

As Repeniqueiras de Urdilde presentan disco

ROIS A agrupación de música tradicional As Repeniqueiras de Urdilde (Roís) presentaban onte oficialmente no auditorio municipal o seu primeiro traballo discográfico, *A pandeira na man*. Trátase dun disco con nove cortes, onde se recollen pezas procedentes de diversos puntos da xeografía galega e ritmos musicais moi tradicionais. O grupo, composto por vinte voces, na súa imen-

sa maioría, femininas, menos unha, amosou a súa satisfacción por sacar adiante este proxecto, gravado nos Estudios Mans da Fundación Paideia, grazas a un convenio coa Deputación de A Coruña. A formación de Roís naceu en 2011, no seo da Asociación de Mulleres Rurais de Urdilde. Todas as súas integrantes sinten unha gran paixón pola música tradicional galega de raíz. c. a.



Un momento de la presentación en Roís de 'A man na pandeira'. Foto: Sangiao

O programa Feito en Lalín continúa o vindeiro día 14

LALÍN O museo Ramón María Aller de Lalín acollerá o vindeiro 14 de febreiro, ás 20.30 horas, a actuación dos Hadhiexekos, no marco do programa Feito en Lalín 2014, iniciativa chea de actividades que xira ao carón da festa do cocido, a través da concellería de Cultura. Este grupo xurdiu da Banda de Lalín en 1994 e interpretan temas modernos e música clásica. M.TOLED

6 TERRAS DE SANTIAGO

EL CORREO CALLEGO

LUNES
3 DE FEBRERO DE 2014

ÓSCAR QUINTANA Nariz de Oro del Noroeste

“Me gusta el vino que emociona, que desprende un sentimiento, que crea una experiencia...”

VÍCTOR FURELOS
Santiago

Cuando Óscar Quintana Lourido coreteaba por los caminos de Bellalta, en la parroquia nicrariense de Liñao, ni siquiera sospechaba que su futuro estaría ligado al sector de la hostelería. Y mucho menos que destacaría en su profesión. Con solo 34 años acaba de proclamarse ganador de la fase Noroeste del certamen Nariz de Oro, en el que tuvo que adivinar que vino se escondía tras una copa negra apoyándose únicamente en su olfato. Procedente de una familia ganadera y del sector de la automoción y criado en una tierra sin vino propio, su formación lo llevó a hacerse un hueco en el apasionante mundo del vino al clasificarse para la final de uno de los certámenes más impor-

tantes de España después de ganar la fase Noroeste en el Hostal, en un concurso que le obligó a catar 40 vinos y a afinar su olfato hasta límites sólo al alcance de los mejores.

Sin familia en hostelería,

¿cómo acabó en este sector? Por vocación. Empecé a trabajar en esta profesión en el hotel Tamara sito en la villa de Negreira; sentía que me gustaba y me encontraba a gusto, quería continuar en esto y por eso sentía la necesidad de estudiar y de formarme. Fui a la Escuela de Hostelería de Lamas de Abade para estar más capacitado y poder desarro-

llar mejor una de mis pasiones.

Y desde el hotel Tamara empezó una larga trayectoria.

Empecé haciendo prácticas en el Hostal y al acabar trabajé en un restaurante en Menorca. Después recalé de nuevo en el Hostal como camarero y con un plan de formación de la cadena de Paradores me desplazé a Alcalá para ser jefe de comedor. Ya con ese cargo estuve en los paradores de Olite, Santo Domingo de la Calzada, Alcalá, Zamora y desde hace tres meses en León, en el San Marcos, en donde me encuentro muy a gusto y contento. Me siento bien, en un gran momento profesional y con un bonito y gran reto, como es el poder trabajar y disfrutar en un Parador como el de León, con todo lo que conlleva, tanto a nivel profesional como personal, por su trayectoria, características, influencia que tiene en el turismo de calidad...

¿Cómo se aficionó a este mundo?

A raíz de mi paso por Navarra. En Olite las bodegas estaban a pie del parador. Acudí a catas, talleres, cursos... me interesó y me fui enganando. Después en la Rioja, en Santo Domingo, continué y en Zamora estaba en la Asociación de Sumilleres y siempre con actividades o visitando bodegas.

¿Qué le animó a presentarse a la Nariz de Oro?

Es la primera vez que participo. La gente me lo decía, pero no

soy de concursos. Me animó la previa cargada de talleres, charlas, ponencias... Todo lo que sea formación, estar en contacto y rodeado de personas, proyectos, actividades... nos hace enriquecernos y desarrollar de manera más eficaz nuestro trabajo; que no es otro que vender experiencias, sentimientos, emociones. No pensaba en ganar, simplemente en aprender un poquito más cada día.

¿Cuál es el secreto para ganar?

Engloba varios factores, desde el conocimiento, formación continua, seguridad en uno mismo, estado de ánimo, intuición, inspiración, concentración... Es uno de los certámenes de más prestigio a nivel de los sumilleres.

En cuanto a sus gustos, ¿qué prefiere: blancos o tintos?

Me gustan los vinos que me emocionan, que desprenden sentimientos, que crean experiencias. Y eso depende del momento y de con quien lo compartas, familia, amigos, profesionales, y que detrás de ese vino haya una historia, pasión, cariño en la elaboración, señas de identidad propias, algo diferente que te haga ver que ese vino merece la pena; aunque lo más importante, repito, es la compañía.

¿Algún vino en concreto?

Después de mi paso por varias regiones vinícolas, me sorprendieron el Alabaster (Toro), Alto PS (Ribera del Duero), Contador (Rioja) y Moncerbal (Bierzo).

¿Qué es lo que más valora de los vinos gallegos?

Las señas de identidad propias, características y peculiaridades de cada zona de producción; esperemos que no se pierdan y evolucionen en calidad y excelencia. Me sorprenden y encantan los vinos de Valdeorras, Monterrei, Ribeira Sacra, algunas elaboraciones de Ribeiro y los albariños de Rías Baixas.

¿Cómo ve el panorama español?

En cuanto a elaboración, en auge, pero en consumo ha descendido mucho; debemos de acercar la cultura del vino a la gente joven y a la menos elitista, de una manera más sencilla y cercana. En tintos, la gente se siente más identificada con los vinos de Rioja y Ribero del Duero; me gustan ambas, pero me quedo más con Bierzo, Toro, Ribeira Sacra, Montsant, la Garnacha de Gredos...; en blancos, Valdeorras, Rías Baixas y Monterrei por su tipicidad.

