

## Más de cien vinos optan a los 17 premios de la cata Patrimonio da Humanidade

- ▶ Los caldos de la denominación Ribeira Sacra se someterán al examen de 20 expertos entre técnicos, enólogos y periodistas
- ▶ Los galardones fueron diseñados por Humberto Loureiro y se hicieron en la impresora 3D que compró el Ayuntamiento monfortino

**ANA RODIL**  
MONFORTE. Un total de 106 vinos de 52 bodegas diferentes participan desde hoy en la primera cata Patrimonio da Humanidade organizada por el Centro do Viño de Monforte.

Los caldos optarán a un total 17 premios, seis Gran Patrimonio y once Patrimonio, que, de cara al consumidor, podrían compararse con medallas de oro y plata. El veredicto se conocerá mañana aunque la entrega física de los trofeos tendrá lugar en una ceremonia que se desarrollará dentro de una semana. Serán 20 los expertos que caten los caldos entre técnicos, enólogos y periodistas.

Luis Buitrón, el presidente de la asociación, explicó el sistema de cata que se seguirá. En primer lugar todos los catadores probarán todos los vinos, algo que no suele hacerse en catas amplias en las que, normalmente, los caldos se dividen en grupos y cada catador prueba determinados lotes.

En cuanto a la escala de puntuación, se usará la de 0 a 100 y en cada categoría los vinos más puntuados se llevarán el galardón Gran Patrimonio y los segundos mejor puntuados los Patrimonio. Ayer, además, se hizo un sorteo para saber en que orden se probarán los caldos. «Esto puede parecer una tontería, pero el orden puede condicionar la puntuación que saque un vino», explicaron los expertos que había en la presentación de la cata. «A veces si te llega un vino muy bueno de primeras no le das tanta puntuación como le darías si llegase al final de la cata porque esperas por si viene otro igual. A veces lo que pruebas antes o después puedes condicionar la puntuación que se le da a un vino», argumentaron. Por eso la organización quiso que fuese el azar el que determine en qué orden se probarán los vinos.

**OBJETIVOS.** Con esta cata, el Centro do Viño pretende potenciar la imagen de los caldos de cara a la campaña de Navidad, ver cómo evolucionan en la botella y apoyar la candidatura que pretende presentar la Ribeira Sacra para que la Unesco la declare Patrimonio Mundial.

Además, la organización espera que los galardones se conviertan en un emblema para las bodegas porque se comparan vinos elabora-

dos todos dentro de la denominación viticultura heroica y el panel de cata está compuesto por expertos que conocen al detalle la zona y ni se dejan impresionar por el paisaje, ni dejan pasar desapercibidos otros detalles que para aquellos que no la conozcan pueden carecer de importancia.

**GALARDONES.** El trofeo que se les entregará a los ganadores está marcado por el simbolismo. Es un diseño de Humberto Loureiro, uno de los trabajadores del centro, experto en diseño y que ya hizo otros trabajos como el cartel de las fiestas de Monforte y de otras convocatorias de la zona.

Loureiro escogió un racimo de uvas y una botella e hizo una pieza

que se fabricó en una de las impresoras 3D que llegaron a Monforte recientemente. Tres máquinas se instalaron en los institutos y una está en el Ayuntamiento a disposición de los vecinos.

El Centro do Viño quiso hacer un guiño a la innovación con este peculiar galardón que, además, imprimió en color oro para darle vistosidad.

José Ramón Martínez Mareque, del Centro do Viño, se mostró muy satisfecho con la puesta en marcha de la cata, ensalzó la implicación del personal del centro y también agradeció la implicación de los bodegueros con la cata. Participan el 80% de las bodegas que hay en la tienda del centro y el 70% de los vinos.

### La normativa Competición en cuatro categorías

Los 106 vinos que participan en la cata lo hacen divididos en cuatro categorías. De cada una de ellas pasarán a la final (que se celebrará mañana) el 25% de los caldos.

#### Tintos jóvenes

Son tintos de la cosecha de 2013. Participan un total de 51 caldos, pasarán a la final 14 y optarán a dos premios Gran Patrimonio y cuatro Patrimonio.

#### Blancos jóvenes

Habrán 16 blancos de 2013. Seis de ellos pasarán a la final de mañana para optar a un premio Gran Patrimonio y dos Patrimonio.

#### Tintos barrica

Concurrirán 33 vinos en barrica o de otras añadas y pasarán a la final diez caldos que se disputarán dos premios Gran Patrimonio y tres Patrimonio.

#### Blancos barrica

Se presentan seis caldos por lo que todos se catarán directamente en la final de mañana. Se disputarán un trofeo Gran Patrimonio y dos Patrimonio.

### «Os viños premiados nas catas véndense mellor ca os outros»



**José Ramón M. Mareque**  
Centro do Viño

José Ramón Martínez Mareque es el gerente del Centro do Viño y será uno de los presidentes del panel de cata. Mareque explicó que por su

experiencia al frente de la tienda del Centro do Viño «os caldos que teñen algún premio teñen máis saída en tenda ca os que non».

Mareque aclaró que para no primar unos vinos sobre otros, el personal de la tienda no suele recomendar ninguno en especial a los clientes, se limita a darles indicaciones sobre las características de los caldos. «Pero-o que si que vemos que ocorre é que cando os compradores non teñen referencias sobre os caldos, non coñecen a fondo o sector, fíxanse moito

### «Veremos cómo les afecta el paso del tiempo a los caldos»



**Luis Buitrón**  
Asociación de Enólogos

Luis Buitrón es partidario de que las bodegas aumenten su presencia en los concursos. «Deben perder el miedo a participar porque su

trabajo se hace más visible a través de los concursos», añadió. De todas formas, el enólogo se mostró muy satisfecho con la respuesta de las bodegas ante esta convocatoria. «Estarán el 70% de los caldos de los que hay en tienda, es una cifra muy buena en comparación con la participación en otras catas».

El presidente del colectivo de enólogos considera que la cata Patrimonio da Humanidade podrá aportar veredictos muy reales sobre los caldos. «En el primer

trimestre del año tenemos las catas vinculadas a las ferias del vino, a las que muchas bodegas no pueden asistir porque todavía no tienen el vino listo. A mediados de año llegan las catas de las denominaciones y de los colectivos de especialistas pero ahí todavía falta trayectoria de los vinos. Con esta cata podremos saber cómo están los caldos después de unos meses en botella. Cómo les afectó la evolución y si un caldo que era muy bueno en junio lo sigue siendo ahora», aclaró.

Para el experto, que todos los integrantes del panel de cata prueben todos los vinos es una garantía para el veredicto y hace la cata más equitativa.



Buitrón y Mareque enseñan los trofeos. TOÑO PARGA