



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO



BODEGA LUZDIVINA AMIGO
EL BIERZO CON LUZ PROPIA



31 OCTUBRE 2019



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

El día 31 de octubre se celebró la Reunión de Ciclo correspondiente al mes de octubre. En esta ocasión correspondió a la visita de la Bodega Luzdivina Amigo, de la Zona del Bierzo, con los vinos que se detallan en el presente Reportaje.



El presidente de la Cofradía, Sebas Olaizola, abrió la Reunión saludando a los presentes, y dirigiéndose a Miguel Angel Amigo comenzó diciendo

“Buenas noches.

Una vez más, tengo el placer de deseáros la bienvenida a todos los presentes, cofrades, invitados y bodeguero, con la convicción además, de que esta noche vamos a catar vinos interesantes y disfrutar de la compañía.

Hoy nos visita la bodega Luzdivina Amigo, de la denominación de origen El Bierzo.

Como todos sabéis, el Bierzo es una región del oeste de la provincia de León, lindando además con Lugo y Orense, que ocupa parte de la cuenca del Sil. Todos habremos degustado más de una vez vinos del Bierzo, godellos blancos y mencías tintos, en base a las uvas más características de la denominación.

El Bierzo es una denominación de origen desde el año 1989, aunque la uva Mencía la introdujeron los romanos. Además, estos días ha salido en prensa que la denominación de origen el Bierzo es la primera DO que va a calificar los vinos por municipios y terruños, incluso va a permitir otras uvas y el vino rosado.

Antes de dar la palabra a Miguel Ángel para que nos cuente cosas de la bodega, os recuerdo que en unos días recibiréis el reportaje de esta cata. He tenido la suerte de ver el borrador del mismo y os digo que el secretario está preparando un informe precioso, quizá por sus raíces en esa tierra, de la provincia de León y algunos de sus lugares más pintorescos, como Las Médulas, Ponferrada (la capital), Villafranca, La Puerta del Perdón y el Valle del Silencio entre otros. Os recomiendo encarecidamente echarle un vistazo, y por supuesto, visitar la zona al que pueda hacerlo.

Llamo vuestra atención sobre el detalle del restaurante Kaskazuri, que a pesar de ser víspera de fiesta, nos ha reservado este excelente comedor para nuestra reunión. Y sin más, que ya me he extendido bastante, os presento a Miguel Ángel para que nos transporte a sus viñedos y su bodega”

Primero el secretario, Jesús Rodríguez, presentará a los asistentes a esta Reunión:

Sebas Olaizola, José Luis Pérez, Josu Basoco, Amaia Sanzberro, Juani Lizaso, Beatriz Alvarez, Susana Etxarri, Joseba Landa, Virginia Albillos, Martín Arregui, Manu Carrasquedo, Susana Arregi, Iñaki Arretxe, Josean Ochoa, Esther Manso, Rosa Benito, Eduardo Cuenca, Juan Carlos Gorospe, Lorenzo García, Andrea Perdomo.

Buenas noches a todos, Hoy vamos a tratar un poco nuestra vida en El Bierzo.

La familia Amigo cultivamos los viñedos desde hace muchas generaciones atrás y hemos aprendido de la tradición como la base para crear nuevos conceptos e ilusiones.

En 2002, cuando decidimos elaborar vino embotellado recuperando parte de una vieja bodega que en su día sirvió para elaborar vino y servir al mercado local.

Las 18 hectáreas de viñedo que actualmente trabajamos, se distribuyen en más de 120 pequeñas parcelas no muy distantes unas de otras. Ellas son el alma de nuestros vinos.

Nuestro viñedo se distribuye en pequeñas parcelas o leiros de entre 50 y 100 años de edad. La diversidad de los suelos y la influencia climatológica crea un entorno idóneo para que las vides se desarrollen en armonía.

Cultivamos las variedades Mencía y Godello, y hemos recuperado cepas antiguas de Jerez, Doña Blanca y Garnacha Tintorera.

La temperatura media anual es de 13°C, las precipitaciones alcanzan los 800 mm/año y la insolación media es de 2.200 horas/año.

Estos factores influyen notablemente en el cultivo dando lugar a vinos muy frescos y frutales, con carácter mineral y longevo.

La diversidad de los suelos y la influencia climatológica crea un entorno idóneo para que las vides se desarrollen en armonía, dando lugar a vinos muy frescos y frutales, con carácter mineral y longevo.

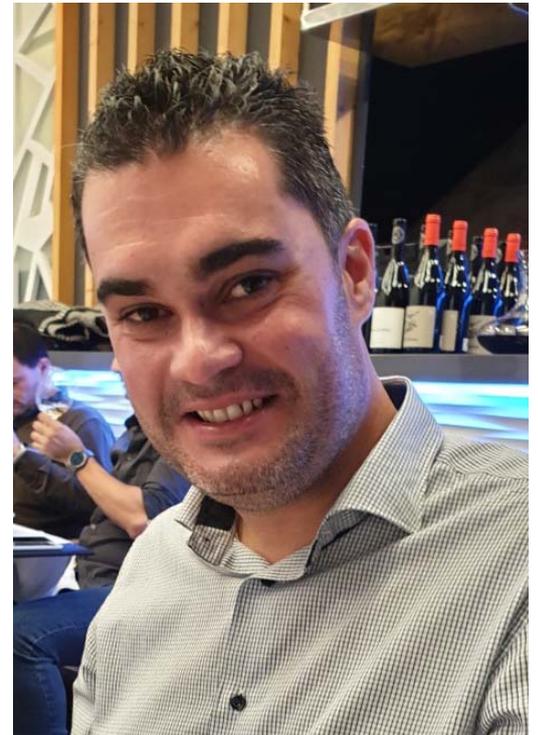
Sentimos el alma de la tierra, la pizarra de las laderas de Otero y disfrutamos de aromas y sabores mágicos, de otro tiempo, repletos de recuerdos, es una experiencia inigualable que sólo podemos realizar de la mano de Miguel Ángel Amigo, el más pequeño de los componentes de esta magnífica Bodega familiar.

Elaboramos seis tipos de vinos diferentes. Dos blancos y cuatro tintos con diferente tipo de envejecimiento en barrica

Aprovechamos lo que la tierra da, la diversidad de los suelos, desde parcelas con una suave inclinación, con suelos profundos de tipo aluvial formados por arenas graníticas y arcillas y vides de más de cincuenta años para elaborar Baloiro, hasta suelos pizarrosos poco profundos ricos en minerales en laderas con pronunciada inclinación, y vides de más de cien años para elaborar Viñademoya y Leiros.

Los vinos que vamos a catar esta noche, primero hablaré un poco de ellos, dejando las fases de Vista, Olfato y Boca para que lo indiquéis después de haberlos catado y complimentar las Fichas de Cata que me habéis presentado, después volveremos a repasar y comentar todo aquello que creáis necesario.

He leído con atención el Reportaje que nos está preparado el secretario Jesús Rodríguez y pasamos primero a exponer que es El Bierzo.



EL BIERZO





D.O. Bierzo.

Fue reconocida como D.O. Bierzo en 1989 después de un largo recorrido en la historia.

La D.O. Bierzo está situada en el noroeste de León, con un total de 2.954,28 Km², limitando con las provincias de Ourense, Lugo y Asturias. Con un total de 4.000 hectáreas de viñedos y unos 5.000 viticultores, la D.O. Bierzo está formada por más de 40 bodegas, que producen un alrededor de 14 millones de kilos de uva.

Dentro de la D.O. Bierzo se encuentran las siguientes localidades, las cuales producen vinos con la D.O. Bierzo; Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del sil, Fresnedo, Molinaseca, Noceda, Ponferrada, Priaranza, Puente domingo flórez, Sancedo, Vega de espinareda, Villadecanes, Villafranca del bierzo.

Los viñedos ocupan unas 3.500 hectáreas en parcelas. La mayoría de ellas se encuentran en zonas bajas.

EL CLIMA Y LOS SUELOS EN LA D.O. BIERZO.



Los suelos de la D.O. Bierzo son suelos en su mayoría compuestos por mezclas de elementos finos, cuarcitas y pizarras. El grado de acidez de estos suelos ronda entre 4 a 8,5 y en los valles de la D.O. Bierzo los valores son superiores a 6.

Los suelos tienen un contenido bajo de cal, sin alcanzar los 3.000 kg/Ha, exceptuando los suelos de las vegas.

Los viñedos de la D.O. Bierzo están orientados sobre suelos de tierra parda húmeda, ligeramente ácidos y por tanto con ausencia de carbonatos.

Esta tierra tiene una gran calidad debido a la posición de sus terrazas, que tienen una ligera inclinación y es allí donde se sitúan las viñas, estas muy próximas a los ríos o en laderas semiabancaladas o en viñas con una gran inclinación, las altitudes están entre los 450 metros y los 1.000 metros.

Respecto al clima, la D.O. Bierzo se convierte en una zona que posee un micro-clima mediterráneo, donde las temperaturas registradas son suaves y donde las heladas son en épocas más tardías que en las zonas limítrofes, debido a su baja altitud.

En la D.O. Bierzo se registran temperaturas extremas en invierno y verano, con una media de 12,3°C y unas mínimas de 3,6°C en meses fríos y de 23,6°C en los meses más calurosos.

Las precipitaciones que suelen registrarse en la D.O. Bierzo están en torno a 721mm al año y las horas de sol suelen estar entre 2.100 a 2.200 horas.

En la D.O. Bierzo la variedad de uva reina es la uva Mencía y es conocida como "Negra", una uva que se adapta muy bien a los terrenos cálidos y algo secos, con una alta fertilidad y un rendimiento por cepa media-alta.



VARIETADES DE UVAS PERMITIDAS EN LA D.O. BIERZO.

La D.O. Bierzo y su Consejo Regulador, tiene como uvas autorizadas las siguientes uvas: Mencía, Garnacha tintorera, Godello, Doña Blanca, Palomino y Malvasía. Siendo estas uvas las únicas con las que se podrá producir vinos en la D.O. Bierzo.

TIPOS DE VINOS EN LA D.O. BIERZO.

Los vinos que se producen en la D.O. Bierzo están clasificados de la siguiente manera, siendo el Consejo regulador de la D.O.

Bierzo el que nos aporta los datos.

Vinos del Bierzo Blancos: Elaborados con las variedades Doña Blanca, Godello y Palomino. Selección de mostos en prensado y elaboraciones de vinos espumosos con Doña Blanca. Graduaciones alcohólicas adquiridas entre 10 y 13 grados.

