

Pasaporte de la DOCa Rioja

Presentado por

RIOJA
ES EL ORIGEN

Saborarte



CONTENIDO

03 Sobre la Denominación de Origen Calificada

04 Las regiones de Rioja

Rioja Alta

Rioja Oriental

Rioja Alavesa

08 Varietales riojanas

09 Recetario maridado

Ceviche de pescado

Ceviche peruano

Ensalada de manzana, apio y pepino

Pan pita vegetariano

Caldo de camarón

Pescado a la talla

Paella de mariscos

Costillas de cordero con elote





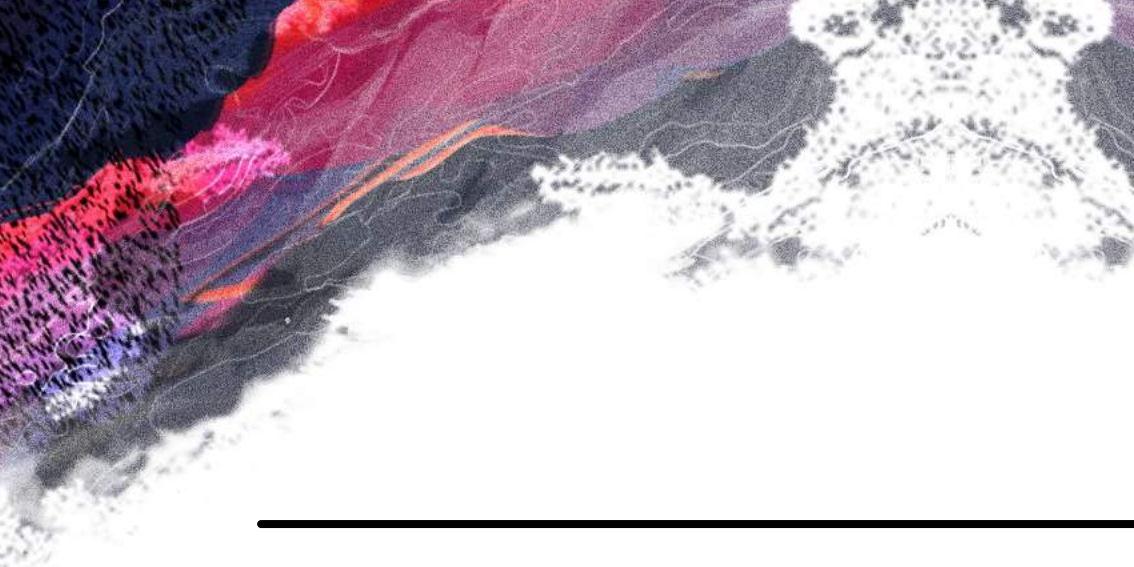
Sobre la Denominación de Origen Calificada

La Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja es la más antigua de España, siendo un espacio en el que se desarrollan más de 600 bodegas y 14,800 viticultores.

La fama mundial que ha ganado esta DOCa, no sólo se debe a la calidad de sus vinos, sino también a la autenticidad de los mismos: fermentados muy estructurados, de rica acidez y un destello de carácter animal.

Un estilo clásico que se ha ido adaptando a las nuevas generaciones de entusiastas del vino, sin perder su capacidad de guarda, que les permite obtener la mejor de las expresiones riojanas.





Las regiones de Rioja

La DOCa Rioja se encuentra en la zona norte de España, a orillas del río Ebro. Posee más de 65,000 hectáreas, en las que se desarrolla la personalidad de sus vinos, volviéndola una tierra única, que se divide en tres subregiones.





Rioja Alta

Clima: Atlántico

Tipo(s) de suelo: arcillo-calcáreo, arcillo-ferroso y aluvial

Rioja Alta es la parte más occidental de la DOCa, en ella se encuentra la mayor concentración de bodegas centenarias de Europa. Lo que la hace uno de los referentes enoturísticos más relevantes del mundo.

El Barrio de la Bodegas de Haro es uno de sus principales atractivos para los amantes de la arquitectura e historia vinícolas, ya que en su territorio se esconde gran cantidad de bodegas centenarias, que en su mayoría siguen siendo administradas por las familias originales. Rioja Alta ofrece el placer de disfrutar grandes vinos, mientras se entabla una charla con algún miembro de quinta generación de bodegueros, viticultores o enólogos.





