

DE CATA



Cena maridada. Esta semana ha tenido lugar en el establecimiento zaragozano Los Caprichos del Portal una interesante cata de cavas de Pere Ventura. J. L. S.

Los de Pere Ventura, unos cavas «muy gastronómicos»

Se llenó el aforo del establecimiento de productos selectos Los Caprichos del Portal—calle de San Lorenzo, 5; teléfono 976 391 102—para asistir a la cata y cena maridada con cavas de Pere Ventura, una bodega de San Sadurní dedicada a producir vinos espumosos de la más alta calidad. Algunos, «muy gastronómicos», como los

definió Víctor Vilà, delegado comercial de la bodega y encargado de explicar las características de los productos y del maridaje con los platos.

Se abrió la cata con el brut Pre-

mier Reserva, que se combinó con jamón ibérico de bellota de Jabugo, un producto con el que maridan a la perfección todos los espumosos de alta calidad, como es el caso de algunos cavas y de muchos champanes.

Se sirvió después un carpaccio de bacalao con el Coupage de Hónor blanco, elaborado con xarello y chardonnay.

El tercer pase fue, en mi opinión, el más satisfactorio. Sirvieron un estupendo estofado de buey, que se regó con el Cuvée

María del Mar, seguramente el

más gastronómico de todos los vinos degustados. Está elaborado con cuatro variedades—xarello, macabeo, parellada y chardonnay—y con un pequeño porcentaje de la primera fermentada en barrica, lo que le da una estructura especial. A pesar de ello, es un cava muy fresco y muy frutal, con referencias de frutas blancas maduras y manzanas verdes, que se intercalan con un sofisticado abanico de tonos ahumados y tostados.

Para terminar, quedó un regustito de lo más agradable gracias al



Victor Vilà, delegado comercial de Pere Ventura, dando la cata.

coulant de chocolate con chocolate artesano y frutos rojos, posture que se acompañó del Coupage de Honor rosado, elaborado exclusivamente con pinot noir y que es un cava muy delicado y lleno de matices.

La velada terminó con la entrega de premios para los asistentes más aplicados que contestaron a las cuestiones que se plantearon a partir de la información que Vilà había ido desgranando a lo largo de toda la noche.