Vinos del Bierzo Jóvenes: Elaborados como mínimo con el 70% de Mencía y con graduaciones alcohólica entre 11 y 14 grados. Los vinos jóvenes tienen unos baremos analíticos específicos: acidez total mínima, acidez volátil real máxima, sulfuroso libre total máximo, etc...

Vinos del Bierzo Rosados: Procedentes de uvas tintas (con un 50% de Mencía), o de mezclas de uvas tintas y blancas. Graduación alcohólica entre 11 y 14 grados. Predomina la gama amplia de colores en los rosados desde el rosa al "piel de cebolla" pasando por los colores naranja.

Vinos del Bierzo con Crianza: Con una crianza mínima de dos años de los cuales, 6 meses estarán en barricas de Roble de capacidad inferior a 1.000 lts. De la uva Mencía se obtienen excelentes vinos de crianza que obtienen su máximo esplendor entre 3 y 5 años.

Vinos del Bierzo Reservas: Permanecerán 12 meses en barrica de Roble y 24 más en botella en total 3 años. Los blancos y rosados permanecerán 6 meses en barrica de Roble y 18 meses en botella en total 2 años.



AÑO	Calificación	AÑO	Calificación	AÑO	Calificación
1987	No existe	1998	Buena	2009	Muy Buena
1988	Muy Buena	1999	Buena	2010	Muy Buena
1989	Buena	2000	Muy Buena	2011	Muy Buena
1990	Muy Buena	2001	Muy Buena	2012	Excelente
1991	Muy Buena	2002	Muy Buena	2013	Muy Buena
1992	Excelente	2003	Muy Buena	2014	Excelente
1993	Deficiente	2004	Muy Buena	2015	Excelente
1994	Muy Buena	2005	Excelente	2016	Excelente
1995	Buena	2006	Muy Buena	2017	Muy Buena
1996	Muy Buena	2007	Excelente	2018	Excelente
1997	Buena	2008	Muy Buena		

Antes de entrar en los Vinos a Catar en esta Reunión de Ciclo con Bodegas Luzdivina Amigo, de El Bierzo, aprovecho para reseñar algunas Zonas de interés, y que son, la admiración de quien las visita:



Las Médulas es un entorno paisajístico español formado por una antigua explotación minera de oro, romana, situado en las inmediaciones de la localidad homónima, en la comarca de El Bierzo, provincia de León, comunidad autónoma de Castilla y León. Está considerada la mayor mina de oro a cielo abierto de todo el imperio romano.

En el siglo I antes de Cristo, las *aureanas* ya poblaban las riberas de los ríos del noroeste de la Península Ibérica en busca de oro. El filón del preciado metal atrajo también a los romanos, que se instalaron hace más de 2.000 años en lo que actualmente es El Bierzo. Con la llegada del Imperio vinieron, la construcción de infraestructuras, que traían el agua desde muchos kilómetros de distancia o desde otras cuencas fluviales, la creación de los poblados mineros y metalúrgicos para abastecer las necesidades de los yacimientos (útiles y alimentos) y una modernización de la forma de vida. De todas las explotaciones romanas en la zona, destacan Las Médulas, que se convirtieron en la mayor mina aurífera a cielo abierto de todo el Imperio. Dos siglos después, la acción del hombre y la erosión han convertido el lugar en un precioso paisaje de gran atractivo turístico, con escarpadas colinas rojizas rodeadas de verde vegetación, cuevas, lagos e increíbles juegos de luz.

Las Médulas es el punto de partida de la Senda del Oro, una iniciativa del Patronato de Turismo del Bierzo que propone seguir las huellas romanas y visitar los más significativos puntos de interés para entender mejor lo que fue el gran complejo minero, además de disfrutar de algunos de los parajes bercianos menos conocidos y de gran belleza. Cinco rutas que, además de Las Médulas, incluyen los Canales Romanos, la Leitosa, en Villafranca del Bierzo, La Miédula de Espinoso de Compludo y las Minas de Oro de Castropodame.

Situadas en el corazón de la comarca de El Bierzo, rodeadas de bosques centenarios de castaños, robles y encinas, salpicadas por picudos farallones de arena rojiza y pobladas por jabalíes, corzos, gatos monteses, etc., el entorno ha sido declarado Patrimonio de la Humanidad, además de Monumento Natural. El recinto de 5.178 hectáreas incluye un Aula Arqueológica, a la entrada del pueblo de Las Médulas (pequeña y típica aldea berciana, a 35 km de Ponferrada), y un Centro de Recepción de Visitantes, que deberían ser puntos de partida obligados para iniciar la visita y entender mejor la magnitud de este hito minero.

Desde el pueblo, un atractivo recorrido lleva al fondo del yacimiento (apto para todos los públicos, ya que se puede hacer en coche, a caballo o a pie), donde se asentaban los lavaderos y, actualmente, se ubican los lagos Somido y Carucedo (con zonas de recreo, baño y playa). Rodeando la explotación se alcanza el Campo de Braña, adonde llegaban los acueductos (aún se conservan varios tramos de canales), y las Medullillas de Yeres, con su espectacular panorámica. Desde aquí hay acceso a otro itinerario entre el laberinto de pináculos que se elevan por encima de las copas de los castaños, que termina en las bocaminas de La Cuevona y La Cueva Encantada, de casi 20 m de altura. Para hacerse una idea del lugar, merece la pena subir al Mirador de Orellán, sobre un barranco de 100 m de altura con vistas inmejorables (hay que aparcar el coche en el parking público a las afueras de Orellán, a 600 m del mirador).



PONFERRADA - CASTILLO TEMPLARIO

RIOS O CANALES AURÍFEROS

Los romanos necesitaban suministro de agua constante de los ríos cercanos Ería, Cabo y Sil para la explotación y para ello construyeron una red de canales y acueductos, uno 600 km, que discurre por las faldas de los montes Aquilianos, por el entorno de Las Médulas y por la cara oeste de la sierra del Teleno. Actualmente, hay más de 60 km de senderos señalizados que pasan por diferentes canales, como el GR-292, que une el paraje de Campo de Braña con la localidad de Llamas de Cabrera, a los pies del pico de la Cruz. En el Centro de Interpretación de los Canales del pueblo se puede conocer más sobre el origen de estas construcciones.

Las Médulas es la punta de lanza de la ruta.

En ella empieza el viaje en el tiempo al que invita el Consejo Comarcal. Cumple 20 años como Patrimonio de la Humanidad, una catalogación que también se espera expandir a los canales romanos, pero su imagen es un emblema del Bierzo y de su historia.

En su tierra roja se testimonia el sistema de de desmontaje de las montañas romano por el que el agua que entraba a presión por los canales habilitados por los esclavos romanos, hacía que la montaña se viniera abajo y con ella el arrastre del dorado metal, tan ansiado en aquella época. Aún hay románticos que se dedican a seguir buscando esas pepitas de oro que bajan por los ríos, como pedazos, más que económicamente interesantes, históricamente únicos. El paseo, que no es continuo y pretende enamorar al turista durante varios días de visita, sigue precisamente por los canales romanos, encajados en el agua que era la herramienta para que la tierra pariera oro. En Benuza y Llamas de Cabrera nos encontramos con un extenso entramado de esos canales. Hasta 600 kilómetros de canales hay identificados, unas conducciones que se reparten de forma desigual por las vertientes de los montes Aquilianos y por Las Médulas, incluso por el occidente de la sierra del Teleno. Se reparten en nueve conducciones principales, aunque tres son las que miran al Bierzo, el resto surcan La Cabrera.

Entre 10 y 80 kilómetros tiene cada uno de los nueve canales identificados hasta el momento y señalizados para poder compartir con ellos esa historia del agua rompiendo la tierra.

El C-0 es el canal que discurría a menor altitud de toda la red, y también fue el primero en ser construido. Por otro lado, el canal C-5 se relaciona con la etapa final de la mina y del desarrollo de la red hidráulica y es, al mismo tiempo, el canal que circula a mayor altitud de toda la red. La red septentrional de Las Médulas está compuesta por 3 canales que entre ellos alcanzan una longitud de 148 kilómetros. Dos de ellos, el CN-1 y el CN-2, de 71,7 km y 51,7 km respectivamente, captaban sus aguas en el río Oza a la altura de Peñalba de Santiago.



Canal Romano



VILAFRANCA DEL BIERZO



EL VALLE DEL SILENCIO



El Valle del Silencio es un nombre sugerente y misterioso el de este lugar, y no puede ser más adecuado. Situado a los pies de los montes Aquiana y Teleno -sagrados desde los celtas-, el valle se esconde en una de las zonas más recónditas de la región leonesa del Bierzo, donde una naturaleza desbordante y un misticismo ancestral se dan la mano. La historia del Valle del Silencio rebosa leyenda y algunos enigmas aún por resolver.

La situación del monasterio, en medio de asperísimas sierras que ciñen el Bierzo por el lado del mediodía, revela bien el terrible ascetismo de sus fundadores, pues está montado sobre un precipicio que da al río Oza, y por todas partes le cercan montes altísimos, riscos inaccesibles y oscuros bosques.

Teniendo esto en cuenta, se puede decir que el **Valle del Silencio** tiene mucho de esa *barakah*. Se trata de un lugar sagrado, refugio de eremitas y santos milagrosos, con cuevas en riscos inaccesibles, antiquísimos monasterios olvidados, un templo mozárabe (ya de por sí especial) con unos misteriosos petroglifos, y una arquitectura única. Pero sobre todo leyenda, historia y belleza, son excusas de sobra para pasar un fin de semana (incluso uno de los largos) por estos valles, donde disfrutar de la naturaleza y, cómo no, del silencio que le da nombre.



Los Ancares



Puerto de Ancares cubierto con las nubes procedentes del Cantábrico

El **Valle de Ancares** es una comarca tradicional de España situada en el extremo noroccidental de la provincia de León, en la comunidad autónoma de Castilla y León, que coincide con el término municipal de Candín (actualmente parte de la comarca del Bierzo), y que en la segunda mitad del siglo XX dio nombre a un territorio más amplio denominado **Los Ancares**, cuya versión más laxa y amplia comprende otras partes del Bierzo en León, desde Navia de Suarna hasta Piedrafita del Cebreiro en el oriente de Lugo (Galicia), y parte de Ibias al suroeste de Asturias.

Es una zona montañosa, de difícil acceso hasta finales del siglo XX, que ha mantenido unas costumbres, arquitectura y hablas propias. Se halla entre dos cuencas, la del Sil y la del Navia, separadas por los puertos de Ancares (1670 msnm) al norte y Portelo (1068 msnm) al sur de la sierra de Ancares.

