



SETAS DE TEMPORADA Y SUS MARIDAJES UNICOS

Sin duda este es uno de los productos más recurrentes en cualquier artículo gastronómico que se precie en estas fechas, pero en esta ocasión, planteamos la combinación de las setas más comunes en los mercados con las bebidas que según sus cualidades gastronómicas mejor combinen. Siempre con la elaboración de los hongos con un simple toque de plancha y un chorrito de aceite oliva virgen extra, y así respetar al máximo el producto.

Níscalos (*lactarius deliciosus*), con Juan Gil Moscatel de Grano menudo 2013, Seco

El más de los comunes, a la par de apreciado por su sabor ligeramente dulce, con recuerdos oxidativos y con una apariencia naranja zanahoria en su versión no vinosa que lo hace muy atractivo, siendo una de las setas más difíciles de confundir con sus congéneres venenosos.

Por estos caracteres, recomendamos un vino seco con matices frescos y sabrosos, que van a acompañar a los sabores ligeramente amargos de la seta y no quedando por encima de ellos.

Boletus (*Boletus Edulis*) con Palo Cortado V.O.R.S de Bodegas Tradición

Conocido como hongo en el norte de España y de gran valor gastronómico, de color blanquecina y textura carnosa con un sabor que recuerda a las avellanas junto a un gusto ligeramente dulce, siendo interesante para su maridaje el sabor salino con los matices metálicos de un buen Palo Cortado, joya de la sumillería española con más de 32 años de promedio de envejecimiento.

Chantarella (*cantharellus cibarius*) con cerveza Lambic, Cantillon Fou'Foune

También llamado Rebozuelo anaranjado y muy apreciada en Cataluña de textura blanda y fácil de cocinar. Predominan olores a frutas como el melocotón o el albaricoque que junto a su melosidad en boca y ligero sabor dulce la hacen ideal para arroces y revueltos.

Su buena combinación con bebidas ligeramente carbónicas la hace un producto idóneo para combinarlo con esta cerveza belga de dos años de envejecimiento y fermentada con albaricoques que ya por sí sola es especial, ofreciendo mucha sutileza en la apreciación de los sabores frutales y sin perder el carácter cervecero inicial.



Trompetillas de la muerte (*Craterellus cornucopioides*) con Taberner nº1 2005, 100% Syrah de Huerta de Albalá

Trompeta negra o trufa de los pobres, de textura muy suave, consistencia fina y color gris ceniza al negro azulado, de aroma ligeramente terroso con sabores que nos recuerdan a las nueces y la trufa negra.

Para esta opción os propongo que aparte de hacer un risotto meloso para sacar la máxima expresión de las setas, se combine con vinos tintos con carácter y bien estructurados, por esto me declino por este peculiar y reconocido tinto gaditano, con una boca cremosa, rico en frutas del bosque y refrescante acidez que logran un vino puro, opulento y espléndidamente equilibrado.

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