

233
MARZO
2018

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

MIVININ



**BODEGA
EJEMPLAR**
Rioja Vega

CATA
*La dulzura
hecha vino*

VIAJE
*España de uva
en uva: Godello*

**PRÁCTICA
DE CATA**
Godello Revival 2014

ESPAÑA / 2,90 €

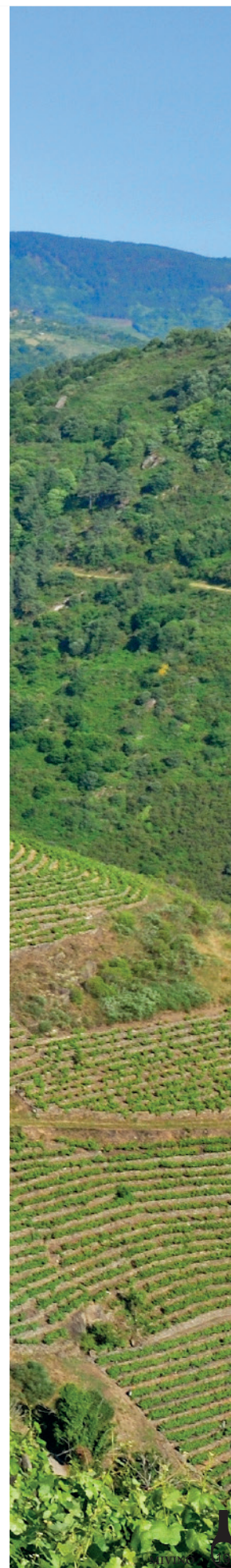


Godello, un río de oro

Por la esquina nordeste de la Península corre un río de oro. De uvas y vinos de Godello. Se recrea por el interior, en León y Ourense, no gusta demasiado de la humedad pero se aferra a los cauces de los ríos de agua, se asoma a sus orillas vertiginosas, a los abismos plantados en mínimas terrazas. Su patria española es Valdeorras y las orillas del Sil pero se ha acomodado bien al vecindario: Monterrei, Ribeira Sacra, Ribeiro y, mas allá de Galicia, al vecino Bierzo. Por no hablar del otro lado del Miño, ya que es en Portugal donde se ha mantenido históricamente con los nombres de Agodello, Agodenho, Berdello, Gouveio y todas sus variantes.

Texto / Ana Lorente

Fotos / Heinz Hebeisen



VALDESIL GODELLO SOBRE LÍAS 2014



Bodegas Valdesil

D.O.P. Valdeorras
www.valdesil.com
Godello

Consumo: 10 °C | Precio: 14,5 €

Nos agrada por su perfil floral matizado por los detalles anisados y de fruta crujiente (manzana). En boca el trabajo sobre lías marca el recorrido. Tacto untuoso donde aparecen detalles de repostería fina. Goloso, generoso en recuerdos tras el trago y salino en su posgusto.

JOAQUÍN REBOLLEDO 2016



Joaquín Rebollo

D.O.P. Valdeorras
www.joaquinrebollo.com
Godello

Consumo: 10 °C | Precio: 6 €

Buena presencia aromática en nariz con los matices de la variedad bien definidos (hierba fresca, flores silvestres, manzana verde). En el paladar es fresco, vivo, salino, con un final en el que se aprecian con claridad los matices cítricos. Al final queda una buena sensación salina.

AS 2 LADEIRAS 2016



Viña Somoza Bodegas y Viñedos

D.O.P. Valdeorras
www.vinosomoza.com
Godello

Consumo: 10 °C | Precio: 15,5 €

Este vino procede de viñedos ubicados en las laderas de los ríos Bibei y Xares. Los aromas de fruta de hueso quedan matizados por notas de flores silvestres e hinojo y un fondo mineral sutil. En boca es voluminoso con una acidez bien distribuida por todo el paladar y un posgusto con recuerdos balsámicos (laurel, eucalipto).

