

## El cuatro por dos de Masaveu Bodegas

**D**os territorios (terroirs) de dos bodegas para cuatro vinos, catados por los asistentes al Centro Riojano de Madrid, a primeros de diciembre. Tal es el resumen del evento organizado por Masaveu Bodegas. El grupo empresarial ha mostrado así su filosofía de trabajo en dos de sus cinco bodegas, situadas en Castilla y León (Leda) y Rioja Alavesa (Murúa).

En la cata se degustaron Murúa Blanco Fermentado en Barrica 2021, Más de Leda 2019, Leda Viñas Viejas 2019 y Guarda de Leda Selección 2019 (los tres últimos, tintos), que armonizaron una tradicional merienda riojana.

Bodegas Murúa, ubicada en la villa de Elciego, Rioja Alavesa, fue la primera de las cinco bodegas del grupo empresarial, que la adquirió en 1974. Elabora 250.000 botellas anuales.

En la vallisoletana localidad de Tudela de Duero, en una antigua casona del siglo XVII a orillas del citado río, se encuentra Bodegas Leda (fundada por el reconocido enólogo Mariano García en 1998). Con cepas viejas de la variedad tempranillo y un parque de 350 barricas repartidas en tres calados subterráneos distintos, Leda elabora artesanalmente 60.000 botellas de los tres vinos antes mencionados.

Además de en D.O.Ca Rioja y en Castilla y León, Masaveu Bodegas está presente en la D.O.Rías Baixas, con la bodega Fillaboa, en la D.O.Navarra, con Pagos de Araiz y en Asturias, con la sidra de hielo Valverán.

Masaveu Bodegas, que forma parte de la corporación del mismo nombre, tiene intereses en sectores diversos tales como el industrial, el de aparcamientos, inmobiliario, inversiones internacionales o médico, aunque también en el arte, a través de sus colecciones de pintura, música y primeras ediciones de libros, o en el ya citado sector vitivinícola.



## Cómo degustar el mejor salmón noruego

**D**ice el chef Sergio Fernández (Cocinamos contigo) que cerca del 80% de los consumidores españoles come salmón, por lo que recomienda seleccionar los distintos tipos de piezas según el momento de consumo; “el lomito es más para el desayuno, las colitas pueden emplearse enharinadas y fritas, mientras que la ventresca es idónea para el tartar del almuerzo o de la cena”, dice el cocinero.

Fernández ha sido uno de los conductores del evento degustación donde se ha presentado la campaña “Salmón Ohh Clock”, que ha tenido lugar en Madrid a mediados de noviembre pasado, organizado por el Consejo de Productos del Mar de Noruega. “Salmón Ohh Clock” se refiere a las nuevas formas de preparación del producto atendiendo al momento de consumo.

Durante el showcooking le acompañó la actriz Raquel Meroño, en calidad de ganadora de la quinta edición de MasterChef Celebrity, que ha elaborado una de las dos recetas de salmón para el momento del desayuno.

“El salmón de Noruega es uno de los alimentos más versátiles que existen, porque puede acompañarnos durante el desayuno, para un picoteo a media mañana, para almorzar, una merienda o en la cena”, dice Tore Holvik, director del Consejo de Productos del Mar de Noruega; “es un pescado de gran calidad nutricional que los consumidores tienen a su disposición en pescaderías y supermercados todo el año”.

Holvik asegura que el consumo de salmón ha crecido de forma exponencial durante los últimos años “la previsión es que seguirá haciéndolo en el futuro, ya que el Salmón de Noruega encaja a la perfección con los gustos y preferencias de los españoles y con la afamada Dieta Mediterránea, considerada la mejor del mundo”; “así que noruegos y españoles estamos hermanados por el aprecio por la buena gastronomía”.

