



hólica y la concentración de aromas deben acompañar el sabor de un plato. Por tanto, es conveniente acompañar los manjares delicados con vinos sutiles mientras que los alimentos fuertes admiten vinos más fuertes.

Por último, su aroma Normalmente, la armonía es sinónimo de éxito aunque, en ocasiones, un contraste de aromas entre el

vino y la comida puede ser agradable.

Con sus más de 25 años de experiencia, José Peñín, nos da unas recomendaciones para no fallar en la elección.

Así, los tintos jóvenes y tintos de crianza hasta cuatro años son recomendados para carnes blancas y rojas, asados de cordero, cerdo, buey, caza, aves, carne estofada, arroces, legumbres

estofadas, setas, quesos curados y azules. En términos generales, los tintos de reserva y los grandes reserva hasta diez años también son especialmente indicados para acompañar estos alimentos.

Por su parte, los tintos de reserva o grandes reserva desde diez años, con un mínimo de siete años envejecidos en botella, pueden estar indicados para las carnes estofadas, arroces, legumbres estofadas, quesos azules, pescados y mariscos en salsas, verduras gratinadas o cocidas, pimientos, pasta italiana, ahumados, sopas, cremas, charcutería, chorizo, tortillas, ensaladas sustituyendo el vinagre por el limón, escabeche de carne y foie-gras.

Peñín recomienda los blancos criados en madera, los finos, los cavas y los champañas para pescados y mariscos en salsa, mousses de pescado y marisco, foie-gras, sopas, cremas, ahumados, charcutería, tortillas, quesos frescos y curados y verduras cocidas o gratinadas.

Para los blancos jóvenes y afrutados recomienda los mariscos y pescados crudos, cocidos y en salsa, mousse de pescado y marisco, ahumados, sopas, cremas y quesos frescos.

Por último, deja los rosados y claretes para las carnes blancas, las verduras gratinadas, la pasta, los arroces, las setas, los ahumados, las sopas, las cremas, los productos de charcutería, las aves, las tortillas y los pimientos.

### ¿Y el morteruelo?

Muchos platos tradicionales tienen una afinidad natural con los vinos elaborados en la región. Es el caso del morteruelo. El número 77 de la revista 'Mi vino' asegura que «sus mejores compañeros, dado su origen, son los vinos de la joven D.O. Ribera del Júcar». Sobre ellos, indica que son «una gama de tintos conquenses de aromas intensos a frutas rojas», «potentes a la entrada en boca, limpios y sedosos, de cuerpo armado, con una tanicidad media y buen postgusto».