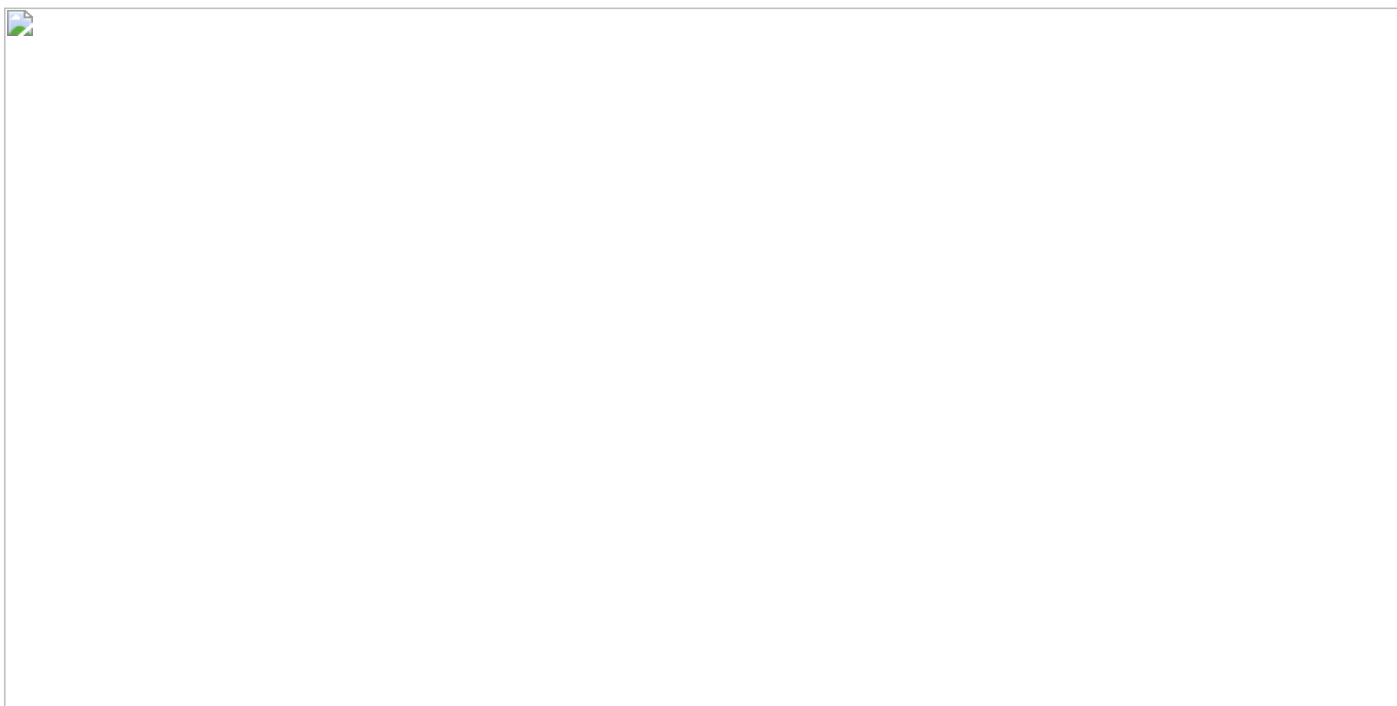


[Inicio](#) [Vinos](#) [Perfiles](#) [Pasaporte](#) [Gastronomía](#) [Vino y Arte](#) [Breves](#) [Mezcal](#) [Opinión](#)



Marchesi di Barolo
y cena en la La EnoTK por el Chef Salvatore Tassa.

Thomas Kiefer, apasionado anfitrión y propietario de la EnoTK dio la bienvenida a un reducido grupo de amigos a una exclusiva cena y degustación de los vinos de *Marchesi di Barolo*, presentados por la propietaria de la bodega, Valentina Abbona.

Después de una breve introducción a la historia y los vinos de la bodega, una de las más respetadas del Piemonte, nos fue presentado el primero de cinco tiempos del elegante **menú ideado y ejecutado por el chef Salvatore Tassa, cuya genialidad, pasión y dedicación le ha valido ser portador de una estrella Michelin.**

El primero de los vinos a degustar fue el Barbera d'Alba *Peiragal*, vino joven 100% Barbera, amable y equilibrado, fácil de beber e ideal para acompañar la Ensalada de Hojas con Huevo Poché, un platillo sencillo pero exquisito, perfectamente ejecutado.


