

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

256
JULIO / AGOSTO
2020

MIVININ



**BODEGA
EJEMPLAR**
Bodega Soledad

CATA
*La Verdejo
se pone guapa*

CORCHO
*Del bosque
a la botella*

**PRÁCTICA
DE CATA**
San Valero 8.o.1

ESPAÑA / 2,90 €

Cada mes,
toda la
actualidad
del mundo
del vino en
tu casa por
sólo 30€ al año

MIVINO



SUSCRÍBETE

Tel. 915 120 768



¿Tienes un
negocio
y quieres
regalar a
tus clientes la
mejor revista
de vino?
Llámanos

Foto: Bartolomé Sánchez

QUESO Y VINO



Flor de Payoyo

Queso Payoyo S.L.
C/ Ermita, 14
11611 Villaluenga
del Rosario (Cádiz)
www.payoyo.com

• Ganado: 70% cabra,
resto oveja Merina
• Precio: 17,20 €/Kg.

Pago El Espino 2017

Cortijo Los Aguilares
Ctra. Ronda-Campillos Km. 35
29400 Ronda (Málaga)
Tel.: 952 874 457
www.cortijoslaguilares.com

• D.O. Sierras de Málaga
• Variedades: Petit Verdot,
Syrah y Tempranillo
• 15 meses de crianza
en barricas de roble francés
• PVP: 19,50 €

Sabores de sierras prodigiosas

Los comienzos fueron muy ilusionantes. Se trataba de preservar un paisaje, un patrimonio natural y una tradición. Y es que Carlos Río y Andrés Piña, fundadores de una de las queserías con más prestigio de España, se empeñaron en salvar toda una labor de más de siete siglos de usanza. En la comarca de Grazalema existía la tradición de elaborar queso con leche, entre otras razas, de cabra payoya, toda una rareza en su especie, y oveja merina, pero su elaboración era casera, de consumo muy local. Después, la mayoría de la materia prima la adquiría una empresa lechera extranjera. La nueva quesería se constituyó en 1995 y a partir de ese momento sus quesos enseguida adquirieron fama por sus excelentes cualidades y su gran personalidad. La casa elabora diferentes tipos, pero para mí este Flor de Payoyo es el que mejor expresa las peculiaridades y virtudes de la zona.

En todo aquel entorno mágico de fértiles y húmedas sierras se alza Ronda, no menos mágica. La siempre hospitalaria comarca hace tiempo que acogió un nuevo linaje de vinos que la volvieron a poner en el mapa enológico. Y posiblemente su bodega más representativa sea Cortijo Los Aguilares, ejemplo de entidad que sabe cómo cuidar su agreste naturaleza. Dirigida por la famosa enóloga Bibi García, que en todas sus elaboraciones ofrece un variado catálogo de profesionalidad, saber hacer y buen gusto, cualidades que proporcionan a cada vino lo que necesita. El Pago del Espino elegido es ante todo un tinto equilibrado y de gran estructura, amén de portador de aromas especiados y de fruta madura. Comprende lo necesario para aumentar y fundir esos complejos matices lácteos del queso, así como aguantar, por otro lado, su sobrado poderío, que no es nada fácil. ■ Bartolomé Sánchez

BOCADOS CON ORIGEN



Cerezas del Jerte, reinas del verano

Las carnosas y refrescantes cerezas son unas pequeñas conquistadoras. Tal vez su pasado guerrero (se dice que fue el general romano Cúpulo quien popularizó su consumo por todo el Imperio hace dos mil años) las haya ayudado a salir victoriosas en el duelo por alzarse con el título (*ex aequo*, al menos) de fruta más tentadora; aunque comparten linaje con algunas duras competidoras, como las fresas o los melocotones: sus árboles de origen también pertenecen a la familia de las Rosáceas.

Si pensamos en el bellissimo paisaje que las acompaña, hay dos lugares que se nos vienen a la cabeza de inmediato: Japón (*sakura*, la flor del cerezo, era el evocador símbolo de los samuráis)... y el Valle del Jerte. En este singular rincón al norte de Extremadura crecen las deliciosas picotas del Jerte, que cuentan con una D.O.P. propia. La floración de los cerezos en estas fértiles tierras marca el comienzo de la primavera, y dibuja un paisaje espectacular, teñido de blanco. Allí el cultivo se realiza de forma artesanal desde el siglo XVII, entre montañas que se sitúan a más de 2.000 metros de altitud; y la recolección, desde mediados de mayo a finales de junio, se hace a mano con cestas de castaño.

Las picotas del Jerte (no tienen rabito, se queda prendido en el árbol durante la recolección) son más pequeñas, dulces y crujientes, y su rojo es más oscuro. A su calidad excepcional se unen propiedades muy interesantes: son un antiinflamatorio natural, tienen poderes relajantes (por su riqueza en triptófano, serotonina y melatonina) y ayudan a combatir el envejecimiento celular. Además, combinan muy bien con especias como la canela y la vainilla, y están buenísimas en gazpachos, salsas, ensaladas, bizcochos... y por supuesto solas (o con hielo). ■ Redacción

LA MANCHA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

@vinosdelamancha

@vinodelamancha

@vinodelamancha

youtube.com/vinodelamancha

es.pinterest.com/vinodelamancha/

Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
El campo impulsa en las zonas rurales

Castilla-La Mancha

www.lamanchawines.com