Rioja Oriental

Clima: Influencia mediterránea

Tipo(s) de suelo: aluvial y arcillo-ferroso

Rioja Oriental se encuentra al este de la región y hasta el 2017 se llamaba Rioja Baja. Las condiciones de su terroir hacen que sea una zona privilegiada para el desarrollo de la vid.

Además de sus muy cuidados vinos y su gastronomía, basada en verduras de la huerta, posee un itinerario cultural que la identifica. Ejemplo de ello son las características realizadas en el municipio de Pradejón, relacionadas a la producción de champiñones, o el museo de la Cultura del Aceite, en el municipio de Préjano.

El carácter de los pueblos de la región se encuentra estrechamente ligado con el vino, la gastronomía y el arte, lo que permite que su día a día sea una experiencia repleta de sabor y cultura.



Rioja Alavesa

Clima: Atlántico

Tipo(s) de suelo: arcillo-calcáreo

Rioja Alavesa se extiende por poco más de 300 km cuadrados al sur de la provincia de Álava y en la orilla norte del río Ebro. Se diferencia de las otras zonas de la DOCa por sus sistemas de terrazas y pequeñas parcelas, para la producción vinícola.

A lo largo de sus 18 municipios se logran fusionar restos de la arquitectura medieval, con sus bodegas históricas, edificios innovadores y su paisaje natural, con mares de viñedos.

Año tras año, esta zona atrae a un sinnúmero de turistas que buscan sumergirse en la historia y avances técnicos y vitivinícolas que se encuentran en sus municipios, sin dejar de disfrutar la variedad de vinos jóvenes y con potencial de guarda, que embotellan los valores de Rioja Alavesa.



Varietales autorizados

Uvas tintas

- Tempranillo
- Garnacha tinta
- Graciano
- Mazuelo
- Maturana tinta

Uvas blancas

- Viura
- Malvasía
- Garnacha blanca
- Tempranillo blanco
- Maturana blanca
- Turruntés
- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Verdejo



Recetario con maridaje



Ceviche de pescado

MARIDAJE

Vino Blanco DOCa Rioja Genérico

Los vinos blancos de Rioja son muy frescos, con buena acidez y dignos representantes de la variedad Viura en su gran mayoría. Con un clásico de primavera, como el ceviche, se integran dando en boca un festín de sabores que recuerdan los cítricos como las notas del pescado fresco y sus notas minerales, dando paso un final alegre con los sabores de hierbabuena.





1 hora



Dificultad: Baja



4 porciones

INGREDIENTES

- 600g de huachinango en cubos medianos
- 1 chile serrano rebanado
- ½ taza de jugo de limón
- ¼ taza de aceite de oliva
- ½ cebolla morada en láminas delgadas
- ⅓ taza de hierbabuena picada
- Sal y pimienta



Los buenos vinos se disfrutan con moderación.

PREPARACIÓN

En un tazón, mezcla el pescado, chile y jugo de limón; deja marinar por 30 minutos en refrigeración. Integra el aceite de oliva, hierbabuena y cebolla morada; salpimienta y sirve.




Ceviche peruano

MARIDAJE

Vino Blanco Seco DOCa Rioja Genérico

El ceviche fresco y aromático, con el camote y coco frescos, hacen que la acidez del vino sea una sinfonía de sabores en boca, así como la mandarina que es sutil para el platillo.



 30 minutos

 Dificultad: Baja

 4 porciones

INGREDIENTES

- 1 camote amarillo, cocido y en cubos
- 1 taza de coco tierno picado
- ¼ cebolla morada fileteada
- 2 pepinos en cubos pequeños
- 2 jitomates en cubos pequeños
- 1 taza de jugo de mandarina
- 1 limón, su jugo
- 1 chile habanero
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- ½ taza de mezcla de brotes
- Sal y pimienta



PREPARACIÓN

Licúa el jugo de limón, jugo de mandarina, chile y un poco de sal. En un tazón, mezcla la cebolla, pepinos, camote y jitomate; agrega el coco, aceite de oliva y la mezcla de mandarina; rectifica la sazón. Añade los brotes.



Ensalada de manzana, apio y pepino

MARIDAJE

Vino Blanco DOCa Rioja Genérico

Los vinos blancos Cosecha son vinos con buena acidez, vivaces y con recuerdos a manzana, cítricos y algunas flores blancas los cuales con la ensalada se integran muy bien realzando su sabor haciendo un maridaje de complementación.





30 minutos



Dificultad: Baja



4 porciones

INGREDIENTES

- 5 manzanas verdes
- 3 tallos de apio
- 1 pepino en medias lunas
- 1 chile de árbol rojo en rodajas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 limones, el jugo
- ½ taza de brotes de alfalfa
- Sal y pimienta





PREPARACIÓN

Corta tres manzanas en tiras delgadas y dos en láminas delgadas. Mezcla las tiras de manzana con el pepino y el apio, agrega aceite de oliva, chile y jugo de limón; salpimienta. Sirve la ensalada sobre las láminas de manzana y termina con brotes de alfalfa.



Pan pita vegetariano

MARIDAJE

Vino Blanco DOCa Rioja Genérico

Nada más reconfortante que una copa de vino blanco fresco, aromático acompañado de un pan pita con jocoque y aguacate que envuelve las notas de lácteos y la untuosidad que realzan la frescura del vino y sus sabores de limón, manzana verde y te limón.





20 minutos



Dificultad: Baja



4 porciones

INGREDIENTES

- 4 panes pita
- 1 taza de jocoque
- ½ taza de aceitunas negras
- 1 taza de jitomates cherry amarillos en mitades
- 1 taza de jitomates cherry en mitades
- 1 aguacate en láminas delgadas
- 1 cucharada de ralladura de limón
- ½ taza de brotes de cilantro
- 1 chile verde en rodajas
- 1 cucharadita de pimienta negra molida





PREPARACIÓN

En un tazón, crema el jocoque con la ralladura de limón. Calienta el pan pita en un comal; unta jocoque y agrega jitomates y aceitunas, láminas de aguacate, rodajas de chile, pimienta y brotes.



Caldo de camarón

MARIDAJE

Vino Tinto DOCa Rioja Genérico

Los vinos tintos jóvenes de Rioja son muy expresivos a la nariz y en boca son muy frutales lo que hace que el platillo se complemente con la intensidad de los camarones y dé un toque alegre con los sabores del guajillo.





1 hora



Dificultad: Baja



4 porciones

INGREDIENTES

- 3 jitomates
- 2 chiles guajillo hidratados
- 1 diente de ajo
- ¼ cebolla
- 1 litro de caldo de pescado
- 1 papa pelada y rebanada
- 2 zanahorias en rebanadas
- 1 chile serrano
- 12 camarones
- 5 camarones secos
- 4 cucharadas de aceite
- ½ taza de hojas de cilantro
- Sal y pimienta



PREPARACIÓN

En una olla con aceite, fríe los camarones secos; agrega ajo, cebolla y chile guajillo; cuando comiencen a dorar, añade el jitomate y caldo de pescado, cuece por 20 minutos; licúa, cuela la mezcla, regrésala a la olla y sazona con sal y pimienta; agrega papa y zanahoria; cuando estén suaves, adiciona los camarones y cuece por 2 minutos más.

Sirva con chile serrano y cilantro.



Pescado a la talla

MARIDAJE

Vino DOCa Rioja Tinto Reserva

Los vinos de esta categoría son complejos ya que han pasado un tiempo en barrica y en botella brindando frutos pasificados y notas tostadas de café y tabaco. El pescado a la talla rompe con los paradigmas de comer pescado con vino blanco ya que la intensidad de la talla hace que pueda integrarse con vinos complejos.