En Galicia, sin embargo, esta variedad de racimos pequeños y granos menudos estuvo a punto de desaparecer de su economía de minifundio en tiempos de necesidad, de supervivencia, sustituida por uvas más resistentes y productivas. La restauración tiene fecha, a principios de los años setenta, del despertar vitivinícola de España, y tiene protagonistas: al volante un técnico agrario vocacional, Horacio Fernández, y un tecnócrata de Fenosa, Honorato López Isla, y a los mandos teóricos Luis Hidalgo.

Puesto que ya habrá prescrito el delito y los pícaros se convirtieron en héroes, se puede confesar que los sarmientos de Godello para injertar entraron como contrabando, pasaron la frontera escondidos en los maleteros de sus coches. Gracias a imponerse en el programa de Restauración del Viñedo del Valdeorras y, sobre todo, gracias a su calidad intrínseca y su adaptación a estos terruños, la uva repatriada convenció a los Consejos Reguladores, a los bodegueros, a los bebedores y en poco tiempo desbancó a variedades o híbridos de los que solo se buscaba cantidad.

Por los suelos en que se asienta, los vinos de Godello muestran en la nariz y el paladar recuerdos de mineralidad, de la pizarra donde vegeta la vid. Pero su carácter frutal es pura amabilidad, aromas melosos tras los que se descubre una complejidad sorprendente, laurel y hierbas aromáticas, incluso hierbabuena, frutos secos, manzana madura... y un paladar equilibrado, con vivos cítricos, con elegantes amargos, un final largo y, sobre todo cuando convive con sus lías y cuando se cría en madera, un cuerpo glicérico envolvente, de seda opulenta, de pan de oro.

Revivir el pasado, adelantar el futuro

Para obtenerla, en este paisaje se viene practicando desde el Siglo I lo que recientemente se ha bautizado como viticultura heroica. El prototipo puede ser la Ribeira Sacra. Para recorrerla por las intrincadas *corredoiras* hace falta un guía local, a ser posible, un bodeguero del entorno. Para contemplar plácidamente las orillas hay que dejarse llevar en barca o en el catamarán que recorre desde las monumentales columnas de Os Peares, donde se hacen uno el Miño y el Sil, hasta la presa de Santo Estevo. Si es tiempo de vendimia habrá barquitas que cosechan desde la orilla, agarradas a los sarmientos colgantes, porque es imposible trepar la pendiente, desde las cepas, cargados con los capazos o las cajas de uvas. Si es otra época, basta la imaginación.

Valdeorras, por el contrario, se puede contemplar desde lo alto. El paisaje de viñas desde las viñas, al menos desde un trío de miradores excelsos. El Monasterio de Xagoaza que fue restaurado desde su inminente ruina para convertirse en la Bodega Godeval, asomada a la villa de O Barco, a los negros. En otro extremo, en Petín, el monte en que se asienta otro de los pioneros, el grupo Galiciano, con la Adega Día-Noite, que se traduce en Godello-Mencia. Y las viñas altas de Valdesil, en Portela, esos rodales en la cumbre, a más de 500 metros de altitud, a la que solo ascienden los reparadores de antenas y los viñadores que crean Pedrouzos, o Pezas de Portela, y desde donde se contempla la única estación de esquí gallega: Manzaneda.

La historia viene de lejos y ha quedado dibujada como un croquis. Arrancar a la tierra su riqueza es una vieja fórmula.



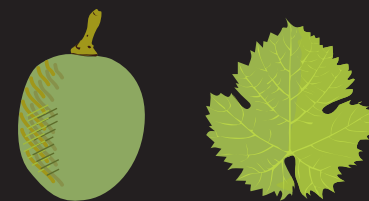
Las Médulas, paraje declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

Aquí están, entre el verde de bosquecillos y viñas, los dramáticos arañazos negros en busca de la pizarra que ha sido la fuente de riqueza local. Y de mucho más atrás, la imagen de Montefurado, la puerta entre Ourense y Lugo. Allí establecieron los romanos un filtro, un túnel tallado en el monte que desviaba el cauce del Sil para capturar fácilmente la riqueza que escapaba de la explotación de Las Médulas.