La estribación de la Cordillera Cantábrica denominada sierra de Ancares es un sistema geomorfológico donde se unen las provincias de León y Lugo. Se extiende, de sur a norte, desde Peña Rubia en el extremo suroccidental, que la separa del valle del Balboa en León y del de Noceda en Lugo, hasta el puerto de Ancares, que linda con la sierra del Mingatón al norte y desde donde se abre hacia el sureste el valle de Ancares, por el que transcurre el río que ha dado nombre a la región.

El valle de Ancares, fruto de la erosión glacial y fluvial, se encuentra rodeado de montañas de elevada altitud media (Pico Cuiña 1987 msnm) y pendientes pronunciadas y está situado al noroeste del Bierzo. El río principal es el Ancares, afluente del río Cúa en la cuenca del Sil. Nace de la unión de los ríos Cuiña y de la Vega al sur de Candín. Tiene como afluentes los ríos Miravalles y Seco, y los arroyos del Penedón, de Baliñas y de la Cruz. El valle se cierra en el extremo sur del término municipal de Candín coincidiendo con el límite meridional de la comarca

tradicional de Ancares. Tras este desfiladero, el valle vuelve a abrirse en San Martín de Moreda y después el río desemboca en el Cúa en el término de San Pedro de Olleros.

Al norte de la sierra de Mingatón, hacia Asturias, se abre el valle del río Ibias con las sierras de Borde, Pandelo y Valcarce, y las de Muniellos, que lo separa del río Narcea, y Barreiro que lo separa del Navia.

Al sur de la sierra de Barreiro se extiende la cuenca del Navia con pequeñas sierras como las de Linares, Murias o Granda de Arrojo, hasta llegar al municipio de Piedrafita del Cebrero, que hace de transición entre Los Ancares y la sierra del Caurel.

Continuando desde el puerto de Piedrafita hacia el este se encuentra el valle del Valcarce, afluente del Burbia, con los valles del Balboa por la margen izquierda y Barjas por la derecha. Hacia el norte, el valle del Burbia linda con el de Ancares, y más al norte se abre el Valle de Fornela, comarca tradicional leonesa, cabecera del río Cúa. Al oeste de este valle se encuentran en el valle del Sil las comarcas tradicionales de Rivas del Sil y Laciana, que forman el «Alto Sil».



Valle de Ancares desde el puerto del mismo nombre.

La parte leonesa de Los Ancares, además del valle del río Ancares, incluye los valles de Fornela, del Burbia y del Tejeira, y ocupa una superficie de algo más de 62.000 ha. La parte gallega se articula alrededor de los pueblos de Cervantes y Navia de Suarna y dependiendo de la superficie que se sume las hectáreas pueden variar. Así, teniendo en cuenta los datos de ICONA de 1977-1980 Los Ancares de Lugo ocuparían casi 13.000; y si se toma en cuenta el área ocupada en 2008 por el parque natural de Los Ancares, cubrirían casi 26.000 ha repartidas entre los municipios de Cervantes y Navia de Suarna. Si se contabilizan los municipios que conforman la comarca gallega de Los Ancares, de creación reciente, esta cifra puede llegar a las 105.000 ha.

Está drenada por los afluentes por la margen derecha del río Navia, cuyas fuentes se encuentran en la sierra de Ancares. La parte asturiana comprende únicamente el valle del río Ibias o Pelliceira, unas 1.000 ha.

HISTORIA:

La historia del topónimo y de la región a la que se refiere van muy ligadas a la geografía, a la ecología y la etnografía del entorno más o menos próximo al valle de Ancares; pero los límites últimos de esta región obedecen a razones administrativo-políticas.

En el Catastro de Ensenada, llevado a cabo desde 1749, las poblaciones de Candín, Pereda; Espinareda de Ancares, Tejedo, Lumeras y Villasumil figuran como parte de la jurisdicción de realengo «Valle de Ancares», perteneciente al partido de Ponferrada. Según Pascual Madoz, el valle de Ancares formaba parte del partido judicial de Villafranca del Bierzo y comprendía las localidades de Candín, Pereda, Sorbeira, Villasumil, Suertes, Espinareda, Tejedo, Lumeras, Villarbón, Balouta y Suárbol. Sus habitantes se dedicaban al comercio de, entre otros, cera, aguardiente, pescados y sardinas por las ferias y mercados de la provincia. Producía ganado vacuno y lanar, además de legumbres, patatas, centeno y lino. La industria consistía en varios molinos harineros y varios telares de lana y lino.

Desde entonces y hasta la segunda mitad del siglo XX el nombre hizo referencia únicamente a la sierra y al valle de la vertiente leonesa, como atestiguan el río, el propio valle, y localidades del municipio de Candín como Tejedo, Pereda o Espinareda, todos ellos con el topónimo en sus nombres. Las razones de su ampliación a las zonas próximas, tanto en León como en Galicia y Asturias no son conocidas en detalle pero probablemente estén relacionadas con disposiciones oficiales que han afectado a la comarca.

En 1966 se creó en el término municipal lucense de Cervantes una reserva de caza con el nombre de «Reserva Nacional de Caza de Ancares (Lugo)». En 1971 la vertiente leonesa de la sierra de Ancares fue declarada «Paisaje Pintoresco». Posteriormente, en 1973 se creó la «Reserva Nacional de Caza de Los Ancares Leoneses (León Oviedo)» en los municipios de Candín, Valle de Finolledo, Vega de Espinareda, Villafranca del Bierzo, Fabero, Peranzanes e Ibias. Entre 1977 y 1980 se realizó el inventario abierto de «Espacios naturales de Protección Especial» llevado a cabo por el ICONA y la Dirección General de Urbanismo que adscribió 13.000 ha a los Ancares lucenses y 37.000 a los leoneses. Más tarde, de 1989 a 1997 entraron en vigor las leyes de caza autonómicas por lo que la de Los Ancares Leoneses se segregó en dos Reservas Regionales de Caza y la de Lugo pasó a denominarse «*Os Ancares*».

Posteriormente, en 1991 se incluyó la sierra de Ancares en el Plan de Espacios Naturales Protegidos de Castilla y León y en 1992 se inició el Plan de Ordenación de los Recursos Naturales de la Sierra de Ancares que afectó a los municipios de Candín, Fabero, Páramo del Sil, Peranzanes y Vega de Espinareda, y que fue ampliado en el año 2000 a los municipios de Villablino y Palacios del Sil, incluyendo así el Lugar de Interés Comunitario «Sierra de Ancares-Alto Sil». En 2002 pasó a denominarse «Espacio Natural de la Sierra de Ancares (León)» y en 2006 apareció como «Espacio Natural de Sierra de Los Ancares» cambiándose en esta disposición oficial hasta el nombre de la propia Sierra.

En Galicia se menciona oficialmente la «*Comarca dos Ancares*» desde 1995, aunque al menos un año antes ya se hablaba de *Os Ancares* como la parte de esta región incluida en Lugo. En 2001 se inició el procedimiento de elaboración del Plan de Ordenación de Recursos Naturales del «Espacio Natural Protegido Ancares-Courel» incluyendo los municipios de Becerrá, Cervantes, Folgoso de Caruel, Incio, Navia de Suarna, Los Nogales, Piedrafita del Cebrero, Puebla del Brollón, Quiroga, Samos, Triacastela Y Ribas de Sil.



Palloza municipal en Balboa. Se utiliza como bar y restaurante.

Según el etnógrafo Joaquín Rodríguez Campos los habitantes gallegos de Cervantes y Navia de Suarna siempre llamaron ancareses a los habitantes del otro lado de la Sierra, en sinonimia de leonés de esa zona; a los asturianos de Ibias el nombre ancarés les resultaba totalmente extraño, llamando así tanto a gallegos como leoneses de la zona. Apunta también que el topónimo Ancares, aún siendo relativamente reciente para nombrar tanto sierra como región, ha sido de gran acierto y rápidamente se ha extendido, sobre todo a partir del momento en que la Administración destinó fondos para la comarca. Esta última afirmación es corroborada por el escritor Francisco Pérez Caramés quien hizo notar que el topónimo debía tener una atracción especial pues tras denominar así las reservas de caza el nombre se extendió a toda una región geográfica.



