

Los ‘vinos de autor’ de Roberto Santana y Abikore, se unen en un menú degustación singular

Ya en uno de nuestros Blogs ‘[Yo lo Probé](#)’, les narrábamos nuestra experiencia en [Abikore](#) y del acierto de **Carlos Villar** y **Silvia Aguilera**, propietarios de La posada del pez, de contar con **Tadashi Tagami** (Perú – 1 estrella Michelin en 2014); para dirigir la cocina de su nuevo espacio inspirado en una cocina japonesa de fusión con occidente-oriental; impecable en cada plato. Como medio de comunicación especializado nos llegan muchos eventos y propuestas gastronómicas y, aunque en ocasiones nos tachan de estar parcializados, nuestra responsabilidad es con ustedes, nuestros lectores, y solo recomendamos eventos en espacios conocidos; por ello, este menú especial que pone de manifiesto la buena cocina de Abikore con los vinos de nuestro amigo, **Roberto Santana**, tiene su éxito asegurado... cocina y vinos de dos grandes profesionales, así que ítem lo contamos todo! y te recomendamos hacer hueco en tu agenda.

El jueves 26 de abril, Abikore será el escenario de un menú degustación diferenciado con maridaje de los ‘vinos de autor’ del enólogo **Roberto Santana**.

En una jornada doble de almuerzo y cena, podrán degustarse vinos insólitos, algunos de ellos aún no han salido al mercado y otros tienen su comercialización exclusiva para los Estados Unidos, como es el caso del vidueño elaborado en Santiago del Teide.



La armonía de Abikore y Roberto Santana que, ha sido diseñada por el chef **Tadashi Tagami** y **Santana**, arrancará con un aperitivo tradicional japonés como es el chawanmushi, pero revisitado con huevos de merluza y buey de mar, que se armonizará con el Palo Blanco (Envínate) 2016; para continuar con el delicado caldo de carabinero con vino oloroso y su cuerpo en tempura, que jugará un maridaje sobre el Migan (Envínate).



El sashimi, sujeto a la temporalidad de la pesca en Canarias, será el momento para el sorbo de una rareza como el Chingao y Envínate, a base de uva vidueño de Santiago del Teide. Pero aquí no acaban las exclusividades del menú, porque con los nigiris de steak tartare con bogavante, llegará uno de los momentos más especiales: degustar el Chingao y Envinate Misturado de Ribeira Sacra 2016, que aún no ha salido al mercado y que será estrenado en exclusiva en la cena de Abikore.

Los nigiris de gamba roja y de pescado azul con una entratrada triunfal, explotará con un clásico de Roberto Santana, probablemente su vino signature, el Envínate Taganan blanco 2016, un vino elaborado en Taganana, en el macizo de Anaga, Reserva de la Biofera desde 2015, y que deslumbró al mismísimo Barack Obama en una cena celebrada en Nueva York.

Y celebrando la grandeza del producto canario; el mar y la montaña se darán la mano en una merluza de Lanzarote – llamada por los pescadores canarios “pescada”- con velo de ibérico. En el maridaje una garnacha tintorera de tierras castellano-manchegas, en concreto de Almansa, el Envínate Albahara 2016.

La producción de uva listán blanco de Santiago del Teide, embotellada en 2016 bajo la etiqueta Benje -en guanche Pico Viejo-, pondrá el punto final de un menu enogastronómico, con la tarta frita de manzana y helado de yogurt y granadilla.