

IN COLLABORAZIONE CON
#SpainFoodNation

FOOD NEWS

Cena romantica? È il momento di provare stuzzicanti abbinamenti tra vini e formaggi spagnoli

Il buon cibo della Spagna è un viaggio nel viaggio e un menù a base del suo vino prodotto con più di 200 varietà di uva e oltre 200 tipi di formaggio è un'ottima idea per una serata a due tra sorssi e morsi. Ecco la cenetta perfetta (voi dovete metterci solo tanto amore)



Gli spagnoli dicono «El vino y el queso saben a besos»: vuol dir che «il vino e il formaggio sanno di baci». Niente di più vero: non solo perché il più semplice degli abbinamenti, da degustare pian piano assaporando ogni sorso e ogni boccone, tiene perfettamente il ritmo di un intimo incontro a due, ma perché la Spagna in fatto di vini e formaggi può far perdere la testa con specialità uniche al mondo che rendono decisamente invitante l'assaggio.

Per organizzare un romantico rendez vous di coppia, per esempio per San Valentino che sta per arrivare, ecco accoppiamenti perfetti: i modi migliori per assaporare il meglio di vini e formaggi iberici, scegliendo tra calici spettacolari prodotti con oltre 200 tipi di uve e oltre 200 formaggi da intenditori.

Ecco da dove cominciare, a voi non resta che pensare all'atmosfera:

Formaggio di capra Payoya e Sherry: sognare il sud



Cominciate da una grande specialità: il formaggio di capra Payoya. È il frutto del latte della famosa capra Payoya, che pascola tra le montagne e la vegetazione lussureggiante della Sierra de Grazalema. Si trova nella provincia di Cadice, cuore dell'Andalusia, e per gli appassionati non è una novità che questa zona riservi alcune tra le migliori sorprese della Spagna: oltre che per i suoi paesaggi unici, con villaggi dall'atmosfera arabeggiante, Cadice è famosa proprio per la sua gastronomia.