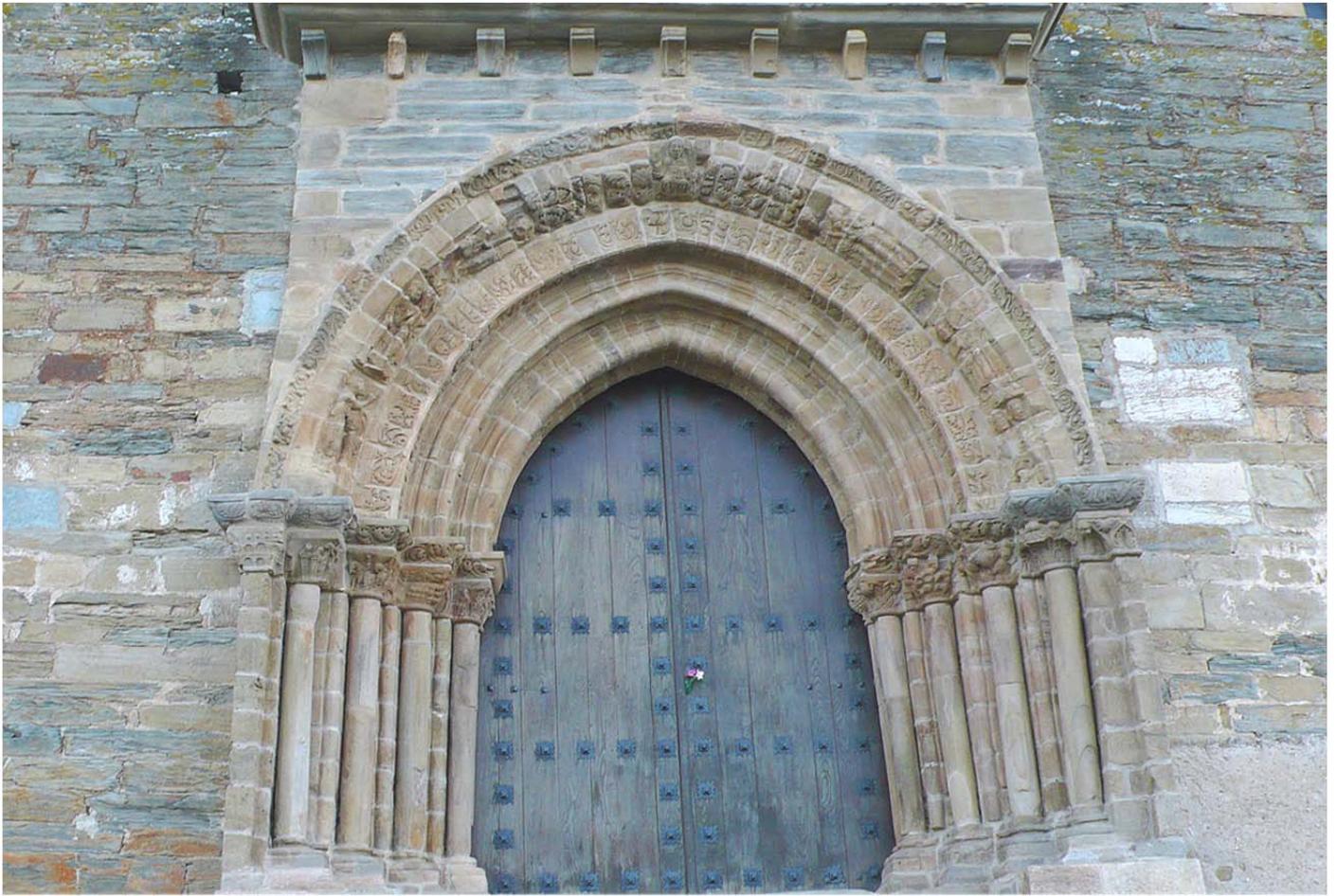
Urogallo



Puerto de Ancares cubierto con las nubes procedentes del Cantábrico



Villafranca del Bierzo – Iglesia de Santiago



Puerta del Perdón

La iglesia de Santiago Apóstol

Es un templo parroquial católico situado en Villafranca del Bierzo, en la comarca de El Bierzo, provincia de León (España), tiene una nave única rectangular cubierta con bóveda de cañón con Capilla Barroca y sacristía lateral añadida en el siglo XVIII.

En 2015, en la aprobación por la Unesco de la ampliación del Camino de Santiago en España a «Camino de Santiago de Compostela: Camino francés y Caminos del Norte de España», España envió como documentación un «Inventario Retrospectivo - Elementos Asociados» (*Retrospective Inventory - Associated Components*) en el que en el n.º 1883 figura la iglesia de Santiago.

Templo de nave única rectangular cubierta con bóveda de cañón y ábside semicircular con tres ventanales formados con la técnica románica del taqueado jaqués.

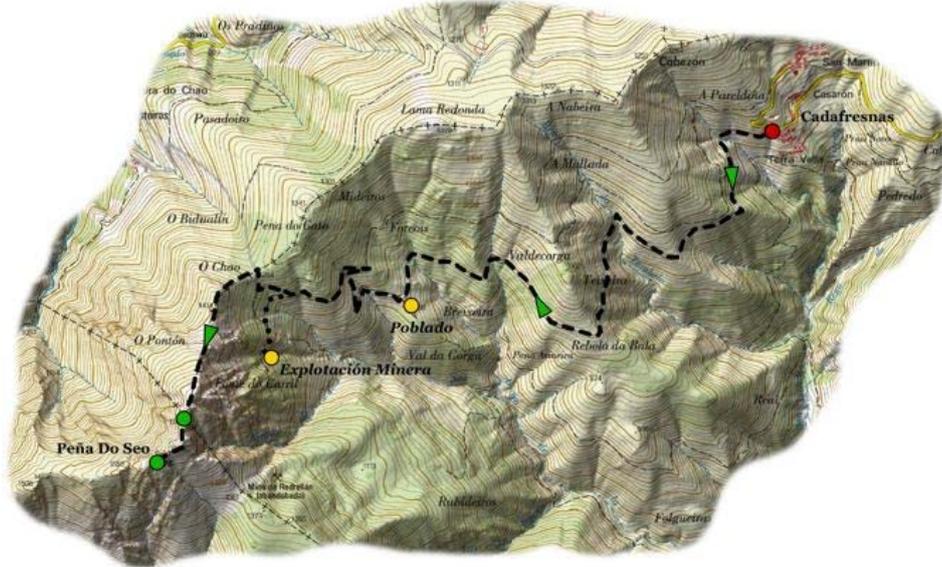
Puerta del Perdón

La puerta del Perdón de dicha iglesia solo se abre en años Jacobeos para ofrecer el Jubileo a aquellos peregrinos cuya enfermedad les impida completar la ruta hasta la tumba del Apóstol Santiago.

Cuenta la tradición, allá por el año 1.122, que el papa Calixto III y Urbano II le concedieron este privilegio de otorgar el Jubileo a los peregrinos que, por razones de salud, no pueden alcanzar Santiago de Compostela.

Durante los siglos XIX y XX la puerta estuvo tapiada debido a las pestes y para proteger al templo de los asaltos.

Comarca: El Bierzo y Los Ancares



LAS RUTAS DEL WOLFRAMIO DE CADAFRESNAS – EL BIERZO



LA RUTA DEL WOLFRAMIO Y PEÑA DEL SEO

Preciosa ruta de senderismo con inicio en la localidad berciana de Cadafresnas que nos conduce a la cumbre de la Peña del Seo pasando por el antiguo poblado minero de La Piel, abandonado en 1.958.

Hubo un tiempo en el que los hombres y mujeres de estas tierras subían hasta las faldas de la Peña del Seo para extraer wolframio. Durante la II Guerra Mundial este mineral utilizado para endurecer el acero de los blindados alcanzó precios desorbitados, alemanes y aliados pugnaban por su compra.

En 1.951 se iniciaron las obras de la mina, los lavaderos y del poblado que acogería a cientos de obreros. Las instalaciones disponían de cantina, economato, escuela y todo tipo de comodidades para la época.

El declive y posterior cierre de la mina se produjo en 1.958. El precio del wolframio se desplomó y los norteamericanos no renovaron el contrato. Mina Currito, como así la llamaron sus fundadores, dejó de ser rentable. Actualmente hay una empresa australiana realizando prospecciones.



Iniciamos la marcha junto al panel informativo de la ruta que hay en Cadafresnas, tras abandonar el pueblo avanzamos por el camino de tierra construido por la compañía minera para acceder a la explotación y que coincide con el de La Mirada Circular.

En la ladera de la montaña se vislumbra, perdido en la inmensidad, el poblado minero de La Puela. Tras 4 kilómetros de marcha suave, prácticamente llana, se alcanzan los restos del poblado, tras décadas de abandono sus ruinas desprenden un encanto misterioso y un tanto sobrecogedor, la belleza del paisaje es imponente.

Pasadas las últimas casas tomamos una pista que surge a la derecha, ahora el camino se endurece, vamos ascendiendo en zigzag hasta llegar a una bifurcación, el camino de la derecha, el de La Mirada Circular, se dirige a la falda de la Peña del Seo, punto desde el que iniciaremos el ascenso. El de la izquierda conduce a la explotación minera.

Optamos por el camino de la derecha para alcanzar el collado. Llegados a este punto tomamos una pequeña senda que hay junto a las ruinas de una antigua construcción, la senda se pierde en algunos puntos por lo que habrá que estar atento a los hitos de piedra que en zigzag van marcando la ruta de ascenso.

Si el día acompaña, las vistas son espectaculares. La Peña del Seo cuenta con dos cimas, llegados a la primera nos espera una pila de piedras, estamos a 1.576 metros de altitud. A partir de aquí hay que seguir el cordal cresteando hasta alcanzar la segunda cima donde encontraremos los restos de una caseta y un vértice geodésico.

Tras disfrutar de la magnífica panorámica regresaremos por el mismo camino y si nos quedan fuerzas podremos hacer un alto para visitar los restos de la explotación minera.

La ruta es fácil de seguir. Si el día no acompaña el piso puede estar resbaladizo por lo que habrá que extremar las precauciones durante el ascenso y posterior bajada.



ENTRE LAS VETAS DEL WOLFRAMIO

La **Maragatería** es una comarca española situada en la zona central de la provincia de León, en la comunidad autónoma de Castilla y León, que reúne varias subcomarcas denominadas la Alta y la Baja Maragatería y, dentro de estas, la vieja zona tradicional de la Somoza.

Limita al norte con la comarca de La Cepeda, al sur con la comarca de La Valduerna, al oeste con la comarca de El Bierzo y la de Cabrera, y al este con La Vega del Tuerto y La Valduerna.

Los habitantes de la región la llaman País de los Maragatos, y anteriormente era llamada la Somoza. Se han dado varias hipótesis respecto al origen del nombre *maragato*. Inicialmente se pensaba que derivaba de la expresión latina *mauri capti* (moros capturados, cautivos), haciendo referencia a un supuesto origen bereber. Otras tradiciones pretendieron establecer cierta relación entre el nombre maragato con el rey Mauregato, quizá porque también se ha supuesto un origen musulmán o árabe para el famoso rey astur. En cambio, el catedrático de la Universidad de León, Laureano Rubio, sostiene que, en realidad, el nombre de *maragato* procede de los tiempos de la arriería, cuando los somozanos llegaron a hacerse célebres como comerciantes de pescado. El hecho de transportar productos pesqueros salados desde Galicia (el *mar*) a Madrid (los *Gatos*) ofrece una explicación más plausible, aunque poco verosímil. Así, el nombre significaría *del mar a los gatos*, que reducido queda como maragato

Su capital económica es la ciudad de Astorga. La capital de la Alta Maragatería actualmente está en Santa Colomba de Somoza, mientras que la capital de la Baja Maragatería está en Santiago Millas. La capital religiosa radica en Luyego de Somoza, lugar donde se encuentra la patrona de los maragatos, Nuestra Señora la Virgen de los Remedios, si bien el obispado se encuentra en la ciudad de Astorga.



El Palacio Episcopal de Astorga es un edificio neogótico situado en la ciudad española de Astorga (León). Fue proyectado por el arquitecto modernista Antoni Gaudí, una de sus pocas obras realizadas fuera de Cataluña. Su construcción se llevó a cabo entre 1.889 y 1.915.

