

Los caldos pasan la ITV

25/05/2005 | Sociedad

Expertos catadores seleccionan los mejores blancos y tintos de la cosecha del 2004 de las denominaciones de origen Ribeiro, Rías Baixas, Valdeorras, Ribeira Sacra y Monterrei

IMPRIMIR ENVIAR ARCHIVO DEL DÍA

VOLVER

Emma Araújo | santiago

Con toda la incertidumbre que otorga la madre Naturaleza a los productos que surgen de la tierra, las denominaciones de origen de los vinos gallegos se someten estos días al examen oficial de la Consellería de Política Agroalimentaria, que ha convocado a paladares y narices privilegiadas para dilucidar cuáles son los mejores caldos del 2004. Para evitar suspicacias entre zona productoras, los catadores seleccionarán un blanco y un tinto de cada una de la zonas productivas: Ribeiro, Rías Baixas, Ribeira Sacra y Monterrei, aunque también se elegirá el mejor blanco del año y el mejor tinto, sin tener en cuenta su procedencia.

La labor de los catadores comenzó ayer en Santiago con la primera selección de los caldos, lo que obliga a probar un total de 181 vinos distintos. Para preservar la capacidad de los paladares y las narices de los expertos en la materia, las pruebas se dividen primero en denominaciones de origen y posteriormente, en grupos. Esto ocurrió ayer por la mañana, momento en el que doce expertos cataron 56 blancos de Rías Baixas y un tinto. Por la tarde le llegó el turno a las demás zonas productivas, con 40 marcas de Ribeiro, 34 de Valdeorras, 39 de Ribeira Sacra y once de Monterrei.

A la cata final, prevista para el jueves, sólo llegarán los seis mejores, que competirán para lograr un *Acio de ouro*, *plata* o *bronce* por cada Denominación de Origen. Los mejores de entre los mejores conseguirán un diploma acreditativo. Las bodegas participantes deberán esperar hasta el 2 de junio para conocer el veredicto de los catadores, encargados de velar por la calidad del producto final. Del origen y de la rigurosidad de su procedencia ya se encargó previamente la consellería, que se rige por un severo sistema de recogida.



ÁLVARO BALESTEROS