

VinorumTHINK
by Intervin

Alimentaria Exhibitions

MARIDAJES PARA LA HISTORIA

Pairings for history



Coordinado por
Coordinated by

Ferran Centelles

MAHALAWINE&

Maridajes para la historia

Pairings for history

Coordinado por

Coordinated by

Ferran Centelles

MAHALAWINE&



Spain's
Top
Pairings

Vinorum THINK
by Intervin

SEIS MARIDAJES DE LEYENDA QUE HAN CAMBIADO LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

El maridaje es un arte, una ciencia, una pseudociencia, una atracción psicológica, una herramienta de venta, una práctica de hedonismo gastronómico y, para algunos, un invento sin sentido.

Desde el nacimiento, a finales del s. XVII, de la restauración gastronómica —la que quiere ofrecer la máxima calidad de manera lúdica en un ámbito público—, la subjetividad y el conocimiento empírico caracterizado por el ensayo-error han marcado el perfil clásico de los maridajes.

Sin embargo, en el panorama gastronómico actual, algunos pensadores, sommeliers y científicos contribuyen aportando un sinfín de tendencias de maridaje y abriendo puertas a la experimentación en busca de la perfecta relación sólido-líquido.

Spain's Top Pairings ofrece, de la mano de sus creadores y mejores intérpretes, un recorrido por las tendencias contemporáneas y clásicas del maridaje. Por primera vez en la historia la neocultura del maridaje se reúne para poder ser comprendida, pero sobre todo disfrutada.

La experiencia reúne a varios sommeliers de referencia en el arte de combinar sólido y líquido: Pitu Roca, François Chartier, Juan Ruiz-Henestrosa, Custodio López Zamarra y José Martínez se alían, cual pareja perfecta, con su chef afín. Un trabajo de equipo donde la parte sólida y la parte líquida se atraen y conectan.

Preparaos para vivir una experiencia única: El Celler de Can Roca, SOFIA Be So, Aponiente, Restaurante Azafrán, Gresca y Via Veneto reunidos para enlazar, de manera única e irrepetible, vino y comida.

Dedicamos la sesión a la memoria de Alains Senderens, un revolucionario de la Nouvelle Cuisine que cambió para siempre la manera de afrontar los maridajes, con la esperanza que el compendio de armonías aquí presentes fuesen de su agrado.

Ferran Centelles

Partida de bebidas de Bullipedia

Colaborador de Jancis Robinson para los vinos de España

SIX LEGENDARY PAIRINGS THAT HAVE CHANGED THE HISTORY OF GASTRONOMY

Pairing is an art, a science, a pseudoscience, a psychological attraction, a sales tool, a practice of gastronomic/culinary hedonism and, for some, it is a pointless invention.

From the time pairing began, at the end of the XVII century, from the gastronomic restoration—which aims to provide the highest quality to a wide audience in a playful manner—, it has classically been seen as the culmination of subjectivity and empirical knowledge characterised by trial and error.

However, in the current culinary landscape, some thinkers, sommeliers and scientists have been contributing a wealth of pairing trends and opening doors in the search of the perfect solid-liquid relationship.

Hand in hand with its creators and best interpreters, Spain's Top Pairings plots a path through contemporary and classic pairing trends. For the first time in the history of the new culture of pairing, these trends have been compiled to be understood, but above all, to be enjoyed.

The experience brings together several sommeliers who are pioneers in the art of combining solids with liquids: Pitu Roca, François Chartier, Juan Ruiz-Henestrosa, Custodio López Zamarra and José Martínez join forces with their kindred chef. Has there ever been a more perfect pair? This is a collaborative/team work in which the solid and liquid parts attract each other and connect.

Prepare yourself for a unique experience: El Celler de Can Roca, SOFIA Be So, Aponiente, Restaurante Azafrán, Gresca and Via Veneto have joined together to connect wine and food in a unique and incomparable way.

In the hope that the compendium of flavours herein would be to his pleasing, we dedicate this publication to the memory of Alains Senderens, a revolutionary of Nouvelle Cuisine who changed the way we approach pairing forever.

Ferran Centelles

Bullipedia Drinks Team

Jancis Robinson's Collaborator for Spanish wines

Armonía

INTEGRAL

Integral harmony

JOSEP ROCA:
PAZO DE SEÑORANS COLECCIÓN

JOSEP ROCA:
OSTRAS AL ALBARIÑO
ALBARIÑO OYSTERS

RESTAURANTE / RESTAURANT:
EL CELLER DE CAN ROCA



Josep Roca



Ostras al Albariño
Albariño Oysters

INTEGRAL

Las «armonías integrales» son una de las últimas revoluciones del maridaje. Su conceptualización se ha creado desde la gran atalaya gastronómica, donde se realizan los mejores maridajes, El Celler de Can Roca.

Esta aproximación, además de gustativa, también incluye un razonamiento más allá de lo sensorial ya que entran en juego la memoria, los sentimientos, la sorpresa y la cultura gastronómica. La aplicación de estas armonías empezó en 1998, cuando las notas de sabor de un Gewürztraminer servían, a modo de técnica creativa, para elaborar un plato a base de foie, rosas y lichis. Fue el momento donde el vino inspiró a la cocina de la manera más brillante, donde surgió el concepto «armonías integrales».

