

Cuando el vino y el queso son manjares

AURELIO MAROTO ▼

La Casota Gourmet albergó una exclusiva cata de vino y queso. Jesús Velacoracho, solanero afincado en Barcelona, colaborador habitual de GACETA y con una gran reputación como experto en tales gastronomías, guió la degustación gracias a la iniciativa de José Arque. “Doy las gracias a José por dejarme participar en cosas de mi tierra; soy un manchego irredento”.

Acostumbrado a comentar catas en el Círculo del Liceo o el Ateneo Barcelonés, donde estos eventos son comunes, buscó un maridaje de alto nivel. La treintena de asistentes recibieron una tabla con cinco quesos, que probaron con cuatro vinos blancos y



Jesús Velacoracho ofreció una exclusiva cata en La Casota

un tinto. El primero era un queso Camembert Fermier, francés, que maridó con un vino Pinot Noir, rosado borgoñón. El segundo queso fue un Roquefort Papillón Rojo, maridado con champagne galo. Luego se probó un que-

so Blau del Nèt, vasco, junto a un vino italiano Incrocio Manzoni. El cuarto maridaje fue el queso Marantona Viejo, de La Casota, con un tinto reserva de Ribera del Duero, de bodegas Carmelo Rodero. La última cata mezcló un queso

azul Stilton, inglés, con un vino dulce Botrytis Cinérea. “Son quesos que representan la mejor esencia quesera de Europa, maridados con vinos largos y únicos”. Su objetivo era traer a La Solana lo mejor. Y lo logró.

Un festival de cine, vino ¿y queso?



La hostelería se unió con la ruta de tapas

PAULINO SÁNCHEZ ▼

El festival incluyó una cata que maridó vino y queso de nuestra localidad. Bodegas Romero de Ávila Salcedo y Quesos La Solana unieron sus productos para deleite de los asistentes. Tres tintos de barrica, Portento y Testigo, fueron degustados junto a varios quesos de oveja. Intervinieron el Export Manager de la bodega, Alberto García, y el gerente de la quesería, Eugenio Araque. Ambos

destacaron que los maridajes están muy de moda, por lo que consideran una muy buena iniciativa hacerlos con productos clave de la tierra, como son el queso y el vino. En este sentido, Eugenio Araque lanzó una propuesta: que el queso se una al cine y al vino como tercera pata del banco del festival. “Sería buena idea añadir al nombre del festival de cine y vino la palabra queso, porque La Mancha se conoce mucho por este producto tan nuestro”.

Catas todo el año

El gerente de Bodegas Vega de Mara, Joaquín Mateos de la Higuera, dirigió otra de las catas del festival y destacó la importancia de este tipo de actos para promocionar y fomentar la cultura del vino entre la población. “Se tendrían que hacer más catas durante el año, sobre todo para acercarse al público más joven. Un parecer similar al del presidente de la cooperativa Santa Catalina, Gregorio Martín-Zarco, cuya entidad patrocinó otra

cata junto a los quesos de La Casota. Recalcó que es necesario realizar este tipo de actos “para maridar los buenos productos que tenemos en La Solana. Argumentó que gozamos de un buen vino, un buen queso, y también un buen aceite. Martín-Zarco sostiene que se aprende mucho con estas actividades, que habría que multiplicar, “se disfruta de las cosas cuando se conocen, por eso las catas son tan importantes como medio de divulgación”.



Gregorio Martín-Zarco sirve en una cata