



“UNA COMIDA CAMPERA EN VERANO PIDE VINOS LIGEROS”

FADRIQUE ÁLVAREZ DE TOLEDO BODEGAS MARQUÉS DE VALDUEZA

Es el XII marqués de Valdueza y en su misma finca cerca de Mérida ya se hacía aceite cuando los romanos construían la vía Apia. Fadrique Álvarez de Toledo empezó trabajando como financiero en Londres y se hizo cargo en 2003 de la finca familiar. Se encargó de la explotación de aceite y de iniciar su propia bodega, que ha bautizado con su título nobiliario y ya figura entre las mejores referencias enológicas. En su casa palaciega del siglo XVI él y su mujer organizan muchas comidas para clientes y fines de semana con amigos. Gran anfitrión reconocido, le pedimos unas claves para acertar con el menú y los caldos en una comida de verano.

1 En cuestión de maridaje, prefiero el equilibrio que jugar al contraste. Creo que tiene que existir una afinidad entre la comida y el vino que la acompaña. No soy fan de juegos de opuestos, como, por ejemplo, un plato picante con un blanco seco.

2 Intento que no tenga más protagonismo el vino que el plato. Prefiero que los dos tengan su papel, y que se complementen entre sí.

3 En un día de calor elijo vinos ligeros. Si tengo invitados en verano, y sobre todo aquí, en Extremadura, que hace calor, prefiero comer ligero: prepararé un gazpacho y una ensalada acompañada con vino blanco o rosado; y de segundo, me encanta poner rosbif acompañado de un tinto suave y ligero.

4 Aunque estén de moda los vinos suaves, sigo defendiendo el binomio vinazo + cochinillo.

En cuestiones gastronómicas no me rijo mucho por las modas. Me gusta que todos los gustos tengan su hueco. Hay una tendencia a beber vinos suaves, pero sería una pena que desapareciera ese clásico tan nuestro de vino potente y chuletón. De hecho, nuestro Marqués de Valdueza es un tinto intenso y genial para carne y caza. Hace poco lo tomé con un plato de cordero a la miel y romero, una receta muy antigua y de influencia árabe, y la combinación me pareció insuperable.

5 Me gusta seguir el ritmo y empezar por platos suaves y vinos ligeros para ir subiendo la intensidad conforme lleguen el segundo plato y el postre.



Es la forma más coherente de mantener el equilibrio y no despistar al comensal.

6 El vino no se elige por su capacidad de maridaje. Verdaderamente, lo que cuenta es lo que llamamos el ‘terroir’: es decir, las características propias que aporta el tipo de tierra donde crece la uva, el clima, la planta y el método de trabajo del productor. Hay quien piensa que cada región acaba desarrollando el vino que mejor acompaña su gastronomía, pero hoy los vinos de cada región se beben en cualquier parte del mundo y con cualquier comida.

7 Los nuevos rosados, finos y suaves, me encantan con pescados grasos. Como el rodaballo, el atún o el salmón.