

EL VINOPOR
OSCAR RODRÍGUEZ**Cobrana 2023**

TERMINAMOS de vendimiar bajo unos criterios definidos, otros dos caminos se nos abren y debemos decidir. Hablamos de qué tipo de fermentación queremos que realice nuestro mosto para convertirse en vino. Existen pues dos tipos de fermentación en base a si se utilizan levaduras indígenas o levadura seca activada (LSA). La fermentación espontánea es aquella que se realiza con

las levaduras que llegan en la piel de la uva, aunque siendo precisos viene en la pruina que recubre las uvas, y siendo aún más precisos proviene de la microbiota autóctona del viñedo, de la bodega, del aire o de los ingredientes.

La fermentación inoculada es aquella en la que las levaduras que hacen la fermentación han sido especialmente seleccionadas por sus excelentes cinéticas de fermentación y con ellas se puede llegar a asegurar un final de fermentación.

Así, utilizando levaduras indígenas del viñedo conseguimos una fermentación especial, ya que, conseguimos un vino con

identidad de la zona geográfica donde se ha elaborado, reflejo del terruño y el clima de la añada.

Al intervenir diversas cepas de levaduras y bacterias, se generan más compuestos aromáticos, ácidos y matices únicos que no se consiguen con levaduras industriales. Sin embargo, utilizando levaduras comerciales conseguimos una fermentación más rápida y homogénea. Hoy nos decantaremos por un vino con fermentación espontánea.

Cobrana 2023 presenta un color rojo rubí claro con ribete violeta, de capa media con buena lágrima. En nariz se muestra complejo con frutas rojas madu-

ras, por encima de aromas balsámicos y especias dulces sobre un fondo mineral. En boca destaca por su acidez, con un cuerpo medio-ligero y taninos de buena madurez con larga persistencia.

Bodega Verónica Ortega D.O.

Bierzo **Uva** Mencía, Alicante bouschet, godello, palomino y doña Blanca **Maridajes** Jarrete de ternera asado entero con patatas panaderas **Sabías que** la levadura *Saccharomyces cerevisiae* es la especie de levadura conocida mejor adaptada a pH bajo, presión osmótica alta y alta concentración de etanol? **Grado 13%** vol. **Tª de consumo aconsejada** 14-15°C.

**VIRAVOLTA | LUGO**

Desde el Caribe a la capital lucense

Los entrantes que más atraen son la oreja frita con salsa brava; la ensaladilla de langostinos al ajillo con patatas chip y los torreznos de Soria con guacamole

TEXTO: **ARSENIO COTO**
FOTO: **A.C.**

EN PRIMAVERA Juan Carlos Guede (Lugo, 1990) se ponía al frente del local al que solía acudir de niño junto a sus padres en la Rúa Rafael de Vega de la capital lucense, el antiguo restaurante Central. Hace seis meses abría en ese bajo el gastrobar Viravolta, tras trabajar durante 11 años en los servicios de restauración de hoteles de lujo de cadenas españolas en República Dominicana y Cuba.

Juan Carlos Guede comparte cocina con su esposa, Maylin China. Él se suele encargar de lo salado y ella de lo dulce. Preparan platos tradicionales con un toque exótico. "Ofrecemos una cocina auténtica. Intentamos hacerla como toda la vida, pero no tenemos reparo en arriesgar", asegura.

Los entrantes que más aceptación tienen entre los comensales son la oreja frita con salsa brava; la ensaladilla de langostinos al ajillo con patatas chip; los torreznos de Soria con guacamole y las croquetas de ibérico, carrilleras o centolla.

Como platos fuertes preparan desde pescados a la bilbaína (rape, dorada o lubina) hasta codillo asado con salsa thai de estilo tailandés o costilla de vaca madurada, marcada a la plancha, acabada en el horno con mantequilla y romero y servida con patatas gajo y



salsa demi-glace, propia de la cocina gala.

Viravolta, nombre que alude al giro radical que ha dado en su vida esta pareja de cocineros que dejó el Caribe para asentarse en la tierra natal de él, también ofrece, por encargo, arroces, tanto paellas como melosos, de pescado, marisco o carne (falda, rabo de vaca,

carrilleras o chuleta). La guinda al menú son los postres, como arroz con leche, tiramisú, mousse de chocolate o tres leches, que es un bizcocho esponjoso tradicional de Latinoamérica que está empapado en tres productos lácteos.

Además de la carta, el gastrobar Viravolta, que a partir del próximo mes de noviembre abrirá durante

toda la semana, dispone de un menú del día por 18 euros, que consta de cuatro entrantes a elegir, otros tantos platos fuertes y también cuatro postres. Incluye una consumición.

Estos platos creativos a partir de recetas caseras se pueden regar con vinos de todas las denominaciones de origen gallegas y de las

de Rioja, Ribera de Duero, Toro y Rueda.

DE INTERÉS

Dirección Rúa Rafael de Vega, 10, Lugo.

Teléfono 982 064 665

Precio medio De 20 a 40 euros.

Estilo de cocina Tradicional con un toque exótico.