

LOS 100 VINOS DEL AÑO

Con casi un millar de críticas escritas ya para la revista De Vinos, el periodista especializado Luís Díaz rubrica el último número del año haciendo una selección personal de cien referencias: la mejor guía para las fiestas navideñas

ILUSTRACIÓN MARÍA PEDREDA

La bodega

Martín Códax, etiqueta de éxito

20

La bodega pontevedresa termina el año 2015 a lo grande: con varios premios internacionales y una proyección de futuro inmediato que la convierten en la mejor de las Rías Baixas



La entrevista

Ricardo Palacios

24-25

Una parte de su fama en el mundo del vino le viene de cuna, pero él ha sabido labrarse un camino propio y singular con Pétalos del Bierzo. Le gustaría que esta comarca fuera otra Borgoña

El Sibarita

Las delicatessen de Casa Hermo

29

Vinos con personalidad propia, vermués de elaboración tradicional, jamones ibéricos, quesos... los productos de Casa Hermo son auténticas delicatessen apreciados por los sibaritas



Una selección de cien vinos para disfrutar en las fiestas navideñas

Hay tantos vinos como gustos. De Vinos es fiel a esa máxima en una selección navideña que ofrece cien referencias para todos los paladares y bolsillos. Compras para los que nunca cambian de marca y para los que acuden a la sección del sibarita en busca de novedades. Tintos y blancos, en su mayoría gallegos, que puedan interesar al rastreador de terruños y al que le preocupa encontrar una relación precio calidad satisfactoria.

Vinos, a fin de cuentas, para disfrutar.

Recién nombrado enólogo del año por la revista alemana *Der Feinschmecker*, le preguntaron a Raúl Pérez en una entrevista qué tipo de vino le gustaba. «A mí me

gustan todos. Puedo beber cualquier vino. Un preferido, un borgoña. Soy un fanático de la pinot noir... Pero ante todo, un bebedor de vinos», fue su respuesta. La selección que sigue también quiere ser respetuosa con los diferentes estilos de vino que se pueden

encontrar en el mercado. No solo con los que ocuparían la cúspide de la pirámide de preferencias del responsable de elegirlos. Para el crítico, los que mandan son los lectores. A ellos va dirigido este *top* cien, si así se le puede llamar. Quiere ser útil al que busca marcas fiables y al que arriesga para estar a la última. Contentar a los que comparten el gusto de Raúl Pérez por la sutileza borgoñona y también, por qué no, a los partidarios de los tintos con trapío que puso de moda la alta expresión.

Resumen del año

La selección que recoge el último De Vinos del año es un compendio de las etiquetas que fueron reseñadas en los últimos meses en la sección De Compras de este suplemento. Se incorporan algunas marcas que despuntaron recientemente en alguna cata o publicación especializada. Son vinos que destacan por su

singularidad, por su valoración por parte de la crítica o simplemente por su relación precio-calidad. Se ha prestado especial atención a la gama media de precios, porque las Navidades son proclives a algún desembolso extra en la mesa. Pese a ello, tienen cabida buen número de referencias asequibles de blancos y tintos de muy buen nivel.

Entre las cien referencias se puede encontrar un poco de todo. Hay mencías y sousones, albariños y cañíos blancos, blancos de Ribeira Sacra y tintos de Rías Baixas, vinos con denominación de origen y sin ella, riojas clásicos y etiquetas rompedoras.... La mayoría de Galicia, pero con presencia de otras muchas zonas. Entre ellas Portugal, que comienza a hacerse un hueco en las vinotecas gallegas con vinos tan interesantes como atractivo por su precio. La lista se cierra con un tinto de culto no asequible, pero cuya presencia parece obligada. Para muchos, 2010 es la mejor añada de la historia de Valbuena, la segunda marca de Vega Sicilia.

Focos puestos

El vino gallego siempre fue un sector dado al exceso de autobombo. En eso no se diferencia del resto de España. Pero lo cierto es que los focos de la crítica especializada están puestos ahora en el noroeste vitícola. Esta vez hay razones para ello. La batalla por la calidad —así, a secas— se ha convertido en un objetivo más bien pobre para un territorio con un potencial tan amplio. Llega el momento de explotar a fondo las posibilidades que brinda su diversidad para la elaboración de vinos singulares. Herramientas para ponerse a la faena hay de sobra: variedades, suelos, microclimas, tradición vitícola... También paisajes que sirvan de inspiración a los bodegueros más inquietos.

La calidad, como el valor en el ejército, se le supone



LUIS DÍAZ

Trabaja como periodista de *La Voz* en Monforte desde la puesta en marcha de esa delegación, hace veintisiete años. Fue en aquella etapa cuando se formó como catador, de la mano del INDO, durante la puesta en marcha del panel de Ribeira Sacra. Desde entonces ha sido jurado en concursos nacionales e internacionales. Se encarga habitualmente de la sección De Compras de este suplemento

La magia del Vino

FERNÁNDEZ DE PIÉROLA
MOREDA (RIOJA ALAVESA)

TRASLASCUESTAS
RIBERA DEL DUERO (DENOMINACIÓN DE ORIGEN)

Ctra. Logroño s/n - Rioja Alavesa • Telf.: 945 622 480
www.grupopierola.com • www.pierola.com
www.bodegas traslascuestas.com • www.bodegas cyatho.com

a un producto alimentario. Hay que ir más lejos. Pero no se trata solo de sustituir las cápsulas de las botellas por lacres, o de buscar historias originales para salir al mercado con marcas de más de veinte euros. Hace falta una mirada más amplia. No olvidarse, que diría Raúl Pérez, de los bebedores de vinos. A ellos se dirige esta antología, inevitablemente injusta. No están todos los que son, pero son todos los que están.

VERDES CASTROS
MENCÍA 2014

5 euros

DO: Valdeorras

BODEGA: Vinigalicia

VARIEDADES: Monovarietal de
mencíaTIPO DE VINO: Tinto joven, sin
paso por maderaBORSAO JOVEN
SELECCIÓN 2014

5 euros

DO: Campo de Borja

BODEGA: Bodegas Borsao

VARIEDADES: Garnacha y algo
de tempranillo y syrahTIPO DE VINO: Tinto joven, sin
paso por maderaTERRA RUBIA
2014

5 euros

DO: Monterrei

BODEGA: Terra de Gargalo

VARIEDADES: Godello y
treixaduraTIPO DE VINO: Blanco joven, sin
paso por maderaLAGAR DE BRAIS
2014

5 euros

DO: Ribeiro

BODEGA: Terraminei

VARIEDADES: Palomino y algo
de torrontésTIPO DE VINO: Blanco joven, sin
paso por maderaTEAR 2014
5 euros

DO: Ribeira Sacra

BODEGA: Manuela Valdés Pérez

VARIEDADES: Mencía con una
pequeña mezcla de garnacha y
tempranilloTIPO DE VINO: Tinto joven, sin
paso por maderaCOLEGIATA
2014

5 euros

DO: Toro

BODEGA: Bodegas Fariña

VARIEDADES: Monovarietal de
tinta de ToroTIPO DE VINO: Tinto joven, sin
paso por maderaCASTRO
VENTOSA 2014

6 euros

DO: Bierzo

BODEGA: Castro Ventosa

VARIEDADES: Monovarietal de
mencíaTIPO DE VINO: Tinto joven, sin
paso por maderaCREGO E
MONAGUILLO
GODELLO 2014

6 euros

DO: Monterrei

BODEGA: Monterrei

VARIEDADES: Godello 100%

TIPO DE VINO: Blanco joven

SEÑORÍO DE
RUBIÓS 2014

6 euros

DO: Rías Baixas

BODEGA: Coto Redondo

VARIEDADES: Albariño y algo
de loureiro y treixaduraTIPO DE VINO: Blanco joven, sin
paso por maderaMONTEPEDROSO
VERDEJO 2014

7 euros

DO: Rueda

BODEGA: Martínez Bujanda

VARIEDADES: Monovarietal de
verdejoTIPO DE VINO: Blanco joven, sin
paso por madera



QUINTA DA PEZA
GODELLO 2014
7 euros

DO: Valdeorras

BODEGA: Quinta da Peza

VARIEDADES: Monovarietal de godello

TIPO DE VINO: Blanco joven, sin paso por madera



FINCA RESALSO
2014
7 euros

DO: Ribera del Duero

BODEGA: Emilio Moro

VARIEDADES: Monovarietal de tinto fino

TIPO DE VINO: Tinto con cuatro meses en barrica



PERSISTENTE
RESERVA 2012
7 euros

DO: Trás-os-Montes (Portugal)

BODEGA: Orlando José Taveira

VARIEDADES: Tinta amarela, tinta roriz y touriga nacional

TIPO DE VINO: Tinto con crianza en barrica



VAL DA LENDA
2014
8 euros

DO: Ribeira Sacra

BODEGA: Víctor Manuel Rodríguez

VARIEDADES: Mencía

TIPO DE VINO: Tinto joven, sin paso por madera



CRUCEIRO
2014
8 euros

DO: Ribeira Sacra

BODEGA: Ramón Marcos Fernández

VARIEDADES: Mencía

TIPO DE VINO: Tinto joven, sin paso por madera



TABLA DE
SUMAR 2014
8 euros

DO: Rías Baixas

BODEGA: José Antonio López

VARIEDADES: Monovarietal de albariño

TIPO DE VINO: Blanco joven, sin paso por madera



PEZA DO REI
TINTO 2014
8 euros

DO: Ribeira Sacra

BODEGA: Adega Cachín

VARIEDADES: Mencía

TIPO DE VINO: Tinto joven redondeado con una pequeña aportación de vino en barrica



ALTER BLANCO
2014
8 euros

DO: Ribeiro

BODEGA: Viña da Cal

VARIEDADES: Treixadura y algo de godello

TIPO DE VINO: Blanco joven, sin paso por madera



SOLLÍO GODELLO
2014
8 euros

DO: Ribeira Sacra

BODEGA: Juan Alberto Álvarez Rodríguez

VARIEDADES: Godello

TIPO DE VINO: Blanco joven, sin paso por madera



QUINTA MILÚ
2014
9 euros

DO: Ribera del Duero

BODEGA: Germán R. Blanco

VARIEDADES: Tempranillo

TIPO DE VINO: Tinto con paso por barrica. No se usa madera nueva ni se filtra



VIÑA CAZOGA
2014
9 euros

DO: Ribeira Sacra
BODEGA: Jorge Carnero
VARIEDADES: Mencía
TIPO DE VINO: Tinto joven, sin paso por madera



CORGA 2014
9 euros

DO: Ribeira Sacra
BODEGA: Bodega Pereiros
VARIEDADES: Monovarietal de mencía
TIPO DE VINO: Tinto joven sin paso por madera



VAL DE SOUTO
2014
9 euros

DO: Ribeiro
BODEGA: Val de Souto
VARIEDADES: Treixadura, godello y loureira
TIPO DE VINO: Blanco joven



PAZOS DE ALBOR
2014
9 euros

DO: Ribeiro
BODEGA: Bodegas Albor
VARIEDADES: Treixadura, godello y albariño
TIPO DE VINO: Blanco joven



TRIAY GODELLO
2014
9 euros

DO: Monterrei
BODEGA: Adegas Triay
VARIEDADES: Godello
TIPO DE VINO: Blanco joven, sin paso por madera



IZADI CRIANZA
2012
9 euros

DO: Rioja
BODEGA: Bodegas Izadi
VARIEDADES: Monovarietal de tempranillo
TIPO DE VINO: Tinto con catorce meses en barrica



LUNA BEBERIDE
LA CUESTA 2012
9 euros

DO: Bierzo
BODEGA: Luna Beberide
VARIEDADES: Monovarietal de mencía
TIPO DE VINO: Tinto con catorce meses en barrica



TÍO UCO 2014
10 euros

DO: Toro
BODEGA: Alvar de Dios Hernández
VARIEDADES: Monovarietal de tinta de Toro
TIPO DE VINO: Tinto joven, sin paso por madera



MEMORIA DE
VENTURA
MENCÍA 2014
10 euros

DO: Valdeorras
BODEGA: Adega da Pinguela
VARIEDADES: Mencía
TIPO DE VINO: Tinto joven



REGINA VIARUM
GODELLO 2014
10 euros

DO: Ribeira Sacra
BODEGA: Regina Viarum
VARIEDADES: Monovarietal de godello
TIPO DE VINO: Blanco joven, sin paso por madera



MARTÍN CÓDAX 2014
10 euros

DO: Rías Baixas
BODEGA: Martín Códax
VARIEDADES: Monovarietal de albariño
TIPO DE VINO: Blanco joven, sin paso por madera



HACIENDA UCEDIÑOS GODELLO 2014
10 euros

DO: Valdeorras
BODEGA: Eladio Santalla
VARIEDADES: Godello
TIPO DE VINO: Blanco joven



QUINTA DAS BÁGEIRAS 2013
10 euros

DO: Bairrada (Portugal)
BODEGA: Quinta das Bágeiras
VARIEDADES: Bical, maría gomes y bical
TIPO DE VINO: Blanco joven



PONTE DA BOGA ALBARIÑO 2014
10 euros

DO: Ribeira Sacra
BODEGA: Ponte da Boga
VARIEDADES: Monovarietal de albariño
TIPO DE VINO: Blanco joven



