

## Catas de vinos y carnes



En el Txakoli Simón de Artxanda, donde dicen que sirven una de las chuletas más apreciadas de la villa, tuvo lugar una cata maridaje de vinos Sierra Cantabria y productos de Joselito. Óscar García Baldeón, alma mater del local, preparó un estupendo condumio para la ocasión. El ágape comenzó con el blanco Sierra Cantabria Otoman, que se presentó en sociedad por primera vez -en unas semanas saldrá al mercado-. El Puntido, tinto, se maridó con embutidos de Joselito, jamón, chorizo y salchichón, y con una morcilla de puerro. El tinto Victorino se unió con una presa ibérica fresca, de matanza de 2016. El tinto Finca del Bosque, uno de esos caldos que cuando se beben resultan inolvidables, se maridó con una chuleta de vaca de más de siete años con 65 días de maderación que le hicieron llegar los responsables de Cárnicas Valdi.

Al encuentro se acercaron Marcos Eguren, propietario de la bodega Sierra Cantabria; Patxi Diestro, delegado de la bodega; Hugo Pulpeiro, de la distribuidora Vino Arte; Mikel Calvo, responsable de Joselito en el País Vasco; Ander y Marcos Valdivielso, Unai Dañobeitia, Sabino Zelaia y Lide Maguregui, del Singular, Marta Soriano, Lydia Alonso, Nerea López y Aitziber Príncipe, del restaurante La Bakiense.

