PROTAGONISTA ▶ Aida Menéndez Presidenta de la asociación Camiños a Santiago pola Ribeira Sacra
El colectivo recibe hoy en Monforte a 55 personas de una agrupación homóloga granadina

Los sumilleres de Gallaecia elogian la elaboración de los nuevos tintos

▶ Una veintena de catadores probó a ciegas unos 80 caldos de la comarca en el centro del vino de Monforte. El grupo determina las mejores puntuaciones para estar en la Galician Wines

MIGUEL PIÑEIRO
monforte@elprogreso.es

MONFORTE. El centro del vino de la Ribeira Sacra, situado en la monfortina Rúa Comercio, acogió ayer por la mañana la cata para las distinciones Gallaecia 2016, promovidas por la asociación de sumilleres del mismo nombre, cuyo presidente es el conocido catador coruñés Luis Paadín. Los tintos salieron muy bien parados de las críticas por su elaboración técnica y la gran diversidad en el sabor. Paadín afirmó que en sus 20 años dedicados a probar los vinos de la Ribeira Sacra nunca había degustado unos «tintos tan ben feitos técnicamente» como los de la cosecha del pasado año 2015. «As elaboracións, neste caso, son prácticamente perfectas», aseguró. Paadín añadió que los tintos «non tiñan verdores» y que «a colleita permitiu facer viños moito máis sanos».

La cata fue a ciegas y se realizó en compartimentos individuales. TOÑO PARGA

El experto valoró también de manera muy positiva la diversidad de los vinos, propiciada por la diferente procedencia de los mismos (algunos se elaboraron en zonas frescas y otros vienen de partes más continentales) y el uso de variedades distintas a mencía y más aromáticas, como marenzao o brancellao. Por esta diversidad, Paadín calificó como «moi divertida» la cata de tintos realizada en Monforte. «Notouse o emprego de uva de moita calidade e que tiveron que empregarse pouco a fondo os enólogos», sentenció.

Luis Paadín, que participó en el evento junto a otros 20 catadores, se mostró contento por el hecho de que los productores de vino apostaran en la Ribeira Sacra por las modalidades alternativas a la mencía, lo que, según él, otorgó «elegancia» a los caldos. No se manifestó tan satisfecho con la elaboración de los blancos. Paadín declaró que le habían gustado más los de la cosecha del 2014 que los de la del 2015. En opinión del sumiller, los vinos en este caso son demasiado «tecnolóxicos» y se nota «demasiado» la mano de los enólogos. «Había godellos que parecían albariños e albariños que parecían godellos», consideró.

Entre los vinos probados los había sin madera y con madera. Para el gusto de Paadín, los tintos en barrica se combinaban entre los que estaban muy bien tocados y otros que tenían exceso de madera. De estos últimos, el catador opinó que «xa non se levan».

Don Bernardino, Peza do Rei y Rectoral de Amandi triunfan en la Cata de Viños de Galicia que organiza la Xunta y que se celebró ayer

GUÍA. En noviembre verá la luz la guía de vinos y destilados gallegos Galician Wines. Este manual es el único de este tipo que no lleva publicidad y en él se incluirán los caldos mejor puntuados de la Ribeira Sacra.

Las notas de los vinos se establecerán por medio de catas a ciegas, en las cuales los productos no están identificados por el nombre de sus marcas, sino por un número, para que no se sepa quien está detrás de la elaboración. En total, Luis Paadín probará entre 150 y 180 caldos de la Ribeira Sacra. Aquellos vinos que no cumplan con los parámetros establecidos aparecerán en la lista como no catados.

En las pruebas que tuvieron lugar desde las 10.00 horas en el claustro del centro del vino participaron un total de 80 productos, 20 de ellos blancos, de diferentes añadas y pertenecientes a 28 bodegas inscritas en la denominación de origen Ribeira Sacra.

CATA DE LA XUNTA. En la XVIII Cata de Viños de Galicia organizada por la Xunta y celebrada ayer, entre los de la comarca, el primer premio lo llevó Don Bernardino. El segundo, Peza do Rei, y el tercero, Rectoral de Amandi.

La tabla la completan Cruceiro, Pero Bernal y Marqués de Caroña, así como los vinos Canceliño y Cividade, entre bodegas pequeñas.

Por Chantada muestra su rechazo a los usos no agrarios del glisofato

Chantada

MIGUEL PIÑEIRO

CHANTADA. Por Chantada anunció su suscripción y colaboración con la campaña 'NonNoMeuNome' que solicita la detención de los usos no agrarios del glisofato en todo el ayuntamiento chantadés. Este asunto ha creado una gran controversia en la villa del Asma en las últimas semanas.

La candidatura de unidad popular, cuyo portavoz y único representante en el pleno municipal es Antón Fente Parada, llevará a cabo el día 29 de julio, en el local sindical de Chantada, un acto informativo acerca de todos los productos fitosanitarios y los cambios recientes en la legislación que rodea su utilización.

El encuentro dará comienzo a las 20.00 horas y en el mismo participará el funcionario de Medio Rural Víctor Álvarez Arias. Los promotores cuentan además con la colaboración del Sindicato Labrego Galego.

La actividad fue anunciada a comienzos de mes, pero aún estaba pendiente de confirmarse dónde se celebraría.

HASTA NOVIEMBRE. Por Chantada recordó que en el acto se tratará la influencia y efectos de las multinacionales de los pesticidas en la vida diaria y que el plazo de reserva para la inspección de los equipos de aplicación de productos fitosanitarios finalizará el 26 de noviembre.

La periodicidad de las inspecciones de aquellos materiales nuevos se debe realizar una vez cada cinco años desde la adquisición del equipo, según la normativa de la Xunta.