

Vía Romana se lleva dos medallas de oro en la cata anual de Ribeira Sacra

- Dos vinos de esta bodega fueron los únicos premiados en la categoría de otras añadas
- En los tintos de 2013 ganó un caldo de Regina Viarum y en la de blancos, un Viña Garoña

A. RODIL

MONFORTE. La bodega Vía Romana de Chantada fue la gran ganadora de los premios de la cata anual de la Denominación de Origen Ribeira Sacra, que se cerró ayer en el Parador de Monforte. El panel de cata, integrado por una decena de expertos del sector, distinguió a dos vinos de esta bodega con las dos medallas de oro que se entregan en la categoría de otras añadas, a la que se había presentado un total de 19 caldos. Los vinos galardonados fueron el VR (Vía Romana) barrica 2011 y el Vía Romana godello 2012. En esta categoría no se otorgan medallas de plata ni de bronce.

En la categoría de vinos tintos, la medalla de oro fue para el caldo Regina Viarum, de la bodega del mismo nombre (subzona de Amandi); la de plata para el San Mamed (subzona Quiroga-Bibe), de la bodega de Rosa María Pumar, y la de bronce para el vino Cruceiro, de la bodega de Ramón Marcos Fernández (Amandi). En esta categoría competían un total de 34 vinos.

Dentro de los blancos, el oro fue para Viña Garoña, de Adegas Garoña (subzona de Chantada); la plata para Almalarga, de la bodega Pena



Los premiados, tras la recogida de galardones. TONIO PARÇA

das Donas (Ribeiras do Miño), y el bronce para el vino As Glórias, de Adegas Amedo (Chantada). Aquí competían 14 vinos.

La cata organizada por la denominación de origen tiene 20 años de vida y a esta edición concurren 67 caldos de 37 bodegas

diferentes. Los análisis de los expertos se prolongaron durante dos jornadas. Comenzaron el jueves y, como es habitual, se hizo una cata ciega. Es decir, las botellas se tapan y precintan para que los catadores no reconozcan las marcas que están probando.

Los premios se entregaron en el marco de una comida que se celebró en el Parador de Monforte y los galardonados se llevaron una pieza de alfarería de Gundiós, característica de esta parroquia de Sober, elaborada por Elías González.

Valoraciones

«Hay vinos muy honestos y los barrica no dejan a nadie indiferente»



Concha Cuetos
Actriz y catadora

La actriz Concepción Cuetos Suárez entró en el mundo del vino de la mano de la experta María Isabel Mijares. Cuetos conocía los vinos de Ribeira Sacra, pero nunca había participado en una cata específica de la denominación. Calificó los caldos que probó en las últimas dos jornadas de «honestos» y de «fieles al territorio y a la gente que los trabaja». Consideró que los vinos jóvenes de este año tienen un largo recorrido por delante y que en este momento todavía no se sabe por donde pueden evolucionar. «Igual algunos caldos de

los que probamos estos días si los dejamos un tiempo nos sorprenderían todavía más», especificó. Se mostró especialmente agradada por los vinos de otras añadas y por los vinos que maduran en barrica. «Son vinos con mucha personalidad que no dejan a nadie indiferente» y comentó el tirón de la marca Ribeira Sacra en Madrid. «Los Ribeira Sacra empiezan a cotizar al alza en las tiendas especializadas y en la restauración, la demanda es creciente», comentó.

Además, la popular actriz abordó el tema de los precios de las botellas. «Al llegar aquí me comentaron que se le recriminaba a la Ribeira Sacra que sus vinos son caros, pero tengo que decir que para nada, su calidad merece ese precio», añadió. «Los vinos buenos hay que pagarlos y en Ribeira Sacra también hay que pagar la personalidad que tienen, que es su marca diferenciadora y a la que no deben renunciar».

«La añada del 2013 no es la mejor de la historia de la denominación»



María Isabel Mijares
Experta en viticultura

María Isabel Mijares y García Pelayo es una institución en el mundo del vino. Natural de Badajoz, fue una de las primeras mujeres que entró en un sector que era dominio de los hombres. Graduada en Química se especializó en Burdeos en Enología, formó parte de varias denominaciones de origen, de sociedades como Intervin y fue asesora de proyectos vitivinícolas de la Onu.

Mijares estuvo varios años en el panel de cata del certamen anual de Ribeira Sacra y cono-

ce la trayectoria de la denominación. Ayer explicó que la del 2013 no es la mejor añada de Ribeira Sacra y que eso se nota en los vinos jóvenes. «No estamos hablando de vinos malos ni mucho menos, pero hubo otras añadas mejores», comentó. De todas maneras, añadió que «menos mal que hay añadas peores y mejores, porque eso quiere decir que no todo es técnica ni química y que, afortunadamente, el clima, el territorio y los factores naturales siguen jugando un papel importante. Ahí está la esencia del vino».

Como Cuetos, reconoció el nivel de perfección al que llegan los vinos de otras añadas, «pero no por eso la denominación tiene que centrarse en las barricas y dejar los jóvenes de lado. Al contrario, los vinos jóvenes de Ribeira Sacra que salen buenos se comen el mundo, pero no pueden salir perfectos siempre».

Los análisis sobre la mortandad de peces en el Cabe aún no ofrecen resultados

► El Concello inspeccionó la potabilizadora, donde el lunes se limpiaron los filtros, y no encontró ninguna anomalía

Monforte

X.L.Q.

MONFORTE. Los diferentes análisis que se realizan sobre la muerte de varios cientos de peces anteayer en el Cabe, en su mayor parte truchas, se intensifican desde diferentes organismos, pero todavía no hay resultados.

La Confederación Hidrográfica del Miño Sil (CHMS) confía en que a principios de la semana entrante se puedan conseguir algunos datos sobre los cultivos realizados, siempre con la premisa de que algunos parámetros tardan varios días en ofrecer algún dato. La CHMS, competente sobre todo lo que ocurre en el cauce del río, agregó que está en permanente contacto con la Consellería de Medio Ambiente para contrastar las investigaciones con el fin de esclarecer el origen de la contaminación.

La Consellería de Medio Ambiente recalco que si bien en sus departamentos se analizan los peces recogidos, según el Ayuntamiento unos 250, las causas del suceso deberán ser determinadas por la CHMS para que posteriormente actúen en consecuencia las autoridades, entre ellas el Servicio de Protección de la Naturaleza (Seprona).

El Ayuntamiento, por su parte, explicó que el técnico municipal de medio ambiente recorrió ayer por la mañana la zona con agentes de la Xunta y no encontraron más peces muertos ni resto de contaminación. También se acercó con el técnico municipal de servicios a la estación depuradora, donde se revisaron los aliviaderos y el funcionamiento de la misma sin detectarse ninguna anomalía. Personal de la concesionaria, la firma Aqualia, les informó de que el lunes realizó una limpieza de filtros y que por lo tanto entiende que no es factible que la mortandad detectada el jueves se debiese a esa actividad.

Mientras tanto, el PP ya pidió explicaciones al Ayuntamiento. La portavoz local del PP, Julia Rodríguez, consideró que de constatare alguna relación «sería un despropósito más del gobierno local al ser incapaz de obligar a Aqualia a poner en marcha la nueva potabilizadora».