GUÍA DE OCIO

Luis Díaz, Francisco Albo / redac.monforte@lavoz.es

Viñateros Bodegueros en el Museo Nacional Británico de Arte Moderno

La revolución del vino español conquista Londres

Ribeira Sacra estuvo representada por Dominio de Bibei, Envínate, Fedellos do Couto y Guímaro en la muestra Viñateros

LUIS DÍAZ

Algo se mueve en el vino español. Hasta hace poco, ese afán de cambios se dejaba sentir de puertas adentro. Ahora toma cuerpo también a nivel internacional. Bajo el lema *A spanish wine revolution*, un grupo de cuarenta bodegas participaron ayer en Londres en la muestra Viñateros. Tuvo como escenario una de salas del Museo Nacional de Arte Británico y entre los participantes estaban Dominio de Bibei, Envínate, Fedellos do Couto y Adega Guímaro.

Estas cuatro bodegas de Ribeira Sacra figuran entre las que suscribieron el manifiesto del denominado Club Matador, un texto que resume con precisión la filosofía que impulsa iniciativas como la que se desarrolló en el Tate Modern de Londres. «En España se han desarrollado políticas para convertir nuestro viñedo en el mayor del mundo, pero no ha habido acciones encaminadas a convertirlo en el mejor», señala el manifiesto.

Cambio de chip

Telmo Rodríguez, uno de los promotores de esta iniciativa, estuvo presente en Londres en la muestra Viñateros. Detrás de este tipo de eventos hay un interés por mostrar una cara diferente del vino español. El que no busca competir con copias más baratas de lo que se hace en otros lugares. «Los que andamos continuamente maleta en mano por el mundo sabemos que el vino español es sinónimo de un producto barato», dice este enólogo.

Los bodegueros que se dieron cita en las dependencias del Tate Modern viajan con otro chip. Son elaboradores que se ganaron un prestigio a base de hacer bandera de la singularidad de sus vinos, de la fidelidad al lugar de origen que los diferencia. De Galicia, también estuvieron presentes en la muestra Rafael Palacios, Coto de Gomariz, Luis Anxo Rodríguez, Nanclares y Prieto, y Zárate.

La masiva asistencia de público a la cita londinense con los *revolucionarios* del vino español pone de manifiesto el creciente interés internacional por esa nueva hornada de elaboradores. Pedro Rodríguez, de Adegas Guímaro, no pudo acudir el pasado lunes a Santiago a recibir el premio del Instituto Galego do Viño a la mejor bodega del año por encontrarse en otra feria promocional, en este caso en Suecia. Los países escandinavos, curiosamente, son el segundo mercado exterior con mayor demanda de vinos de Ribeira Sacra después del estadounidense.

Dominio do Bibei y Envínate destacan, por otra parte, entre las bodegas de esta denominación de origen con mayor volumen de ventas en el mercado internacional. El caso de Envínate resulta llamativo por la gran repercusión que tienen sus vinos entre la crítica especializada en Estados Unidos.

Detalle del puesto de Adegas Guímaro en la muestra que se celebró ayer en Londres

Cocina

Cocina con crustáceos en Rosende

La escuela de hostelería de la Fundación Belarmino Fernández —en la parroquia soberina de Rosende— acoge hoy una demostración de cocina con crustáceos y conservas a cargo del chef Javier Rodríguez Ponte Taky. Con esta actividad se cierran unas jornadas de promoción de los productos gallegos del mar que se han desarrollado en los últimos meses en este centro formativo.

Cata

Presentación en Monforte de un vino de barrica

El Centro do Viño da Ribeira Sacra, en Monforte, acogerá mañana una presentación pública del vino de barrica Manolo Arnoya, producido por la bodega Rectoral de Amandi. El nombre del vino es un homenaje al fundador de este grupo empresarial, Manuel Vázquez Arnoya, fallecido recientemente. El acto empezará a las 20 horas y comprenderá una degustación del vino.

Hemeroteca Hace 25 años

Los mejores compadres, en la calle Roberto Baamonde

22 de febrero

1992

Hace veinticinco años, Monforte estaba sumido por esta fechas en los festejos del Carnaval. Los ecos del Xoves de Compadres se dejaban sentir cuando los barrios de la ciudad se preparaban para poner a punto las comadres. En la primera de esas celebraciones habían resultado ganadores los vecinos de la calle Roberto Baamonde. Se llevaron un premio de 15.000 pesetas por su montaje «A nosa compadrada vai á olimpiada, e si se portán ben á Expo tamén». Para los compadres, al menos en lo económico, cualquier tiempo pasado parece mejor.

La foto del día

La estación científica de Seoane do Courel fue escenario de una original iniciativa. Alumnos de infantil, primaria y secundaria tuvieron la oportunidad de conocer mejor los microorganismos del agua de la mano del biólogo Pablo Quintela Alonso

Vida social

Sexo seguro. Alumnos del instituto A Pinguela participaron en una charla sobre prácticas sexuales de riesgo impartida por **Cristina Márquez**, enfermera y profesional del servicio de control de enfermedades transmisibles de la Consellería de Sanidade

Huella romana. El arqueólogo Iván Álvarez Merayo acompañó a un grupo de alumnos y profesores del instituto Río Cabe en una ruta por los restos de la minería romana en Quiroga y O Courel.

Comida sana. Alumnos de ESO del instituto Daviña Rey participaron en un taller sobre la importancia de los productos del mar en un dieta sana. La iniciativa está patrocinada por la Xunta y forma parte de las actividades del programa sobre alimentación saludable que promueve la Consellería de Educación