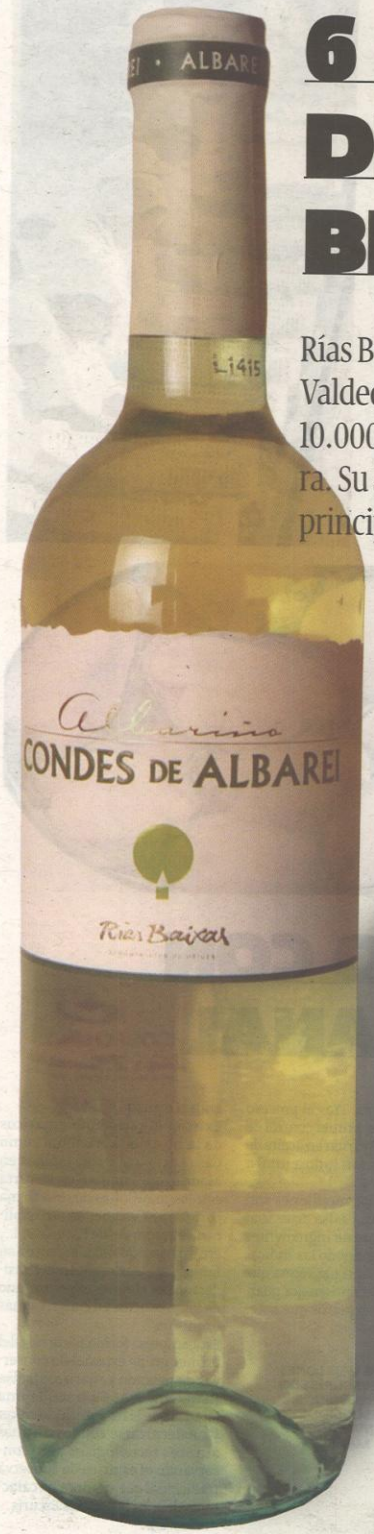
6 DENOMINACIONES DIGNAS DE BRINDIS

Rías Baixas, Ribeira Sacra, Monterrei, Ribeiro, Valdeorras y Viños da Terra cuentan con casi 10.000 hectáreas destinadas a la vitivinicultura. Su actividad se ha convertido en uno de los principales motores de la economía gallega



EL ALBARIÑO DE CONDES DE ALBAREI, TODO UN REFERENTE DE LA D. O. RÍAS BAIXAS, ESTRENA NUEVA IMAGEN. LA CASA HA APOSTADO POR LA MODERNIDAD Y LA FRESCURA SIN RENUNCIAR A SU ESENCIA. CONDES DE ALBAREI HA AÑADIDO EL SÍMBOLO DE LA UVA A ESTA NUEVA IMAGEN, ADEMÁS DE UTILIZAR UNA TIPOGRAFÍA DE COLOR VERDE. CON ESTA TONALIDAD VUELVEN A LOS ORÍGENES DE LA FIRMA, CUANDO EL VERDE ERA SU COLOR CORPORATIVO.

La comunidad es hoy un paraíso para el enoturista gracias a sus distintas denominaciones de origen. Una gran cantidad de uvas blancas y tintas dan cuerpo y aroma a seis D. O.: Rías Baixas, Ribeira Sacra, Monterrei, Ribeiro, Valdeorras y Viños da Terra.

Con casi 10.000 hectáreas destinadas a la vitivinicultura que producen 50.000 toneladas de uva, el sector vinícola se ha convertido en uno de los principales motores de la economía gallega. La comunidad cuenta con una amplia diversidad de uvas blancas y tintas entre las que se encuentran las variedades albariño, godello, loureiro, ribeiro, ferrón, espadeiro, mencía y merenzao.

La Denominación de Origen Rías Baixas dispone de 2.100 hectáreas repartidas entre el sur de A Coruña y la provincia de Pontevedra. Se trata, como explica la Xunta de Galicia, de tierras bajas con una altitud generalmente inferior a 300 metros, próximas al mar y asociadas a los tramos inferiores de los cursos fluviales. Cuentan con un clima atlántico de temperaturas suaves y precipitaciones elevadas y bien repartidas, con veranos que presentan un descenso en el volumen de precipitaciones.

