

ANIMAMOS LAS JORNADAS INNOVANDO

- Trampantojos

Son elaboraciones que juegan visualmente con el comensal, es decir, parece una cosa cuando en realidad es otra. El objetivo del chef al elaborar un trampantojo es sorprender al cliente y divertirlo poniendo la máxima creatividad y talento en el plato.

- Cursos de maridaje

Maridaje es el proceso de casar metafóricamente un alimento con un vino con la intención de realizar el placer de comerlos.

Los vinos suelen ser el complemento perfecto de la comida; y cada plato debe ir acompañado por una clase de vino en particular. Las reglas generales de combinación son las siguientes:

Los vinos generosos acompañan bien un aperitivo.

Los vinos tintos ligeros (jóvenes) acompañan muy bien al cordero asado, a la carne de ternera, a la de ave, las pastas, las verduras, la paella, los embutidos, los huevos fritos, el jamón y las sopas con base de carne.

Los vinos tintos de cuerpo (crianza, reserva, gran reserva) van muy bien con los guisos y los estofados, el buey, los platos a base de caza, las legumbres, y los quesos fuertes y fermentados.

Los vinos blancos secos ligeros son complemento perfecto de las ostras, la langosta a la plancha, los langostinos, las gambas, los cangrejos de río y los mariscos en general.

Los vinos blancos secos son los acompañantes ideales de los calamares, los pescados cocidos en general, los fritos o asados, el centollo, la langosta cocida con mayonesa, el jamón, las chuletas de cordero, los caracoles, las sopas con base de pescado y los huevos.

Los vinos dulces son excelentes para acompañar los postres con chocolate, los hojaldres y los bizcochos (el foie-gras puede acompañarse por un vino blanco dulce tipo "sauternes").

Los cavas pueden utilizarse a lo largo de toda la comida con independencia del plato, debiendo ser preferentemente muy seco (tipo "brut").



- **Catas de vino**

Catar es probar un producto cuya calidad queremos apreciar, es someterlo a nuestros sentidos, en particular al del gusto y el olfato, es tratar de conocerlo buscando sus diferentes defectos y cualidades con el fin de expresarlos, estudiar, analizar, describir, definir, juzgar y clasificar.

Te proponemos las catas de vino para tu empresa en nuestras fincas o en nuestras bodegas colaboradoras.

- **Molecular experience**

A través de un complejo proceso de esferificación inversa conseguimos mantener un cóctel completamente líquido dentro de una fina capa de gelatina. Estas joyas de sabor en forma de perla explotan en la boca con una ligerapresión, inundando el paladar de sensación y sabor.

- Y mucho más...

