



## GRANADA Y VINO

La granada es el fruto de un árbol con forma de arbusto llamado Granado. Es una baya denominada “balausta” de forma redonda y con un diámetro de entre 70-90mm. Piel gruesa de color escarlata o carmesí, con una gran cantidad de semillas en su interior recubiertas de una pulpa de color rubí, y envueltas en una membrana blanquecina, que a modo de curiosidad diremos que esta membrana mezclada con pimienta, sal y jengibre se usa en algunas culturas orientales como remedio casero para limpiar los dientes.

Su origen lo encontramos en el este de Europa y Oriente, aunque actualmente se cultiva en todo el mundo, siendo España uno de los principales productores del mundo y el mayor exportador europeo.

En la zona de Andalucía y de Levante (Alicante y Murcia) encontramos 2 variedades, el Grano Elche, que madura entre Octubre y Noviembre (la que encontramos habitualmente en el mercado), y la Molla de Játiva o Valencia, de maduración más temprana y precio más elevado por su escasez.

Aparece en los mercados a mediados de Septiembre, pero no alcanza su plenitud hasta bien entrado el otoño, y lo podemos incluir en nuestra cesta de la compra hasta finales de Enero.

Este fruto, además de tener un delicioso sabor agridulce y astringente (por su contenido elevado en taninos), se le atribuyen propiedades saludables como antioxidantes, antiinflamatorias y digestivas.

Las jugosas semillas de la granada se utilizan en infinidad de recetas en todo el mundo, no solo en postres, zumos, confituras y helados. Por ejemplo, en los países árabes elaboran unas tortas de mazapán recubiertas con los granos de esta fruta, los turcos preparan una crema de arroz, almendras y granada llamada “Kesbol”, y así un largo etcétera.

¿Y con que acompañamos esta deliciosa fruta?

Uno de los maridajes más complicados que hay es el de la fruta y el vino. Hay que dar con un “acompañante” adecuado y potenciar ambos sabores, el del vino y el de la fruta y así lograr que evolucionen juntos y produzcan nuevos sabores.

Una de las pautas que debemos seguir cuando maridamos vino y fruta, es que el sabor de esta última debe quedar siempre un poquito por debajo para no dominar en exceso. Además, a pesar de ser lo que piensa la mayoría de la gente, una fruta dulce, no siempre debe ir acompañada de un vino dulce, ya que puede en ocasiones resultar demasiado empalagoso.

Siguiendo estos consejillos vamos a ver algunos ejemplos:



**Ensalada de escarola, granada y naranja:** amargos, agridulces y cítricos. Yo lo acompañaría o bien con un Cava seco, como el III Lustris Gran reserva, brut nature de Gramona ( que marida por contraste) o un vendimia tardía, como el Vittios de Agustí Torelló, vino dulce elaborado con uva sobre madurada de la variedad Xarel.lo, aportando aparte de los toques amielados, unas suaves notas tostadas por su envejecimiento en barrica.

**Granada con azúcar y limón,** una forma clásica de tomar esta fruta, (aunque muchas veces sustituimos el limón por un chorrito de vino tinto) que a mí me encanta tomar con un vino no excesivamente dulce, pero que contraste el ácido del cítrico, y aquí encaja perfectamente el Apasionado dulce de José Pariente (Rueda) elaborado con Sauvignon Blanc, fresco, ácido e ideal para esta fruta.

Mas maridajes en [www.catacatae.com](http://www.catacatae.com) o en el twitter @catacatae.