. Es director del Instituto Andaluz Interuniversitario de Criminología, director y fundador de la Revista Electrónica de Ciencia Penal y Criminología, y ha publicado varios libros y docenas de artículos sobre materias penales y criminológicas.

En el campo del vino y la gastronomía, sus artículos se han publicado en importantes medios de comunicación de España, Inglaterra, Estados Unidos y Puerto Rico. Destacan sus colaboraciones habituales en el diario El Mundo (particularmente en elmundovino.com y en el suplemento La Luna de Metrópoli) y en The World of Fine Wine, reconocida de forma unánime como la mejor revista sobre vino y gastronomía del mundo. Es asimismo, uno de los principales autores del libro dirigido por Hugh Johnson y Neil Beckett, 1001 Wines You Should Try Before You Die, en proceso de edición, el cual será publicado en diferentes idiomas a lo largo de 2008.

Jesús Barquín está considerado uno de los más relevantes expertos mundiales, si no el mayor, en materia de vinos tradicionales andaluces. Obtuvo el Premio Nacional de Gastronomía "Marqués de Busianos" 2006, a la difusión de la gastronomía española en el mundo, por su aportación al conocimiento de los vinos de los marcos de Jerez y Montilla. En 2007 ha sido nominado como uno de los cinco personajes del vino en España por votación popular entre los usuarios de la web Verema.com, el sitio web sobre vinos más visitado de todo internet.



JOSEP ROCA I FONTANÉ

Cualquiera que esté al tanto del panorama contemporáneo de la restauración internacional, mencionará el nombre de Josep (Pitu) Roca como uno de los indiscutibles en el grupo selecto de los tres o cuatro mejores sumilleres del mundo.

Josep Roca regenta en Girona, junto a sus hermanos Joan y Jordi, el que en opinión de muchos es el mejor restaurante de España, dejando aparte el casi inaccesible templo culinario de Ferran Adrià y Juli Soler, y con independencia de lo que cierta sobrevalorada guía francesa tarde en darse cuenta de ello. Su formación es deudora de la Escuela de Hostelería de Girona, donde cursó estudios, pero sobre todo de su irrefrenable pasión por el conocimiento, y de la complicidad con sus hermanos para mantenerse en la cumbre de la excelencia culinaria a lo largo de los años.

Además de sus responsabilidades como Maître - Sommelier en el restaurante familiar, es asesor y co-propietario de otros establecimientos de primera fila en Girona y Barcelona. Asimismo, dirige el Curso de Especialización de Sommeliers de la Fundación Universidad de Gerona. Colabora en la sección de vinos del Magazine de La Vanguardia desde el año 2004. Protagoniza el Programa de TV "En Clau de Vi" divulgativo del mundo del vino en TV3.

A lo largo de su carrera ha recibido numerosos galardones y reconocimientos, entre los cuales destacan: Premio Henri Abelé a la atención del vino en el restaurante "Lo Mejor de la Gastronomía" 2000, Premio mejor director de sala "Lo Mejor de la Gastronomía" 2004, Premio Nacional de Gastronomía 2004 al mejor director de sala, Premio Sumiller del año 2005 por la Guía Club de Gourmets, Premio a la calidad en el servicio del vino de los restaurantes del 2005 Verema.com, Premio de la Academia Internacional de Gastronomía 2005 Sommelier del año, Premio Nacional de Gastronomía 2006 a la mejor carta de vinos.



FERNANDO CÓRDOBA SERRANO

Nacido en Cádiz en 1961, compaginó los estudios de Ciencias Empresariales con sus primeros años de andadura en la alta restauración. Comenzó trabajando con su padre, Gonzalo Córdoba, en el que durante muchos años ha sido el faro de referencia de la restauración gaditana.

Continuó su formación de cocinero con prácticas en las cocinas de los principales restaurantes españoles de los años 80 del pasado siglo, y en la segunda mitad de esta década regresó al restaurante familiar en Cádiz. Poco después, en 1988, la familia adquirió una antigua finca de recreo en El Puerto de Santa María para ampliar el negocio, donde se estableció como principal responsable. Desde entonces, Fernando Córdoba ha estado ininterrumpidamente al frente de su prestigioso restaurante portuense, que incluye como anexo una extensa huerta donde se cultivan hierbas y verduras de temporada.

Su formación gastronómica, autodidacta, se fundamenta en la ferviente lectura de todo libro de cocina que cae en sus manos, así como en su pasión por viajar y conocer otras gastronomías. Ha realizado Jornadas Gastronómicas para el Instituto de Comercio Exterior en Francia y Australia y ha representado a Andalucía en numerosos certámenes gastronómicos: Tarbes (Francia), Amsterdam, Nestlé Chef Cup, París, etc. En ciudades como Nueva York, Miami, Puerto Rico, etc., ha contribuido a la difusión de la cocina andaluza y del uso del aceite de oliva en EE.UU.

Fernando Córdoba es, probablemente, el chef andaluz que más de cerca y más en profundidad conoce los vinos de su tierra. Ha participado en numerosos seminarios sobre las excelencias del uso del vino y del vinagre de Jerez en la cocina y su maridaje con nuestra gastronomía, así como en ponencias y mesas redondas para las universidades de Cádiz, Almería y Alcalá de Henares.

Miembro fundador de Jóvenes Restauradores de Europa, en la actualidad es presidente del Club de Oro de las Mesas Andaluzas, asociación formada por 24 de los restaurantes más prestigiosos de Andalucía.



RAFAEL LUQUE BORREGA

La Física y la Gestión de Empresas Turísticas son las materias que adornan el currículo académico de este joven sumiller autodidacta, uno de los más preparados profesionales del vino en el panorama de la hostelería andaluza y española. Sus vastos conocimientos le vienen por afición, una pasión que le lleva a viajar periódicamente a las grandes zonas vinateras de todos los países. Pocas son las bodegas españolas que no ha visitado aún, mientras que son muchas las regiones vitivinícolas de cuatro continentes que lo han visto pasearse por sus viñedos: Francia, Italia, Alemania, Estados Unidos, Australia, Marruecos, Nueva Zelanda, Portugal. Es un experto de primer nivel en champañas y barolos, y se declara un enamorado de los vinos generosos andaluces.

Desde 2001 es la cabeza visible, como segunda generación, del restaurante familiar que fundaron sus padres en Nerja hace un cuarto de siglo. No sólo se ocupa de la sala y de la gestión junto con otros miembros de su familia, sino que también trabaja codo con codo con el chef Francisco Jarabo en el diseño de las recetas. Fue pionero de los blogs sobre vinos en España, y en 2006 se proclamó subcampeón del Quiz Master Torres, prestigiosa competición reservada a sumilleres y profesionales de la restauración.