



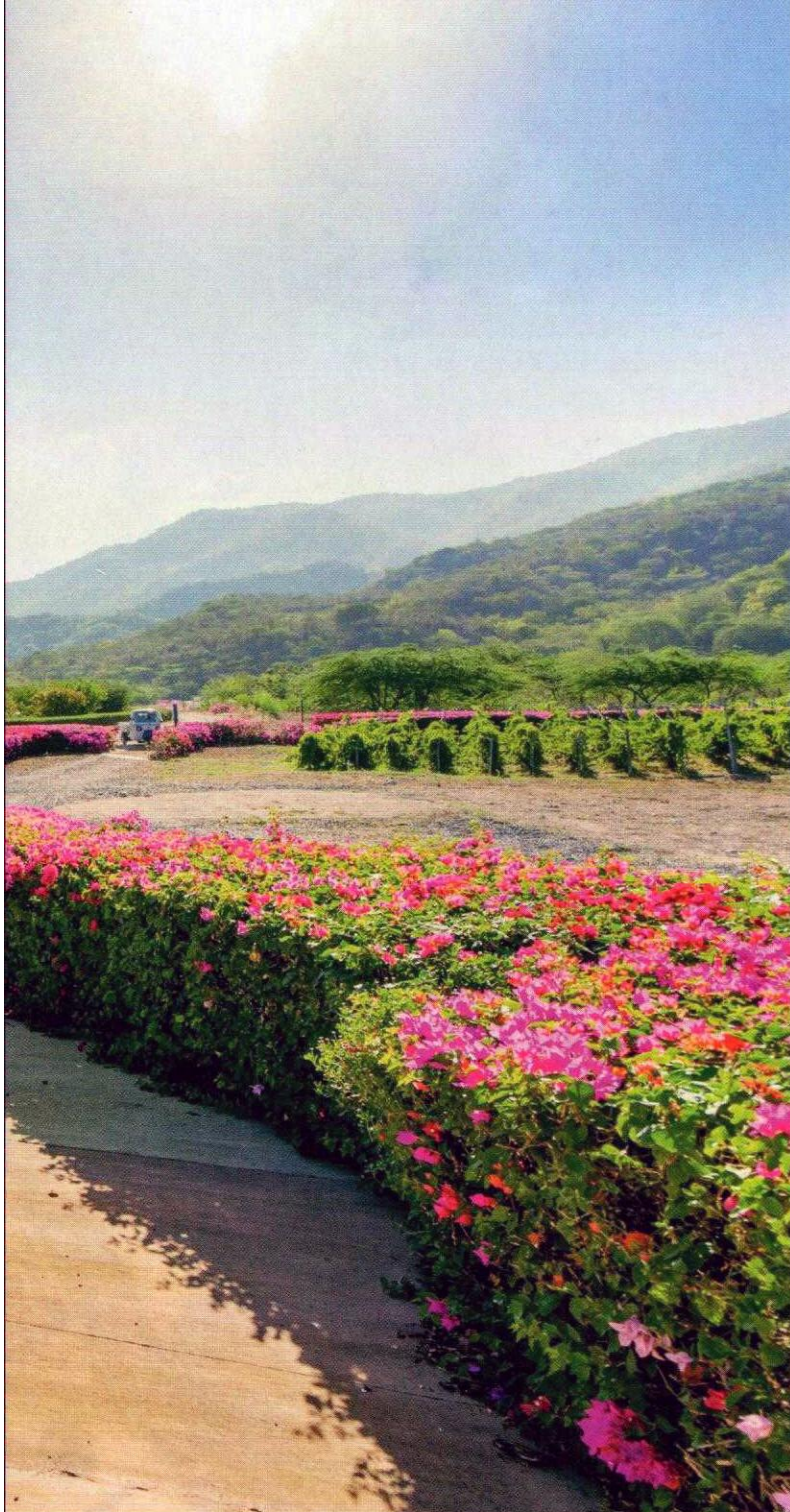
La Toscana del Caribe **OCOBA BAY:**

UN PASEO SENSITIVO POR EL
PRIMER VIÑEDO DEL CARIBE.

