

## Rias Baixas

Cinq comtés forment la zone de production viticole galicienne de l'Appellation d'Origine Rias Baixas : la vallée de Salnés, sur la rive gauche de la Ria de Arosa; Soutomaior, le prolongement naturel de la première zone; le comté de Tea, au long de la rive droite du Minho; El Rosal dans le bassin le plus inférieur du Minho (Baixo Miño); et Ribera del Ulla. Chacun d'entre eux a ses particularités et produit des différents vins de Rias Baixas, mais ils sont tous liés entre eux par des facteurs communs aussi importants que les variétés des raisins et la similitude des sols et du climat.

### Le climat

Dans les cinq sous-domaines, le relief est légèrement vallonné avec des élévations qui entourent des vallées ouvertes et ensoleillées. Le climat, de claire influence atlantique, se caractérise par ses températures douces en toute saison et par une certaine générosité dans les pluies, sans arriver à l'excès.

Parmi les variétés de raisins blancs délicates cultivées dans l'Appellation d'Origine Rias Baixas il faut souligner l'**Albariño**, un vin qui peut être classé parmi les meilleurs du monde. Ce type de vin montre une couleur jaune paille aux reflets dorés, des arômes fruités très puissants et élégants, parfois avec des nuances florales, enveloppant et sensuel. En bouche, il est large, charnu et juteux, pleine de sensations, avec des notes rétronasales très persistantes et larges, élégantes, puissantes et fruitées, tel que dans le cas du **Pedralonga Albariño** ou du **Paco & Lola**.

Avec l'Albariño, il y a aussi d'autres cépages blancs utilisés dans l'élaboration de vins de coupage de grande élégance et riches en sensations florales.

Les vins rouges, avec une représentation très limitée actuellement, ont un potentiel intéressant en tant que vins jeunes.

## Ribeiro

Dans l'ouest d'Ourense, dans les berges du fleuve Minho Arnoya Avia et sous un climat d'influence méditerranéenne, les températures douces et les précipitations importantes, nous trouvons l'Appellation d'Origine Ribeiro.

La capitale du vin historique de cette région est Ribadavia, ancienne ville entourée de plus de 3.000 hectares de vignes situées dans les vallées fluviales, sur les pentes au-dessus et plus ensoleillé. Les souches sont soulevées afin que les fruits ne sont pas en contact avec le sol, facilitant ainsi leur guérison et de maturation.

Les cépages les plus typiques de cette dénomination d'origine sont: Treixadura, Loureira et cours d'eau entre le blanc et Brancellao entre Caine et encres. Cultive aussi d'autres souches indigènes comme Palomino et Grenache requin.

Les vins blancs de l'Appellation d'Origine Ribeiro est élégant, frais, léger, très aromatiques et vive acidité, avec une moyenne autour de 10 °. Sa couleur est jaune paille.

Les rouges sont des vins de grand manteau, une couleur rouge foncé et une acidité vive remarquablement fixe.

1. Rías Baixas DO (or Rías Bajas)
2. Ribeiro DO
3. Ribeira Sacra DO
4. Monterrei DO
5. Valdeorras DO
6. Bierzo DO
7. Tierra de León DO
8. Cigales DO
9. Arribes DO
10. Toro DO
11. Tierra del Vino de Zamora DO
12. Rueda DO
13. Ribera del Duero DO
14. Arlanza DO
15. Rioja DOCa
16. Txacoli de Álava - Arabako Txakolina D
17. Txakoli de Bizkaia - Bizkaiko Txakolina
18. Txakoli de Getaria - Getariako Txakolin
19. Navarra DO
20. Campo de Borja DO
21. Cariñena DO
22. Calatayud DO
23. Somontano DO
24. Costers del Segre DO
25. Terra Alta DO
26. Tarragona DO
27. Montsant DO
28. Priorat DOca (Priorato)
29. Conca de Barberà DO
30. Penedès DO
31. Pla de Bages DO
32. Alella DO
33. Empordà DO (Ampurdán)
34. Binissalem DO
35. Pla i Llevant DO
36. Valencia DO
37. Utiel-Requena DO
38. Alicante DO
39. Yecla DO
40. Bullas DO
41. Jumilla DO
42. Almansa DO
43. Manchuela DO
44. Ribera del Júcar DO
45. Uclés DO
46. Mondéjar DO
47. La Mancha DO
48. Valdepeñas DO
49. Mérida DO
50. Vinos de Madrid DO
51. Ribera del Guadiana DO
52. Condado de Huelva DO
53. Manzanilla-Sanlúcar de Barram
54. Jerez-Xérès-Sherry DO (also co
55. Málaga DO & Sierras de Málaga
56. Montilla-Moriles DO
57. Cava DO (Multiple places, not re
58. La Palma DO
59. El Hierro DO
60. La Gomera DO
61. Abona DO
62. Tacoronte-Acentejo DO
63. Valle de Güímar DO
64. Ycoden-Deute-Isora DO
65. Valle de La Orotava DO
66. Gran Canaria DO
67. Lanzarote DO
68. Catalunya DO (Not represented, see File:DO Catalunya location.svg)

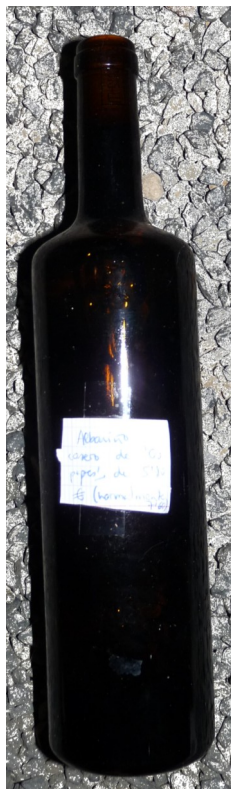
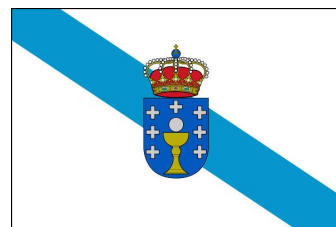
## Ribeiro Sacra

Dans la province du sud de Lugo et du nord d'Ourense, en Galice dans l'intérieur, d'accompagnement auro Sil de Montefur à sa jonction avec le Minho, au Peares et de là, le dépistage au cours de ce fleuve à proximité de Portomarín Un certain nombre de petits établissements vinicoles réussis comtés, constituant l'Appellation d'Origine Ribeira Sacra.

Ont suffisamment d'éléments écologiques et viticole commun pour constituer une appellation d'origine, les comtés qui composent particularités intrinsèques qui justifient le maintien de leur statut de sous-domaines définis. En suivant le parcours rivière mentionnées ci-dessus, nous trouvons les sous-zones: Quiroga, Amandi, Chant et Ribera del Miño, à Lugo et Ribera del Sil à Orense.

Le vignoble, sauf dans la sous-zone de Quiroga, dans la vallée est plus ouverte, prend la pente (Ribeiro) des rivières l'embarqué, où il est cultivé en terrasses de petite taille, souvent invraisemblable, résultant dans un vin que quelqu'un a qualifié à juste titre, comme héroïque.

Dans ces sols, souvent d'origine anthropique, il n'y a pas de système uniforme, sauf pour leur fertilité bien commun et de la réaction



**100 % Albariño**  
**Rias Baixas**

‘Casero os Pepes’  
Calle Zamora, Vigo  
5.8 €

Vin vendu dans les commerces sans étiquette,  
Sans capsule, ici un restaurant !! ?

**Commentaires :**

|                        |                          |                   |              |                |                 |                 |                |             |
|------------------------|--------------------------|-------------------|--------------|----------------|-----------------|-----------------|----------------|-------------|
| <b><u>Examen</u></b>   | <b>surface</b>           | Brillant          | terne        | propre         | irisée          | huileux         |                |             |
| <b><u>Visuel</u></b>   | <b>couleur</b>           | Clair vert        | Clair jaune  | Jaune pâle     | doré            | Jaune paille    | Jaune serin    | Jaune ambré |
| <b><u>Examen</u></b>   | <b>1er impres</b>        | Très agréable     | agréable     | ordinaire      | mauvaise        | désagréable     |                |             |
| <b><u>Olfactif</u></b> | <b>intensité</b>         | puissant          | suffisant    | faible         | inexistant      |                 |                |             |
|                        | <b>qualité</b>           | Très fin          | racé         | distingué      | Fin             | ordinaire       | Peu plaisant   | grossier    |
|                        | <b>caractère</b>         | évolué            | madérisé     | rancio         | fruité          | floral          | végétal        | animal      |
| <b><u>Examen</u></b>   | <b> douceur</b>          | liquoreux         | sucré        | doux           | sec             | brut            |                |             |
| <b><u>Gustatif</u></b> | <b>Glycérine &amp; °</b> | moelleux          | onctueux     | velouté        | coulant         | rude            | desséché       | astrigent   |
|                        | <b>acidité</b>           | acide / vert      | mordant      | nerveux        | acidulé         | frais / vif     | gouleyant      | plat / mou  |
|                        | <b>Corps&amp;alcool</b>  | généreux          | capiteux     | chaud          | puissant        | lourd           | suffisant      | léger       |
|                        | <b>arôme</b>             | + / -             | floral       | fruité         | herbacé         | complexe        | jeune          | foxé        |
|                        | <b>équilibre</b>         | <u>harmonieux</u> | <u>ample</u> | <u>correct</u> | <u>trompeur</u> | <u>anguleux</u> | <u>fatigué</u> |             |
|                        | <b>duré</b>              | longue            | moyenne      | courte         |                 |                 |                |             |

**Valdeorras**

(Suite page 1)

Cette dénomination d'origine occupe une partie des belles vallées des rivières Sil et Jares dans le Nord de la province d'Orense.

Dans cette région, le climat est moins humide que le reste de la Galice, en combinant l'influence des éléments continental de l'Atlantique, ce qui entraîne de très bonnes conditions pour la culture de la qualité: une luminosité élevée, températures clémentes et des précipitations assez généreux (800 mm. De la pluviométrie annuelle).

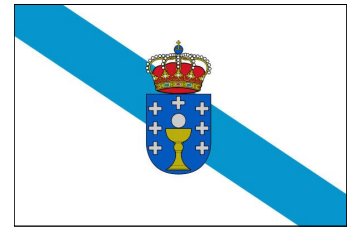
Vignobles ligne les pentes des montagnes qui encadrent les vallées fluviales et au fond d'eux, qui occupent des sols en ardoise très bonne condition physique et de la fertilité adéquate, parfois sur des pentes abruptes.

La variété de meilleure qualité et de prestige, parmi les Blancs, est le Godello, cépage de vin blanc fruité qui offre très fine et l'arôme floral et excellente structure en bouche. A côté de cette fourniture est la variété Tinta Mencia rouges, pourpres, arôme intense et élégante et un fruit charnu soft pas sans nerf.



**Dégustation le 18 octobre 2013**  
**Galice**

3/6



100 % Albariño  
Rias Baixas

Condes De Albarei  
6.99€ Eroski-Vigo

www.condesdealbarei.com



*Adega*  
**CONDES DE ALBAREI**

*Condes de Albarei*  
Valle del Salnés  
Cultivo  
Nuestros albariños  
Premios  
Nuestra bodega

*Condes de Albarei*

*Condes de Albarei.*  
*Un albariño crecido bajo*  
*el sol del Salnés*

Adega Condes de Albarei elabora vinos de reconocida calidad con uva albariño, una variedad de gran expresión aromática y larga tradición de cultivo en el Valle del Salnés.

*Historia*  
Anuncios y comunicaciones  
*Noticias*

Sus albariños se convirtieron, en unos de los más apreciados y vendidos del mundo.



Adega Condes de Albarei agrupa a cerca de 400 viticultores y sus cultivos abarcan más de 170 hectáreas de viñedos, con una producción anual media de 1,5 millones de botellas.

**Commentaires :**

|                 |                          |                   |              |                |                 |                 |                |             |
|-----------------|--------------------------|-------------------|--------------|----------------|-----------------|-----------------|----------------|-------------|
| <b>Examen</b>   | <b>surface</b>           | Brillant          | terne        | propre         | irisée          | huileux         |                |             |
| <b>Visuel</b>   | <b>couleur</b>           | Clair vert        | Clair jaune  | Jaune pâle     | doré            | Jaune paille    | Jaune serin    | Jaune ambré |
| <b>Examen</b>   | <b>1er impres</b>        | Très agréable     | agréable     | ordinaire      | mauvaise        | désagréable     |                |             |
| <b>Olfactif</b> | <b>intensité</b>         | puissant          | suffisant    | faible         | inexistant      |                 |                |             |
|                 | <b>qualité</b>           | Très fin          | racé         | distingué      | Fin             | ordinaire       | Peu plaisant   | grossier    |
|                 | <b>caractère</b>         | évolué            | madérisé     | rancio         | fruité          | floral          | végétal        | animal      |
| <b>Examen</b>   | <b>douceur</b>           | liquoreux         | sucré        | doux           | sec             | brut            |                |             |
| <b>Gustatif</b> | <b>Glycérine &amp; °</b> | moelleux          | onctueux     | velouté        | coulant         | rude            | desséché       | astringent  |
|                 | <b>acidité</b>           | acide / vert      | mordant      | nerveux        | acidulé         | frais / vif     | gouleyant      | plat / mou  |
|                 | <b>Corps&amp;alcool</b>  | généreux          | capiteux     | chaud          | puissant        | lourd           | suffisant      | léger       |
|                 | <b>arôme</b>             | + / -             | floral       | fruité         | herbacé         | complexe        | jeune          | foxé        |
|                 | <b>équilibre</b>         | <u>harmonieux</u> | <u>ample</u> | <u>correct</u> | <u>trompeur</u> | <u>anguleux</u> | <u>fatigué</u> |             |
|                 | <b>duré</b>              | longue            | moyenne      | courte         |                 |                 |                |             |

**Monteirri**

(Suite page 1)

Geomorphically correspond to a basin or graben situated in the central sector of the southern province of Ourense. Territories of the upper framework of the depression to the exception of the south, where it is attached to Portugal. The river crosses the valley of the Támega to penetrate into the neighboring country. The wide valley floor has a very flat topography where it has welcomed a large part of the vineyard which is the county. In addition, it is much lower, is perched on the slopes of the surrounding mountains.

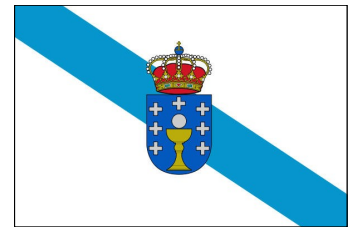
Deep fertile soils, the sediments are composed of very old (Miocene to Quaternary) siliceous materials of higher altitudes, as well as the climate, the characteristics of the Mediterranean coast, Galicia exceptionally dry, the hot summers and constitute very well to the vine to evolve and produce high quality products.

The vineyard is composed of indigenous varieties, white: Dona Blanca (Moza Fresca), Godello, and Treixadura and red: Mencia and Merenzao (Mary Ardoña or Bastardo) and Tempranillo (Arauxo), all cultivated, mainly in the Verre, the Castillan.



Dégustation le 18 octobre 2013  
Galice

4/6



Assemblage  
Ribeiro



Viña Costeira 5.35 € Dia Vigo

la uva

Equilibrada combinación de las variedades Treixadura, Torrontes, Godello, Loureira, Albariño... seleccionadas de los mejores viñedos del Ribeiro, en particular de las laderas de los valles del Avia y Miño.

el vino

Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. Aroma de intensidad media-alta, muy fino y elegante, con notas de fruta tropical y hierba fresca. Boca muy equilibrada, sabroso y fresco, formado un conjunto placentero y

gastronomía

Adecuado para acompañar toda clase de pescados y mariscos, crustáceos y moluscos. Excelente compañero de los quesos tradicionales gallegos.

temperatura de servicio 8°C.

<http://www.vinoribeiro.com>

Commentaires :

|                 |                          |                   |              |                |                 |                 |                |             |
|-----------------|--------------------------|-------------------|--------------|----------------|-----------------|-----------------|----------------|-------------|
| <b>Examen</b>   | <b>surface</b>           | Brillant          | terne        | propre         | irisée          | huileux         |                |             |
| <b>Visuel</b>   | <b>couleur</b>           | Clair vert        | Clair jaune  | Jaune pâle     | doré            | Jaune paille    | Jaune serin    | Jaune ambré |
| <b>Examen</b>   | <b>1er impres</b>        | Très agréable     | agréable     | ordinaire      | mauvaise        | désagréable     |                |             |
| <b>Olfactif</b> | <b>intensité</b>         | puissant          | suffisant    | faible         | inexistant      |                 |                |             |
|                 | <b>qualité</b>           | Très fin          | racé         | distingué      | Fin             | ordinaire       | Peu plaisant   | grossier    |
|                 | <b>caractère</b>         | évolué            | madérisé     | rancio         | fruité          | floral          | végétal        | animal      |
| <b>Examen</b>   | <b>douceur</b>           | liqueureux        | sucré        | doux           | sec             | brut            |                |             |
| <b>Gustatif</b> | <b>Glycérine &amp; °</b> | moelleux          | onctueux     | velouté        | coulant         | rude            | desséché       | astringent  |
|                 | <b>acidité</b>           | acide / vert      | mordant      | nerveux        | acidulé         | frais / vif     | gouleyant      | plat / mou  |
|                 | <b>Corps&amp;alcool</b>  | généreux          | capiteux     | chaud          | puissant        | lourd           | suffisant      | léger       |
|                 | <b>arôme</b>             | + / -             | floral       | fruité         | herbacé         | complexe        | jeune          | foxé        |
|                 | <b>équilibre</b>         | <u>harmonieux</u> | <u>ample</u> | <u>correct</u> | <u>trompeur</u> | <u>anguleux</u> | <u>fatigué</u> |             |
|                 | <b>duré</b>              | longue            | moyenne      | courte         |                 |                 |                |             |



Dégustation le 18 octobre 2013  
Galice

5/6



100 % Godello  
Ribeiro



Valdesil sobre lías Blanco 2012

<< RETOUR

Decantalo > Vin > Vin blanc > Valdeorras > Bodega Valdesil > Valdesil sobre lías Blanco 2012

★★★★★ ( 0 opinions)

Vin blanc Sur lies 2012. Ce vin passe par un vieillissement de 5 mois sur lies en cuves inox..

Producteur: [Bodega Valdesil](#)

D.O.: [Valdeorras](#)

Variété: [Godello](#)

Volume: 75 cl.

13,60 €

IVA Inc.

UNITÉS ▶ 1

Acheter

1x

1 bouteille: 13.60€

6x

6 bouteilles: 12.95€ (84.6€ 77.7€ -5%)



Vin blanc Sur lies 2012. Ce vin passe par un vieillissement de 5 mois sur lies en cuves inox.. Volume: 75 cl. **Bodega Valdesil**. Valdeorras. Variétés de raisins utilisées: Godello

Accords mets et vins

**Apéritif, Salades complexes, Riz au poisson, Foie gras, Viande blanche, fruits de mer crus, Fruits de mer grillés, Poisson blanc au four**

www.decantalo.com/fr

Commentaires :

|                 |               |                   |              |                |                 |                 |                |             |
|-----------------|---------------|-------------------|--------------|----------------|-----------------|-----------------|----------------|-------------|
| <b>Examen</b>   | surface       | Brillant          | terne        | propre         | irisée          | huileux         |                |             |
| <b>Visuel</b>   | couleur       | Clair vert        | Clair jaune  | Jaune pâle     | doré            | Jaune paille    | Jaune serin    | Jaune ambré |
| <b>Examen</b>   | 1er impres    | Très agréable     | agréable     | ordinaire      | mauvaise        | désagréable     |                |             |
| <b>Olfactif</b> | intensité     | puissant          | suffisant    | faible         | inexistant      |                 |                |             |
|                 | qualité       | Très fin          | racé         | distingué      | Fin             | ordinaire       | Peu plaisant   | grossier    |
|                 | caractère     | évolué            | madérisé     | rancio         | fruité          | floral          | végétal        | animal      |
| <b>Examen</b>   | douceur       | liqueureux        | sucré        | doux           | sec             | brut            |                |             |
| <b>Gustatif</b> | Glycérine & ° | moelleux          | onctueux     | velouté        | coulant         | rude            | desséché       | astringent  |
|                 | acidité       | acide / vert      | mordant      | nerveux        | acidulé         | frais / vif     | gouleyant      | plat / mou  |
|                 | Corps&alcool  | généreux          | capiteux     | chaud          | puissant        | lourd           | suffisant      | léger       |
|                 | arôme         | + / -             | floral       | fruité         | herbacé         | complexe        | jeune          | foxé        |
|                 | équilibre     | <u>harmonieux</u> | <u>ample</u> | <u>correct</u> | <u>trompeur</u> | <u>anguleux</u> | <u>fatigué</u> |             |
|                 | duré          | longue            | moyenne      | courte         |                 |                 |                |             |



## Dégustation le 18 octobre 2013 Galice

6/6



### Loureiro Rias Baixas

#### Goliardo Loureiro 2010

<< RETOUR

Decántalo > Vin > Vin rouge > Rias Baixas > Bodegas Forjas del Salnés > Goliardo Loureiro 2010



★★★★★ (0 opinions)

Vin rouge 2010. Ce vin passe par un vieillissement de 14 mois en fûts de chêne français.  
Producteur: Bodegas Forjas del Salnés  
D.O.: [Rias Baixas](#)  
Variété: [Loureiro](#)  
Volume: 75 cl.



4 dernières bouteilles !

21,95 €

-10% 24,50 €

UNITÉS ▶

1

Acheter

#### CLASSEMENTS

**decántalo** 91/100  
**GUIAPEÑÍN** 90/100

**PARKER** Wine Advocate 92/100

#### CARACTÉRISTIQUES GOLIARDO LOUREIRO 2010

Vin de Galice, issu du travail de Rodrigo Mendez dans la récupération de variétés locales, ce qui a contribué à la production de grands vins qui nous étonnent de plus en plus chaque année.

Il est issu de très vieilles vignes de Loureiro sélectionnées manuellement, dont les raisins passent par une élaboration artisanale et traditionnelle. En premier, le moût fermente en cuves en acier inox. La fermentation malolactique se déroule dans des barriques de chêne français de 225 l, de troisième et quatrième vin, où le vin reste au repos pendant 14 mois postérieurement.

Production très limitée: pas plus de 3.000 bouteilles. Ce vin peut être bu au cours des 4 prochaines années.

On recommande d'aérer ce vin pendant deux heures avant de le servir afin de pouvoir apprécier toutes ses caractéristiques.

Un vin très personnel et avec du caractère.

Un vin élégant, expressif et différent. Très plaisant.

#### RAPPORT DE DÉGUSTATION DE GOLIARDO LOUREIRO 2010

##### A L'OEIL

Belle couleur rouge cerise foncé, intense, brillant et très couvert. Bords pourpre et écarlate et larmes denses qui tombent lentement.

##### AU NEZ

Arômes intenses avec une certaine salinité qui reste dans le fond mais qui enveloppe l'ensemble aromatique. Des notes intenses et expressifs de fruits noirs se mêlent avec des grandes nuances qui nous rappellent du terroir. Les notes épicées, très crémeuses, les arômes floraux élégants et les grands touches grillées émergent lentement et se fondent dans un grand ensemble aromatique.

##### EN BOUCHE

Un vin rouge très frais et agréable. Il est ample et enveloppant à l'attaque. Les notes perçues dans le nez réapparaissent très bien équilibrées sur un fond salin élégant, très délicate et raffiné. Son excellente acidité rafraîchit le passage en bouche soyeux et intense. Tanins intégrés et finale longue et très persistante. Un vin agréable, élégant et surprenant.



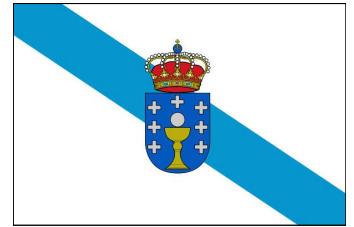
### Commentaires :

www.decantalo.com/fr

|                 |               |                   |               |                |                 |                 |                 |            |  |
|-----------------|---------------|-------------------|---------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------|--|
| <b>Examen</b>   | surface       | Brillant          | terne         | propre         | irisée          | huileux         |                 |            |  |
| <b>Visuel</b>   | couleur       | Violet grenat     | Pourpre rubis | Rouge cerise   | fauve           | tuillé          | Pelure d'oignon | acajou     |  |
| <b>Examen</b>   | 1er impres    | Très agréable     | agréable      | ordinaire      | mauvaise        | désagréable     |                 |            |  |
| <b>Olfactif</b> | intensité     | puissant          | suffisant     | faible         | inexistant      |                 |                 |            |  |
|                 | qualité       | Très fin          | racé          | distingué      | Fin             | ordinaire       | Peu plaisant    | grossier   |  |
|                 | caractère     | évolué            | madérisé      | rancio         | fruité          | floral          | végétal         | animal     |  |
| <b>Examen</b>   | douceur       | liquoreux         | sucré         | doux           | sec             | brut            |                 |            |  |
| <b>Gustatif</b> | Glycérine & ° | moelleux          | onctueux      | velouté        | coulant         | rude            | desséché        | astringent |  |
|                 | acidité       | acide / vert      | mordant       | nerveux        | acidulé         | frais / vif     | gouleyant       | plat / mou |  |
|                 | Corps&alcool  | généreux          | capiteux      | chaud          | puissant        | lourd           | suffisant       | léger      |  |
|                 | arôme         | + / -             | floral        | fruité         | herbacé         | complexe        | jeune           | foxé       |  |
|                 | équilibre     | <u>harmonieux</u> | <u>ample</u>  | <u>correct</u> | <u>trompeur</u> | <u>anguleux</u> | <u>fatigué</u>  |            |  |
|                 | duré          | longue            | moyenne       | courte         |                 |                 |                 |            |  |



## Dégustation le 18 octobre 2013 Galice



## Cuisine galicienne

### Tapas [ modifier | modifier le code ]

Les tapas galiciennes, aussi appelées *petiscos* et généralement gratuites ou à bas prix, sont servies en accompagnement d'un verre de vin ou de bière. On y retrouve toutes les spécialités de la région, ce qui en fait une vitrine gastronomique pour le visiteur étranger.

Les plus connues sont celles à base de fruits de mer, d'*empanadas* ou de produits typiques comme les piments de Padrón.

### Mets [ modifier | modifier le code ]

Hormis les fruits de mer et les *tapas*, la cuisine galicienne est connue pour ses mets abondants et roboratifs, composés de viandes et de légumes.

Traditionnellement, ce sont:

- Le *caldo gallego* (bouillon galicien) ;
- Le *pulpo a feira* (poulpe à la galicienne) ;
- Le *chorizo con cachelos* (chorizo aux pommes de terre) ;
- Le *cocido gallego* (pot-au-feu galicien) ;
- Le *churrasco* (grillade de viandes ou poulet) ;
- La *mariscada* (plat de fruits de mer) ;
- Les *coquilles Saint-Jacques à l'Albariño* (*Vieiras al albariño*) ;
- La *caldeirada* (soupe de poisson semblable à la bouillabaisse) ;
- L'*empanada gallega* (tourte galicienne) ;
- Le *lacón con grelos* (épaule de porc aux fanes de navet).



Une mariscada

### Produits typiques [ modifier | modifier le code ]

#### La charcuterie [ modifier | modifier le code ]

Il en existe de toutes sortes : le chorizo et sa variante régionale le *criollo*, le jambon, le *lacón*, la *androlla*, le *botelo* ainsi que tous les produits à base de porc. Une particularité galicienne : le sang de porc fait aussi partie de la tradition culinaire de la région. Il est utilisé lors des fêtes de San Martiño pour faire des crêpes (appelées *filloas de sangue*).

#### Les piments de Padrón [ modifier | modifier le code ]

Célèbres dans toute l'Espagne, ces petits piments sont servis en *tapas* ou comme accompagnement lors d'un repas. Originaires de la ville de Padrón, dans la province de La Corogne, ils sont cuits et servis saupoudrés de gros sel. Selon un refrain populaire galicien, « certains piquent... et d'autres non ».

#### Le pain de Cea [ modifier | modifier le code ]

Originnaire de San Cristovo de Cea, dans la province de Ourense, c'est un pain renommé et très apprécié en Galice.

#### Desserts et fromages [ modifier | modifier le code ]

Quelques desserts galiciens :

- La *tarta de Santiago* (tarte de Saint-Jacques) ;
- Les *filloas* (crêpes) ;
- La *bica* (dessert d'Ourense) ;
- La châtaigne, fruit traditionnel des fêtes du *Magosto*, la Toussaint galicienne ;
- La tarte de Mondoñedo ;
- Les *almendrados d'Allariz* (à base d'amandes pilées, d'œuf et de sucre) ;
- Le miel de Galice (miel toutes fleurs, miel monofloral d'eucalyptus, de châtaignier, de ronce ou de bruyère)

Quelques fromages de la région :

- Le fromage d'Arzua-Ulloa, dont la variété la plus célèbre est le *queixo de tetilla* ;
- Le *queixo de San Simón*, originaire de la province de Lugo ;
- Le *queixo do Cebreiro*.



La bica