

La botritis y el mar



Esta vez hemos querido poner a prueba nuestros sentidos con una armonía exótica. Fruto de la casualidad, como tantas otras, decidimos tomar unas Anchoas de Santoña, de la mejor calidad, con un soberbio Riesling alemán. Nuestra sorpresa fue de órdago. Por un lado sometemos nuestras papilas gustativas al poder marino de la anchoa con su delicada textura para armonizarlo con un magnífico vino blanco alemán Spätlese Trocken. Su acento ácido, un punto goloso justo y la potencia de aromas neutralizan la salinidad de la anchoa, moderando su paso y potenciando su expresión en armonía con las notas de reducción del vino. Todo un espectáculo que comporta un problema o una virtud, según se mire, porque este matrimonio necesita mayor ingesta de vino para neutralizar la sal de la anchoa... Bendito problema.

El Producto

ANCHOAS DE SANTOÑA

Son las más famosas de España. A decir verdad, fueron las primeras que se elaboraron en filetes, conservadas en aceite de oliva virgen extra. Su lugar de procedencia es el mar que baña Cantabria, en torno a la población de Santoña. Una comarca rodeada de montes, acantilados, playas y marismas que dedica casi todo su esfuerzo al sector pesquero y conservero. Por ello no es extraño oír hablar con pasión, como algo propio, a sus más de 13.000 habitantes sobre la exquisitez de tan preciadas anchoas.

El Vino

RIESLING SPÄTLESE TROCKEN 2000

Reichsrat Von Buhl (Pfalz)

Mundidrinks, S.L.

Gremio Tejedores, 15

07009 Palma de Mallorca (Islas Baleares)

Tel. 971 434 563 Fax: 971 436 371

www.mundidrinks.com

mundidrinks@terra.es

Grado alcohólico: 12 %

Precio: 16,70 euros

Temperatura de servicio: 8-9° C



Magnífica bodega, de rica historia, que conserva todo su potencial. Precisamente un vino blanco de esta casa se sirvió en la celebración del cumpleaños centenario de la reina de Inglaterra. Este vino destaca por su potencia aromática, con excelente reducción que recuerda al membrillo, mango, hierbas y un fondo discreto de podredumbre noble. Muy limpio. En boca todo está en su sitio, expresiva acidez, golosidad bien medida y paso estructurado rico en matices, con un amargo final que alarga el vino. Postgusto aromático largo.