PROTAGONISTA ▶ **Montse Rivera** Estudiosa de la vestimenta tradicional gallega

Explicará el viernes en el centro cívico de Monforte cómo vestían los antepasados

Un operario de la bodega supervisa uno de los alambiques en los que se destila el aguardiente. TOÑO PARGA

Es tiempo de aguardiente

▶ Adegas Moure de O Saviñao acaba de iniciar la campaña de destilación de orujo

▶ Con una tradición que se remonta a 1958, procesará en torno a 150.000 kilos de bagazo

L.A.R.
ribeirasacra@elprogreso.es

O SAVIÑAO. Con el vino acabándose de hacer en toneles y barricas es el momento de aprovechar el bagazo en el que estuvo fermentando durante varias semanas para comenzar a elaborar con él aguardiente, algo de lo que si alguien sabe en la Ribeira Sacra es Adegas Moure, en O Saviñao, con una tradición en el sector de la destilación de orujo que se remonta a 1958, de la mano del fundador de la bodega, José Moure.

Los responsables de la conocida marca Abadía da Cova están estos días a tope de trabajo. En sus alambiques se destilarán 150.000 kilogramos de bagazo de los que se obtendrán 35.000 litros de un aguardiente de 70 grados alcóholicos, que se convertirán en 50.000 tras rebajarla con agua destilada hasta los 50 para que se ajuste a los parámetros legales de graduación.

Evaristo Rodríguez, uno de los propietarios de la firma, señaló que utiliza el bagazo de las variedades blancas godello y albariño, mientras que de las tintas usan el procedente de la mencía. «Das primeiras obtemos unha augardente moi aromática, pero algo áspera en boca, mentres que da segunda, con menos aromas, destaca a súa suavidade no padal».

Para conseguir el punto exacto, en Adegas Moure mezclan en su justa proporción ambos destilados, no sin antes fraccionar la destilación, separando cabezas y colas, (el primer alcohol y el último que sale) y también procesando las lías, el líquido que queda en el fondo de las cubas de vino tras la primera trasiega. Además, a principios de año, parte del aguardiente se volverá a destilar para obtener un producto más selecto, como el aguardiente envejecido, que reposará entre dos y cinco años en barrica de roble.

El mercado no ha crecido, pero tampoco ha caído

Evaristo Rodríguez asegura que el mercado del aguardiente no ha crecido en los últimos años, pero destaca que tampoco ha caído. Indicó que empieza a valorarse más después, añade, «do fraco favor que nos fan os hostaleiros, que o regalan como se fose un producto menor». También se queja del intrusismo que hay en el sector, con la existencia en muchos bares de aguardiente destilada de forma casera, sin ningún tipo de control.

Licores

En cuanto a los licores que se elaboran con el aguardiente como base, como el de café o el de crema, manifiesta que funcionan bastante bien al ser una bebida que está de moda.

Monforte

El campo Luis Bodegas tendrá una red de protección

El campo de fútbol municipal Luis Bodegas de Monforte dispondrá de una red de protección para que los balones no acaben cayendo en la Rúa San Lázaro. La junta de gobierno local acaba de adjudicarle a la empresa gestionada por Teresa López Lago por un montante de 4.392 euros la instalación de esta maya protectora tras una de las porterías del terreno de juego.

Quiroga

El certamen de cantos de taberna será el 7 de enero

La villa de Quiroga acogerá el día 7 de enero la segunda edición del certamen de cantos de taberna organizado por el Ayuntamiento y en el que colaboran 15 establecimientos. Las agrupaciones interesadas, con un máximo de diez componentes, pueden inscribirse en la casa de la cultura o bien llamando la teléfono 982.43.51.25. El máximo de grupos participantes se ha limitado a 15.

Chantada

El IES Lama das Quendas impartirá clases para adultos

La Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria ha acordado autorizar la impartición de enseñanzas básicas para adultos en el instituto de enseñanza secundaria Lama das Quendas de Chantada, en concreto en sus niveles uno y dos. El anuncio ha sido acogido con satisfacción por los vecinos de la comarca y la comunidad educativa.