

Tapas indonesias con vinos españoles

Una curiosa combinación en esta propuesta conjunta de la Casa del Vino y Tapindo, que con esta cata-maridaje inauguró su nuevo restaurante en la Avenida Ausias March.

Los fans de este "take-away" de rica y sana comida indonesia están de enhorabuena, y a partir del jueves que viene podrán "tapindar" a gusto en el nuevo restaurante que Glen y Martin han abierto en la Avenida Ausias March.



Para ir abriendo boca, el jueves pasado Tapindo celebró una cata-maridaje en colaboración con Su Crow de la Casa del Vino, y de la mano del crítico de vino Collin Harkness, quien a partir del verano colaborará con la conocida publicación especializada, Vinos de España.

Combinar vinos con tapas indonesias no es una labor fácil, y puso a prueba los conocimientos enológicos de Harkness, quien desveló que la clave para combinar es tener en cuenta que el caldo no debe de ser tanino, ya que si no se potenciaría demasiado el picante.

De esta manera, el experto catador, que lleva 13 años escribiendo sobre vinos españoles en revistas de habla inglesa, optó por un Gewürtztraminer de Viñas del Vero (D.O. Somontano), un blanco algo dulce con aroma de lichi, para combinar con el Udang Goreng, langostinos en pasta filo con cilantro y cebollino, servidos con salsa agridulce picante.

Para el Rempan, una especie de albóndiga indonesia con una salsa de tomate y chili, el Urbezo rosado (100% merlot, D.O. Cariñena) fue el vino de elección por su alto contenido en azúcares, ideal para aplacar las notas más vivas del picante. Harkness de paso elogió los rosados españoles, por su variedad y su calidad, y en concreto destacó el Bacchus de Oro 2010 obtenido por Urbezo rosado por su cosecha 2009.

El Pangsit Goreng, una pasta frita rellena con carne de ternera y acompañada por una salda agridulce picante, lo combinó con un cabernet sauvignon de Muñana, que a pesar de la variedad no es tanino al cultivarse a 1.100 de altitud, en la sierra granadina, lo que preserva su sabor frutal.

El siguiente tinto en ser catado fue el Ribas Negre de la D.O. Vinos del Tierra de Mallorca, un interesante y sabroso caldo que incluye la variedad autóctona mantonegro, elaborado por bodegas Can Ribas, vinicultores desde 1711. Este caldo acompañó el Daging Rendang, una tapa de carne guisada de ternera picante en salsa de coco. En esta ocasión, a pesar de que el caldo era más ácido, Harkness tuvo en cuenta que el coco ya se encarga de suavizar el picante.

Por último, y para acompañar al postre, el Lapiz Ligit, una tarta dulce de chocolate y vainilla con mezcla de especias, el experto optó por un cava, el de Bodegas Bohigas, que a pesar de ser brut, tiene un cierto dulzor al estar elaborado con uvas maduras.

Harkness recordó que todos estos caldos están disponibles en la Casa del Vino (Avda. Augusta, al lado de Mercadona), tienda especializada donde se pueden comprar vinos y licores de calidad a precios muy buenos, ya que tratan directamente con las bodegas.