Después del *Peiragal* pasamos directo a los Barolos, tres etiquetas que sirvieron como ejercicio perfecto para comprobar las diferencias que existen en el aporte que da el terruño a cada vino. Primero fue el Barolo *Tradizione*, mezcla de uvas de diferentes viñedos, con reposo en barricas francesas y eslovenas durante dos años, que dan como resultado un Barolo moderno, en el que **destacan aromas a tabaco y especias, fruta negra, taninos suaves y mucha congruencia**; aunque no es uno de los Barolos más sofisticados, es un vino agradable y bien logrado.

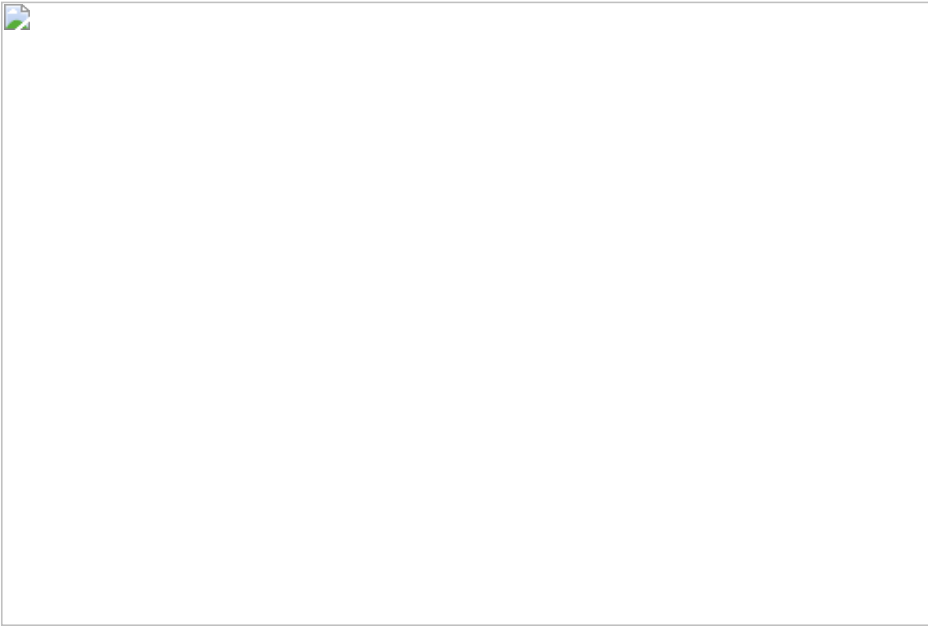
La EnoTK
Gastronomía
Mayo 16, 2012

por [Tomás Arellano](#)
@tomasarellano

iSíguenos!



 [Descarga gratis la app de Wine Heart a tu iPad dando click aquí](#)
También disponible en iPhone



Valentina Abbona y Thomas Kiefer.

La mejor parte llegó enseguida, dos Barolos de viñedos únicos, *Sarmassa* y *Cannubi*, con vinificaciones prácticamente idénticas -los dos por supuesto de uva *Nebbiolo*-, que pese a estar separados por apenas unas centenas de metros resultan vinos completamente diferentes. **Mientras que el Cannubi muestra franco sus aromas a rosas, vainilla y tierra mojada, su cuerpo potente y su tanicidad latente, el Sarmassa lo hace de manera más tímida y sutil, destacando aromas más especiados, una ligera nota de trufa y un equilibrio y sedosidad bárbaros.**



Publicidad

LA SOLUZIONE SICURA PER LE TUE SPEDIZIONI DI BOTTIGLIE

BRT GLS TNT UPS

IMBALLAGGI APPROVATI IMBALLAGGIO CONFORME APPROVED BY TNT IMBALLAGGIO OMOLOGATO

Fotovoltaico per Te

Prima di mettere il fotovoltaico sul tetto di casa, leggi queste 3 novità che stanno cambiando il mercato



