vinetur

Cata maridada con insectos en Enofusión

Enofusión ha acogido esta sorprendente iniciativa en España en la que los vinos blancos de Rueda han acompañado platos elaborados con hormigas, gusanos o chapulines.

miércoles 30 de enero de 2019



La Denominación de Origen Rueda lidera la vanguardia gastronómica apostando por la versatilidad de la uva Verdejo, en una degustación que combina los vinos de Rueda con hormigas, gusanos, chapulines o cucarachas.

Enofusión, el Congreso Internacional del vino celebrado en Madrid, ha sido el lugar elegido para acoger la primera cata con insectos en nuestro país. Un producto de futuro con gran presencia en la dieta oriental y en países como México que, poco a poco, comienza a calar en la cultura occidental.

La cata ha sido presentada por Santiago Mora, director general de la D.O. Rueda y dirigida por Jesús Díez de Iscar, director técnico de la D.O. Rueda. También ha contado con la presencia de Manuel del Soto, director de calidad y producción de UNINICIO, empresa encargada de elaborar el sorprendente menú.



"Queremos traspasar fronteras y huir de convencionalismos ya que la innovación forma parte de nuestro ADN. Esta iniciativa nos sirve para demostrar la versatilidad de la uva verdejo, capaz de acompañar incluso los platos más complejos", afirma Santiago Mora.

Sardina limada con maracuyá y sal de gusano, migas crujientes de hormigas negras o chapulines con papas asadas, han sido algunos de los platos seleccionados para maridar con los vinos de la D.O. Rueda.

"El pasado mes de septiembre realizamos una acción similar en Suiza y resultó todo un éxito, por eso hemos apostado por presentársela a los consumidores españoles. La acogida ha sido fantástica, con muchas personas en lista de espera para poder participar, así que esperamos repetir la experiencia en los próximos meses", concluye Santiago Mora.

Los 70 intrépidos asistentes han disfrutado de un completo menú compuesto por seis platos y seis vinos de la denominación de origen Rueda.

- Aura Verdejo Vendimia Nocturna 2017 de Bodegas Aura & Sardina limada con maracuyá y sal de gusano.
- Viña Sanzo Sobre Lias 2017 de Rodriguez Sanzo & Migas crujientes de hormigas negras.
- V Malcorta 2017 de Javier Sanz Viticultor & Chapulines con papas asadas, sepia y yema de huevo de corral
- José Pariente Cuveé Especial 2016 de Bodegas José Pariente & Rollito vietnamita, tartar de navaja, verduras de temporada y mix de gusanos
- Valdecuevas Fermentado en Barrica 2016 de Grupo Valdecuevas Agro & Chili crab de cucarachas.
- Circe 2018 de Avelino Vegas & Shot de gusano con mousse de té matcha.