



CAZA Y GARNACHAS, UNA COMBINACION PERFECTA!

Temporada de caza

Sin duda es uno de los sabores más auténticos del otoño. Estamos acostumbrados a que nos los sirvan asados, guisados, estofados... por lo que es esta ocasión queremos centrarnos en una combinación de siempre: con vino tinto, dándole un toque especial para respetar los sabores de origen de la carne.

Corzo o Ciervo guisados con el toque del clásico francés, del Civet de liebre, sin duda el resultado final de esa salsa cocinada a fuego lento, donde los matices de la carne mezclados con la verdura y la sangre crean una textura especial que le sacan a las piezas de monte su mejor partido y la lentitud de la cocción hacen que se abran las fibras para mezclar los jugos de esta con el vino tinto del estofado.

Diferencias entre las carnes

El Corzo, presenta una textura en su carne más suave y ligera, presentando los animales más jóvenes sabores más sabrosos y una jugosidad que los ejemplares más adultos no nos pueden dar. Su delicadeza en boca permite que combinen como guarnición perfectamente las setas y las salsas a base de vino tinto.

EL Ciervo, se caracteriza por ser la carne roja más saludable y tener una cantidad de grasa limitada y dureza, teniendo que darle cocciones largas dándole un buen toque el adobo previo con hierbas propias del monte.

El vino

Para esta combinación no podemos reinventar lo inventado, pide a gritos un buen vino tinto y en esta ocasión vamos a proponer, uno de nuestros vinos fetiche y no solo por el elaborador, que además de amigo, es gran comunicador de profesión y elaborador de vinos por devoción.

Hablo de Orlando Lumbreras, que buscando el sueño de elaborar una garnacha vieja, paró por un pueblecito Ávila, Navarredondilla, donde lo hizo realidad presentándonos al cabo del tiempo este "Garnacha de Gredos, Punto G 2013".

En esta interpretación de la garnacha de parcela con suelo granítico, de poca producción (631 botellas) nos encontramos la esencia a la máxima potencia de lo que el entorno y el cambio de medio le aportan a una variedad de uva tan personal como esta.



Por lo que en nariz nos va a permitir apreciar un carácter mineral muy presente y por supuesto la fruta roja fresca, sin olvidarnos de tonos a regaliz y a madera bien integrada ya que permanece durante 6 meses en barrica, teniendo un paso en boca. Con buena acidez, taninos bien estructurados y textura carnosa rematando su grado alcohólico. Un perfecto matrimonio con la potencia de la carne de monte.

Y aunque esta, ya por de si es una gran opción, de este mismo elaborador no dudes en buscar un nuevo vino que acaba de salir al mercado y del que hablaremos en no mucho tiempo, el "Groove Garnacha 2013"

Como siempre, no dudes en visitar www.catacatae.com y ver las nuevas propuestas en catas a domicilio.