vinetur

Viños de Valdeorras, Botelo e Risas I Xornadas do botelo e cocido Valdeorrés

martes 8 de marzo de 2022

ESCRITO POR MEMBAJADORA



A iniciativa de la Concejalía de Turismo, Promoción Económica, Comercio e Consumo do Concello do Barco de Valdeorras, la multitudinaria comida para celebrar las Jornadas del Botelo se traslada a los establecimientos de restauración con " I xornadas do Botelo e Cocido Valdeorrés" y catas en Casa do Rio Cigüeño.

El pasado 27 de febrero, la sumiller Mercedes González imparte la cata "Viños, Botelo e Risas. A mellor terapia" en el contexto del domingo de carnaval y así se pudo ver con la nota colorista de algunos de los asistentes



Las pecualiaridades y particularidades de Valdeorras y O Barco han quedado patentes en copas y plato. Un excelente botelo, en su punto de elaboración, coción, temperatura (gracias en especial a las profesionales de Mantesil allí presentes) así como un Pigureiro que hicieron las delicias de los asistentes.



Comenzamos situándonos en el origen del nombre y del propio botelo, se hizo mención también a como el pimentón a partir del S.XVI vino a redondear su composición, de los ritos ancestrales a los que se asocia su consumo, de su composición y de como influyen pequeñas diferencias en la esencia de botelos, pigureiros, butelos, botillos y androias; hemos concluido que es cuestión de tripas y otros matices.



Las armonías con vinos D.O Valdeorras, uno de cada una de las bodegas de O Barco y otros invitados de los concellos vecinos que nos dejaron gran sabor de boca a pesar de tener que limitar las plazas y haberse quedado mucha gente sin poder participar

Godeval Cepas Vellas de Bodegas Godeval. Xagoaza- O Barco. 4 meses con sus lias

Regueirón Godello de Virxen de Galir/CVNE en Éntoma . 15 m barricas e fudres de roble francés

Hacienda Ucediños Don Eladio Expresión mencía barrica. Os Ucediños- O Barco 10 meses roble francés y americano

Valdouro, mencía e garnacha 12 meses Vinos O Barco

Trebón, sousón e brancellao 12 meses crianza barrica roble francés e americano . Adega da Pinguela en Petín

Domus sousón,mencía,albarello 12 meses barrica. Bodegas Roandi en Éntoma

Alan de Val caiño longo de A Rua .Crianza barrica 500 L 15 meses

Lagar do Cigur barrica Mencía,garnacha tintorera,tempranillo y merenzao. Barrica 8 meses.Roble francés de 2º y 3º año . A Rúa

El concejal de Turismo, Lalo Santos, fue el responsable de la organización de esta actividad, pensada junto a las jornadas gastronómicas, para ensalzar el botelo.Al éxito de las mismas ha contribuido la gran colaboración y participación de 17 establecimiento de restauración de O Barco, Vilamartín y Carballeda, sumando el botelo y cocido valdeorrés a su carta de platos del fin de semana, a lo largo de un mes



Con agradecimiento al concello por contar conmigo, a los asistentes y deseos de la recuperación de "Festa do Botelo" como fiesta gastronómica, reconocida hace años de interés turístico y un gran brindis, nos despedimos hasta la próxima



Fotos: Diego Campayo, Ana Isabel y Quédate en Valdeorras