

# Para hablar de vino, aprender a catar

Ribeira Sacra organizó cursos de iniciación a la cata de vino dentro de los actos promocionales para la candidatura a patrimonio de la Humanidad

M. C.  
LUGO / LA VOZ

La Ribeira Sacra pone fin a un año de numerosas iniciativas para intentar alcanzar la declaración de Patrimonio de la Humanidad. Un reconocimiento que se merecería solamente por la belleza de sus valles y cañones sobre los ríos Miño y Sil, pero cuyos méritos se agrandan todavía más con las numerosas iglesias y monasterios repartidos por los más agrestes rincones de esas riberas sagradas. Y la principal actividad económica de la Ribeira Sacra, el vino, es precisamente lo que permite que el territorio siga habitado y, por lo tanto, cuidado. Sin el vino y los viticultores ya no existirían hoy las cuidadas viñas en esos bancales de verticalidad casi increíble, que estarían abandonadas e invadidas de maleza, perdiéndose ese gran atractivo para las visitas turísticas que son las viñas literalmente colgadas sobre los cañones.

El consejo regulador de los vinos de Ribeira Sacra es el ente que aglutina a todos los municipios de esta comarca, que abarca el sur de la provincia de Lugo y el norte de la de Ourense.

Y precisamente el consejo es uno de los organismos de la zona más implicados en la declaración de Patrimonio de la Humanidad, un título que aportará una gran proyección a nivel mundial. Una de las últimas iniciativas fue la organización de cursos de iniciación a la cata de vino para grupos de personas que nunca hubiesen tenido esa experiencia.

Además de aprender a catar, los cursos se convirtieron en una inmersión completa en el mundo del vino y una experiencia sensorial de la Ribeira Sacra. Para ello, los cursos de cata se impartieron en las propias bodegas, de tal manera que el aprendiz de enólogo pudo visitar la bodega, las viñas, y pasar varias horas con el bodeguero, que además de realizar el curso de cata junto a los alumnos, compartió con ellos algunos de los secretos de la viticultura.

## Castro Caldelas

El primero de los cursos se celebró en la bodega de Jorge Feijoo, en el pueblo de A Abeleda, del municipio ourensano de A Teixeira. Una bodega pequeña, impulsada por un joven de la zona que decidió volver a vivir en donde nacieron sus antepasados e invertir en el terruño y en el precioso oficio de la enología que por algún motivo había heredado en sus genes. Los jóvenes que se quedan a seguir el oficio de sus padres o que incluso vuelven para dedicarse a la enología tras ha-



**Visita a la bodega.** El bodeguero Jorge Feijoo explica a los participantes en uno de los cursos de cata cómo se envejece el vino en barricas, para darle un cuerpo y una estructura organoléptica más compleja

Un curso de cata en las propias bodegas visitando sus viñas e instalaciones

Una experiencia sensorial de la Ribeira Sacra a través de todos los sentidos

berse marchado antes a la ciudad es uno de esos detalles que hablan por sí solos del buen futuro que le espera a la Ribeira Sacra.

El curso de cata lo impartió una enóloga oficial del consejo regulador, Ruth Fernández, que en este primer curso inició a un grupo de quince alumnos en sus primeras sensaciones gustativas y olfativas.

Esta primera jornada formativa consistió en una explicación teórica inicial sobre los vinos de Ribeira Sacra, la zona en donde se producen y las características organolépticas que tienen por proceder las uvas de esa tierra, así como las reglamentaciones técnicas y legales que se deben cumplir para estar amparado por el consejo regulador y disponer de una etiqueta que legaliza a esos vinos para ser vendidos en todo el mundo. Por último, la segunda parte del curso fue la cata propiamente dicha, que se inició con un taller para distinguir sabores y olores.



**Un momento del curso de cata.** Los alumnos del curso, siguiendo las instrucciones de la enóloga Ruth Fernández.



**Maridaje de vinos y delicatessen.** Los asistentes al curso de cata acompañaron los vinos con alimentos ecológicos.



**Explicaciones sobre fermentación.** La visita a los depósitos de la bodega sirvió al bodeguero para explicar la fermentación.

Una experiencia sensorial a ciegas y un maridaje de los caldos con otras delicatessen

El curso de cata propiamente dicho comienza con la identificación de los cuatro sabores mediante la prueba de cuatro disoluciones de agua con los que la enóloga trata de explicar a los alumnos en que partes de la lengua se detecta lo salado, lo dulce, lo ácido y lo amargo. Para sorpresa de los alumnos, esos son los únicos cuatro sabores que se pueden percibir en las papilas gustativas, y todos los demás sabores son en realidad olores, tal como les explicó la enóloga.

A continuación les ofreció numerosos frascos de olores para identificar a que producto o sustancia corresponde la fragancia. Y aquí comenzaban las dificultades, porque la mayor parte de los olores, aunque le resultaron familiares a todos los participantes en el curso, a la mayor parte de ellos no consiguieron identificarlos y ponerles nombre. A continuación la enóloga explicó las técnicas de la cata del vino: desde como se agarra el catador, hasta las fases de la cata: la visual, la olorosa y finalmente la gustativa.

## Cuatro vinos a ciegas

En el primero de esos cursos de cata la enóloga Ruth Fernández ofreció a los alumnos cuatro vinos de la denominación no identificados: un blanco, un tinto, otro tinto pasado por barrica algunos meses, y también un vino ecológico. En cada uno de ellos los alumnos fueron comentando las sensaciones de cada caldo, guiados paso a paso por la catadora de Ribeira Sacra.

Al término de la cata el grupo recibió las explicaciones del bodeguero Jorge Feijoo en las propias instalaciones de la bodega, sobre sus métodos de trabajo. Y para terminar la jornada matutina los alumnos participaron en una degustación de productos ecológicos elaborados por el restaurante O Grelo, de Monforte. Entre las viandas había galletas Maruxa, conservas Cabo de Peñas, de la firma Connorsa, galletas Mariñeiras, pan ecológico de Ingapán, mieles de Anta, puré de castañas Alibós, y quesos y yogures de Arqueixal o de Xanceda. La degustación y el maridaje con los vinos también incluyó carnes de la carnicería Carballeda, e incluso algas, tanto en forma de salsa de chimichurri elaborada en Portomuiños, como algas de Mar de Ardoxa.

Tras la degustación, el curso continuó con una visita de tarde a otra bodega de Abeleda, y una visita cultural al castillo de Castro Caldelas para terminar la jornada formativa.