GUÍMARO TINTO 2014
10 euros

DO: Ribeira Sacra
BODEGA: Adega Guímaro
VARIEDADES: Monovarietal de mencia
TIPO DE VINO: Tinto joven



PRUNO 2014
11 euros

DO: Ribera del Duero
BODEGA: Finca Villacreses
VARIEDADES: Tinto fino (90%) y cabernet sauvignon
TIPO DE VINO: Tinto con doce meses de añadido en barricas de roble francés



EIDOS ERMOS 2014
11 euros

DO: Ribeiro
BODEGA: Luís Anxo Rodríguez
VARIEDADES: Brancellao, caíño, garnacha tintaorera y ferrón
TIPO DE VINO: Tinto con seis meses en barrica



BOUZA DE CARRIL 2014
12 euros

DO: Rías Baixas
BODEGA: Bouza de Carril
VARIEDADES: Monovarietal de albariño
TIPO DE VINO: Blanco joven, sin paso por madera



VÍA ARXENTEA 2014
12 euros

DO: Monterrei
BODEGA: Vía Arxentea
VARIEDADES: Treixadura y godello a partes iguales
TIPO DE VINO: Blanco joven, sin paso por madera



LAUREATUS 2014
12 euros

DO: Rías Baixas
BODEGA: Bodegas Laureatus
VARIEDADES: Monovarietal de albariño
TIPO DE VINO: Blanco joven, sin paso por madera



COTO DE GOMARIZ 2014
12 euros

DO: Ribeiro
BODEGA: Coto de Gomariz
VARIEDADES: Treixadura, godello, albariño y loureiro
TIPO DE VINO: Blanco joven, sin paso por madera



UNO 2013
12 euros

DO: Txakoli de Álava
BODEGA: Bodega Goianea
VARIEDADES: Mezcla de hondarrabi zuri y hondarribi zuri zerratia
TIPO DE VINO: Blanco joven, sin paso por madera



A COROA 2014
12 euros

DO: Valdeorras
BODEGA: Bodega A Coroa
VARIEDADES: Monovarietal de godello, con sello de producción controlada
TIPO DE VINO: Blanco joven, sin paso por madera



TOALDE 2014
12 euros

DO: Ribeira Sacra
BODEGA: Roberto Regal
VARIEDADES: Monovarietal de mencia
TIPO DE VINO: Tinto joven sin barrica, con largo reposo en depósitos de acero



LAGAR DE COSTA 2014
13 euros

DO: Rías Baixas
BODEGA: Lagar de Costa
VARIEDADES: Monovarietal de albariño
TIPO DE VINO: Blanco joven, sin paso por madera



VEL' UVEYRA 2013
13 euros

DO: Ribeira Sacra
BODEGA: Ronsel del Sil
VARIEDADES: Monovarietal de godello
TIPO DE VINO: Blanco joven, sin paso por madera



ALBAMAR 2014
14 euros

DO: Rías Baixas
BODEGA: Albamar
VARIEDADES: Monovarietal de albariño
TIPO DE VINO: Blanco joven, sin madera. Se embotella tras un largo período en depósito



RÉGOA 2011
14 euros

DO: Ribeira Sacra
BODEGA: Régoa
VARIEDADES: Mencia y otras variedades tradicionales
TIPO DE VINO: Tinto con fermentación y posterior crianza en barrica



MORAIMA CAÑO 2013
14 euros

DO: Rías Baixas
BODEGA: Moraima
VARIEDADES: Monovarietal de caño
TIPO DE VINO: Tinto joven, sin crianza



VIÑA MEÍN BARRICA 2013
14 euros

DO: Ribeiro
BODEGA: Viña Meín
VARIEDADES: Treixadura y otras variedades tradicionales
TIPO DE VINO: Blanco con año y medio en barrica



CORTEZADA 2014
14 euros
DO: Ribeira Sacra
BODEGA: Algueira
VARIEDADES: Godello, albariño y treixadura
TIPO DE VINO: Blanco sin paso por madera



MOURE TINTO TRADICIÓN 2014
14 euros
DO: Ribeira Sacra
BODEGA: Moure Tradición
VARIEDADES: Mencía y otras variedades tintas
TIPO DE VINO: Fermentación y crianza en barrica



ALBARÍÑO FINCA GARABELOS 2014
14 euros
DO: Rias Baixas
BODEGA: Finca Garabelos
VARIEDADES: Monovarietal de albariño
TIPO DE VINO: Blanco joven sin paso por madera



VIÑAREDO SOUSÓN 2010
15 euros
DO: Valdeorras
BODEGA: Santa Marta
VARIEDADES: Monovarietal de sousón
TIPO DE VINO: Tinto con ocho meses en barrica



ALANDA BLANCO 2013
15 euros
DO: Monterrei
BODEGA: Quinta da Muradella
VARIEDADES: Dona blanca, godello y treixadura
TIPO DE VINO: Blanco con paso por barrica



RAMÓN DO CASAR 2014
15 euros
DO: Ribeiro
BODEGA: Ramón do Casar
VARIEDADES: Monovarietal de treixadura
TIPO DE VINO: Blanco joven sin paso por madera



PACO&LOLA PRIME 2013
16 EUROS
DO: Rías Baixas
BODEGA: Paco&Lola
VARIEDADES: Albariño
TIPO DE VINO: Blanco con crianza sobre lías, sin paso por madera



EL PARAGUAS 2014
16 EUROS
DO: Ribeiro
BODEGA: El Paraguas
VARIEDADES: Treixadura, godello y albariño
TIPO DE VINO: Parte del vino pasa por barrica



CÍES 2013
16 EUROS
DO: Rias Baixas
BODEGA: Forjas del Salnés
VARIEDADES: Monovarietal de albariño
TIPO DE VINO: Fermentación en acero inoxidable y leve paso por barricas



XÉRICO 2014
16 EUROS
DO: Rioja
BODEGA: Tentenublo Wines
VARIEDADES: Tempranillo y algo de viura
TIPO DE VINO: Tinto con seis meses de permanencia en barrica de roble



PAZO DE BAÍÓN
2014
16 euros

DO: Rías Baixas
BODEGA: Condes de Albarei
VARIEDADES: Albariño
TIPO DE VINO: Blanco sin paso por madera, con crianza sobre lías en depósitos de acero



REGINA VIARUM
EXPRESIÓN 2011
16 euros

DO: Ribeira Sacra
BODEGA: Regina Viarum
VARIEDADES: Mencía en su mayor parte
TIPO DE VINO: Tinto con paso por barrica



COSTUMBRES
2012
16 euros

DO: Rioja
BODEGA: En Voz Baja
VARIEDADES: Garnacha y algo de tempranillo
TIPO DE VINO: Tinto con ocho meses en barrica



DON RAMÓN
BARRICA 2010
17 euros

DO: Ribeira Sacra
BODEGA: Don Ramón
VARIEDADES: Mencía en su mayor parte
TIPO DE VINO: Tinto con quince meses en barrica



ELOI LORENZO
2014
17 euros

DO: Ribeiro
BODEGA: Eloi Lorenzo
VARIEDADES: Treixadura y otras variedades tradicionales
TIPO DE VINO: Blanco sin paso por madera



LALAMA 2011
17 EUROS

DO: Ribeira Sacra
BODEGA: Dominio do Bibei
VARIEDADES: Mencía en su mayor parte
TIPO DE VINO: Tinto con crianza en barrica



TERRERS GRAN
RESERVA 2008
17 euros

DO: Cava
BODEGA: Recaredo
VARIEDADES: Xarel-lo, macabeo y parellada
TIPO DE VINO: Espumoso brut nature envejecido



XANLEDO 2013
18 EUROS

DO: Ribeiro
BODEGA: Pepe Pereiro
VARIEDADES: Caíño longo y brancellao
TIPO DE VINO: Tinto con fermentación y posterior crianza en barrica



AS BATEAS 2012
18 EUROS

SIN DO
BODEGA: Adega Pombal
VARIEDADES: Monovarietal de albariño
TIPO DE VINO: Blanco sin paso por barrica, con crianza sobre lías en depósito de acero



VIÑA ARDANZA
RESERVA 2005
19 EUROS

DO: Rioja Alta
BODEGA: La Rioja Alta
VARIEDADES: Tempranillo y algo de garnacha
TIPO DE VINO: Tinto con larga permanencia en barrica



PRÁDIO
MERENZAO 2103
19 euros

SIN DO
BODEGA: Facenda Prádio
VARIEDADES: Monovarietal de merenzao
TIPO DE VINO: Tinto con paso por barrica



69 ARROBAS 2014
20 EUROS

DO: Rías Baixas
BODEGA: Elaborado por Albamar para Vinoteca Bagos
VARIEDADES: Monovarietal de albariño
TIPO DE VINO: Blanco sin paso por barrica



NANCLARES
SOVERRIBAS 2012
20 EUROS

DO: Rías Baixas
BODEGA: Alberto Nanclares
VARIEDADES: Monovarietal de albariño
TIPO DE VINO: Blanco con fermentación en barrica



ABADÍA DA COVA
AUTOR 2104
20 EUROS

DO: Ribeira Sacra
BODEGA: Adegas Moure
VARIEDADES: Mencía en su mayor parte
TIPO DE VINO: Tinto fermentado y con crianza en barrica



ZÁRATE TRAS
DA VIÑA 2011
20 EUROS

DO: Rías Baixas
BODEGA: Zárate
VARIEDADES: Monovarietal de albariño
TIPO DE VINO: Blanco sin madera, con crianza sobre lias



LA MAR 2012
22 EUROS

DO: Rías Baixas
BODEGA: Terras Gauda
VARIEDADES: Monovarietal de caíño blanco
TIPO DE VINO: Blanco sin paso por madera, con crianza sobre lias en depósitos de acero



30 COPELOS
2013
22 EUROS

DO: Ribeiro
BODEGA: Lagar de Meréns
VARIEDADES: Sousón, caíño, ferrón y garnacha
TIPO DE VINO: Tinto con paso por barrica



AZOS DE POBO
2014
23 EUROS

SIN DO
BODEGA: Daterra Viticultores
VARIEDADES: Mouratón, mencía, gran negro y garnacha
TIPO DE VINO: Tinto con paso por barrica



PINO 213
23 EUROS

DO: Manchuela
BODEGA: Bodegas y Viñedos Ponce
VARIEDADES: Bobal
TIPO DE VINO: Tinto con once meses en barricas usadas de seiscientos litros



CAPRICO DE
MERENZAO 2012
23 EUROS

DO: Ribeira Sacra
BODEGA: Ponte da Boga
VARIEDADES: Monovarietal de merenzao
TIPO DE VINO: Tinto con paso por barrica


BEMBIBRE 2010
24 EUROS
DO: Bierzo**BODEGA:** Dominio de Tares**VARIEDADES:** Mencía**TIPO DE VINO:** Tinto con quince meses en barrica y veinticuatro en botella antes de su salida al mercado
SÍLICE 302
SELECCIÓN 2013
25 EUROS
SIN DO**BODEGA:** Sílice Viticultores**VARIEDADES:** Mencía y otras variedades tradicionales**TIPO DE VINO:** Tinto con paso por barrica
LOUSAS PARCELA
SEOANE 2013
25 EUROS
DO: Ribeira Sacra**BODEGA:** Envínate**VARIEDADES:** Mencía y otras variedades tradicionales**TIPO DE VINO:** Tinto con paso por barrica
ISSUÉ 2013
25 EUROS
DO: Ribeiro**BODEGA:** Bernardo Estévez**VARIEDADES:** Lado, treixadura, silveiriña, verdello, albillo, loureiro y godello**TIPO DE VINO:** Blanco con paso por barrica
O ESTEIRO 2013
25 EUROS
DO: Rías Baixas**BODEGA:** Albamar**VARIEDADES:** Mezcla de mencía, caíño y espadeiro, a partes iguales**TIPO DE VINO:** Tinto con paso por barrica
ADEGA DO
MOUCHO 2012
27 EUROS
DO: Ribeiro**BODEGA:** Francisco García**VARIEDADES:** Monovarietal de treixadura**TIPO DE VINO:** Blanco con paso por barrica
A BOCA DO
DEMO 2013
28 EUROS
DO: Ribeira Sacra**BODEGA:** Elaborado para Forjas del Salnés por la SAT Virxe dos Remedios**VARIEDADES:** Mencía**TIPO DE VINO:** Tinto con barrica
SAN MAMED
TRADICIÓN 2014
30 EUROS
DO: Ribeira Sacra**BODEGA:** José Aira**VARIEDADES:** Mencía**TIPO DE VINO:** Tinto con paso por viejas barricas de madera de castaño
VINDEL 2012
30 EUROS
DO: Rías Baixas**BODEGA:** Martín Códax**VARIEDADES:** Monovarietal de albariño**TIPO DE VINO:** Parte del vino fermenta en barrica, antes de la crianza en depósitos de acero
ALBAREI EN
RAMA 2010
32 EUROS
DO: Rías Baixas**BODEGA:** Condes de Albarei**VARIEDADES:** Monovarietal de albariño**TIPO DE VINO:** Blanco con crianza sobre lias



DOS PASÁS
ESCOLMA 2010
32 euros

DO: Ribeiro
BODEGA: Luis Anxo Rodríguez
VARIEDADES: Brancellao, caíño y ferrón
TIPO DE VINO: Tinto con paso por barrica



