

Mostrando los atractivos gallegos, con citas vinícolas, tipismo y oferta variada

Cambados es cita con el Albariño, junto a muestra típica en agosto y oferta gastronómica

La típica y marinera localidad gallega de Cambados es siempre noticia, pero lo ha sido recientemente por su Caravana del Vino de Albariño y ser la Ciudad Europea del Vino en 2017.

En la primera semana del próximo mes de agosto va a tener lugar en esta original localidad gallega, la Fiesta del Albariño, donde se valora, se disfruta y se degusta, el que se denomina "Mejor vino blanco del mundo", y que es orgullo de Galicia.

Se reúnen así, especialistas de todo mundo del vino, para reconocer, este inigualable vino que se consume en todo el mundo y es apreciado por los mayores degustadores de este manjar gastronómico.

Esta celebración viene avalada por más de 50 bodegas que producen este vino y 141 marcas, todas ellas pertenecientes a esta Denominación de Origen de reconocido prestigio.

Como original y asombrosa muestra de la gran gastronomía gallega, se presenta un manjar difícilmente superable, como es la Mermelada de Albariño, creada por la empresa Mariquita de Azúcar que es una obra de arte de la gastronomía de Galicia, unida al nombre de Albariño.

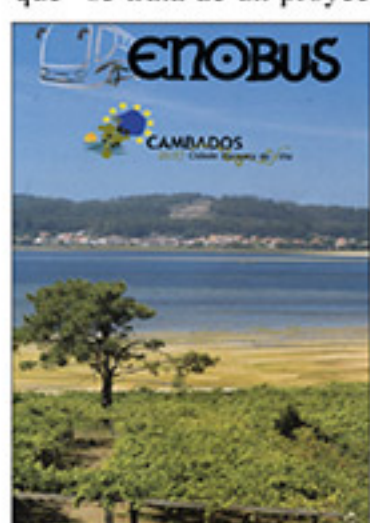


Caravana del Vino de Cambados

La Caravana del Vino del Ayuntamiento de Cambados (Pontevedra-Galicia) ha llegado a Madrid para promocionar Cambados como Ciudad Europea del Vino 2017.

La caravana, tras su ruta por el sur, centro y norte de España en ciudades como Sevilla, Marbella, Málaga, A Coruña o Santiago de Compostela, visita en esta ocasión la capital de España donde ofrece degustaciones gratuitas de vino albariño Rías Baixas e información sobre este destino turístico.

El concejal de Enoturismo del Ayuntamiento de Cambados, José Ramón Abal Varela, explica que "se trata de un proyecto para promocionar la declaración de Cambados como Ciudad Europea del Vino, dar a conocer la oferta que tenemos y conseguir atraer más turistas a Cambados". Además, apunta que "hemos decidido apostar por nuestra presencia en ciudades ricas en turismo internacional".



La iniciativa cuenta con la colaboración de treinta bodegas, que han puesto a disposición del Concello de Cambados diferentes marcas de vino que podrán degustar de forma gratuita todas aquellas personas que se acerquen por la Caravana del Vino. Además, el personal de la Caravana ofrece información, se proyectan vídeos promocionales y se reparten folletos informativos sobre Cambados, Ciudad Europea del Vino 2017.

La Caravana del Vino termina así el recorrido que ha hecho por España - visitando 17 ciudades españolas - mostrando una vez más el mejor vino blanco del mundo: el Albariño.

La Caravana del Vino termina así el recorrido que ha hecho por España - visitando 17 ciudades españolas - mostrando una vez más el mejor vino blanco del mundo: el Albariño.



Tipismo en Cambados

La Fiesta del Albariño en Cambados

El Albariño sigue siendo protagonista en Cambados y lo es de forma especial en la primera semana del próximo mes de agosto.

Cambados, una villa marinera situada a orillas de la Ría de Arousa, es un auténtico museo al aire libre esculpido en granito, que posee uno de los conjuntos históricos mejor conservados de Galicia. La infinidad de pazos señoriales, calles nobles, monumentos y esculturas le ha valido para ser catalogado Bien de Interés Cultural.

Además, es conocido por ser la Capital del Vino Albariño. Su fiesta vinícola es la más antigua de Galicia y la segunda de España, formando parte del conjunto de Fiestas de Interés Turístico Nacional. Este año tendrá lugar la LXIV edición celebrándose del 3 al 7 de Agosto, una cita indispensable en el calendario enoturístico mundial.

Cerca de 300.000 personas, 40 bodegas, conciertos, verbenas, actuaciones folclóricas, el recinto ferial del Túnel del Vino Profesional, desfile de cofradías de toda España y la elección del mejor Albariño del mundo, resumen la fiesta vinícola por excelencia en España.

En los inicios de la Fiesta del Albariño nadie se podía imaginar la importancia y repercusión que ésta iba a tener para el desarrollo del municipio y para el impulso del pujante sector del vino. Cambados fue creciendo con esta celebración y los cambadenses se sienten identificados con ella.

Le deben mucho al vino y a la fiesta, por eso Cambados es conocido actualmente, a nivel nacional e internacional, como la Capital del Albariño.

La historia de la Fiesta del Albariño, que tiene lugar en Cambados, empieza en los años 50, cuando en una reunión de amigos, entre los que se encontraban Bernardino Quintanilla, Ernesto Zárate, Manuel Silva, José Rodiño y Francisco Fernández Aguiño, el primero, poseedor de una pequeña viña en Tragove, retó al terrateniente Zárate, propietario de una gran plantación en Padrenda, convocando un concurso para acreditar quien tenía el mejor.

En el 2011 la fiesta abre un espacio profesional de cata conocido como "el túnel del vino", para que de una manera tranquila y como una oferta diferente que complementa perfectamente a la fiesta, los amantes del vino puedan disfrutar de catas comentadas y asesoramiento por parte de un equipo de sumilleres profesionales.

Así, en la última edición, se pudieron degustar 141 marcas de las 56 bodegas de la Denominación de Origen de elaboraciones muy diferentes, desde los tintos hasta los espumosos pasando por barricas y crianzas sobre lías.

Definitivamente, asistir en la primera semana de agosto en Cambados a la Fiesta del Albariño, es una forma de descubrir un mundo de sensaciones y de magia que suele estar presentes en las celebraciones de Galicia.



Mermelada de Albariño

En la gastronomía el Albariño también tiene una presencia destacada. Y ello es posible gracias a la profesionalidad de la empresa Mariquita de Azúcar, que ha creado una mermelada, digna de admiración que presenta un sabor incomparable.

La mermelada de Albariño destaca por sus evocaciones frutales y florales, merced a la materia prima de máxima calidad y por maridar a la perfección tanto con platos salados como dulces, yogures y todo tipo de quesos y panes.

Mariquita de Azúcar pone en el mercado diferentes propuestas, como son los casos de la Mermelada de Pimiento de piquillo a la Brasa, la de Naranja amarga y chocolate o la de Peras al vino tinto.

Estamos ante pequeñas obras de arte de la gastronomía que magníficamente presentadas son realizadas por un pequeño obrador arousano que en una corta trayectoria ya ha alcanzado destacados premios y galardones, como el

conseguido el presente año, "Medalla de Oro al Mérito Gastronómico" en Xantar 2017, que se ha celebrado en Ourense, y donde se ha reconocido la categoría profesional de Yolanda Bóveda, creadora de este manjar.