Estas dos mil de hectáreas se dividen a su vez en cinco subzonas: Val do Salnés, Condado do Tea, O Rosal, Soutomaior y Ribeira do Ulla.

Sus vinos se realizan principalmente con uvas de las siguientes variedades: albariño, loureira blanca o marqués, treixadura y caíño blanco. Las variedades preferentes tintas son la del caíño tinto, espadeiro, loureira tinta y sousón.

Mientras que en la Ribeira do Ulla se elaboran principalmente vinos blancos, con base en la variedad Albariño, los vinos Rosal y Condado son conocidos por llevar en su composición las castas Loureira y Treixadura, respectivamente.

Los vinos de la D. O. Rías Baixas casan a la perfección con el pescado, con distintos mariscos y otros platos del mar. Su vino estrella, el albariño, tiene un color amarillo-pajizo con irisaciones doradas y verdes. Son frescos y suaves, con suficiente cuerpo y grado alcohólico. Destacan bodegas como Condes de Albarei, Terras Gauda o Rectoral do Umia, entre otras.

Por su parte, la D. O. Ribeira Sacra (que incluye parroquias de 19 municipios del sur de Lugo y del Norte de Ourense) está orientada fundamentalmente a la producción de vinos tintos. En las vides de sus 1.550 hectáreas entran en juego variedades blancas como Loureira, treixadura, godello, dona branca, albariño y torrontés; y uvas tintas como mencía, brancellao, merenzao, sousón, caíño tinto y tempranillo. El mencía es

la variedad más cultivada en la Ribeira Sacra, mientras que entre los vinos blancos destacan los obtenidos de la uva godello, albariño y treixadura.

En la Ribeira Sacra, según explica la Xunta de Galicia en www.gastronomiadegalicia.com, se practica un tipo de viticultura conocida como "heroica". Y es que los profesionales del sector han tenido que lidiar siempre con su complicada geografía, construyendo pequeños y estrechos bancales a los que normalmente no puede acceder la maquinaria y que utilizan para poder escalar y poblar de vides las pendientes de Amandi.

El área de esta denominación también se subdivide en cinco: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Ribeiras do Miño y Ribeiras do Sil. Una de las bodegas más afamadas es Regina Viarum, situada en Amandi.

La comarca de la D. O. Valdeorras, ubicada en la parte Noreste de Ourense, abarca 2.700 hectáreas de superficie de viñedo plantado y 1.358 hectáreas de viñas en producción. Está conformada por los municipios de Larouco, Petín, O Bolo, A Rúa, Vilamartín, O Barco, Rubiá y Carballeda de Valdeorras.

En esta denominación trabajan preferentemente uvas blancas como godello, loureira, treixadura, dona branca, albariño, torrontés y lado. mencía, tempranillo (araúxa), brancellao, merenzao, sousón, caíño tinto, espadeiro y ferrón son sus variedades tintas favoritas.

Los caldos más característicos de Valdeorras son de las monovarietales godello y mencía. Los vinos blancos elaborados a partir de la variedad godello poseen colores amarillo-pajizo con matices verdosos. Destacan firmas como Godeval Bodegas.

La D. O. Monterrei es natural del sureste de la provincia de Ourense, muy cerca de la frontera con Portugal. Se extiende, concretamente, por los municipios de Castrelo do Val, Monterrei, Oímbra y Verín.

Según explica la Xunta de Galicia en la misma página web, "en la superficie amparada por esta Denominación de Origen se está llevando a cabo una profunda reestructuración, sustituyendo las vides autorizadas por variedades preferentes, predominando la Mencía en las tintas y la treixadura y el godello o verdello en las blancas". Los caldos de estas zonas están marcados por la materia silícea de las zonas más elevadas y por un clima seco de tendencia mediterránea que cuenta con veranos muy secos. La escasa lluvia estival favorece la maduración de la uva.

Los vinos blancos de esta D. O., frecos y afrutados, son de color amarillo pálido o color pajizo, mientras que los tintos poseen un intenso color morado y tienen un aroma potente con notas de frambuesa y fresa. Quinta da Muradella es una de sus bodegas.

