

## VINO

# Neo, novedad de la Ribera de Duero

En Ribera de Duero ya van por la tercera oleada de sus vinos. Neo, de Bodegas Conde, es un ejemplo de estas nuevas elaboraciones.

Escribe Enrique Calduch

Forman parte de la última oleada de los vinos de Ribera de Duero. Se puede decir que son la tercera de estas mareas. La primera la trajeron los fundadores de la denominación y las bodegas tradicionales que hacían claretes y se pasaron a los tintos, que les salieron soberbios, dando el empujón inicial y prestigio a la zona.

La segunda es la formada por docenas de firmas que, al calor de ese éxito inicial, compraron terrenos e instalaron bodegas. Fue en esta oleada donde aparecieron las grandes bodegas y los potentes inversores. Cuando ya se pensaba que no había sitio para más, aparece la tercera oleada en Ribera de Duero, formada por pequeñas bodegas.

## Bodegas Conde

En su mayoría proceden de viticultores con pequeñas parcelas de su propiedad, que siempre vendían las uvas a terceros, y que en un momento determinado, se plantearon hacer su propio vino, contratando enólogos. Al principio, elaboraban donde podían y siempre con pequeñas producciones muy cuidadas.

Este es caso de Bodegas Conde, una firma pequeña y reciente, que tiene siete hectáreas en la zona de La Horra, y que elabora en Aranda de Duero. Cuentan como enólogo con Isaac Fernández, y trabajan al



estilo que se está abriendo paso, es decir, viñas viejas, mucha concentración y remontados, y barricas nuevas de roble.

## Llegan los 'Neo'

Tienen en la calle los vinos llamados Neo 2000 y 2001, y el alta gama, el Neo Punta Esencia 2001. Los primeros están muy bien, pero el último es excelente. Presenta una nariz muy potente y concentrada, con aromas de frutas como ciruelas, muy compotadas; aparecen tabacos, breas, tonos minerales. Realmente, una nariz muy compleja y expresiva.

El 'Neo Punta Esencia 2001' presenta una nariz muy concentrada, compleja y expresiva; en boca resulta carnoso y potente

va. Un vino para tomar con determinación y pasar un buen rato disfrutando de sus aromas. En boca es carnoso y potente, aunque tiene una punta astringente que le hace algo duro, y que esperemos que el tiempo vaya puliendo.

En definitiva, una excelente novedad que enriquece el panorama de los tintos ribereños.

## ACEITE 'MARQUÉS DE VALDUEZA'

# Un virgen extra de alto nivel

Es prometedor comprobar cómo, cada día, aparece en el mercado algún aceite de oliva virgen extra de los de tener muy a mano. España es el primer productor de aceite de oliva del mundo, pero la mayoría del consumo se dirige hacia aceites refinados, que se definen de oliva, a secas, y que en sus botellas de plástico pueblan los lineales de cualquier tienda.

Frente a ellos destacan los aceites de primera clase y de verdad, auténticos lujos gastronómicos, los definidos como virgen extra, que cada vez más, y al estilo de los buenos vinos, se van abriendo paso a codazos en el mercado. Muchos se elaboran con *coupage* de diversas aceitunas para conseguir más frescura o más potencia, según las variedades; se recoge el fruto a mano, con el costoso sistema del "ordeño"; se muelen inmediatamente para evitar posibles fermentaciones indeseadas, y se tratan en mo-



dernos sistemas de elaboración, en frío y centrifugado.

La última novedad en este tipo de aceites de alto nivel procede de Extremadura, de la finca Perales de Miraflores, de 200 hectáreas, situada en los alrededores de Mérida. Se llama Marqués de Valdehaza, y es puro zumo de aceituna de la mezcla de cuatro variedades nobles: la dulce Arbequina mediterránea, las estructuradas andaluzas Picual y Hojiblanca, y la personalísima Morisca extremeña. El resultado es un aceite intenso de aromas, con un potente frutado de aceituna en nariz, combinado con aromas de manzanas verdes y de heno recién cortado. Muy limpio y franco. El paso de boca es sedoso, ligando los tonos dulces de la Arbequina con los ligeramente picantes de las otras variedades, señal de una buena estructura y de que resistirá bien sin perder vigor durante una buena temporada.