La tierra roja, la patria de la Godello

Pero vamos por orden. Las Médulas es el Bierzo, la otra patria de la Godello. Si la tierra dramática de Valdeorras es roca negra, aquí es arena roja, casi sanguina, roca desmembrada por otra idea genial de los romanos, por la explotación a cielo abierto de una mina de oro. Lo extraían por un método de nombre tan explícito como *ruina montis*. En vez de picar cuevas en la montaña aurífera le metían agua, un cauce desviado, hasta que la presión hacía volar el monte. Realmente eficaz. Lo que pasa es que el agua arrastraba algo de oro, y de ahí la idea de un *filtro* más abajo, en Montefurado. Tantos siglos después lo que ha revivido en el Bierzo es otro río de oro, el del vino. Nunca se había secado, ya que el vino es un alimento de primera necesidad en toda la geografía española, y ha perdurado sea como pequeña producción doméstica o en ingentes cantidades arrojadas en cooperativa. La fama actual, la internacionalización del Bierzo,

Godello



Es una variedad de ciclo corto, es decir, que la brotación y maduración son tempranas y por lo tanto es sensible a las heladas primaverales. La planta es de constitución erguida y su producción tiende a ser alta, por lo que en las labores de campo hay que trabajar para controlar los rendimientos por cepa. Los conocedores de la variedad identifican el clon tradicional, conocido como Godello Vello, porque el racimo es pequeño y con forma de puño cerrado. En cambio, los clones más modernos presentan un mayor tamaño. Es una variedad con una marcada personalidad aromática cuyos vinos adquieren una elegante complejidad con el paso del tiempo.

G PONTE DA BOGA 2016



Adega Ponte da Boga

D.O.P. Ribeira Sacra
www.pontedaboga.es
Godello

Consumo: 10 °C | Precio: 12,70 €

Aromas con un punto de complejidad que queda definido por sus notas minerales, fruta madura (manzana, pera) y una presencia herbácea moderada. Sabroso en el paladar, con un recuerdo meloso y floral amable y un final medio en el que encontramos matices de laurel.

MAURO 2016



Bodegas Mauro

V.T. Castilla y León
www.bodegasmauro.com
Godello

Consumo: 12 °C | Precio: 42,5 €

La elegancia es su mejor virtud. Matices sutiles, delicados y muy acordes con la variedad y la zona donde se desarrolla –Villafranca del Bierzo–. Toques anisados, de manzanilla, fruta blanca y un eco especiado. Sugerente en boca, bien armado por su volumen y equilibrio. Amplio y manteniendo la elegancia hasta el final.

GODELIA SELECCIÓN 2013



Bodegas Godelia

D.O.P. Bierzo
www.godelia.es
Godello

Consumo: 10 °C | Precio: 10,5 €

Aunque se aprecian los matices frutales y herbáceos de la variedad y los de la barrica, hay buen entendimiento, dejando un conjunto agradable. Boca con estructura, acidez bien dibujada en el trayecto y un final en el que quedan notas lácteas y minerales procedentes del tostado de la madera.



 *Godello en un cesto de mimbre durante la vendimia.*

llegó por el toque de la varita mágica de una de las estrellas de la enología de este país: Álvaro Palacios. La verdad es que llegó allí al reclamo de las posibilidades de la tinta Mencía y del suelo empinado y pizarroso, y con su sobrino Ricardo le han extraído lo mejor en la preciosa bodeguita de Villafranca donde además han creado una escuela, una especie de centro cultural de la naturaleza aplicada a la gastronomía y enología, donde enseñan a elaborar pan, quesos, vinos... con una filosofía vital defendida día a día y en cada viña, en cada elaboración.

