vinetur

Moncalvillo Meadery La Hidromiel que revolucionará la mesa

jueves 9 de diciembre de 2021

ESCRITO POR MARCELINO CALVO <MARCEVINO>

Si conoces a Carlos e Ignacio Echapresto, ya sabes que si algo se les mete en la cabeza ese algo se convertirá en un proyecto serio y de largo recorrido. Su pasión y convicción les empuja a trabajar duro y sobre seguro, siempre con el ego y la euforia a dieta y procurando no saltarse ninguna etapa, generando así consistencia a todas sus ideas desde el inicio.

Lo último, Moncalvillo Meadery, un serio proyecto de hidromieles que nace del estudio, la paciencia, la pasión y un fuerte arraigo familiar.

Inconformistas de nacimiento, los “tripulantes de esta nave” tienen fuertemente estudiada la hoja de ruta, que solo pasa por la calidad y diversidad de lo que elaboran y embotellan. Para ello cabe destacar que no dejan de sumar colmenas en propiedad y que ya han estrenado su coqueta bodega de elaboración y crianza, dónde no faltan medios, ni tampoco un cautivador espacio de cata para que sientas sus inquietudes en copa, al tiempo que puedas ver, a través del ventanal, el paisaje donde trabajan las protagonistas de esta historia, las Abejas.

"Moncalvillo Meadery" no solamente ha llegado para quedarse, sino que será una herramienta de trabajo imprescindible para sumilleres y cocineros, que buscan con insistencia el placer del comensal, que además llevará implícito la curiosidad, el disfrute, la lectura y estudio sobre una bebida mágica y que refleja de forma real el paisaje.

No van solos en este viaje, les acompaña el brillante enólogo Sergio Sáenz e Ismael Echapresto (hijo de Carlos) con su sincera y enérgica visión del campo. Y como no podía ser de otra forma, este equipazo adopta comportamientos muy parecidos al de sus amigas y socias las abejas, trabajando con la misma disciplina, asumiendo cada uno su rol con rigor, bordando el trabajo en equipo y manteniendo el cuidado mutuo.

Sobre los estilos de hidromieles, sin duda te van a emocionar. Seductora complejidad en nariz, maravilloso paso por boca y la soñada versatilidad en la mesa.

Todo se tienen muy en cuenta: La importancia de la añada, la ubicación de las colmenas, el agua, la altitud, el territorio, la variedad de las mieles, la crianza en barricas y el tostado y tamaño de las mismas, la maduración en botella, etc, etc todo influye y todo suma, marcando la diferenciación de cada número y sus posibilidades de disfrute.

Te recomiendo visita a Daroca de Rioja, porque el proyecto necesita ser visto para comprender todo lo que después sucede en la copa. Y si además te dejas caer por el restaurante de estos dos hermanos, Venta Moncalvillo, disfrutarás de la fina cocina de Ignacio, que lejos de ser una montaña rusa de subidas y bajadas con riesgo, es como un paseo en barca por el Retiro madrileño los primero días del amor eterno. Tiene ese encanto, esa pasión, ese susurro, el aire fresco y sobre todo amor, el amor por lo que hace. Y como no podía ser de otra forma, Ignacio busca el encuentro de sus platos con los distintos tipos de hidromiel, con la milimétrica precisión de un pianista, generando una deliciosa sintonía y cerrando el círculo placentero de este gran proyecto que es Moncalvillo Meadery. www.moncalvillomeadery.es



marceVino (Las Recetas de nuestros Restaurantes)