

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

288
OCTUBRE
2023

MIVININ



**BODEGA
EJEMPLAR**
El privilegio de ser clásico

CATA
*La grandeza
de la discreción*

VIAJE
*La otra ribera
del Duero*

**PRÁCTICA
DE CATA**
Bardos Viñedos de Altura '20

ESPAÑA / 2,90 €



ARMONÍAS

¿La mejor carne del mundo?

por Diana Fuego y Antonio Candelas

Se dice que en Japón viven las vacas más privilegiadas del planeta, agasajadas con cerveza, masajes y música clásica. Más allá del mito, os desvelamos los secretos de la raza 'wagyu' (y, ojo, porque no todo el 'wagyu' es Kobe), cuya jugosidad y succulencia superlativas proceden de su alimentación y su regio linaje.



Este otoño nos hemos dejado llevar por nuestro carnivorismo más exquisito y nos hemos adentrado en el enigmático universo del *wagyu*, poblado por vacas que beben cerveza y reciben masajes al son de la música clásica y donde (como ya imaginaréis) mito y realidad se entremezclan.

Para empezar, nos parece necesario matizar qué es la carne de *wagyu* y por qué se habla de la carne de Kobe como si fueran lo mismo: "Partiremos de la premisa de que todas las carnes de Kobe proceden de la raza *wagyu*, pero no todas las carnes de *wagyu* pueden ser llamadas de Kobe, de acuerdo a las normas dictadas por el Gobierno de Japón", como bien explican desde la web de Finca Santa Rosalía. En resumen: toda la carne de Kobe es *wagyu*, pero no toda la carne de *wagyu* es Kobe.

Wagyu, que significa *vaca japonesa*, hace referencia a una raza de ganado vacuno originaria de Japón, cuya carne se caracteriza

por su marmoleado, que le proporciona una succulencia y jugosidad únicas. Dentro de esta raza bovina hay cuatro variantes con sus propias peculiaridades: la japonesa negra, la japonesa marrón o roja, la japonesa de cuerno corto y la japonesa sin cuernos.

La carne de Kobe, por su parte, debe cumplir con una serie de requisitos, entre ellos el linaje –pertenece siempre a la raza japonesa negra, concretamente a la familia Tajima– o haberse criado en la prefectura de Hyogo. Digamos que esta distinción tan especial se correspondería con nuestras denominaciones de origen.

Aunque, eso sí, todo el *wagyu*, declarado *kokuho* (tesoro nacional), cuenta con unos estándares de calidad altísimos supervisados por la Japan Meat Grading Association, que clasifica la carne por su marmoleado, color, grasa y textura (firmeza y suavidad).

Para honrar y gozar este manjar carnal hasta el último bocado, traemos una selección de vinos igualmente jugosa. ¡*Itadakimasu!*

LAS MARGAS LOS CEREZOS 2020



Bodem Bodegas
www.bodembodegas.com
D.O.P. Cariñena
Garnacha

Un bocado tan noble como este había de ser acompañado por vinos de importancia semejante no solo en aromas y sabores, sino en textura. Esta laureada Garnacha nos ha convencido desde el principio por su armonía y complejidad aromática, pero sobre todo por su frescura y consistencia en boca, que conjuga con la ternura y esa deliciosa sensación de deshacerse en el paladar. Los matices en el posgusto son de otro mundo.

EL VOL DE NIT 2017



UMESU
www.umesu.wine
D.O.P. Penedès
50% Garnacha, 50% Cariñena

Cambiamos de tercio para comprobar que esta carne se entiende con más de un perfil de vinos, en este caso todos tintos. Buscábamos uno mediterráneo para ver si esa amabilidad de matices y sensaciones encajaba con la delicadeza de la carne. Este del Penedès de Garnacha y Cariñena ha sido una gran sorpresa por cómo se adapta al bocado gracias a su punto de frescura y una estructura moderada.

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA 2019



Marqués de Riscal
www.marquesderiscal.com
D.O.Ca. Rioja
Tempranillo, Graciano

Este reserva riojano de fama mundial pide una carne de postín como esta. La complejidad dibujada con trazos de fruta madura, regaliz, especias dulces y hojarasca queda acompañada por una textura concentrada y equilibrada con una magnífica sensación de frescura. Es una opción de indudable acierto porque no existe en ningún momento atisbo de desequilibrio.

MONTEABELLÓN FINCA LA BLANQUERA 2017



Bodegas Monteabellón
www.monteabellon.com
D.O.P. Ribera del Duero
Tempranillo

Faltaba la opción poderosa, profunda y con una raza incontestable, y este Ribera del Duero está a la altura. Su grandeza radica en el perfil mineral que despunta entre los toques balsámicos, de fruta en sazón y crianza noble. El magnífico extracto es la vía por la cual las texturas establecen un balance único. Siempre podemos pensar que tanto carácter puede desvirtuar la armonía. En este caso es todo lo contrario.