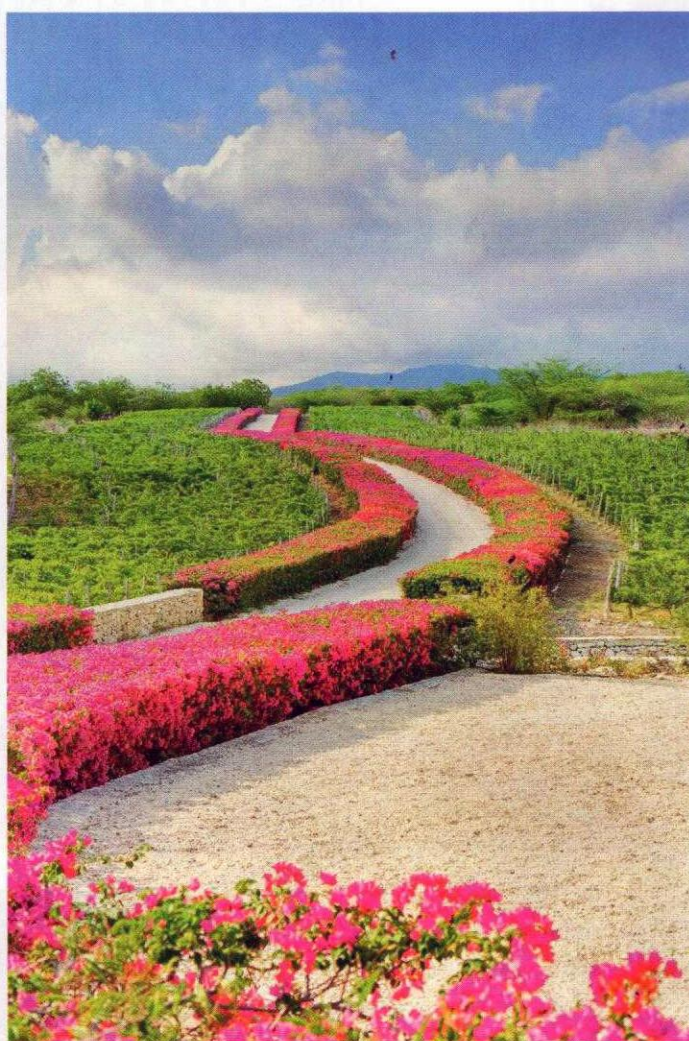
Más que un paseo, esta es una ducha cultural. Quien visita las instalaciones de Ocoba Bay, tiene la oportunidad de sumergirse en una "tina", en la que su contenido solo está destinado a perfumar el deleite y el placer, al tiempo que el intelecto.

Texto: Nathalie Hernández Fotos: Misael Ramírez

El panorama de por sí indica que vas a vivir una linda y relajante experiencia. Recorridos unos cuantos metros, el camino, adornado por dos filas de trinitarias de chispeante rojo y de corte perfecto, revela que has llegado a un paraíso en la tierra, de cara a la bahía de Oco; pero es un viñedo, el primero del Caribe. Su suelo es árido, pero esta condición no resta ni belleza, ni fertilidad al lugar. Allí se producen quintales de vides y una interesante variedad de vinos. Entre los viñedos de este proyecto agroturístico, el alma que se deleita en los pequeños placeres, puede danzar. Caminando por los senderos de vides o a bordo de su carrito eléctrico, se puede



ofrece a la vista la imponente bahía de Ocoa, y el romántico beso entre sus aguas y las montañas. El cantar de las avecillas son la voz a las sinfonías de Beethoven, Bach, Vivaldi, Mozart y otros clásicos que se reproducen para el bienestar de las uvas, así como para el visitante. Esto es lo que percibí sobre el profundo y relajante silencio del lugar, dando la sensación de estar en cualquier viñedo de La Toscana (aunque no la conozco, las películas me lo dejan saber). El transitar de las