Para Spain's Top Pairings, el Celler de Can Roca ha diseñado una armonía integral basándose en uno de los vinos más emblemáticos de Galicia, el Albariño. Las ostras al Albariño, una elaboración donde todos los elementos del plato recuerdan al sabor y al paisaje de la Rías Baixas.

La salinidad y potencia mineral de la ostra se acompañan con manzana verde (frescor), pomelo rojo y limón (cítrico), salsa de laurel e hinojo (parte herbácea) y destilado de tierra (mineralidad).

Esta revolución conceptual, ha sido llevada a su más alta expresión por su impulsor y creador Pitu Roca, al que muchos consideramos el más sensible, assertivo y creativo sommelier del planeta.

Pitu explica el concepto de armonía integral de la siguiente manera: "Intentamos buscar e identificar las máximas interacciones que tienen que ver con conceptos psicológicos, sabrosos, paisajísticos, costumbristas, académicos, etc.; llevarlos a las máximas consecuencias de interacción y de buena predisposición para que todo sume, simbolizando la idea de integrar un paisaje, el de las Rías Baixas, y el de evocar a través de un plato el sabor y el frescor de los vinos de Albariño".

El vino seleccionado para armonizar la ostra al Albariño es el Pazo de Señorans Colección, la más auténtica demostración del potencial de envejecimiento del Albariño, un vino blanco elaborado a partir de una ligera maceración pelicular que pasa más de 30 meses en botella, madurando pausadamente, para ofrecer un perfil que combina frescor y complejidad a nivel superior.

INTEGRAL

Harmony

"Complete harmony" is one of the latest revolutions in pairing. It was designed from gastronomy's great watchtower, where all the best pairings are made, El Celler de Can Roca.

In addition to being an approximation of taste, it also goes beyond the sensory as memory, feelings, surprise and gastronomic culture come into play. These harmonies were first applied in 1998 when the tasting notes of a Gewürztraminer were used creatively and technically to create a dish based on foie, roses and lychees. This was the moment in which wine inspired cooking in the most brilliant way, where the concept "complete harmony" arose.

For Spain's Top Pairings, El Celler de Can Roca designed a complete harmony based on one of Galicia's most symbolic wines, the Albariño. Ostras al Albariño (Oysters in Albariño) is a dish in which all the elements are a reminder of the flavours and landscapes of the Rías Baixas.

The salinity and mineral potency of the oyster are accompanied with green apple (freshness), red grapefruit and lemon (citrus), a bay and fennel sauce (herbaceous element) and earth distillate (minerality).

This conceptual revolution was taken to its highest degree of expression by its instigator/proponent and creator, Pitu Roca, who many of us consider to be the most sensitive, assertive and creative sommelier on the planet.

Pitu explains the concept of complete harmony as follows:
"We try to find and identify what interacts the most with psychological, flavourful, landscape, customary, academic, etc. concepts and cause the greatest consequences for interaction and a good predisposition, so that it all comes together to symbolise the idea of integrating a landscape, that of Rías Baixas, and that of evoking the flavour and freshness of Albariño wines through a dish".

The wine selected to harmonise the ostra al Albariño was the Pazo de Señorans Colección, the most authentic demonstration of the potential of ageing an Albariño, a white wine created using a particular light kind of maceration, which spends more than 30 months in the bottle, slowly maturing, to give a profile which combines a high level of freshness and complexity.

Armonía

DE AFINIDAD

Affinity harmony

JUAN RUIZ HENESTROSA:
PUERTO FINO DE LUSTAU

ÁNGEL LEÓN:
EMPAÑADILLA DE PLANCTON
PLANKTON PIE

RESTAURANTE / RESTAURANT:
APONIENTE



Juan Ruiz Henestrosa



Ángel León



Empanadilla de plancton
Plancton empanadilla

DE AFINIDAD

Las «armonías de afinidad» son las más comunes. Se intenta que el plato y el vino vayan por el mismo camino: plato suave, vino suave; plato potente, vino potente; plato especiado, vino muy aromático y de recuerdos especiados, etc. Son maridajes donde se pretende que plato y vino se fundan de manera armoniosa, sin que uno domine al otro, sino que formen una sinergia gustativa que los conduzca por un mismo camino.

Para la siguiente armonía contamos con la perseverancia y creatividad de Ángel León, el chef del mar, la persona que en 2009 descubrió al mundo la existencia de un nuevo producto marino llamado plancton. Este producto, desarrollado por el propio Ángel y la Universidad de Cádiz, tiene un intenso color verde y un sabor salino penetrante, se obtiene a partir de un conjunto de microorganismos que habitan en el mar y se utiliza en forma de aderezo marino.

El plancton aporta el sabor y un toque aromático al plato creado para Spain's Top Pairings, una deliciosa empanadilla que además cuenta en sus ingredientes con shiso y bivalvos.

Y si Ángel ha emergido como auténtico inspirador del uso de los productos del mar en la restauración gastronómica, el sommelier Juan Ruiz Henestrosa ha hecho lo propio con los vinos del marco de Jerez. Ambos comparten el timón del restaurante Aponiente, fusionando su talento en un combinación que les lleva a considerar Aponiente una extensión actual de la Atlántida de Platón.