La Denominación de Origen Ribeiro se trabaja en la zona noroccidental de la provincia de Ourense, influenciada por los valles de los ríos Miño, Avia, Arnoia y Barbantiño. Sus vides ocupan una superficie de 2.685 hectáreas y está considerada una de las comarcas vinícolas más importantes de Galicia, con caldos que ya eran famosos en el siglo XVI.

El lugar cuenta también con un ecoclima de transición oceánico-mediterráneo, que permite que el fruto de las viñas madure, conservando el aroma y acidez. Las variedades de vid utilizadas son, para blancos: treixadura, torrontés, godello, loureira, albariño, palomino, albilla y macabeo. Para los tintos: sousón, brancellao, caíño tinto, caíño bravo, caíño longo, ferrón, mencía, garnacha tintorera y tempranillo. Los vinos blancos son ligeros, frescos, secos y afrutados, además de contar con un color pajizo pálido. Los tintos son de color rojizo morado.

Ramón do Casar Treixadura o Dona Elisa son algunas de sus bodegas más conocidas.

Viño da Terra es otra D. O. a la que se pueden acoger las áreas que sean aptas para la producción vinícola de A Barbanza e Iria, Betanzos y Val do Miño-Ourense. Sus caldos están elaborados con uvas blancas de distintas variedades: albariño, caíño blanco, godello, loureiro blanco o marqués, treixadura y torrontés. Las uvas tintas de la denominación son las brancellao, caíño tinto, espadeiro, loureiro tinto, mencía y sousón.

MENCÍA

REGINA VIARUM

El Regina Viarum Mencía fue elegido como el mejor en su especialidad de España, entre todos los ganadores de una Medalla de Oro en el International Wine Challenge que se celebró en Londres. Según los expertos, el Regina Viarum Mencía debe figurar entre los siete mejores tintos de España.

Al certamen se presentaron 12.000 caldos.

Zona Subzona de Amandi. Doade (Sober-Lugo). **D.O.** Ribeira Sacra. . **Maridajes** Carnes, caza, pescado, gastronomía gallega. **Olfato** Su aroma en primera impresión agradable, serie frutal, fresca y frutos rojos muy maduros. **Grado** 13,5% vol. **Temperatura de consumo aconsejada** 17º
Producción 80.000 botellas

ALBARIÑO

SEÑORÍO DE RUBIÓS

El Señorío de Rubiós Albariño 2015 logró el Gran Baco de Oro Premio Luis Hi dalgo que otorga la Unión Española de Catadores y que lo reconoce como el mejor vino joven español de la añada 2015. Además, el Liñar de Vides 2015 obtuvo un Baco de Oro.

En boca es un vino muy potente, limpio, sedoso y glicérico con una acidez muy bien integrada. Tiene una buena estructura y untuosidad.

Zona Subzona do Condado. **D.O.** Rías Baixas. **Olfato** Tiene una intensidad alta, es muy fragante, frutal y floral, fresco y limpio, recordando a la fruta de un hueso (melocotón y albaricoque).
Grado 12,5% vol.

GINABELL, UNA GINEBRA 'MADE IN GALICIA'

La inquietud por innovar llevó a la destilería Pazo de Valdomiño a mezclar Mirabel y Lías de Albariño

Galicia ha vuelto a demostrar que se puede innovar también en el sector de las bebidas espirituosas y fruto de esa inquietud por innovar la destilería Pazo de Valdomiño lanzaba al mercado a finales de 2014 la ginebra 'Ginabell' de mirabel, lías de albariño (con una notable presencia de Enebro y otros cuatro botánicos).

Ginabell llegaba al mercado avalada por el grupo internacional Diageo tras ganar el concurso 'Primera Semilla'.

En menos de dos años esta ginebra premium se comercializa ya Galicia, Reino Unido. y Norte de Portugal y poco a poco continúa su expansión tanto a nivel nacional como internacional. Esta semana y de la mano de 'Galicia Gourmet Extravaganza' desembarcó en Berlín.