Esta obra pertenece al período neogótico de Gaudí (1.888-1.898), etapa en que el arquitecto se inspiró sobre todo en el arte gótico medieval el cual asume de forma libre y personal, intentando mejorar sus soluciones estructurales. El neogótico fue en aquella época uno de los estilos historicistas de mayor éxito, sobre todo a raíz de los estudios teóricos de Viollet-le-Duc. Gaudí estudió con profundidad el gótico catalán, el balear y el rosellonés, así como el leonés y el castellano en sus estancias en León y Burgos, llegando al convencimiento de que era un estilo imperfecto, a medio resolver. En sus obras elimina la necesidad de contrafuertes mediante el empleo de superficies regladas y suprime cresterías y calados excesivos.



La Catedral de Astorga, dedicada a Santa María, es la sede episcopal de la diócesis de Astorga, documentada desde el siglo III con el título de Apostólica. Se encuentra en la ciudad de Astorga, provincia de León (España).

Antes del edificio actual existió un templo prerrománico y otro de estilo románico consagrado en el año 1.069, que pudo tal vez ser terminado a mediados del siglo XIII, sin que se tengan muchas noticias de su construcción. La actual catedral comenzó a edificarse por la cabecera en el siglo XV (1.471) en estilo gótico (naves y capillas) y siguió en los siglos posteriores con la portada sur y dos capillas perpendiculares a la

nave en estilo renacentista y la fachada principal en barroco del siglo XVIII. La obra gótica tiene posibles vínculos con los arquitectos Juan de Colonia y su hijo Simón de Colonia en lo que se refiere a la construcción original, atribuyéndose el trabajo del siglo XVI a Rodrigo Gil de Hontañón.

Es de planta basilical con tres naves que se prolongan sobre la planta románica y capillas entre contrafuertes y tres ábsides poligonales; las bóvedas son de crucería. Los pilares que las sustentan no tienen capiteles sino que se prolongan uniéndose con los nervios de las mismas. Tiene dos torres cuadradas a los pies, con chapiteles de pizarra. El claustro es neoclásico de 1.755; su autor, Gaspar López.

La orientación del edificio es inusual pues su cabecera se dispone hacia el noreste, siendo lo normal una orientación hacia el este. El presbiterio cobija el retablo mayor obra cumbre del romanismo en España, del escultor Gaspar Becerra. El coro de la nave central es de estilo flamenco con una interesante sillería de nogal de esmerada talla, en especial la silla renacentista de Santo Toribio.

Llegando la hora de la comida nos trasladamos a Castrillo de los Polvazares a 8 kilómetros de Astorga, para degustar el famoso Cocido Maragato.



Castrillo de los Polvazares es una localidad española perteneciente al municipio de Astorga, en la comarca de la Maragatería, provincia de León, comunidad autónoma de Castilla y León. Fue declarado en 1980 Conjunto Histórico-Artístico de alto valor monumental.

En 2.015, en la aprobación por la Unesco de la ampliación del Camino de Santiago en España a «Caminos de Santiago de Compostela: Camino francés y Caminos del Norte de España», España envió como documentación un «Inventario Retrospectivo - Elementos Asociados» (*Retrospective Inventory - Associated Components*) en el que en el n.º 1.766 figura Castrillo de los Polvazares con un ámbito de elementos asociados.



Los habitantes de Castrillo fueron tradicionalmente arrieros maragatos

Estos comerciantes traficaban con vinos, pescados, y muchos otros bienes. Las casas, llamadas casas arrieras, están estructuradas en función de esa actividad, existiendo grandes puertas para el paso de carros, patios interiores que son el centro de

organización de la casa, cuadras, y algunas grandes bodegas.

El pueblo originalmente se encontraba en una ubicación distinta. Fue destruido por unas riadas, y se reconstruyó en el siglo XVI en su emplazamiento actual.

Los arrieros maragatos gozaron de gran poder e influencia en la zona entre los siglos XVI y XIX. La comarca maragata está situada en un punto estratégico en las comunicaciones del interior de la península y Galicia. La propia Astorga está hoy situada en medio de la nacional VI. Los maragatos transportaban al interior salazones de pescado traídos de la costa gallega, y al volver a su tierra cargaban con embutidos y productos de secano. La decadencia de esta profesión comenzó con la llegada del ferrocarril a Astorga en 1.866.



Esta población constituyó un municipio independiente hasta 1.975, cuando su ayuntamiento decidió su incorporación al municipio de Astorga. En el INE 2.017 cuenta con 107 habitantes.

En Castrillo de los Polvazares se come muy bien en cualquiera de los restaurantes del pueblo, pero el que conozco de viajes anteriores es CUCA LA VAINA. Su cocido maragato es para repetir, ya que no deja indiferente a nadie. Y ya en esta localidad nos entra el apetito al pensar en los buenos recuerdos que guardamos. Nuestro secreto a voces

en un lugar con verdadero encanto



CUCA LA VAINA

Local situado en un edificio con encanto, de piedra y columnas de madera, en una calle empedrada, desde tiempo de los romanos. Da la sensación de haberte transportado siglos atrás, a pesar de su combinación entre clasicismo y modernidad. De ello tiene la culpa Miguel Centeno, propietario del negocio y un gran profesional....junto a su hermana Elena.

Habiendo encargado mesa con anterioridad, nos colocaron en un lugar preferente.

Nada más empezar con el aperitivo, aparecieron Miguel y su hermana Elena, para informarnos de la especialidad de la casa, que se elabora de forma tradicional, con una cocción lenta desde la madrugada.

La forma de servirlo y degustarlo es; empezando por los “sacramentos”, que son los siguientes: Morcillo de novilla, lacón, gallina, panceta, oreja, Careta y morro de cerdo, costilla de cerdo, manitas de cerdo, chorizo picante y tocino. Relleno: Morcillo, tocino, ajo, perejil, pan rallado y huevos. Siguen los garbanzos con repollo y se finaliza con la sopa de fideos.... para “bajar” todo lo anterior. De postre, Natillas al caramelo y mazapán. El ambiente; excepcional, el local no tiene más olor que el de la comida recién hecha. El vino; Altos de Losada - Reserva



PARANDONES



Parandones es una localidad del municipio de Toral de los Vados, en la comarca de El Bierzo, provincia de León, Comunidad Autónoma de Castilla y León, (España).

El origen del nombre de la localidad se debe a que antiguamente paraban los Dones (señores de alto rango) en su camino hasta Villafranca del Bierzo.

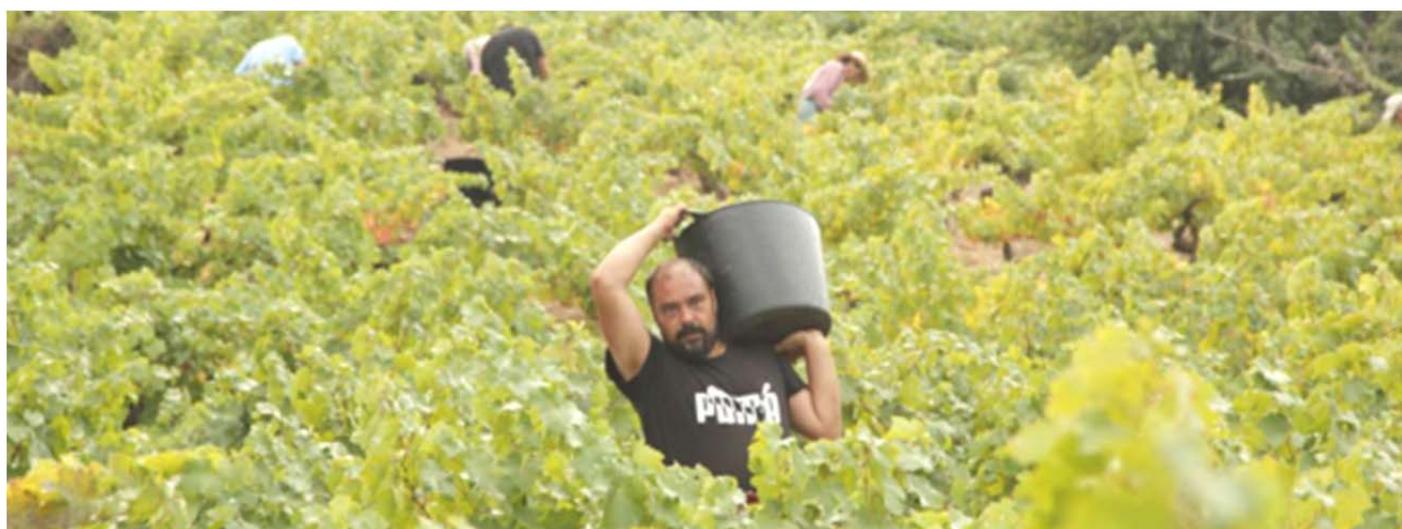
Posee un polígono industrial llamado Polígono Industrial de La Rozada, puesto que se sitúa en los terrenos comunales pertenecientes a los pueblos de Parandones y de Villadecanes, los cuales recibían esos nombres. En dichos terrenos se ubican multinacionales como Vitro Cristalglass (transformación del vidrio), que emplea a más 600 trabajadores y cuyas instalaciones son las de mayor fabricación de vidrio aislante de la península y otras empresas de transformado de plásticos, paneles de hormigón, etc.

Destacan también sus viñedos y bodegas, pertenecientes a la zona vinícola con Denominación de Origen Bierzo.



Las altas temperaturas no ponen en peligro la cosecha de uva...

BODEGA LUZDIVINA AMIGO





Esta bodega situada en Parandones, Comarca de El Bierzo (León), es propiedad de la familia Amigo, la cual se ha dedicado durante generaciones al cultivo de la viña. Hace trece años que decidieron dar un paso adelante y embotellar su propio vino. Desde entonces la pasión por el vino de Miguel Ángel Amigo y su lucha contra todos los inconvenientes que todo nuevo proyecto supone se ha saldado con el éxito, esta empresa familiar no ha dejado de crecer a pesar de la crisis tan profunda que España ha soportado.

Estamos seguros de que los que leéis estas líneas os estaréis interrogando por el curioso nombre de esta casa: **Luzdivina**. Tal denominación fue realizada en honor a Luzdivina, el nombre de la madre de Miguel Ángel.

Vamos a comenzar hablando de los viñedos, Luzdivina Amigo posee unas catorce hectáreas distribuidas en más de cincuenta pequeñas parcelas. La joya de sus parcelas es la conocida como Viñademoya, una finca con plantas casi centenarias plantadas en ladera. En ella se cultivan las variedades mencía y godello mayoritariamente y, asimismo, han recuperado cepas antiguas de palomino y Doña Blanca. La temperatura media anual es de 13 grados, las precipitaciones alcanzan los 800 mm./año y la insolación media supera las dos mil horas anuales.