Juan Ruiz es de ese tipo de sommeliers que nunca intimida sino que acompaña, es una persona genial, capaz de sentenciar "el vino es la única maquina del tiempo que existe, es capaz de hacernos revivir momentos y llevarnos a sitios donde no hemos estado".

La Manzanilla y el Jerez son los vinos que Juan Ruiz utiliza, a modo de talismán, para sorprender y cautivar a los paladares que se aproximan a Aponiente, "el 80% de los clientes solicita el maridaje donde se utilizó vinos de Jerez; son los vinos que me han marcado, que me emocionan".

Para el maridaje Juan Ruiz escoge el Puerto Fino de Lustau, que se elabora en el Puerto de Santa María, un vino fresco y punzante que recuerda a la salinidad del mar y tiene un fino toque a panadería, uno de los vinos Finos más marinos que se pueden degustar.

Según Ángel el plancton «sabe a mar», según Juan Ruiz el fino de Lustau es «puro mar», un maridaje de potencia, de poder a poder entre dos productos que podrían haber sido creados por el mismísimo Poseidón.

AFFINITY

Harmony

"Affinity harmonies" are the most common. The intention is for the dish and the wine to go down the same path: mild dish, mild wine; rich dish, rich wine; spicy dish, very aromatic wine with spicy notes, etc. These are pairings where the dish and the wine attempt to come together harmoniously, where one does not dominate the other, but rather they form a flavour synergy that drives them both down the same path.

Ángel León, the chef of the sea, has lent his perseverance and creativity for the next pairing. In 2009, Ángel León introduced the world to the existence of a new sea/marine product called plankton. This product, developed by Ángel himself and the University of Cádiz, has an intense Green colour and a pervasive saline taste, which is obtained from a set of micro-organisms that live in the sea and which is used as a kind of seafood dressing.

The plankton adds flavour and an aromatic touch to the dish created for Spain's Top Pairings, a delicious pie whose ingredients also include shiso and bivalve molluscs.

If Ángel has emerged as an authentic inspiration for the use of sea products in the gastronomic restoration, the sommelier Juan Ruiz Henestrosa has done the same with wines in the Jerez context. They are both at the Helm of the restaurant Aponiente, fusing their talents in a combination which causes them to consider Aponiente to be a modern-day extension of Plato's Atlantis.

Juan Ruiz is one of those sommeliers who never intimidates but rather accompanies; he is a brilliant individual who has declared that "wine is the only time machine that exists - it can make us relive moments and take us to places we haven't been".

The Manzanilla and Jerez are the wines that Juan Ruiz uses like a talisman to surprise and captivate the palates dining at Aponiente."80% of customers request for me to pair with Jerez wines; these are the wines that have set me apart, that excite me".

For the pairing, Juan Ruiz chooses the Puerto Fino de Lustau, which is made in Puerto de Santa María. This is a fresh and sharp wine that reminds one of the salinity of the sea and has a hint of fresh bread. This is one of the most marine Fine wines to be savoured.

Angel says that plankton "tastes like the sea" and Juan Ruiz says that the Lustau fino is "pure sea". This is a potent pairing of two powerful products that could have been created by the same Poseidon.

MOLECULAR

Molecular harmony

FRANÇOIS CHARTIER:
EXVITE GRAN RESERVA, LLOPART

FRANÇOIS CHARTIER & CARLES TEJEDOR:
MARIDAJE EN DOS TIEMPOS:
YEMA + PARMESANO Y CAFÉ AROMATIC ROLL 2018
HARMONY IN TWO TEMPOS: YOLK + PARMESAN AND COFFEE AROMATIC ROLL 2018

RESTAURANTE / RESTAURANT:
SOFIA BE SO



François Chartier



Carlos Tejedor



Yema + Parmesano y Café Aromatic Roll 2018
Yolk + Parmesan and Coffe Aromatic Roll 2018

MOLECULAR

En 2004, François Chartier empieza a abrir una nueva puerta en los maridajes y crea el movimiento de la «sumillería molecular» que se plasma en 2009 en su obra Papillas y moléculas, la mayor innovación de la historia contemporánea de las armonías entre comida y vino.

La sumillería molecular trata de descifrar cuales son las moléculas aromáticas dominantes de un plato y armonizarlas con un vino de composición aromática parecida para, de ese modo, crear sinergias. Chartier explica de la siguiente manera como empezó este movimiento:

"En 2004, vi claro que tenía que explorar el porqué de las armonías. Empecé a estudiar las moléculas que dominaban en algunos vinos y comidas y descubrí que hay muchas comunes entre un Sauvignon Blanc o un Verdejo y la menta, y por eso el impacto aromático funciona tan bien: al combinarlos, el resultado es mayor que la suma de las partes y los aromas están por encima de cualquiera de los gustos –salado, amargo, dulce–. Comprendí entonces que todo lo que habíamos aprendido era poco importante: los aromas toman el mando y crean la armonía. Así nació la sumillería molecular".

François Chartier se ha sumado a la nueva aventura que el inquieto y prolífico chef Carles Tejedor, ha lanzado en el restaurante Be So del renovado hotel SOFIA. El Be So es un restaurante donde se vive una gran experiencia gastronómica ya que ahí el movimiento de la sumillería molecular se encuentra con el savoir faire de Carles y de su cocina pulcra, sabrosa y emocionante.

