

La Voz de Lemos

Redacción local:
Cardenal, 1. Monforte

Teléfono: 982 416 014
redac.monforte@lavoz.es

ISSN 1888-5101
www.lavozdeg Galicia.es/lemos/

Atención al suscriptor
Teléfono gratuito: 900 154 218

SÁBADO 1
DE MARZO DEL 2014

La Xunta rebaja un 15% el precio inicial del suelo en el puerto seco

Las parcelas podrán adquirirse a partir de la próxima semana **L3**

PATRIMONIO L4

El PSOE pide fondos para el estudio del dolmen de Vilatán

Los socialistas proponen señalizarlo para que pueda ser explotado como reclamo turístico

ENTREVISTA L4

Alexandra Seara: «Tres axencias queren o novo paquete turístico da Ribeira Sacra»

DEPORTES L11

La directiva lealista negocia la incorporación del mediapunta Javi Ramos



CATA DE CALIFICACIÓN

Muy buena nota para los vinos del 2013

Un panel de cata integrado mayoritariamente por expertos de fuera de Galicia concedió ayer la calificación de «muy buena» a la cosecha del 2013. La suavidad y ligereza de los tintos, que mantienen su carácter fresco y aromático, fue muy bien valorada por los expertos. Para el presidente del consejo regulador, la meteorología de la última vendimia propició que se vuelva «ao viño de sempre». La cata se desarrolló en la iglesia románica de San Vicente de Pombeiro, en Pantón. FOTO ROI FERNÁNDEZ

Para el presidente del consejo regulador, la meteorología de la última vendimia propició que se vuelva «ao viño de sempre». La cata se desarrolló en la iglesia románica de San Vicente de Pombeiro, en Pantón. FOTO ROI FERNÁNDEZ

BÚSQUEDA L6

Sigue sin aparecer el vecino que desapareció en Bóveda

ACCIDENTE L6

El maderista sobre el que se desplomó un castaño en O Incio permanece en cuidados intensivos

SANIDAD L2

La plataforma sanitaria reclama que la consulta de oncología no sea rotatoria

¿Y ahora?

TERRA ADENTRO

Llega el momento de la verdad para el puerto seco de Monforte. Políticos y empresarios confían en el futuro de la plataforma logística. Sobre todo porque el término de las obras coincide, al menos en teoría, con cierta reactivación económica. La rebaja del precio del suelo y el apoyo de los puertos gallegos en la inauguración de la plataforma logística animan al optimismo. Pero parece que va siendo hora de pasar de los foros a los hechos.

HOTEL JORGE I

Cena Baile y Espectáculo **HOY**

Cristian de Samil

El mejor transformista de España
Acompañado de su equipo, el transformista Marcos Carrera y el dúo de baile español Flamenqueando

Sábado 1 de Marzo - 22:30 h. (Inicio de la Cena) | Precio: 55€ por persona

BARRA LIBRE

Un espectáculo de humor, monólogos y transformismo.

Menú de Carnaval

Langosta - Langostino - Navaja - Vieira a la gallega
Lomo de Merluza al horno - O - Rollo de Ternera relleno
Milhoja de toffe con helado de vainilla
Orejas de Carnaval
Agua, pan, café y vino recomendado

Vinos Recomendados: Albariño D.O. Rias Baixas
Mencia D.O. Ribeira Sacra
Tinto D.O. Rioja Crianza

En Febrero seguimos con el 50% de descuento en la carta de nuestro restaurante. El restaurante de carta, abre todos los días a mediodía y noche

Teléfono Reservas: 982 303 255
Ctra. N-640, Km 89 (dirección Oviedo) - Lugo

Tintos de seda en Ribeira Sacra

Un jurado integrado mayoritariamente por expertos de otras zonas califica de «muy buena» la cosecha del 2013 por su gran tipicidad

LUIS DÍAZ

MONFORTE / LA VOZ

Una cosecha para beber. Puede parecer una verdad de Perogrullo, pero no lo es. La vendimia del 2013 deja tintos frescos, ligeros, suaves, de los que invitan a otro sorbo. En las antipodas de los vinos de diseño, impactantes en un primer momento pero difíciles de acabar en la copa. Así ven la última cosecha los expertos que ayer le pusieron nota en la iglesia románica de San Vicente de Pombeiro. La calificación global, de «muy buena», no parece atribuible al chovinismo de los catadores. Seis de los diez integrantes del panel venían de fuera de Galicia.

«He encontrado vinos francamente, frescos, amables, para beber. Desde la perspectiva que me dan cinco años sin catar en Ribeira Sacra, observo un gran avance en la elaboración», señala José Serrano Cuadrillo. En su etapa en el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (Indo), Serrano puso en marcha los paneles de cata de buen número de consejos reguladores. En aquella época también recibió alguna que otra visita del actual alcalde de Sober, Luis Fernández Guitián, que hacía el servicio militar en Madrid y no perdía la oportunidad de poner sobre la mesa la concesión de una denominación de origen para Amandi.

