

Los vinos de Tenerife, protagonistas en la cena de homenaje a Carmen Ruscallea en Gastronomika19

Carmen Ruscallea, emocionada y agradecida, calificó el menú de los tres estrellas Michelin de España de “incomparable e irrepetible”

Una cena especial, unos vinos de excepción. Los chefs españoles con tres estrellas Michelin se rindieron ayer a la singularidad de los vinos de Tenerife en la cena de homenaje a Carme Ruscallea, concelebrada en el **Basque Culinary Center** en el marco de San Sebastián Gastronomika, a la que asistieron más de 200 invitados entre los que se encontraban grandes chefs y periodistas especializados de todo el mundo. Una delegación de la isla, encabeza por el **consejero delegado de Turismo, David Pérez**, además de participar durante este congreso con un stand en la zona Market del Congreso, así como en diversas actividades durante los tres días del encuentro, fue la protagonista en **esa cena, calificada ya como la más importante de las últimas décadas, con los vinos de Tenerife.**



Juan Mari y Elena Arzak, Martín Berasategui, Pedro Subijana, Joan Roca, Jordi Cruz, Ángel León y Eneko Atxa fueron los hacedores de esa cena inédita, donde se pudo disfrutar de vinos únicos -gracias al Cabildo de Tenerife- como el **Cráter tinto joven** (DOP Tacoronte-Acentejo), que armonizó con el beicon marino de Ángel León (Aponiente); el **Vidonia blanco** (Suertes del Marqués, DOP Valle de La Orotava), que fue un excelente complemento para el nigiri de calamar atemperado y pieles de atún cocidas ofrecido por Jordi Cruz (Abac); o la quisquilla con gel vegetal y tomate “viejo” de Eneko Atxa (Azurmendi).



Sin duda, los blancos brillaron con intensidad propia, como es el caso del **Momentos blanco seco** (Ferrera, DOP Valle de Güímar), que fue la pareja perfecta del pescado azul con shio koji que presentaron Juan Mari y Elena Arzak (Arzak), así como de la lubina umami, de Pedro Subijana (Akelarre). Otra brillante combinación fue la del tinto **Vijariego negro** (Vera de la Fuente, DOP Abona) y las creaciones de salmón salvaje y yema curada, huevos de trucha, mantequilla de soja y texturas de nori de Jordi Cruz, y el merengue de tartufo con yemas de codorniz confitadas de Joan Roca (El Celler de Can Roca).

El momento dulce quedó reservado para Martín Berasategui, que

presentó su limón con jugo de albahaca, judía verde y almendra al que acompañó el delicioso **Esencia Malvasía dulce 2010** (Cumbres de Abona, DOP Abona), mientras que el **Humboldt tinto** (DOP Tacoronte-Acentejo) puso el broche de oro con su precioso color ambarino a la gominola de fresa “corazón berry” y toffee crujiente de avellana.



Sumiller Ferran Centelles

El Cabildo de Tenerife también ha mostrado lo mejor de sus vinos en una gran cata comentada por el sumiller Ferran Centelles -miembro de *elBulli Foundation* y del equipo de trabajo de la *Bullipedia*-, y el enólogo José Hidalgo -asesor de diferentes bodegas en España, entre ellas 15 canarias-, una actividad a la que acudieron sesenta expertos, periodistas e *influencers* del mundo del vino nacionales e internacionales.