

Los Ibéricos Castro y González multiplican los sentidos al combinar cuatro cortes de jamón con ocho tipos de vinos

El Restaurante El Higuierón acogió esta cata, dirigida por el crítico y Premio Nacional de Gastronomía Carlos Delgado, y que busca plantear nuevas propuestas gustativas

Con un jamón de bellota Premium Reserve de Castro y González 2015, cien por cien razas ibéricas, procedente de cabaña propia de genética seleccionada, se inició el ritual de la apertura de la pieza para comenzar la cata. Los cerdos de donde procede este jamón de bellota son de cría extensiva; nacen en libertad y pasan su vida (20 meses) en el campo libremente, alimentándose de todo lo que la dehesa aporta a su dieta, como bellotas y pastos y lo hacen en las fincas que la familia Castro y González controla en la Sierra Norte de Sevilla (Dehesa Majalimar).

La cata se celebró en el Restaurante El Higuierón, espacio de referencia en la provincia de Málaga, que acogió a los participantes en su salón de eventos, amplio, con espectaculares vistas y con una perfecta luz natural para una cata de estas características.

En paralelo, ocho vinos de distintas tipologías, variedades y elaboraciones (cava, blanco joven, blanco crianza, rosado, tinto joven, tinta crianza, blanco dulce y generoso) de las bodegas Chivite, Gonzalez Byass, La Melonera, Oliver Conti, Perelada y Viña Salceda, que combinan de distinta manera con las diferentes partes del ibérico de bellota Castro y González: jarrete o codillo, maza, contramaza o babilla, y punta o cadera.

Al abrir un Castro y González Premium Reserve se muestra un jamón de color rojo intenso con gran presencia de vetas blancas y limpias, y es que al ser un cerdo cien por cien ibérico tiene gran parte de su grasa infiltrada en el músculo. El aroma es fuerte, intenso y persistente, muy característico, apreciándose desde primer minuto las notas de frutos secos y hierba. En el paladar destaca una textura jugosa y untuosa. Su sabor, extraordinariamente complejo, presenta el grado justo de salinidad y en el retrogusto que se prolonga largamente, se muestran notas con los aromas de la dehesa. Además, destaca su contenido en ácido oleico superior al 56%, una curación lenta y pausada en la mejor bodega de granito de la casa, bajo la supervisión de los maestros jamoneros durante 48 meses, logrando así que cada una de las 300 piezas que conforma esta edición limitada sea una obra de arte.

A la hora de plantear la cata, Delgado ha tenido en cuenta que “la percepción de los sabores es el resultado de la integración multisensorial de las sensaciones procedente de los sistemas gustativo, olfatorio y somatosensorial oral, en una experiencia unificada, donde reside la experiencia placentera, hasta tal punto que nos resulta imposible distinguir los diversos elementos que la componen”. Señala que en este sentido lo primordial es lograr un equilibrio dinámico entre los perfiles sensoriales del jamón y el vino, “de forma que ninguno imponga su primacía, anulando, eclipsando o debilitando seriamente la participación del otro”.

Como cava se cató el Gran Claustro Cuvèe Brut Nature Reserva 2014. Recomienda Delgado, “dada la potencia sávida del jamón, conviene que el cava de burbuja fina, que tenga estructura y complejidad, con larga crianza en rima, y sea del tipo Brut o, mejor, Brut Nature”. Resalta el sabor del jamón al armonizar perfectamente con las notas tostadas y de panadería propias de la crianza sobre lías y el contacto con la barrica de roble. Su buena acidez, junto con la cremosidad de las burbujas, y el final seco, ayudan a refrescar la boca y reducir el regusto graso del jamón.

El blanco joven tiene a su favor la gran frescura, la casi inexistente presencia de taninos, lo que evita potenciar las notas saladas del jamón. “Todo ello –comenta- permite que el vino actúe como potenciador del sabor del jamón, alargando su persistencia, al que aporta unas notas afrutadas. El riesgo es que la potencia sávida del jamón los anule, por lo que es conveniente que tengan alguna crianza sobre lías, afirma”. En la cata con el vino La Encina del Inglés 2016, señala el crítico que “aunque el jamón impone su presencia sávida con claridad, su toque levemente salino, la buena acidez cítrica, y paladar envolvente resaltan los sabores de la curación que aporta el jamón, aportando unas notas frutales sugerentes, sin molestar”.

Los blancos fermentados en barrica resultan muy adecuados, comenta Carlos Delgado, particularmente si se trata de armonizar un jamón de bellota de larga curación, ya que integran la aportación del roble y sus notas de humo y tostados, junto con la frescura y una frutalidad evolucionada. El Chivite Colección 125 Blanco 2016 es para el crítico un “soberbio vino, perfectamente equilibrado, armoniza sin problemas con el jamón, aportando frescura y complejidad, con leves notas de mantequilla, bollería y fruta madura, pero sin distorsionar los intensos sabores grasos y salados”.

Con los vinos rosados ocurre algo similar a con los blancos –comenta Delgado- con la particularidad de una presencia de taninos levemente mayor, lo que añade alguna mayor dificultad a la hora de armonizarlos con el jamón ibérico. Facilita las cosas si el rosado tiene algo de crianza sobre lías, que neutralice la habitualmente fuerte frutalidad. En la cata, el Chivite Las Fincas Rosé 2018.

La combinación más habitual, particularmente si se consume de tapeo, sea con un tinto joven. “Aunque sus taninos frutales pueden generar distorsiones, al potenciar la astringencia y salinidad, cuando se trata de tintos esbeltos, con buena graduación alcohólica, aromas a frutillo silvestres, y sin fuerte presencia de madera, la armonía resulta muy gratificante”, el vino Indispensable tinto 2018 añade su frescor afrutado al sabor intenso del jamón, sin que sus taninos dulces interfieran.

Delgado considera que hay que ser precavido a la hora de elegir un tinto con crianza en roble. “No es adecuado que sea demasiado potente, con fuerte personalidad, lo que restaría en vez de sumar. Por el contrario, es adecuado un tinto crianza o reserva con taninos dulces no muy marcados, crianza ajustada en roble, y sin exceso de concentración”. Con el Conde de la Salceda 2014, “la elegancia y finura aporta una oportuna presencia de delicados torrefactos, especias dulces, fruta negra en compota, y una untuosidad que armoniza con la textura grasa y el persistente sabor del jamón de bellota”.

Se afronta la cata con un vino dulce, “la armonía más difícil y complicada, ya que la elevada concentración de azúcar del vino, su generalmente alta graduación alcohólica, y la habitual baja

acidez, no combinan bien con los secos y salinos aromas del jamón ibérico”. El Chivite Colección 125 Vendimia Tardía 2017 “es una opción, gracias a la acidez cítrica, sus tonos tostados, las notas especiadas y moderada graduación alcohólica, que aportan al sabor del jamón ibérico una complementaria paleta impresionista, aun con importantes distorsiones”.

Y se cierra con un generoso, un vino que para Carlos Delgado “lo tiene todo, el grado alcohólico adecuado, la sequedad oportuna, las notas de frutos secos, el aroma punzante a crianza biológica, todo capaz de encajar a la perfección en el puzle aromático del jamón ibérico, con un potente pero delicado conjunto final”. Un Tío Pepe muestra “los aromas intensos, ligeramente salinos, de la crianza bajo flor, con sus notas almendradas y de madera noble, junto al fondo de hierbas se integran perfectamente en los sabores campestres y la profundidad sávida de la curación”.

Datos de contacto:

Alicia Huidobro
629647315

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

Categorías: [Gastronomía Andalucía Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>