PROTAGONISTA ▶ **Luis Buitrón Barrios** Enólogo y sumiller afincado en Monforte
Este profesional es el nuevo presidente de la Asociación Gallega de Enólogos

Satisfacción y sorpresa en el Cume Tapas

▶ El jurado del concurso de tapas de Monforte, que se cierra este domingo, alabó la calidad y originalidad de las propuestas

Los miembros del jurado, listos para probar la tapa que ofrece el local Riosol, en A Estación. TOÑO PARGA

L.A.R.
ribeirasacra@elprogreso.es

MONFORTE. La octava edición del concurso de tapas de Monforte, el Cume Tapas, llega a su recta final, pues este fin de semana, tras 15 días en marcha, se cierra un certamen que ha sorprendido y satisfecho tanto a todos aquellos que se han acercado a alguno de los 33 establecimientos hosteleros inscritos, como al jurado profesional que debe puntuar las pequeñas propuestas gastronómicas.

El grupo que calificará la mejor tapa creativa, tradicional y la que marina perfectamente con el vino de la denominación de origen Ribeira Sacra estuvo ayer y el lunes recorriendo los locales en dos jornadas maratonianas.

Se trata de un plantel de lujo, pues lo forman Quique Rodríguez, natural de Monforte, quien además de director técnico del concurso es editor jefe y asesor gastronómico del portal web Gastronomicum.net. Está acompañado por Javier de la Fuente, director del programa de RNE 'Un laboratorio en mi cocina', en el que se unen gastronomía y ciencia; Humberto Loureiro, sumiller y creativo; Pedro Castillo, cocinero y propietario del restaurante Casa Coscolo de Castrillo de los Polvazares (Astorga), y Javier Castro, periodista especializado en el mundo de los viajes, director de Meraki TV Travel y cofundador de la revista viajesdeprimera.com.

La delegada de la Asociación Provincial de Hostelería de Lugo en la Ribeira Sacra, Beatriz Vila Freire, indicó que los miembros del jurado «no han querido pronunciarse abiertamente sobre lo que les parece una u otra tapa, pero hemos podido ver sus caras de satisfacción e incluso de sorpresa tras probar alguna de las 33 que están en el concurso».

PARTICIPACIÓN. Y es que los miembros del jurado no quieren dar pistas, ni apuntar sus favoritas para no influenciar en la opinión de todos los que se animen desde hoy hasta el domingo a probar esa treintena de «pequeñas obras de arte», aseguró Vila Freire.

En cuanto a la participación, la delegada de la asociación de hosteleros en Monforte indicó que no dispone de datos concretos. «He realizado un chequeo por los establecimientos para saber cómo iba la cosa y todos coinciden que durante los días de semana no hay mucha demanda, que las degustaciones se concentran desde el jueves al domingo, pero sobre todo el fin de semana».

También indicó que, como en ediciones anteriores, hay locales que reciben más gente y otros menos, pero que es algo «habitual desde que iniciamos este concurso, pues el boca a boca sigue funcionando en una ciudad como Monforte».

CONCURSO PARALELO. Los organizadores del Cume Tapas han querido que no todo se quede en dar premios a las mejores tapas tanto desde el jurado profesional como por los votos que aporten los clientes de los establecimientos participantes a modo de cartillas con las que optarán a variados e importantes regalos.

Este año se ha abierto otra modalidad, consistente en enviar al Facebook del Cume Tapas fotografías creativas de los platos participantes. El ganador se llevará como premio una cena para dos personas en un restaurante de Monforte. Quienes sean capaces de retratar las 33 del concurso se llevarán un lote de vino de la denominación Ribeira Sacra.

Un total de 63 vinos de 30 bodegas participan en la cata del consejo regulador de Ribeira Sacra

Monforte

DELEGACIÓN

MONFORTE. Un total de 63 vinos de 30 bodegas de la denominación de origen Ribeira Sacra participarán a partir de mañana en la cata que cada año organiza el consejo regulador.

El certamen cumple 22 años de vida y se establecen tres categorías. Una es para los vinos blancos Ribeira Sacra Súmmum correspondientes a la cosecha de 2015, otra es para los tintos de la misma cosecha y una tercera categoría, para los de otras añadas. En esta pueden competir tanto los elaborados en barrica como los que no participasen en otras ediciones del concurso.

Para las categorías de tintos y blancos están previstas medallas de oro, plata y bronce. Para los vino de otras añadas solo habrá medalla de oro.

Las muestras serán valoradas por diez catadores profesionales de diferente perfil. Estarán Isidro Funcia Pérez, de la Asociación de Enólogos de Galicia; Antonio Raluy Rodríguez, de la Asociación Galega de Catadores y del panel de cata del propio consejo regulador de Ribeira Sacra; María Eugenia Rozas García-Rojo, del laboratorio de análisis sensorial del Equipo Team; Pablo Fernández Rodríguez, miembro de la Asociación de Sumilleres Gallaecia; Mercedes González Rodríguez, de la Asociación Vitislucus de análisis sensorial; Jorge Mazaira Pérez, director técnico del consejo regulador de la denominación de origen Valdeorras; Susi Nistal, sumiller; Ana María Martín Abild, de la Escuela Española de Cata y estudiante de Wine and Spirit Education Trust de Londres; Miguel Ángel Martín, director de Enocata y vicepresidente de la Asociación Española de Periodistas; y Luis Moreno Buj, colaborador de diversas revistas especializadas.

La cata comenzará mañana con una selección previa en el Centro do Viño de Monforte. El viernes en las mismas instalaciones se celebrará la cata final. La entrega de premios será el viernes en un acto que se desarrollará en el balneario de Augas Santas de Pantón y al que asistirán numerosas personalidades.

GUÍA DA SAÚDE

CLÍNICA DENTAL
Dra. María José Martín
TEL. 982 405 286
Avda. de Galicia, 38, 1º A - Monforte de Lemos
www.dramariajosemartin.com
Colegiado Nº: 27000825
Nº registro sanitario: C-27-000294
Odontología adultos y niños | Implantes dentales | Prótesis dentales | Endodoncia
Periodoncia | Cirugía oral | Estética dental y blanqueamiento | Higiene dental

ORTOFORTE, S.L.
ORTOPEDIA - VETERINARIA
Corredoira, 75 bajo
Telf. 982 40 51 70 / Fax 982 40 13 78
Urgencias 650 61 15 41
27400 Monforte de Lemos (Lugo)