



► Porto de Lobos 2011

26 €

www.pontedaboga.es

## La otra orilla del Sil Porto de Lobos, Adega Ponte da Boga

La cata  
Luis Moreno Buj



► Los vinos de la Ribeira Sacra no se pueden comprender del todo si no se ha visitado esta zona vitícola de montaña durante el período en el que transcurre la vendimia. Las escarpadas laderas de los cañones de los ríos Miño y Sil son recorridas por grupos de vendimiadores que acarrear a hombro las cajas con la cosecha, en algunos lugares las depositan en una plataforma que sube por raíles hasta donde pueda llegar un vehículo, o navegan hasta la viña en bote porque no hay acceso por la accidentada pendiente, o alguno de ellos se pone un arnés ligado a unas cuerdas para cortar unos racimos sin peligro a despeñarse. Aunque la mayor parte del viñedo de esta DO se encuentra en la parte de Lugo, también hay vides en las vertiginosas laderas de la otra orilla del Sil y sus afluentes, ya en Ourense.

Allí se encuentra Adega Ponte da Boga, construida con piedra y pizarra a finales del siglo XIX, que elaboró y distribuyó sus vinos durante décadas por las provincias adyacentes como «vino de Castro Caldelas». La emigración y el consiguiente abandono de parte del viñedo obligaron a cerrar sus lagares hasta que fue adquirida en 2005 por el grupo Hijos de Rivera, propietarios también de la cervecera Estrella Galicia. En la bodega el responsable técnico es **Rubén Pérez** y cuentan con el consultor **Dominique Roujou de Boubee**, enólogo de formación bordelesa que asesora a diversas bodegas repartidas por diferentes zonas españolas, entre ellas la valenciana Los Frailes, en Fontanars dels Alforins. En Ponte da Boga trabajan la viticultura en producción integrada con la varietal autóctona Mencia, la reina de las uvas negras en la Ribeira Sacra, pero también con las Merenzao, Brancellao, y las blancas Godello y Albariño. La Brancellao (Sou-

són) es utilizada en Galicia y Portugal de manera tradicional para combinarla con otras variedades, por su capacidad para producir vinos aromáticos, de buen grado, untuosos y de cuerpo ligero. Hasta hace poco se decía que no era adecuada para la elaboración de crianzas, por lo que hay pocos ejemplos de vinificación en solitario. Pero aquí está este «Porto de Lobos», hecho con la minoritaria Brancellao de una única parcela conformada por minúsculos bancales en pendiente con suelos de esquisto. El vino tiene una permanencia de 10 meses en barrica de roble francés. Su color es rojo picota, de buena capa, todavía presenta tonos violeta en el ribete. Aroma delicado, con recuerdos florales, herbáceos y a especias, sobre un fondo de vivos frutillos rojos. Tiene buena entrada de boca, es untuoso, de cuerpo medio y correcta acidez, largo, con un carácter muy personal que le da su naturaleza entre atlántica y continental.

### LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



FUENTESECA Tinto  
BODEGA SIERRA NORTE (DOP Utiel-Requena)

**Binomio de éxito**

► El equipo de Manuel Olmo ha cerrado una colección de vinos –Fuente Seca– de magnífica relación calidad-precio. Para elaborar este tinto joven han empleado uvas de Bobal (60%) y Cabernet Sauvignon (40%) vinificadas por separado. La unión de ambas variedades ha sido todo un acierto, y el resultado es un tinto de intensa carga frutal, con aromas de fruta roja madura y un paso por boca fresco y amable, con un tanino pulido.

Precio aproximado: 5,00 euros



SOL DE REYDOS  
CHESTE AGRARIA (DOP Valencia)

**Mistela versión 2.0**

► Sol de Reymos representa la evolución de la clásica mistela de Moscatel valenciana. Se trata de un vino dulce natural que combina las cualidades primarias de la uva con los aromas secundarios procedentes de la fermentación parcial del mosto. Es un vino de elegante color amarillo dorado que destaca por sus aromas melosos con notas ahumadas y de frutos secos. Tiene un paso por boca fresco, untuoso y persistente.

