

Castro y González presenta "Fusión 2016", el ibérico que armoniza con los champagne de la Maison Taittinger

Fusión 2016 se presenta en una edición limitada y numerada de 2.000 piezas. Nace de una actitud: explorar nuevos caminos para lograr la diferenciación. Pensado para los paladares más inquietos que buscan un producto único, profundo y sin precedentes logra su máxima expresión con las burbujas Taittinger.

Castro y González es un claro referente en el mundo de los productos más selectos. Capitanado desde Guijuelo por una familia con una dilatada trayectoria, con cuatro generaciones vinculadas al mundo del ibérico, la empresa es el resultado de años de experiencia y de conocimiento. Tras asentar las líneas de desarrollo de elaboraciones tradicionales -gamas bellota y selección-Castro y González ha lanzado un nuevo producto gourmet, un jamón ibérico único, singular, que nace de la fusión de dos climas y que ha supuesto un reto y la mejor expresión del conocimiento del jamón y sus peculiaridades en la península. Fusión supone un salto innovador desde la base de la tradición. Fusión es fruto de tres elementos básicos: la cabaña propia, la dehesa y la combinación de los climas de Guijuelo y de la Sierra de Huelva.

A la cuidada genética de los cerdos de raza ibérica de Castro y González hay que sumar el medio natural en el que los animales pasan su último año de vida alimentándose exclusivamente de los frutos de las encinas centenarias, de pasto y cereal que encuentran en la dehesa. Y es gracias a la combinación de dos climas como Fusión se convierte en una propuesta única.

El jamón se sala y cura durante 12 meses en el clima frío y seco de Guijuelo, a más de 1.100 metros de altitud. Después, y una vez que han aprehendido todo el sabor de la dehesa se trasladan a la Sierra de Huelva, donde permanecerán 24 meses más y donde la influencia del Atlántico hará evolucionar el producto, haciéndolo más elegante, más profundo, más complejo.

Así Fusión es un jamón capaz de transmitir todo el sabor de los dos paisajes: la delicadeza inicial de los jamones salmantinos y la profundidad de sabores y complejidad típica de los que envejecen en las Sierras de Huelva.

La cata

Al abrir un jamón Fusión lo primero que llama la atención es su grasa, que va de un color blanco roto al rosáceo, y presenta una consistencia blanda, untuosa y fresca, y con recuerdos a bosque mediterráneo.

El jamón presenta un color oscuro que es fruto de las temperaturas más elevadas que se producen en

la Sierra Norte de Huelva, lo que provoca que sude más y, como consecuencia, avance su curación. También el aroma se hace más intenso y profundo debido a la humedad y al calor de la sierra. Por el contrario, la curación lenta y las temperaturas bajas que se dan en Guijuelo permiten obtener un sabor más profundo e intenso.

Para la presentación de la añada 2016, Óscar Amores, chef del restaurante El Higuierón (Fuengirola) diseñó un menú en el que los platos se armonizaron con los champanes de la casa Taittinger. El servicio comenzó con Jamón Fusión 2016 al corte, Lomo de Bellota 100% Ibérico Premium Castro y González en lata, Salchichón de Bellota 100% Ibérico Premium Castro y González y Mini Burger de presa de bellota Castro y González con holandesa ibérica, cebolla caramelo y tomatito asado. Y todo ello acompañado de Taittinger Brut y Taittinger Brut Prestige Rose.

El salpicón de langosta, bogavante y langostinos con vinagreta de mostaza francesa fue el plato perfecto para acompañar al Taittinger Les Folies de la Marquetterie, un ensamblaje compuesto por un 45% de Chardonnay y un 55% de Pinot Noir procedente exclusivamente de las uvas del viñedo de Folies que domina el Castillo de la Marquetterie, cuna de la familia Taittinger. Las burbujas son finas y delicadas. La nariz intensa, muy afrutada, desarrolla aromas de melocotón y de compota de albaricoques realzados con sutiles notas de brioche tostado y de vainilla. La entrada en boca es amplia, flexible y afrutada, liberando sabores dominantes de melocotón amarillo. El final es pronunciado y expresivo, sutilmente marcado con notas amaderadas. Champagne pleno y armónico, es un champagne rico y complejo.

La Chuleta ibérica de bellota Castro y González asada al horno de leña con ensalada de apionabo, patatines al tomillo y salsa de cerezas se degustó con una joya, Comtes de Champagne Taittinger Blanc de Blancs 2007, un excepcional blanc de blancs que solo se elabora en añadas excepcionales. Muestra un color amarillo pálido. Las burbujas, muy ligeras y abundantes, se elevan regularmente formando un cordón de espuma fina. La nariz, muy intensa, se abre a notas cremosas de crema pastelera de una gran riqueza aromática. El final de nariz está acompañado de un ligero efluvio finamente tostado. En boca, el ataque es amplio y tenso, estructurado y con un toque de madera afrutada. El medio de boca es goloso, suave con sabores de fruta madura como el pomelo rosa. El final es largo, rico, complejo, siempre acompañado de un excelente fresco.

El toque dulce llegó con ‘Nuestra tarta florentina con frutos rojos’ con Taittinger Prelude en la copa. Compuesto por Chardonnay (50%) y Pinot Noir (50%) seleccionado exclusivamente de los principales viñedos de Grands Crus clasificados como “100%” en el sistema de Champagne. Producida solo con los primeros vinos de prensado, esta rara mezcla ofrece la delicadeza y la estructura que un buen vino necesita para ser longevo. En el paladar, muestra un equilibrio perfecto entre la mineralidad de la Chardonnay y la expresividad de la Pinot Noir. Criado durante más de cinco años en la bodega, el Prélude cuvée es único por su gran riqueza de sabores.

Taittinger Nocturne cerró la comida. Un champagne seco, elaborado con un 40% de Chardonnay y un 60% de Pinot Noir y Pinot Meunier y es el resultado de un ensamblaje de unos treinta vinos diferentes, procedentes de varias vendimias y que permaneció al menos cuatro años en las cavas antes de su degüelle. Presenta un color amarillo pálido con reflejos tornasolados y unas burbujas que forman un delicado cordón de espuma fina. Sutil de aroma, ofrece deliciosas notas de melocotón amarillo y

orejones. En boca tiene una entrada suave y untuosa, a la vez que muy fresca; y es aquí donde se descubren sabores de pasas y de frutas en almíbar. En su largo y suave final destacan sus sabores dulces e intensos. En fin, que para los amantes del buen champagne este Nocturne, maduro, redondo, suave y untuoso es la excusa perfecta para un encuentro noctámbulo.

Sobre Castro y González

Castro y González es una firma productora de Jamón Ibérico de bellota, ubicada en la localidad salmantina de Guijuelo y con más de 100 años de tradición productora. Desde 1910 han pasado cuatro generaciones, que se han dedicado a la crianza tradicional de cerdo ibérico y de bellota, gracias a las dehesas en propiedad que suman 1.700 ha en Salamanca, la Sierra Norte de Sevilla y en Extremadura donde pueden criar sus ejemplares de ibéricos de bellota y proporcionarles alimento y espacio suficiente para obtener piezas de insuperable calidad.

Datos de contacto:

Alicia Huidobro
629647315

Nota de prensa publicada en: [Fuengirola](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Andalucía](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>