

Mara Martin, Godello, Monterrei 2022

Para tomar ahora y hasta dentro de 2 años.

Godello no es la uva más reconocida y conocida en la variedad de vinos blancos, pero en España y Portugal es importante, especialmente en Galicia, justo entre la frontera con Portugal, alrededor del Río Minho.

Que esta uva todavía la tengamos con nosotros se debe a un proyecto en los años 70 que se llamo “Revival”, un proyecto en Valdeorras (una de las denominaciones en Galicia) que se dedicaron a rescatar uvas perdidas que habían sufrido la casi destrucción por la filoxera y por la falta de mercado por el gobierno de Franco. Algunos pocos se dedicaron a rescatar material genético de la época.

Sin embargo Godello nunca fue una prioridad, esto debido a que es una uva difícil de cultivar, algo sensible a la humedad, y en Galicia, especialmente cerca al mar, hay mucha humedad y por que es una uva que produce poco, no tiene un rendimiento alto, que para la época era un factor mucho más importante que ahora. Hoy en día tenemos grandes viñedos y lugares donde le dan prioridad a la calidad que la cantidad.

Sin decirnos mucho, este Godello está hecho por Martin Codax, un productor muy importante de Albariño en Rías Baixas. Pero no estamos en Rías Baixas, estamos en Monterrei, una denominación de Galicia más continental, sin tanto frío, lluvia y humedad, esto nos permite tener una uva más madura, dejando que los aromas y sabores se desarrollen de una forma muy bonita.

Este vino se elabora en tanques de acero para mantener su frescura, no pasa por ningún tipo de barrica o lías. Por eso encontraremos cítricos, flores y algo de heno y pasto, lo que tiene la godello que la hace interesante es que no es una uva ligera, tiene una intensidad importante y pueden generarse vinos con peso en la boca.

Que mejor que tener algo de peso y de supervivencia en la historia, en el 2007 se estrena una película “Into the Wild” donde no es importante solo ser fuerte, sino sentirse fuerte. Entre el frío de Galicia, y el sol de Alaska, esta película termina así como va a terminar la botella de vino después de verla.

En cuanto a maridaje, podemos mezclar esto con unos calamares en su tinta o unas rabas apanadas. El cuerpo e intensidad me va a soportar fritos, limón y mucho más.

Un buen truco para hacer una linda salsa de ajo o tártara es hacerla como una mayonesa, directamente en el vaso mezclador de un minipimer, aceite, mucho aceite de girasol, un 10% de Aceite de Oliva, Pepinillos, alcaparras, perejil, sal, pimienta, un poco de sumo de limón y un huevo entero. Poner el minipimer en el fondo del vaso, prenderlo e ir subiéndolo lentamente,