

Jornada de puertas abiertas en Regina Viarum el día del enoturismo

MONFORTE / LA VOZ

Regina Viarum se sumará el próximo domingo a la quinta edición del Día Europeo del Enoturismo. La bodega de Doade organizará con ese motivo una jornada de puertas abiertas, en la que los visitantes tendrán la oportunidad de conocer sus viñedos y catar sus vinos. Habrá un recorrido de carácter gratuito y otro de pago, en colaboración con la firma Aba Sacra, que incluye ruta de senderismo, viaje en el tren turístico, visita a la bodega y comida, por un precio de 15 euros.

En este caso es necesario realizar reserva, ya que las plazas son limitadas. Las reservas pueden realizarse tanto a través de la bodega como de la Ruta del Vino de la Ribeira Sacra.

La propuesta gratuita de la jornada de puertas abiertas en Regina Viarum incluye visitas a los viñedos y a la bodega, donde se ofrecerá a los visitantes una explicación del proceso de elaboración de los diferentes vinos y la posibilidad de catar algunos de ellos.

FIESTA

La asociación de vecinos de Rioseco celebra el magosto

La asociación de vecinos de Rioseco organizará el tradicional magosto el próximo sábado, a partir de las siete de la tarde. La celebración tendrá lugar en el local social situado en este barrio monfortino. Los vecinos aportan las castañas y también la panceta y los chorizos que suelen integrar el menú de esta fiesta, que muchos aprovechan para estrenar el vino nuevo.

AGRICULTURA La vaca PACa visita a los alumnos del Colexio Novo

La vaca PACa estará hoy en el Colexio Novo de Monforte, donde explicará a los alumnos de primaria la importancia de una agricultura y una ganadería sostenibles. La mascota estará acompañada por una profesora y repartirá entre los niños bolsas de castañas y nueces. La iniciativa parte del sindicato Unión Agrarias.

ENTREVISTA DAVID PASCUAL, GANADOR DEL PREMIO JAUME CIRUANA

«Enología es intuir un gran vino, como hace Raúl Pérez»

David Pascual dice haber descubierto en Algueira el valor de la viticultura

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

El premio Jaime Ciruana, que concede anualmente la Facultad de Enología de la universidad Rovira i Virgili, recayó en su decimotercera edición en David Pascual. Tras valorar su expediente académico, currículo y proyecto profesional, el jurado lo eligió mejor estudiante del grado de enología del curso 2012-2013. Nacido en Monforte en 1983, antes de marchar a Tarragona se tituló como ingeniero técnico industrial, en la especialidad de química industrial, en la universidad de Santiago. Actualmente, trabaja en Ribeira Sacra en Adega Algueira.

—¿Cómo surgió su interés por la enología?

—Lo de ingeniero fue una locura que me dio. Salí del instituto con buenas notas y no sabía qué hacer. Me interesaba el medio ambiente, pero la ingeniería es muy limitada. Al final eres un fontanero con estudios. Siempre me gustó el mundo de la cata. Al principio solo me apasionaba catar cervezas, saber distinguir sus diferentes tipos de elaboración. Mi madre me animó a probar con el vino, que estaba presente en casa, aunque a otro nivel. Y me enganchó. Viví rodeado de creatividad toda la vida y el mundo del vino es muy creativo.

Los padres de David Pascual se dedican a la artesanía. En Tarragona, su promoción fue la primera que empezó con el grado de enología. «Mi proyecto



David Pascual, en el Centro do Viño da Ribeira Sacra, con algunos vinos de la bodega. ROÍ FERNÁNDEZ

de fin de carrera fue sobre la extracción de color y estoy en una bodega en la que es algo a lo que no se le da importancia alguna», bromea.

—¿Hay que dejar a un lado la obsesión por el color?

—El color es uno de los aspectos más hedonistas del vino y también tiene su interés desde el punto de vista de la química. Conocer a Fernando [González, propietario de Algueira] fue un descubrimiento. Trabaja de un modo muy peculiar. Me abrió los ojos para comprender que el color, y me refiero a la extracción de compuestos fenólicos, no tiene importancia. La merenzana da vinos con poco color pero con mucha glicerina y una enorme estructura.

—No todos los técnicos comparten ese criterio.

—Ribeira Sacra es un mundo apasionante solo si te gusta la viticultura. Cada parcela es distinta. En doscientos metros la temperatura puede oscilar dos grados y medio por el cambio de altitud. Luego están las distintas orientaciones, decidir qué se planta, cómo, hacia dónde. Por eso, el mérito de Fernando y de otra gente que empezó con la denominación es enorme. Es a ellos a los que hay que escuchar, no a los técnicos.

David Pascual habla sobre todo de viñas y uvas. De los diferentes terruños de la Ribeira Sacra, del potencial del brancellao y el mouratón, dos de las variedades que le apasionan. Des-

pues de ver trabajar en Algueira a Raúl Pérez, tiene claro cuál es su modelo de enólogo.

—Puestos a leer un terruño, ¿cuál es el papel del enólogo?

—Cuando entré de prácticas en Algueira, me encargaron la trazabilidad de productos enológicos. Entraban todos en una cajita. La enología, para mí, es ver a Raúl [Pérez] catando barricas. La carrera te enseña a hacer vinos correctos, luego tienes que aprender a hacer cosas que emocionen. Sé lo que es trabajar en cooperativas, ir a lo seguro, hacer un producto sin identidad. No hay enología sin cuidar la materia prima. Lo bueno de un enólogo como Raúl es que es capaz de intuir un gran vino. Eso es lo más complicado.

Restaurantes de Monforte ofrecen descuentos los jueves de noviembre

MONFORTE / LA VOZ

La delegación en la zona sur de Lugo de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería organizará unas jornadas gastronómicas de otoño bajo el lema Saborea os xoves e finde os fines. La iniciativa se desarrollará durante el mes de noviembre y cuenta con la participación de 23 establecimientos. Todos los jueves, los locales

que participan en las jornadas pondrán a las raciones un precio único de 4,50 euros. En el caso de los restaurantes, se aplicará un descuento del 20% en los precios de la carta.

Como complemento a los descuentos de los jueves, dos fines de semana de noviembre, concretamente del 15 al 17 y del 22 al 24, los establecimientos participantes ofrecerán tapas, me-

nús y raciones de setas.

«Es la primera experiencia de este tipo que vamos a realizar, para mover un poco nuestro sector», explica Beatriz Vila, gerente de la asociación provincial en la zona sur. Los locales de hostelería también tienen previsto llevar a cabo alguna colaboración de carácter gastronómico con el Centro do Viño da Ribeira Sacra.

Varela destaca el apoyo del Senado a la Ribeira Sacra

MONFORTE / LA VOZ

El senador socialista por Lugo Ricardo Varela mostró su satisfacción por el respaldo de la cámara alta a la declaración de Ribeira Sacra como Patrimonio de la Humanidad. El Senado aprobó un pronunciamiento institucional tras una iniciativa del PSOE.