



MIS ENCUENTROS CON EL VINO

Irene Sayas



MENCIA

RECTORAL DE AMANDI

Este vino es elaborado por la primera bodega amparada por la D.O. Ribeira Sacra, Rectoral de Amandi, situada en Sober, considerada la capital de la subzona de Amandi. Galicia.

http://www.rectoraldeamandi.com/video_bodegas.html



Una antigua parroquia de 1000 m² del siglo XVII le da nombre a la bodega Rectoral de Amandi, situada en el corazón de Amandi, en la provincia de Lugo.

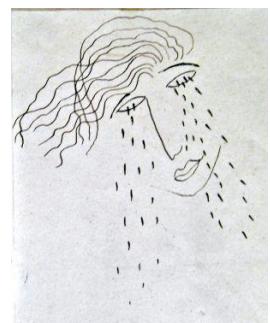
Esta bodega se ha convertido en el buque insignia de toda la D.O de Ribeira Sacra, no sólo por ser la bodega más importante en volumen con más de 1.6 millones de botellas al año, sino también por ser responsable directa del desarrollo, comunicación y reconocimiento de la D.O más allá de sus fronteras, poniendo su nombre en el mapa a lo largo y ancho de todo el mundo.

CATA: Hicimos algo inusual, se decantó el vino pero solo media botella, y la otra media sin decantar, el resultado final fue prácticamente el mismo. Amplio retronal, vino agresivo, ácido, punzante, frutal y amargo. Color granate con bastante capa y apenas lágrima. Un vino tinto sin complejos.

En nariz, muchos frutos rojos, pizarra y para mí hojas de té... Es de las pocas veces que al reunir a un grupo de amigos a la mesa, hubo disensión acerca de sensaciones. Lo maridamos con dos tipos de queso, un Ronkari de oveja y un queso Payoyo de cabra. Lacón aderezado con aceite de oliva y pimentón ahumado y picante. Y un sabroso guacamole. Con los tres platos casó bien y mejoró su condición.

Sinceramente nos causó decepción... No se asemeja nada al concepto-recuerdo de la admirada uva Mencía que yo tenía en el paladar...

Nos trasladó a música de tango, y elegimos Gotan Project Tango 3.0 Live.



OBSERVACIONES : Más de 2000 años de Historia y tradición vitivinícola acompañan a La Ribeira Sacra o Revoira Sácrata. Un exuberante espacio natural, situado al sureste de Galicia. Con una riquísima biodiversidad y la mayor concentración de iglesias románicas de toda Europa.



La tradición cuenta que el vino de la parroquia de Amandi, como nuestro Rectoral de Amandi, era transportado a lo largo y ancho del antiguo imperio romano para ser degustado por los mismísimos emperadores. Más tarde, y desde los inicios del cristianismo, se establecieron en la zona monjes y ermitas para practicar la vida ascética y perpetuar esa misma tradición vitivinícola, hoy en día, ya legendaria.

La uva Mencía podrás encontrarla en Galicia y el norte de Portugal, pues además de su historia se adapta perfectamente al clima de montaña.

En Ribeira Sacra los viñedos crecen sobre hermosos bancales situados a lo largo de las profundas y escarpadas riberas de los ríos Miño y Sil, convirtiendo la viticultura en un perpetuo espectáculo apasionante. La uva más utilizada es la tinta de la variedad Mencia que madura ayudada por el suave clima propio de la zona y confiere a los vinos una reconocible personalidad propia. El área geográfica se divide en cinco subzonas: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Ribeiras do Miño y Ribeiras do Sil.



La comarca del Bierzo es el majestuoso lugar de la uva Mencía, por donde transcurre el Camino de Santiago y los peregrinos la llaman "Suiza española". Desde hace pocos años, esta variedad ha estado menospreciada pero poco a poco ha conquistado a los enólogos. Alabada por importantes sumillers ha conseguido vinos excepcionales que marcan la personalidad en el interior de una botella.

