





## ELADIO PIÑEIRO, Vinos de culto

Fecha: **21h. Jueves 25 de Octubre de 2018**

Restaurante **Los Cabezudos** (Antonio Agustín 12-14, Zaragoza)

8ª Cata-maridaje correspondiente al Ciclo de Catas y Maridajes 2018 de Los Cabezudos (Cata nº 122)

Eladio Piñeiro funda en 1983 Bodegas Mar de Frades después de estar varios años elaborando vino Albariño, antes de que se concediera la Denominación de origen Rías Baixas. Nunca deseó una bodega de grandes dimensiones, pero siempre se obsesionó por elaborar un vino personal, y así nació una elaboración especial de mosto lágrima que presentó en sociedad con la cosecha del 91 y una vestimenta única (botella de VIDRIO AZUL personalizada), que supuso toda una revolución en cuanto a imagen externa de un vino de calidad. Esto da una idea de la exclusividad de los consumidores a los cuales se dirigió, para ellos trató de hacer elaboraciones muy especiales basándose en las raíces de esta tierra del Salnés, extrayendo lo que hay de excepcional en la variedad Albariño.

En Enero del año 2003, a causa de una dolencia grave de su pareja, decide atender alguna de las ofertas que cada año recibía, dado que su marca en todos los estudios de mercado salía como la de más capacidad de crecimiento entre otras características, ya que se resistía a producir más con el riesgo de no mantener el nivel de calidad y exigencia que se había impuesto. Dada la situación familiar y para tener garantías de afrontarla, decide vender única y exclusivamente su marca "Mar de Frades", la patente de la botella azul y del Alambique, firmando un pacto de no competencia durante 3 años y alquilando la bodega durante ese período, pero lógicamente el regreso estaba anunciado.

Motivado por ese acontecimiento familiar y después de su feliz desenlace regresa para confirmar lo que verdaderamente le emociona y mantiene lleno de vida y que casi se lo arrebatan, pero finalmente el destino quiso que tuviese la posibilidad de hacerlo y además con tiempo para meditar y decidir lo que más podía satisfacerle aportar al mundo del vino sin tener en cuenta lo que se comercializa en un mercado saturado de oferta.

Por ello, la familia, ha decidido elaborar vinos y orujos apartándose del circuito habitual de venta creando una nueva categoría (Vinos de Colección Privada), para ello pone en marcha ATENEO-COLECCION PRIVADA para canalizar exclusivamente toda su gama de producción – Tintos con Alma en el Alentejo Portugués y Albariño y orujo en su tierra, las Rías Baixas, así tendrán absoluta libertad de creación y elaboraran pequeñas cantidades que puedan coleccionar exclusivamente los socios y darlo a conocer a los amantes del vino que buscan premiarse



Los vinos artesanales de parajes singulares se elaboran en las 2 casas-bodega, Rías Baixas y Alentejo, se realiza micro vinificaciones de viñas muy específicas buscando vinos expresivos, longevos y de un amplio maridaje gastronómico.

Los Albariños Frore de Carne –Reserva, Envidia Cochina -Tête de Cuvée y Amodiño - Finisterrae, de crianza prolongada sobre lías de diferentes añadas, en cuba de acero y posterior crianza en botella, tienen un carácter muy marcado de la variedad y del terruño, son albariños “crudos”, sin artificios y con una gran complejidad.

El albariño **La Ola**, elaborado partiendo de la misma viticultura y enología que le caracteriza **será presentado en el mercado tanto a nivel internacional como nacional antes de Navidad y lo daremos a catar en primicia en Los Cabezudos**. Su packaging y etiqueta son un homenaje a la primera botella azul del mercado español, obra de Eladio.

Lo mismo ocurre con el Caiño Novoa, en este caso es un vino que llevamos elaborando muchos años para autoconsumo y que por fin sacaremos unas pocas botellas al mercado. En Alentejo cría un tinto muy singular, La Coartada, amplio, fruta madura, torrefactos, especias, etc., también de guarda.

Todos ellos expresan la simbiosis con la naturaleza por nuestras prácticas biodinámicas, tanto en la viña como en bodega.

MENÚ + BODEGA: 70 €

Para más información y reservas: [info@grupoloscabezudos.es](mailto:info@grupoloscabezudos.es) y 652954923

### The Poisonous Worm of Envy

Envy is an inherently Spanish the other wants to overtake it. Mean-  
topic; Spaniards are very much in- while I, poor fool, keep walking.

fluenced by the concept  
of Envy to the extent  
that in order to say that  
something is very good  
they say "it is enviable".  
Envy is the gnawing  
worm of merit and  
glory.

If envy was to cause  
ringworm there would  
be a lot of scabby  
folks!!!

My right foot is envi-  
ous of my left foot;  
when one steps ahead

envidiacochina



© Jaime Asensi

MENÚ + BODEGA: 70 €

## MENÚ MARIDAJE -GALLEGO

Percebe de Costa da Morte / Camarón de la ría

LA OLA 2017

---

Volandeiras (Zamburiñas) de la ría de Arousa

ENVIDIA COCHINA 2016

---

Navajas Gallegas de la ría de Muros

AMODIÑO 2015

---

Almejas de la ría con Cocotxas

FRORE DE CARME 2013

---

Brazo de Pulpo de Costa da Morte

NOVOA 2016

---

Postre / Quesos

LA COARTADA 2009

### CONDICIONES GENERALES

Todas las catas se realizan con copas Riedel o similar de diferentes tipos.

Mesas abiertas de aproximadamente 8-9 personas con visibilidad directa al orador. Plazas limitadas.

Las reservas se harán por riguroso orden de inscripción desde la publicación de la convocatoria.

Recomendamos realizar el pago al llegar al restaurante a las 21h en la zona de caja.

Por situaciones imprevistas alguno de los vinos o platos se podría sustituir por otro del mismo valor y características.