vinetur

MasterChef lanza su propia selección de vinos

Tempranillo Ribera del Duero, albariño denominación Rías Baixas, verdejo de Rueda, rosado de Cigales, syrah y sauvignon blanc de Vinos de la Tierra de Castilla-La Mancha, cava Brut del Penedés... son sólo algunos de los vinos que componen la nueva bodega de MasterChef.

jueves 22 de octubre de 2020



El talent culinario más famoso del mundo continúa trabajando para mostrar lo mejor de la gastronomía española y, en esa línea, desarrolla ahora una colección exclusiva de vinos seleccionada por el sumiller Javier Gila. El pentacampeón de somelieres de España y presidente de la Asociación Madrileña de Sumilleres (AMS) ha escogido un total de ocho vinos de diferentes variedades y denominaciones que son perfectos para seguir descubriendo el gran vino que se produce en nuestro país y que conforman desde ya la primera bodega MasterChef.

Gila ha apostado por incluir un rosado: el rosado de la denominación Cigales, que se caracteriza por su sabor frutal con destellos cítricos.

El prestigioso sumiller también ha seleccionado dos tintos: un tempranillo Ribera del Duero y un syrah. El primero combina sabores amargos, dulces y ácidos, mientras que el Syrah destaca por su gran intensidad.

Los vinos blancos también tienen su protagonismo dentro de la selección. Gila ha escogido un albariño de Rías Baixas con una destacada carga frutal, un verdejo de la denominación Rueda caracterizado por su aroma a corteza de naranja y manzana fresca y un sauvignon blanc, con notas tropicales y francesas. La colección la completa el cava Brut de Penedés con aromas florales y fruta blanca.



Oferta de lanzamiento

Club MasterChef ha preparado una oferta muy especial de lanzamiento: la Caja Gran Selección MasterChef, conformada por 5 botellas de la bodega MasterChef, así como una sexta botella sorpresa de regalo. Este pack se compone de la siguiente selección: un sauvignon blanc, un tempranillo, un verdejo, un syrah y un albariño. El precio del Pack Gran Selección 2019, que incluye una sexta botella de regalo, es de 39 euros.

Asimismo, también se pueden adquirir las Cajas MasterChef, una edición limitada de colecciones de tres botellas de vinos MasterChef con las que puedes beneficiarte de un 15% de descuento. Los precios oscilan entre 17,60 y 26,80 euros. Todos los vinos cuentan con el certificado de calidad de MasterChef y se realizan envíos a cualquier punto de España y de Europa. Se pueden adquirir a través de la web del Club MasterChef (www.clubmasterchef.com).

Javier Gila, un sumiller con una dilatada trayectoria



Javier Gila ha sido el responsable de seleccionar los vinos que conforman la bodega de MasterChef. El pentacampeón de somelieres de España y presidente de la Asociación Madrileña de Sumilleres (AMS) siempre ha estado muy vinculado a la hostelería, dado que su padre también se dedicaba a ello. Con formación académica en vino y gastronomía, Gila ha trabajado en restaurantes y vinacotecas. También ha formado a sumilleres procedentes de toda España e incluso del extranjero en el Hotel Escuela Bellamar, donde trabajó durante 15 años.

Tras formarse en hostelería en Marbella y realizar el Curso de Sumiller IFE de la Cámara de Comercio e Industria de Madrid, Gila trabajó para el grupo Freixenet -del que fue el primer sumiller- y en el Hotel Ritz. Asimismo, destaca su paso por el hotel Villa Magna o la tienda madrileña Lavinia, donde ha sido asesor de vinos. Actualmente es director de Vino & Bodegas en uva.wine.

Estos son los vinos de la selección MasterChef

Tempranillo 4 meses

- Denominación: Ribera del Duero
- Tipo de vino: Tinto con crianza
- Añada: 2018
- Volumen: 75 cl
- Graduación alcohólica: 13,5º
- Maridaje: Carnes rojas/caza, asados, aves, carnes blancas, jamón serrano, charcutería, quesos curados, quesos azules, buen acompañante para platos como pastas, pizzas o alimentos picantes.

