

FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS DE NAVIDAD-2014
DEL COLMAO LA VEGA SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA

RELLENO GRANADINO

(Embutido de carne, magro de cerdo, huevo, azafrán, jamón serrano, especias naturales)

Características organolépticas (notas de cata):

Visual: Intensidad colorante (amarillo mostaza). Muy moteado en el corte. Sensación de sequedad.

Olfativa: Nariz muy especiada: azafrán, pimentón,

Gustativa: Bueno de sabor y rico en el paladar. Mantiene algo de humedad.

Preparación:

El relleno granadino es un embutido típico de la zona del poniente granadino que suele consumirse frío o a temperatura ambiente durante todo el año. Aunque especialmente durante el carnaval puede prepararse como montadito, además servirse como aperitivo o en una tabla de embutidos en comidas o cenas, se recomienda cortar en lonchas más o menos gruesas para que disfrutes plenamente de su sabor. Si te gusta el pan utiliza pan blanco con una buena miga.

Maridaje:

Para maridar este plato te recomendamos el vino blanco vigiriega ecológico “García de Verdevique”. Un vino mediterráneo aromatizado con hierbas de monte bajo, manteniendo su frescura y acidez. Le hacen idóneo para potenciar el sabor especiado del relleno granadino.

PATE DE JABALÍ CON SETAS.

Características organolépticas (notas de cata):

Visual: Color oscuro, muy denso y moteado

Olfativa: Intenso aroma a carne de hígado de jabalí

Gustativa: Untuoso, con mucho sabor y de textura suave y cremosa en el paladar. Deja un final algo dulce, con un retrogusto pronunciado de la carne de hígado.

Preparación:

El pate de jabalí es ideal para untar en tostadas o canapés y servido como entrante. Se recomienda tomarlo frío para que se pueda sentir plenamente esos deliciosos contrastes que ofrece su sabor

Maridaje:

Puedes contrarrestar la textura grasa del pate y añadir un contraste de sabores agridulces, unas tostadas untadas en pate de jabalí con unas pasas. Si deseas impresionar a tus invitados puedes maridarle con el brut nature vigiriego ecológico, las burbujas y el carbónico del vino espumoso disminuyen la sensación grasa del paladar y potencian el sabor del pate.

PATE DE FAISÁN CON TRUFAS

Características organolépticas (notas de cata):

Visual: Marrón oscuro poco intenso, salpicado de puntos negros de la trufa.

Olfativa: Carece de aromas que se le puedan apreciar.

Gustativa: Bueno de sabor, textura delicada y compleja, rico en matices que impresionan gratamente al paladar.

Preparación:

Se recomienda servir el pate ligeramente frío, untado en unas tostadas recién hechas o un trozo de pan. De esta forma podrás disfrutar al máximo sus ricos matices.

Maridaje:

La uva vigiriega con la que esta elaborado el vino blanco ecológico García de Verdevique, con sus aromas de tomillo y retama, dará un buen contraste de sabores con este exquisito pate de faisán con trufas.

CODILLO PRECOCINADO

Características organolépticas (notas de cata):

Visual: Color tostado de buena apariencia y tamaño

Olfativa: Aromas grasos agradables y envolventes.

Gustativa: Jugosa y de buen sabor, de textura crujiente por fuera y gelatinosa en su interior, envolviendo el paladar de buenas sensaciones.

Preparación:

Es un plato que ya viene preparado asado al horno, solo tienes que calentarlo, en el microondas durante 5 minutos o en el horno durante 15 minutos aproximadamente a 200°C. Puedes acompañarlo con unas patatas al horno, un puré de manzana o simplemente una guarnición de verduras al gusto.

Maridaje:

Un vino tinto crianza “García de Verdevique” ecológico, con su aroma especiado, hierbas silvestres y su potencia en boca, será un buen acompañamiento que podamos dar a este codillo crujiente y gelatinoso.

MANITAS DE CERDO

Características organolépticas (notas de cata):

Visual: Tostadas, crujientes, apetitosas.

Olfato-gustativa: sabor muy agradable, graso, gelatinoso, envolvente, textura fibrosa con una dureza muy conseguida en la piel.

