

“AGABA” Asociación Galega de Barmen



La Asociación Galega De Barmen, (AGABA), nació en febrero de 2001 con la intención de dar a conocer el mundo de la coctelería en Galicia tanto a profesionales del sector, como a alumnos de escuelas de hostelería.

AGABA acaba de cumplir, el pasado 10 de febrero, sus diez primeros años de vida y el balance efectuado se puede considerar muy positivo.

Una de las pretensiones de AGABA fue, desde sus inicios, hacer que los concursos de coctelería celebrados en Galicia, pudieran tener su continuidad fuera de nuestras fronteras. Eso por supuesto pa-

saba por unirse a la FABE, (Federación de Asociaciones de Barmans Españoles), de la que pasamos a formar parte a finales de 2002 una vez cumplidos los requisitos solicitados por la Federación.

La presentación en sociedad de la Asociación se produjo en el Congreso Nacional de 2002, celebrado en la isla canaria de Lanzarote en diciembre de ese año. Fue la primera vez que Galicia estuvo representada oficialmente en el Campeonato Nacional de Coctelería en las categoría de Barmans y Jóvenes Barmans.

Este año el Campeonato Gallego de Coctelería para Barmans profesionales y Jóvenes Barmans llega a su Décima edición, y se celebrará el próximo 16 de abril en la Capilla Real del Hostal de Los Reyes Católicos de Santiago de Compostela. Asimismo, un año mas celebraremos junto con el Campeonato, la novena edición especial al Mejor

Cocktail con Orujo de Galicia, patrocinada por el Consejo Regulador de Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia que, desde las primeras ediciones ha apostado por el cocktail y los barmans gallegos como método de difusión de este producto tan gallego como es el aguardiente y sus licores derivados. Para terminar con los actos del próximo 16 de abril, se disputará la Segunda Edición del Campeonato Gallego de Flairtending, una nueva forma de realizar cocktails que cada año cobra mas fuerza y en la que AGABA ha sido pionera al ser la primera Asociación en toda España que organiza un Campeonato Regional Oficial en Flair Bartending.

El Campeonato Gallego de este año será el que decidirá los dos representantes de clásico y el de Flair que representarán a Galicia en las próximas competiciones nacionales de Valencia y Santiago respectivamente.

Gallaecia reafirma su compromiso con el mundo del vino

LA ASOCIACIÓN DE SUMILLERES SE ADHIERE AL PROGRAMA VINO CON MODERACIÓN, UNA INICIATIVA DE TODO EL SECTOR EUROPEO PARA PROMOVER EL CONSUMO RESPONSABLE.

No corren buenos tiempos para el sector vitivinícola. Muy atrás han quedado los días en que el vino era considerado un asunto de los Dioses, como en las épocas de egipcios, romanos y griegos. La Biblia ya se refería a él en sus textos sobre Noé, el primer viticultor. Incluso se le trata como un sinónimo de la sangre de Cristo. Pero en la actualidad el alimento se ha demonizado. Se desprestigia a un miembro tan saludable de la dieta mediterránea.

Es por ello que Gallaecia, la Asociación de Sumilleres de Galicia, quiere reafirmar su compromiso con el sector y sus productos con la adhesión al programa Vino con Moderación. Una iniciativa creada a nivel europeo con el objetivo de promover la utilización responsable y, sobre todo, la protección de este mundo.

Vinos y frescura y personalidad

D.O. Ribeira Sacra

Romanos y monjes han visto en Ribeira Sacra un espacio único para el cultivo de la vid. Su tradición la conservan hoy viticultores y bodegueros amparados por el Consello Regulador de la D.O. Ribeira Sacra. Desde 1996 el Consello Regulador trabaja para conseguir vinos de gran calidad que se caracterizan por su frescura y personalidad.

El vino con D.O. Ribeira Sacra es artesanía en la copa: a los mejores cuidados en bodega le antecede el trabajo manual en la viña. Hablamos de Viticultura de Montaña, de Viticultura heroica, de un desnivel de terreno que puede llegar al 85% y que convierte a los bancales de las laderas de los ríos Miño y Sil en un paisaje espectacular de viñe-



RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Origen

dos, en un territorio único para el cultivo de la vid, pero también un espacio difícil de trabajar que no acepta mecanización.

La D.O. ha alcanzado en la pasada campaña la mayor cosecha de su historia, casi

6.000.000 de kilos de uva, la mayor parte de mencia con la que se elaboran los tintos, tanto jóvenes como envejecidos en bodega. Los blancos tienen su base en la uva godello, pero, en ambos casos, se permiten otras variedades.

El empeño y el trabajo de viticultores y bodegueros han consolidado a nuestros vinos en los mercados y en los últimos años se ha vendido toda la producción. La última cosecha, que recibió en febrero la calificación de *muy buena*, continúa