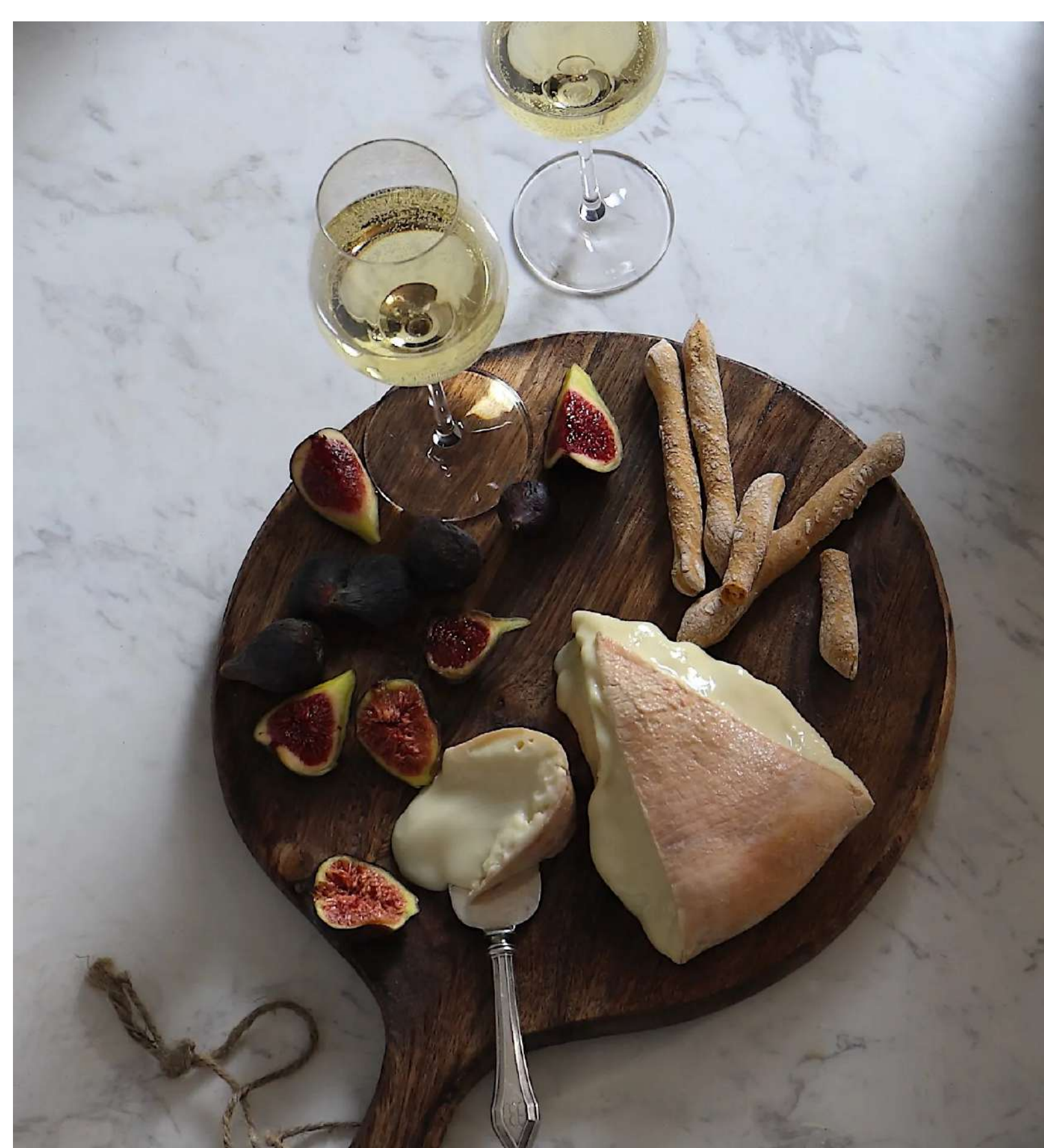
Come degustare il formaggio di capra Payoya? Indipendentemente dalla stagionatura, già un primo assaggio con un po' di pimentón (un tipo di paprika spagnola) e rosmarino è una grande scoperta, e se poi lo abbinare con uno Sherry (che è un vino fortificato e secco, da non confondere con il liquore) diventa straordinario: scegliete tra Palo Cortado, Amontillado o Oloroso, a seconda della stagionatura e, soprattutto non perdetevi la specialità andalusica, che è il Marco de Jerez. È nome di un territorio e un marchio che abbraccia una regione vitivinicola di 7000 ettari, dove la coltivazione della vite è millenaria. Ancora oggi il Marco de Jerez è prodotto con uve Palomino Fino, Pedro Ximénez o Muscatel piene di profumi e sapori perché nascono a un passo dal mare, e invecchiano in otri centenari con il tradizionale sistema «criadera-solera»: metodo di maturazione in botti sovrapposte nato proprio qui in Andalusia e usato per pochi altri esclusivi vini fortificati al mondo. Provate l'abbinamento, non lo dimenticherete più.

Formaggio Idiazábal e vino di Navarra: la combinazione perfetta



Vi piacciono i vini rosati? Tra le grandi specialità spagnole ci sono quelle della Navarra, regione del nord della Spagna con capitale Pamplona, la città famosa per la corsa dei tori. Qui i rosati sono i più amati perché sono freschissimi e offrono un bouquet di aromi e sapori unici, grazie alla loro altissima qualità. Sono prodotti solo con uve rosse, principalmente la varietà Garnacha, e con una tecnica nota come «sangrado» che consiste nell'estrarre il succo ponendo l'uva in una vasca lasciando che il peso determini naturalmente, per gravità, la pigiatura. Abbinatelo al formaggio a Denominazione di Origine Idiazábal, altra specialità di Navarra e di tutti i Paesi Baschi: è interamente prodotto con latte di pecora Latxa e Carranzana senza pastorizzazione. Dopo un invecchiamento minimo di due mesi, ha un sapore intenso ed equilibrato. Cenetta memorabile garantita.

Formaggio Flor de Guía e vino di Lanzarote: Potenza alle isole!



