vinetur

Restaurante La Divina, apuesta por los vinos andaluces

martes 12 de abril de 2016

ESCRITO POR ANDALUCIADEVINO.COM

El pasado mes de Marzo el Restaurante La Divina situado en la localidad de El Bosque en la Sierra de Cádiz presentó su nueva carta de vinos. En ella todos los vinos que la componen son de Andalucía. Para este acto y para la confección de la carta, La Divina ha contado con el asesoramiento de andaluciadevino.com tienda online especializada en la venta, distribución de vinos andaluces y organización de eventos eno-gastronómicos.


La divina...
SALOMA
SVITO
bleu
La divina


Andaluciadevino
www.andaluciadevino.com
Finos
Generosos
Blancos
Dulces
Tintos
Montano
Galestro
Jaqima
Ronda
Forlong
Los Cairelles
Cream



Para esta fiesta del vino andaluz se realizó una cata maridada con platos representativos de la cocina del restaurante y se contó con la participación de bodegas presentes en dicha carta.

El acto comenzó con una presentación por parte de Antonio Galindo, gerente del restaurante. A continuación Antonio Del Mar Sánchez fundador de andaluciadevino.com realizó un viaje histórico por el vino andaluz e hizo de conductor del evento. Después de la cata, se hizo una puesta en común entre asistentes y elaboradores sobre el presente y futuro de los vinos andaluces.

Recibimos a los asistentes con Umbretum vino espumoso de Bodegas F.Salado (Umbrete – Sevilla) acompañado de unos canapés de queso fresco El Bosqueño con una crema de membrillo, comentado por Antonio Del Mar Sánchez. Una vez ubicados en las mesas se continuó con Fabio Montado, vino blanco seco de Bodegas Rivero (Prado del Rey – Cádiz) con una tosta de la huerta con verduritas y queso, catado de la mano de Salvador Rivero propietario de la bodega. En tercer lugar, Galestro, tinto procedente de Algodonales, Cádiz, con croqueta de jamón ibérico sobre alioli y miel, dirigido por Roberto Salas, gerente de la Bodega Viña Santa María de los Reyes. Desde las Sierras de Málaga, Alex Lòpez de Samsara Wines (Ronda) presentó su vino orgánico Jaqima, tinto perfectamente conjuntado con un pastel de conejo con salsa de boletus y papas al tomillo. En sexto lugar disfrutamos de Forlong Assamblage, tinto ecológico de Bodegas de Forlong desde El Puerto de Santa María, catado por sus elaboradores Rocío Áspera y Alejandro Narváez, para lo cual se eligió un canelón de rabo de toro con bechamel de foie. Como postre de la noche llegó un chocolate al cubo con un Cream Los Caireles de Bodegas Portáles Pérez criado en Sanlucar de Barrameda (Cádiz).




Tintos
Blancos
Tienda de vinos



Después de este deleite para los sentidos, asistentes y elaboradores, comenzaron una enriquecedora puesta en común sobre los vinos andaluces, donde todos estuvieron de acuerdo en que una pieza clave para la divulgación y conocimiento de los mismos es el restaurador que apueste por los vinos andaluces de excelente calidad que se elaboran en nuestro territorio y se los ofrezca a conocer a sus clientes.

Para cerrar esta noche del vino andaluz, Antonio del Mar Sánchez eligió un poema Al Vino Tinto del Sevillano Antonio Macías López

En la uva triturada por toscos pies anida

el jugo predilecto del pesar y la broma;

la humanidad lo saca del tiempo agradecida

por su especial sabor, por su brillo y aroma

Lo consumían mucho para animar la vida;

el rojizo jarabe de Persia, Grecia y Roma.

Como esta sangre cierra todo tipo de herida,

hoy sin transfusión hasta el enfermo la toma.

Vomitada por Baco, vovió loco a Nerón

y un "vaso de bon vino" al ilustre Berceo,

para construir un verso, sirviole de armazón.

Hace que a más de un bardo, cautivo del meneo

de la pluma, le salgan rimas en aluvión

y entre sorbos navegue contra viento y mareo.






AJO BLANCO
QUESO

En esta carta de vinos del restaurante La Divina, encontramos más de 50 referencias, solo vinos andaluces, y muchos de ellos se pueden consumir por copas, algunos elaborados con variedades de uvas autóctonas. Vinos que transmiten historias, personas, encontramos no solo vino, sino más que vino.

andaluciadevino.com