Preparación:

Para empezar a disfrutar de este rico plato sólo tienes que abrir el envase y calentarlo unos minutos en el microondas o a fuego lento en una cazuela. La salsa que acompaña a las manitas es deliciosa y posee un intenso sabor, no te podrás resistir a tener a mano un buen trozo de pan para mojar en ella. Si deseas un toque algo más excitante al paladar añade un poco de picante mientras lo calientas en una cazuela a fuego lento.

Maridaje:

La textura tierna y gelatinosa de las manitas, el sabor intenso de su salsa, va encontrar su contrapunto en el vino tinto joven ecológico García de Verdevique. De las uvas tempranillo y garnacha, de tanino natural, con fuerza y estructura en el paladar.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO

(Variedad “Lucio”, obtenido por 1ª presión en frío)

La Almazara Casería de la Virgen, de Alomartes, en el término municipal de Illora ha elaborado este AOVE de Lucio 100%, llamado “Ecolomar”, producido en régimen ecológico y amparado por la Denominación de Origen, Poniente de Granada. La propia almazara dice de este aceite:

“Obtiene una “Distinción” en la categoría de frutado ligero, en el certamen internacional L’ORCIOLO D’ORO de Italia, y el galardón “Prestige Gold” en el certamen internacional TERRAOLIVO que se celebró en Israel. El aceite es comercializado con la marca Ecolomar y está elaborado, exclusivamente, con aceituna de la variedad Lucio de cosecha propia. Esta es una variedad de aceituna autóctona del municipio de Illora, en la actualidad solo se puede encontrar, de forma casi exclusiva, en dicha zona. Los olivos de esta variedad son los mejor adaptados al entorno geológico y climático de la zona, son de una extrema antigüedad y porte impresionante, su maduración es temprana y de una productividad media baja, si bien, este inconveniente se ve ampliamente compensado por la calidad y originalidad de su aceite. Hay que añadir a todo esto, la peculiaridad de que se trata de un aceite de producción ecológica”.

Características organolépticas (notas de cata):

Es un zumo de frutado verde herbáceo de intensidad alta, donde se aprecian igualmente recuerdos de frutas maduras, en boca resulta almendrado, con un grato amargor de mediana intensidad y algo picante.

Preparación:

Crudo: Por los agradables aromas que desprende, lo hacen más adecuado para utilizar en crudo para aliñar ensaladas, platos de verduras o para cocinar.

Aliñar o macerar: Técnica utilizada generalmente en crudo (terminación de platos) y en frío para su consumo más o menos inmediato. Puede contener otros ingredientes como sales y especias, vinagre o zumo de cítricos como lima, limón, naranja. Las ensaladas son el mejor objetivo de esta aplicación. Una vinagreta clásica emulsionada con aceite de oliva, vinagre, sal y pimienta blanca molida. Se recomienda utilizar aceite de oliva virgen extra.

Emulsionar: Una de las maravillosas virtudes de los aceites de oliva es la de emulsionar con una textura y estabilidad casi únicas. Las más importantes salsas o cremas frías reciben del aceite de oliva su mejor característica cuando el aceite de oliva se bate y entra en contacto con aire produciéndose la emulsión. La mahonesa, el salmorejo, el ajoblanco entre otras, son ejemplos claros y deliciosos de esta capacidad de los aceites de oliva. Se recomienda utilizar aceite de oliva virgen extra.

Estofar: Esta técnica es mixta al usar concatenadamente dos técnicas que pueden usarse por separado, salteado y hervido o asado en medio líquido. En un primer paso, se saltea en aceite de oliva logrando un cocinado exterior y un sabor tostado que después dejará en el medio líquido su mientras el alimento se cocina por completo. Hay distintas opciones de uso, por un lado para que alimentos duros como ciertas carnes se cocinen de manera correcta o en alimentos a los que queremos dar otra textura y sabor distintos a los habituales. En el primer caso es un ejemplo el morcillo, el rabo de toro o piezas de caza. Con la segunda opción se consiguen resultados sorprendentes con setas y verduras, ejemplo de plato es el rabo de otro estofado al vino tinto. Se recomienda utilizar virgen extra, extra o aceite de oliva.

