vinetur

# Adegas Celme, enoturismo: “con sabor a historia, natureza e viño”

viernes 24 de julio de 2020

ESCRITO POR MEMBAJADORA



Foto: Adegas Celme

Desde el generoso marco de **Astariz**, parroquia del Ayuntamiento Castrelo do Miño, en el corazón del Ribeiro, quizás podríamos incluso definirla como una pequeña  milla de oro.

Jorge y Dori, han hecho de **Adegas Celme** un proyecto de vida, de expresión de futuro con el epicentro en el vino y el enoturismo. Se han propuesto desnudar variedades ancestrales para mostrar su máxima expresión.

2 inxeñeiros un proxecto de vida





# Prefiren disfrutar do viño

Desde Astaríz, un pueblo que ellos definen  lleno de sorpresas, de vecinos que se emplean en mantener el lugar limpio, lleno de flores, decorado con viejas herramientas restauradas y coloristas carteles de madera hechos a mano que recuperan nombres que iban camino de perderse.

Entre sus vecinos el virtuoso **Ismael, luthier**, generador de obras maestras a través de la creación y recuperación de instrumentos que van más allá de la música. Arte,elegancia y respeto entre violas, violines, sirenas.....bajo la atenta mirada de su gata. (facebook: Vaz Música Antiga)



Foto: Katyca (Catalina Candocia)

Destacable también **"Aldea Vella"**,asociación integrada por creadores de actividades culturales, en especial las artes escénicas, especialistas en cortometrajes y pasajes de terror, "meter o medo no corpo" no sin risas y risas. Sé que "la curiosidad mató al gato", os dejo su contacto para que preguntéis: aldeavelladeastariz@gmail.com o facebook Aldea Vella




Foto: Aldea Vella

La actividad que nos propone Adegas Celme para el sábado 1 de agosto arranca de la Iglesia de Astaríz, una **visita arqueológica** guiada que se inicia con una "andaina" hasta el Castro de Santa Lucía, plazas limitadas y grupos reducidos dadas las circunstancias y porque se trata de cumplir el protocolo higiénico sanitario extrictamente. Este yacimiento "castrexo", patrimonio etnográfico en estudio por el

grupo de arqueología de la Universidad de Vigo- Campus Ourense ha datado su antiguedad en el S.I y II a.C y S.I y II de la era actual. Entre los hallazgos: cabañas, moneda del emperador Claudio, vasijas, fíbulas prerromanas, vias que hoy diriamos calles así como un lagar rupestre de producción de vino del año 100 d.de C. Recoge también muro fortificado que ubican en la Edad Media y asocian a castillo así como otras edificaciones de la época galaico romana. Gran riqueza de vestigios, mudos testigos de varios siglos.

Más allá de los cuentos, la historia y esta se continuará en Adegas Celme, primero a través de una **cata de sus vinos**: Celme de Pena Bicada (blanco), Celme do Souto (tinto), Celme Garabito (madurado en barrica), Celmú (su vermut) y no tardará su primer Tostado do Ribeiro. Empiezo a pensar en una bodega boutique por las joyas que nos acerca.



La historia natural de estos vinos se ve dibujada ,además de por el compromiso de sus ideólogos y creadores con el entorno y la búsqueda de vinos sanos, de calidad, buscando el origen; conceptos de sabor , disfrute y elegancia , con los pies en la tierra y con la asesoría de **Pablo Estévez**, por segundo año reconocido como mejor enólogo joven nacional.

Como mencionaba líneas arriba, hablamos de territorio, de una bodega asociada a la **"Ruta do Viño do Ribeiro"** quizás no de grandes volúmenes, ni mediática ,ni la reina del marketing, tampoco lo pretenden , pero si con expresiones de honestidad en sus vinos. Una bodega de "colleiteiros" (productores de menos de 60.000 litros de cosecha propia, figura reconocida en el Ribeiro), más definido el concepto "terroir". Apreciamos y agradecemos el gesto de Celme de fijarse en los detalles (no esperábamos menos de dos ingenieros de formación).

Vinos que acompañarán finalmente nuestra comida mientras degustamos las fragancias que exhalan, que se retendrán en la memoria con tenaz persistencia pero que fundamentalmente nos harán disfrutar  a pie de bodega, rodeados de sus viñedos. Tragos a modo de susurros, sin alardes, pequeñas satisfacciones.

Oler el corcho, masticar el primer sorbo, sentir su consuelo tras la visita al castro y con mesura, acompañando nuestra comida, disfrutar los vinos que nos habrán llegado al corazón.

Con todo y con esto , nuestros paladares quedarán a la espera del mejor remate para el fin de semana porque el domingo día 2, Celme estará en el Mosterio de Oia en la **"Emoción dos Viños"** junto con otros grandes bebedizos resabios , tragos de antiguedad, motores de sensaciones




Sobre gustos.....Celme!!!