Altro abbinamento, altro viaggio: stavolta siamo a Sud, alle Canarie, le isole dell'«eterna primavera» conosciute per le spiagge da sogno, i paesaggi vulcanici e sì, la strepitosa cucina locale. Il formaggio a Denominazione di Origine Flor de Guía è un ottimo modo per cominciare a scoprire i prodotti isolani: si produce nei comuni di Santa María de Guía, Galdar e Moya sull'isola di Gran Canaria con latte di pecora autoctona delle Canarie (almeno il 60%) coagulato con caglio vegetale di cardo essiccato che conferisce una consistenza cremosa e un sapore amaro decisamente squisito. Abbinatelo con le specialità di un'altra isola: i vini a Denominazione di Origine di Lanzarote prodotti principalmente con uve Malvasia. Sono unici per il loro sapore minerale vulcanico e l'elevata acidità dati da viti che crescono in un terreno ricoperto da uno spesso strato di lapilli, piantate in buche profonde circa 2,5 metri per resistere al vento e lavorate solo manualmente. Un accoppiamento perfetto che è un vero e proprio viaggio. Cosa chiedere di più?

Cebreiro DOP e vino rosso: celebrare l'amore



Amore è anche andare alla ricerca di regali molto speciali, frutto di ricerca e passione. Il Cebreiro della Galizia può essere uno di questi: un formaggio DOP a pasta molle, con una singolare forma a fungo, una consistenza granulosa e un sapore molto fresco. Era il formaggio preferito dalla casa reale portoghese durante il regno di Carlo III, e divenne il quarto più costoso formaggio nel mondo nel XVII secolo. Capirete perché è così speciale assaggiandolo, ancora meglio se in coppia con un calice di rosso giovane come il Toro, vino con Denominazione di Origine che nasce dalle viti lungo il corso del fiume Ebro. È un vino che ha fatto storia, il primo viaggiare nelle Americhe, ed è sublime e ed elegante: esalta il sapore di questo formaggio unico e promette di rendere la vostra cena, sorso dopo sorso, il più romantica di sempre.

Torta del Casar e un bicchiere di spumante: non c'è modo migliore per concludere la festa



Non c'è festa che si rispetti senza bollicine, e quando in Spagna dici «Bollicine», dici «Cava del Penedès», la regione catalana da dove proviene il miglior spumante spagnolo, Denominazione d'Origine. Perché è unico? È prodotto con il metodo tradizionale, champenoise, che gli dona grande freschezza e grandi sapori che si abbinano meravigliosamente con un'altra Denominazione di Origine: la Torta del Casar. È un formaggio dall'aroma intenso, con un sapore ricco e strutturato, prodotto con latte crudo di pecore che pascolano nelle profonde zone interne di Caceres in Estremadura. La caratteristica principale di questo formaggio tutto naturale è il leggero strato che si forma all'esterno che ne protegge la consistenza delicata ed estremamente cremosa. Una certezza, che renderà la vostra serata decisamente più frizzante.

A offrirvi l'occasione per provare, suggerendo gli abbinamenti perfetti, è #SpainFoodNation, programma che promuove la gastronomia iberica nel mondo. Per saperne di più cliccate su Spain Food Nation

