



Apuntes enoturísticos y gastronómicos
Camino de Santiago



¡BUEN CAMINO!

DOMINIO DE TARES

“¡Buen Camino!” se dicen y se desean los peregrinos y caminantes cuando se cruzan en cualquiera de las sendas del Camino de Santiago.

“Buen Camino”. Qué fantástica analogía para contar de la forma más concentrada posible el cúmulo de sensaciones que Restauradores tuvo la suerte de compartir con la llegada del verano y con Dominio de Tares, una de las bodegas de referencia españolas y de la Denominación de Origen Bierzo.

CATAS VERTICALES ENTRE VIÑEDOS

TEXTO - Miguel Peraqui - FOTOS - Patricia Rodríguez Wagner

BODEGA DOMINIO DE TARES

Los Barredos, 4 - 24318 San Román de Bembibre - León - Teléfono: 987 514 550

<https://www.dominiodetares.com/> · info@dominiodetares.com

Las marcas:

• Dominio de Tares Cepas Viejas • Dominio de Tares Godello • Bembibre • Baltos • P3 • La Sonrisa de Tares.





(conocer Dominio de Tares... plan de viaje...)

Gracias a la gentileza de su magnífico equipo, con el propio enólogo de la bodega **Rafael Somonte** a la cabeza, junto a **José Manuel Fontán**, **Sofía Elisario**, **Lucía Arias** y **Victoria Díez** (10V Comunicación) –respectivamente director comercial, responsables de marketing, exportación y comunicación– pudimos gozar en el corazón berciano del *Camino de Santiago*, desde Ponferrada, de una experiencia que volvió a ratificar que la esencia del buen vino se gesta en la esencia de la naturaleza y su calidad es reflejo de la propia calidad humana de las personas que intervienen en su proceso. Y todo esto con el valor añadido y la posibilidad de compartir mesa, mantel, conversación, sensaciones, impresiones, vivencias... y Camino, con un grupo de profesionales de primerísimo nivel: **José Peñín**, **Luis Ramírez** (revista *Origen*), **Antonio Candelas** (Mi Vino), **Mar Romero** ("Mesa y Mantel", en *Capital Radio*), **Juanma Ruiz Casado** (Enoteca Barolo) y **Mara Sánchez** (Planeta Vino y Vanitatis). El itinerario, a priori –y a posteriori también– no tenía desperdicio: Martes 19 de junio. 17:30 h. Salida hacia El Bierzo. 21:30 h. Alojamiento. 22:00 h. Cena junto al castillo. Miércoles 20 de junio. Desayuno en el hotel. 9:15 h. Ruta Dominio de Tares. 13:00 h. Bierzo Alto. 13:30 h. Cata de vinos del Bierzo y comida. 18:30 h. Regreso.

Una experiencia intensa de apenas día y medio, que se iniciaba a nuestra llegada a Ponferrada al **AC Hotels by Marriott Ponferrada** –un nutritivo detalle nos esperaba en la habitación del hotel: Kit de "avitallamiento" para reponer fuerzas en la marcha, y hacer más llevadera la distancia y el calor en el camino–. Continuaba con un breve paseo por las calles más emblemáticas del casco antiguo de la capital berciana. Pasamos por la **Torre del Reloj**, la Plaza Mayor, con su entrañable escultura del "**Barquillero**". Allí nos contagiamos de optimismo, con la amable sonrisa de este carismático personaje ponferradino –la misma que durante tantas décadas regaló a los niños del lugar al venderles sus típicos dulces–. Pasamos también junto a la preciosa **Basílica renacentista de La Encina**, escoltada por la espectacular escultura en bronce de **Venancio Blanco**, que evoca la leyenda de la Patrona del Bierzo, la Virgen de la Encina, también conocida como "La Morenica". Se cuenta que un caballero encontró escondida su imagen en el hueco de una encina y se supone que Santo Toribio, obispo de Astorga, la trajo desde Tierra Santa y la ocultó allí para preservarla del invasor musulmán... Y así, el amable susurro de la historia del lugar dispuso un estado de ánimo perfecto para cerrar la primera etapa con una espléndida cena en el **Mesón Las Cuadras** junto al **Castillo de los Templarios**, con todo el sabor del mejor producto, bien regada con distintas referencias en blancos y tintos de **Dominio de Tares**.

