**Gran aceptación del maridaje con vinos espumosos y dulces en Fenavin 2011**

**Este acto, organizado por el proyecto *Mejor con Vino* de la Asociación de Hostelería y Turismo de Ciudad Real, buscaba promocionar y ayudar a comercializar los vinos y otros productos de la región**

**Ciudad Real, 10-05-2011.-** La VI edición de la Feria Nacional del Vino acogió la actividad Maridaje con espumosos de Castilla-La Mancha, una de las primeras catas realizadas el martes 10 de mayo, en las que se pudieron degustar cinco vinos, entre espumosos y dulces, junto con exquisitos platos gastronómicos.

En esta ocasión, la innovación vino de la mano de los caldos espumosos y dulces de toda la región. “Lo que se pretende al maridar es obtener los mejores sabores del vino combinados con diferentes materias primas que posee nuestra comunidad”, afirma Cristina Miranda, responsable de la Asociación de Hostelería y Turismo, promotora del proyecto Mejor con Vino.

De esta manera, profesionales, visitantes y miembros de diferentes stands pudieron deleitarse con los siguientes maridajes en cuanto a espumosos. El vino de aguja, de la Bodega Finca La Estancada, pudo degustarse junto a las supremas de salmón marinado sobre costrones de pan rústico, gelatina de moluscos y tomillo limonero. Por su parte, Cuevas de Santoyo, de Bodegas Viñedos y Reservas, se acompañó con Jamón Ibérico de bellota sobre carpaccio de melón y cebolla caramelizada. Por último, Cantares de Vinícola de Castilla, se probó con una tosta de cocina deshidratada, confitura de cebolla morada y membrillo con aceite de cardamomo.

Con el objetivo de promover los vinos dulces, los participantes probaron el Secua, de La Estacada, con un paté de perdiz y boletus con crujientes de parmesano, crema de mango y rosas en tempura; y el moscatel de la Bodega Finca Antigua con foie macerado en Armagnac, bouquet de hierbas aromáticas, frutas de temporada y espuma griega.

La cata estuvo protagonizada por Teófilo Arribas, presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo; Alfonso Monsalve, presidente de la Asociación Provincial de Industrias Vitinícolas; Félix Delgado, sumiller; y Álvaro López, cocinero de la Taberna Vinalia de Ciudad Real, y elaborador de los platos. En ella se conocieron las propiedades organolépticas, el uso de los sentidos, y el manejo de la copa entre otras actividades que ayudaron a potenciar el aroma y sabor de todos estos productos.

El proyecto Mejor con Vino, de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo y la Asociación Provincial de Industrias Vitinícolas, nació en el año 2004 y pretende mejorar el servicio de los vinos de Castilla-La Mancha, a la vez que lucha por una progresiva creación y asentamiento de la “Cultura del Vino”, entre la población y los diversos profesionales.