Precio aproximado: 5,10 euros



SCANDALO  
BODEGA VINESSENS (DOP Alicante)

**Juventud rebelde**

► La alicantina Vinessens recurrió al clásico de Raphael para poner nombre al tinto más joven y rebelde de la bodega. Está hecho de manera exclusiva con uvas de Monastrell. Un tercio del mosto se vinifica mediante maceración carbónica, para posteriormente realizar la fermentación maloláctica en barrica. Es un tinto de aspecto cerrado y profundos aromas que destaca por su tanino dulce y maduro.

Precio aproximado: 5,40 euros



## Cocina creativa doméstica

Al dente  
Caius Apicius

Vivimos tiempos que algunos llaman dorados y otros catalogan como de tribulación, en lo que a la cocina se refiere. Hay quienes piensan que hoy se cocina mejor que nunca, y no son pocos los que tildan de mamarrachadas las creaciones surgidas de la imaginación de los cocineros.

Yo creo que eso es bueno: hay donde elegir. El éxito de la cocina creativa, la que aparentemente parte de la nada para crear combinaciones insólitas, no ha traído consigo, como auguraban los pesimistas, el declive de la cocina que llamamos tradicional.

Ambas gozan de buena salud, aunque la primera sea la que más ruido hace en los medios de comunicación y la segunda la preferida por la mayoría del público a la hora de ir a comer fuera de casa.

Si entran ustedes en las redes sociales se darán cuenta de la auténtica plaga que suponen las fotografías de platos de una u otra tendencia.

**«... antes se bendecía la mesa antes de empezar a comer, mientras que ahora lo que se hace son fotografías de los platos para colgarlas en esas redes...»**

Como dice un viejo amigo, antes se bendecía la mesa antes de empezar a comer, mientras que ahora lo que se hace son fotografías de los platos para colgarlas en esas redes, donde se ve a la gente presumir de platos que, al menos a la vista, resultan bastante repulsivos.

Pero lo que me tiene asombradísimo es el coro que algunos hacen a esos fotogramas. Va alguien y cuelga una fotografía de un escalope a la milanesa que se dispone a comerse en tal o cual restaurante y surgen tres o cuatro personas que parecen extasiarse ante la imagen y la idea. Como si nunca hubieran comido caliente.

Una milanesa es una de las cosas más habituales en cualquier domicilio. Salir de casa a pagar un buen dinero por una mi-

lanesa con patatas fritas me parece algo absurdo: la milanesa a mi gusto me la hago yo, o me la hacen, en mi casa, donde controlo el proceso desde la carnicería al plato pasando por la sartén.

Uno de los restaurantes más emblemáticos de Madrid es famoso, sobre todo, por sus huevos rotos. Huevos fritos en sartén, con patatas fritas; al servirlos los rompen, y ése es el plato.

Sale muchísimo más caro que freírse en casa con un buen aceite de oliva un par de huevos y unas patatas y romper los huevos cuando a uno le apetece; sí, pero no ha estado en ese restaurante, no ha visto a famosos, no ha sido visto.

En el otro extremo, gente que cuelga en las redes las más insólitas creaciones de los cocineros mediáticos, con el inmediato coro de «amigos» boquiabiertos que alaban el plato, por supuesto sin haberlo probado.

Lo divertido es que uno habla luego con

el interesado y acaba confesando que la cosa no era para tanto, que le había gustado poco; claro que eso sólo lo dirá en confianza, no vayamos a pensar que no entiende.

Dejemos constancia de nuestra combinación insólita de hoy, en casa: una ensalada para acompañar unas fajitas hechas con carne del puchero y salsa picante. Purgamos un pepino y lavamos unas frutillas. Cortamos ambos ingredientes en rodajas finas, que llevamos a los platos y aliñamos al estilo tradicional: aceite virgen, sal marina y unas gotas de limón.

¿El resultado? sorprendentemente bueno, un maravilloso juego de contrastes. Quién me iba a decir a mí que las frutillas y el pepino se iban a entender tan bien. Pues se entienden. Ya ven: creatividad doméstica en estado puro. Y, por supuesto, no pienso colgar la foto en las redes: asunto privado.



**NODUS**

www.bodegasnodus.com

Distribuido por www.vieveli.es