Al día siguiente, tras el desayuno, llegaba la parte más espiritual del itinerario, paseando más de 13 km de la 23ª etapa del **Camino de Santiago**, entre las localidades de **Camponaraya** y **Villafranca del Bierzo**, en la denominada "Hoya del Bierzo". Senderos donde contemplar la espectacularidad de las viejas viñas de Mencía. Y además, con parada intermedia en **Cacabelos**; restaurando cuerpo, además de mente y espíritu, con los buenos productos caseros del Bierzo en **La Moncloa de San Lázaro**. Nos esperan los vinos de **Dominio de Tares**, pero antes, ya hemos apuntado en nuestra libreta de tareas pendientes volver a visitar este espacio centenario, que ha sido sabiamente conservado desde hace más de un siglo. Casa de comidas, hotel con encanto, palloza-tienda de productos artesanales y gastronómicos del Bierzo, Café-Salón, Patio-Terraza... que presenta en un escenario singular, entre vigas, pizarra y piedra, una oferta multicultural y artística, plena de sensaciones, con el argumento principal de la mejor cocina tradicional berciana, artesana, como hacían sus abuelas –"amasando empanadas, haciendo caldo a fuego lento o asando pimientos con leña para mantener un toque ahumado"–, actualizada con creatividad y cariño a partir de la profundidad de la despensa local, con sus típicos productos ecológicos, maridados con los grandes vinos de la tierra... pongamos por caso los de **Dominio de Tares**.

La calidad del producto, la calidez y la ambientación artística, rural, histórica y cultural del sitio, consiguen plenamente el objetivo de infundirnos ánimos para continuar la caminata: la ribera del río Cúa, los viñedos del Bierzo del **Camino Francés** en el Camino de Santiago, el **Museo Arqueológico de Cacabelos**, el **Santuario de Nuestra Señora de las Angustias**, la Plaza del Fondo del Lugar de **Valtuille de Arriba**, los **Pinos de Valdoneye** en **Villafranca del Bierzo**... Y al completar el paseo, un nuevo recorrido, esta vez entre sensaciones enogastronómicas. Ambientados por los propios viñedos de **Dominio de Tares** en el **Bierzo Alto**, culminamos la experiencia con los matices de una experiencia especial: una cata vertical de las marcas **Bembibre** y **P3**, más la degustación de otros vinos de la bodega (y de **Dominio Dostares**, la otra bodega del Grupo, acogida a la denominación V.T. Castilla y León), como **Cumal 2015**, en el que también se muestra el trabajo con la uva Prieto Picudo (jugoso, más floral, dotado de taninos elegantes y tostados finos propios de sus 14 meses en barrica usada, nuez moscada, frutos secos... un año aún con nervio), el rosado gastronómico **Tombú 2016**, o su elegante blanco **Dominio de Tares Godello**, que ya habíamos disfrutado unas horas antes durante la cena en Ponferrada. Un almuerzo y una cata campestres a pie de viña, con un espectacular **Botillo berciano** –traído ex profeso desde los fogones de **La Moncloa de San Lázaro**– como principal protagonista de un inolvidable maridaje.



 (...Rafael Somonte,
la uva Mencía y
la expresión renovada
de Dominio de Tares)

Atrás quedaron los kilómetros y el primer día de calor de este verano de 2018. Nos queda una sesión, de examen y análisis, pero distendida. Conversa y controversia sobre cualidades de distintas uvas y zonas vinícolas de España y del mundo, posibilidades de las nuevas añadas, chascarrillos del sector, incluso una felicitación sorpresa por su cumpleaños a Luis Ramírez... El buen ambiente que contagian los amigos de Dominio de Tares se ha instalado definitivamente en un grupo de profesionales y colegas completamente heterogéneo. Rafael Somonte, director técnico de la bodega, preside la mesa junto a José Peñín, estableciendo un diálogo del que va participando y que va enriqueciendo el resto de compañeros de viaje.

