Maridaje de garnachas de la DO Campo de Borja en la Rafa Nadal Academy

jueves 21 de octubre de 2021

ESCRITO POR DOP CAMPO DE BORJA

21 de octubre. **Nota de prensa**

Una selección de vinos de la Denominación de Origen Campo de Borja se presentó ayer en la Rafa Nadal Academy de Manacor, en una cita especial bajo el título "Cata de Garnachas a 5 sets".

El acto se llevó a cabo en el marco de la Cena de Gala del magnífico Torneo Internacional ITF Senior, que se celebró en el Rafa Nadal Museum Xperience y a la que asistieron todos los participantes del evento deportivo, que llenaron por completo el salón del Museo.

Los vinos de Garnacha, la variedad española más reconocida a nivel mundial, de Bodegas Ainzón, Borsao, Aragonesas y Alto Moncayo se dieron a conocer así en el museo del deportista español más internacional de la historia, en un evento que contó
con tenistas de diversas nacionalidades: Alemania, Italia, Francia, Brasil o Reino Unido, entre otras.

La cena comenzó en su primer y segundo set con unos excelentes aperitivos del chef compuestos por tatami de atún con sésamo y pastel de puerro con alioli de pimientos maridados con Peñazuela Garnacha Blanca 2020 y Flor de Añón Rosado 2020, de Bodegas Ainzón. A continuación, se sirvió para el tercer set una crema de marisco con chocolate negro y crujiente de avellana, maridados con Tres Picos Magnum

2019, de Bodegas Borsao. El plato principal, costillar de cordero asado sobre patata provenzal y salsa de miel, se degustó en el cuarto set con Fagus Magnum 2017, de Bodegas Aragonesas, y para finalizar la cena, se sirvió en el quinto set un pecado de chocolate blanco maridado con Alto Moncayo Magnum 2017, de Bodegas Alto Moncayo.

Durante la presentación, dirigida por José Ignacio Gracia, director y secretario técnico de la DO Campo de Borja, se destacaron las principales características de la variedad garnacha, los diversos 'terroir' en los que se cultiva y la expresión aromática que consigue esta variedad de uva en Aragón cuando se cultiva a distintas alturas.

Y precisamente es en esos 'terroir' y en los distintos suelos, calizos, pedregosos o arcillo-ferrosos, donde la Garnacha consigue expresar al máximo sus virtudes afrutadas:

fruta roja, fruta madura y un sinfín de descriptores aromáticos que explotan cuando esta variedad alcanza la madurez plena.
Durante la noche, esa tierra roja arcillo-ferrosa de los parajes de Campo de Borja, se mezcló de forma mágica con la tierra batida de la Rafa Nadal Academy para deleitar con este excelente maridaje a los asistentes.

"En nuestras tierras rojas reina la Garnacha, como en la tierra batida lo hace Rafa Nadal", concluyó José Ignacio Gracia en el Tie-Break final.


PEÑA