# Ribeira Sacra

monforte@elprogreso.es

# Regina y Abadía, los mejores en la cata de los vinos de la zona

▶ La conselleira de Medio Rural acudió a la comida organizada por el consejo regulador, donde alabó el trabajo de la viticultura heroica

**L.A.R.**
ribeirasacra@elprogreso.es

MONFORTE. Los caldos presentados por las bodegas Adegas Moure, de O Saviñao; y Regina Viarum, de Sober, coparon los premios que ayer concedió el consejo regulador de la denominación de origen Ribeira Sacra, en el transcurso de la vigésimo segunda edición de una cata que tiene como fin reconocer «o sobresaínte traballo que fan os adegueiros dende que no ano 1991 comenzamos esta andaina», indicó el presidente del ente, José Manuel Rodríguez.

Regina Viarum se llevó la medalla de oro en la categoría de blancos con un godello, así como una de plata por un tinto mencía de la actual cosecha.

Por su parte, Adegas Moure fue reconocida con una medalla de oro en la categoría de otras añadas por su Abadía da Cova Barrica 2014, sobresaliendo sobre otras once muestras que se habían presentado al concurso. También se llevó una de plata en blancos por su vino que elabora utilizando como uva preferente la variedad albariño.

El resto de los galardones fueron para Ponte da Boga, en tintos, con una medalla de oro; y para Saíñas, de Javier Fernández, en la misma categoría.

En blancos recibió un bronce Peza do Rei, marca de Adegas Cachín.

La entrega de los galardones tuvo lugar tras una comida de confraternidad en la que participaron bodegueros y viticultores de la denominación en el hotel balneario de Augasantas (Pantón) y a la que acudió la conselleira de Medio Rural, Ángeles Vázquez, quien destacó la llamada viticultura heroica, la que se realiza en la zona, al tiempo que animó a los productores a buscar nuevos nichos de negocio, destacando que hay muy buenas oportunidades en el mercado exterior.

> Ángeles Vázquez animó a los bodegueros a seguir explorando el camino de la exportación por los buenos resultados obtenidos

**EXPORTACIONES.** Los bodegueros de la Ribeira Sacra lo saben bien, pues el pasado año se exportaron un total de 1.740 hectolitros de vino, doce veces más que en 2013, cuando la cantidad mandada al exterior fue de 139.

La mayor presencia en el extranjero de los vinos de la denominación está en los Estados Unidos, con 877 hectolitros; seguido de Noruega (211) y Suiza (119 hectolitros). En total, la Ribeira Sacra tiene presencia en una veintena de países. En este sentido, la titular de Medio Rural, al tiempo que destacó el buen hacer de Ribeira Sacra en el mercado exterior, se mostró convencida de que se puede dar un paso adelante.

La conselleira de Medio Rural, en el centro de la imagen, con los premiados en la cata. TOÑO PARGA

## Participación
### Un tercio de las bodegas adscritas

En esta edición de la cata de los vinos de la Ribeira Sacra participaron un tercio de las bodegas adscritas, en concreto 30, que presentaron al concurso un total de 63 vinos dentro de las categorías de tinto, blanco y otras añadas.

**Poca producción**

La mayoría de los bodegueros de la zonas dispone de pequeñas producciones, que apenas superan los 5.000 litros por añada, prefiriendo no acudir a este tipo de certámenes de calificación.

## La cata
### Los expertos destacan el carácter frutal, fresco y atlántico de los caldos

Fueron diez los catadores que se encargaron de probar los vinos que se presentaron al concurso, destacando el carácter frutal, fresco y atlántico de los caldos. Uno de ellos no dudó en indicar que la variedad mencía, la preferente en la denominación de origen, no dejaba de «sorprenderle» en cuanto a lo que se puede conseguir con ella. Otros hicieron especial hincapié en la calidad de la presente añada, de la que dijeron, también, haberse sorprendido por su calidad.

Quienes efectuaron tales alabanzas fueron reconocidos sumilleres como Isidro Funcia Pérez, de la Asociación de Enólogos de Galicia; Antonio Raluy Rodríguez, de la Asociación Galega de Catadores; María Eugenia Rozas García-Rojo, del laboratorio de análisis sensorial del Equipo Team y Pablo Fernández Rodríguez, miembro de la Asociación de Sumilleres Gallaecia.

El panel de cata se completó con 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.

Todos se marcharon encantados con la experiencia vivida durante tres días en la Ribeira Sacra.