

Los caldos de Ribeira Sacra alcanzan "la calidad homogénea"

26/02/2011 - **El Progreso (Monforte)**

Las bodegas de la Ribeira Sacra apuestan progresivamente por mejorar sus caldos y la calidad en la denominación es ya «homogénea», según destacaron los expertos encargados de calificar la cosecha de 2010 a la que dieron 7 puntos sobre 10. Lo que significa una catalogación de «muy buena».

Ese mismo nivel fue el que se consiguió sobre la cosecha del 2009 que se cató en 2010 pero, según los integrantes del panel de cata, la diferencia es que este año hubo igualdad en la puntuación de las muestras lo que pone de manifiesto que la calidad se extiende a más caldos que en anteriores convocatorias.

La denominación de origen Ribeira Sacra celebró su cata de calificación en el municipio ourensano de A Pobra de Trives, que se integra dentro de la subzona Quiroga-Bibei. Cada año la prueba se realiza en un punto diferente para promocionar la denominación en conjunto.

Los catadores valoraron diez muestras de vinos, dos por cada una de las subzonas de la denominación. El panel estuvo integrado por Alberto Román García Cancio, Eva Pizarro García, Luis José López Paadín, José Felicísimo Pereira Freijido, José Luis Hernáez Mañas, Luis Díaz Álvarez y Manuel Sánchez Quiroga. También estaba prevista la asistencia de Óscar Cidanes, de la Asociación Gallega de Sumilleres, aunque no pudo acudir.

«muy buena». El experto en viticultura y enología José Luis Hernáez Mañas destacó que «la cosecha del 2010, que llega ahora al mercado, es muy buena y que sus caldos van a desarrollar un potencial importante. Son vinos singulares, muy estructurados en boca. Mantienen la personalidad de la zona».

Desde el colectivo Gallaecia Eva Pizarro señaló que la añada «es muy buena y homogénea. Hay buena estructura, buena acidez y son vinos con mucha personalidad, originales, que se diferencian de los demás».