La carta de vinos de Be So sigue los fundamentos de la sumillería molecular y permite, a través de unas fragancias diseñadas por François, seleccionar la familia aromática del vino que se quiere degustar, sin duda, una experiencia WOW!

François han elaborado a modo de *join venture*, una concordancia molecular a través de un roll de parmesano, queso y café que armoniza con Llopart Ex Vite, un cava que obtiene todas su riqueza y aromas de evolución gracias a su larguísima crianza, estos aromas coinciden molecularmente con el parmesano y el café y generan una sinergia aromática sin precedentes. Ex Vite es uno de los mejores vinos espumosos del mundo, sutil y de aromas penetrantes, tiene una deliciosa textura apoyada por una burbuja delicada.

Pero aún hay más, François quiere demostrar cómo una clara de huevo, considerada por muchos el enemigo número uno del vino, puede armonizar a la perfección con un cava con la versatilidad de Ex Vite. ¿Lo conseguirá?

MOLECULAR

Harmony

In 2004, François Chartier started opening a new door to pairings and created the movement of the "molecular sommelier", which materialised in his work Taste buds and molecules in 2009. This was the greatest innovation of contemporary history of harmony between food and wine.

The molecular sommelier tries to decipher the dominant aromatic molecules of a dish, then to harmonise them with a wine of a similar aromatic composition to thus create synergies. Chartier explains how this movement started as follows:

"In 2004, it was clear to me that I had to explore the why behind harmonies. I started to study the molecules that dominated in some wines and foods and I discovered that there are many points in common between a Sauvignon Blanc or a Verdejo and peppermint, which is why the aromatic impact works so well: by combining them, the result is greater than the sum of both parts and the aromas go beyond any of the tastes – savoury, bitter, sweet –. I then understood that all we had learned up until then was of little significance: aromas take the lead and create the harmony. Thus, the molecular sommelier was born".

François Chartier has joined the new adventure that the restless and prolific chef Carles Tejedor, has launched in the restaurant Be So in the renovated hotel SOFIA. Be So is a restaurant where one has a grand gastronomic experience as the movement of the molecular sommelier lies within the savoir faire of Carles and his sleek, tasty and exciting kitchen.

Be So's wine menu remains one of the molecular sommelier's fundamental tools and, through some fragrances designed by François, lets one select the aromatic family of the wine they would like to taste. A WOW experience, no doubt!

By way of a joint venture, François have created a molecular concordance through a parmesan roll, cheese and coffee which harmonises with Llopart Ex Vite, a Cava whose richness and evolution aromas are obtained thanks to its very long harvesting. These aromas molecularly coincide with the parmesan and the coffee and generate an unprecedented aromatic synergy. Ex Vite is one of the best sparkling wines in the world; subtle with pervasive, it has a delicious texture espoused by a delicate bubble.

But there is more still: Chartier wants to demonstrate how an egg Yolk, considered by many to be wine's number one enemy, can perfectly harmonise with a Cava of the Ex Vite versatility. Will he be able to do it?

GASTRONÓMICA HISTÓRICA

Historical gastronomic harmony

JOSÉ MARTÍNEZ:
MAS LA PLANA, TORRES

SERGIO HUMADA:
TACO DE PATO A LA PRESSE
PRESSED DUCK TACO

RESTAURANTE / RESTAURANT:
VIA VENETO



José Martínez



Sergio Humada



Taco de pato a la presse
Pressed duck taco

HISTORICAL GASTRONOMIC

Via Veneto is the essence of the gastronomic restaurant. It stands out for its impeccable service, its perfectionist cuisine and its commitment to serve at the highest level of hospitality. Its cuisine is at once orthodox and sophisticated, knowing how to adapt at all times and always achieving excellence.

Dining at Via Veneto is a unique experience. The Monje family, headed by Josep and Pere, monitor all the most minute details to make their clientele feel comfortable and relaxed. From its founding in 1967, the premises have attracted personalities from all fields. Politicians, artists and Nobel prize winners alike have enjoyed this cuisine: Dalí, Nixon, García Márquez, Vargas Llosa among others have dined at Via Veneto.

The defining dish of Via Veneto is without a doubt the canard a la presse (pressed duck), a dish that has always been on its menu and which reaches level of art. Its origins arose in the Parisian restaurant La Tour d'Argent and it consists of a grilled duck finished with the sauce of the duck's blood and bone marrow, which is pressed before the diner. An authentic luxury.

For Spain's Top Pairings, Via Veneto, hand in hand with its talented chef Sergio Humada, prepares a version of canard a la presse, in a taco, with all the flavour of the duck accompanied with a dark sauce. This is a modern rendition and it fuses this mythical preparation: a delicacy.

If one thing has characterised Via Veneto it is its capacity to bring together the highest professionals from the dining room and the kitchen. The sommelier José Martínez, currently heads the selection, recommendation and pairing. He has a cellar, six metres below ground, with 1,000 different recommendations.

José is a loving sommelier, who does not assert his preferences, but accompanies and adapts, just like the cuisine of Via Veneto. He part of this new lifeblood/sap of sommeliers who work tirelessly to find the most suitable bottle for the occasion, using their two great tools; knowledge and gastronomic sensitivity.

