**La DO La Mancha marida sus vinos con distintos quesos en una cata pensada para activar los cinco sentidos**

**FENAVIN ha acogido esta mañana una cata maridada en la que los asistentes han podido degustar seis referencias de esta Denominación de Origen acompañadas de quesos de la región de diferente tipología**

**Ciudad Real, 10-5-2023-.** Probablemente no haya ningún acuerdo gastronómico sobre el que se haya escrito tanto como el que se refiere al vino y al queso. Dicen que después del pan, el queso es el mejor compañero del vino e incluso hay estudios que demuestran que el vino sabe mejor con queso, pero es verdad que no todos los quesos van bien con cualquier vino. Como regla general, ni el vino debe dominar al queso en sabor, ni el queso al vino.

Elegir la mejor combinación, activando los cinco sentidos -porque el oído también puede participar si se presta atención al descorche del vino-, ha sido hoy el objetivo de la cata maridada organizada por la DO La Mancha en FENAVIN, en la que los asistentes han podido catar seis referencias vinícolas acompañadas por seis tipos diferentes de queso de Castilla-La Mancha.

En la actividad, que ha dirigido el enólogo Vicente Cruz, se han propuesto vinos muy diferentes. Respecto a los tintos, se han podido catar el reserva Vínculo Paraje La Golosa (100% Tempranillo) y el tinto joven Altovela Tempranillo, mientras que en blancos los protagonistas han sido: Finca Antigua Moscatel, el vino joven Galán de Dulcinea, el monovarietal fermentado en barrica de roble Álvaro del Saz Chardonnay Selección y el espumoso Ojos del Guadiana Brut.

La cata ha supuesto un reto también para los presentes que han tenido que diferenciar el tipo de leche con el que estaban elaborados los quesos propuestos, que concretamente han sido un queso azul, un ahumado, uno de cabra, un queso manchego, un cremoso y un brie.