



Pulpo y vinos gallegos, una unión inseparable.

Si hablamos de Galicia, una de las primeras cosas que se nos vienen a la cabeza sin duda alguna es la gastronomía. Y si de dos productos característicos gallegos tenemos que hablar, seguro que todos pensamos en el pulpo, con sus mil opciones culinarias, pero sobre todo preparado a feria y cualquiera de sus vinos, de norte a sur, desde los más populares de las Rías Baixas pasando por esas pequeñas joyas de Ribera Sacra que al igual que sus viñedos aún se nos hacen un poco inaccesibles,

En esta ocasión, queremos unir estas dos joyas de la gastronomía Gallega, un plato de pulpo cocinado de la manera más popular, que acompañaremos con diferentes vinos de la tierra.

El pulpo

Hace ya más de 50 años de la existencia de una de las ferias más importantes donde se consume este manjar, la de O Carballiño y desde que todo comenzara gracias a la reunión de unos amigos para degustar este “cefalópodo” en reunión, hasta hoy, transformada en fiesta gastronómica de interés turístico nacional, se ha convertido en el referente para la elaboración de este producto.

Aquí aún se puede observar a las pulperías alrededor del caldeiro de cobre en constante ebullición, mientras que se somete a este octópodo al ritual de su cocción; asustándolo hasta en tres ocasiones para destensar sus fibras y que no se quede duro, dejándolo un poco menos de 20 minutos por cada kilo, conseguir que quede tierno y duro al mismo tiempo, consiguiendo que no se le despegue la piel, etc...

Pero... ¿qué es exactamente el pulpo a feira?

Como muchos otros manjares de nuestra gastronomía ha ido sufriendo modificaciones con el paso del tiempo, ya que originalmente, el consumo del pulpo, se hacía sobre los platos de madera típicos, cortado en rodajas, con un buen chorro de aceite de oliva virgen extra, sal gorda y todo ello espolvoreado con una generosa pero a la vez controlada cantidad de pimentón normalmente mezcla de dulce y picante, pero allá el gusto de cada uno, aunque nosotros os lo proponemos hoy con este toque de sabor mixto que le vendrá perfecto para algunas de nuestras sugerencias de maridaje.

Pero... ¿dónde están los cachelos?, como comentaba esta típica receta gallega ha ido sufriendo cambios. En sus inicios no se contemplaba la patata, pero con el tiempo algunos dicen que se le ha añadido para ensamblar los sabores del pimentón, el pulpo y la sal gracias al almidón de

esta, aunque yo me quedo con la teoría de que es solo para rellenar el plato y que parezca que hay más cantidad, ya que el precio de la patata es algo más económico que el del pulpo.

Y... ¿con que lo tomamos?

En esta ocasión vamos a coger una de las cinco denominaciones de vino gallegas por ser algo más desconocida que el resto y por la peculiaridad de sus vinos, que al ser tintos pretendemos aportar algo de riesgo al maridaje clásico de los vinos blancos gallegos solo para los pescados y mariscos, aunque Rias Baixas, Ribeiro, Monterrei y Valdeorras, tienen más que ganada su reputación de buenos productos.

Ribeira Sacra

Para algunos, estos vinos entran dentro del concepto “vino de montaña” ya que cultiva en las terrazas escarpadas de las montañas que rodean los ríos Sil y el Miño, entre el sur de Lugo y el Norte de Ourense, siendo de difícil acceso para el cultivo de las vides en la mayoría de los casos.

Su producción es principalmente la de uva Mencía, dando lugar a vinos de gran calidad de aromas frescos, normalmente jóvenes con una acidez muy controlada elegantes e intensos, su color cerezo intenso, brillante y tonos púrpuras.

Y por esta acidez, los taninos bien integrados y la dulzura de las frutas rojas hacen una combinación muy agradable con los sabores ligeramente agrídulces que nos deja el pimentón y la salinidad del propio pulpo.

Te esperamos que desde www.CataCatae.com y en el twitter @catacatae para comentar estas combinaciones y catas.