A few years before Via Veneto was founded, the Torres family planted a few hectares of Cabernet Sauvignon which, in 1970, emerged as the Mas La Plana wine. This wine would change the history of wines in Catalonia; for the first time, a vineyard wine located in Pacs del Penedès was made in the pure Bordeaux style and would come to rival the great wines and win the Wine Olympiad in Paris.

Mas La Plana and pressed duck create a harmony that the chances of history have allowed to be generated, repeated and appreciated on a myriad of occasions in the upper echelons of gastronomic restaurants.

GASTRONÓMICA HISTÓRICA

Armonía

Via Veneto es la esencia del restaurante gastronómico. Brilla por su trato impecable, su cocina perfeccionista y su vocación de servicio al máximo nivel de restauración. Practica una cocina a la vez ortodoxa y sofisticada que sabe adaptarse a cada momento alcanzando, siempre, la excelencia.

Cenar en Via Veneto es una experiencia única. La familia Monje, capitaneada por Josep y Pere, vigilan cada mínimo detalle para hacer que el cliente se sienta confortable y tranquilo. Des de su fundación en 1967, su local ha atraído a personalidades de todos los ámbitos. Políticos, artistas, premios Nobel, han disfrutado de su cocina: Dalí, Nixon, García Márquez y Vargas Llosa, entre otros, han cenado en Via Veneto.

La elaboración que define a Via Veneto es, sin lugar a dudas, el canard a la presse (pato a la prensa), un plato que siempre ha estado en su carta y que alcanza el nivel de arte. Su origen se remonta al restaurante parisino de La Tour d'Argent y se trata de un pato asado acabado con la salsa del jugo de la carcasa del pato que se prensa delante del comensal. Un auténtico lujo.

Para Spain's Top Pairings, Via Veneto, de la mano de su talentoso chef Sergio Humada, prepara una versión del canard a la presse, en forma de taco, con todo el sabor del pato acompañado de una salsa oscura. Es una versión actual y mestiza de esta mítica elaboración, una delicia.

Si algo ha caracterizado Via Veneto es su capacidad por agrupar a grandes profesionales del servicio de sala y cocina. El sommelier José Martínez, capitanea en la actualidad la selección, recomendación y los maridajes. Cuenta con una bodega, a seis metros bajo tierra, con más de 1.000 referencias.

José es un sommelier cariñoso, de los que no asevera sino que acompaña y se adapta, al igual que la cocina de Via Veneto. Forma parte de esta nueva savia de sommeliers que se desviven por encontrar la botella más adecuada para la ocasión, utilizando sus dos grandes herramientas; el conocimiento y la sensibilidad gastronómica.

Unos años antes de la fundación de Via Veneto, la familia Torres plantaba unas pocas hectáreas de Cabernet Sauvignon que en 1970 emergían en el vino Mas La Plana, un vino que cambiaría la historia de los vinos en Catalunya; por primera vez se elabora, al más puro estilo bordelés, un vino de finca que se ubica en Pacs del Penedès y rivaliza con los grandes vinos llegando a ganar la Olimpiada del vino en París.

Mas La Plana y el pato a la presse, es una armonía que, por azares de la historia, se ha generado, repetido y apreciado en un sinfín de ocasiones en las altas esferas de la restauración gastronómica.

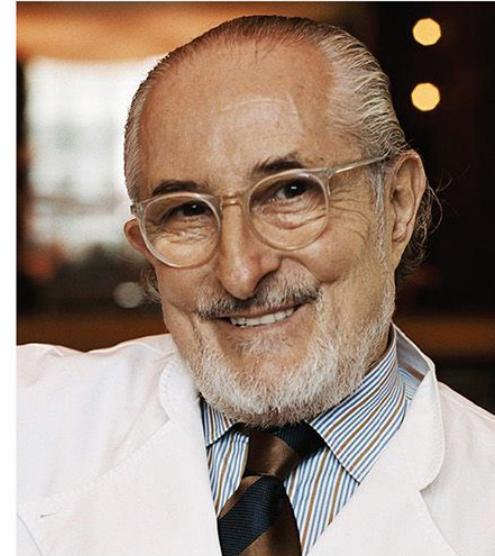
CONTRASTE

Harmony of contrast

HOMENAJE A ALAIN SENDERENS:
AA DOLÇ MATARÓ, ALTA ALELLA

RAFA PEÑA:
PATO APICUS

RESTAURANTE / RESTAURANT:
GRESCA



Alain Senderens



Rafa Peña



Pato Apicus

DE CONTRASTE

Alain Senderens fue uno de los grandes chefs de la Nouvelle Cuisine, además de ser el primero en renunciar a las estrellas Michelin. Es probable que sea recordado por estas hazañas, aunque los amantes del vino sabemos que fue el primer gran chef que cocinó con una copa de vino en la mano, el primero en afirmar que era mejor el blanco que el tinto para el queso –un comentario que le supuso críticas en los periódicos generalistas de París–, el primero en explicar que los maridajes de contraste eran deliciosos y el primero en desarrollar un laboratorio de maridajes junto a otros grandes gastrónomos como J. J. Abo, Jean Pierre Perrin, Gerard Chave, Franco Martinetti y el Dr. Parcé.

El Pato Apicius es una receta que Senderens adaptó de un antiguo tratado de cocina romano conocido como «De re coquinaria» cuya autoría se atribuye a Marco Gavio Apicio. Se trata de un pato glaseado y muy condimentado con comino, pimienta, coriandro, hinojo, miel y vino seco.