## GASTRONOMÍA



'Teitu', que presenta un ambiente muy acogedor, destaca por su fabada y sus carnes a la brasa.

# 'Teitu', un asturiano de peso

Buenos pescados, buena carne y gloriosos platos de cuchara. El restaurante Teitu se ha convertido en una referencia entre los mejores asturianos de Madrid.

Un texto de Maricar de la Sierra

Muchos asturianos que viven en la capital ya han descubierto el restaurante asturiano Teitu, magnífico representante de la gastronomía de los pequeños pueblos de la región de Cangas de Narcea.

Dirigido por Jesús Martínez, un acogedor asturiano al que se le nota la profesionalidad adquirida en hostelería a lo largo de 30 años, todo el que prueba la fabada de Teitu, seguro que repite. Elaborada de forma tradicional por José Vidal Martínez, jefe de cocina del restaurante, es un plato sencillamente perfecto, tanto en el punto de las fabas como en todos los ingredientes traídos de Asturias.

Pero Teitu ofrece mucho más. Un precioso y tradicional carro de madera decorado con verduras es la tarjeta de presentación del restaurante, que nada más entrar tiene un amplio espacio con una animada barra y varios toneles de sidra donde apoyar unos pinchos y raciones de calidad.

## Buenos pinchos

Buen sitio para probar anchoas en salazón, jamón ibérico, cecina de León o empanada Teitu, diferente cada día, en un ambiente muy agradable. Destaca la tortilla de la aldea para compartir, una tortilla de patatas elaborada con pimiento verde y rojo, cebolla, lacón y chorizo. Este tapeo, acompañado de la mejor cerveza de barril o de vinos por copas, sale en un precio medio de 15 euros.

Al fondo se abre el restaurante, decorado con aperros de labranza y las clásicas madreñas asturianas elaboradas en madera de abedul, toneles de sidra y tejadillos de piedra. Haciendo honor a su nombre, ya que los techos asturianos son cabañas en lo alto de las montañas que los ganaderos utilizaban de octubre a mayo para resguardar el ganado, el restaurante dispone de cuatro reservados que recuerdan esas construcciones.

La carta presenta atractivos entrantes, como los huevos estrellados con patatas fritas en aceite de oliva

La fabada de 'Teitu', elaborada de forma tradicional, es un plato sencillamente perfecto

virgen, pimientos de Padrón y jamón de Jabugo; el rico pulpo de Pedrero con patatinas al aceite de pimentón; o habitas tiernas con chopitos en salsa marinera. Entre los platos de cuchara, además de la fabada, se pueden degustar las fabas con variados ingredientes, según la sugerencia del chef: con choclos, rabo de toro o con langosta. Los callos con mucho morro o el arroz marinero destacan también entre las especialidades de la casa.

Entre los productos del mar, donde se aprecia la frescura de la materia prima, los chipirones de anzuelo a la parrilla; el rape en

salsa de oricios; el pixín tipo Lastres o el tronco de merluza de Cudillero hervida con patatinas y su ajada. Muy buena acogida tienen siempre los distintos tipos de bacalao, bien a la luarquesa, donde se sirve el lomo de bacalao hervido con patatinas y trigueros al aceite de pimentón; confitado con langostinos y su pil-pil; o las kokotxas a la romana con arroz cremoso de setas y jamón ibérico.

En los platos de carne, también de procedencia asturiana, echan el resto en la calidad pero también en la forma de elaborarlos, ya que se hacen a la brasa, en un horno propio a la vista de los clientes. Así se prepara el entrecot, el solomillo de buey y las chuletitas de lechal; además de un cochifrito de cabrito a la sartén o un foie fresco de pato a la plancha.

En cuanto a los postres, artesanos, hay tentaciones como la crema de arroz con leche; el digestivo yogurt con manzanas o la leche frita flambeada a la naranja.

Presentados en generosas raciones, todos los platos de la carta se preparan también para llevar. En cuanto a la carta de vinos, presenta una buena selección de vinos españoles, con precios ajustados.

En Teitu merece la pena destacar el profesional y acogedor servicio, siempre con una sonrisa.

RESTAURANTE 'TEITU'  
C/ Capitán Haya, 20. Madrid.  
Tfno. 91 556 21 14.  
Precio medio: 40 euros.  
Tiene aparcacoches.