20 minutos



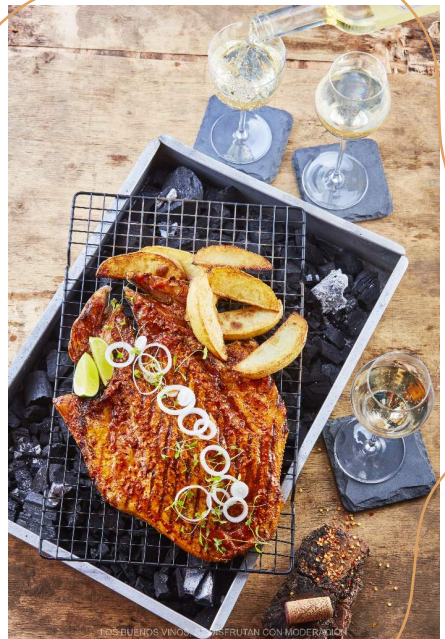
Dificultad: Baja



4 porciones

INGREDIENTES

- 1 lomo de huachinango de 1 kilo
- 8 chiles guajillo hidratados y sin semillas
- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- 6 cucharadas de aceite
- 2 dientes de ajo
- ¼ de cebolla
- 2 cebollitas cambray rebanadas
- ½ taza de brotes de cilantro



PREPARACIÓN

Licúa el guajillo con vinagre, aceite, ajo y cebolla; salpimenta. Unta la mezcla en el pescado y marina por una hora. Asa el pescado al carbón hasta que esté cocido. Decora con brotes de cilantro y cebolla cambray.



Paella de mariscos

MARIDAJE

Vino Tinto DOCa Rioja Reserva

Los vinos de Rioja son vinos con buena estructura, lo cual con una paella que tiene sabores complejos del mar y tierra, se complementa con los sabores de frutos maduros con toques de café, chocolate, que realzan el sabor de los pimientos y la chistorra aportando untuosidad, logrando un maridaje de complementación.





30 minutos



Dificultad: Baja



4 porciones

INGREDIENTES

- 1½ tazas de arroz bomba
- 4 tazas de caldo de pescado
- 8 calamares cortados en aros
- 12 camarones medianos
- 16 mejillones
- 16 conchas blancas
- 1 pimiento morrón rojo en cubos pequeños
- 1 cebolla fileteada
- 150g de chistorra
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 pizca de azafrán
- Sal y pimienta





PREPARACIÓN

Lava el arroz y remójalo por 10 minutos en agua tibia; escurre. Fríe la chistorra en aceite de oliva; agrega pimiento y cebolla; cuando comiencen a dorar, incorpora el arroz y el caldo. Después de unos minutos, añade los camarones y las conchas; dispersa las hebras de azafrán en la paella y salpimenta. Cubre con papel aluminio y cuece a fuego medio por 15 minutos.



Costillas de cordero con elote

MARIDAJE

Vino Tinto DOCa Rioja Reserva

Las costillas de cordero son una delicia culinaria que armoniza perfectamente con los vinos de Reserva, que son vinos complejos; sus sabores a cuero, café y chocolate se mezclan a la perfección con la salsa de albahaca, perejil y pistache dando paso a la costilla, dejando un agradable sabor en boca con el vino.





40 minutos



Dificultad: Baja



4 porciones

INGREDIENTES

- 1kg de costillar de cordero
- 1 taza de granos de elote
- 1 taza de zanahorias baby
- 2 cucharadas de mantequilla
- ½ taza de hojas de albahaca
- ½ taza de hojas de perejil
- ¼ taza de pistaches sin cáscara
- 1 diente de ajo
- 1 taza de aceite de oliva
- Sal y pimienta





PREPARACIÓN

Barniza el costillar con un cuarto del aceite de oliva; salpimenta y por ambos lados ásallo al término deseado en la parrilla. Mientras tanto, en una sartén con mantequilla, sofríe el elote con las zanahorias. Licúa el aceite de oliva restante con el ajo, albahaca, perejil y pistaches. Corta el costillar y sirve las costillas con granos de elote y zanahorias y baña con la mezcla de pistache.



Tu recorrido por la DOCa Rioja apenas comienza, el resto te toca conocerlo a través de sus vinos y las historias que escribas con ellos, porque siempre que tengas un momento especial recuerda que

#TeMerecesUnRioja

 @Rioja

 @RiojaWineEs

 Rioja Wine

 @RiojaWine_ES

 @rioja-wine

 @sabor_e_arte

 @saborearte.revista

 SaborearteYouTube

 @saborearte