Hace unos años visitamos la bodega de Miguel Ángel y de su familia. En aquel entonces apreciamos su entusiasmo por la elaboración del vino y hoy comprobamos que su pasión por lo que hace no ha cedido un ápice, nos habló de construir un edificio en el que ubicar las instalaciones de vinificación y una sala de catas. Hoy esta construcción es una realidad, en ella encontramos grandes depósitos de vinificación con una capacidad de 18.000 litros y una moderna prensa que permite presionar con suavemente los racimos, etc. Por una empinada escalera se accede hasta la sala de cata que está a la espera de ser rematada y en la que será una maravilla poder realizar catas en un espacio tan luminoso y desde el que se contemplan algunos de los viñedos cercanos.

Como decíamos en el párrafo anterior, la maquinaria de la propiedad es moderna y de muy buena calidad, a los depósitos anteriormente mencionados habría que añadirle una embotelladora con capacidad de dar servicio a las necesidades de Bodegas Luzdivina.



Las barricas están dispuestas en dos estancias fuera del edificio de vinificación, con barricas nuevas de roble francés, donde dos de los vinos tintos que vamos a degustar; Baloiro Selección en Viña, ha tenido una crianza, de 10 meses en barricas de roble francés y americano y Viñademoya Leiros, una crianza de 24 meses en barricas de roble francés y americano.



El respeto a las generaciones anteriores y al trabajo que éstas han desempeñado en la tierra y en la viña ha servido para construir el futuro.

La antigüedad de las viñas con las que trabaja esta familia habla por sí misma del fundamento de la bodega. Hablamos de cepas de una edad que oscila entre los 50 y los 100 años. Por supuesto, la Mencía y la Godello son las variedades más importantes aunque cabe destacar que también se están recuperando otras uvas como la Doña Blanca.

La bodega posee un total de 12 hectáreas repartidas en alrededor de 50 parcelas cercanas unas de otras. La riqueza de suelos, exposiciones y pendientes es la clave que explica el resurgimiento del Bierzo como zona de vinos de calidad. La familia Amigo lo explica de una manera clarividente cuando afirma que un vino está hecho cuando entra en la bodega y que lo que hay que procurar es no estropearlo. La calidad está en la viña y en la tradición que es necesario preservar para legarla a las generaciones futuras.



Bodega Luzdivina Amigo





Variedades de uva en Viñedos de Bodegas Luzdivina Amigo

Godello
Doña Blanca
Palomino Jerez
Mencía
Garnacha Tintorera



GODELLO

La **godello** es una variedad de uva blanca de vino que crece en el noroeste de España, sobre todo en Galicia. Se cree que la uva **gouveio**, que se encuentra sobre todo en la región de Trás-os-Montes, Portugal, es la misma variedad.

Su época de desborre es precoz y es una variedad de maduración muy temprana. Tiene un vigor medio-alto y un porte erguido. La vid tiene una fertilidad elevada. Es más productiva que la albariño.

Precisa una poda media. Es apta para terrenos secos. Es muy poco sensible a la botrytis y tiene una sensibilidad media al mildiu y al oídio.

Produce vinos monovarietales con una acidez y un nivel de alcohol medio-elevado. Tiene un gusto suavemente amielado y un amargor elegante. Estos vinos pueden fermentarse y criarse en barricas de roble, pudiendo desarrollar aromas más complejos, a frutas y florales, y notas de sabor a almendras.



DOÑA BLANCA

Es una uva que se da sobre todo en la D.O. Ribeira Sacra (entre las provincias de Orense y Lugo) y también pegada a Portugal, en Extremadura y algunas partes de Castilla y León.

Es una vid de brotación media o tardía. Es sensible a las enfermedades criptogámicas.

Tiene racimos de tamaño grande y compactos; las bayas son de tamaño grande, forma redonda y color verde-amarillento. Puede usarse para

hacer vino varietal o mezclarse con otras variedades.

Otros nombres con los que es conocida esta variedad son: Moza fresca, Valenciana, Malvasía del Bierzo, Cigüente, Blanca del País, Blanca Extra; y Doña Branca. La variedad cigüente está

recomendada en la Comunidad Autónoma de Extremadura; Moza fresca, (también, Doña Blanca) se encuentra recomendada en Galicia y Doña Blanca es variedad autorizada en Castilla y León .

Proporciona vinos de aromaticidad media, buen paladar y retrogusto prolongado. Al igual que la Godello son variedades de maduración determinada, mermando sus características de paladar y equilibrio con una sobremaduración de la variedad.



PALOMINO JEREZ

La variedad blanca de uva palomino es una variedad autóctona española, utilizada en la elaboración de los vinos generosos de jerez y manzanilla. Concretamente, la variedad es muy predominante en el Marco de Jerez, la zona de donde proceden estos vinos de fama mundial. Allí, representa el 95% del viñedo.

Además, es una variedad complementaria para la elaboración de otras denominaciones españolas. Concretamente, según el mapa interactivo del Reparto de las variedades de uva

españolas, Andalucía agrupa cerca de 6.000 hectáreas de viñedo de la variedad palomino y más de 3.000 de palomino fino.

Es una variedad de brotación y maduración tardía. Tiene una buena productividad. Es sensible al oídio y a la botrytis. Así mismo, es muy resistente a la sequía. Los racimos son grandes y con forma piramidal. Las uvas son esféricas aunque irregulares, de tamaño mediano y de un color verde-amarillento.

Su tronco retorcido y tortuoso, presenta una corteza gruesa y áspera que se desprende en tiras longitudinales. Las ramas jóvenes, denominadas sarmientos, son flexibles y muy engrosadas en los nudos; alternando sobre ellas se disponen las hojas, grandes, palmeadas y muy lobuladas y a la vez están dentadas, se las suele llamar pámpanas. Los zarcillos salen enfrente de las hojas y se enroscan y endurecen en cuanto encuentran soporte.



MENCIA

Las variedades de vid Mencía es originaria de la DO Bierzo, entre las provincias de León y Zamora. Actualmente se está recuperando mucho esta variedad, y se están elaborando caldos de gran calidad en la zona. Empiezan también las experiencias con esta variedad en otras zonas fuera del Bierzo.

La antigua Roma dio cuna a las cepas de la uva Mencía ofreciendo la calidad pero, una epidemia de filoxera obligó a trasladar el viñedo al norte de España. Esto provocó que

apareciese el boom del "clon de la Cabernet Franc".

Realmente, no se conoce la verdadera historia pero se afirma que esta cepa es una de las más antiguas, los antiguos monasterios medievales poseían esta variedad.

La uva Mencía podrás encontrarla en Galicia y el norte de Portugal, pues además de su historia se adapta perfectamente al clima de montaña.

El Bierzo es el majestuoso lugar de la Mencía, transcurre a su paso el Camino de Santiago y los peregrinos los llama "Suiza española". Desde hace pocos años, esta variedad ha estado menospreciada pero poco a poco ha conquistado a los enólogos. Alabada por importantes sumilleros ha conseguido vinos excepcionales que marcan la personalidad en el interior de una botella.

La uva Mencía posee color y textura parecida a la Cabernet Franc pero sus características se diferencian claramente.

Su color intenso frambuesa, con tonos florales salvajes y exóticos. Frutas rojas, negras y azules con taninos suaves y redondos.

El aroma de la Mencía posee notas delicadas de flores, con intensas frutas rojas y negras silvestres, con toques minerales. Fondo de moras y confituras.

En boca es aterciopelada con gran capacidad de expresión del terroir. El dulce sabor la diferencia de las demás, pues su buen grado en acidez hace que sean vinos muy dulces.

Sus crianzas se conservan en maderas durante un tiempo más prolongado aunque, su escaso nivel alcohólico la convierte en un vino ideal en la variedad de jóvenes.



GARNACHA TINTORERA

La Garnacha Tintorera (conocida internacionalmente como Alicante Bouschet o Alicante Henri Bouschet) es una uva de vino que ha sido cultivada ampliamente desde 1866. Se trata de un cruce entre la petit Bouschet (que a su vez es un cruce muy antiguo de las variedades teinturier du Cher y aramon) y la garnacha.

La garnacha tintorera es una *teinturier*, una uva con pulpa roja. Es una de las pocas uvas teinturier que pertenecen a la especie de vitis vinifera. Su intenso color hace que sea útil para

mezclarse con el vino tinto claro. Fue plantado en gran medida en California durante la Ley Seca estadounidense para la exportación a la Costa Este.

Su piel gruesa la hizo resistente a la putrefacción durante el proceso de transporte. El color rojo intenso también era útil para aumentar la cantidad de vino durante la prohibición, ya que podría diluirse sin desmerecer en su apariencia. En el siglo XXI, la garnacha tintorera fue la duodécima uva de vino tinto más plantada en Francia, con plantaciones considerables en las regiones de Languedoc, Provenza y Cognac.

Dada la popularidad de esta uva en España, existe la creencia infundada de que es originaria de Aragón. En España está muy difundida. Según la Orden APA/1819/2007, la uva garnacha tintorera es una variedad vinífera recomendada en las comunidades autónomas de Asturias, Castilla la Mancha y Valencia; está autorizada en Aragón, Castilla y León, Cataluña, Galicia y Murcia.

Es variedad principal en la Denominación de Origen Almansa (provincia de Albacete). Otras denominaciones que la usan son: Alicante, Bierzo, Ribeira Sacra y Rioja.

La hoja es de tamaño pequeño a mediano, presentando la característica de enrollarse en forma de garra hacia su envés; el color de las hojas, en el haz, es verde muy oscuro, mientras que el envés tiene textura algodonosa. El racimo es pequeño, de forma cónica corta. Sus bayas son de tamaño mediano y forma esférica. Tienen la pulpa coloreada, lo que sirve para dar más color al vino. Precisamente su nombre viene de esa cantidad de color que aporta por su pulpa coloreada. En cuanto al color de la piel es azul casi negra. Es una variedad sensible al mildiu y la exconosis.



BALOIRO BLANCO VARIETALES

80% Godello, 15% Doña blanca, 5% Palomino Jerez
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
VTCYL

Añada: 2.018

Las hormigas que ilustran la etiqueta de este blanco original cuentan una historia. La del trabajo "de hormiguitas" que supone a la familia Amigo recolectar o más bien "rescatar" las tres variedades blancas (Godello, Doña blanca y Palomino Jerez) que habitan entre las 125 parcelas de su viñedo, todas mezcladas y algunas de ellas pasando totalmente desapercibidas. Como resultado nos entregan un blanco glicérico, con aromas florales y de fruta de hueso madura, envolvente y con una acidez natural contenida, para consumo y disfrute inmediato. Un blanco como los que se consumían antaño en la zona.

