



MIS ENCUENTROS CON EL VINO

Irene Sayas

FRAGA DO CORVO

La elegancia de la uva GODELLO

Blanco sobre lías Uva: Godello 100% Suelo: Laderas de disgregación granítica D.O.P.: Monterrei Bodega: Bodegas Grandes Pagos Gallegos. Elaborado con la uva de viñedos propios de más de 20 años. Crianza sobre lías finas durante 7 meses. Premios Bacchus 2016. Medalla de Oro.



CATA: Llevaba mucho tiempo con ganas de probar un blanco gallego procedente de sus laderas históricas del valle de Monterrei, pues intuía que su sabor debería ser muy especial, y así ha sido. Este Godello es amplio, fresco, salino, cítrico, sincero y muy selecto.

Reuní a cuatro encantadores amigos para deleitarnos y compartir matices, lo maridamos con manjares simples pero acertados como un cremoso queso Camembert aderezado con chutney de papaya y lima, un paté casero de marisco, unas navajas en salsa de ajo y cebolla, unos falafel no muy especiados, huevos rellenos y carne blanca acompañada de ensalada de escarola con granada. ¿Qué os parece, genial, no?



Nos sorprendió gratamente su densidad y su color isabelino (adjetivo inspirado por uno de los amigos), su salubridad, su largo postgusto, su encantador aroma floral y su corcho de calidad con delicado perfume de boj y lichi. En cuanto a su lágrima, no percibimos mucha, pero sí la de las risas que provocó en este encuentro con la Godello, que invita a descorchar otra botella, exalta la amistad y la buena e interminable conversación.

También nos transportó a la literatura, recordándonos un libro y evocando su paisaje "Todo esto te daré" de Dolores Redondo. Y cómo no...lo acompañamos también de buena música, yo sugerí en un principio la banda sonora de "Memorias de África" por su belleza pausada, pero se nos quedó lánguida. Os aconsejo que nunca deis por sentado cualquier sensación-intuición sobre el vino y sus secretos...Así que seguimos con Nessun Dorma de Turandot, pues este vino requiere e invita a música más vigorosa y finalizamos con La Traviata de Verdi.

Lo recomiendo altamente y me produce frases inspiradoras como: Que jamás pensé que el vino tuviera tanto que contarme.

OBSERVACIONES: Esta uva Godello, también conocida como Verdello o Berdello Ojo de Gallo, es la variedad blanca más abundante en la zona. Su principal característica es su racimo pequeño y compacto, el cual tiene una maduración precoz. El microclima generado en las laderas y valles, produce unos vinos con características diferenciadas, personales y con gran complejidad de aroma y sabor. Va adquiriendo importancia y se ha hecho destacable por su mayor capacidad de envejecimiento en barrica de madera que la uva Albariño, de ahí su elegancia. Se dice que es "una uva notable en todo pero sobresaliente en nada".



En el caso de Fraga do Corvo, el procedimiento es de crianza sobre lías, os lo explicaré un poco. Nos tenemos que remontar a la fermentación alcohólica, en esta fase, a grandes rasgos, las levaduras (unos simpáticos hongos) se comen el azúcar presente en el mosto y transforman la uva en alcohol y dióxido de carbono. Cuando estas levaduras mueren, caen al fondo del depósito y a estos restos unidos a otros organismos, se les llama lías. Por lo tanto la crianza sobre lías se realiza en contacto sobre levaduras muertas.

La denominación de origen Monterrei es la hermana pequeña de las Denominaciones de Origen de Galicia, pero en un futuro a corto plazo seguro que se populariza allende los mares. Se encuentra situada geográficamente al Sur-Este de la provincia de Orense, muy cerca de la frontera con Portugal.

