vinetur

El chef Diego Guerrero elige Ponte da Boga para crear el vino de su nuevo restaurante, DSTAgE

jueves 10 de julio de 2014

ESCRITO POR PONTE DA BOGA



El chef Diego Guerrero marcó un paréntesis antes de la apertura de su nuevo restaurante en Madrid, DSTAgE, para acercarse a la Ribeira Sacra a supervisar uno de sus proyectos más inmediatos, la elaboración de un vino propio de la mano del equipo de Ponte da Boga.

Tras estudiar a fondo los viñedos y las variedades de uva de la zona de la mano del enólogo asesor de Ponte da Boga, Dominique Roujou de Boubee y el director técnico de la bodega, Rubén Pérez, Guerrero tuvo la oportunidad de degustar una serie de propuestas planteadas por el equipo técnico de la bodega y se decidió por la

elaboración de un vino tinto diferente y con vocación de sorprender a los aficionados.

Ahora que Diego Guerrero ha elegido el **coupage definitivo**, formado por dos variedades tradicionales de la Ribeira Sacra pero menos extendidas como es el caso de la uva **Brancellao y la Merenzao**, se va a proceder a ensamblar los vinos de la cosecha 2013 que llevan 10 meses de crianza, por una parte en barricas usadas de 500 L (33%) y por otra parte en depósito (67%), para su próximo embotellado. Después de algunos meses de reposo en botella, está previsto su lanzamiento a partir del próximo mes de noviembre.

El reconocido cocinero ha emprendido una aventura en la que está dispuesto a implicarse a fondo con el objetivo de poder ofrecer a los clientes de su restaurante un vino que lleve su firma. Destaca que **“hacerlo con una bodega pequeña, familiar, que hace las cosas con cariño, me hace sentir muy cómodo”**.

Por ello, ha querido conocer de primera mano la zona de la Ribeira Sacra y sus peculiaridades en lo que los expertos dan en llamar “viticultura heroica”. Según Guerrero, “la dificultad que implica hacer un vino en la Ribeira Sacra, toda la artesanía y el cariño que hay detrás, le da un valor increíble”.

Reconoce que viajó a Galicia “buscando un **vino diferente y original, de alto nivel, de calidad**, que acompañe nuestra cocina, que encaje en nuestra casa, y que transmita la dedicación, mimo y compromiso que tenemos con nuestra profesión porque amamos lo que hacemos y queremos que el cliente viva una experiencia única en nuestro local”. Y el equipo técnico de Ponte da Boga ha conseguido sorprender al chef con un coupage muy especial y lleno de matices.

DIEGO GUERRERO

Formado en cocinas como las de Martín Berasategui, Goizeko Kabi y elBulli, Diego Guerrero es **uno de los cocineros más prestigiosos de nuestro país**. Vasco afincado en Madrid, en octubre del año pasado abandonó El Club Allard tras haber conseguido dos estrellas Michelín y dos soles Repsol para embarcarse en la aventura DSTAgE, su propio restaurante. Un proyecto de alta cocina informal, inspirado en el concepto de escenario y en el que la cocina, en el centro del comedor y totalmente abierta a la vista de los comensales, será la protagonista absoluta.

Tras meses de trabajo y puesta a punto DSTAgE acaba de inaugurarse el pasado 1 de julio en la calle Regueros de Madrid. Su nombre son en realidad las siglas de un lema: “Days to Smell Taste Amaze Grow & Enjoy” (“Días para oler, saborear, disfrutar, crecer y divertir”) y juega además con las iniciales del cocinero (DG).