Si os animáis a acompañarnos en esta jornada:

**Día y hora**: sábado 1 agosto  Recorrido por el viñedo,cata de sus elaboraciones y comida en Adegas Celme. Estas actividades sie inician a las 13,30 h en la bodega

**Coste**: 28 €

Reservas :mercedes.embajadora@gmail.com o whastapp 689292675

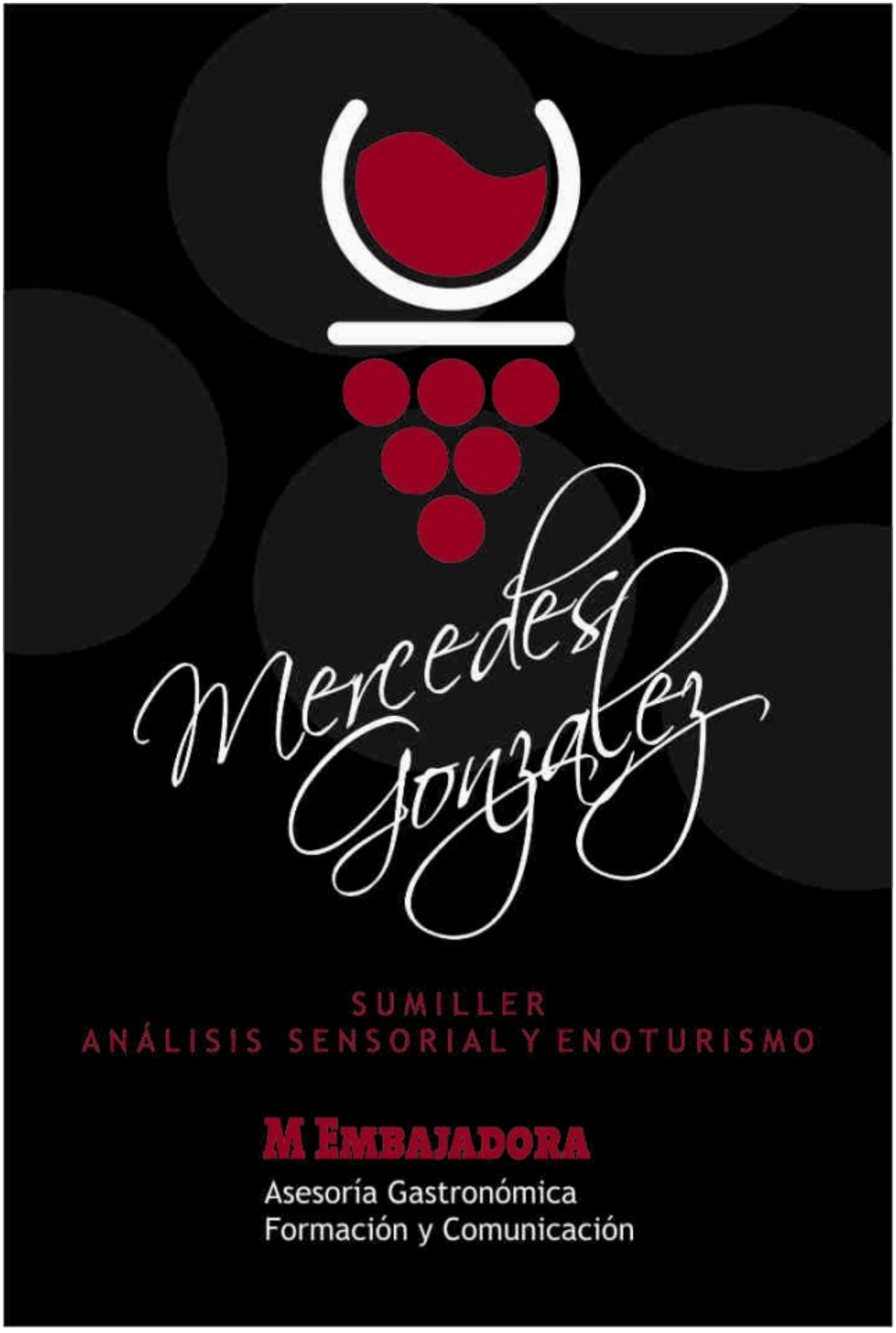
Limite de reservas: jueves 30 julio




**Opcional:**10 h salida de plaza iglesia de Astariz. Visita gratuita ofrecida por el Concello de Castrelo do Miño con guias del equipo de arqueología del **Castro de Santa Lucía** que remata a las 13,00 h con la degustación de un vino, por gentileza de Adegas Celme, en la propia bodega . Obligatoria inscripción previa 988493000

Yo no pienso faltar




Mercedes González
SUMILLER
ANÁLISIS SENSORIAL Y ENOTURISMO
M EMBAJADORA
Asesoría Gastronómica
Formación y Comunicación