LOS VINOS 'FÁCILES' DE BEBER ARRASAN

LOS EXPERTOS DE LA BODEGA RECTORAL DE AMANDI EXPLICAN QUE AHORA TRIUNFAN LOS CALDOS SUAVES. LA CONOCIDA MARCA TIENE SUS INSTALACIONES EN PLENO CORAZÓN DE LA RIBEIRA SACRA

TEXTO ***María Abades. Periodista***

Viñedos de la bodega Rectoral de Amandi en la localidad de Sober

Varios blogueros visitando los viñedos situados en la Ribeira Sacra

Barricas de madera pintadas con el característico color rosa del et uetado del vino Rectoral de Amandi

Varios blogueros gastronómicos se adentraron en las entrañas de esta firma, y degustaron un riquísimo menú creado por la chef Conchi Peiteado para maridar con este famoso Mencía

Cata celebrada para degustar la nueva añada del famoso Mencía

José Manuel García y la chef Conchi Peitado presentado el menú

En los vinos también hay modas, y según parece ahora lo que se lleva son vinos fáciles de beber. Al menos eso es lo que demanda en estos momentos el mercado, según explicaron los responsables de la bodega Rectoral de Amandi, situada en Sober, en pleno corazón de la Ribeira Sacra. Los expertos dicen que las mujeres beben más vino que antes, y que prefieren caldos más suaves. De ahí que las marcas se hayan adaptado a estos gustos. Pero detrás de cada copa de vino, hay un gran trabajo. Por ejemplo, en Rectoral de Amandi embotellan cada año unas 180.000 unidades, gracias a los 200.000 kilos de uva, que se recogen en tan solo quince días. Sus viñedos están plantados en un terreno, que tiene que tener una inclinación mínima del 15 por ciento, y algunas hileras llegan a alcanzar una longitud de un kilómetro. Todas estas curiosidades las contaron los responsables de Rectoral de Amandi en una visita guiada por la bodega en la que participaron reconocidos blogueros como José Luis Oliveira y Nuria Pumares, que antes de la cata de vinos que se celebró prepararon unas recetas elaboradas con este vino; Alberto Ribas, la periodista de EL CORREO GALLEGO, Sandra Cuiña, y José Manuel García, de Elemental Chefs y presentador del programa *Come e Fala*, de la Radio Galega. Además, durante esta visita la plataforma gallega de chefs a domicilio Bendita Cocina presentó un nuevo menú realizado en colaboración con esta bodega, y que se incorporará a su oferta. Se trata de una propuesta creada por la chef Conchi Peiteado para maridar con el conocido mencía de la DO Ribeira Sacra, premiado recientemente con la medalla de plata en Bruselas. El menú está formado por los siguientes platos: empanada casera de xouba, huevo a baja temperatura con confitura de tomate y queso San Simón, solomillo de cerdo con espuma de patata, migas, chorizo y torreznos y torrija de pan caramelizada con salsa de Rectoral, remolacha y gelatina de kiwi. La plataforma Bendita Cocina pone a disposición de sus clientes un amplio número de reconocidos chefs que preparan comidas y cenas a domicilio. Ellos se ocupan absolutamente de todo, hasta llevan el menaje y los utensilios de cocina en caso de que no se tengan.