Desde lo alto de una colina que domina el Valle del río Tâmega, el Castillo de Monterrei es el centinela de una historia de estas tierras que desde finales del siglo IX y de mano de las Órdenes Religiosas de la zona, expandió el cultivo de la vid por toda la comarca en una época en la que el vino era utilizado básicamente como un tributo a pagar a los monasterios y señores feudales. Tras una Orden Ministerial de noviembre de 1994, se empieza a recuperar esta tierra histórica para el viñedo, tras décadas de abandono.





MY ENCOUNTERS WITH WINE

Irene Sayas

FRAGA DO CORVO

The elegance of the GODELLO grape



This white wine is made up of 100% Godello grapes. The vines grow on granite terrain in Monterrei, Galicia. Fraga de Corvo comes from Bodegas Pagos Gallegos, elaborated from their own vineyard for over 20 years. It is a ageing lees wine. It received the Bacchus award (Gold Medal) for 2016.

WINE TASTING: For quite a while I wanted to try a Galician white wine from the historic slopes of the Monterrei Valley. My intuition led me to believe it would be a very special wine, and I found it to be so. This Godello is generous, fresh, with a hint of salt, sincere, and very select.

I invited four friends for the tasting and we enjoyed savouring its nuanced flavours, accompanied by Camembert cheese with Papaya & Lime Chutney, a home-made seafood pate, some razor clams with onion & garlic sauce, spicy falafel, stuffed eggs and white meat with an escarole and pomegranate salad. (Nice, isn't it?)

We were surprised by the density of the wine and its "Isabelino" colour (adjective inspired by one of my friends), its healthy and prolonged aftertaste, its enchanting floral aroma, and its cork scented of boxwood and lychee. We did not discern strong legs, but if the laugh that this grape caused us, we did enjoy the laughter and conversation this wine provoked and our inclination to open a second bottle.

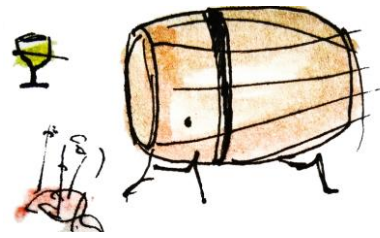
In terms of literature, this wine evoked for me a book and its landscape, "Todo esto te daré" by Dolores Redondo. And, of course, we were accompanied by great music. I originally suggested the soundtrack of "Out of Africa" for its slow beauty, but it left us languid, we ended up listening to Nessun Dorma from Turandot, and ended with Verdi's La Traviata. This seemed to work well.

I highly recommend this wine. It makes me come up with inspired phrases, such as "I never thought a wine had so much to tell me".



OBSERVATIONS: The Godello grape, also known as Verdello, Bedello or "Ojo de Gallo" (Cock's eye), is the most abundant variety in its region. It grows in small compact bunches, with an early maturation. Due to the microclimate found in the slopes and valleys where it grows, the resulting wines have distinct characteristics and complex aromas and flavours. Its aging capacity in oak barrels (compared to the Albariño grape, for instance), gives it elegance. It is said that this grape is "notable in everything, yet outstanding in nothing".

Regarding Fraga do Corvo, the maturation process is aging on lees, what gives it a particular character. I'll explain it a bit. We have to go back to the alcoholic fermentation, in this phase, in broad strokes, the yeasts (some fungi), eat the sugar present in the must and transform the grape into alcohol and carbon dioxide. When these yeasts die, they fall to the bottom of the tank and these remains, attached to other organisms, are called lees. Therefore the aging on lees is carried out in contact with dead yeasts.



The Monterrei wine zone is considered at present the youngest sibling of the Galician wine region, but it is expected that soon enough it will be enjoyed far and wide. It is located in the southeast area of Orense province, near the border with Portugal.



Overlooking the valley of the river Tamega, the Monterrei Castle has been witness to history whereby, since the late 9th Century, the vineyards were tended by religious orders and whose wine was given as a tribute to monasteries and Feudal lords. After decades of being abandoned, these vineyards have been revived thanks to a government order in 1994.



Ilustraciones:
Zippy Alonso