



Miércoles, 17 de julio de 2019

## **NOTA DE PRENSA. -**

---

### **LA D.O. RUEDA SORPRENDE A CHEFS Y SUMILLERES DE MADRID CON UNA ATREVIDA CATA CON INSECTOS**

**Hormigas, gusanos o grillos han acompañado a los vinos de Rueda en una novedosa cata en la que se ha demostrado la versatilidad de la uva verdejo, capaz de acompañar los platos más complejos.**

La Denominación de Origen Rueda continúa a la vanguardia gastronómica con la celebración en Madrid de una nueva cata con insectos. Una actividad en la que la D.O. Rueda es pionera, tras el éxito de las realizadas en Zurich (Suiza) y en la pasada edición de Enofusión. Conscientes del interés que esta iniciativa ha despertado en el sector gastronómico, la cata ha estado dirigida a profesionales del sector. Reconocidos chefs como, Miguel Carretero del restaurante Santerra, Carlos Berki de Casa Gabriel o el sumiller del restaurante Cebo, Jacinto Domenech, han disfrutado de esta degustación que combina los vinos de Rueda con propuestas tan innovadoras como unas milhojas crujientes con fresas y grillos o un tartar de gusanos.

Los intrépidos asistentes, todos ellos vinculados con la alta gastronomía de nuestro país, han podido conocer de primera mano la versatilidad de la uva verdejo de Rueda, a través de este viaje sensorial guiado por seis vinos, entre los que se encontraban verdejos jóvenes, fermentados en barrica o espumosos. Una cata que ha dejado patente la capacidad de la variedad autóctona de la D.O. Rueda para maridar hasta los platos más complejos. Los participantes comprobaron cómo los sabores y aromas especiados o con toques marinos que ofrecían los platos, encajaban a la perfección con las elaboraciones especiales que se están realizando en Rueda. Sorprendieron especialmente los verdejos con envejecimiento sobre lías, tanto en depósito como en barricas. Vinos muy redondos y con una gran estructura que potenciaban el sabor del caviar de hormigas negras o de los chapulines fritos.

La cata ha sido presentada por Santiago Mora, director general de la D.O. Rueda, e impartida por Ana Lahiguera, Brand Ambassador de la D.O. Rueda. *“Los insectos son un producto novedoso en nuestro país, pero desde la D.O. Rueda queremos seguir su evolución en nuestro mercado, ya*



*que sus sabores y aromas nos permiten demostrar la capacidad de nuestra uva autóctona, la verdejo, para acompañar los platos más sugerentes”, afirma Santiago Mora. “La iniciativa ha recibido nuevamente una excelente acogida. Para nosotros es muy importante que la alta gastronomía conozca la versatilidad y calidad de nuestros vinos y seguir mostrando que la innovación forma parte de nuestros genes”.*

En España, y en general en Europa, no estábamos acostumbrados a comer insectos, pero su venta y consumo está legalizado desde enero de 2018. Según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), los insectos se incluyen en la dieta tradicional de 2.000 millones de personas en todo el mundo, sobre todo en Asia o países como México. Según los expertos son el alimento del futuro, debido a varias razones: abundan, son baratos, y además aportan proteínas, vitaminas y son una fuente importante de minerales como el hierro.

#### **Un exótico menú acompañado por vinos D.O. Rueda**

Los participantes han disfrutado de un completo menú compuesto por seis platos y seis vinos de la denominación de origen Rueda.

- Espumoso AÑ, de Bodegas Mocén & Chanquetes fritos con sal de gusano sin escamas, curry rojo y brotes frescos.
- El Bufón Verdejo 2018, de bodegas Reina de Castilla & Rollito vietnamita con reducción de amontillado y mix de gusanos crujientes.
- Finca La Colina Cien x Cien Verdejo 2018 crianza sobre lías cepas viejas, de Vinos Sanz & Chili crab con tartar de gusanos.
- De Alberto Fermentado en barrica 2016 de Bodegas De Alberto & HorMIGAS: migas crujientes manchegas con caviar de hormigas negras.
- Atipyque de Verderrubí fermentado en roble ecológico 2015 de viñedos Verderrubí & Brioche de papada ibérica con chapulines fritos y colas de langostino.
- Circe 2018 de Avelino Vegas & Milhojas crujientes con fresas maceradas en vinagre balsámico y shot de grillos.

Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Rueda 983-868248

*Siempre podrán encontrar información actualizada en el web: [www.dorueda.com](http://www.dorueda.com)*