

# fuera de serie

Vinos: ¡no  
sin mi Magnum!

Hoteles  
regios para  
cerrar 2008

Rostros  
a punto para  
las fiestas

nº 219  
23 de  
diciembre  
de 2008

Sesé San  
Martín  
viste  
la mesa  
de Fin de  
Año





# Un baile de mariscos y vinos blancos

Noviembre y diciembre son los mejores meses para consumir marisco. Por ello, y como sugerencia para estas fiestas, lo hemos maridado con algunos blancos excelentes que se producen en el país.

POR ENRIQUE CALDUCH

**EL DICHO, TAN CONOCIDO**, de que el marisco está en su punto en los meses con 'erre', es un poco difuso. En primer lugar, lo que quiere decir es que hay que respetar el tiempo de veda y desove de final de primavera y verano; pero luego hay muchos meses con 'erre' y no todos son iguales. En septiembre y octubre, por ejemplo, los centollos no están suficientemente llenos, ni las ostras en su punto óptimo. El gran momento del marisco lo encontraremos en noviembre y diciembre, es decir, en plena época navideña, que precisamente es cuando más se demanda. Es por ello que proponemos en estos momentos, tanto por calidad como por consumo, un maridaje entre excelentes mariscos y lo que mejor combina con ellos, es decir, vinos blancos. Las corrientes submarinas de agua fría son las que transportan la mayor cantidad de nutrientes, fundamentalmente plancton. La conocida como de Canarias, a su paso por las rías gallegas, arrastra tal cantidad de alimentos que hace que los mariscos que habitan en el interior de esas rías vivan en un paraíso que los cría hermosos y riquísimos, y es la que permi-

te presumir de que los mariscos gallegos son los mejores del mundo. Al mismo tiempo, en el Estrecho, los cambios de salinidad de las aguas atlánticas y mediterráneas permiten la crianza de gambas y langostinos espectaculares. Se han seleccionado, por tanto, para la cata, mariscos gallegos y gambas de la costa de Huelva. Además, ésta se ha realizado en el restaurante Combarro, en

Madrid, probablemente su marisquería más famosa, orgullosa de servir sólo marisco gallego y gambas y langostinos onubenses. En cuanto a los vinos blancos, tres también son gallegos: Rías Baixas, un Ribeiro, y un Valdeorras. Los otros tres son un Rueda de Verdejo, un Navarra de Chardonnay y, por último, y para cerrar el espectro, un excelente cava catalán.

## Combarro

Este restaurante está considerado como la mejor marisquería de Madrid, lo que significa que lo puede ser del mundo. Manuel Domínguez, gallego de As Neves y tercera generación de restauradores, la funda hace 35 años, tras trabajar en Madrid y París. Apoyado por su competente hijo Diego, mantiene en alto lo mejor de la cocina gallega en pescados y mariscos, basándose en una materia prima insuperable que le llega diariamente de las lonjas que controlan sus distribuidores, y de una continua rotación del producto. Restaurante elegante, con excelente servicio, barra bien surtida para la espera, y una amplia y diversa carta de vinos, fue elegido por 'Fuera de Serie' para la cata-maridaje debido a la calidad inigualable de sus mariscos. Aportaron igualmente el vino propiedad de la familia, el Valdamor de Rías Baixas. Hace unos años pusieron en marcha otro restaurante de las mismas características, el Sanxenxo, que disfruta del mismo éxito que la casa madre.

COMBARRO. AV. REINA MERCEDES, 12. MADRID. TEL. 91 577 82 72. WWW.COMBARRO.COM SANXENXO. C/ JOSÉ ORTEGA Y GASSET, 40. MADRID. TEL. 91 577 82 72. WWW.SANXENXO.COM.ES

FOTOGRAFÍAS DE PILGONESPHEL.COM

## Centolla de O Grove y Chivite Colección 125 de 2006

**CENTOLLA DE O GROVE** En su mejor momento. Cuerpo de carne blanca de salinidad suave, compacta y con recuerdos de pimienta y laurel. Patas llenas de textura potente y muy carnosas. Caparazón lleno, cargado de sabores con combinación de tonos dulzanos, balsámicos y salinos; así como minerales y astringentes del coral, que ocupa una buena parte del caparazón.

**CHIVITE COLECCIÓN 125 DE 2006** De la denominación de origen Navarra, es un Chardonnay 100%, con fermentación en barrica, y luego 10 meses de crianza. Considerado como el mejor vino de esta variedad en España, aparece en nariz elegante, complejo, con toques de mantequilla tostada y fruta madurada; y una boca sedosa y aterciopelada, pero potente, redonda y con un final cítrico y fresco. **PRECIO**, 52 EUROS.

**MARIDAJE** Se realiza entre el potente caparazón y el potente vino, y ambos van al choque. La combinación de tonos balsámicos por las dos partes, y el toque graso del vino suaviza el coral y eleva la calidad sávida del conjunto. Al caparazón a veces se le pone una cucharadita de Jerez para darle un toque de acidez. Aquí no es necesario y el Chivite se encarga de cubrirlo.



## Ostras de Cambados y Cava Agustí Torelló Mata Gran Reserva 2004

**OSTRAS DE CAMBADOS** Perfectas de aspecto y aroma. Tamaño grande Nº 1. Textura potente, dura, sin espumas y un gran sabor marino-salino de enorme intensidad, que llena toda la boca al morderlas, como esas esferificaciones de la nueva cocina que explotan en la boca.

