

FORMACIÓN

Perfiles profesionales en la era digital

El aula Cemit de Monforte, situada en el edificio multiusos, acogerá este jueves una jornada sobre nuevos perfiles profesionales en la era digital. El encuentro podrá seguirse a través de videoconferencia entre las nueve y media de la mañana y las dos de la tarde. Es necesario inscribirse previamente en la oficina de desarrollo local de las Casitas.

DISCAPACIDAD

Auxilia sortea una cesta navideña

La asociación Auxilia celebra hoy el día internacional de las personas con discapacidad con la instalación de una mesa en la calle Cardenal, en la que repartirá información sobre sus actividades y expondrá algunos de los trabajos de su taller de manualidades. En el puesto, que será colocado a las doce del mediodía, se venderán rifas para el sorteo de una cesta navideña.



Explotación ganadera de Prodeme en As Lamas. A. LÓPEZ

MUNICIPAL

El PP pide la cesión de Tor a Prodeme

El PP pedirá en el próximo pleno el apoyo de la corporación a la iniciativa de Prodeme para el aprovechamiento de los terrenos de la finca del pazo de Tor. Esta asociación monfortina, dedicada a la inserción sociolaboral de personas con discapacidad, pidió a la Diputación el uso de los terrenos para su explotación ganadera.

ENSEÑANZA

Pleno para alumnos del Torre de Lemos

Alumnos del quinto y sexto curso de primaria del colegio de la fundación Torre de Lemos protagonizarán este miércoles un pleno en el salón de sesiones de Monforte. Los estudiantes ocuparán el lugar de los concejales para debatir cuestiones de interés local y conocer de primera mano el funcionamiento de la corporación. El alcalde les recibirá al término de la sesión.

Londres obsequia con vino de Ribeira Sacra por Navidad

El «Daily Telegraph» incluye a Guímaro entre sus recomendaciones

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

Ribeira Sacra comienza a tener una presencia destacada entre la crítica en países donde hasta hace poco sería difícil que algún experto pudiese situar sus viñedos en el mapa. El periódico británico *The Daily Telegraph*, uno de los más leídos en Reino Unido y el primero en incorporar una edición digital, incluye el mencía Guímaro en una selección de 35 marcas para disfrutar, desde el aperitivo a la sobremesa, del «buen rollo» navideño. El artículo, que en español lleva el título de *Los mejores vinos para la Navidad*, está firmado por Victoria Moore, corresponsal del *Telegraph* en temas enológicos y colaboradora habitual de la BBC.

El listado que publica el *Telegraph* recoge vinos de las más diversas procedencias y tipologías. Champañas, blancos y tintos de Burdeos, algún riesling alemán, marcas emergentes de Sudáfrica, Australia o Nueva Zelanda, y la imprescindible selección de oportos —hablamos del Reino Unido— en sus diferentes estilos, desde el longevo *vintage* al más juvenil *ruby*. Las referencias españolas son cuatro: dos vinos generosos (un Pedro Ximénez y un palo cortado), el rioja Viña Ardanza Reserva 2004, el ribeira sacra Guímaro y el albariño *The Society's Exhibition 2012*. Esta última, según el reportaje, es una elaboración para el mercado británico de la bodega de Rías Baixas Pazo de Señorás.

Victoria Moore, autora del blog *Planet Victoria's world of wine*, dice de Guímaro que es un «supertinto» de aromas de



Embotellado del vino que figura entre las recomendaciones navideñas del diario británico. ALBERTO LÓPEZ

moras y paladar jugoso y especiado. También se hace eco en su reseña de la «espectacularidad» de la zona en la que se elabora el vino, la Ribeira Sacra, a cuya vertiginosa vendimia dedicó recientemente un reportaje otro diario británico, el *Daily Mail*. «Estar en Londres es importante porque sirve de escaparate para muchas partes del mundo», dice Pedro Rodríguez, de Adegas Guímaro. En los países herederos del imperio británico, apunta el bodeguero, «es donde circula el dinero».

Cambio de tendencia

El propio mercado del Reino Unido parece haber cambiado en los últimos años. El crítico británico Neal Martin, del equipo de catadores de Robert Par-

ker, señalaba con cierta sorna en su última visita a la Ribeira Sacra que en su país solo interesaban tradicionalmente dos tipos de vinos: «los extremadamente caros y los extremadamente baratos». Pedro Rodríguez percibe, en los eventos en los que coincide con otros productores españoles, una nueva tendencia. «Antes Reino Unido era un mercado de precios. No es que dejase de serlo, porque el precio sigue siendo muy importante, pero ahora se está abriendo a un segmento medio-alto», dice el bodeguero. En la actualidad, Guímaro exporta a diferentes países la mitad de su producción.

En esa franja de mercado destinada a un consumidor con cierta cualificación, Ribeira Sa-

cra ofrece, según Pedro Rodríguez, «una relación muy competitiva entre la calidad de los vinos y el precio al que se pueden conseguir en comparación con otras zonas». La difusión que realizan en el mundo anglosajón críticos como Eric Asimov (*New York Times*), Matt Kramer (*Wine Spectator*) o Jancis Robinson, muy influyente en el Reino Unido, por citar algunos ejemplos, contribuye a fortalecer esta competitividad. «Hay interés por lo que se hace en Ribeira Sacra y fuera estamos pegando fuerte. Queda mucho por recorrer, pero todo lo que sea internacionalizar nuestra imagen es bueno», dice Pedro Rodríguez, cuyos vinos ya habían sido reseñados con anterioridad por *The Guardian*.

Tres mercados gastronómicos en diciembre

MONFORTE / LA VOZ

Los mercados gastronómicos vuelven a la plaza de Abastos de Monforte coincidiendo con la proximidad de las fiestas navideñas. Durante tres fines de semana consecutivos, los días 7 y 8, 14 y 15, y 21 y 22 de diciembre, productores de la zona se darán cita en el espacio reservado para este tipo de muestras tras la reforma del edificio. El horario será el habitual, los

sábados de diez de la mañana a dos de la tarde, y de cinco a ocho de la tarde, y los domingos de diez de la mañana a dos de la tarde.

En los mercados se ofrecerán diferentes tipos de productos, como dulces, embutidos, vinos o conservas, que por su producción artesanal y a pequeña escala no siempre son fáciles de encontrar. Al mismo tiempo se busca, según indican los orga-

nizadores, atraer clientes a los puestos que funcionan con carácter permanente en la plaza de Abastos.

Orujo, embutidos y quesos

En el mercado que tendrá lugar el próximo fin de semana participarán Augavella, firma especializada en orujos y licores tradicionales, los pasteleros de Diseño del Sabor, Casa Neiras, dedicada a los embutidos, y Ga-

lisorei, pequeña empresa lucense dedicada a la venta de productos de gourmet. Los quesos, uno de los productos de más demanda en este tipo de muestras gastronómicas, también tendrán cabida en el mercadillo de los días 7 y 8 de diciembre de la mano de Casa Meilán, Queserías Sarrianas y Touza Vella. La firma María Castaña, por último, pondrá a la venta diversos productos de temporada.