



## Atlántico y Mediterráneo dialogaron en la cata de la DO Catalunya en Enofusión 2017

*La cata armonizaba la cocina gallega de A Horta d'Obradoiro con los vinos de la Denominación de Origen Catalunya.*

*La DO Catalunya desgrana la cata en su espacio "Hablamos con..."*

*El Congreso Internacional del Vino celebró su séptima edición los días 23, 24 y 25 de enero junto a la Cumbre Gastronómica Asisa MadridFusión.*

**Madrid, febrero 2017\_** La Denominación de Origen Catalunya participó por segundo año consecutivo en El Centro del Vino de Enofusión con una cata armonizada. En esta ocasión, se estableció un diálogo entre el Atlántico y el Mediterráneo, donde las propuestas de Kike Piñeiro y Eloy Cancela, del restaurante A Horta d'Obradoiro (Santiago de Compostela), armonizaron con los vinos de la Denominación de Origen.

El menú se componía de 5 vinos, explicados por la sumiller Clara Dalmau, con cinco tapas, presentadas por Kike Piñeiro, con las que, según comentaba: "traemos el Atlántico".

- *Millo e Croques* (maíz y berberechos) y *Equilibrista blanc* de Ca n'Estruc
- *Vieira con Manteiga de Algas e Vexetais de Costa* (vieira con mantequilla de algas y vegetales de costa) y *Quike* de Bodega Can Grau Vell
- *Tartar de Róbalo e Ourizo de Mar* (tartar de lubina salvaje y erizo de mar) y *De Casta* de Bodegas Torres
- *Luras de Cortello* ("rabas de cuadra") y *Mestre Vilavell* de Bodegas Puiggròs
- *Escuma de Mazán con Xeadó de Canela* (espuma de manzana con helado de canela) y *Marina* de Vallformosa

En el espacio *Parlem amb...* (Hablamos con...), en el que la DO charla con diferentes personalidades del mundo de la gastronomía, la literatura o el cine, han querido desgranar la exitosa propuesta presentada en Enofusión 2017:

"Es una fusión de culturas, de sabores; transmitiendo las cosas que hacemos en A Horta" pero con ideas nuevas surgidas gracias a la influencia de los vinos de la DO Catalunya, comenta Piñeiro.

El primero, empanada de maíz con berberechos, es “un plato de raíces”, aunque “sería la traducción del actual *finger food* (comida para comer con las manos), pero con comida de toda la vida”. Una propuesta de marcado carácter atlántico, para una variedad tan mediterránea como la xarel·lo, del Equilibrista.

En el segundo, la vieira, “un bocado muy atlántico”, nos introduce de lleno en las costas gallegas, armonizando a la perfección con el rosado de garnacha Quike.

El siguiente, un tartar de lubina salvaje con huevas de erizo, dentro del propio erizo, “sube la intensidad de la influencia atlántica”, al igual que aumenta la intensidad del color rosado del vino: De Casta. Un maridaje por contraste donde el vino suavizaba los sabores del mar.

En el punto álgido de la cata, “una propuesta muy compostelana”: la oreja, pero en dos texturas y con dos elaboraciones diferentes. Sabores potentes para el vino más complejo de la cata: Mestre Vilavell, de uva sumoll.

Y para finalizar, el postre estrella de A Horta d’Obradoiro: la espuma de manzana con helado de canela. Una propuesta natural y sencilla, equilibrada por los toques dulces y refrescantes de la moscato de Marina.

## **Enofusión 2017**

La séptima edición de Enofusión reunió al sector del vino durante los días 23, 24 y 25 de enero en Madrid para ceder la palabra al vino y posicionarlo como claro protagonista dentro de la gastronomía, en el contexto de la XV Cumbre Gastronómica Asisa MadridFusión.

**Para más información e imágenes:**

[Área de Prensa](#)

**Para más información:**

[info@enofusion.com](mailto:info@enofusion.com)

[www.enofusion.com](http://www.enofusion.com)

[www.facebook.com/enofusion](https://www.facebook.com/enofusion)

[www.twitter.com/enofusion](https://www.twitter.com/enofusion)

[www.instagram.com/enofusion](https://www.instagram.com/enofusion)