QUESO DE CABRA ARTESANO SEMICURADO DE MONTEFRÍO

Un exquisito producto artesanal, elaborado artesanalmente con leche pasteurizada de cabra, cuajo, aceite de oliva y sal en el municipio granadino de Montefrío. Se distingue por proceder de muy buena leche, extraída, por los ganaderos de la zona, de la cabra autóctona de raza murciano-granadina, aclimatada a la comarca de los Montes Occidentales.

En la actualidad, es una de las empresas familiares montefrieñas con mayor proyección.

Entre otros reconocimientos, más recientes obtenidos están: El prestigioso Certamen Internacional World Cheese Awards 2014 “medalla de bronce” en la categoría de “Queso añejo mezcla de cabra y vaca” y sendas medallas de plata en las categorías de “Queso curado de cabra” y “Queso tierno de cabra”. Celebrado recientemente en Londres con más de 2600 referencias queseras procedentes de 33 países. El Queso montefrieño recibe dos nuevos premios en menos de un mes: 1^{er} Premio en la categoría de Queso tierno de cabra en el XII Concurso Nacional de Quesos de leche de cabra “Tabefe” de Fuerteventura, siendo el único queso de la península que ha logrado un premio. 3^{er} Premio en la categoría de Queso curado de cabra elaborado con leche cruda en la IX edición del Concurso Internacional de Quesos “Premios Roma” convirtiéndose en la única quesería andaluza que logró un reconocimiento en este certamen de todo el mundo. El Queso Montefrieño recibió el 'Premio a los mejores quesos españoles' en el año 2001, en la categoría de quesos artesanos pasta prensada mezcla. Se trata de uno de los galardones más prestigiosos del país, y lo otorga el Ministerio de Agricultura

Características organolépticas (notas de cata):

De paladar cremoso, sabor intenso. Presenta en nariz y boca una amplia variedad de aromas muy equilibrados a cuajada, avellana y toffe. De sabor ácido y sabroso, la textura es firme y friable y su persistencia media. Sacar del frigorífico antes de consumir para disfrutar de todo su sabor.

Presentación:

En el caso de piezas pequeñas va envasado al vacío , y su corteza es de rojo pimentón. En el caso de las piezas más grandes, tanto de 1,5 Kg. aprox. y de 2,5 Kg. aprox. su corteza es de color rojo pero sin pimentón.

Maridajes:

No hay punto de la geografía nacional que no elabore su propio queso y que no tenga su propio vino. Conviene recordar que la naturaleza es sabia y suele maridar con mucho acierto los productos de una misma zona. Siguiendo unas pautas mínimas y contando con nuestra propia curiosidad, podemos encontrar interesantes semblanzas. Los quesos de cabra semicurados, maridan bien con los vinos blancos secos y afrutados como es el caso del “vigiriega ecológico” de García de Verdevique. Aportara frescura y potenciará el sabor del queso.

MERMELADA ECOLÓGICA DE LA ALPUJARRA

Con la marca Al-Andalus, la mermelada está elaborada con fruta fresca de primera calidad procedentes de Lanjarón y otras zonas de las Alpujarras. Su control se realiza por lotes y por la Asociación Empresarial de la Calidad Certificada "LANDALUZ" quien garantiza su calidad.

Características organolépticas (notas de cata):

La mermelada contiene un 35% de azúcar lo que hace que sea dulce con sabor intenso a fruta fresca.

Sugerencias de consumo y conservación:

Ideal para tostadas y para acompañar con queso fresco y yogur natural, carnes, comidas preparadas y elaboración de postres. Puede conservarse a temperatura ambiente. Una vez abierto el bote guardar en el frigorífico.

MIEL DE MIL FLORES ECOLÓGICA DE LAS ALPUJARRAS AL-ANDALUS

Miel Al Ándalus, certificada ecológica y adherida a la Denominación de Origen Miel de Granada, está cosechada en las sierras y valles de la Alpujarra Granadina. Es un gran complemento alimenticio, rico en minerales, ideal para un desayuno completo.