**AGUSTÍ TORELLÓ MATA GRAN RESERVA 2004** Una de las casas punteras y más conocidas del mundo del cava. Tienen una amplia gama, entre ellos el famoso Cripta, y para esta cata se ha elegido el Gran Reserva, que se caracteriza por su potencia y frescura. Presenta aromas florales y de fruta roja, como frambuesas, y presencia de tostados y ahumados de su crianza en rima. El paso de boca es de fina acidez, fresco, seco y sabroso. **PRECIO**, 13 EUROS.

**MARIDAJE** La magnífica textura de la ostra combina muy bien con el toque tostado inicial del cava y aparecen sensaciones frutales como de manzana asada. El sabor poderoso de la ostra se refuerza, si cabe, aportando el vino frescor al sabor marino y dejando un retrogusto largo y muy agradable. No se usa limón; el cava se encarga del punto de acidez.





# gastronomía maridajes

La combinación de mariscos y vinos blancos es un clásico de las fiestas navideñas. La salinidad y potencia del marisco combina a la perfección con los tonos lácteos y frutales de los blancos seleccionados en esta cata

## Cigala de Marín y Valdamor 2007

**CIGALA DE MARÍN** Tamaño grande y caparazón muy duro. Cabeza muy jugosa cargada de sabores marinos de una gran frescura y cuerpo muy blanco, de textura muy suave y sabor sutil, que toma muy bien el tono de laurel con el que se ha cocido.

**VALDAMOR 2007** Un Albariño 100% del valle del Salnés, en el corazón de la denominación de origen Rías Baixas. Pertenece a la familia Domínguez, los propietarios de Combarro. Presenta una gran intensidad de aromas en nariz con toques de manzana verde, herbáceos nobles y recuerdos florales. Muy varietal. En boca es concentrado y muy equilibrado, pero suave, fresco y con una acidez muy fina. **PRECIO, 12 EUROS.**

**MARIDAJE** Dos productos sutiles y elegantes, así que el encuentro es suave pero muy sabroso. El vino da la cara perfectamente con la cabeza, de sabores más fuertes, pero queda perfecto con el cuerpo. Aparece dominando, pero su frescura y sus toques de fruta fresca envuelven la cigala, aumentando su sabor sin perder la elegancia sutil.



## Percebes de Cariño y As Sortes 2007

**PERCEBES DE CARIÑO** Ya se sabe que tienen que ser de roca en rompiente, nunca por debajo del agua, pero la diferencia entre un percebe bueno y otro excelente es total. Estos son perfectos, del tamaño del dedo gordo de la mano de un hombre, punta de color rojizo-naranja, uña cerrada y fuerte. En boca, el mar rompiendo contra la roca, una explosión de salinidad de sabores potentes, frescura que inunda las papilas y textura contundente y carnosa.

**AS SORTES 2007** Rafael Palacios, de la famosa saga de los Palacios procedentes de Rioja, ha conseguido con esta joya la rehabilitación absoluta de la variedad Godello y dar un impulso más a la denominación de origen gallega de Valdeorras. Tiene una nariz especial, con fruta madura, minerales, balsámicos en combinación elegante e intensa; y una boca potente, armoniosa, sedosa y aterciopelada. **PRECIO, 26 EUROS.**

**MARIDAJE** Ambos productos se encuentran en la boca a ver quién es más fuerte: la salinidad del percebe con el toque graso y contundente del vino. Ambos tienen tonos minerales que se potencian. El retrogusto final es larguísimo.



## Camarones de O Grove y Viña Mein 2007

**CAMARONES DE O GROVE** Tamaño grande y cabeza con sabroso coral las hembras. Fácil de pelar, lo que indica frescura y buena cocción. De textura carnosa, prieta y potente, y de una salinidad suave y agradable. Muy sabrosos.

**VIÑA MEIN 2007** Uno de los vinos más grandes de Ribeiro y del país, con un 80% de la variedad Treixadura y el resto de diferentes variedades autóctonas; la mejor imagen del nuevo Ribeiro, porque aparece elegantísimo en nariz, expresivo, franco, con aromas de heno recién cortado, membrillo fresco, floral. En boca es muy equilibrado, con cuerpo, carnosidad, potencia, pero a la vez muy fácil de beber. **PRECIO, 13 EUROS.**

**MARIDAJE** Es un encuentro de carnosidad, de estructura en boca que presenta ambos. En un principio el vino domina el encuentro para, poco a poco con su frescura y aromas, potenciar el sabor del camarón aportándole a su suave salinidad más elementos gustativos.



## Gamba blanca de Huelva y Naiades 2006

**GAMBA BLANCA DE HUELVA** Uno de los pocos productos no gallegos que entra en Combarro. Es la gamba del llamado tipo "burro", con cabeza con coral, de peladura fácil, y con un cuerpo de textura carnosa pero fina. Sabor potente, largo y fresco.

**NAIADES 2006** Uno de los mejores Ruedas del mercado, 100% Verdejo, y lejos de esos vinos de exceso de toques de frutas exóticas en nariz. Éste va en serio, con profundidad, una ligera crianza que se nota ensamblando frutas maduras y tonos balsámicos. En boca es potente, con mucha viveza, sabroso, contundente y con un fino final amargoso y rico. **PRECIO, 19 EUROS.**

**MARIDAJE** La potencia sávida de la gamba de Huelva recibe los tonos de crianza y la fruta madura del vino sin pestañear. Son dos fuerzas de la naturaleza. En el vino, salinidad y toques grasos, carnosidad y viveza, y el toquecito amargoso típico del Verdejo, que da alas a un final muy largo.