Descripción:

Viñedos tradicionales del Bierzo, localizados a 650-750 metros sobre el nivel del mar.

Edad del Viñedo:

60 años

Superficie:

24 hectáreas repartidas en 125 parcelas.

Suelo:

Aluviales profundos con arenas de cuarzo.

Clima:

Mediterráneo suave, combinación de influencia atlántica y mediterránea continental.

Cosecha: Vendimia manual.

Alcohol: 12,5°C

Vinificación:

Maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. La godello se despalilla y se deja en contacto con piel y mostos hasta 36 horas en depósito, posteriormente el mosto flor (sin prensado) pasa a otro depósito. En el depósito de los hollejos se añade la Doña blanca y la Jerez y se macera durante menos horas. Posteriormente se unen ambos mostos y sin hacer fermentación maloláctica ni crianza sobre lías se filtra y se embotella.

Producción:

70.000 botellas

Potencial:

1-3 años

NOTA DE CATA

Vista:

Amarillo pálido con destellos brillantes.

Nariz:

Fresco, floral y goloso

Boca:

En la boca tiene una entrada dulce, es aromático y persistente.

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **BALOIRO BLANCO VARIETALES**

Bodega / Denominación: **LUZDIVINA AMIGO – D.O. BIERZO**

Añada: **2018**

Uvas presentes y en % Grados: **GODELLO 80%, DOÑA BLANCA 15%, PALOMINO JEREZ 5% / 12,5°C**

CRIANZA EN BARRICA: **NO**

DURACIÓN:

CRIANZA EN BOTELLA:

Duración:

Tipo de bodega:

Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: **LIMPIO**

BRILLO: **BRILLANTE**

INTENSIDAD COLOR: **CLARO**

COLOR VINO: **PAJIZO**

RIBETE:

CAPA: **CUBIERTO**

LÁGRIMA: **NUMEROSAS – LARGAS**

NOTA CATA VISUAL: 8 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **AROMÁTICO**

POTENCIA: **MUCHA – AROMÁTICA**

ELEGANCIA: **FINURA**

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **FRUTA DE HUESO (Albaricoque) – MUY EXPRESIVO**

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica **FLORAL**

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica

NOTA CATA OLFATIVA: 26 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: **DULCE**

PASO EN BOCA: **AMARGO**

FINAL EN BOCA.

TANINOS:

PRESENCIA ALCOHOL: **POCA**

ACIDEZ: **EQUILIBRADO**

VÍA RETRONASAL AROMAS: **FLORAL – MINERAL – VEGETAL**

POSTGUSTO: **MEDIO**

CALIDAD DE LOS SABORES: **EQUILIBRADO (Mucho equilibrio)**

INTENSIDAD DE LOS SABORES: **EXPRESIVIDAD**

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: **ELEGANCIA – EQUILIBRIO**

NOTA CATA GUSTATIVA: 52 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: Vino muy equilibrado, con muchísimos matices, sin ninguno que destaque sobre el resto, lo que lo hace muy elegante. Muy bien estructurado para ser una añada de 2018. Muy fácil de beber y muy goloso.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 86 / 100



Los Pedregales

Zona: Bierzo

Bodega: Bodega Luzdivina Amigo

Uva: Godello

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VTCYL

Añada: 2.018

La familia Amigo cultiva los viñedos desde hace muchas generaciones atrás y han aprendido de la tradición como la base para crear nuevos conceptos e ilusiones. En 2.002, cuando decidieron elaborar vino embotellado recuperando parte de una vieja bodega que en su día sirvió para elaborar vino y servir al mercado local. Las 12 hectáreas de viñedo que actualmente trabajan se distribuyen en más de 50 pequeñas parcelas no muy distantes unas de otras. Ellas son el alma de sus vinos. Elaboran seis tipos de vinos diferentes. Dos blancos y cuatro tintos con diferente tipo de envejecimiento en bodega. Aprovechan lo que la tierra da, la diversidad de los suelos, desde parcelas con una suave inclinación, con suelos profundos de tipo aluvial formados por arenas graníticas y arcillas y vides de más de cincuenta años para elaborar Baloiro, hasta suelos pizarrosos poco profundos ricos en minerales en laderas con pronunciada inclinación, y vides de más de cien años.

Pedregales es el nombre de tres viñas, una de ellas plantada con Godello, en una zona próxima a Valtuille de Abajo. La viña, privilegiada por su orientación y suelos de cantos rodados, arenas y arcilla, ofrece las condiciones ideales para el cultivo de las variedades blancas. En bodega el trabajo con lías entrega un Godello expresivo en nariz, con fruta tropical y un buen equilibrio entre la acidez y los toques salinos. Sabroso y con un

postgusto que recuerda al mango maduro. Como dato anecdótico en 2.017 no se embotellará este vino debido a las heladas que arrasaron parte del viñedo del Bierzo.

Producción:

70.000 botellas

Potencial:

2-4 años

Edad del viñedo:

7 años.

Suelo:

Canto rodado y arena.

Altitud:

600 metros

Vendimia

Manual

Elaboración:

Maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable.

Alcohol. 12,5°C

NOTA DE CATA:

Nariz: Expresiva de notas minerales, piña, pera, junto a toques cítricos muy agradables.

Boca: En boca es sabroso, con buena acidez que proporciona un gran equilibrio y final largo, con un punto goloso.

Temperatura de servicio:

Entre 8 y 10°C.

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **LOS PEDREGALES**
Bodega / Denominación: **LUZDIVINA AMIGO – D.O. BIERZO**
Añada: **2018**
Uvas presentes y en % Grados: **GODELLO 100% / 12,5°C**
CRIANZA EN BARRICA: **NO**
DURACIÓN:
CRIANZA EN BOTELLA:
Duración:
Tipo de bodega:
Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIEZA: **LIMPIO**
BRILLO: **BRILLANTE**
INTENSIDAD COLOR: **SOSTENIDO**
COLOR VINO: **PAJIZO - DORADO**
RIBETE:
CAPA: **CUBIERTO**
LÁGRIMA: **NUMEROSAS – ABUNDANTES / OTRAS EXPLICACIONES GLICÉRICO**

NOTA CATA VISUAL: 9 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **AROMÁTICO**
POTENCIA: **NORMAL**
ELEGANCIA: **FINO y ELEGANTE**
AROMAS:
PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **Piña, Fruta blanca, Frutas tropicales**
SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica
TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica

NOTA CATA OLFATIVA: 25 / 30

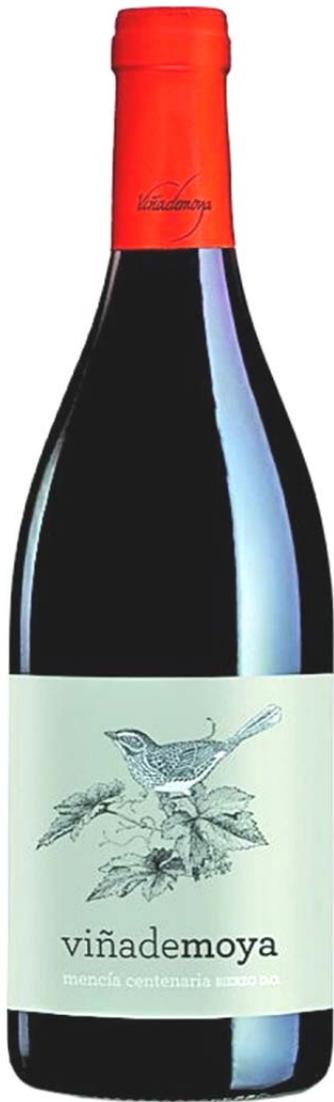
FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: **SECO – SEDOSO**
PASO EN BOCA: **AMARGO - GRASO**
FINAL EN BOCA.
TANINOS:
PRESENCIA ALCOHOL: **NORMAL - MUCHA**
ACIDEZ: **VERDE- VIVO**
VÍA RETRONASAL AROMAS: **ALBARICOQUES Y FRUTAS MÁS DULCES**
POSTGUSTO: **LARGO**
CALIDAD DE LOS SABORES: **EQUILIBRIO Alcohol / Acidez**
INTENSIDAD DE LOS SABORES:
RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: **EQUILIBRIO**

NOTA CATA GUSTATIVA: 53 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: Vino interesante, que cambia el gusto radicalmente, respecto a la nariz

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 87 / 100



Viñademoya

Denominación de Origen: Bierzo

Bodega: Bodega Luzdivina Amigo

Edad del viñedo: 100 años

VARIEDAD: Mencía 98%, Garnacha Tintorera, Doña Blanca y Jerez 2%

Añada: 2.018

Mencía en cada una de sus gotas: vino balsámico y mineral, con recuerdo a grosellas y vainillas. De diseño elegante, Viñademoya representa a los nuevos vinos del Bierzo, conservando sus orígenes. El viñedo en el que se cosechan las uvas utilizadas para producir este vino está situado en una zona denominada Viñademoya cercana a la bodega. Las cepas plantadas en vaso superan los 100 años de edad. Es probable que esta zona sea la que conserva mayor superficie de cepas prefiloxéricas en el Bierzo.

Otros datos de interés: En la Bodega Luzdivina Amigo cultivamos los viñedos desde hace muchas generaciones atrás y hemos aprendido de la tradición como la base para crear nuevos conceptos e ilusiones. En 2002, cuando decidimos elaborar vino embotellado recuperando parte de una vieja bodega que en su día sirvió para elaborar vino y servir al mercado local. Las 12 hectáreas de viñedo que actualmente trabajamos, se distribuyen en más de 50 pequeñas parcelas no muy distantes unas de otras. Ellas son el alma de nuestros vinos.

Suelos:

Pizarroso rico en minerales

Altitud:

650-750 metros

Vendimia:

Manual

Elaboración:

Maceración prefermentativa en frío

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable durante 60 días

Crianza:

5 meses en barricas de roble francés

Producción:

150.000 botellas

Potencial:

2-5 años

Nota de cata:

Aromas frutales de confitura de moras y ciruela negra junto a regaliz y flores azules.