FEFIÑANES III
AÑO 2012
32 euros

DO: Rías Baixas
BODEGA: Palacio de Fefiñanes
VARIEDADES: Monovarietal de albariño
TIPO DE VINO: Blanco con crianza sobre lías



ALGUEIRA
PIZARRA 2013
35 euros

DO: Ribeira Sacra
BODEGA: Algueira
VARIEDADES: Monovarietal de mencía
TIPO DE VINO: Tinto con paso por barrica



VIÑA VERINO
2012
35 euros

DO: Monterrei
BODEGA: Terra do Gargalo
VARIEDADES: Monovarietal de godello
TIPO DE VINO: Blanco con paso por barrica



DOMINIO DE
BIBEI B 2011
35 EUROS

DO: Ribeira Sacra
BODEGA: Dominio do Bibei
VARIEDADES: Monovarietal de brancellao
TIPO DE VINO: Tinto con paso por barrica



AS SORTES 2014
35 euros

DO: Valdeorras
BODEGA: Bodega Rafael Palacios
VARIEDADES: Monovarietal de godello
TIPO DE VINO: Blanco con paso por barrica



MURADELLA
BERRANDE 2011
37 euros

DO: Monterrei
BODEGA: Quinta da Muradella
VARIEDADES: Mencía en su mayor parte
TIPO DE VINO: Tinto con paso por barrica



FINCA MEZQUITA
2012
40 euros

DO: Ribeira Sacra
BODEGA: Don Bernardino
VARIEDADES: Mencía y algo de garnacha
TIPO DE VINO: Tinto con paso por barrica



TOSTADO DE
COSTEIRA
45 euros

DO: Ribeiro
BODEGA: Viña Costeira
VARIEDADES: Monovarietal de treixadura
TIPO DE VINO: Vino dulce natural con paso por barrica



VALBUENA
5º AÑO 2010
97 euros

DO: Ribera del Duero
BODEGA: Vega Sicilia
VARIEDADES: Tempranillo y merlot
TIPO DE VINO: Tinto con envejecimiento en barrica

BIBLIOTECA DE RESERVA

Taninos también para leer

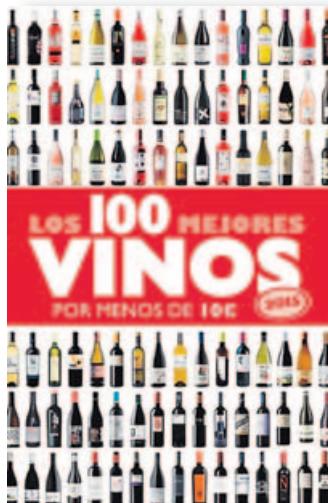
No son pocos los divulgadores que trabajan para restar pedantería al mundo del vino y con el objetivo de que cualquier persona se acerque a probar sin miedo un blanco o un tinto sin que tenga que preocuparse por sus conocimientos, ni por su bolsillo. Solo por disfrutar de la copa y sentirse con libertad para decir lo que le ha parecido. Geoplaneta presenta tres obras que bebe de esta filosofía: breves, pero con contenido para todos los públicos.

La primera es cuarta edición de *Los 100 mejores vinos por menos de 10 euros*. En sus 140 páginas se reseñan pocas referencias gallegas: Pingadelo de Valdeorras (6,40 euros); Val de Nora 2014 (7,95) y Anxo Martín 2014 (8,20) de Rías Baixas; 7 cupos 2014 (7,50) de O Ribeiro; Joaquín Rebolledo Godello 2014 (8,15) y Pedrazares Godello sobre lías 2012 (8,95) de Valdeorras. Y Ribeira Sacra solo figura en la lista con la que se cierra la obra gracias al Algueira Brandan Godello, pero en tan pocas páginas se aportan datos (y hasta cupones de descuento) para hacer enoturismo.

Revival del vermut

Los productores del vermut no recuerdan un renacimiento igual de esta bebida para la que el sello Planeta ha creado otra de sus guías para foodies con prólogo de la cocinera Carme Ruscarella.

Aporta ideas, recetas, historia y recomendaciones para tomar el brebaje en todas sus formas, desde la alta cocina, en espacios como La Ultramar, la taberna del restaurante de Pepe Vieira en Pontevedra, que ofrece una carta con marcas de todo el mundo. O de experiencias como la Vermuneta, una furgoneta que sirve vermut donde va y que hasta tiene página web para seguir su ruta. Ruscarella la recomienda para cocinar y ofrece recetas como una caballa con espárragos verdes y patata. La obra sostiene que hasta una paella puede ganar con un chorro de un licor que también da para una



LOS 100 MEJORES VINOS...

PARA INICIARSE Una selección muy amplia, con pocos vinos gallegos, pero con mucha variedad que comparten calidad y un precio para todos los bolsillos. Incluye, además, consejos para hacer enoturismo.

larga carta de cócteles y propuestas.

Copas con pedigrí

El enólogo Jesús Bernad firma la tercera obra que puede ser un buen regalo para estas Navidades: *Spirits, los 150 mejores destilados*, que abarca todos los estilos que llegan al mercado.

Cada una de las categorías arranca con una breve historia de la bebida y que da paso a las fichas de cada marca, en las que se aporta información técnica (explicada para todos los públicos), además de curiosidades como la que cuenta que el ron Plantation Barbados es uno de los mejores para combinados porque suma sabores de tres países: Trinidad, Barbados y Jamaica. Y un apunte final con notas que detallan cuál es el mejor momento de disfrute.



SPIRITS...

11,95 El enólogo Jesús Bernad recopila en esta guía casi todos los conocimientos necesarios para hacerse un mapa de las mejores copas.



GUÍA DEL VERMÚ

9,95 EUROS En poco más de 140 páginas la autora, Esther Bachs Romaguera, ofrece recetas, recomendaciones y los mejores lugares para disfrutar de la bebida de moda. Tiene versión electrónica.

Los vinos y la gastronomía más francesa comentados por Julio Camba

«Cuando en el restaurante le pase a usted el anfitrión la lista de vinos con el designio evidente de que elija usted el más barato, elija usted el más caro.

Así los anfitriones irán aprendiendo a elegir por sí mismos unos vinos pasables», esta es una de las recomendaciones memorables de un clásico para los amantes de las historias de la buena mesa: *La casa del Lúculo* de Julio Camba, probablemente el primer gallego que escribió profusamente de los vinos franceses.

El libro es una delicia por su edición y por su contenido, aún a pesar de que se creó por etapas en los años 20 tiene una vigencia asombrosa. La ha tenido siempre. De hecho, en el 1984 otro escritor con gran paladar, Josep Pla, ensalzaba este tratado del buen comer: «Camba escribió un libro de cocina muy bueno, que se titula si recuerdo bien *Lúculo o el arte de bien comer*. Excelente, sobre todo, cuando escribe sobre los vinos de Borgoña y de Burdeos, de Macon y de los blancos del Loira. Es un libro de indiscutible». La última y cuidada edición —cosida a mano y evocando un libro antiguo— la publicó este mismo año el sello Reino de Cordelia. Un detalle perfecto para amantes de las buenas reseñas (cuesta 17,95 euros y cuenta con un formato digital).



Baco de ORO
Unión Española de Catadores
2015

Medalla de ORO
II Concurso Internacional
Albariños al Mundo
2015

Albariño
de Alta Selección

Albariño
de Alta Selección

Celebra la calidad a buen precio.

Celestina Martínez

Celestina Martínez, toda una institución en la cocina tradicional gallega y premio nacional a la mujer hostelera, hace ya algunos años que colgó el mandil profesional, después de más de medio siglo de trabajo ininterrumpido en la cocina de O Parrulo. De todas formas le pedimos que hiciese una excepción con nuestra sección navideña y accedió a prepararnos lo que van a cenar en familia el día 24. Mientras cocinaba nos contaba que era autodidacta, que en la cocina tradicional no es partidaria de los inventos, "porque la calidad que tienen nuestros productos, no hay que disfrazarla", que la cocina sigue siendo su rincón preferido y que la mayor satisfacción es que su hijo Julio siga manteniendo el restaurante que a ella y a su esposo, José Martínez, tanto esfuerzo les costó levantar.

Gracias Celestina por lo mucho que aportaste al mantenimiento de nuestras tradiciones gastronómicas.



✓ Restaurante: O Parrulo



Ingredientes:

- Vieiras frescas
- Ajo
- Laurel
- Vino blanco
- Aceite
- Sal
- Pan rallado
- Jamón serrano muy picado



Elaboración:

Evisceramos y limpiamos las vieiras y las dejamos en su concha. En una olla ponemos aceite, ajo picado y cebolla muy picada. Rehogamos hasta pocharla. Echamos una hoja de laurel y al final, el vino blanco y el pan rallado. Salamos las vieiras y echamos la salsa por encima, el jamón picado y pan rallado para gratinar. Tiene que estar 10 minutos en el horno a 200 grados

Presentación:

Lo presentamos en fuente con lechuga en el fondo.

Valduero Crianza

D.O. RIBERA DEL DUERO



VARIEDADES DE UVA:
100% Tempranillo.

VINIFICACIÓN:

La uva proviene de un lugar especial en cuanto a equilibrio entre acidez y tanino. La elaboración respeta, por lo tanto, una extracción natural de color sin que sean necesarias maceraciones exageradas. Se controla la temperatura de fermentación y se realiza el prensado en vertical para aportar una elegante estructura. Permanece 15 meses en barrica y al menos 12 en botella.

CATA:

De color rubí con tonos tejas. Posee un fino y persistente aroma, fruto de su permanencia en barrica. Vino perfectamente equilibrado y conjuntado. Sensación de madurez, pleno y largo gusto.

DONDE COMPRAR:

valduerocom@bodegasvalduero.com

Más de
15€

Granbazán

D.O. RÍAS BAIXAS



VARIEDADES DE UVA:
100% Albariño.

VINIFICACIÓN:

La uva despalillada se sometió a una maceración en frío durante ocho horas, con la finalidad de extraer la potencialidad aromática de las partes sólidas. Este primer mosto es la materia prima del Granbazán ámbar. El vino fermentado permanece en los depósitos sobre finas lías durante varios meses.

CATA:

Gran complejidad en nariz, de marcadas características varietales, donde se combinan aromas de fruta madura, con toques balsámicos, flores blancas y hierba seca. Su entrada en boca es muy variada, con una acidez muy equilibrada.

DONDE COMPRAR:

agrodebazan@agrodebazan.com

Entre
8,15€

Viña Meín (Fermentado en barrica)

D.O. RIBEIRO



VARIEDADES DE UVA:

Treixadura y Godello al 50%

VINIFICACIÓN:

Se realizaron dos vendimias en días diferentes buscando la mejor maduración posible de los racimos. Mesa de selección. Parte prensa del racimo entero, otra parte maceración pelicular. Fermentación y crianza en fudres de 12 hectolitros y barricas usadas de 500 y 600 litros, de roble francés. Fermentación con levaduras autóctonas. Crianza de 9 meses en barrica, sobre lías.

CATA:

Un vino frutoso, complejo, directo, con un largo final. Boca con tonos de hierbas aromáticas, fruta delicada en un entorno de balance y equilibrio con la acidez.

DONDE COMPRAR:

info.bodega@vinamein.com

Más de
15€

Casa Moreiras

D.O. RIBEIRA SACRA



VARIEDADES DE UVA:

Monovarietal 100% Mencía.

VINIFICACIÓN:

Vendimia realizada en forma escalonada en función de la maduración. Entrada en bodega por gravedad. Fermentación controlada en temperatura y control de la maceración durante todo el proceso, con suaves remontados.

CATA:

Color rojo cereza con ribete violáceo. Interesantes frutas tropicales con complejos aromas de las lías finas. En boca es equilibrado y destaca su elegancia y complejidad.

DONDE COMPRAR:

bodega@casamoreiras.com

Menos de
8€



Pargo al horno



Elaboración:

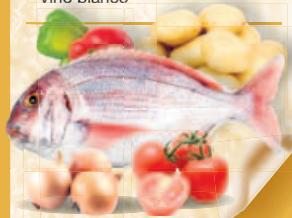
Descamamos y evisceramos el pargo. Le hacemos unos cortes transversales hasta llegar al espinazo central y tanto en ellos como en el vientre, ponemos rodajas de limón. Pochamos patatas en rodajas, que pondremos en una fuente refractaria y añadiremos sal y una juliana de cebolla pochada, tomate y pimientos rojo y verde. Ponemos el pargo encima y le añadimos medio vaso de aceite, otro medio de vino blanco y espolvoreamos con sal. Metemos al horno a 170 grados durante 25 minutos.

Presentación:

Lo podemos servir en la misma fuente refractaria o sacarlo y presentarlo en otra blanca, con las patatas y la salsa debajo.

Ingredientes:

- Un pargo que supere el kilo
- Patatas
- Sal
- Cebolla
- Tomate
- Pimiento rojo y verde
- Aceite
- Limón
- Vino blanco



Filloas rellenas



Elaboración:

Se hace el amoado, que es el producto resultante de batir bien la leche, los huevos, el anís, una pizca de sal y la harina. No debe ser muy líquido ni muy espeso. Con un trozo de tocino se impregna la sartén y se echa el amoado en pequeñas cantidades para cada filloa. Al sacarlas de la sartén inmediatamente se rocían con azúcar para que caramelice.

Presentación:

Se presentan rellenas con nata o crema pastelera. Y se adornan con hilos de chocolate, miel o caramelo.

Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 6 huevos
- 1 vaso de anís
- Sal
- Harina
- Nata montada o crema



Godello Finca Trasdairelas

(Joaquín Rebolledo) D.O. VALDEORRAS



VARIEDADES DE UVA:
Monovarietal 100% Godello.

VINIFICACIÓN:

Las uvas proceden de una viña de una hectárea. Se hace una selección manual y la fermentación se realiza en acero inoxidable a 16 grados. Crianza sobre lías de seis meses y otros tantos reposando en botella.

CATA:

Color amarillo pajizo, limpio y brillante. Nariz franca, intensa y compleja. Fruta de hueso, toques cítricos, recuerdos de flores blancas y ligeras notas minerales. En boca es denso, graso, sabroso y persistente. En la retronasal se repiten las sensaciones frutales.

DÓNDE COMPRAR:
info@joaquinrebolledo.com

Más de 15€



Quinta do Buble (2014)

D.O. MONTERREI



VARIEDADES DE UVA:
Monovarietal de Godello.

VINIFICACIÓN:

Vendimia manual durante la segunda quincena de septiembre y principio de octubre. Selección en mesa de las uvas. Fermentación en depósitos de acero. Crianza durante 5 meses sobre finas lías.

CATA:

Color amarillo pálido verdoso. Limpio y brillante. Muy agradable en nariz y perfumado con aromas minerales, notas anisadas y de fruta fresca. Amplio en boca, graso y fresco. Redondo con un toque amargo al final.

DÓNDE COMPRAR:
info@quintadobuble.com

Entre 8 y 15€



Vía Romana (barrica)

D.O. RIBEIRA SACRA



VARIEDADES DE UVA:
Monovarietal 100% Mencía.

VINIFICACIÓN:

Uvas procedentes de viñas viejas. Fermentación a temperatura variable de 25-27 grados, para respetar al máximo la extracción de los aromas y la materia colorante. Crianza de 7 meses en barrica bardelesa de roble francés y otros 6 en botella.

CATA: Color rojo picota intenso y ribetes rosáceos. Limpio y brillante. Aromas intensos a fresas y cassis, con notas florales y lácticas. Torrefacto, balsámico y mineral. En boca es equilibrado, estructurado, potente y untuoso, mineral y especiado. De persistencia larga y fondo a regaliz.

DÓNDE COMPRAR:
vinigalicia@vinigalicia.es



Paco García (Beautiful Things)

D.O. RIOJA



VARIEDADES DE UVA:
Tempranillo y Graciano

VINIFICACIÓN:

Selección manual de uvas de la finca propia, La Dehesa. Crianza de 16 meses en barricas de roble francés. Tostado medio-medio plus.

CATA:

Color brillante, limpio y muy intenso. Rojo picota. En nariz alto contenido en fruta madura, negra y compotada. En boca es potente y cremoso. Postgusto largo y persistente. Equilibrado y bien integrado.

DÓNDE COMPRAR:
info@bodegaspacogarcia.com



Carmen Vázquez

Nunca trabajara de cocinera. Cuando ella y su esposo Antonio, se deciden a continuar con la tradición hostelera familiar que comenzó en 1.959 con A Cantina, situada en Doade (Sober), en plena Ribeira Sacra lúncense, se mete entre fogones para ofrecer la mejor cocina tradicional, "siguiendo las pautas, de lo que aprendí de mi abuela y de mi madre". Elabora los platos de siempre, tanto en carne como en pescado, con productos de producción propia y también ofrece otros novedosos, sin salirse de la tradición gastronómica gallega. Es autodidacta, le encanta su trabajo, disfruta viendo salir felices a sus clientes y se ha ganado ya un puesto entre las mejores cocineras de Galicia.

Hoy nos ofrece sus sugerencias para estas fiestas.



cóctel de gambas con piña

✓ Restaurante: A Cantina de Doade

Ingredientes:

- Gambas
- Lechuga
- Piña
- Salsa rosa



Elaboración:

Con mayonesa y tomate se elabora la salsa rosa. Se cuecen las gambas y se dejan enfriar. Se pica la lechuga muy fina y la piña en pequeños cuadrados.

Se presenta en una fuente con la lechuga como fondo, la piña, la salsa rosa y encima las gambas. Se sirve frío.

Rectoral de Amandi

D.O. RIBEIRA SACRA



VARIEDADES DE UVA:

Monovarietal 100% Mencía.

VINIFICACIÓN: La uva se vendimia a mano. Su procesado se realiza en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas. Despulpado, macerado, prensado, decantado y fermentación en cubas de 25.000 litros de acero inoxidable a temperatura entre 25 y 28 grados durante 15 días. Se hace una microfiltración antes del embotellado.

CATA: Color cereza con ribete violáceo. En nariz presenta un intenso aroma a fruta madura, fino y distinguido, reforzado por los varietales propios de la Mencía. En boca es intenso y equilibrado, con vía retronalas muy intensa, que le confiere una elegancia peculiar.

DONDE COMPRAR: vinos@bodegasgallegas.com

Menos de
8€

Pacio de Donas 2013

(90 puntos Parker)

D.O. RIBEIRA SACRA



VARIEDADES DE UVA:

90% Albariño 10% Treixadura

VINIFICACIÓN: Maceración en frío durante 24h, prensado muy suave. Fermentación y crianza sobre sus lijas durante 3 meses, en barricas usadas de roble francés. Reposo y crianza en botella durante un año. Sin filtrar.

CATA: Color amarillo con ribetes dorados y brillantes. Aromas intensos de albaricoques frescos y nectarinas, muy bien integrados, con recuerdos a torrefactos de café y chocolate. En boca es redondo, denso, con una punta de acidez muy bien compensada.

DONDE COMPRAR: Gran Reserva La Coruña, Vide Vide Santiago, Casa Hermo Vigo, Juncal Alimentación Pontevedra, Queixería RS Delicatessen Ourense

14€

COCINA DE NAVIDAD

Por Jose Manuel Orriols

PLATO: Cóctel de gambas con piña

PLATO: Cordero asado con patatas

POSTRE: Flan de Turrón

cóctel de gambas con piña

✓ Restaurante: A Cantina de Doade

Ingredientes:

- Gambas
- Lechuga
- Piña
- Salsa rosa



Elaboración:

Con mayonesa y tomate se elabora la salsa rosa. Se cuecen las gambas y se dejan enfriar. Se pica la lechuga muy fina y la piña en pequeños cuadrados.

Se presenta en una fuente con la lechuga como fondo, la piña, la salsa rosa y encima las gambas. Se sirve frío.

Regina Viarum (Mencía)

D.O. RIBEIRA SACRA



VARIEDADES DE UVA:

Monovarietal 100% Mencía.

VINIFICACIÓN: Selección en finca y mesa de selección. Maceración durante 72 horas a muy baja temperatura. Fermentación a temperatura controlada, con remontados diarios para extraer todo su color, aroma y complejidad.

CATA:

Color cereza picota con reflejos violetas. Intensidad de color con una capa media-alta. Aromas a fruta fresca y frutos rojos muy maduros. En boca surge la intensidad mineral con mucha expresividad. Estructura redonda y aterciopelada. Retronasal largo.

DONDE COMPRAR: info@bodegarequiemhispania.com

Entre
8 y 15€

Priscillus (A man de Prado)

D.O. RIBEIRA SACRA



VARIEDADES DE UVA:

Monovarietal 100% Mencía

VINIFICACIÓN: Uva seleccionada, macerada dos días en frío y fermentada a temperatura controlada. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable y criada un mes sobre sus lijas finas. Ligera filtración, embotellado y criado tres meses en botella.

CATA:

Color rojo cereza intenso con ribetes violáceos. En nariz, produce un intenso olor a frutas rojas maduras con recuerdos minerales. En boca es carnosos, elegante e intenso, a la vez que guarda su frescura con un retrogusto frutal agradable.

DONDE COMPRAR: info@amandeprado.com

Entre
8 y 15€



Cordero asado con patatas



Elaboración:

El cordero lechal se adoba con ajo, perejil y un vaso de vino blanco Amandi, asándose al fuego lento. Cuando está dorado, se rocia con el vino blanco y se deja unos minutos a fuego lento. Se presenta en una fuente con patatas pequeñas enteras doradas. Se rocia con su jugo, como adorno, un pimiento rojo.

Ingredientes:

- Cordero
- Ajo
- Perejil
- Vino blanco Amandi



Flan de Turrón



Elaboración:

En un cazo echamos la leche más el flanín y se remueve para que se disuelva bien, añadimos la nata y seguimos removiendo. Deshacemos el turrón y lo añadimos a la mezcla. Dejamos hervir todo y lo echamos en un molde previamente caramelizado. Dejar enfriar y servir.



Pizarra 2013 (Algueira)

D.O. RIBEIRA SACRA



VARIEDADES DE UVA:

Monovarietal 100% Mencía.

VINIFICACIÓN:

Uva enteramente pisada con el pie. La fermentación se realiza con raspón en troncoconícos de roble francés y maceración postfermentativa prolongada. La crianza es de 12 meses en barrica de roble francés.

CATA:

Violáceo intenso, lento y siniestro en sus movimientos. Buena nariz de violetas, mina de lápiz, tierra seca, ligeras vainillas. En boca es amplio, algo goloso al inicio, pero arropado con buena acidez, taninos firmes, cuadrados, pero paulatinamente amables y prometedores de una excelente evolución en botella.

DONDE COMPRAR: info@algueira.com

Más de
15€



Finca Cuarta D.O. RIBEIRA SACRA



Paco & Lola D.O. RÍAS BAIXAS



VARIEDADES DE UVA:

Monovarietal 100% Albariño.

VINIFICACIÓN:

Mosto flor de uvas seleccionadas. Fermentación en acero inoxidable a 16 grados, durante 21 días, manteniéndose en sus lías finas hasta la estabilización y embotellado.

CATA:

Amarillo pajizo con ribetes verdosos, brillante y limpio. Aromas con intensidad media alta (cítricos, pomelo y lima) flores blancas con un fondo tropical. Boca fresca, cítrica, intensa y frutal. Elegante amargor final.

DONDE COMPRAR: comercial@pacolola.com

Entre
8 y 15€



Finca Cuarta D.O. RIBEIRA SACRA



Condes de Albarei D.O. RÍAS BAIXAS



VARIEDADES DE UVA:

Monovarietal 100% Albariño

VINIFICACIÓN:

Recolección manual y selección en viñedo y bodega. La fermentación alcohólica, se hace a partir de los mejores mostos flor, obtenidos tras el prensado suave de granos de uva despalillados y desfangado en frío. Se inicia a partir de un pie de cuba.

Limpio, brillante, de color amarillo pajizo y reflejos verdosos. Aromas varietales, dominando las notas de frutas de hueso y tropicales, con persistencia de flores blancas en segundo plano y fondo de cítricos. Equilibrado, fresco y sedoso, con un largo paso por boca.

DONDE COMPRAR: inf@condesdealbarei.com



¿Cómo elegir la copa ideal? Importa más el tipo de uva que si es blanco o tinto

Hace tiempo que las mejores casas de cristalería diseñan pensando cómo potenciar el aroma de las variedades más especiales, incluso han creado apps para escoger la mejor copa para cada ocasión. El tamaño, la forma y la ligereza pueden ser determinantes en cada cata

La copa determina la impresión que nos deja cada vino, al menos el primer contacto del líquido con la boca. Y una buena elección casi nunca tiene nada que ver con el color, sino con su origen y sus características. De hecho, casas como Riedel han creado diseños pensando solo en uvas (como Riedel Vinum Tempranillo), aunque mantienen los clásicos (un ejemplo es la Riedel Sommeliers Burgundy Grand Cru, que se ha definido como la más perfecta para degustar borgoñas y se creó en el 1958). Y hasta cuentan con una aplicación para móvil en la que se muestra la más indicada para cada vino (de los gallegos solo figura el albariño).

Xoán Cannas, sumiller y director del Instituto do Viño Galego, aporta algunas claves para no equivocarse con la cristalería, exigir un buen servicio en los restaurantes y dar con el mejor recipiente para los vinos gallegos.

Cristal o vidrio

La gran diferencia la marcan el cristal y el vidrio, con componentes que lo hacen más pesado, tosco y por eso las copas de este material nunca son adecuadas. Cualquier vino sabe mejor en una de cristal, cuanto más ligera mejor: «El cristal tiene un tacto más agradable y eso ya juega un papel importante, pero, además, con el cristal las moléculas que desprende el vino tienen un comportamiento especial, precisamente el que aporta el mejor

aroma». La ideal debe ser de cristal fino y transparente, con un tallo alto para poder alejar la mano del líquido y no alterar su temperatura. Una artesanal, soplada y de una sola pieza, siempre será la mejor elección, aunque se trate de las más frágiles y caras (su precio parte de los 30 euros).

Las formas

Cannas apunta que los restaurantes deben contar con cristal de calidad, a la altura del esmero que se pone en el resto de la vajilla. Y recuerda que del mismo modo que hay cocineros que han creado sus propios platos, también hay sumilleres que cuentan con su diseño de cristalería. «Cambiar la copa es parte de la emoción, de la diversión y de la información por la que pagamos en los buenos locales», precisa.