El origen legendario se encuentra incluso en su nombre, hay quien afirma que lo "Sacro" de su denominación viene de la cantidad de monasterios medievales (hoy quedan dieciocho en pie) que servían de ancestrales consejos reguladores de la producción.



Alabada por importantes sumillers ha conseguido vinos excepcionales que marcan la personalidad en el interior de una botella. La uva Mencía posee color y textura parecida a la Cabernet Franc pero sus características se diferencian claramente.

Su color es de un intenso frambuesa, con tonos florales salvajes y exóticos. Frutas rojas, negras y azules con taninos suaves y redondos. Aromas con toques minerales y silvestres con un fondo de moras y confitura.



MY ENCOUNTERS WITH WINE

Irene Sayas

MENCIA **RECTORAL DE AMANDI**

This wine is made by the first winery protected by the D.O. Ribeira Sacra, rectory of Amandi, located in Sober, considered the capital of the Amandi sub-area. Galicia.



http://www.rectoraldeamandi.com/video_bodegas.html

An old parish of 1000 m² of the 17th century gives its name to the rectory of Amandi, located in the heart of Amandi, in the province of Lugo.

This winery has become the flagship of the entire D. O of Ribeira Sacra, not only because it is the most important winery in volume with more than 1.6 million bottles per year, but also for being directly responsible for the development, communication and recognition of the D. O beyond their borders, putting their name on the map across the whole world.

TASTING:

We did something unusual: we decanted only half a bottle, leaving the rest without decanting. The result was the same. Broad retronal, stabbing, fruity and bitter wine.



considerable robe and barely a teardrop. A red complexe.

red fruits, slate and for me tea leaves... It is one

was practically the aggressive, acidic, Garnet color with wine without On the nose, many of the few times

when he gathered a group of friends to the table. There was dissent about sensations. We married it with two types of cheese, a sheep Ronkari and a goat cheese Payoyo. Lacón seasoned with olive oil and paprika and hot pepper. And a tasty guacamole. With all three dishes the wine married well and improved its condition.

Sincerely this wine caused some disappointment... It did not resemble the concept-memory of the admired Mencía grape I had on the palate...

We were inspired to listen to tango music, and we chose Gotan Project Tango 3.0 Live.





REMARKS : More than 2000 years of history and wine tradition accompany the Ribeira Sacra or Revoira Sácrata. A lush natural area, located southeast of Galicia, with a rich biodiversity and the highest concentration of Romanesque churches throughout Europe.

Tradition has it that the wine of the parish of Amandi, like our rectory of Amandi, was transported throughout the old Roman empire to be tasted by the very emperors. Later, and since the beginnings of christianity, they settled in the zone of monks and hermits to practise the ascetic life and to perpetuate that same wine tradition, nowadays, already legendary.

The Mencía grape can be found in Galicia and the north of Portugal, because in addition to its history it adapts perfectly to the mountain climate. In Ribeira Sacra the vineyards grow on beautiful terraces located along the deep and steep banks of the rivers Miño and Sil, turning the viticulture into a perpetual exciting spectacle. The most used grape is the red ,the Mencia variety that matures aided by the mild climate typical of the area and gives the wines a recognizable personality.



The geographical area is divided into five sub-areas: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Ribeiras do Miño and Ribeiras do Sil.



El Bierzo is the majestic place of the Mencía, it passes alongside the Camino de Santiago and the pilgrims call it "Spanish Switzerland". Since a few years ago, this variety has been underestimated but little by little it has conquered the winemakers. Praised by important sommeliers, it has achieved the status of exceptional

wines that mark their personality inside a bottle. The Mencía grape has a color and texture similar to Cabernet Franc but its characteristics are clearly differentiated.

The legendary origin is even in its name, some say that the "sacred" aspect of its denomination comes from the number of medieval monasteries (today there are eighteen standing) which served as ancestral regulating councils of production.

Its colour is intense raspberry, with wild and exotic floral tones. Red, black and blue fruits with soft, round tannins. Aromas with mineral and wild touches with a background of blackberries and jam.



RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe