

## LA CATA DE LA SEMANA

### Un blanco de La Seca con 75 años

**Cuatro Rayas, Viñedos Centenarios 09.** DO Rueda. Agrícola C., La Seca (Valladolid).  
 ☎ 983 816 320. Precio: 10 euros.

El icono de esta bodega es el blanco Cuatro Rayas, que debe su nombre a un cruce de caminos y términos municipales. Ha sido elegido como el vino del 75 Aniversario de la bodega más asentada de la DO Rueda, desde un prisma social y vitícola. Una firma que ha logrado destacar su excelente relación calidad-precio. De ahí que la vieja cooperativa haya llegado a convertirse en una moderna bodega, 75 años después. Ángel Calleja diseña para la ocasión un verdejo con más volumen y boca, con fruta, hierba, tímidos florales en nariz y una acidez justa, sin abandonar las notas almendradas. Poco cítrico y mucha verdejo.



### Macario y su primer tinto de Ávila

**Vetoné, tinto 2007.** Vino de la Tierra de Castilla y León. Bodegas y Viñedos Valhondo. La Moraña (Ávila).  
 ☎ 920 256 559. Precio: 8 euros.

Lleva el nombre de su abuelo Macario, iniciador de una saga de bodegueros en Fuente el Sol. Junto a dos amigos moraños, el nieto, también Macario, plantó viñas tintas en Moraleja de Matababras y firma este primer tinto que entra de lleno en el mundo del vino con etiqueta que acentúa a los vettones y suma una miscelánea varietal de tempranillo, cabernet y syrah. Este tinto ha pasado por roble francés y americano seminuevo alrededor de un año. Cubierto en color. Nariz, fruta madura, regaliz abundante, vegetales, especiados y, en la boca, taninos suaves, nada agresivos. Para beber ya.



### Cuando lo sencillo es sublime

**Viyuela 10 (cosecha 2006).** DO Ribera del Duero. Boada de Roa (Burgos).  
 ☎ 947 530 072. Precio: 7 euros.

Cuando un catador se lleva una copa a la nariz, tras observar el color y el aspecto, saborea una pequeña porción de vino que ha recorrido el paladar. En ese momento le da tiempo a experimentar buenas sensaciones después de tragar, y normalmente recibe sensaciones de armonía y satisfacción disfrutando con los cuatro sentidos. Entonces se puede dar por satisfecho. Y esto es lo que ocurre con este Viyuela 06. Un tinto puro y limpio. Tempranillo de libro. Un Ribera de verdad, con la duela justa y la fruta adecuada. Un tinto moderno. Andrés lo está haciendo muy bien con sus riberas de familia y en su pueblo, que es Boada.



# De Toro a Santiago

JAVIER PÉREZ ANDRÉS

**T**uan Antonio Fernández vuelve a sorprender con su capacidad para sumarse a las grandes citas culturales del momento. El Año Santo, que convertirá al Camino de Santiago en un gran acontecimiento durante este año, no ha pasado desapercibido para el alma máter de Liberalia. Por eso le dedica un crianza 2006 al Jacobeo 2010 estampando la silueta de un Santiago peregrino en su etiqueta. Y llega más lejos, al organizar visitas a la iglesia románica donde se encuentra la imagen, así como a la bodega, en un intento de trasladar al aficionado la cultura del vino santiaguista. Se trata, según sus palabras, de afianzar las actividades culturales, y que el receptor sepa qué hay detrás de esa etiqueta conmemorativa. Y la mejor manera es organizar una visita enoturística y convertirla en un acercamiento al Camino de Santiago. No es la primera vez que Liberalia conmemora una efeméride cultural dedicándole un vino y una etiqueta. En los últimos años, otros acontecimientos se han visto respaldados por actividades en la bodega, además de etiquetas conmemorativas, como las dedicadas al Quijote, Mozart, Machado, el violinista Sarasate y Haendel. En los próximos meses, los nuevos retos culturales de Liberalia serán para Chopin y Larra. Todos estos actos se traducen en catas de vino y en actividades de poesía, música, conciertos, etc.

Pero, en esta ocasión, Liberalia ha fijado su atención en el Camino Mozárabe-Sanabrés de la Vía de la Plata. Casualmente, en la localidad zamorana de Santa Marta de Tera, en cuya iglesia románica se encuentra la primera escultura en piedra que se conoce del apóstol Santiago vestido de peregrino. Además, fue el icono de Las Edades del Hombre en su edición de Ponferrada. Esta iglesia, junto a la de San Juan de Ortega en Burgos, es un lugar de peregrinación, pues un rayo de luz ilumina el capitel de Santa Marta en cada equinoccio. La propuesta de esta semana empieza en la propia iglesia de Santa Marta, acompañados por Juan Antonio y una guía turística, que explicará al grupo la importancia del monumento y del Camino Mozárabe-Sanabrés. Después, éste se dirigirá a la bodega de Toro, donde degustará los vinos de la bodega con una comida. Cada visitante será obsequiado con una botella Liberalia crianza dedicada al Jacobeo.

## Liberalia propone cata de vino y visita a la iglesia románica donde se encuentra el primer Santiago en piedra del mundo



**COMPROMISO.** Liberalia presenta su vino del Jacobeo en Santa Marta, junto al Santiago en piedra. / ARGI

### ENOTURISMO

**Bodega:** Liberalia Enológica (DO Toro). **Localidad:** Toro (Zamora). **Propuesta:** La visita comienza en Santa Marta de Tera. Cata y comida en Toro y botella crianza. **Precio:** 30 euros. **Teléfono:** grupos, 15 personas. **Contacto:** 980 692 571 (Beatriz).

## COMERRECOMENDAMOS

### ASADOR

#### El Ciprés

**Aranda de Duero (Burgos).**  
 Plaza Primo de Rivera, 1.  
 ☎ 947 507 414.

Precio: a la carta, entre 25 y 30 euros por persona. Abre todos los días de la semana.

El lechazo de la zona se asa con mimo en el horno de leña que está a la vista de los comensales, que suelen acompañar el asado de una simple ensalada. Si se quiere picar algo antes de comer lechazo, la mejor opción es la morcilla de Burgos. Un asador

de los de siempre, en el que lo más importante es la calidad de la carne y la capacidad de la cocina para dejarlo en su punto.

- Fumadores ● Párking
- Discapacitados
- Recomendado para niños

#### Asador Mauro

**Peñañiel (Valladolid).**  
 Atarazanas 2.  
 ☎ 983 880 816.

Precio: a la carta, a partir de 30 euros. Abre todos los días de la semana.

Uno de los asadores más concurridos de Valladolid. Entorno castellano, lo que

destaca es su lechazo al horno de leña, que siempre está crujiente por fuera y blanco y suave por dentro. También hay que probar el chorizo, la morcilla y el queso.

- Fumadores ● Párking
- Discapacitados
- Recomendado para niños

### CASTELLANO

#### La Tata

**Cuenca de Campos (Valladolid).**  
 San Pedro, 1.  
 ☎ 983 761 131.

Precio: a la carta, entre 20 y 40 euros por persona. El

restaurante está abierto todos los días de la semana.

Especializado en tablas y en carne a la piedra, La Tata es el típico restaurante castellano, siempre pendiente de los productos de temporada de la zona. Las tablas y la carne a la piedra (un kilo) están pensadas para que los comensales las compartan, aunque la carta incluye también platos para consumir de forma individual, como los calamares, el pulpo o el lomo de olla, otro de los productos que hay que probar.

- Fumadores ● Párking
- Discapacitados
- Recomendado para niños

### El Viso

**Gumiel de Mercado. (Burgos).**  
 El Viso, 45.  
 ☎ 947 545 103.  
 Precio: desde 20 euros por persona. Cierra: los lunes.

Un establecimiento tradicional, que cuida de una cocina cercana a la comunidad. Lo mejor es compartir los entrantes con varios platos al centro como el queso curado, los pimientos del piquillo rellenos o los revueltos. El rabo de toro es una de las especialidades de la casa, aunque también se deben probar las kokotxas de bacalao, el solomillo de ternera, la