Los catadores de la Guía Peñín ven los vinos de la zona «todavía silvestres»

▶ Dos expertos de la publicación, que cataron 77 caldos, apuestan por mejorar los viñedos

JAVIER QUIROGA
javierquiroga@elprogreso.es

MONFORTE. «Los vinos que probamos llaman la atención por ser diferentes, hechos con variedades autóctonas, que es un gran valor, pero después de la cata que hicimos hay que ser claros y decir que todavía son un poco silvestres». Lo dijo a media tarde de ayer Javier Luengo, catador, periodista y responsable editorial de la guía Peñín. Para esa publicación se desplazó hasta la sede de la denominación de origen junto con Pablo Vecilla, otro catador y perito agrícola del grupo. Degustaron 60 vinos tintos y 17 blancos.

El resultado, como indicaron ambos, es favorable a los bodegueros, que enviaron desinteresadamente las muestras tras ser invitadas todas las firmas de la denominación. «Que estén silvestres, no todos, por supuesto, tampoco es malo en términos generales», precisó Javier Luengo. «Hay que pensar que la acidez es algo que a algunas personas les gusta, pero que hay que rebajar para pensar en otros mercados. Hay que redondear mucho más los caldos para que predominen la características del terreno y de las variedades. Eso se trabaja más en el viñedo, aunque también en bodega», añadió Luengo.

Pablo Vecilla matizó que la acidez percibida en muchos de los vinos «se debe principalmente a que no hay un punto de maduración óptimo de toda la uva. Las pepitas llegan verdes a las bodegas. Eso se debe evitar». A mayores indicó que ese «pequeño defecto, que tienen también otros vinos gallegos, se puede aprovechar para elaborar caldos de mayor duración, ya sea en bodega o en botella. Se pueden hacer buenos productos de barrica sin que pierdan la particularidad de las variedades. La acidez hace de conservante y en ese aspecto se puede aprovechar, pero siempre redondeando, con equilibrio, la producción».

Pablo Vecilla (izquierda) y Javier Luengo catan dos vinos en la sede de la denominación. TOÑO PARGA

Estos dos catadores acudieron a la Ribeira Sacra por sexto año consecutivo y, a pesar de poner sobre la mesa algunos de los puntos a mejorar, ambos recalcaron que «en el conjunto hay grandes elaboraciones que llaman la atención en todos los sitios y a todos los catadores. Ahora, el reto es que se generalicen y que se hagan las correcciones precisas en aquellas bodegas que tienen fallos en alguna parte del proceso».

Tras seis años de catas, los dos expertos de la guía Peñín también dejaron patente su «satisfacción» por ver que hay «empresas que cada año presentan nuevos vinos a partir de variedades que se mantienen solamente en esta denominación».

Tal y como dictan las normas de la guía, que saldrá a la calle el 1 de octubre, no se puede revelar ningún dato ni hacer mención a bodega alguna. «Sin embargo, los consumidores son quienes dan la puntuación debida a la hora de beberlos o no», según comentó un representante de la denominación de origen que estuvo pendiente de la cata del personal de la guía de José Peñín, uno de los grandes catadores de España.

Presencia
«Cada vez están en más sitios de prestigio»

Los dos catadores fueron contundentes a la hora de hablar de la presencia de los caldos de la comarca en el resto de España. «Cada vez están en más sitios de prestigio y con varias estrellas Michelín. Eso es por su calidad y porque gustan al ser diferentes, frutales, ligeros y aromáticos, aunque no todos estén en esa línea».

El CCA de Chantada hará una jornada sobre iniciativas de negocio

Chantada

J.Q.

CHANTADA. La asociación de empresarios del Centro Comercial Abierto (CCA) prepara una jornada dedicada al análisis de las estrategias que pueden favorecer la puesta en marcha de una idea de negocio. Será el día 16, a partir de las 21.00 horas, en el telecentro.

La directiva del colectivo cuenta con la presencia de Alberto Ferreiro Barreiro, empesario y mentor, para dirigir un encuentro en el que el público que asista podrá saber cómo convertir una idea en negocio y también conocer las claves prácticas para que cualquier emprendedor lleve a buen puerto su proyecto.

El director del encuentro es empresario desde hace una década y destaca por aplicar una serie de sistemas de gestión que a él y a otras firmas les ayudaron a empezar a andar y a mejorar su rentabilidad y efectividad a partir del esfuerzo del empresario en unión con los trabajadores.

Declarada en concurso una asociación chantadesa filial de XX.AA.

Chantada

A.C.

LUGO. El juzgado Mercantil de Lugo ha declarado en concurso de acreedores a la Asociación Xestión e Aconsellamento, filial del sindicato Xóvenes Agricultores (XX.AA.), que está en fase de liquidación.

Esta instancia judicial ha designado como administrador concursal al economista Carlos Costas, que es el mismo que el de la organización profesional agraria.

La asociación concursada no ha solicitado todavía su disolución, pero ese parece el final al que se verá abocada, siguiendo así los pasos de su matriz, que desde hace un año y medio prácticamente ya no estaba operativa y no tenía trabajadores.

La declaración de este procedimiento se ha producido tan solo cuatro días después de que el juzgado Mercantil de Lugo abriese la fase de liquidación de Xóvenes Agricultores, cuyo concurso fue declarado el pasado 10 de mayo.

El godello de la bodega Regina Viarum, premiado con un Baco de Oro

La bodega Regina Viarum, ubicada en Doade (Sober), se hizo con un premio más. En esta ocasión, con un Baco de Oro para su godello, un galardón que concede todos los años la Unión Española de Catadores.

Los propietarios de Regina Viarum dejaron patente su «satisfacción por el reconocimiento de un vino que ahora pasa a estar en el podio de los certámenes más importantes y que viene a ratificar premios como el oro recibido en mayo en la XXII Cata dos Viños da Ribeira Sacra».

El concurso Bacos 2016 se celebró entre más de 2.500 vinos que fueron catados por unos 200 profesionales del sector. El certamen, que cumple 30 años, es considerado como uno de los más importantes de España al estar organizado por la agrupación de catadores.

El godello de Regina Viarum «es un blanco monovarietal hecho con las mejores uvas de viñedos propios, situados en una inmejorable ubicación en las laderas del río Sil, que permite la perfecta maduración de las uvas. Con las técnicas milenarias y la última tecnología se logra este vino único», según explicaron desde la bodega.

La reestructuración y reconversión de viñedos se hará con 1,5 millones

La Xunta, a través de la Consellería de Medio Rural, destinará 1,5 millones de euros hasta 2018 para la reestructuración y reconversión de los viñedos de toda la comunidad. El montante para este año es de 750.000 euros.

La partida habilitada está financiada en su totalidad por el Fondo Europeo Agrícola de Garantía. «Entre os obxectivos estratéxicos hai que salientar os reaxustes estruturais que fagan diminuír os custos de produción nas explotacións vitícolas minifundistas», indicaron fuentes de Medio Rural.

La consellería pretende sobre todo que se eleve el nivel técnicos en la gestión de los viñedos y se adapten las explotaciones al mercado a través de mejoras en la producción de nuevas variedades sin denostar las tradicionales, que son consideradas como menos productivas, si bien de mayor calidad.

Para Medio Rural, la finalidad es buscar el equilibrio entre las variedades más productivas y las mejor valoradas. Además, confía en que la línea de ayudas facilite el relevo generacional a partir de la profesionalización.