Desde su lanzamiento la ginebra de Pazo de Valdomiño ha conseguido ver reconocido su trabajo en los premios de coctelería otorgados por AGABA (Asociación Galega de Barmen), en el Hostal de los Reyes Católicos.

Además, Ginabell fue elegida como la mejor ginebra contemporánea en el prestigioso concurso 'London's Craft Distilling Expo' de Londres 2015.

CUIDADA ELABORACIÓN. Ginabell se caracteriza por ser una ginebra compleja, resultado de una triple destilación con nueve destilaciones independientes y dos más para redondear el producto.

Pazo de Valdomiño cuida de principio a fin la elaboración del que ya es el producto estrella de la destilería de Goián, fundada en el Siglo XIX. Así tanto la recolección de los ingredientes como destilación se hacen en distintos momentos de tiempo puesto que es la naturaleza la que marca los tiempos, al menos 6 meses al año.

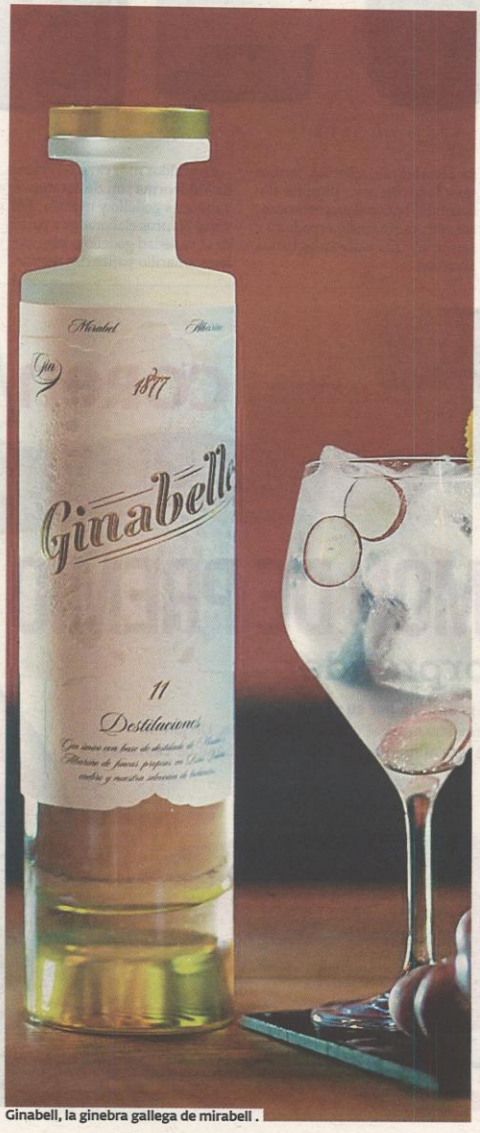
En marzo se recoge el 'toxo' en nuestros montes, con pinzas, flor a flor, en julio-agosto el mirabel y en noviembre las lías de albariño.

La cata de Ginabell ha sorprendido a los paladares más exquisitos: en nariz recuerda de inmediato a ese mirabel maduro. En boca es equilibrada y suave.

LICOR DE CILANTRO. La destilería Pazo de Valdomiño recuperó en 1996 la receta secreta del lícor de Cilantro elaborada por su fundador José Ozores. Además elaboran aguardientes y licores típicos de Galicia con Denominación de Origen.

En la actualidad, prepara el lanzamiento de dos nuevas ginebras gallegas.

Más información en www.ginabelle.es



Ginabell, la ginebra gallega de mirabell .

Combinados con Ginabelle

El gin tonic está de moda, pero desde Ginabelle nos recomiendan otros combinados como el gin & tea, el 'grape cooler' o con vermut rojo.

Con té
Para elaborar este combinado y saborear esta ginebra es recomendable usar un medidor para su elaboración:
6cl de Ginabelle
2 cucharaditas de té de frutas del bosque o exóticas.
20 cl de tónica premium.
Aderezo: frutos rojos
Preparación: infusión en frío del té elegido, colarlo en copa con hielo y añadir la tónica premium y el aderezo.
En el gin tonic es recomendable aderezar con un 'twist' de naranja y carpaccio de uva.