

## Ribeira Sacra convoca una cata para valorar la mayor cosecha de su historia

El consejo regulador de esta denominación de origen quiere realizarla el 24 de febrero en el Parador de Turismo de Monforte de Lemos. Se valorarán diez muestras distintas de vino

Ribeira Sacra convoca una cata para valorar la mayor cosecha de su historia

10/02/2012 - **LV Galiciaé / Axencias**

El consejo regulador de la Denominación de Origen Ribeira Sacra ha convocado para el día 24 de este mes, en el Parador de Turismo de Monforte de Lemos (Lugo), la cata oficial para calificar la cosecha del año 2011, la más abundante de la historia desde que existe el órgano rector.

Según informó el propio consejo regulador, el panel de cata valorará diez muestras de vino, dos por cada una de las subzonas incluidas en la denominación de origen, una de una bodega de mucha producción y otra de poca, para tener una visión más amplia sobre la calidad de los caldos. En cuanto a los catadores, se espera la participación de nueve profesionales de reconocido prestigio, integrantes de las principales asociaciones de catadores, sumilleres y enólogos que hay en Galicia, miembros del consejo regulador, periodistas especializados y expertos en viticultura.

Estarán en el panel de cata Iria Otero, de la Asociación de Sumilleres 'Gallaecia'; Marcial Pita, miembro de la Asociación Galega de Catadores; Álvaro Bueno, miembro de la Asociación Galega de Enólogos; y José Antonio Portela Sánchez, representante de la Asociación Galega de Sumilleres. También participará el periodista Luis Díaz Álvarez y el experto en viticultura Waldo Carreiras, así como dos miembros del panel de cata del propio consejo regulador Ribeira Sacra, José María Martínez y Juan Ángel Fernández.

Las catas anuales de calificación de la Ribeira Sacra se realizan de forma itinerante por las diferentes subzonas de la denominación y, en esta ocasión, le toca el turno a la zona de Amandi. El año pasado la cita fue en Trives, donde la cosecha de 2010 fue calificada por los catadores acreditados como "muy Buena".