Las borgoña, con forma de balón, dejan que se expresen mejor los vinos suaves y delicados

La burdeos, la más común, es perfecta para vinos potentes, estructurados y de poca acidez



Miguel Campos, presidente del grupo Nove, en su restaurante A Gabeira con una cristalería completa

Las principales formas llevan el nombre de regiones vinícolas legendarias. Así, las borgoña, redondas como un balón, son para blancos suaves, delicados y una acidez elevada. Aunque esta no es una norma rígida, porque puede haber tintos que le queden bien a esta copa y blancos que necesiten otra para lucirse mejor. La burdeos es la más habitual y con su forma de tulipa es un poco la antítesis de la anterior, porque es para vinos más tánicos, potentes, estructurados y con menos acidez.

Ambas determinan la cata porque

cuando se inclinan dirigen el vino hacia una parte distinta de la boca: la burdeos lleva el líquido al centro de la lengua, donde se notan menos los taninos; mientras que la borgoña hace lo contrario y empuja el vino a los laterales de la boca, con lo que se percibe más las características de la fruta y de la mayoría de los blancos.

La tercera entre las clásicas es la rhin, un poco más pequeña que la burdeos y más estrecha en el borde. Concentra mucho más el aroma, por eso es perfecta para blancos, aunque algunos tintos la agradecen también.



eta en la que están los modelos de copas más clásicos, así como diseños mejorados para potenciar el aroma de las variedades. ANGEL MANSO

EL GRAN ERROR: UNA FLAUTA PARA EL CHAMPÁN

Los flautas que todo el mundo elige para los espumosos o los champanes solo tienen una función estética: ver correr la burbuja durante más tiempo en vertical. Por eso los puristas creen que una copa abierta, como las antiguas, permite degustar los aromas de esta variedad: «Las burbujas son choques del espumoso con micropartículas que hay en la copa, no hay nada más. Es verdad que se usan las copas alargadas para estos vinos, pero por modas que pesan nada en una cata y que son recientes, porque en los años 80 las copas que tenían las familias en casa eran las planas y que se decían que las había mandado construir Napoleón con la medida de los pechos de Josefina», relata Cannas, que asegura que mito o no, esta forma resalta los aromas. Las flautas pueden enmascarar las cualidades de los champanes más cuidados, en especial de aquellos que no basan su elaboración en la técnica de la burbuja, sino que se buscan los matices como en cualquier otro vino. Hay ya grandes marcas que exigen una copa grande alegando que en la flauta se quedan encorsetadas, sin libertad para expresarse.

1 y 2 BURDEOS

Intensos y con tanino

VARIOS TAMAÑOS: Para tintos estructurados, potentes. Cannas recomienda decantarse y probar el mejor tamaño.

3. BORGOÑA

Frutales

VARIEDADES DELICADAS: La superficie de contacto entre líquido y oxígeno es mayor que favorece a los vinos que no se han decantado.

4. RHIN

Blancos y tintos gallegos frescos

VALDEORRAS O RIBEIRA SACRA: Permite que los blancos expresen su fruta y frescura. Es polivalente, porque se puede usar con tintos gallegos frescos o que se han decantado.

5. ESPUMOSOS

Más que burbujas

TODOS LOS TIPOS: Las abiertas, siempre mejor que las clásicas flautas.

6. BLANCOS

El comodín

TAMBÍEN TRAS DECANTAR: Hay blancos gallegos que ganan decantándose, como As Sortes. Después se puede usar esta copa o la Rhin.

7 y 8. DULCES

Oportos, licores...

DOSIS DE AROMA: Van ganando tamaño las de aguardientes de orujo y resto de los licores para no encañonar los aromas, pero con pequeños sorbos.

LA BODEGA MARTÍN CÓDAX

Una histórica cosecha de premios a la calidad para la mejor bodega del año en Rías Baixas

Guías y críticos de vinos parecen haberse puesto de acuerdo este año sobre el buen hacer de Bodegas Martín Códax. La firma, que se sitúa a la cabeza de la denominación de origen Rías Baixas, ha cosechado un importante número de galardones en los últimos meses. Y no han sido para un único albariño. Los reconocimientos han llegado a varias de sus diferentes elaboraciones. Mejor vino blanco, Mejor blanco sin barrica de España y hasta Mejor bodega del año son solo algunos de los premios de los que ya puede presumir esta empresa. Detrás de todos estos galardones, explican en Martín Códax, se esconden años de apuesta por la calidad y la investigación. Por formar a sus viticultores en que el secreto de un buen vino se esconde en la mejor uva. Calidad y no cantidad. Esta es una de las máximas que el equipo de viticultura lleva años inculcando a los socios de la bodega cambadesa. Los técnicos se encargan de asesorar constantemente a los productores y de orientarlos para que su cosecha sea siempre la mejor. A ello hay que sumarle la importante apuesta por la investigación. El estudio del cambio climático, la teledetección en los viñedos y otros muchos trabajos permiten al equipo de viticultura y enología profundizar en el aprendizaje sobre el comportamiento de la uva albariño y trasladar todo este conocimiento a los vinos que elaboran.

Bacchus de oro

Esta mejora constante de la calidad ha dado sus frutos. Las diferentes elaboraciones de la bodega han triunfado en los distintos certámenes nacionales e internacionales, logrando que esta sea una cosecha histórica en lo que a reconocimientos se refiere. El albariño Martín Códax, la gran refe-



Martín Códax, Lías, Vindel y Organistrum han logrado importantes premios. M.I.

rencia de esta firma, ha conseguido el más prestigioso galardón nacional, el que otorga la Unión Española de Catadores. El albariño compitió con vinos precedentes de 17 países y con referencias llegadas de ochenta indi- caciones geográficas de calidad. Y se hizo con el Bacchus de Oro. Éxito tuvo también en la Guía Gourmets, donde ha sido elegido como el Mejor vino blanco joven de España, gracias a las puntuaciones de los consumidores. Otra de las apuestas de la bodega, el Lías, ha conseguido el título de Mejor vino blanco sin barrica de España, otorgado por la asociación española de Periodistas y Escritores del Vino. Como rivales, este albariño

con crianza sobre lías, cuya uva pro-cede del viñedo de investigación Pé Redondo, tuvo a más de 600 vinos.

Vindel, la nueva apuesta

Vindel es el último lanzamiento de la bodega, fruto de las últimas investi- gaciones. Y su premio llegó este año de la mano de la guía de vinos de la Semana Vitivinícola. Mejor vino blanco fue el título que le otorgó esta publicación después de darle 97 pun- tos, la puntuación más alta en la cate- goría de blancos entre los 370 cata- dos del mismo rango. Es esta una revista decana del sector en España, pionera en clasificar los vinos cata- dos y puntuados según la variedad de

uva mayoritaria en su elaboración. La lista de galardones incluye la medalla de oro que el Organistrum, el albariño fermentado en barrica, obtuvo en el Sommelier Wine Awards, uno de los concursos más importantes del Reino Unido.

La mejor bodega

El colofón a esta serie de galardo- nes lo concedió la guía de vinos Sin mala uva, considerada como el Mejor libro del mundo sobre el vino euro- peo. Según esta publicación, Martín Códax es la Mejor bodega por el tra- tamiento que da a sus monovarietales. Un premio histórico para una cosecha histórica.



Lugar de Galegos, 6, 15885
San Pedro de Vilanova-Vedra, A Coruña
Teléfono: 981 51 22 17
WWW.CEBEIRO.COM
WWW.PAZODEGALEGOS.COM

ESTAS NAVIDADES
REGALA E
DISFRUTA
DO NOSO
VIÑO !!

Coruña - Ferrol: El Hórreo 981 372 438
Santiago: Enogalia 646 626 305
Lugo: Arrieiros Galegos 696 452 588



albariño
cebeiro
coleita limitada

Medalla de Oro
International Wine Guide

Medalla de Oro
Premios Monovino

Medalla de Oro
Premios Nuevo Vino

RÍAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

INVESTIGACIÓN DEL INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

Cuando una copita (solo una) es buena

El grupo de Microbiología y Biocatálisis del Instituto de Investigación de Ciencias de la Alimentación (CIAL) ha constatado la capacidad de los compuestos polifenólicos presentes en la uva y el vino para combatir potencialmente la bacteria *Helicobacter Pylori*, que aumenta el riesgo de cáncer de estómago y del desarrollo de la úlcera gastroduodenal. Los últimos ensayos realizados *in vitro* han demostrado que estos extractos presentes en la uva y el vino combaten potencialmente el patógeno que causa la úlcera gastroduodenal y el cáncer de estómago.

«Por el momento, no se han realizado ensayos clínicos, pero se ha abierto una nueva vía de estudio», explica el investigador del CIAL, el doctor Alfonso Carrascosa, que también advierte que este tipo de noticias no pueden ser entendidas como que el consumo sin control del vino es beneficioso para la salud y se reafirma en el clásico consejo: solo una copa de vino tinto al día.

Como resultado de esta investigación, el Centro Superior de Investigaciones Científicas ha registrado, en colaboración con el Hospital Princesa de Madrid, una patente de uso de compuestos fenólicos para el tratamiento de patologías causadas por la bacteria *Helicobacter Pylori* y potencialmente utilizables contra el patógeno que causa estas dolencias.

Compuestos bioactivos

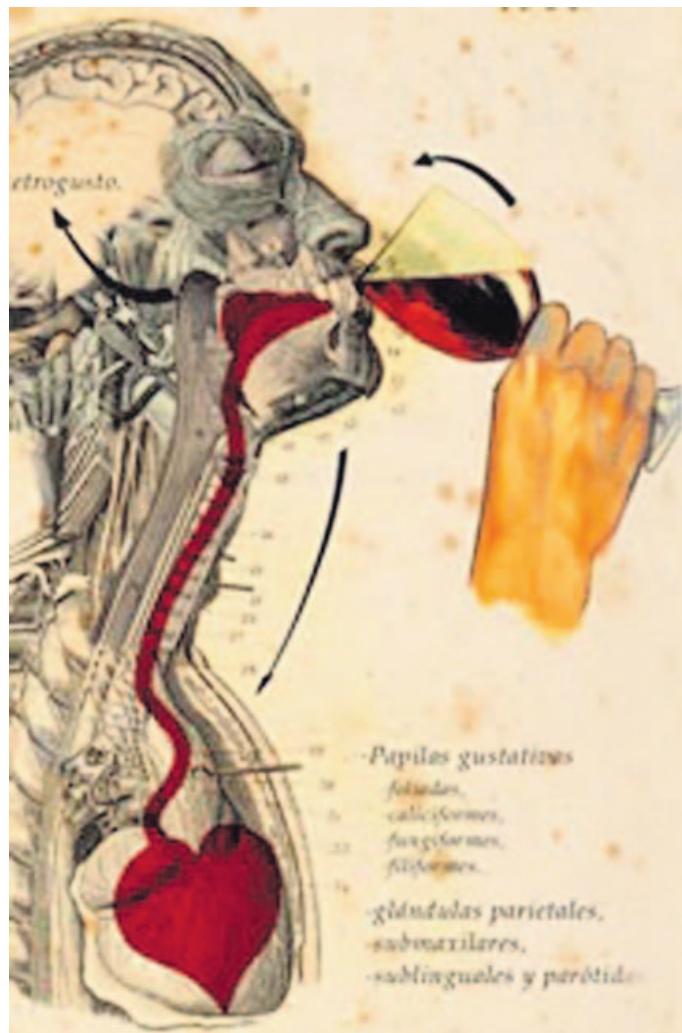
Estos ensayos han demostrado que los compuestos fenólicos presentes en la uva y el vino poseen propiedades antimicrobianas frente a bacterias responsables de procesos inflamatorios e infecciosos tanto del intestino como de la cavidad bucal. En concreto, los científicos han constatado efectos beneficiosos frente a las bacterias *Helicobacter pylori* y *Campylobacter jejuni*,

Las propiedades beneficiosas para la salud del consumo moderado de vino han vuelto a constatarse con un estudio del Instituto de Investigación de Ciencias de la Alimentación, que ha visto mejoras en las úlceras de estómago y las caries bucales

ni, responsables de la mayoría de las úlceras y de algunos tipos de gastroenteritis; y frente a la bacteria *Streptococcus*, causante de infecciones odontológicas muy habituales como la caries. En este sentido, el Instituto de Ciencia, Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN) ha descubierto que ciertas bacterias lácticas del intestino metabolizan los compuestos fenólicos del vino produciendo otros compuestos bioactivos saludables que podrían reducir procesos inflamatorios o metabólicos no deseables.

Procesos inflamatorios

«Al ingerir vino o comer uvas, los polifenoles que contienen son transformados por el microbioma humano produciendo compuestos beneficiosos potencialmente útiles para otras bacterias intestinales saludables, que influyen directamente sobre nuestra salud, ya sea como reductores de procesos inflamatorios o de trastornos metabólicos», explica Carrascosa. El CIAL también ha demostrado que los extractos presentes en la uva contribuyen a inhibir en un ochenta por ciento la actividad enzimática de la bacteria *Streptococcus* involucrada en la formación de la caries, llegando a proponer que sean utilizados en colutorios como opción al flúor. Además, el grupo de Microbiología y Biocatálisis del Instituto de Investigación de Ciencias de la Alimentación ha constatado la capacidad de los compuestos polifenólicos para combatir el *Campylobacter jejuni*, patógeno principal causante de gastroenteritis en el mundo.



¿Qué hay detrás de un buen vino?



