vinetur

Godello de Godeval, el paso del tiempo. Cata vertical

martes 22 de septiembre de 2020

ESCRITO POR MEMBAJADORA



Los pasados 4 y 5 de septiembre, hemos dejado que bodegas Godeval nos conquistase contándonos su historia; el paso del tiempo en sus vinos,nos han dado una lección de bien hacer y el poderío de una uva mimetizada en su máxima expresión en la **D.O Valdeorras.**

Los secretos que atesoran estas botellas no solo han conservado su alma sino la plenitud de su expresión. Que bien sienta el tiempo, como se vienen arriba y que lección de saber estar con el paso del tiempo.



Las ventajas de esta cata vertical en **Godeval,** además de los vinos en si, ha sido el entorno, grupos muy reducidos en un lugar testigo así mismo de grandes secretos, **A Cova dos Monxes** en el entorno del **Mosteiro de Xagoaza**, con vistas al viñedo y a la bodega. Poder en plena vendimia disfrutar de una actividad de enoturismo sin poner en riesgo el trabajo de la bodega, en plena ¿recuperación? de esta pandemia..... A ello sumamos ser de las primeras vendimias en la Denominación de Origen, lo que nos ha permitido catar además de uvas godello, mosto y mosto ya fermentando.



El disfrute es mayor cuando los asistentes son técnicos especializados y apasionados del mundo del vino tanto a nivel profesional como lúdico. Lo que se llama disfrutar.



Arrancar catando **uvas godello** permite cerciorarse de que los aromas se encuentran aún secuestrados (ya vendrán las levaduras...), que dulces y frescas nos hacen disfrutar. Una vez estrujadas,ese **mosto** se abre a aromas de vegetales, asomo de recuerdos de pepitas, de gran riqueza en azúcar pero con una interesante acidez. Continuar metiendo la nariz a un **mosto que se ha iniciado en la fermentación**,nos descubre ese despertar a aromas tropicales que van dejando asomar esa característica nota de manzana ligadas a otras herbales.Benditos microorganismos que con su trabajo van desnudando cada nota de esta variedad, considerada de las más antiguas.



Nos zambullimos a la madurez de estos vinos, iniciamos la cata con un 2014 para ir hasta 1998 y despedirnos con un Godeval 1986 del 2017, primera añada de este vino que rinde en su nombre homenaje a la primera elaboración de la bodega.

Unas breves pinceladas de estas botellas,que esperándolas sumamente tímidas se presentaron en su gran mayoría muy francas ya de entrada. Hemos sobrevivido a estas sorpresas y con ganas de repetir a la más mínima ocasión. Recordar también que la bodega dispone de algunas botellas de añadas antiguas a la venta.

Para revivir los últimos tragos, hemos acompañado de ahumados y curados que han contribuido al disfrute: sardinas, salmón, anchoas, queso, cecina y chorizo.



Godeval 2014. Guarda el recuerdo de esa añada de carácter frio, con anchura y largura en boca, complejo, mineral, mantiene por completo la jugosidad. Pleno de paladar. Suelo muy presente así como recuerdos de cítricos, flores blancas y balsámicos. ¿Que te pasa por la cabeza cuando empiezas ya así con un 2014, un vino no pensado para una crianza?. Que tiene 6 años, señores! (no pienso repetirlo más, que lo mucho cansa).

Godeval 2012. En este caso la añada fue cálida y cierta calidez muestra también el vino. Pletórico, elegante y vivo a rabiar. Que placentero,el vino y el momento. A la pregunta ¿si te volvieras a encontrar con él?, sin duda, volvería a dejar que me sedujese.

Godeval 2010 Cepas Vellas. Nuevamente sorprendidos, más si cabe, entreabriendo los ojos entre los participantes de la cata. De esos vinos que se quedan en el recuerdo por amable, sedoso, salino, mineral, balsámico. Amplitud, complejidad, elegante a la par que disfrutón. ¿pero tú donde estabas metido?. La franqueza en su presentación ya nos hacía intuir este gran secreto.

Godeval 2008. Yo sé que lo mucho cansa pero lo que es, es....de gran estructura, pleno, salino y rebosante de la complejidad aportada por ese tiempo de asfixia elemental en la botella.

Godeval 2006. Cierta timidez de entrada, según abre ofreciendo matices de la personalidad del varietal, ganando en sabores y más apaciguado en aromas.La madurez nos ha presentado un vino que mantiene la acidez y gran persistencia gustativa.

Seguimos entrando en años con dos elaboraciones excepcionales que no se han vuelto a repetir, de esas cosas que gustaba Horacio Fernández para poner a prueba la godello

Godeval 1999 fermentado en barrica. Si digo que hay que dejarlo mucho rato para eliminar aromas parásitos mentiría. Ciertas notas de oxidación, más que miel panal, más que albaricoque orejón, la fruta confitada y viveza en boca.

Godeval 1998 fermentado en barrica. Quizás este es el que ha mostrado un fondillo de la madera en la que fue fermentado y oxidación más marcada. Sigue vivo y con buen esqueleto, tirando de la memoria y del tiempo, la evolución del varietal ha pasado a la trastienda tras aromas de maduración, no así en boca que mantiene poderío godello.



Nos despedimos, visto lo visto, con el más jovencito que no por eso carente de madurez

Godeval 1986 barrica 2017 (añada cálida). Un equilibrado vino, fuente de buenos momentos y de origen, deliciosa expresión de la godello. ¿Recordáis aquello de la "lluvia de ideas" que de estudiante te ayudaba a construir el texto ?. Pues ahí os lo dejo, a modo de laberinto, para intentar saborearlo:largo, esquistos metamórficos,altura, matices,finca ,tostado medio,lías, potencia, grano fino,polifenoles, estructura,ordenado, sutilezas. Tan solo 900 botellas de un vino que será largo en el tiempo pero.....solo hay 900 botellas. ¿Guardarán alguna botella para repetir vertical con el dentro de 10 años, por ejemplo?

Observaciones: Solo se han abierto en decantador las añadas 1999 y 1998, aunque visto lo visto, tampoco tan necesario,pero en previsión al estado del corcho y sedimentos así lo hicimos. Extremamos el cuidado abriendo con descorchador de láminas en la primera sesión de cata, no así en la segunda, solo con el 2008.

Conclusión, hay que comprar e intentar guardar para disfrutar en plenitud del paso del tiempo, de Valdeorras, de la godello, de Godeval.