Como ha sabido hacer su hermano y tío Rafael con la Godello en A Rua, en el valle del río Bibei, donde se estableció hace 15 años con marcas como Bolo, Louro o la exquisitez de As Sortes, que desde la primer cosecha entró en el podio de los mejores blancos de España. Pero la Godello ya estaba allí antes, por ejemplo, cuando Ramón Guitián volvió de América con la cabeza bullente de ideas, de modernidad, de sabiduría, de entusiasmo, y montó la bodega, y diseñó la inconfundible y elegante etiqueta modernista.... y murió antes de disfrutar las mieles del éxito y las exquisitez que, con la dirección de un enólogo de raza como Luis Hidalgo, les tocó levantar a sus tenaces hermanos, Mari Carmen y Senén.

También estaba en manos de otro soñador, como Prada A Tope, que presume de la herencia vinícola de 25 generaciones y frente a su hotel refugio tiene una viña primorosa como un jardín de la que sale, vendimiado a mano y durmiendo sobre sus lías, un rico Godello del mismo nombre que el pago: Palacio de Canedo.

Al otro lado de la frontera, el verdello

Mas al Este, en la frontera con Portugal se extiende la D.O. Monterrei, en los valles del Tamega, más seca y cálida que sus vecinas, más continental y atlántica (el Tamega es afluente del Duero), lo que realmente influye en la viña y en su resultado: el vino. Aquí el Godello se llama como en el otro lado, Verdello. Y la fiesta grande de su capital, Verín, se llama Entroido. Aún resuenan los ecos de ese reciente carnaval popular, social, fascinante y de origen secreto que ninguna orden ni ley consiguió refrenar, ni en los perores tiempos. Y siempre resuenan los pasos del tramo largo del Camino de Santiago, al que se superpone la ruta comercial de La Plata, una doble carga de historia viva. Pasa por el Castillo de Monterrei y, a sus pies, por la Terra do Gargallo, que es la bodega familiar de su vecino más famoso, el diseñador de moda Roberto Verino. Es una pieza arquitectónica sobria que destaca bien integrada entre el viñedo y que ha introducido tecnología puntera en la zona. Su Gargallo Godello y el *coupage* con Treixadura que duerme con sus lías son dos deliciosas experiencias con un aire tropical.

Contrastan vivamente con los Godellos del Ribeiro, mientras que en materia de agua comparten secularmente los reposos salutíferos en los numerosos balnearios. Y es que esa es otra de las riquezas del paisaje, el turismo y la plácida actividad de todo Ourense. Balnearios que alternan en el camino con rectorales, pazos,

Cuaderno de viaje



Comer

Nova Restaurante

Rúa Valle Inclán, 5
32004 Ourense
www.novarestaurante.com
La cocina de raíces fresca y sugerente de Julio Sotomayor y Daniel Guzmán tiene una estrella Michelin y una magnífica relación calidad-precio.

Bacelo Taberna Vinaria

Rúa Cardenal Cisneros,3
32005 Ourense
Tel. 988 249 720
Creatividad y pasión por el producto. Buena bodega y espectacular lechazo.

La Obrera

Calle el Paraisín, 8
24401 Ponferrada (León)
Tel. 679 845 673
Ideal para compartir tapas y tragos en un espacio con mucho encanto.

O Souto das Candeas

Plaza García Barbón, 26
32600 Verín (Ourense)
Tel. 988 590 310
Excelente materia prima y platos muy atractivos. Son especialistas en tapas creativas y ternera ecológica.

Umami Bierzo

Calle Alonso Cano, 10
24400 Ponferrada (León)
www.umamibierzo.com
Japón y El Bierzo se entremezclan en esta sorprendente fusión de tradición y vanguardia en el corazón del Bierzo.

Dormir

Parador Castillo de Monterrei

Castillo de Monterrei, s/n
32618 Monterrei (Ourense)
Tel. 988 029 230
Impresionante fortificación medieval enclavada en lo alto de una colina.

O Retiro do Conde

Rúa Albarellos, 2
32618 Vilaza (Ourense)
www.oretirodoconde.com
Preciosa construcción ubicada en un pazo del siglo XVII. Invita a relajarse y desconectar.

Hotel Vía de la Plata Spa

Padres Redentoristas, 5
24700 Astorga (León)
www.hotelviadelaplata.es
Construido sobre la piedra del convento de San Francisco, cuenta con un completo spa.