Senderens explicó como encontraron, en su laboratorio, el maridaje ideal: “El pato Apicius se nos resistía. Intentábamos combinar ese plato con cualquiera de los vinos posibles y con todos ellos se daba tortazos, pero en un momento determinado el Dr. Parcé trajo una botella de Banyuls. Fue un contraste, nunca hubiera imaginado que funcionara, pero resultó realmente excepcional. El mejor maridaje que he hecho”.

No imaginamos mejor homenaje hacia su figura que reinterpretar, de la mano de Rafa Peña, su pato Apicius y servirlo junto a un vino dulce Mediterráneo, el AA Dolç Mataró, un néctar maduro y jugoso con una maravillosa redondez aportada por el toque de azúcar residual.

Rafa Peña es otro genio. Su restaurante y bar de vinos Gresca son lugares de peregrinación obligatoria para cualquier *winelover*. Entre sus aliados se cuentan el tiempo, la paciencia y el talento. Su cocina es profunda y tiene la capacidad de sorprender e impresionar a cualquier paladar con unos platos de una sencillez pasmosa. Combina como nadie los sabores, ha nacido con el gen gastronómico y, por si todo esto fuera poco, es un apasionado del vino y fan absoluto de lo que significó la Nouvelle Cuisine.

Rafa recoge la tarea de versionar a Senderens y su Pato Apicius, y nos hace viajar junto al vino de Alta Alella a la combinación que cambió el paradigma del maridaje contemporáneo, nos transporta al primer gran maridaje de contraste gastronómico de la historia.

OF CONTRAST

Harmony

Alain Senderens was one of the great chefs of Nouvelle Cuisine, as well as being the first to renounce Michelin stars. He will probably be remembered for these deeds, although us wine lovers know that he was the first great chef to cook with a glass of wine in his hand. He was the first to affirm that White wine was better than red for cheese – a comment which earned him criticism in the Paris's generalist newspapers. He was the first to explain that contrast pairing was delicious and the first to develop a laboratory of pairings along with other great gastronomes such as J. J. Abo, Jean Pierre Perrin, Gerard Chave, Franco Martinetti and Dr. Parcé.

Pato Apicius is a recipe that Senderens adapted from an ancient treaty of Roman cuisine known as De re coquinaria, whose authorship is attributed to Marco Gavio Apicio. It is a glazed duck, heavily spiced with cumin, pepper, coriander, bay leaf, honey and dry wine.

Senderens explained how, in their laboratory, they found the ideal pairing: “The pato Apicius really tested us. We tried to combine this dish with any of the possible wines, all of which were a flop, but at a decisive moment, Dr. Parcé brought in a bottle of Banyuls. It created such a contrast, I never would have imagined that it would work, but the result was truly exceptional. The best pairing I have made”.

We cannot imagine a better homage to his person than to reinterpret, with Rafa Peña's help, his pato Apicius and serve it with a sweet Mediterranean wine; the el AA Dolç Mataró, a mature and juicy nectar with a wonderful roundness brought by the touch of residual sugar.

Rafa Peña is another genius. His restaurant and wine bar Gresca are obligatory places of pilgrimage for any wine lover. His greatest allies are time, patience and talent. His cooking is profound and has the ability to surprise and impress any palate with astoundingly simple dishes. He combines flavours like nobody else, he was born with the gastronomic gene and, as if all that wasn't enough, he is passionate about wine and an absolute fan of all that Nouvelle Cuisine meant.

Rafa has picked up the task of adapting Senderens' Pato Apicius and takes us on a journey along with the Alta Alella wine, to the combination that shifted the paradigm of contemporary pairing. It transports us to the first wine contrasting gastronomic pairing in history.

CLÁSICA REGIONAL

Classical regional harmony

CUSTODIO LÓPEZ ZAMARRA:
OLIMPO PRIVILEGIO, VINÍCOLA DE CASTILLA

TERESA GUTIÉRREZ:
TORREZNO A LA BRASA DE SARMIENTOS,
MIGAS DE AJO TOSTADO Y GUINDILLA
BACON RASHERS OF BACON IN VINE SHOOT EMBERS,
TOASTED GARLIC CRUMBS AND CHILLI

RESTAURANT / RESTAURANT:
AZAFRÁN



Custodio López Zamarra



Teresa Gutiérrez



Torrezno
Bacon rashes

CLÁSICA REGIONAL

La mayoría de los maridajes clásicos se fundamentan en la proximidad y en la accesibilidad de productos. Así pues, la regionalidad fue, y todavía es, vital en la combinación de vino y comida. Este concepto de maridaje aúna el comer y beber lo que se produce en el lugar en el que estamos, son maridajes aprendidos y repetidos por costumbre, que aportan muchos placeres gustativos: Muscadet con ostras, Fiano con mozzarella, Barolo con trufa, son solo algunos ejemplos de gran sabor.

Para Spain's Top Pairings, Teresa Guitérrez, propietaria del Restaurante Azafrán, abierto en 2008, ha elaborado un plato clásico de Castilla, el Torrezno a la brasa de sarmientos, migas de ajo y guindilla. Este taco de tocino ahumado con migas, se encuentra en el ADN de cualquier gastrónomo afincado en Castilla. El plato además lleva el toque picante de la piparra.

