

SOBREMESA

VINO + GASTRONOMÍA + TENDENCIAS PARA NUEVOS TIEMPOS



EL MEJOR COCHINILLO EN... LOS GALAYOS

Calle Botoneras, 5. Madrid. Tel.: 913 663 028.

www.losgalayos.net

Una carne tierna y jugosa; la piel, crujiente. La Marca de Garantía Cochinillo de Segovia comercializa solo animales enteros, de piel blanca y carne rosada –con un peso en canal entre los 4,5 y 5,8 kilos–, que se han alimentado exclusivamente de leche materna y fueron sacrificados a las tres semanas de vida. Miguel Grande, gerente del centenario restaurante familiar Los Galayos, nos explica que en su casa trabajan este producto “cocinándolo a baja temperatura, durante cerca de ocho horas, lo que nos da un cochinillo con una textura de carne muy tierna y muy desgrasada. Así, es muy fácil de comer y no resulta nada pesado”. Los cochinillos que se emplean en el establecimiento provienen de una misma granja y “son de madre de raza *landrace* y de padre *pietrain*”.



ARMONÍAS COCHINILLO DE SEGOVIA QUÉ TERNURA

La honestidad de la carne de un producto excelente, delicado y con gran arraigo, entra en contacto con lo obvio y lo no tan obvio. Afrontamos sin complejos la burbuja, la acidez, el tanino o la madera. Entre los resultados, un poco de todo.

CATA REALIZADA POR: ANA NÚÑEZ, JOSÉ LUIS CASADO, SAÚL CEPEDA Y MAYTE LAPRESTA.

Viña Arana



Tinto reserva 2008 •
Tempranillo y mazuelo •
D.O. Ca. Rioja • La Rioja Alta
• 15,50 €

Un rioja complejo, expresivo y clásico, ha sido el compañero perfecto para nuestra apuesta culinaria. Gran equilibrio, elegancia y sintonía entre ambos pues caminan armoniosamente hasta el final. El tinto alifia y sazona, potencia, y sus aromas se asocian con la piel crujiente del cochinillo. Esta unión invita a seguir probando. Un maridaje envolvente, sin aristas, que hace de esta zona vinícola una buena elección.

Granbazán Etiqueta Verde



Blanco 2015 • Albariño •
D.O. Rías Baixas • Agro de
Bazán • 9 €

Por sorprendente que parezca, la alternativa de este blanco gallego ha dado un resultado excelente. Matrimonio positivo, aromático, refrescante y sugerente. El vino arropa, envuelve y aporta un toque dulce al plato que de algún modo perfuma al cochinillo. El albariño va genial con la piel crujiente del cerdo. En el final de boca se impone un poco la carne.

Valtravieso



Tinto reserva 2009 • Tinto
fino, cabernet sauvignon
y merlot • D.O. Ribera
del Duero • Valtravieso
Bodegas y Viñedos • 24 €

Este reserva de la Ribera acompaña muy bien al cochinillo. Resulta un maridaje serio y coherente, aunque el vino llega a transformar ligeramente el plato; le aporta también mayor dulzura y le confiere un paso cremoso. Resultado final satisfactorio.

Dominio de Tares Cepas Viejas



Tinto 2013 • Mencía • D.O.
Bierzo • Dominio de Tares
• 13 €

El encuentro con este tercer tinto no resulta equilibrado. Aunque no es el peor compañero, sí es verdad que asume exceso de protagonismo el alcohol del vino. Resulta una armonía cálida y algo agresiva, pues se marca una punta vegetal procedente de los taninos del mencía. Ensamblaje pesado. La experiencia pide un vino más hecho.

Moët & Chandon Imperial



Brut • Pinot Noir,
pinot meunier y
chardonnay • A.O.C.
Champagne • Champagne
Moët & Chandon • 33 €

Experimentar con un champagne no ha resultado ideal. La unión es correcta, no hay notorio desencuentro, pero tampoco complejidad alguna. Vino y plato avanzan por separado, aunque es verdad que la fusión aporta frescura gracias al carbónico y el cochinillo resulta más graso.