Por aquel entonces se barajaban nombres como «Miño-Sil» o «Sur Lugo» para lo que luego sería la denominación de origen Ribeira Sacra. «Los nombres también son un patrimonio que nos deja la historia y los vinos de Ribeira Sacra deben ser fieles a la singularidad del sello que los identifica. La calidad ya es una asignatura superada para estos vinos, ahora hay que profundizar en lo que los hace diferentes y esta añada se mueve



La cata de calificación tuvo como escenario la iglesia de San Vicente de Pombeiro. ROI FERNÁNDEZ

«Los tintos de Ribeira Sacra tienen una finura que no cansa, son lo más similar a Borgoña»

Bartolomé Sánchez
Periodista gastronómico

en esa línea», opina José Luis Hernández Mañas, exdirector de la Estación de Enología y Viticultura de Galicia y uno de los integrantes del jurado.

La transparencia en el color, la suavidad o el grado alcohólico moderado, características de una inmensa mayoría de los vinos de Ribeira Sacra, vuelven a verse como virtudes fuera y dentro de esta denominación de origen. «Los vinos que se hacen en Ribeira Sacra son los que están de moda, no hace

falta copiar a nadie. Tienen un tanino fino, elegante, que te llena la boca sin que te canses de beber. Es lo más parecido que hay a la Borgoña en el viñedo español», apunta el periodista Bartolomé Sánchez, autor de la *Guía del Vino Cotidiano*.

Vendimia complicada

También los catadores más próximos a la Ribeira Sacra se mostraron gratamente sorprendidos por la calidad global de los diez vinos catados. «Después de una vendimia tan complicada, los vinos están mucho mejor de lo que esperaba», afirma el enólogo Felicísimo Pereira. «Para mí fueron un sorpresa muy positiva la verdad es que no me esperaba un nivel tan alto», corrobora Xurxo Alba, bodeguero de Rías Baixas y miembro de la Asociación Gallega de Catadores. De la misma opinión es José Martínez Alonso, del pa-

Una añada marcada por la meteorología

El panel de cata concedió la calificación de «muy buena» a la cosecha del 2013 después de catar diez muestras, dos por cada una de las subzonas de la denominación de origen. Seis de los vinos todavía están en depósito y los cuatro restantes ya fueron embotellados. «Se trata de ver lo bueno, el potencial de los vinos por encima de las aristas que puedan tener a estas alturas», explica la directora técnica de Ribeira Sacra, Beatriz Soto. Los catadores valoraron los vinos sin ningún tipo de indicación acerca de la bodega o la subzona de procedencia.

«Penso que na última colleita se volve por unha realidade climática ao viño de sempre, fresco e aromático», destaca a modo de valoración el presidente del consejo regulador, José Manuel Rodríguez.

Difusión del patrimonio

Tras la cata, que tuvo como escenario la iglesia románica de San Vicente de Pombeiro, se celebró una comida en la Rectoral de Castillón, a la que asistió el presidente del consejo regulador y varios vocales; alcalde de Pantón, José Luis Álvarez, anfitrión de esta convocatoria; el regidor de Sober, Luis Fernández Guitián; y el primer teniente de alcalde de O Saviñao, y presidente del consorcio turístico de la Ribeira Sacra, Juan Carlos Armesto.

También participaron la delegada territorial de la Xunta en Lugo, Raquel Arias, y los subdelegados del Gobierno en Lugo, Ramón Carballo, y Ourense, Roberto Castro.

NOTA

7.8 puntos

Valoración media de los diez vinos catados

Dos décimas más le habrían valido a la cosecha del 2013 la calificación de «excelente»

nel de cata del consejo regulador, para el que la cosecha del 2013 «va a dar muy buenos vinos cuando el tiempo les permita redondearse».

Monforte celebra su fiesta vitícola

MONFORTE / LA VOZ

La Festa do Viño Novo de Monforte será inaugurada tras la lectura del pregón, que dará a las doce del mediodía José Mourinho Cuba. Previamente habrá un desfile por el centro de la Cohors III Lucensium.

La Feira do Viño de Chantada ofrecerá muestras comerciales

MONFORTE / LA VOZ

La Asociación de Empresarios de Chantada y el Centro Comercial Abierto organizarán la Feira de Oportunidades y la Mostra de Productos da Comarca e Artesanía coincidiendo con la celebración de la Feira do Viño de Chantada, que tendrá lugar entre los días 7 y 9 de marzo. Par-

ticiparán diez comercios de textil y calzado y quince puestos de venta de artesanía y productos típicos de la comarca. La carpa instalada por la Asociación de Empresarios de Chantada estará ubicada en la calle Xoán XXIII y se inaugurará el sábado 8 de marzo por la mañana. También podrá visitarse el domingo.

PULPERÍA - RESTAURANTE

A ROTONDA

MES DEL ARROZ CON BOGAVANTE

Vino recomendado RIOJA BERCEO (Crianza y Reserva)

REALICE SU RESERVA
982 20 40 57
Avda. Coruña, 435 - Lugo