Expectante, Rafael nos presenta *Bembibre 2015*, que en realidad es la primera añada que él elabora. Es un vino de largo recorrido. El que nos llega a la mesa fue embotellado 10 meses atrás, pero nos explica que aún necesita tiempo, al menos otros 14 meses en botella, para redondear sus cualidades. Su crianza en roble francés 100% nuevo evoca rápidamente recuerdos tostados y avainillados, tonos cafeteros, incluso terciarios (cuero), muy equilibrado en su conjunto.

A la añada 2015 de *Bembibre* le sigue la 2012, en la que sobresale su elegancia y finura de aromas, destacando los apuntes terciarios. En este punto, la conversación gira en torno a los estilos de vinos tintos que se imponen hoy día, que parecen haber sobrepasado ya aquellos vinos muy estructurados y sobreextraídos de décadas atrás. Y así llegamos a *Bembibre 2010*, con su color juvenil que demuestra que aún aguanta su carácter frutal, lo que lleva a la conclusión de que a pesar de que la uva Mencía no es muy ácida puede conseguir un vino magnífico como el que estamos probando, con notas de grafito, tonos balsámicos, fruta, especias, madera perfectamente integrada... Excepcional. Tanto, que en cierto modo hizo pasar un poco desapercibido a *Bembibre 2008*, en el que sobresalieron notas más terciarias, tonos de tabaco, café y de una reducción elegante.

Es ahora el turno de *P3* y su añada 2006. Este es un vino de finca, "difícil en el Bierzo" nos cuenta Rafael, debido al fenómeno de la típica parcelación de la zona. Así mismo, nos explica que es un vino menos diverso en cuanto a aromas debido a la menor influencia de los suelos; aunque la calidad del fruto está asegurada, ya que proviene de una parcela de en torno a 100 años de edad. Por definirlo de alguna manera, podría decirse que es un "*Bembibre plus*", un coupage superior. En la copa se perciben notas de reducción de calidad, dominando los tonos terciarios, cueros, cera de vela... Unas sensaciones que vuelven a repetirse en *P3 2005* que exhibe un conjunto aromático muy fino, con matices de una tremenda elegancia, con "*todo en su sitio*", notas de reducción de calidad en nariz, con agradables apuntes de regaliz y monte bajo.

Dominio de Tares, en efecto, un icono de nuestra vitivinicultura, que hoy día, de la mano de su joven enólogo y director técnico, Rafael Somonte, está dando una vuelta de tuerca más al concepto de calidad de sus vinos y viñedos, para mantenerse tanto en la vanguardia como en la punta de lanza del sector, gracias a una visión aperturista, viajada y centrada en la personalidad de las variedades autóctonas (principalmente, la que proviene de la uva tinta Mencía y de sus correspondientes viñedos) y a una aplicación en bodega de una filosofía también más internacional venida de sus propias experiencias (por ejemplo, Nueva Zelanda). Las nuevas añadas ya empiezan a expresar este renovado esfuerzo por potenciar la calidad de los vinos de Dominio de Tares y que, por resumir de alguna manera, podría decirse que pretende centrarse en la calidad y personalidad del fruto, con unas extracciones más moderadas que permitan al vino expresar su esencia primaria y de sus emblemáticas viñas viejas, el carácter de su territorio de procedencia, un frescor y acidez juveniles que facilitan al tiempo amplitud y verticalidad en el trago y un marco de expresión sensorial definido por su equilibrio, frutalidad y sabrosura.

Dicen que todo su principio tiene su fin... pero hay también posibilidad de que todo camino tenga su punto de 'eterno retorno'. Con esta sensación, seguimos haciendo camino... camino disfrutando del "entretanto", camino hasta el próximo encuentro, caminos bendecidos por el "dominio" sensorial y emocional de experiencias en torno al buen vino y las ganas de seguir caminando. Sabores y sensaciones de momentos, del Bierzo y de vinos de Dominio de Tares.

Gracias por invitarnos, amigos. Hasta pronto. #Cheers;-)!!!