

REPORTAJE GASTRONOMÍA



Dos países, dos productos, dos sellos inimitables. FERRAN NADEU

Maridaje excepcional

Un champán mítico y un jamón ibérico único

ADN
Barcelona

Lo mejor de Francia y lo mejor de España unidos por unas horas en uno de los maridajes gastronómicos más extravagantes y excepcionales que uno pueda imaginarse. Ocurrió en Barcelona, el pasado miércoles. Dom Pérignon y los ibéricos de Joselito decidieron compartir sus caminos por unas horas para demostrar como el mejor de los champanes, cultivado y embotellado en Epernay (Francia), enlazaba con una armonía mágica con el jamón más cotizado de España.

ROSÉ Y BELLOTA

El encuentro, que tuvo lugar en la Vila Vinítea, de Quim Vila, reunió al Dom Pérignon Vintage 2000, al Rosé Vintage 1998 y al Oenothèque 1995 con los jamones de gran reserva Joselito Campaña

2004, de 60 meses de curación, y el campaña 2005, de 48 meses de curación.

Dos escuelas, dos historias, dos filosofías completamente alejadas en lo geográfico enlazaron sus aromas y texturas en un encuentro de privilegio, único. Desde que Dom Pierre Pérignon se convirtiera en 1668 en el monje chef de *cave* de la abadía de Hautvi-

El apunte

Joselito apuesta por la vida del planeta

● Joselito planta entre 70.000 y 80.000 árboles anuales, encinas y alcornoques, en su compromiso por cuidar el ecosistema del bosque mediterráneo. Así logra cumplir con un plan de reforestación a 30 años y con el objetivo de alcanzar los 2.400.000 árboles replantados.

llers, este champán ha mejorado con el paso de los siglos hasta convertirse en una referencia inimitable. El Vintage 2000 revela un mundo único vegetal y marino, con toques de pimienta blanca y gardenia. Un sabor diferente, éste con notas florales, da cuerpo al Rosé. La galleta, cítrico y mora pueden degustarse en el interior del Oenothèque.

Joselito ha conseguido, lejos de la Champagne, en sus granjas de Guijuelo (Salamanca), un jamón y unos embutidos sin igual, gracias a la sincronía entre la naturaleza, sus bellotas y sus pastos, y unas criaturas excepcionalmente cuidadas. Ese esmero genera unos productos con un sabor tan delicado que justifican la etiqueta del mejor jamón del mundo.

Francia y España unidas, para lo bueno. Champán e ibérico. Insuperable y, por una vez, real.