

BOLETÍN

CURSO SUMILLERES Y MAESTRESALAS

ife instituto
de formación
empresarial

AÑO XVII Nº 17

VINO Y CHOCOLATE UNA COMBINACIÓN GOLOSA Y ELEGANTE

El pasado día 10 de junio, Bodegas Franco Españolas fue invitada a participar en una cata maridaje de vino y chocolate organizada por Logroño Rioja Convention Bureau. El acto se celebró en el restaurante Maison Blanche de Madrid (Calle del Piamonte, 10. Tel. 91 522 82 17) y contó con la prestigiosa pastelería Viena de Logroño (Chile 12 Bajo. Tel. 941 228 168) y los vinos Rioja Bordón 2004 y Barón d'anglade Reserva Limitada 2004 compartieron maridaje con los vinos de la bodega Dinastía Vivanco.

Una oportunidad que fue todo un viaje sensorial, con diferentes aromas y texturas del mundo del chocolate, y amenizada con una cata comentada de los vinos de las bodegas invitadas. La degustación consistió en un maridaje chocolate – vino elaborado con distintas coberturas y con los vinos seleccionados. En el caso de Bodegas Franco Españolas se eligieron dos coberturas: Ashanti con Barón d'Anglade (Mousse de cobertura **ashanti** con lámina de cobertura y espiral gelatinizada de Barón, con mousse de Barón) y **araguaní** con Rioja Bordó (Bizcochito empapado en Bordón, en bombón 3 texturas con Ganache de Araguaní, textura de Bordón y Ganache de pétalos de rosas).