Teresa compagina el liderazgo de Azafrán, situado en la pequeña localidad de Villarobledo (Albacete), con apariciones en programas televisivos como Master chef (donde ejerce de profesora), o Top Chef (donde ha concursado). Actualmente, es una de las personalidades gastronómicas más relevantes de Castilla.

Teresa explica: "Este es uno de los platos de más éxito de mi carta, sintetiza de la mejor manera el paisaje de Castilla".

Custodio define el maridaje como "un juego, una filosofía de trabajo donde influyen muchas circunstancias, momentos y situaciones". Sobre el concepto de regionalidad apunta que "los vinos de una región suelen acompañar a la gastronomía local; es un concepto adecuado para realizar maridajes. Sin embargo, un mismo plato pide vinos diferentes dependiendo del entorno y, en especial, del cliente que tengamos sentado delante".

Custodio es un sabio que ha visto pasar el tiempo y la evolución en el mundo del vino: "Quién iba a pensar hace 35 años que, en cualquier parte, se harían los vinos que se hacen ahora".

Para esta armonía, Custodio ha seleccionado un vino Manchego: Olimpo Privilegio tinto, un vino producido bajo las directrices del reconocido enólogo Pepe Hidalgo. Es un vino de estilo potente y sabroso a partir de la mezcla de Syrah, Cabernet y Merlot y que, como el mismo Custodio define, tiene "gran personalidad y un punto de exclusividad que lo hacen ser uno de los vinos más interesantes de Castilla".

CLASSICAL REGIONAL

Harmony

Most of the classic pairings are based on the proximity and accessibility of products. Regionality therefore was and still is vital in combining wine and food.

This concept of pairing combines eating with drinking what is produced in the place we are in. These are pairings which are learned and repeated by custom, which have brought us many tasting pleasures: Muscadet with oysters, Fiano with mozzarella, Barolo with truffles, are but a few very tasty examples.

For Spain's Top Pairings, Teresa Guitérrez, the proprietor of the restaurant Azafrán, which opened in 2008, has prepared a classic Castilian dish, Bacon rashers of bacon in vine shoot embers, toasted garlic crumbs and chilli. This smoked bacon taco with crumbs can be found in the DNA of any gastronomist based in Castile. The dish also adds spice with a touch of piparra chilli.

Teresa juggles leading Azafrán, located in the small town of Villarobledo (Albacete), with appearances on television programmes such as MasterChef (where she performs the role of teacher), and Top Chef (where she competed). She is currently one of Castile's most significant gastronomic personalities.

Teresa explains: "This is one of the most successful dishes on my menu: it synthesises the Castilian landscape in the best way".

Custodio defines pairing as "a game, a philosophy of work where many circumstances, moments and situations have an influence". On the concept of regionality, he points out that "the wines of a region often accompany local cuisine; this is a suitable concept for pairing. However, one same dish may require different wines depending on the setting and, especially, the client we have seated in front of us".

Custodio is a sage who has seen the passing of time and the evolution in the world of wine: "Who would have thought 35 years ago that the wines that are being made today would be made anywhere".

For this harmony, Custodio has selected a Manchego wine: red Olimpo Privilegio, a wine made under the guidance of the renowned oenologist, Pepe Hidalgo. This is a wine with a powerful and flavourful style made from the mixture of Syrah, Cabernet and Merlot which, as Custodio himself defines it, has "great personality and a touch of exclusivity which make it one of the most interesting wines in Castile".

DE PRODUCTO GOURMET

Gourmet product harmony

FERRAN CENTELLES:
ESSENTIAL XAREL·LO BRUT RESERVA,
JUVÉ & CAMPS

PRODUCTO / PRODUCT:
GRAN RESERVA FISAN
ACORN-FED HAM, 2014 VINTA



Ferran Centelles



Jamón de bellota Gran Reserva Fisan
Gran Reserva Fisan Acorn-Fed Ham

GOURMET PRODUCT

Acorn-fed ham (jamón de bellota) is one of the easiest things to pair, as it goes well with any wine. Quality ham is so smooth and delicate that no wine can ruin it.

Classical pairing rules dictate that a well-aged red wine or a fine Jerez are the ideal accompaniments, however the truth is that ham accepts a myriad of liquid combinations

In Spain's Top Pairings we will taste ham from Fisan, a company which has been preparing jamón ibérico since 1920, located in the heart of the Denomination of Guijuelo Origin. Fisan is a gastronomic ham of supreme quality which draws the attention of prestigious chefs. A Gran Reserva Acorn-Fed Ham of the 2014 vintage was selected, which has a high fat content combined with a sweet touch, a Deep aroma and a texture that melts on the palate while reminding one of the more than 50 years for which it has been cured in the cellar.

On this occasion, the ham is served as an apéritif and its refreshing, yet elegant travel companion: an Essential Xarel-lo de Juvé & Camps Cava. The roots of this vineyard trace back to 1796 and ever since then, it has been a prestigious family business. Essential is a single-variety Cava made from Xarel-lo. It has the characteristic hint of aniseed and Mediterranean herbs; it is a subtle cava, delicate with an herby twist which adds freshness.