Buena estructura, sedoso y aterciopelado. Equilibrado, inquieto y apetecible

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **VIÑA DEMOYA**

Bodega / Denominación: **LUZDIVINA AMIGO – D.O. BIERZO**

Añada: **2018**

Uvas presentes y en % Grados: **Mencia 98%, Garnacha Tintorera, Doña Blanca, y Jerez 2% / 14,5°C**

CRIANZA EN BARRICA: **SI**

DURACIÓN: **5 MESES**

CRIANZA EN BOTELLA: (Formato Botella en línea con vinos de la Bodega)

Duración:

Tipo de bodega: **ROBLE FRANCÉS**

Tipo de tostado: **LIGERO (Suponemos que ligero)**

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: **OPALESCENTE**

BRILLO: **LUMINOSO**

INTENSIDAD COLOR: **INTENSO**

COLOR VINO: **GRANATE – CEREZA – PICOTA MADURA**

RIBETE: **RUBÍ** (Más claro)

CAPA: **CUBIERTO**

LÁGRIMA: **MUY INTENSA** Lágrima amplia y persistente. Muy glicérico.

NOTA CATA VISUAL: 7,5 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **INTENSO**

POTENCIA: **MUCHA** – Potencia aromática, aunque con presencia alcohólica

ELEGANCIA:

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **Mineral, Frutal (Fruta negra: Mora Ciruela)**

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica **Vainilla, Serie animal, Cacao / Chocolate / Cuero,**
(Sobre todo al principio)

NOTA CATA OLFATIVA: 26 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: **DULCE – SEDOSO – UN POCO MINERAL – AFRUTADO**

PASO EN BOCA: **MUY EQUILIBRADO** (De paso fácil)

FINAL EN BOCA.

TANINOS: **VERDES**

PRESENCIA ALCOHOL: **NORMAL**

ACIDEZ: **VERDE – FRESCO**

VÍA RETRONASAL AROMAS: **ALBARICOQUES Y FRUTAS MÁS DULCES**

POSTGUSTO: **MEDIO**

CALIDAD DE LOS SABORES: **MUY EQUILIBRIO** Alcohol / Acidez / Astringencia

INTENSIDAD DE LOS SABORES: **INTENSIDAD MEDIA**

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: **EQUILIBRIO Y ELEGANTE**

NOTA CATA GUSTATIVA: 50 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: Muy Bueno, Bien equilibrado, Sedoso, Fácil de beber. (Muy bien maridado)

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 83,5 / 100



Baloiro Selección en Viña

Denominación de Origen: Bierzo
Bodega: Bodega Luzdivina Amigo
Edad del viñedo: 60-90 años
VARIEDAD: Mencía 100%

Añada: 2.016

Viñedo:

Su viñedo está ubicado en un área con pendiente que pertenece a la familia Luzdivina. La altitud de sus parcelas es de 500-650 metros. El sistema de poda es en vaso

Edad del viñedo:

60-90 años

Suelos:

El suelo de la parcela es aluvial profundo con arenas graníticas y arcilla.

Altitud:

500-650 metros

Vendimia:

Manual

Elaboración:

Maceración prefermentativa en frío

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable durante 60

días

Crianza:

10 meses en barricas de roble francés y americano

Producción:

6.000 botellas

Potencial:

5-9 años

Nota de Cata:

Aromas de fruta negra y roja, expresión varietal y mineral sobre un fondo de flores azules.

En boca es sedoso y redondo con un paso aterciopelado y vibrante.

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **BALOIRO SELECCIÓN EN VIÑA**
Bodega / Denominación: **LUZDIVINA AMIGO – D.O. BIERZO**
Añada: **2016**
Uvas presentes y en % Grados: **MENCÍA 100% / 14,5°C**
CRIANZA EN BARRICA: **SI**
DURACIÓN: **10 MESES**
CRIANZA EN BOTELLA: **2 AÑOS**
Duración:
Tipo de bodega: **ROBLE FRANCÉS y AMERICANO**
Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIEZ: **OPALESCENTE** (Se aclara en reposo)
BRILLO: **BRILLANTE**
INTENSIDAD COLOR: **INTENSO**
COLOR VINO: **PICOTA MADURA – NEGRO OSCURO**
RIBETE: **CEREZA PICOTA - GRANATE**
CAPA: **CUBIERTO**
LÁGRIMA: **FINAS – TRANSPARENTE y PERSISTENTE**

NOTA CATA VISUAL: **8 / 10**

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **INTENSO**
POTENCIA: **MUCHA – ALTA**
ELEGANCIA:
AROMAS:
PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica
SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica
TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica

NOTA CATA OLFATIVA: **26 / 30**

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: **MUY ELEGANTE – ALCOHOL POTENTE** (Goloso, Sabroso, Redondo)
PASO EN BOCA:
FINAL EN BOCA:
TANINOS: **SUAVES**
PRESENCIA ALCOHOL: **NORMAL**
ACIDEZ: **FRESCO**
VÍA RETRONASAL AROMAS:
POSTGUSTO: **LARGO**
CALIDAD DE LOS SABORES: **PRESENCIA y EQUILIBRIO**
INTENSIDAD DE LOS SABORES: **EXPRESIVIDAD - COMPLEJIDAD**
RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: **ELEGANCIA**

NOTA CATA GUSTATIVA: **54 / 60**

CONCLUSIÓN / CALIDAD: **MUY BUENO – GRAN VINO – AUSENCIA DE ASTRINGENCIA**
NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: **88 / 100**



Viñademoya Leiros

Zona: Bierzo

Bodega: Bodega Luzdivina Amigo

Uva: Mencía 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Bierzo

Este tinto se elabora con uva **Mencía**. Una materia prima excepcional y un descanso en barrica de dos años bien le han valido **93 puntos Parker**.

Añada: 2.007

Superficie total de viñedo: 12 ha.

La familia Amigo es propietaria de una bodega que, desde su nacimiento en el año 2002, ha tenido en la tradición el principal motor de sus movimientos. El respeto a las generaciones anteriores...

Descripción:

Viñedo ubicado en torno a los 750 metros sobre el nivel del mar.

Edad del viñedo:

Media de edad de 100 años.

Suelo:

Pizarroso, rico en minerales.

Rendimiento:

Inferior a 1 kilogramo por cepa.

Cosecha:

Vendimia manual.

Elaboración:

Maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. Maloláctica en barricas de 225 litros de roble francés.

Crianza:

Crianza de 24 meses en barricas de roble francés y americano

Alcohol: 13,5°C

Producción:

4.000 botellas

Potencial:

5-15 años

Nota de Cata:

Aromas de frutillos negros, destellos minerales que recuerdan a pizarra y esencia de madera como vainilla y chocolate.

Es un vino pleno y estructurado, espléndido volumen y equilibrio.

El Viñademoya Leiros 2.007. Buque insignia...un "alta gama", de color morado intenso también es 100% Mencía pero envejecido durante 24 meses en roble francés y americano. Ofrece un ramo de sándalo, incienso, especias asiáticas, lilas y frambuesa negra. Ya complejo en el paladar con capas de frutas negras suculentas y picantes, acidez viva y una forma bien proporcionada, esta oferta de placer se beneficiará de 2-3 años de bodega y ofrecerá una ventana para beber que se extenderá desde 2.014 hasta 2.022.

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **VIÑADEMOYA LEIROS**

Bodega / Denominación: **LUZDIVINA AMIGO – D.O. BIERZO**

Añada: **2007**

Uvas presentes y en % Grados: **MENCÍA 100% / 13,5°C**

CRIANZA EN BARRICA: **SI**

DURACIÓN: **24 MESES**

CRIANZA EN BOTELLA: **2 AÑOS**

Duración:

Tipo de barrica: **ROBLE FRANCÉS y AMERICANO** (Nueva 70% - Vieja 30%)

Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: **LIGERAMENTE TURBIO**

BRILLO: **BRILLANTE**

INTENSIDAD COLOR: **INTENSO**

COLOR VINO: **TEJA – GRANATE**

RIBETE: **GRANATE**

CAPA: **CUBIERTO**

LÁGRIMA: **DENSAS Y ALGO GRUESAS**

NOTA CATA VISUAL: 7 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **DISCRETO**

POTENCIA: **NORMAL**

ELEGANCIA: **NORMAL**

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **Al principio cuero /establo, luego se disipan – Jarabe balsámico**

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica

NOTA CATA OLFATIVA: 22 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: **SECO – SEDOSO**

PASO EN BOCA: **FINO**

FINAL EN BOCA.

TANINOS: **MADUROS**

PRESENCIA ALCOHOL: **MUCHA, Bien llevada**

ACIDEZ: **EQUILIBRADO**

VÍA RETRONASAL AROMAS: **NOS RECUERDA AL BRANDY**

POSTGUSTO: **MEDIO - LARGO**

CALIDAD DE LOS SABORES: **PRESENCIA y EQUILIBRIO**

INTENSIDAD DE LOS SABORES: **EXPRESIVIDAD – FRANQUEZA +++**

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: **Equilibrado, Reposado, Recuerda a solera**

NOTA CATA GUSTATIVA: 52 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: GRAN VINO

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 79 / 100

MENÚ KASKAZURI



- *Tosta de pan horneada con langostinos plancha y verduritas*
- *Sopa de pescado y marisco*
- *Vainas salteadas con crema de patata y foie de canard*
- *Pulpo a la plancha con tomates confitados y salsa romesco*
- *Secreto de vaca Wagyu con pimientos del piquillo confitados*
- *Pudin de coco con helado de mango*

FOTOS ASISTENTES







Miguel Angel Amigo hace un brindis con el último vino que hemos saboreado, Villademoya Leiros, agradeciendo la atención prestada por todos los asistentes deseando a todos que los vinos que ha aportado la Bodega Luzdivina Amigo, hayan sido del agrado de todos, y referente a la Reunión, comenta su satisfacción por el nivel de todos los asistentes, que ha sido muy alto, lo cual demuestra que en la Cofradía del Vino El Tanino se “Vive” el Vino.

Sebas Olaizola cierra el capítulo de Octubre, agradeciendo igualmente la Conferencia que nos ha ofrecido Miguel Angel Amigo, con todo tipo de detalles; de su tierra, de sus viñedos, de sus uvas, comprobado la pasión que siente por El Bierzo, por hacer las cosas bien, y la prueba de ello ha sido los vinos que hoy hemos catado, de los cuales, desde el primer Blanco, Baloiro Varietales, hasta el último: “Buque insignia de alta gama”, Villademoya Leiros, ha conseguido que disfrutemos todos los asistentes del Tanino. Y también agradecer a los responsables del Kaskazuri, Flavio y Michell, que en ausencia de Antton Otaegi, han estado en todo momento pendientes del servicio de los Vinos y los platos del Menú.



Donostia, 31 de octubre 2019.