vinetur

¿Qué vino con este buey?

Charlamos con IRUKI, expertos afinadores de carnes rojas de vacuno mayor, sobre la idoneidad del maridaje con tan totémico y deseado bóvido

jueves 7 de marzo de 2019

ESCRITO POR JOSÉ ANTONIO SANJURJO



Para conversar acerca de una de las carnes más comentadas y analizadas en los foros gourmets, nos dirigimos a una de las cárnicas más relevantes y pujantes del país. Llevan por nombre Cárnicas Iruki y por su buen hacer los conoceréis. Con sede a las

afueras de San Sebastián y con una expansión en ciernes, venden carnes maduradas en los mejores asadores de Europa. Además despachan buey desde su tienda online **iruki.es** a cualquier hogar de España. Preguntamos a Borja Zubiaurre, gerente de la compañía, por algunas cuestiones candentes y desconocidas acerca de las carnes de buey. Y además buscamos la mejor armonía a la hora de acompañar sus cortes.

¿Dónde nos recomienda comer un sublime chuletón de buey?

Degustar un chuletón de buey debe convertirse en toda una experiencia "irrepetible", en un acontecimiento, y para ello debemos elegir bien los pocos asadores que saben manejarlos. Uno de ellos es, sin duda, el **Laia Erretegia**, en Hondarribia.

¿Qué destacaría de la forma que despliegan a la hora de preparar las carnes?

Destacaría la sensibilidad. Cuidan cada detalle y dan valor a cada proceso para que la experiencia gastronómica sea plena. Además, son inquietos e inconformistas y en su vocabulario hay una frase usual en la que coincidimos: "¿Por qué no?". Solo así salen cosas brillantes.

¿Debemos preparar la carne de alguna forma especial dependiendo del tipo de vino con el que vayamos a acompañarla? ¿O es mejor elegir el vino en función de la carne?

Recomendaría dejarse asesorar por profesionales como Arantza Ayala, sumiller del Laia, porque uno se queda atónito con sus propuestas. Todavía nos acordamos cuando nos sacó ¡un Palo Cortado maridando carnes rojas maduradas! Resultó todo un acierto que tuvo su cumplida justificación y su detallada explicación.



¿Cómo distinguimos un auténtico chuletón de buey? ¿Cómo podemos apreciar su calidad en la mesa?

Sobre todo lo podemos distinguir por el tamaño. En cualquier raza bovina los machos son de mayor porte que las hembras. Si a esto le añades que es castrado antes de su madurez sexual, siendo lo más parecido a una hembra, el resultado es un perfecto engrasamiento de sus carnes, puesto que de lo contrario sus niveles de testosterona no se lo permitirían.

¿Qué raza ofrece en la actualidad los mejores cortes? ¿Influye este factor de variedad genética tanto como la alimentación y el modo de vida del animal?

El modo de vida es primordial, el animal debe estar relajado y tranquilo. Eso es vital, innegociable. Los ganaderos lo saben y los miman. El factor más determinante para conseguir el mejor resultado es la alimentación, pero desde luego hay razas que por aptitudes genéticas nos devuelven con generosidad carnes mejor engrasadas. En el caso de los bueyes es más determinante la alimentación y su carácter que la propia raza. Son animales únicos.

¿Qué cualidades presenta la carne cuando la res llega a los cerca de 1.500 kg que no tuviera antes?

Hay que darse cuenta que a mayor volumen, más y mejor proceso pausado de maduración le podemos aplicar. Esto nos permite afinar los matices y extraer lo mejor del animal.

EL MARIDAJE: SIETE RECOMENDACIONES DE LA SUMILLER DEL LAIA PARA CARNE DE BUEY

1. JACQUESSON 741 (AOC Champagne – Côte des Blancs)



Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir.

Aromas cítricos, confitados, fruta seca y mineral.

El toque refrescante y limpio que deja en boca se equilibra bien con la sensación grasa de la carne roja.

2. RECAREDO INTENS ROSAT 2013 (D.O. Cava)



Monastrell, Pinot Noir, Garnacha.

Aromas de fruta roja y especiados. Carbónico bien integrado, acidez y perseverancia.

Buen cava vinoso, ideal para maridar con carne roja de buey.

3. PALO CORTADO BODEGAS TRADICION VORS 30 AÑOS (D.O. Marco de Jerez)



Palomino fino.

El palo cortado es una rareza enológica, elegante y delicada nariz, mucho cuerpo y estructura, idóneo para maridar con productos ibéricos y cómo no, con una buena chuleta de buey.

4. WAGNER STEMPEL 2015 (VDP-Rheinhessen)



Riesling, GG Grosse Lage Agricultura biológica.

Fruta madura y pomelo, cuerpo y acidez. Puede ser un buen descubrimiento un tanto diferente, pero acertado para acompañar una carne de buey.

5. HEGOXURI 2012 (AOC Irouléguy)



P.Manseng, Gros Manseng, Courbu. Agricultura biológica.

Producción limitada, aromas cítricos y frutas exóticas, en boca resulta graso y mineral.

Un excepcional vino blanco con cuerpo con el que poder disfrutar de una gran carne.

6. FERRER BOBET VIÑAS VIEJAS 2015 (DOQ Priorat)



Cariñena, Garnacha. Viñas centenarias.

Un vino con inmensa complejidad mineral. Una opción diferente y muy interesante con la cual disfrutar de una buena chuleta.

7. SAN VICENTE 2014 (D.O.Ca. Rioja)



Tempranillo.

Un clásico de Rioja alavesa de gran personalidad, notas tostadas y frutos negros maduros; en boca es potente y elegante. Una buena elección para acompañar una buena carne roja.