

'Multiplicando los sentidos', la cata de Castro y González para construir propuestas gusto-olfativos en torno al jamón de bellota y tipos de vinos

Cuatro cortes de jamón de bellota y ocho tipologías de vinos han sido los pilares de la cata dirigida por Carlos Delgado, Premio Nacional de Gastronomía y crítico enogastronómico en el complejo de Las Caldas Villa Termal

Con un jamón de bellota Premium Reserve de Castro y González 2015, cien por cien raza ibérica, 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 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). En esta añada, la 2015, la montanera se caracterizó por precipitaciones irregulares en la dehesa, con un predominio del fruto de la encina sobre el de alcornoque.

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, servidos en copas Riedel, que combinan de distinta manera con las diferentes partes del ibérico de bellota: 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.

Como afirma Carlos Delgado, a la hora de abordar la cata 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 él destaca, no debe plantearse la misma elección del vino si se va a degustar el jamón de aperitivo previo a la comida, si se trata de una tapa a media tarde, o se sirve como uno de los acompañantes de lujo en un coctel. Lo mismo cabe decir respecto a las partes del jamón, cuyos contenidos en grasa, textura y perfume son diferentes.

Como cava se cató Gran Claustro Cuvè Brut Nature Reserva. Se trata de una armonía poco habitual,

pero “muy satisfactoria, particularmente en los días calurosos, ya que potencia los matices del jamón a la vez que agrega un toque de frescura a la combinación”. Sin embargo, recomienda Delgado, “dada la potencia sávida del jamón, es conveniente 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”.

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 Delgado 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 frutuosidad evolucionada. El Chivite Colección 125 Blanco 2015 es para Delgado 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 frutuosidad como es el caso de Chivite Las Fincas Rosé 2017 que se cató en esta ocasión.

La combinación más habitual, particularmente si se consume de tapeo, sea con un tinto joven. “Aunque sus taninos frutuosos 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 2017 “añade su frescor afrutado al sabor intenso del jamón, sin que sus taninos dulces interfieran. La sensación más plena se da en el final de boca, donde la untuosidad del vino y la grasa del jamón se funden armoniosamente, mientras el alcohol limpia el paladar”.

Delgado considera que hay que ser precavido a la hora elegir un tinto con crianza en roble. “No es adecuado que sea demasiado potente” sí lo sería 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 2012, “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 2016 “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”.

Datos de contacto:

Alicia Huidobro
629647315

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

Categorías: [Nacional Gastronomía Asturias Restauración Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>