Características organolépticas (notas de cata):

Son mieles claras y de color ámbar en primavera predominando el néctar de los romeros cantuesos, salvia, escobas, frutales, rabanizas, etc. Si se recolecta avanzada la primavera o el verano sus colores se tornan en oscuros predominando las zarzas, espliegos, ajedrea, castaños, umbelíferas, etc.

Sugerencias de consumo y conservación

Ideal para tostadas y para acompañar con queso fresco y yogur natural, carnes, comidas preparadas y elaboración de postres. Puede conservarse a temperatura ambiente. Una vez abierto el bote guardar en el frigorífico.

Puede conservarse a temperatura ambiente. Una vez abierto el bote guardar en el frigorífico.

JAMÓN DE GRANADA JAMONZAR

Procedente de razas seleccionadas con una alimentación elaborada y controlada en granja propia, para conseguir un producto con gran aroma y sabor. Criados y elaborados partiendo de una calidad para la elaboración de un jamón graso muy tradicional. Los cerdos ha sido criados en el término municipal de Dúrcal buena parte del cual se encuentra en el Parque Nacional de Sierra Nevada, ostentando la capitalidad comarcal del Valle de Lecrin o Valle de la Alegría

Características organolépticas (notas de cata):

Jamón granadino “origen y tradición”. Exhala un gran aroma, con bajo contenido en sal, buena infiltración muscular. Curación de 22 meses de los cuales 20 son en secadero natural con el aire de Sierra Nevada.

Maridaje:

El jamón admite finos y manzanillas para su acompañamiento y tintos de crianza que no sean muy estructurados. Se recomienda no comer el jamón frío ya que repercute en el sabor, ni guardarse en frigoríficos. Para conseguir que nos de todo su sabor en vez de colocarlo en un plato o bandeja frío, es aconsejable templar con un golpe de calor el plato. Así el sabor del jamón será pleno.

SURTIDO ARTESANO-ECOLÓGICO DE DULCES Y PAN DE NAVIDAD

El Horno de María Diezma está situado en la comarca del Altiplano granadino, en la localidad de Benalúa en plena Hoya de Guadix. Data de 1932, cuando empezó a trabajar como obrador familiar de forma tradicional, lo que aún continúa haciendo. Entre otros productos, elabora panes, galletas, magdalenas y bizcochos ecológicos de harina de trigo, centeno y espelta que se cuecen en horno de leña.

Recetas:

Productos ecológicos:

Mantecado (harina de trigo blanca, aceite de oliva virgen extra, almendra, limón, huevos, canela, azúcar integral de caña, sésamo tostado)

Roscas de vino (harina de trigo blanca, aceite de oliva virgen extra, vino blanco, azúcar integral de caña)

Pan de aceite navideño “Nochebueno”

Productos artesanales:

Mantecados manchegos (harina de trigo, manteca, limón, huevos, azúcar glasé)

Mantecados almendra (harina de trigo, manteca, almendra tostada, limón, huevos, canela, azúcar y azúcar glasé)

Estrellas de clavo (harina de trigo, manteca, huevos, limón, clavo, azúcar glasé)

Roscas de vino (harina de trigo, vino, aceite oliva virgen extra, azúcar)

Roscas de anís (harina de trigo, anís, aceite oliva virgen extra, azúcar)

Roscas de almendra (Harina de trigo, manteca, huevos, limón, almendra, azúcar)

LICOR DESTILADO ECOLÓGICO DE CAQUI

La Vega de Granada es el lugar mas hermoso que rodea la ciudad, un verdadero vergel que ya comenzaron a cultivar los agricultores musulmanes granadinos hace 700 años. Una tierra única con inmensos valores culturales y naturales; regada por el río Genil y sus afluentes, Darro, Dilar, Ebrío y Monachil, que han dado lugar a unos suelos aluviales de excelente fertilidad agrícola, masas arbóreas muy diversas, en especial choperas.