In this harmony, the fat and the melted sensation of the ham are found in the vivacity and freshness of the Essential; this is an exceptional and refined apéritif moment.

DE PRODUCTO GOURMET

Armonía

El maridaje con el jamón de bellota es de los más sencillos que existen ya que cualquier vino le queda bien. El jamón de calidad es tan suave y delicado que es imposible que estropee algún vino.

Las normas de maridaje clásicas apuntan a que el vino tinto con largo envejecimiento o el fino de Jerez son los acompañantes ideales, pero lo cierto es que el jamón acepta un sinfín de combinaciones líquidas.

En Spain's Top Pairings degustaremos jamón de Fisan, una empresa que elabora ibéricos desde 1920, situada en el corazón de la Denominación de Origen Guijuelo. Fisan es un jamón gastronómico de calidad suprema que atrae la atención de chefs de prestigio. Se ha seleccionado un jamón ibérico de bellota gran reserva de la añada de 2014 que presenta una gran infiltración de grasa y combina un toque dulzón, aroma profundo y una textura que se funde en el paladar mientras recordando sus más de 50 meses de curación en bodega.

En esta ocasión, el jamón se sirve en el momento aperitivo y se ha buscado un compañero de viaje refrescante pero elegante, un Cava Essential Xarel-lo de Juvé & Camps. Las raíces de esta bodega se remontan a 1796 y desde entonces ha sido una prestigiosa empresa familiar. Essential es una propuesta de Cava monovarietal a partir de Xarel-lo. Tiene el característico toque anisado y de hierbas mediterráneas; es un cava sutil, delicado y con el toque herbal que le aporta frescor.

En esta armonía, la grasa y la sensación fundida del jamón se encuentran con la vivacidad y frescor de Essential, un momento aperitivo excepcional y refinado.

PRODUCTO GOURMET

Gourmet product harmony

FERRAN CENTELLES:
AMONTILLADO CARLOS VII, ALVEAR

PRODUCTO / PRODUCT:
QUESO AHUMADO VIEJO CAMPOVEJA
CAMPOVEJA MATURE SMOKED CHEESE



Ferran Centelles



Queso ahumado Campoveja
Campoveja mature smoked cheese

DE PRODUCTO GOURMET

Los maridajes de productos son curiosos ya que se expresan desde la simplicidad pero sin perder un ápice de placer o sofisticación. El siguiente maridaje empareja un queso ahumado viejo de Campoveja con un Amontillado de Alvear.

Campoveja es una empresa ubicada en Serrada, en la provincia de Valladolid, con casi 70 años de tradición quesera. Su queso ahumado viejo se elabora a partir de leche cruda de oveja, de modo artesanal, sin pasteurizar ni homogenizar. Tras ser ahumado a media curación, se somete a un envejecimiento en cava, lo que lo dota de sabores añejos, intensidad aromática y recuerdos a frutos secos.

Es un queso de extraordinaria calidad que llegó a alcanzar el título de mejor queso del mundo en el 2012.

La selección del vino acorde es muy ortodoxa y representa una combinación clásica de la gastronomía, queso de oveja curado con amontillado.

Contamos con el Amontillado Carlos VII, procedente de la bodega Alvear, una saga vinatera que se remonta a principios del s. XVIII.

El Carlos VII es un amontillado elaborado con Pedro Ximénez, un fino muy viejo que termina su crianza de manera oxidativa en botas de roble americano y en sistema de soleras una media de 15 años. Es penetrante, casi infinito, seco y pungente. Un vino que sólo acepta el maridaje con productos de gran personalidad e intensidad.

Una armonía donde los aromas de madurez del queso y del vino se funden para el deleite del paladar.

GOURMET PRODUCT

Harmony

Product pairings are curious as they express simplicity without losing an ounce of pleasure or satisfaction. The following pairing marries an Campoveja mature smoked cheese with a Amontillado de Alvear.

Campoveja is a company located in Serrada, in the province of Valladolid, and has almost 70 years of cheese-making tradition behind it. Its mature smoked cheese is artisanally prepared from raw sheep's milk, without pasteurising or homogenising. After being smoked halfway through curing, it undergoes maturing in cellar, which gives it its aged flavours, aromatic intensity and hints of dried fruits.

This is a cheese of extraordinary quality which attained the title of Best Cheese in the World in 2012.

The appropriate wine selection is very orthodox and represents a classic combination of gastronomy, cured sheep's milk cheese with Amontillado.

Here we have the Amontillado Carlos VII, from the Alvear vineyard, a winemaking dynasty which can be traced back to the beginnings of the 18th C.

The Carlos VII is a Amontillado made with Pedro Ximénez, a very old fino which ends its aging oxidatively in American oak and with a system of sills for an average of 15 years. It is pervasive, almost infinite, dry and pungent. A wine that can only be paired with products with a lot of personality and intensity.

A harmony in which the aromas of the maturity of the cheese and wine fuse together to delight the palate.

Patrocinadores
Sponsors

effimer!



Proveedor oficial
Official provider

makro

Colaboradores técnicos
Technical partners



Colaboradores
Collaborates

MAHALAWINE &



eshob
escuela superior d'hostaleria de barcelona

Organiza
Organizes

Alimentaria Exhibitions



@alimentaria
#alimentaria #vinorumthink

www.alimentaria-bcn.com