

Rueda, 8 de junio de 2021

## **NOTA DE PRENSA. -**

---

### **DÍA INTERNACIONAL DEL SUSHI: 4 MARIDAJES DE LA D.O. RUEDA QUE TENDRÁS QUE PROBAR**

La cocina japonesa está cada vez más integrada en la cultura occidental. A través de su colorido, texturas y sabores, convierte cualquier comida en una experiencia gastronómica de lo más emocionante. Por ello, en el Día Internacional del Sushi la Denominación de Origen Rueda propone 4 vinos para maridar con diferentes variedades y disfrutar, como hacen los japoneses, con los cinco sentidos.

- 1. Gunkan de cangrejo real:** Es uno de los tipos de sushi más modernos, caracterizado por sus sabores suaves. Se forma con una base de arroz rodeada de alga nori, en la parte superior se deja un pequeño espacio para añadir diferentes elementos, como huevas o un pequeño tartar. Nuestra propuesta de maridaje es ***Campo Elíseo Cuveé Alegre Verdejo 2019 de Bodegas Campo Elíseo***, un vino sabroso, de gran intensidad aromática con recuerdos a flores blancas y toques cítricos. Destaca el equilibrio en boca y la sensación de volumen, ideal para la base de arroz del Gunkan.
- 2. Nigiri de rodaballo flambeado:** Una apuesta sencilla y exquisita es el nigiri, una de las recetas más consumidas de la gastronomía nipona. Se trata de pequeñas porciones sobre las que se coloca pescado o marisco. Recomendamos el rodaballo flambeado, un pescado muy calificado por su textura suave y sedosa, ideal para disfrutarlo con el vino ***Cyatho Verdejo 2020 de Bodegas Cyatho***, por sus matices varietales de hinojo, tomillo y fondo mineral. En boca es suave y con una acidez que aporta frescura y volumen y armoniza a la perfección con la delicada textura del rodaballo.
- 3. Uramaki de anguila:** “Ura” en japonés significa al revés, en este tipo de sushi enrollado, el arroz es la capa exterior y el alga en el interior. La anguila japonesa ha sido muy apreciada por los japoneses desde finales del siglo XIX. El ‘unagi’, como lo llaman ellos, cuando se marina se convierte en una explosión de sabor y combina a la perfección con ***Reina de Castilla Verdejo 100% Selección Cuveé 9 meses de Bodegas Reina de Castilla***. Destacan sus aromas a fruta madura y recuerdos especiados debido a su paso por barrica, transmitiendo complejidad y persistencia al vino. Una opción ideal para equilibrar los toques salinos del alga.

- 4. Tataki de atún con sésamo:** Una de las apuestas más sencillas y deliciosas de la cocina oriental, consiste en marcar a la plancha, los laterales de pequeñas piezas de pescado dejando el interior crudo. Lo ideal es disfrutarlo con una ensalada de wakame y acompañarlo con el vino ***Oro de Castilla Finca Los Hornos Verdejo 2017 de Bodegas Hermanos del Villar***, por su riqueza aromática a hierbabuena, fruta de hueso, toques minerales y fondo balsámico. En boca es amplio, delicado, fresco y con un punto salino. Espectacular maridaje con el tataki de atún.

Más información en: [www.dorueta.com](http://www.dorueta.com)