Algunas de las medallas conseguidas en 2015 por nuestros vinos

TES  **ASESORÍA VITIVINÍCOLA**

Distribuidor en Galicia de:

Análisis de vino

Asesoramiento a bodegas

Venta de productos enológicos

LALLEMAND

Avda de Castrelo, 52, bajo, Cambados (PONTEVEDRA)
626238176 / 986745543 - patriciaenologia@gmail.com

RENOVACIÓN

La asociación Enoturismo del Bierzo comienza una nueva etapa

Para el próximo 17 está convocada una reunión de todos los componentes de la asociación Bierzo Enoturismo, en la que se incluirán nuevos miembros. «Se ha conseguido —explica Víctor Roba, su actual presidente— que se presente una sola candidatura de consenso y la presidencia recaerá en el Consejo Regulador Bierzo, como lo es en otras zonas de España». Desde su inicio en el año 2008, con la presidencia del Ayuntamiento de Villafranca del Bierzo, más tarde con José Luis Prada, del Palacio de Canedo y actualmente con Víctor Robla, propietario de Vinos de Arganza, se ha dado un fuerte impulso incorporándose a las Rutas del Vino de España. Ha sido la segunda en Castilla y León en certificarse y homologarse con todos los requisitos que se exigen, como imagen corporativa, señalización y documentación gráfica y digital común. Cuenta con 75 asociados y participa en acontecimientos nacionales como Intur o Fitur e internacionales, como la Feria Expo Milán que se celebra en septiembre. www.bierzenoturismo.com.



Presentación del logotipo oficial

EL APUNTE



Aceite y chocolate, uno de los maridajes que propone Sahita

Sahita: quién dijo que el aceite no es una delicatesen

La marca Sahita, que ha obtenido el sello de la Huella de Carbono por una gestión sostenible de su olivar y elaboración, continúa sorprendiendo al mercado de las delicatesen con sus productos que despiertan los sentidos: ahora, los consumidores pueden elegir entre aceites de oliva virgen extra de las variedades arbequina, morisca, hojiblanca, o picual en envases modernos y atractivos que reflejan la calidad y cuidado estilo de su contenido. Pero también Sahita ofrece nuevas experiencias, con chocolates con aceite virgen extra, bombones rellenos de olivada o aceite, conservas y, lo más novedoso, chupitos de chocolate rellenos de oliva liofilizada, sal Maldón o chile rojo, que cada cual puede llenar con un chorrito de aceite y dejar que la combinación y contraste de sabores y texturas sorprenda sus sentidos.

Sahita asegura su calidad a través de un cuidadoso trabajo diario controlado

con análisis químicos y sensoriales a lo largo de todo el año.

La innovación se lleva a cabo de forma continua y dinámica, gracias a su departamento I+D+I, que estudia sin descanso para proporcionar al consumidor nuevas experiencias que disfrute y recuerde siempre. En cuanto a la educación del consumidor, Sahita realiza seminarios de cata gratuitos a través de la Escuela Valenciana de Cata y el Panel de Cata de Aceites de Oliva Virgen Extra de Cataluña, así como degustaciones en tiendas gourmet u oleotecas. Además, Sahita cuenta con la colaboración del conocido chef Pau Pérez, con una dilatada experiencia entre los mejores chefs de España.

Actualmente, en las fincas de Sahita se recolectan 350.000 kilos de aceitunas, de las cuales se obtienen unos cincuenta mil de aceite. Todo esto se realiza en 48 horas, y la aceituna se molitura en la almazara como máximo cuatro horas después de su recolección para evitar pérdidas organolépticas y de calidad.

GALARDONES

Entregados los trofeos Patrimonio de la Ribeira Sacra

Las bodegas Regina Viarum y Don Bernardino, ambas de la subzona de Amandi, fueron las grandes vencedoras de la segunda edición de la Cata Patrimonio Ribeira Sacra, que organiza el Centro do Viño en colaboración con la Asociación Gallega de Enólogos. Regina Viarum ganó tres premios Gran Patrimonio, en las categorías de blancos (Godello 2014), tintos del año (Mencía 2014) y tintos en barrica (Expresión 2011). Don Bernardino, por su parte, obtuvo premios Gran Patrimonio en tintos del año (Mencía 2014), tintos en barrica (añada del 2011) y formato mágnum (añada del 2011). Las dos bodegas se repartieron seis de los siete premios Gran Patrimonio. El séptimo fue para el blanco Abadía da Cova Albariño 2014, de Adegas Moure.

MERCADO EXTERIOR

Asia y Sudamérica, en la diana de los vinos españoles

Las ventas de vino español se elevaron entre octubre de 2014 y septiembre de 2015 en Asia y Latinoamérica, mientras que sufrieron un descenso en África, según los datos ofrecidos por el Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv). España exportó a América Latina un total de 42,5 millones de litros de vino, lo que supone un 11,1% más.



Espumoso Señorío de Rubíos Brut Nature, único español con Medalla "Gold Outstanding" en el IWSC
Un espumoso sobresaliente!

SEÑORÍO DE RUBÍOS

Bouza do rato s/n. 36449. Rubíos, As Neves, Pontevedra. Galicia. Spain Tel: +34 986 667212 info@srubios.com www.srubios.com



ÁLVAREZ DE TOLEDO

El vino que hace 5 siglos se bebía en la Corte

D

POR J. M. ORRIOLS

el Bierzo salían para la Corte los mejores vinos de España, que en el siglo XV, eran los que cultivaban y elaboraban los nobles de Villafranca. Los Álvarez de Toledo, por ejemplo, que poseían grandes extensiones de viñedos, con cepas centenarias, especialmente de Mencía, que era y sigue siendo, la reina de las variedades en esta zona. Pues esos vinos están hoy, seis siglos después, acaparando grandes premios internacionales y, lo que es mejor, al alcance de cualquier amante de la buena mesa.

«Luís Varela Álvarez de Toledo — explica Angelina Varela Mazón y Álvarez de Toledo — era un apasionado del mundo del vino, por lo que la relación de nuestra familia con viticultura, tiene muchos siglos de historia». ¿Y cómo llegó a Villafranca? Pues porque, después de la concesión del título de Duque de Alba, concedido por el rey Enrique IV de Castilla, al conde García Álvarez de Toledo, su nieto Pedro, que llegaría a ser virrey de Nápoles, se casó en Ponferrada con María Pimentel-Osorio, hija de los marqueses de Villafranca del Bierzo, quedando así los Álvarez de Toledo vinculados a esta comarca leonesa hasta la actualidad.

Recuperar la tradición familiar

Las fincas de estas familias fueron pasando de padres a hijos hasta llegar a nuestros días y es, hace ahora 8 años, cuando Angelina, descendiente directa de los nobles bercianos, decide recuperar la tradición familiar y elaborar, siguiendo la filosofía de entonces, pero incorporando lo mejor de la



Angelina Varela Mazón y Álvarez de Toledo, propietaria de la bodega y recuperadora de la tradición familiar, es descendiente de los duques de Villafranca.

tecnología actual, a aquellos vinos que tanta fama tenían en toda España. Así nacen los Álvarez de Toledo Godello y Mencía, que obtienen galardones tan importantes como los 90 puntos

sobre 100 de *WineEnthusiast* o de la revista *The Wine Advocate* de Robert Parker, además de otros galardones de importantes publicaciones españolas, como la guía Peñín.

BLANCO GODELLO Y TINTO MENCIÓN

Dos vinos distintos pero con el mismo código ADN

Álvarez de Toledo tinto es un vino muy afrutado que nos ofrece todas las cualidades y características de la variedad Mencía. Los meses que pasa en barricas de roble francés, le proporcionan suavidad, elegancia y complejidad. En boca es sedoso, afrutado, persistente y muy agradable.

Toda la uva procede de una sola finca de 4 hectáreas, que producen alrededor de los 18.000 kilos. Este vino está destinado únicamente a hostelería y tiendas gourmet, así como a la exportación.

Álvarez de Toledo Godello

El Godello se elabora con uvas de la finca Cantalobos, situada debajo del yacimiento romano de Castro Ventosa. Su producción es menor, alrededor de los 10.000 kilos de uva y la elaboración es tradicional, con selección manual, despalillado y prensa neumática. Solamente se hace un prensado suave para obtener mosto yema. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, con un control constante y riguroso de la temperatura.



Los escudos familiares protagonizan la etiqueta de las botellas de esta bodega de El Bierzo

Las mejores fincas del Bierzo

Las uvas con las que se elaboran estos vinos, son las más codiciadas del Bierzo, porque, además de tener cepas centenarias, están situadas en lugares privilegiados de la comarca leonesa, como la finca Valfonce situada en Valtuille de Arriba, en Villafranca del Bierzo, con las cepas situadas en pendientes con orientación sur. Son viñas en vaso entre 80 y 100 años que tiene una poda en verde para obtener un rendimiento entre 3 y 6 kilos por cepa.

Sistema innovador de elaboración

En la vendimia manual se seleccionan los racimos y se recogen en cajas para permanecer en frío 24 horas a 4 grados. Una parte de la elaboración se hace mediante *pissage*, es decir, se introduce la uva en cestos de 20 kilos y los empleados de la bodega la pisán. No hay prensa ni estrujado. El mosto obtenido se pasa a una barrica de 500 litros de roble francés, a la que se le quita una de las tapas, para que se realice la fermentación alcohólica al aire libre. Despues se pasa el vino a depósitos de acero inoxidable, donde permanece 3 meses. Se trasiega nuevamente a la barrica de madera y hace una crianza mínima de ocho meses, para, después del filtrado, reposar en botella otros tres meses. La otra parte se fermenta en depósitos de acero inoxidable después de un despalillado mecánico. En ambos casos la fermentación es a temperatura controlada, con remontados muy suaves para obtener el máximo aroma de la Mencía.



ENCUENTRO EN EL INSTITUTO DO VIÑO. Ricardo P. Palacios viajó a Santiago en noviembre para compartir sus experiencias con diez expertos y bodegueros gallegos. ÁLVARO BALLESTEROS

RICARDO PALACIOS BODEGA DESCENDIENTES DE J. PALACIOS

«Los Palacios nunca podemos fallar, nos miran con lupa en todas partes»

Ricardo Pérez Palacios (Pamplona, 1976) tiene un apellido de peso en el mundo del vino, aunque le marca lo justo a la hora de perseguir sus sueños. Esa falta de ataduras le permitió fijarse en El Bierzo en los 90 cuando iba de camino a Santiago. Al regreso se lo comentó a su tío Álvaro Palacios. Pocos años más tarde nacía su nueva bodega, Descendientes de J. Palacios, que logró, entre otros muchos hitos, que Parker señalase su Pétalos del Bierzo como el mejor tinto tanto por su calidad, como su precio. La casa sigue creciendo en éxitos y en sueños, por eso el arquitecto Rafael Moneo diseñó un nuevo edificio para ella. Pero Ricardo P. Palacios no

POR BEA ABELAIROS

Parte de su fama en el mundo del vino le viene de cuna, pero ha sabido labrar un camino propio y singular en su apuesta por El Bierzo de la que nació un vino ya famoso, Pétalos del Bierzo, y en sus objetivos de futuro: 'borgoñizar' todas las denominaciones

solamente se implica en su marca; quiere revolucionar el mundo del vino en España adoptando las mejores estrategias de una región que conoce bien: la Borgoña.

—¿Por qué escogió El Bierzo de entre todas las zonas en las que podría haberse asentado?

—No fue un capricho: los Palacios nunca podemos fallar, nos miran con lupa en todas partes. En este proyecto estoy con mi tío Álvaro y mi otro tío, Rafael Palacios, eligió la zona de

Valdeorras por su cuenta y porque en torno al 2003 se dio cuenta de que ahí podía hacer los blancos que él buscaba. Nosotros llegamos en el 1999, después de haber estado yo en Francia y de poder trabajar con mi tío en el Priorat, pero teníamos gustos comunes, las ganas de hacer vinos más frescos y encontramos en el Bierzo un sitio en el que podíamos encajar. La primera vez que detuve en el Bierzo fue en un viaje con amigos hacia Santiago y me hizo

recordar que un enólogo francés muy conocido ya decía que los vinos de esta zona eran los más afrancesados de toda España. Eso lo llevaba en la cabeza y en ese viaje hacia Galicia vi las viñas y me impresionaron, así que empecé a volver por mi cuenta. Un día cogí unas botellas y me las llevé a Alfaro, mi pueblo de La Rioja, para probarlas con mi tío Álvaro. Cuando me vio aparecer con ellas me contó que esa zona la conocía de cuando vendía barricas para

financiarse el proyecto del Priorat. Dijo que le encantaba, pero también me alertó de que era un lugar muy difícil.

—**¿Por qué?**

—Por el clima y por la variedad, la mención, que no conocíamos. Ahora las cosas han cambiado, pero cuando llegamos al Bierzo lo que estaba de moda eran los vinos chicharrones con mucho alcohol y mucho grado, color, sabor... Y nosotros íbamos completamente a contracorriente y teníamos que escuchar: 'Esto no vale, estos vinos no van bien, les falta acidez, cuerpo, tanino...' Claro que era así, porque son puro equilibrio: no tienen acidez, pero se mantienen frescos, algo que es una cosa mágica y poco a poco las cosas fueron pasando y de una cosa pequeña esto se acabó convirtiendo en una bodega gigante en la que hacemos mucho vino y estamos muy implicados en Villafranca. Ya somos de aquí, estamos levantando una bodega nueva que nos la está haciendo Rafael Moneo y esto es ya una cosa que va muy en serio.