Beber

Sybaris 2.0

Cardenal Quiroga, 22
32003 Ourense
Tel. 988 107 162
Vinoteca, restaurante y tienda delicatessen con una selección de productos muy cuidada. Cocina divertida e innovadora.

COBIJA DEL POBRE 2016



Almazcara Majara

D.O.P. Bierzo
www.almazcaramajara.com
Godello

Consumo: 10 °C | Precio: 14 €

La cremosidad de su paso por barrica y los recuerdos de vainilla sazonan los aromas anisados y de hierbas de infusión (tila, manzanilla). Corpulento en el recorrido en boca, con el ahumado del roble presente y un final en el que el punto amargo se funde con la acidez del trago.

DOMINIO DE TARES GODELLO FERMENTADO EN BARRICA 2017



Dominio de Tares

D.O.P. Bierzo
www.dominiodetares.com
Godello

Consumo: 10 °C | Precio: 14 €

Catado en primicia, es un vino que saldrá al mercado en unos meses. A estas alturas ya ha conseguido buena armonía entre los aromas y las sensaciones. Hay finura en sus matices vegetales (hinojo) y de fruta (ciruela amarilla). La barrica bien trabajada aporta complejidad. Boca fresca, salina, larga y con un futuro sensacional.

LOSADA GODELLO 2016



Losada Vinos de Finca

D.O.P. Bierzo
www.losadavinosenfinca.com
Godello

Consumo: 10 °C | Precio: 12 €

Armonioso en su conjunto. Todos los detalles quedan ajustados y expuestos con delicadeza. Notas de bolas de anís, melón, níspero, tiza. Sedoso en boca, con el toque goloso ajustado perfectamente integrado en un recorrido complejo, con raza y largo en sensaciones. Vivo y franco en su expresión.



Rafael Palacios, uno de los elaboradores que mejor entienden la Godello.

monasterios, puentes en pie o en ruinas que permiten ir saltando de orilla en orilla, recorriendo las innumerables pequeñas bodegas de cosechero –*de colleteiro*–, abiertos a la curiosidad y a la sed. Y entre parroquias salpicadas con gracia por aquí y allá, recuerdos históricos como el mínimo Beade, la fronteriza Cortegada o Castrelo de Miño o el abrazo de la plaza porticada de Ribadavia de la que parten las callejas de judería hacia otros siglos.

Y por estos lares y en esta época del año, para acompañar a la Godello hay pocas experiencias que superen a un banquete de lamprea, un extraño pez, una pervivencia prehistórica a la vez carnosa y delicada, de sabor rotundo y tacto meloso, intensa, inolvidable en cualquier receta. La fiesta que le dedican por méritos en Arbo se celebrará este año en abril, pero ya desde el mes pasado se puede disfrutar en Casa Pazos, o en El Frenazo, de As Neves, o en una deliciosa receta rellena en Salvatierra do Miño, en la acogedora casa de comidas O Retiro.

Otra pareja de hecho perfecta es la de Godello con pulpo, y ni siquiera hay que acercarse a la costa. Ourense le hace los honores en julio en la fiesta de Carballino, pero las *poteiras* con sus inmensas cazuelas de cobre recorren a lo largo de la semana las ferias de interior y recalcan, por ejemplo, los martes en Villafranca del Bierzo, donde sobre sus mesas se reúnen los responsables de las más excelsas bodegas locales, cada cual con su vino, y a cual mas delicioso. Da gusto verlos... y compartirlo.

Y para llevar algo a casa hay feria en las orillas del Miño y en las del Barbaña, en la Alameda de Ourense los días 7, 17 y 26 de cada mes. ¿Que por que eligieron esas fechas tan endiabladas? Es que son gallegos. No es fácil entenderlos pero sí disfrutarlos, y más con sus vinos.

Vuelve al
PARAÍSO
Ven a Asturias





COVADONGA
CENTENARIOS 2018



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS



Asturias
paraíso natural

turismoasturias.es