vinetur

III Gastromímate Valdeorras

2023 vuelve a recibir el otoño, productos de temporada y de proximidad

martes 17 de octubre de 2023

ESCRITO POR MEMBAJADORA



Foto: AEVA

Gastromímate nace hace 3 años en Valdeorras para destacar la relevancia de los agroalimentarios de la zona, el vino en especial, enmarcado en "Xornadas de maridanza" involucrando de manera especial a los hosteleros ,organizado por AEVA (Asociación empresarios valdeorreses) en colaboración con la Diputación orensana.

En su I Edición la temática fue el carnaval y el pasado año, el otoño, el mercado (con especial visión a la nutrición y la importancia de determinados alimentos), con un jurado profesional que valoró los platos propuestos por la hostelería barquense y sus

maridajes con los vinos de la D.O Valdeorras.

2023 vuelve a recibir el otoño, productos de temporada y de proximidad mayoritariamente (calabaza, castaña, AOVE, faba loba, miel, etc.). Los "recunchos de otoño" para recibir estos pinchos fueron distintos establecimientos de la comarca (mercería, ferretería, tienda ropa, tienda de cosmética y complementos, de sonido, etc). A los establecimientos hosteleros, que se sumaron a estas jornadas gastronómicas, lo que se les acercaba fue un caldo para que ofreciesen a sus clientes.



GM III GASTROMÍMATE

aeva

DEPUTACIÓN OURENSE

RECUNCHO DE OUTONO NOS COMERCIOS

VENRES 13 dende as 18.30h
SÁBADO 14 dende as 12h

Degustación de produtos

FOTO: AEVA



De los establecimientos que pude visitar, Ton & Son nos propuso para "maridanza" un Casal Novo mencía; en estética Pamen compartimos godello de Godeval. Los bocados con vinos D.O Valdeorras son bocados más placenteros.



Las jornadas se cierran en Casa do Río Cigüeño, a una muy buena hora de un domingo otoñal, con armonías de vinos y pinchos.



Foto:AEVA

Abrimos boca con un **espumoso de godello, Brinde Brut Reserva de Roandi** que tras 24 meses de toma de espuma, con su 2ª fermentación en botella, en el silencio de la "cova" de esta bodega de Éntoma (O Barco de Valdeorras) se nos presenta con los aromas de manzana y melocotón en sazón, recuerdos herbales, notas de pan dulce y connotaciones de especias. En boca fresco, largo, con burbuja que aporta cierta cremosidad y amplificando los aromas de nariz; suman notas de cítricos confitados.



Se acompañó de queso de pasta blanda (vaca), ahumado San Simón da Costa(vaca) y un semicurado (mezcla de oveja y vaca). En algún bocado se acompañaron de A.O.V.E de brava y mansa (olivas autóctonas gallegas) de Terras Gigurras.

Finca A Devesa godello 2022 de Bodega o Cepado en Rubiá , en su segunda puesta en escena (primera añada 2021), con la particularidad de mostrar un vino de finca sobre unos de esos peculiares afloramientos calcáreos que muestra Valdeorras. Elegancia, esa sensación de tiza en boca, profundidad y los matices que le aportan su ligera maduración en madera, barrica de 500 l. y 6 meses con sus lías, con un batonnage semanal y posterior afinamiento 5 meses en botella. Un godello pleno de

matices y complejidad.



El petisco fue empanada de "zamburiñas", aportando pinceladas dulces, tan características de los moluscos bivalvos.Y como no hay 2 sin tres, llega **Alan de Val Escada Lembranzas 2019,** cepas centenarias de garnacha tintorera que tan a la perfección se ha mimetizado con estas tierras. Esta bodega se encuentra en A Rúa , entre "pedrazáis". 15 meses de maduración en distintas barricas de roble francés con distintos tuestes que a posteriori se ensamblan para mostrarnos complejidad. Tanino presente, carga frutal, especiado y balsámico.



El bocado que acompañó este placentero y complejo vino fue un arroz caldoso con hebras de jabalí, con el punto justo picantillo y especiado.



Foto: AEVA

Gastromímate se completa con un concurso de imágenes otoñales, en breves se conocerán a l@s ganadores de dicho concurso, que se llevarán una lote de Vinos de Cecilia Vinos en A Rúa o un lote de agroalimentarios de A Tenda da Rita en O Barco.



GM III GASTROMÍMATE

aeva

DEPUTACIÓN OURENSE

CONCURSO DE FOTOGRAFÍA

#gastromimate #aevavaldeorras

SUBE E ETIQUETA AS TÚAS FOTOS
A FACEBOOK OU INSTAGRAM E GAÑA
UNHA CESTA DE PRODUTOS