—**¿Cómo fue ese ir a contracorriente?**

—No fue intencionado, para nosotros era lo que marcaba esta tierra, por el clima, continental, pero muy influenciado por el atlántico, y la cultura, fronteriza y tan cercana a Galicia. Poco a poco nos hemos ido encontrando con que la influencia continental es muy importante, incluso que hay ciclos de tres años que se alternan entre atlánticos y continentales. A nosotros nos gustan más los vinos que salen de los atlánticos, porque son más finos, más jugosos, más aromáticos y retratan mejor El Bierzo. En cuanto a la elaboración hemos intentado adaptar las vinificaciones tradicionales. Cuando llegamos y empezamos a probar vinos de bodegas nuevas veíamos el potencial, pero eran demasiado de libro, muy enológicos y cuadriculados. Nos salvó que íbamos a casa de los paisanos a catar, porque todavía queda una cultura de hacer las cosas en casa, muy familiar, algo que es muy importante para nosotros. Y en esos vinos hechos en casa encontramos que eran un poco rústicos y que unos eran más limpios que otros, pero había un carácter increíble y eso es lo que más nos gustó. Por eso adaptamos la manera de elaborar de las casas de los paisanos a nuestra bodega, que produce mucho más volumen, pero que el resto lo hace prácticamente igual: vendimiamos, pisamos la uva, la metemos en depósitos, fermenta... Lo que buscamos es cada vino represente la ladera, la parcela de la que viene.

—**¿Con qué prácticas se corre el riesgo de esconder el paisaje?**

—Las prácticas no importan tanto; la clave es el origen. El concepto clásico de denominación de origen, que incluye tres niveles: el paraje, que es donde está la tierra, el tipo de suelo, la inclinación, la pendiente; la variedad, que radica en que esté bien adaptada a la zona y la añada. Todos esos conceptos básicos y clásicos son los que marcan la calidad de un vino, lo especial que puede ser. Luego está la mano del hombre, que lo que tiene que hacer es dinamizar estos niveles y que se conviertan en un gran vino. Es el hombre el que planta y no todas fincas son iguales. El viticultor está ahí como protector del concep-

to clásico de denominación de origen, de ese patrimonio, que no tiene nada que ver con los consejos reguladores.

—**¿Cómo son sus parcelas y sus vinos?**

—Desde el principio intentamos hacer una clasificación que se estructura de acuerdo al origen y que organizamos en una pirámide de calidad. Por eso hacemos el Pétalos del Bierzo, que es nuestro vino regional, porque nos sirve para presentar la bodega, la variedad y es nuestra interpretación más asequible, en todos los aspectos, de lo que nosotros vemos que es El Bierzo: es fácil de beber, agradable, tiene buen precio... En este vino combinamos uva propia con la comprada, aunque seleccionada de las mejores parcelas y demostramos que también hay virtud en hacer una buena mezcla. Subiendo en esta pirámide de calidad le sigue el Villa de Corullón, que es un vino de municipio solo con uvas de nuestra propiedad. Despues llegamos a los vinos de paraje (San Martín, Fontelas, Moncerbal o Las Lamas), que suelen ser de una ladera, aquí seleccionamos, por ejemplo, la hectárea que nos parece la mejor y la embotellamos con el nombre de ese paraje, porque tiene esas cualidades que mencioné antes sobre el concepto clásico de denominación. Y hacemos un vino de una sola parcela, que es La Faraona, en el que convergen todas las cosas especiales: su secreto es su parcela, extrema porque está a mil metros de altitud sobre el nivel del mar y al sureste, así que tiene solo sol de mañana y va madurando muy despacito. Tiene más limitaciones en el suelo: es tan pobre que solo tienen 30 centímetros, después hay una roca madre que impide que las raíces profundicen, tienen que luchar para sobrevivir y dan poquita uva, pero muy especial. Además, hay una falla tectónica que aporta minerales volcánicos como el titanio, cosa que puede sonar un poco fuerte, pero que hace que el vino tenga un paso en boca suave, como un agua de frutas llena de sabor. Y es el vino más tánico, muy gastronómico, marida con todo. Y es muy loable, porque con todos estos retos hacemos 400.000 botellas y hasta 900.000 algunos años.

—**Para el futuro tiene planes para la bodega, pero también para la región...**

—El Bierzo cuenta con un patrimonio vitivinícola impresionante y yo estoy muy implicado. Vivo aquí, en Corullón, formo parte de una asociación, Bierzo Aire Limpio, que lucha contra la incineración de residuos y que acaba de ganar una importante sentencia... Vamos que hemos echado raíces, nadie puede decir que solo

hemos venido a aprovecharlos. Pero es que además, soy vocal en el Consejo Regulador y estoy muy implicado en que los vinos se puedan clasificar por pueblos y parajes, como en la Bodega, que se pueda embotellar para que gente pueda diferenciar la calidad y eso estaría certificado por su origen, sería como darle papeles al vino. En Priorat ya han empezado a hacerlo y hay que conseguirlo en todas partes. La semana que viene vamos a una reunión allí, estará mi tío que es vocal del consejo de allí.



—**Su vino**

Un borgoña, cualquiera del paraje de Bonnes-Mares, el espejo en el que se mira a la hora de fijarse metas: «Allí hacen vino muchos viticultores, todas las botellas llevan el mismo nombre, el de la zona, y debajo el del productor. Son muy estructurados, un poco como los del Bierzo, pero con una calidad multiplicada»

¿Cómo se pide un Rioja?

UN RIOJA SE PIDE POR SU NOMBRE

RIOJA VEGA



91
GUÍA APENÍN

RIOJA VEGA
EDICIÓN LIMITADA

EL ENÓLOGO

Su pasión por el mundo del vino le viene de familia

Roberto Rodríguez creció entre viñedos, haciendo de este mundo una pasión «que ha marcado mi vida». El hecho de que sus antepasados fueran viticultores ha sido determinante en su trayectoria profesional.

«Recuerdo siendo un niño — explica Roberto— ver la figura de mi abuelo preparando las tareas de la vendimia y elaborando los vinos, así como la de su padre, tonelero de Bodegas Palacio. Y es, a partir de ese momento, cuando descubro mi pasión por el mundo del vino».

Enólogo de Bodegas Palacio desde 1984, tiene un Máster en Enología, Viticultura y Marketing del Vino, y posee los títulos de Analista Químico, Técnico Experto en Viticultura y Técnico Experto en Análisis Sensorial por la Universidad de La Rioja. Trabajó con grandes maestros, como Michel Rolland, Manuel Ruiz Hernández y con Guy Ganberteau, profesor de la universidad de Burdeos.



BODEGAS PALACIO



Roberto Rodríguez, enólogo de bodegas Palacio, ha trabajado con los prestigiosos Máster of Wine Sam Harrods y Jane Másters

Una de las grandes en el selecto grupo de bodegas centenarias

Desde su creación en 1894, bodegas Palacio fue una de las abanderadas en las diversas evoluciones de los vinos de Rioja. Está situada en Laguardia (Álava) y, por méritos propios, forma parte del selecto grupo de Bodegas Centenarias de la D.O. Rioja. Su fundador Cosme Palacio y Bermejillo, empezó a elaborar vinos de calidad hace más de 100 años. Bodegas Palacio ha revolucionado el panorama vitivinícola, basando su éxito en tres máximas: rigurosa selección de uva, lentes y largas maceraciones y utilización de barricas nuevas, preferentemente de roble francés. Y Glorioso, es una buena muestra de todo es-

to, aplicado a una de las marcas más antiguas y mejor valoradas de la bodega, ya que se registró en 1928, suponiendo la proyección y esencia de la Rioja Alavesa.

Elegante y suave

La uva de este vino procede de cepas de más de 80 años, situados en altitud. La vendimia es nocturna y la elaboración se realiza aplicando prensadas especiales y crianzas en barricas de 225 y 500 litros de los más prestigiosos toneleros del mundo.

A decir de los expertos, es elegante y aterciopelado en boca, superando las expectativas de quien lo prueba por primera vez. Elaborado con técnicas que preservan al máximo su expresión frutal y tras su paso por un pro-

ceso de crianza en barricas de roble francés, el resultado es un vino peculiar para maridar con una gran variedad de platos.

Los viñedos

La calidad de los vinos de esta bodega se debe, en gran medida, a las uvas que se cultivan en los suelos arcillo-calcáreos de la Rioja Alavesa, idóneos para que las cepas regulen su demanda de humedad. La situación de los viñedos con orientación sur y protegidos de los vientos fríos del norte por la Sierra de Cantabria, permite que la cepa aproveche el calor que necesita para la óptima maduración del fruto. Este reserva de Glorioso se elabora con la variedad Tempranillo. Obtuvo 91 puntos Parker.

BODEGAS
GRM

VINOS
ÚNICOS

PARA INSTANTES ÚNICOS

Web: www.bodegasgrm.com Twitter: @bodegasGRM
Facebook: <https://www.facebook.com/BodegasGRM>



Botella de La Capitana, en el viñedo del mismo nombre, en Sober | ROI FERNÁNDEZ

FINCA LA CAPITANA

La apuesta de Regina Viarum por el tempranillo de la Ribeira Sacra

Regina Viarum, una de las grandes bodegas perteneciente al grupo HGA, bodegas y viñedos de altura, tiene ya en el mercado Finca La Capitana, el primer monovarietal de Tempranillo que se elabora en Galicia. La producción es muy limitada «porque —explica Iván Gómez, gerente de estas bodegas— queremos conocer la aceptación que tiene, aunque el vino, por lo menos para nosotros y para los que ya lo han catado, es realmente espectacular. La Ribeira Sacra tiene unas condiciones muy especiales para el cultivo de la vid y, aunque la variedad autóctona reina es la Mencía, también nos ofrece un Tempranillo de muy alta calidad. Por eso nos decidimos a hacer esta apuesta, que, por cierto, está teniendo, en este corto espacio de tiempo, una extraordinaria aceptación».

Crianza de 18 meses en barrica y otros tantos de asentamiento en botella

Las uvas proceden de la Finca La Capitana. La maceración pre fermentativa se hace en frío

De la finca de una hectárea, sale el único monovarietal tempranillo de Galicia

durante 7 días, en depósitos troncocónicos de roble francés. La fermentación es a 25 grados, con cuatro remontados diarios. Una vez acabada, llega la maceración postfermentativa durante 30 días. Descubado y prensado. Posterior crianza durante 7 meses sobre sus propias lías. Crianza 18 meses en barricas de roble francés y 18 meses en botella.

«Nuestro tempranillo —apunta el bodeguero— está a la altura de los grandes y, además, es totalmente distinto. Procuramos no pasarnos con la madera, que si le añade un toque de longevidad, estructura y tánico, pero le damos el protagonismo a la fruta. Es el único monovarietal tempranillo de Galicia y la producción inicial es de solamente 2.000 botellas».

Los expertos dicen de él que es un vino con un color rojo cereza picota, de una capa media alta. Abundante lágrima. Aromas de gran intensidad de frutos negros (grosella-mora) y notas tostadas (ahumados, madera integrada). Cuerpo con buena estructura, carnoso, untuoso, con notas de frutos negros, chocolate, toques minerales. No cabe duda, que, se acepte o no por el mercado, es un vino con una gran personalidad.

MARQUÉS DE RISCAL.com



#ExperienciaRiscal

/bodegamarquesderiscal

@marquesderiscal

marquesderiscaltv





El Réquiem 2012 cambia el formato de la botella, más gruesa y más alta, para preservar mejor el vino.

RÉQUIEM 2012

Un Ribera del Duero con espíritu gallego

Adolfo González Pino dedicó toda su vida profesional al mundo de la distribución, pero su máxima ilusión era llegar a ser bodeguero y no dejó en su empeño hasta conseguirlo. Además quería elaborar un vino exclusivo, que destacara, que fuese un referente en cualquier D.O. Y así llegó a Peñafiel, donde compró una pequeña bodega, de garaje, como la denomina él, en la que elabora el Réquiem «y para ello partí de dos condiciones fundamentales: conseguir uvas de cepas antiguas y utilizar las mejores barricas para lograr un vino único». El Tempranillo sale de las fin-

cas situadas en Quemada, Peñaranda y Aguilera, con antigüedades que pasan de los 100 años y las barricas son de los más seleccionados robles franceses y americanos. «Las cepas están en vaso —añade el bodeguero— es decir, sin atar, y crecen en las laderas de la montaña con orientación al sol». La vendimia nunca se hace antes de las 12 de la mañana, para dar tiempo a que se sequen las uvas. El fruto se controla exhaustivamente todo el año y, cuando llega la hora de la recolección, los cuidados son máximos. Con un tráiler con gabarra frigorífica, a pie de viña y a 0° centígrados, se transporta el fruto recién cortado en cajas de 15 kilos y se guarda en frío durante 12 horas. Una vez escogida

la uva manualmente y *despalillada*, se introduce en un depósito a 3 ó 4 grados y se deja para que, entre los 15 y 17 días, alcance la graduación adecuada y así comience, de forma natural, la fermentación alcohólica. Conseguida la máxima extracción, tanto de color como de aromas, se separa el vino de la pasta y se remueve, en sus propias lías, mediante la técnica de *battonage* durante 15 días. Terminado este proceso se provoca la fermentación *maloláctica*. La crianza la realiza en barricas nuevas y usadas, (de nunca más de tres vinos) entre 16 y 22 meses y, como mínimo, está un año en botella. «Este vino saldrá en enero —concluye Adolfo— porque aún falta esa redondez que busco».