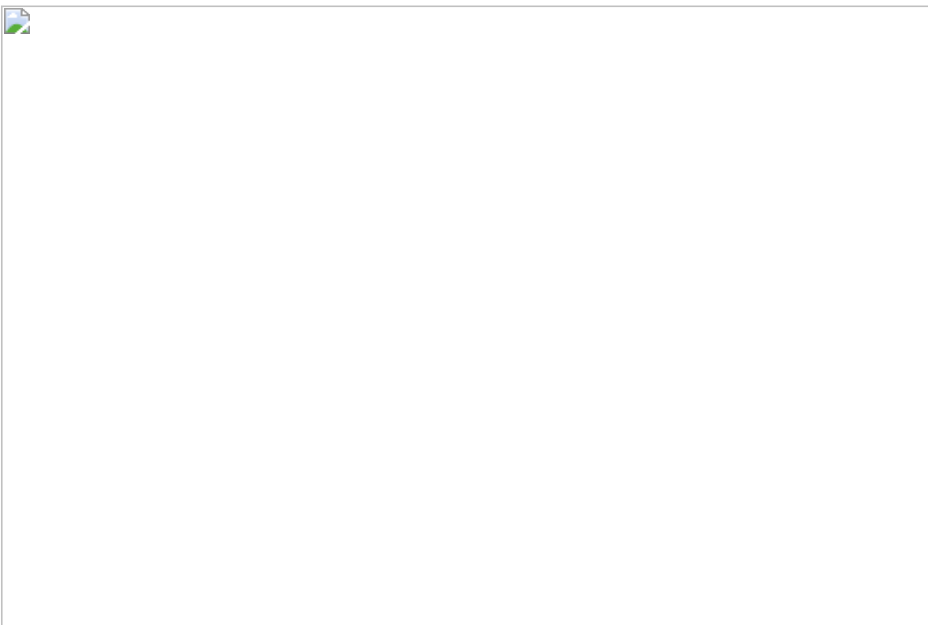
Mientras servían los vinos los platos seguían llegando, tras la ensalada sirvieron un Tonarelli con Pulpo al Chile, con el picor justo para no opacar los vinos y, como en el resto de los platos, exhibiendo una sorprendente frescura en cada uno de los ingredientes. Después presentaron unos Raviolos del Plin con Polvo de Café, platillo típico piemontés elaborado de manera espectacular por el chef Salvatore Tassa, para muchos el mejor de la noche, y en mi caso, uno de los mejores de los últimos meses. Aunque por sí solo el platillo ya era una delicia, el maridaje con el Barolo Cannubi resultó impresionante, destacando la combinación del polvo de café con las notas tostadas del vino.



Barolo *Tradizione* y Barolo *Sarmassa*.

Para cerrar los platos fuertes y acompañar al Barolo Sarmassa, probamos un Filete de Res al Vinagre Balsámico –una de las cartas fuertes del restaurante- y Pimiento Asado, en perfecto punto de cocción; extraordinario para el Sarmassa, que por sus taninos potentes pedía a gritos un platillo como éste.

Más allá de la extraordinaria compañía, y lo idílico de la cena y los vinos, me llevo además una grata sorpresa por la pasión y calidad detrás del proyecto de la EnoTK, que pese a la aparente frivolidad de su lujoso entorno, **resulta un proyecto honesto, comprometido al máximo con reflejar lo mejor de la hedónica cultura italiana, como lo muestra en sus quesos, sus embutidos, sus balsámicos de más de cien años y su imponente cava de vino italiano, una de las mejores en México.**



Filete de Res al Vinagre Balsámico y Pimiento Asado.

Si quieres saber más de Barolo y sus vinos, no te pierdas [nuestro artículo sobre las Guerras de Barolo](#).





¡Comparte tu opinión con nosotros!



Agrega un comentario...

Publicar también en Facebook

Publicar como **Patrizia Gavello** ▾

Comentar

Plug-in social de Facebook

También te puede interesar...

Pasaporte



[5 tips para principiantes](#)

Pese a ser un día soleado las calles están vacías. Parece difícil creer que en este pequeño pueblo, y unos cuantos más que lo rodean, se produzcan algunos de los vinos más apreciados del mundo. Aún con la aparente inactividad, que por momentos me hacen... [Seguir leyendo >>](#)

Más breves

Breves



[5 tips para principiantes](#)

Conocer a fondo la cultura del vino puede parecer algo complicado; existen miles de etiquetas disponibles en el mercado y cada año se suman otras tantas. Sin embargo, con un poco de tiempo y dedicación puedes sacarle el mejor provecho... [Seguir leyendo >>](#)

Más breves

Selección



[Ribera del Duero](#)

Te presentamos nuestros diez vinos favoritos de la Ribera del Duero, región que continúa su ascenso a la élite enológica a nivel mundial. Desde grandes nombres como Vega Sicilia o Pingus, hasta sorprendidas bodegas relativamente nuevas... [Seguir leyendo >>](#)

Más vinos



[Inicio](#)

[Aviso de Privacidad](#)

[Wine Heart para iPad](#)

[Wine Heart para iPhone](#)

[Contacto](#)

[Acerca de Nosotros](#)

© Wine Heart Magazine 2014