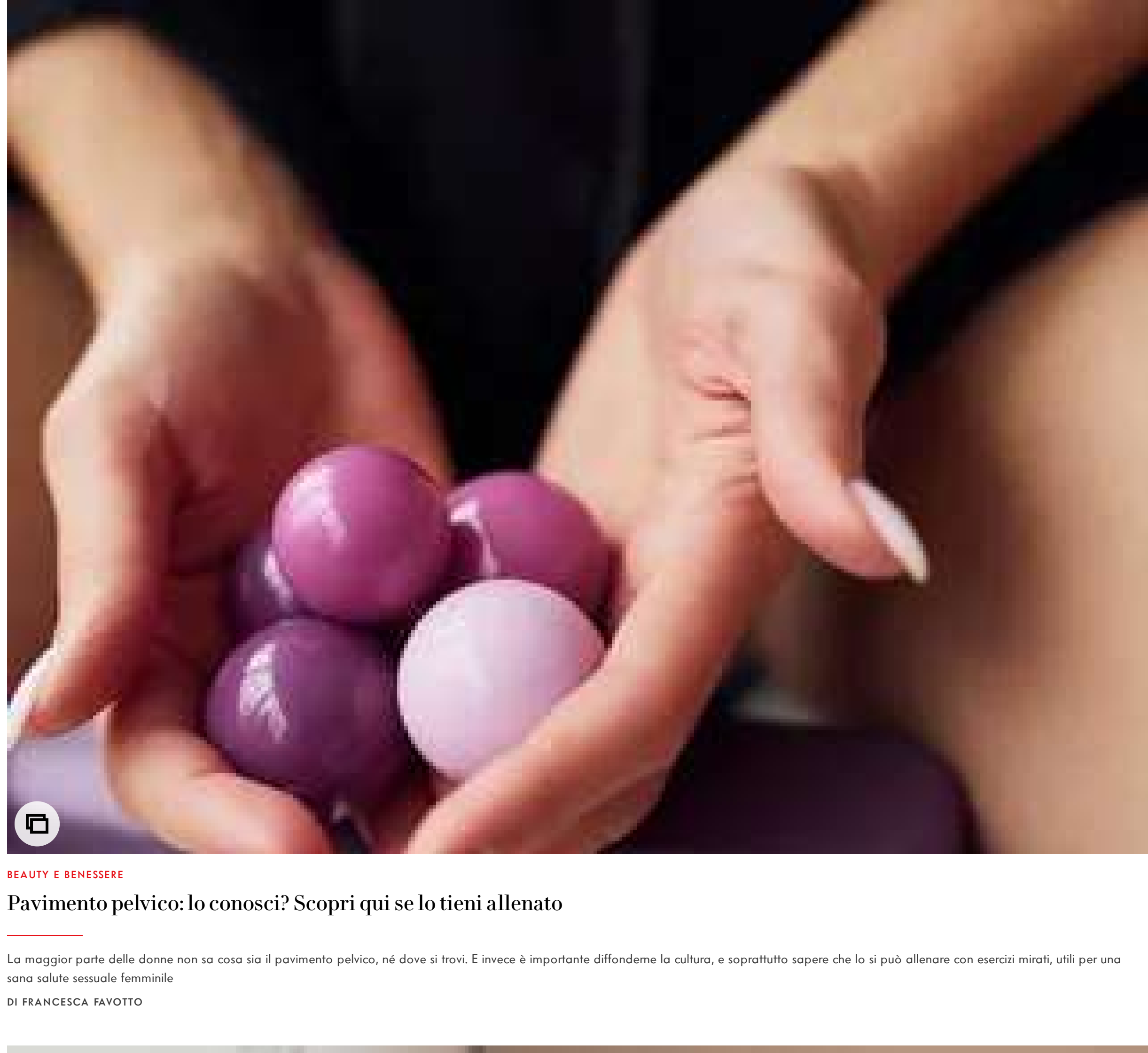
VANITY FAIR CONSIGLIA



Spagna, approvata la legge per il controllo degli affitti. Ma può essere un problema

Negli ultimi 5 anni, in Spagna, i prezzi degli affitti sono aumentati fino al 50%. Ma, secondo gli economisti, il provvedimento deciso dal governo avvantaggia solo una minoranza di persone

DI MONICA COVELLO



BEAUTY & BENESSERE

Pavimento pelvico: lo conosci? Scopri qui se lo tieni allenato

La maggior parte delle donne non sa cosa sia il pavimento pelvico, né dove si trovi. E invece è importante diffonderne la cultura, e soprattutto sapere che lo si può allenare con esercizi mirati, utili per una sana salute sessuale femminile

DI FRANCESCA FAYOTTO



NEWS

Assistenti di lingua italiana all'estero, come partecipare al bando

I requisiti, le scadenze e il parere di chi l'ha fatto: ecco come candidarsi come assistenti di lingua italiana all'estero

DI MICHELE BAZZETTI



LIFESTYLE

Generazione futuro. Un numero speciale di *Vanity Fair*

Dopo il numero speciale europeo dedicato alla memoria, le edizioni di Italia, Francia e Spagna di "Vanity Fair" tornano a unire le forze per celebrare i pionieri che stanno costituendo la nostra nuova casa comune. Sono chef e intellettuali, attori e divulgatori, opinion leader e designer, attivisti e musicisti...

DI REDAZIONE

VANTYFAIR



SCOPRI LE ULTIME NOTIZIE

CONDÉ NAST ITALIA

Condizioni d'ultiaz | Redazione | Privacy | Pubblicità | Abbonamenti | Ottocopy | [GESTISCI I COOKIES](#)

Italia

© EDIZIONI CONDÉ NAST S.P.A. - PIAZZA CADORNA 5 - 20121 MILANO CAP.SOC. 2.700.000 EURO I.V. C.F. E P.A. REG.IMPRESSE TRIB. MILANO N. 008498033 SOCIETÀ CON SOCO UNICO