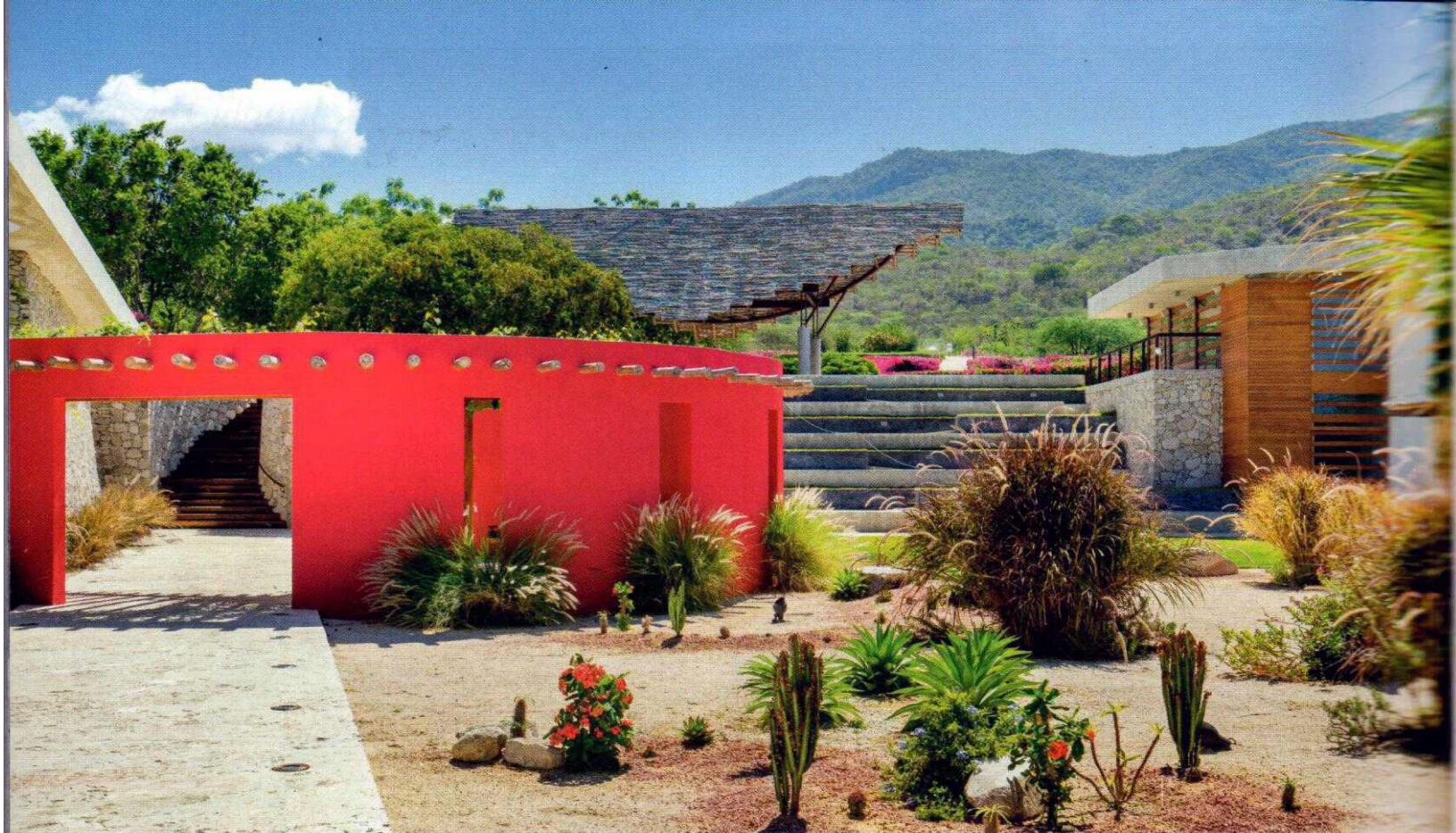


EL CAMINO A UN RELAJANTE PASEO, QUE NUTRE EL ALMA, EL ESPÍRITU Y EL INTELECTO.

clásicas motonetas italianas, me lo reafirman.

Millón y medio de metros cuadrados, donde también se plantó una interesante historia, la que, de pluma de algunos historiadores, cuenta que allí, en Azua de Compostela, florecieron los primeros viñedos de la Hispaniola, de manos del marqués Hernán Cortés. "Por cinco o seis años, Cortés trabajó en el pueblo como agricultor, se dedicaba un poco a la minería, al comercio menor y a la producción vinícola.", así establecen los apuntes biográficos acerca del hidalgo Cortés, del laureado profesor universitario, periodista cultural y embajador de México en República Dominicana de 1991 a 1994, Fernando Benítez.

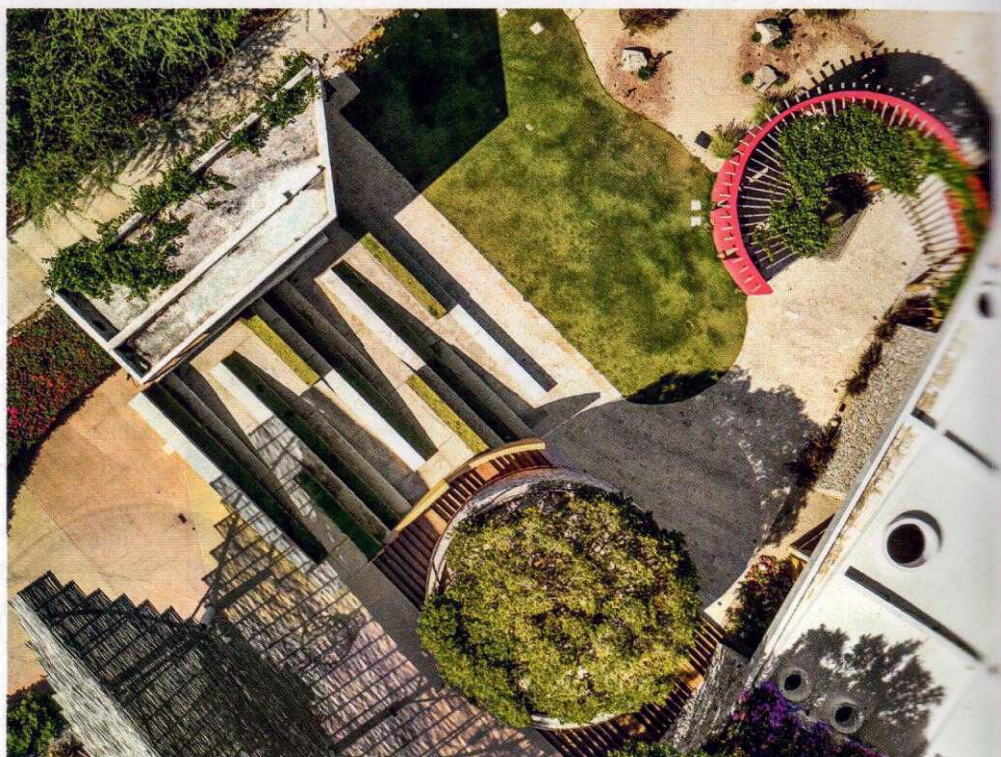
En los pasillos, diseñados en medio

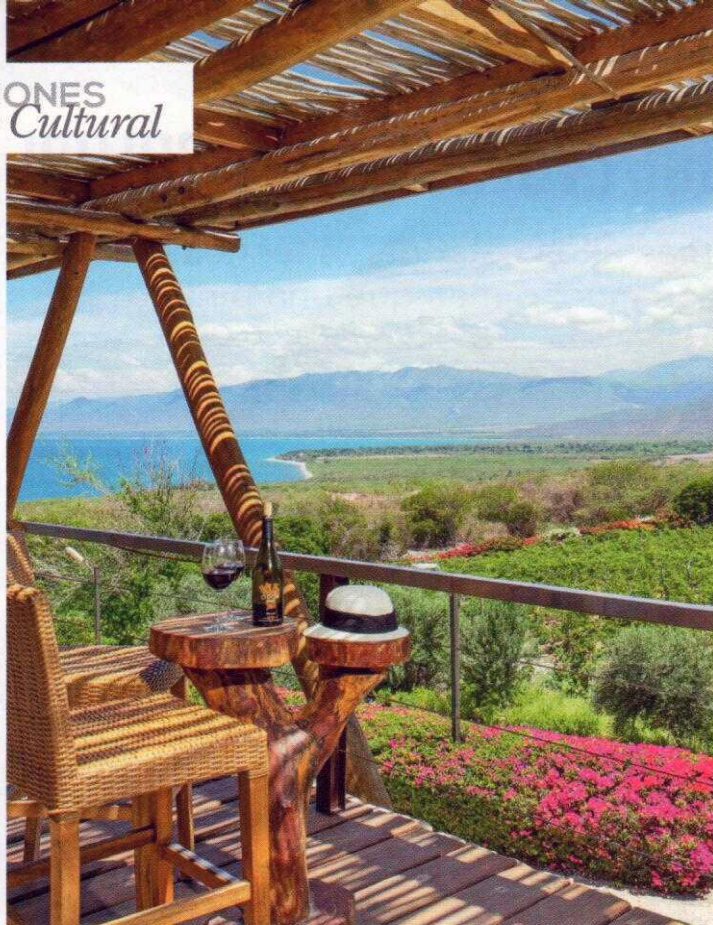


de toda aquella naturaleza, el espíritu se regenera. Aquí se respira el yodo puro del cercano mar y el aire purificado por los árboles. Las vides comparten terreno con las matas de higos, verbena, limón, hierba buena... Así es el recorrido que continúa por la bodega donde se conoce el proceso de elaboración de los vinos y culmina en la sala de cata en medio del viñedo, con vista a las plantaciones, y a la bahía, desde su segundo nivel. Ahí descubrimos cada uno de los vinos.

Un restaurante orgánico

Culminado el 'Tour del Vino', ya era el ocaso; llegamos al área del mirador, al restaurante BayaOnda, total conjugación entre la naturaleza, la arquitectura y el interiorismo. A la entrada, nos recibe un gazebo a doble altura erigido en palos y a juego con



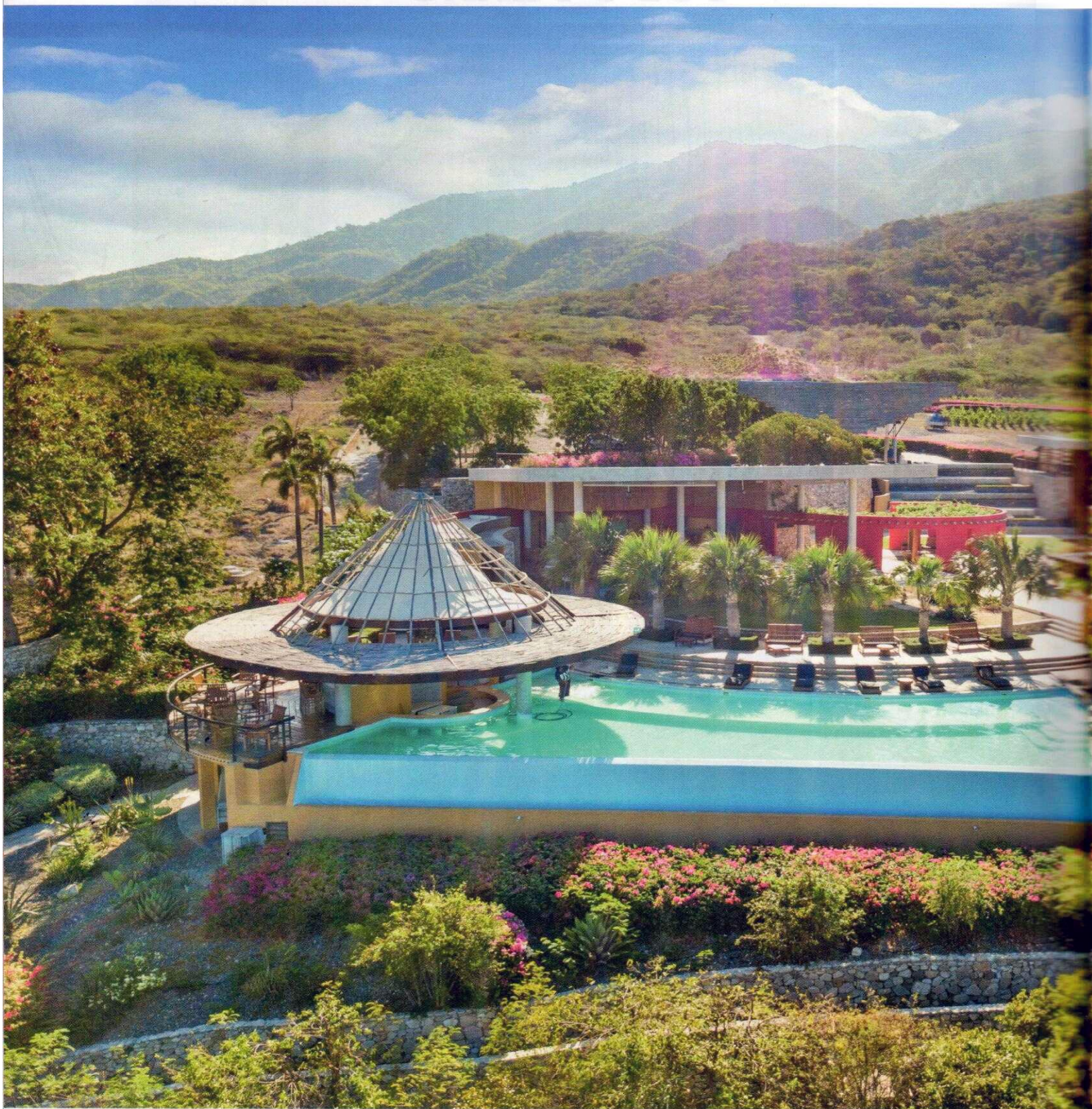


una fuente de agua. Más adelante, un longevo árbol de guayacán, bordeado por dos escaleras, despierta la curiosidad. Descendida la escalinata, un atrio en forma de círculo precede a la gran terraza construida en hormigón, en la que despiertan la atención decenas de palos a juego con las luces, simulando un manglar desde el techo y bajo este, una yola autóctona comprada en el pueblo de pescadores de Hatillo, que se encuentra haciendo de bar. Este trabajo arquitectónico y de interiorismo, es obra de Patricia Núñez y Gabriel Acevedo.