La abundante presencia de agua y los increíbles ingenios que los musulmanes granadinos tenían para su aprovechamiento han moldeado la vega. Aún hoy se conservan conducciones de agua y huertas. Aquellos que supieron mezclar ambos elementos tierra y agua para obtener el alimento para los habitantes de la Alhambra, también establecieron su residencia junto a sus explotaciones agrícolas dando lugar a las antiguas almunias o alquerías. Aún hoy se conservan algunas de ellas en la vega. Si paseamos por la vega junto a choperas y verdes zonas de huerta, cada vez que miremos uno estos parajes, pensemos que estos son los mismos que inspiraron a Federico García Lorca y que son exactamente estos, los que el poeta añoraba desde la distancia, cuando su vida se desarrollaba en Madrid o Nueva York.

De una tierra tan frondosa como la Huerta del Pilar en la Vega, proceden los caquis ecológicos, con los que se ha elaborado este destilado, sus entrañables propietarios Miguel y Mari Ángeles han cedido amablemente su cosecha para este fin.

Características organolépticas (notas de cata):

Visual: Límpido, transparente, incoloro, vivo, consistente. Lágrimas lentas, grasas, alcohol bien amalgamado.

Olfativa: Intenso. Aromas primarios a fruta, apareciendo el caqui claramente, la sucesión de los aromas es suficiente y permanecen algunos segundos. Su perfume fino suscita una sensación agradable en los sentidos.

Gustativa: Combinación de sabores ácidos, dulces y amargos en el paladar, dejando un grato recuerdo que caracteriza la astringencia del caqui. La presencia de azúcares contribuyen a que el licor sea “redondo”, suavizando la presencia alcohólica. Equilibrada y compensada la acidez con el resto de sus componentes; azúcares, taninos, alcohol. Brillante y fresco. Taninos dulces, ásperos, astringentes. Persistente, suave, untuoso. Intenso, equilibrado con una pureza del sabor que recuerda el caqui. Con persistencia y retrogusto en el paladar.

Sugerencias de consumo:

Apropiado para tomar en la sobremesa a una temperatura de servicio entre 0-5°C.

VINOS GARCIA DE VERDEVIQUE

La bodega García de Verdevique elabora vinos naturales a partir de los viñedos más altos de Europa (1150-1400 metros) situados en pleno corazón de la sierra de la Contraviesa en la Alpujarra granadina. Los vinos no se someten a ningún tipo de filtración ni estabilización alguna y tampoco se añaden elementos químicos, por lo que se obtiene un vino de excelente calidad, con el corazón y el alma del campo que le vio nacer, sin más, como la tierra lo da.

VINO BLANCO. ECOLÓGICO GARCÍA DE VERDEVIQUE VIGIRIEGO

Datos básicos:

Año: 2013.

Tipo: Blanco Cosecha.

Nombre: García de Verdevique.

Origen: Comarca Contraviesa-Alpujarra.

Enólogo: Antonio García Santiago.

Información técnica:

Variedad: Vigiriego 100%.

Elaboración: Se trata de un vino elaborado exclusivamente con la variedad Vigiriego (uva autóctona de la Contraviesa). Cuando la uva alcanza su madurez óptima se realiza la vendimia de forma manual, transportada en cajas de 20 kilos. La uva es despalillada, se extrae el mosto flor por gravedad y en el plazo de 24 a 48 horas el mosto es desfangado. No se utilizan levaduras seleccionadas en fermentación, solo las levaduras propias de la uva.

Viñedos: Asentados sobre suelos de pizarra poco profundos, escasos en materia orgánica y de rendimientos bajos y ausentes de tratamientos químicos otorgando un respeto absoluto al medio ambiente. Paraje Cerro Garín y las mielgas viñedos ubicados entre los 1280 y 1340 metros de altitud.

Análisis: Contenido alcohólico 13,5 % en volumen.

Filtración: Natural.

Producción: 2.500 botellas.

Temperatura servicio: entre 6 y 8°C.

ESPUMOSO BRUT NATURE. ECOLÓGICO GARCÍA DE VERDEVIQUE BRUT NATURE

Este vino espumoso, elaborado por el método tradicional, se ha creado su propia identidad a lo largo de los ya 16 años de elaboración, gracias a factores como el empleo de una variedad de uva autóctona como la Vigiriego o el microclima especial de la Sierra de la Contraviesa, su zona de cultivo. Un espumoso capaz de ser protagonista en los eventos más especiales y festivos.

