





Correo Electrónico \*

[Gastronomía](#)
[Jamón](#)
[Tendencias](#)
[Vino](#)

## Fisan participa en Gourmets junto a las Bodegas Emina de Matarromera

📅 25 Abril, 2017
👤 Redacción
💬 0 Comentarios
📍 Emina, Fisan, maridaje, Matarromera, Salón de Gourmets

El sabor de bellota y el del vino español se han aliado para ofrecer un maridaje perfecto a los asistentes a la 31 edición del Salón de Gourmets única feria internacional en Europa especializada en producto gourmet, que dio comienzo ayer en Madrid. **Fisan y Emina comparten stand** para presentar sus productos y apoyarse ambos para intensificar sus sabores y matices. Ambas marcas se identifican por el esmero y la dedicación con la que elaboran sus productos desde la materia prima hasta el momento de servirlos en la mesa.

Ayer se llevó a cabo un maridaje de productos de **Fisan y Emina, que dio como resultado tres propuestas muy interesantes, de mayor a menor intensidad:**

- **Jamón de bellota Fisan Gran Reserva Añada 2012 con Emina Reserva 2012.**  
Sabemos patatas en el plato por su textura suave. Patatas con toques

sabores potentes en el paladar, pero de texturas suaves. retrogusto con tonos especiados y maderas que potencian los matices en el paladar y hacen que nos quedemos con ganas de más.

- **Jamón de bellota Fisan Gran Reserva Añada 2013 con Emina Pasión 2015.** Es una jamón con 12 meses menos de curación que la añada 2012 en el que en boca se aprecian matices a frutos secos y vegetales, debido a la profusión de lluvia que hubo durante la montanera. Guarda armonía con el Emina Pasión, un vino con 6 meses en barrica de roble, logra sabores afrutados, pero también de madera que armonizan muy bien con el sabor del jamón.
- **Salchichón trufado de Bellota Fisan con Emina Rosado.** Un salchichón elaborado artesanalmente con las piezas nobles del cerdo que nunca se congelan, a las que se añade trufa negra natural, maridado con un vino rosado elaborado con tempranillo y verdejo, con tonos florales.

Gracias a esta alianza, los visitantes del Salón Gourmets pueden apreciar cómo se complementan el sabor ibérico de bellota Fisan y los vinos Emina.