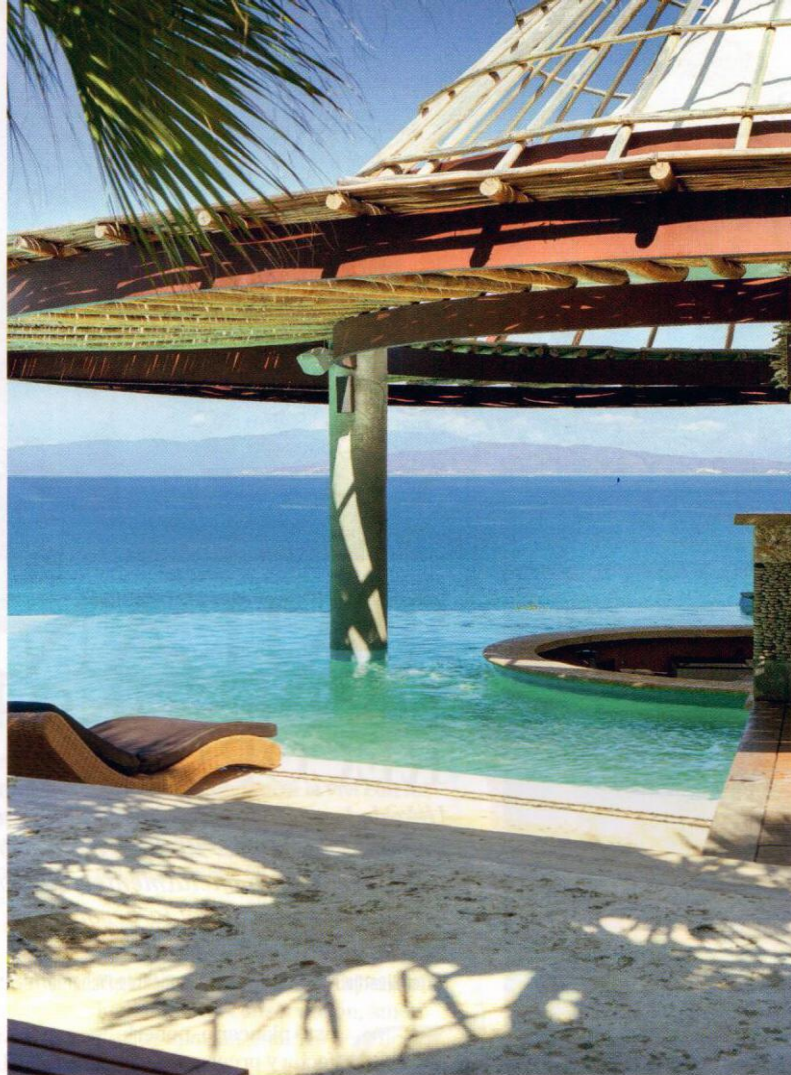
Aquí recibimos referencias gastronómicas. El menú de este lugar era demasiado prometedor como para no sucumbir ante apetecibles propuestas. Es viernes y BayaOnda inicia su jornada de fin de semana. María Claudia Mallarino y Patricia Salazar nos cuentan que estamos en un restaurante orgánico y cero kilómetro (que los insumos se producen allí o se compran a productores locales). Del variado menú, que hace honor a la gastronomía local, son muchas las opciones a elegir sin temor a decep-



EN ESTA ÁREA DEL PROYECTO EXISTE UNA TOTAL
COJUNCIÓN ENTRE LA NATURALEZA Y LO CREADO.



cionar el paladar. Cada plato se puede maridar perfectamente con los Ocoa Wines, elaborados allí. El tempranillo de Ocoa fue un sueño al gusto cuando lo probamos en compañía del succulento chivo al vino; con el pulpo a la braza, fue delirante. Muy original son sus croquetas de gallina criolla y sus empanadas de guinea, ambas van muy bien con su *french colombard* (no se si va a la regla, pero así fue que lo degusté y me encantó), con las sardinas bahía de Ocoa, este vino congenia de maravilla. Con las diversos filetes de pescado, el *french colombard*, también va muy acertado. Los *rosé* no son mis favoritos, pero su moscato rosa, no me disgustó; es una opción para combinar con platos ligeros. El producto insignia de este viñedo nos enamoró. Es el KiBay, una interesante “explosión” tropical, que hace versar en una botella dos frutas exquisitas: el mango banilejo y la exótica chinola, quienes contrastan su dulzor y acidez de una forma tan original, que hace despertar al más dormido de los sentidos. Esta gran fusión puede “contraer matrimonio con cualquier plato” y no dejo de pensar en el que logré entre el KiBay y un delicioso plato de chivo con coco, moro y ensalada para un almuerzo.



ESPECTÁCULO NATURAL. Saliendo de la gran terraza de hormigón, encontramos una sala y, en su lateral izquierdo, una piscina sinfín que contrasta a la perfección con la poética bahía, imposible no mirarla. En el hemisferio derecho, una fila de tres kioscos con techos que juegan a la luz y sombra. El bar de piscina dista de lo común.