Las cepas de Tempranillo, todas ellas centenarias, se cultivan en vaso y están en las laderas de las montañas con muchas horas de exposición al sol

Réquiem 2012

COLOR Rojo picota con ribetes violáceos, atractivo y de buena capa

AROMAS En nariz se muestra intenso con aroma de frutos rojos, acompañados y mora, muy integrados en notas tostadas de hoja de tabaco y sotobosque.

SABOR En boca es pleno aterciopelado. La fruta se muestra franca y el tanino maduro. Es potente, sedoso, largo y amable. Persistente y elegante al final.

PRESENTACIÓN Botella 75 cl. en cajas de 6 unidades

PRODUCCIÓN 30.000 botellas

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre



POR JOSÉ MANUEL ORRIOLS



50€

TAPAS PARA EL VERMÚ TURMEÓN

Mini calabazas, champiñones, pimientos Cherry, aceitunas o un mix de todos ellos, productos ch Delicatessen, para acompañar el vermut Turmeón, elaborado en toneles de más de 80 años, al más puro estilo tradicional español.



46€

PRIETO PICUDO Y CONSERVAS

Nada mejor que bonito del norte elaborado artesanalmente para ch Delicatessen, pimientos de piquillo rellenos de chipirón y pimientos cherry rellenos de atún, para tomarse un trago de un vino tan original, como el Médico, de la variedad Prieto Picudo.



340€

LOS SIETE PECADOS

Cada una de estas botellas es una joya. Cristales de Swarovski, doradas, grabadas de metal... Una colección única de grandes vinos, elaborados con Tempranillo Peludo y Graciano, con una crianza de nueve meses en barrica.



110€

LOTE
DEGUSTACIÓN

Dos botellas de sangría Lolea, pimientos cherry rellenos de bonito, queso puro de oveja con cecina en aceite de oliva, crema de queso con jamón ibérico o chorizo, pimientos del piquillo rellenos de chipirón, paté de nécora, erizo de mar y centollo. Bonito del norte, delicias de cerdo ibérico con membrillo, paté de morcilla y paté con pimentón de la Vera



82€

VINO MIBAL, IBÉRICOS Y QUESOS

Atractivo lote con vino Mibal de la D.O. Ribera del Duero, selección de embutidos ibéricos, paté de perdiz, jabalí y Campagne, membrillo ch Delicatessen, queso de oveja en aceite de oliva con trufa negra de Mykes Gourmet y quesos de la Finca Pascualete, la Retorta Tradición Extremeña y la Pastura con trufa

TODO A LA VENTA EN:

Casa Hermo ch Delicatessen en C/Alvaro Cunqueiro 17
36.211 Vigo Teléfono 986 24 18 94

Gran Reserva Enoteca C/Posse 41
15.009 La Coruña - Teléfono 881 94 21 02

Productos Distribuidos por:

Servicios Integrados Hermo S.L. Teléfono 657 766 799

jl.hermo@hermo.com.es

<https://www.facebook.com/Hermo-SL>

<https://www.facebook.com/ChDelicatessen>

<https://www.facebook.com/PdH Pazo de Hermo>

COMER Y BEBER EN OURENSE PORTA DA AIRA

Grandes etiquetas para un plato sencillo

Porta da Aira es un referente por su completa propuesta de vinos para acompañar una sencilla oferta culinaria que tiene los huevos rotos con solomillo como estrella



Hipólito Barandela, con una botella de Viña El Pisón. **MIGUEL VILLAR**



D POR PEPE SEOANE

De la misma forma que hay restaurantes que apuestan por surtidos y siempre llamativos escaparates de marisco, cuyo espacio natural está en la entrada, otros exhiben sus fortalezas puestas adentro. *Porta da Aira* es uno de estos últimos. Localizado en el casco histórico de Ourense, en ese amplio espacio donde calles y plazas ceden su identidad a ese conju-

to que hemos dado en llamar «os viños», podría pasar desapercibido. Se adapta al entorno como el que más, con un perfil tipo mesón, sin florituras, aunque copas, manteles y pan, bendito pan, superan con mucho a la media.

Al comensal exigente en lo que a vino se refiere, que es el lector de esta revista, no le pasará desapercibido el equipamiento sobre la barra, a la vista, para poder mantener a la temperatura idónea un buen montón de botellas de vino.

HIPÓLITO BARANDELA ESTÉVEZ

«La clave de una buena carta de vinos está en el equilibrio»

Que llega un cliente caprichoso y no le importa gastar 1.100 euros en una botella de Pingus, o 250 en un *Viña El Pisón* de Artadi, o 270 en un *Único* de Vega Sicilia, para acompañarlo con unos huevos rotos, Hipólito Barandela Estévez se lo pone en la mesa.

—Llevo en el *Porta da Aira* desde el año 1992. Nos hemos ido adaptando al cliente. No es tanto cuestión de precio como de atender y ofrecer lo que en cada momento pide. El vino es una parte fundamental de

lo que somos. No ahorraremos.

—Tampoco abrirá muchas

botellas de Pingus...

—No, claro que no se abren muchas. Pero alguna sí. Son situaciones excepcionales. Y si sabes que algún cliente en particular la puede pedir y te puedes permitir el lujo de tenerla, contando con que está en las mejores condiciones, ¿por qué no la voy a tener?

—¿Dónde está la clave del éxito de una carta de vinos?

—En el equilibrio, en dejarle aconsejar, probar y acep-

Son varios metros de vinoteca, valga la expresión, que tienen continuidad en el estiloso perfil de las piezas de pernil de Jabugo. Con número.

La carta es sencilla. Ni tienen que esforzarse especialmente en hacer la plaza cada día, ni han de pelear con la competencia para lograr las mejores piezas de tal o cual producto. Su oferta está asentada y no se discute. Aquí se va a lo que se va. Con huevos rotos y *entrecó* de ternera, que puede ser solomillo si el carnicero lo aconsejó así, se arregla el día. Tampoco es que sea plato único, pero casi.

El plan es tan sencillo como cuidada la materia prima. No busque aquí el lector merluza a la gallega ni a la vizcaína. Ni marisco. Ni cocido. La carta va con soltura de la ensalada de ventresca, un queso de ese que llamamos del país, espárragos o embutidos de calidad superior, para llegar a las caseras tartas de queso o tocinillos de cielo. Y mirabeles. Pero volvamos a la cabecera. De vinos. Es una de las fortalezas del *Porta da Aira*, una faceta que aquí miman con una bodega variada, en la que bien se podía inspirar algún que otro restaurante de esos que aspiran a llegar a primera división y que se empeñan en unos casos con cartas impersonales y en otros con propuestas desacertadas, ya sea por escasas o por pretenciosas, que también.

tar o no. Es necesario estar al día, variar y no anclarle en dos ideas. En mi caso pesan mucho, lo he de confesar, los gustos de la clientela fija.

—Buena clientela, ¿no?

—Digo siempre que es lo mejor que tenemos. Pingus en la carta es una anécdota. Lo importante es ofrecer calidad para los distintos perfiles de clientes, con precios ajustados a la demanda. Es importante tener bien cubiertos todos los segmentos de precios con la mejor calidad.



Este complejo hotelero, que se inauguró en el año 2006, está situado en el municipio lucense de Pantón

EL DESTINO HOTEL BALNEARIO AUGAS SANTAS

Un reclamo turístico ubicado en el corazón de Ribeira Sacra

E POR LUIS CONDE

En pleno corazón de la Ribeira Sacra está situado el Hotel Balneario Augas Santas, un complejo que abrió sus puertas en el año 2006. Está ubicado en las proximidades de un antiguo balneario que se fundó a mediados del siglo XIX, y cuyo prestigio se extendió fuera de Galicia. Las virtudes curativas de sus aguas sulfuradas atrajeron a numerosos visitantes de distintos lugares de España, Portugal y Francia. En el siglo XX estas instalaciones fueron en decadencia, y este balneario no fue ajeno a esta corriente, por lo que se cerró. Sus ruinas sufrieron un incendio en los años 70. El antiguo estanque del balneario se conservó y continuó siendo visitado. Las ruinas del antiguo se levantan a escasos metros del actual complejo.

Los circuitos termales constituyen la razón de ser del Hotel Balneario de Augas Santas. Las aguas que manan del manantial son bicarbonatadas, sulfuradas y sódicas, y su temperatura alcanza los 16 grados. Son minero-medicinales y están indicadas para trastornos reumáticos, digestivos y respiratorios. El circuito acuático lo componen piscinas termales con diferentes tipos de chorros, cascadas, cuellos cisne, jacuzzi, piscina de contraste y piscina exterior con capacidad para ochenta personas. La inmensa mayoría de los clientes del hotel visitan el circuito termal durante su estancia. Un programa



En el restaurante se sirven los mejores vinos de la Ribeira Sacra

HOTEL AUGAS SANTAS

FECHA DE FUNDACIÓN Año 2006

ACTIVIDAD Turismo, hotel, balneario y campo de golf

SITUACIÓN Augas Santas, en el municipio de Pantón

CÓMO LLEGAR El acceso se realiza a través del punto kilométrico 530 de la carretera Nacional 120

CONTACTO Y HORARIOS reservas@augasantas.es. Abierto todo el año, salvo once días de enero

TELÉFONO 982 292 800

TELÉFONOS RESTAURANTE 982 292 800

WEB www.augasantas.es

que tiene mucho éxito es el denominado «Termalismo no Camiño», que promueve la Diputación de Lugo. Se trata de un programa específico en pensión completa que moviliza a muchos mayores.

La gastronomía es uno de los reclamos turísticos de este complejo, que ofrece al cliente un amplio servicio de cafetería y restaurante, en el que puede disfrutar de todo tipo de productos gallegos y de las variadas viandas y exquisitos caldos de la Ribeira

Sacra. «Nuestra apuesta son los mencías y los godellos. Tenemos amplia variedad de distintas denominaciones de origen, Rías Baixas, Ribera del Duero, Rioja, pero trabajamos, sobre todo el producto local, y aquí aparece la Ribeira Sacra», comenta el director de Augas Santas, Santiago Villanueva.

Trabajan todas las marcas de la Ribeira Sacra y disponen de vinos de todas sus subzonas. «En Augas Santas tenemos unas 50.00 estancias al año, y la mayoría demandan vinos de la Ribeira Sacra. Somos un perfecto escenario para la promoción de nuestros caldos», indica Villanueva.

El Hotel Balneario cuenta con 105 habitaciones, con una amplia oferta: dobles, familiares, suites y cinco adaptadas a minusválidos. El precio oscila entre los 66 y los 150 euros.

En el complejo de Augas Santas está el único campo de golf de 18 hoyos de la provincia de Lugo, Augas Santas Golf. En este escenario en primavera se celebra un campeonato internacional en el que participan las mejores deportistas del mundo.



MARÍA CASTAÑA



El único licor de vino con castañas de España es gallego

No es un licor de los tiempos de María Castaña, personaje lugés del siglo XIV, al que nos referimos para hablar de algo que tiene muchos años de antigüedad. Ni mucho menos. Al contrario, este es un licor de vino único en España que en el 2007 lanzó al mercado la firma gallega Vinigalicia, con sede en Chantada y que, desde el primer momento, conquistó a los más golosos y a los amantes de los vinos dulces de toda Europa y, de una manera muy especial, a españoles y franceses.

El nombre nos habla ya de su galleguiddad, porque María Castaña fue una auténtica heroína gallega que luchó contra los abusivos impuestos de la iglesia de Lugo en el año 1.386, y porque las uvas de Mencía y las castañas ponen el resto, para conseguir un vino realmente original, que lleva el dulce sabor de Galicia por todo el mundo.

Una receta centenaria

«La receta —explica Juan Luís Méndez, gerente y responsable de Vinigalicia— tiene más de un siglo y la guardaban mis padres en casa. Antes este tipo de bebidas se consumían mucho, para celebrar fiestas o para obsequiar a las visitas. Los llamaban tostados, porque se encabezaban con alcohol y se les añadía ca-

ramelo. Lo mismo que hacemos nosotros ahora, con una característica diferenciadora, como es añadir algo tan nuestro como la castaña, con lo que hacemos un vino original y que además es exclusivo de Chantada». El vino dulce tostado con castañas, elaborado con uvas tintas de Mencía y Garnacha, reposa cuatro meses en depósito y un mínimo de tres meses más en botella, lo cual le aporta mayor calidad y lo convierte en referencia en el restringido mundo de los vinos dulces españoles.

Goloso y elegante

María Castaña presenta un color rojo frambuesa con ligeros matices teja. En boca aporta sabor a frutas del bosque en licor, acompañado por predominantes notas de tostadas y cremosas castañas. «Es un vino equilibrado —añade el bodeguero— goloso, elegante y nada empalagoso, cualidades sin duda signifi-

cativas a la hora de compararse con otros muchos otros similares. Otra particularidad es que tiene un corcho natural y un sistema de cierre que permite abrirlo, tomar unas copas y guardarla, ya que va a aguantar años sin que sufra alteraciones organolépticas. Los expertos lo recomiendan para aperitivo o postres dulces, como, por ejemplo, la tarta de Santiago o el marrón glacé. La producción actual es de 70.000 botellas y su precio no llega a los 10 euros.

