

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

243  
MARZO  
2019

# MIVININ



**BODEGA  
EJEMPLAR**  
*Bodegas Buezo*

**CATA**  
*Querido  
hermano pequeño*

**VIAJE**  
*Uclés, la alianza  
con la viña*

**PRÁCTICA  
DE CATA**  
*12 Linajes Reserva 2014*



ARMONÍAS

# Tentación encarnada

por Laura López Altares y Antonio Candelas

*Los primeros meses del año traen consigo los fresones, jugosos "primos" de las fresas salvajes que habitaban los bosques europeos hace miles de años. Su rojo vibrante y las pepitas que cubren su piel lanzan una llamada irreprimible.*

**R**oja carnosidad, pizpireta seductora. La mitología nórdica atribuye el intenso poder de atracción de las fresas a la diosa Freya, y la clásica a la diosa Afrodita (ambas con potestad sobre al amor, el sexo y la belleza). Se dice que de las lágrimas que derramó la deidad griega por la muerte de su amante mortal Adonis brotaron las perfumadas *fragaria vesca*, rojas como la sangre. El evocador nombre científico de este género de plantas procede del latín *fraga*, que hace referencia a la subyugante fragancia de su fruto –en realidad es una infrutescencia; es decir, está "formada por agrupación de varios frutillos con apariencia de unidad"–.

Es importante matizar que la mayoría de fresas que come-

mos hoy en día son realmente fresones: las fresas silvestres son más pequeñas y sabrosas. Ya crecían hace miles de años en los bosques europeos, y son originarias de los húmedos Alpes. Aunque la variedad más consumida del mundo, la *Fragaria ananassa* (que es un fresón), surgió del cruce entre fresas del Nuevo Mundo (chilenas y estadounidenses –de Virginia–) en el siglo XVIII. La agria dulzura que revelan al primer mordisco es una característica común de todas las compañeras de especie, avivada en las fresas salvajes. Fresas y fresones son delicados, jugosos y succulentos, y se suelen comer frescos, al desnudo; y también acompañados de especias cálidas como la canela; de azúcar; nata; chocolate... ¡y de vino, por supuesto!



## JEAN MILAN BRUT BLANC DE BLANCS



**Jean Milan**  
A.O.C. Champagne  
[www.champagne-milan.com/](http://www.champagne-milan.com/)  
Chardonnay

En un arrebatado de lujo desmedido hemos querido emular a Richard Gere en *Pretty Woman* y ver el resultado de tan sugerente fruta con la más famosa bebida francesa. Este, distribuido en España por la bodega albaceteña Dehesa de Luna, encaja por su paso fresco en el que se marca la sensación frutal, muy apropiada para el bocado que nos ocupa.

## CASTELO ROSÉ 2017



**Bodegas Castelo de Medina**  
V.T. Castilla y León  
[www.castelodemedina.com](http://www.castelodemedina.com)  
Garnacha

Se habla de las armonías por afinidad. En este caso, la semejanza comienza por el bonito color del vino. Una Garnacha amable, con una acidez bien equilibrada y que aromáticamente ofrece toques de fruta roja y algún matiz floral. El punto goloso que encontramos en boca acompaña al sabor de la fresa realzando su gustoso sabor y jugosa textura.

## PINOT NOIR 2016



**Bodega Cortijo los Aguilares**  
D.O.P. Málaga y Sierras de Málaga  
[www.cortijosaguilares.com](http://www.cortijosaguilares.com)  
Pinot Noir

Parece atrevido optar por un tinto cuando nos ponemos a acompañar fruta. El riesgo disminuye cuando nos decantamos por una uva delicada cuya elaboración busca esta virtud. Lo único que nos podría llegar a estorbar es el tanino, pero en este caso es tan delicado que no es problema y el conjunto de sabores resulta interesante.

## AINZIOA 2015



**Emilio Valero**  
D.O.P. Navarra  
[www.laderasdemontejurra.com](http://www.laderasdemontejurra.com)  
Malvasía

Para concluir, el cuerpo nos pedía probar con una elaboración dulce. Probamos con varios candidatos, pero el que más nos gustó fue este vino navarro que todo lo muestra con moderación. Desde el dulzor hasta la cantidad y potencia de sus matices. La carnosidad del fruto combina con la buena acidez del trago.