



Los premiados muestran sus diplomas y medallas con el alcalde y el presidente de la denominación. TONHO PARÇA

Ribeira Sacra cierra el año sin perder el nivel de ventas ni la calidad de los vinos

► Los bodegueros recibieron los premios conseguidos en el concurso internacional de Aosta durante la tradicional comida de Navidad

X.L.Q.

✉ xiquiroga@elprogreso.es

MONFORTE. La denominación de origen Ribeira Sacra mantuvo este año tanto el nivel de ventas como el de la calidad de sus caldos, según resaltó ayer el presidente del consejo regulador en la tradicional comida de Navidad que se celebró en el Parador de Monforte. En el transcurso del acto se aprovechó para entregar los 19 premios obtenidos en el XXII Concurso Internacional de Vinos de Montaña celebrado en Aosta (Italia).

El titular del consejo, José Ma-

nuel Rodríguez, agradeció el esfuerzo de los productores realizado a lo largo del año a la hora de trabajar los viñedos y en torno a la elaboración de los caldos. Ambas son las claves que destacó como fundamentales para evitar los descensos de consumo que se registran en otras denominaciones. «Es más, en los últimos meses se nota un repunte de ventas», apostilló Rodríguez.

El responsable de la denominación, así como los bodegueros, realizaron una nueva apuesta por seguir en la línea de poner en el

mercado vinos diferentes en los que se identifique la zona de producción y abogaron por promocionar más el enoturismo.

A la hora de entregarse los premios conseguidos en el concurso celebrado en julio en la localidad italiana de Aosta, se repartieron ocho medallas de oro y once de plata.

Las de oro, en el apartado de vinos de las cosechas de 2013, fueron para los tintos Sollío, de Victorino Álvarez, de A Teixeira (Ourense); Pero Bernal, de la bodega chantadina Amedo; As

Mercado

La nueva cosecha despierta ya gran interés

Diferentes bodegas de las cinco subzonas de la denominación de origen Ribeira Sacra ya tienen en el mercado sus primeras elaboraciones de la cosecha de este año. Aunque todavía quedan algunos meses para que los caldos se redondeen, expertos enólogos y diversos consumidores afirman que «en su momento, cuando estén en su punto, seguro que la calidad es mayor que la del año pasado», según aseveró un catador de la zona del Miño.

Muras, de Tomás Rodríguez González; Don Bernardino, de Emilio Rodríguez; Val da Lenda, de Víctor Manuel Rodríguez López, y Cruceiro, de Ramón Marcos Fernández, todos ellos de Sober.

Del 2012 llevó otra de oro el vino Alpendre, de bodegas Ronsel, de Parada de Sil, y del 2011, el Regina Viarum Expresión, de Sober.

Las medallas de plata entre los caldos de 2013 fueron para Viña Regueiral, de José Ignacio Rodríguez Pérez; Viña Mezquita, de José Manuel Vidal López; Malcavada, de Araceli Vázquez Rodríguez; Regina Viarum, de las bodegas del mismo nombre, y Barbado, de Tomás Rodríguez, todos ellos de Amandi, a los que hay que añadir el vino Terras Mouras, de Maximino López, de Pantón. Del 2012 recibió otra medalla de plata Regina Viarum por su vino ecológico.

Entre los de 2011 destacaron los barricas Vía Romana y Ribada Selección, ambos de Chantada, y Don Bernardino, de Sober. El único blanco premiado fue el Viña Carroña de 2013, elaborado en Chantada.

La Asociación Europea de Ferroviarios se reúne en enero en Monforte

Monforte

DELEGACIÓN

MONFORTE. La delegación española de la Asociación Europea de Ferroviarios (AEC) se reunirá los días 10, 11 y 12 de enero en la Ribeira Sacra, donde celebrará una asamblea general de socios el primer día en el hotel balneario pantónés de Augas Santas para analizar una serie de propuestas en las que figura la promoción de los proyectos interregionales que combinen el uso del tren y de los transportes marítimos. La reunión será a media tarde del día 10, pero antes habrá una serie de actos que comenzarán por la mañana con la asistencia a una matanza.

La recepción de asistentes comenzará el día 9 por la tarde en el hotel. Al día siguiente, a las 11.00 horas se acudirá a la matanza y una hora después serán recibidos en Monforte por el alcalde. Luego habrá una conferencia en el Centro do Viño sobre el VII Conde de Lemos por haber sido mecenas de Cervantes cuando escribió la segunda parte de El Quijote. La charla se realiza también para conmemorar el quinto centenario de esa publicación.

Después de la comida, con productos de la matanza, se visitará el área de interpretación del Centro do Viño, para regresar a Augas Santas y celebrar la asamblea general.

El día 11 habrá un recorrido por el cañón del Sil, una charla sobre el puerto seco y una actuación de la coral de Renfe. El 12 se visitará el colegio de los Padres Escolapios.

Cosas que cuentan...

nuestros clientes

“Del año pasado a este se ha notado mucho el ahorro en luz, ahora podemos invertir en otros gastos”



Haz como José Antonio, propietario de Conservas Al Bordo del Mar en Puente Arce, y **ahorra hasta un 20%** cada mes en tu factura con el Laboratorio del Ahorro.

e-on

Contratación

Teléfono gratuito: 900 11 88 66

www.laboratoriodelahorro.com