Este Ribera del Duero de 4 meses en barrica es fermentado en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de unos 24º y macerado entre 15º y 17º con el objetivo de obtener la máxima concentración. La última fase de crianza, de entre 4 y 6 meses, se lleva a cabo en botella. El viñedo en que se ha cultivado la uva empleada para la elaboración de este tempranillo se ubica en un páramo calizo a gran altitud sobre el nivel del mar. En cuanto a su sabor, este Ribera del Duero se caracteriza por la armónica combinación de amargos, dulces y ácidos. La temperatura recomendada para su consumo es de 10º.

Albariño

- Denominación: Rías Baixas
- Tipo de vino: Blanco
- Añada: 2019Volumen: 75 cl
- Graduación alcohólica: 12º

- Maridaje: Todo tipo de marisco, carnes blancas y aves de corral, pescados, quesos, arroces (risottos), comida japonesa (sashimi).

El albariño de la colección MasterChef procede de un viñedo de más de 100 años de antigüedad. Las viñas se cultivan en parrales apoyados en postes de granito hechos por canteros, con la finalidad de separar las cepas del suelo y aislarlas de la humedad y la excesiva vegetación. Para su vinificación, se procede al despalillado y posterior prensado de la uva. A medida que se obtiene el mosto, se introduce en cubas de desfondado en reposo para decantar las impurezas. A continuación, durante 3 semanas, se mantiene en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Este albariño destaca por sus amplios matices gustativos: es sabroso y con una muy buena carga frutal. Se recomienda consumirlo a una temperatura de entre 10º y 11º.

Verdejo

- Denominación: Rueda
- Tipo de vino: Blanco
- Añada: 2019
- Volumen: 75 cl
- Graduación alcohólica: 13º
- Maridaje: Todo tipo de pescado, principalmente los de sabor suave, como merluza, lubina o lenguado. También recomendado con mariscos, carnes blancas, quesos frescos poco envejecidos, ahumados de pescado y aves.

Este verdejo blanco de Rueda se caracteriza por la intensidad de sus aromas frutales, en concreto, de la corteza de naranja y la manzana fresca. Se trata de un vino elegante y complejo, pero a la vez joven y fresco. La temperatura de consumo recomendada es de 10º. La uva de este tinto se cultiva en suelo pedregoso, pardo y rico en calcio y magnesio, a 750 metros sobre el nivel del mar. Posee un color amarillo con reflejos verdosos propios de la variedad verdejo.

Rosado

- Denominación: Cigales
- Tipo de vino: Rosado

- Añada: 2019
- Variedad: Albillo
- Volumen: 75 cl
- Graduación alcohólica: 13º
- Maridaje: Acompaña a mariscos, aunque combina bien con pasta, platos elaborados con arroz, pollo a la plancha y salmón ahumando. También con embutidos, quesos y carnes ahumadas.

En esta colección de vinos de MasterChef no podía faltar un Cigales. Con sabor frutal y toques cítricos, es sabroso en su consumo a una temperatura de entre 10º y 12º. Se ha elaborado en unos viñedos de entre 25 y 30 años de antigüedad (los más jóvenes) y de entre 60 y 100 años (los más antiguos). Las parcelas se diferencian por estar repletas de uvas blancas y tintas, motivo por el que se llevan a cabo dos vendimias en función de la maduración de la uva.

Brut

- Denominación: Penedés
- Tipo de vino: Cava
- Añada: 2018
- Variedad: Parellada
- Volumen: 75 cl
- Graduación alcohólica: 12,5º
- Maridaje: Ideal parra aperitivos y cócteles. También para acompañar vegetales, pescados y mariscos.

El cava Brut se diferencia por sus aromas florales y de fruta blanca, así como por los toques anisados de hierbas mediterráneas. Su paso por la boca es equilibrado, elegante y armonioso. Se elabora a partir de la uva procedente de un viñedo con más de 50 años de antigüedad y se aconseja tomar a una temperatura de 7º.

Sauvignon Blanc

El Sauvignon Blanc, de la denominación Vinos de la Tierra de Castilla La Mancha, se caracteriza por las notas tropicales y francesas, que lo hacen irrepetible.

Syrah

Este clásico vino tinto tiene una fuerza, un color oscuro y un aroma difíciles de olvidar.