



López & Guerrero Gran Reserva 2009 + Mumm Brut Rosè / Fisan Gran Reserva 2008 + Dom Pérignon Vintage 2000 / Joselito Gran Reserva 2008 + Krug Grande Cuvée / Cinco Jotas + Barons de Rothschild Blanc de Blancs / Arturo Sánchez Gran Reserva 2008 + Perrier-Jouët Blason Rosè.

Marta Fernández Guadaño. Fotografías de Ángel Beceril

Son dos de los productos imprescindibles en una despensa *foodie* y, además, parecen condenados a entenderse. La alianza hispanofrancesa formada por el jamón ibérico y el champán, pese a tener algunos detractores, materializa una armonía repleta de sabores, matices y sensaciones. FUERA DE SERIE ha reunido a tres profesionales del universo gastronómico con probados paladares y con diferentes oficios para someterlos a una prueba: catar seis marcas de jamón ibérico y otras tantas de champán con el objetivo de determinar media docena de parejas perfectas. La cita fue en Ramón Freixa Madrid, en el Hotel Único, donde el chef catalán fue el anfitrión de una cata en la que participaron Gemma Vela, sumiller del Hotel Ritz (Madrid); y Segundo Alonso, dueño y cocinero de La Torcaz.

Por el lado del jamón, una combinación de enseñas *top* superó la prueba del paladar: **Fisan**, Joselito, Carrasco Guijuelo, Cinco Jotas, Arturo Sánchez y López & Guerrero. La bodega contó con seis casas:

Dom Pérignon, Krug, Dom Ruinart, Barons de Rothschild, Perrier-Jouët y Mumm.



Dos productos condenados a entenderse.

Como punto de partida, una cuestión: ¿Están condenados a entenderse el jamón ibérico y el champán? "En mi casa, siempre tengo burbujas y jamón; es la 'no cocina' para recibir a invitados", dice Ramón Freixa, que cree que "el champán garantiza el frescor de la burbuja y el jamón aporta el punto de sal". Gemma Vela insiste en que "son dos productos nobles, elegantes y de altísima calidad que le gustan a todo el mundo". Para Segundo Alonso, "en

los últimos años han surgido marcas de calidad en los dos ámbitos, lo que ayuda a acercar estos productos al consumidor".

Las seis armonías propuestas son el resultado de la cata realizada por Vela, Freixa y Alonso, que emitieron su veredicto para señalar las que, a su juicio, son las seis parejas perfectas. Los tres coincidieron en apuntar la gran sorpresa de esta experiencia: Fisan Gran Reserva 2008, "producto muy interesante y lleno de matices", sostiene Freixa. Para los tres expertos, el mejor aliado de Fisan es Dom Pérignon Vintage 2000. "La potencia de este champán funciona de maravilla con la delicadeza de este jamón ibérico", define Vela.

Entre los paladares más exquisitos, Dom Pérignon acostumbra a ser el champán perfecto de Joselito, firma de Guijuelo con la que la casa francesa mantiene un acuerdo para ofrecer su propuesta ideal de maridaje. Para el panel de cata reunido por FUERA DE SERIE, Joselito Gran Reserva 2008 encuentra su gran armonía con Krug Grande Cuvée. "Es un champán para entendidos, un producto superior que acompaña muy bien a Joselito, que representa el saber hacer de una grand maison", dice Vela. De la cata, salieron cuatro armonías más: Carrasco Guijuelo 2009 con Dom Ruinart 2002; Cinco Jotas y Barons de Rothschild Blanc de Blancs; Arturo Sánchez Gran Reserva 2008 y Perrier-Jouët Blason Rosè; y López & Guerrero Gran Reserva 2009 y Mumm Brut Rosè.



"El jamón aporta el punto de sal", dice Ramón Freixa.