GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

La uva merlot, protagonista de Catando Somontano

Comunicados | 03/11/2022 | 00:00

Empieza Catando Somontano y Obergo estará presente en L´Usuella, en pleno corazón de Barbastro, con cuatro de sus vinos. Todos ellos maridarán a la perfección con unos platos creados especialmente para la ocasión

/COMUNICAE/

Empieza Catando Somontano y Obergo estará presente en L´Usuella, en pleno corazón de Barbastro, con cuatro de sus vinos. Todos ellos maridarán a la perfección con unos platos creados especialmente para la ocasión

Un año más, Bodegas Obergo se une con sus vinos a la iniciativa enoturística estrella de cada mes de noviembre. Durante casi treinta días, reinarán de nuevo las variedades de uva garnacha y merlot en Somontano.

Buen ejemplo de ello, la cena maridaje que tiene preparada el restaurante L´Usuella en Barbastro para Catando Somontano. Se tratarán de tres noches diferentes, la del 17, el 24 y el 30 de noviembre, que se sumarán a las más de 30 originales propuestas destinadas a potenciar la cultura del vino en la Denominación Origen Protegida Somontano. El resto de iniciativas previstas en Catando Somontano son minimaridajes, catas tapeo, comidas, cenas, showcookings, cursos de cata y rutas turísticas en las diferentes bodegas y restaurantes de la Ruta del Vino Somontano.

Un menú maridaje muy especial

En L´Usuella se podrá disfrutar de cuatro combinaciones singulares. Para empezar, se otorga la oportunidad de poder probar una ostra acebichada y un kukei de salmón, queso y aguacate maridados con Sueños de Obergo. Se trata de un blanco que, por su color, frescor y vitalidad, acompaña a la perfección los buenos momentos que depara el día.

Les seguirán, una berenjena con kimchee, para después probar angula San Pedro con salsa xin de Obergo Expression Blanco, un vino recomendado para redondear la gastronomía más vanguardista, como la de este restaurante de Barbastro.

No podían faltar las variedades garnacha y merlot en Catando Somontano

El vino centenario Antiqua Obergo Garnacha, cuyas cepas han resistido al viento, al sol y a la nieve por más de 85 años, ha sido el elegido para maridar el carpaccio de vaca madurada con queso, piñones y panizo.

Para terminar, corzo, tubérculos y setas y un postre compuesto por chocolate y torrezno, ambos platos maridados con Obergo Parcelario, que, con sus variedades merlot, cabernet sauvignon y garnacha fermentadas por 18 meses en barrica, deleitará a quienes decidan vivir esta experiencia única. Por su alta intensidad y su recuerdo persistente, este coupage ha sido el elegido para dar por concluidas las cenas maridajes en L´Usuella, que pretenden consolidar la cultura del vino en Somontano.

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/188813-la-uva-merlot-protagonista-de-catando-somontano.htm