



LA NOCHE EN QUE MADRID DIJO “SÍ” AL TXAKOLÍ

- Eneko Atxa, Andoni Luis Aduriz y Diego Guerrero protagonistas en una cena a seis manos inspirada en el Txakolí.
- La original iniciativa “Estrellas del Txakolí” del Gobierno Vasco y Basque Culinary Center consigue reunir a los principales prescriptores del sector.

Bizkaia, 31 de enero de 2019.- El pasado lunes 28 de enero tuvo lugar en el restaurante DSTAgE de Madrid la cena “Estrellas del Txakolí”: un menú de armonías de txakolí en el que se demostraron las magníficas cualidades de este tipo de vino en la gastronomía. El Gobierno Vasco y el Basque Culinary Center hicieron coincidir a los cocineros más emblemáticos del País Vasco con los prescriptores más importantes del sector para brindar juntos con txakolí. Y Madrid dijo “sí” al Txakolí.

Coincidiendo con el Congreso Internacional de Gastronomía Madrid Fusión, tuvo lugar este homenaje de alta cocina con Txakolí. Eneko Atxa, jefe de cocina de Azurmendi (Vizcaya) y Andoni Luis Aduriz, jefe de cocina de Mugaritz (Guipúzcoa) se reunieron con su compañero y anfitrión alavés Diego Guerrero en su restaurante. Por su parte, las tres denominaciones de origen del txakolí se dieron la mano para celebrar la nueva etapa. El resultado fue un magnífico menú de alta gastronomía que demostró que los vinos del País Vasco están al nivel de las mejores cocinas.

Siete vinos tan diferentes como sus terruños –climas, suelos, estilos-, pero tan similares como la cultura que ha conservado este patrimonio de la agricultura del País Vasco. Estos han sido los protagonistas que han acompañado a los platos de los grandes cocineros que han encumbrado la gastronomía vasca. Así se han puesto de manifiesto algunas razones por las que el txakolí empieza a ser considerado como uno de los mejores estilos de vino blanco.

El equilibrio en la acidez, los aromas vegetales y complejos, las notas afrutadas y los sabores intensos fueron el acompañamiento ideal para el menú diseñado para la ocasión. Calidad, excelencia, respeto al origen, materia prima y vanguardia son algunas de las cualidades que definieron tanto los vinos como los platos.





Algunos de los asistentes reconocieron que estaban ante una nueva etapa del Txakolí. Que hay poco conocimiento de todo el trabajo que se ha hecho de lo que se entendía por el txakolí hace años y que es el momento del Txakolí. En esta “apología” del txakolí, estas fueron las declaraciones de los cocineros protagonistas:

Diego Guerrero (DSTAgE): “Para todo el equipo de DSTAgE y para mí es una ocasión especial por doble motivo. En primer lugar, porque como vasco afincado unos años ya en Madrid, siempre es emotivo trabajar con productos de nuestra tierra y en segundo lugar, porque como profesionales, es un orgullo para DSTAgE ser el anfitrión de una cena junto a dos referentes y amigos a los que admiramos, respetamos y sobretodo queremos”.

Andoni Luís Aduriz (Mugaritz): “Cuando comemos o bebemos es difícil obviar que, además de obtener nutrientes o alimentar nuestros sentidos, también ingerimos el territorio, la cultura y los valores que conviven en el producto, auténticos distintivos de quiénes somos y de dónde venimos. Más allá de su acidez y su sabor, el txakoli se convierte en un símbolo del hogar. Compartir nuestros paisajes aquí, en Madrid, con dos enormes exponentes de la gastronomía vasca e internacional como Eneko y Diego es, sencillamente, estar en casa”.

Eneko Atxa (Azurmendi): “El trabajo, la dedicación, el compromiso, la interpretación del tiempo, la transmisión del conocimiento, lo ancestral y lo contemporáneo, el espacio y el tiempo, el trabajo de las comadronas de la naturaleza de escuchar y entender para después transformar y dar... ¡Nuestra historia en un sorbo!

Andoni, Diego y los demás, Afortunados los que bailemos al ritmo del Txakoli.”

Y así fue la noche en que Madrid dijo “Sí” al txakolí.

Para más información y entrevistas:

comunicacion@bizkaikotxakolina.org