Datos básicos:

Año: 2010.

Tipo: Vino Espumoso.

Nombre: García de Verdevique 2010.

Origen: Comarca Contraviesa-Alpujarra.

Enólogo: Antonio García Santiago.

Información técnica:

Variedad: Uva Vigiriega 100%, autóctona de la Contraviesa.

Elaboración: Método tradicional. La vendimia se hizo en la segunda quincena del mes de septiembre del 2010 y el tiraje en enero del 2011, estando en crianza en bodega un mínimo de 30 meses, tiempo de maduración y crianza de este espumoso sobre sus propias lías (levaduras muertas o inactivas tras el fin de la fermentación). Esto se ha hecho para perfeccionar y armonizar su bouquet a través del tiempo gracias a ese íntimo contacto entre el vino y sus propias lías.

Viñedos: Asentados sobre suelos de pizarra poco profundos, escasos en materia orgánica y de rendimientos bajos y ausentes de tratamientos químicos otorgando un respeto absoluto al medio ambiente. Paraje “Cerro Garín” viñedo ubicado por encima de los 1300 metros de altitud.

Análisis: Grado Alcohólico: 11,5 % en volumen.

Temperatura servicio: entre 6 y 7°C.

Producción: 3000 botellas.

TINTO JOVEN 2013. ECOLÓGICO GARCÍA DE VERDEVIQUE

Datos básicos:

Año: 2013.

Tipo: Tinto Cosecha.

Nombre: García de Verdevique 2013.

Origen: Comarca Contraviesa-Alpujarra.- Vinos de la Tierra.

Enólogo: Antonio García Santiago.

Información técnica:

Variedad: Tempranillo, Garnacha.

Viñedos: Asentados sobre suelos de pizarra poco profundos, escasos en materia orgánica y de rendimientos bajos y ausentes de tratamientos químicos otorgando un respeto absoluto al medio ambiente. Parajes Cerro Garín, la Lobera, Hoya de La Mina, Las Mielgas y Cerro la Lobera, viñedos entre los 1150 y 1400 metros de altitud.

Análisis: Contenido alcohólico 14,5 % en volumen.

Filtración: Natural.

Presentación: En botella bordelesa Vintage.

Producción: 8000 botellas.

Temperatura servicio: entre 15 y 19 °C.

TINTO CRIANZA 2008. ECOLÓGICO GARCÍA DE VERDEVIQUE

El objetivo que se marcó la bodega a la hora de elaborar este vino es el de conseguir la máxima expresión y personalidad de sus viñedos a más de 1.300 metros de altitud. No buscaba una continuidad entre añadas, ni ceñirse a un porcentaje varietal fijo. Solamente buscaba la excelencia desde el respeto extremo del medio vitícola y una enología sencilla y natural. El resultado es un vino poderoso pero elegante, complejo de gran carácter y buena aptitud para la guarda.

Datos básicos:

Año: 2008.

Tipo: Tinto Crianza.

Nombre: García de Verdevique 2008.

Nota de cata (realizada por la Guía Peñín de los Vinos de España): Color cereza, borde granate. Aroma especiado, hierbas silvestres, fruta madura, roble cremoso. Boca potente, sabroso, especiado, largo.

Origen: Vinos de la Tierra. Cumbres del Guadalfeo.

Enólogo: Antonio García Santiago.

Información técnica:

Variedad: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah.

Viñedos: Asentados sobre suelos de pizarra poco profundos, escasos en materia orgánica y de rendimientos bajos y ausentes de tratamientos químicos otorgando un respeto absoluto al medio ambiente. Paraje Cerro Garín y paraje la Lobera, ambos viñedos por encima de los 1300 metros de altitud.

Permanencia en barrica: 12 meses en barricas de roble americano, siendo 50% nuevas, el resto la edad máxima es de tres años

Análisis: Contenido alcohólico 14,5 % en volumen.

Filtración: Natural.

Presentación: En botella bordelesa estilo.

Temperatura servicio: entre 16 y 18°C. Se recomienda decantarlo.

Observaciones: 91 Puntos en la Guía Peñín de los Vinos de España.