

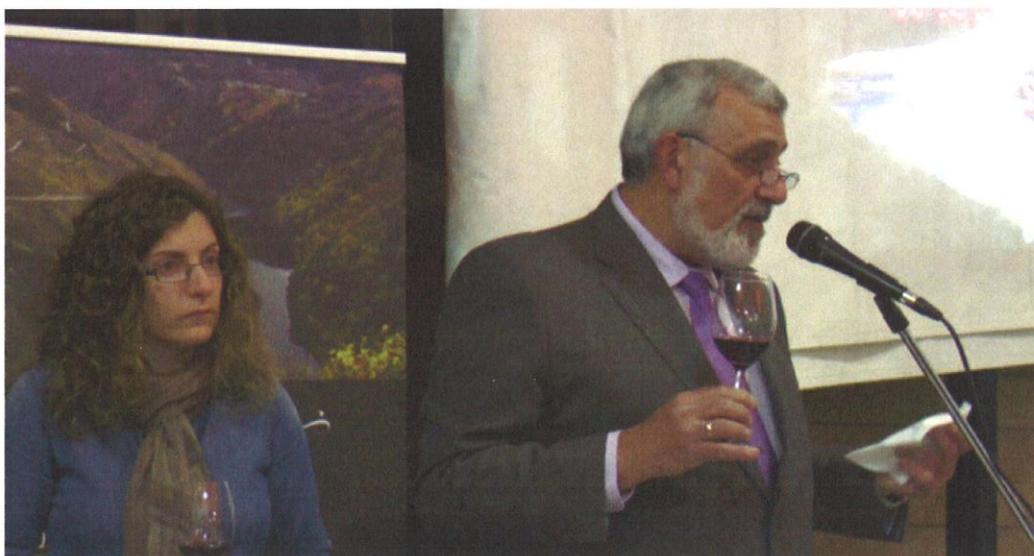


## Valdepeñas: Cata comentada de la D.O. Ribeira Sacra, de la Asociación Jóvenes Amigos del Vino

by Fco. Javier Márquez

marzo 16

<http://www.valderec.es/2014/03/16/valdepenas-cata-comentada-de-la-d-o-ribeira-sacra-de-la-asociacion-jovenes-amigos-del-vino/>



La última actividad de la Asociación Jóvenes Amigos del Vino de Valdepeñas ha sido una cata comentada de la D.O. Ribeira Sacra, que ha contado con la presencia de dos técnicos de la misma, José María Martínez y Ruth Fernández, que nos han introducido en el cultivo en esta zona tan montañosa y en las calidad y características de sus vinos. La Ribeira Sacra es una zona vitivinícola que se encuentra en el sur de la provincia de Lugo y norte de la de Orense, regada por los ríos Sil y Miño, un territorio que conjuga arquitectura, tradición, naturaleza y vino en definitiva: un sabor.....un paisaje. El viñedo ocupa las abruptas laderas (ribeiras) de los encajados ríos, donde se cultiva en bancales de reducidas dimensiones, originando una viticultura que alguien ha calificado como heroica, con pendientes que llegan hasta el 85%, siendo una de las zonas de España que se encuentran dentro del centro de investigación de viticultura de montaña: CERVIN. El consejo regulador de Ribeira Sacra nace en 1996, cuenta con 2.500 ha de cultivo donde 3.000 agricultores en 90 bodegas cultivan unos 5 millones de kilos de uva. Predominan las variedades tintas, entre las que destaca la excelente Mencía. Las blancas, minoritarias, se encuentran representadas por la variedad Godello y el conocido Albariño, Se cataron 4 vinos tintos: 1. Mencía Barrica cosecha 2009 bodega José Manuel Rodríguez González marca DÉCIMA 2. Mencía cosecha 2012 bodega Ronsel do Sil S.L.

marca VEL' UVEYRA 3. Mencía cosecha 2013 Bodega Javier Fernández González marca JAVIER FERNÁNDEZ 4. Mencía cosecha 2013 vino generico de la D.O. Ribeira Sacra.

Todos ellos se caracterizan por un color rojo con tonos violáceos, aromas afrutados, y potentes en boca con un ataque suave y persistente en sensaciones aromáticas. Al finalizar la Cata y por gentileza de la D.O. con la inestimable colaboración de la escuela de hostelería del Instituto Gregorio Prieto, dirigida por Roberto Velasco Lara, en la elaboración de los platos, se degustaron productos típicos gallegos: empanada, quesos, pimientos, lacon, pulpo, castañas, miel y orujos, aguardientes y licores, todos con indicación geográfica protegida y gracias a la colaboración de DOP San Simón da Costa, DOP Arzúa Ulloa, DOP Queixo Tetilla, IXP Mel de GALICIA, IXP Pataca de GALICIA, IXP Lacón Gallego, IXP Castaña de Galicia e IXP Pan de Cea para continuar cunha cata comentada de Orujos Gallegos, colaborando IXP Aguardente e Licores Tradicionais de Galicia También hubo un intercambio de regalos, los representantes de la Ribeira Sacra obsequiaron con una vasija típica gallega: una jarra de Gundivos y un escurrecubas, y por su parte la asociación les regaló una botella de aceite de Valdepeñas así como copas de vino para beber caldos de las dos denominaciones.



© 2014 Copyright **ValdeRec**. Todos los derechos reservados.