

## **NOTA DE PRENSA. -**

---

### **VINO Y SUSHI EN EL “DÍA INTERNACIONAL DEL SUSHI”**

El sushi es uno de los platos típicos de Japón y el plato de moda en la gastronomía internacional. Se prepara en raciones pequeñas, como un bocado, y según la forma que adopte y la relación entre sus ingredientes, recibe un nombre diferente. Ana Lahiguera, Brand Ambassador de la D.O. Rueda, nos propone acompañar cada una de sus variedades con un verdejo de Rueda diferente en el Día Internacional del Sushi. Palillos, copa de vino... ¡Y a brindar!

- 1. Sushi de pez mantequilla y trufa:** Este pescado de moda destaca por su textura grasa, firme y delicada que recuerda a la mantequilla. Lo servimos sobre arroz, y con trufa negra que le aporta aromas complejos afrutados, recuerdos de caramelo y marida con ***Harena 2018 de Bodegas Garciarévalo***, por los matices especiados y el fondo mineral que le aporta la crianza sobre lías, resulta un vino perfecto para acompañar a la finura del pez mantequilla.
- 2. Temaki de anguila con aguacate:** El temaki es una pieza de mayor tamaño y con forma de cono, compuesta por alga nori y rellena de arroz y otros ingredientes. Nuestra propuesta para celebrar este día es la de águila glaseada con aguacate y una copa de ***Copaboca 2019 de Bodegas Copaboca***. Un plato con mucho sabor y un vino con una acidez intensa y bien equilibrada que realza el sabor del temaki de anguila.
- 3. Sashimi de atún:** La apuesta más saludable, ya que consiste únicamente en las láminas de pescado crudo. La mejor opción es sumergir el atún en salsa de soja con un toque de wasabi para aportar el toque picante y acompañarlo de ***Viore Verdejo 100% 2019 de Bodegas Viore***, la buena acidez del vino debido a su juventud atenuará tanto el picante del wasabi, como el toque salino que aporta la soja, creando una armonía ideal.
- 4. Uramaki de langostino en tempura:** Este plato resulta ser la inversa del maki, en este caso el arroz envuelve el alga y la tempura de langostino. Recomendamos añadir mayonesa japonesa para darle un toque sabroso y disfrutarlo con ***Cyatho Verdejo 2019 de Bodegas Cyatho***, con aromas varietales tipo hinojo, Cyatho nos dejará una agradable sensación refrescante que resaltará la tempura de langostino.

- 5. Maki de foie:** el maki es la apuesta más tradicional, pero el foie es la alternativa para todos aquellos a los que el pescado crudo no termina de convencer. Nori, arroz, foie y un toque de sésamo que combinan a la perfección con ***Shaya 2018 de Bodegas y Viñedos Shaya***, de aromas de flores blancas y frutales, estructurado e intenso en boca. Su buena acidez compensará los matices grasos del foie.