

# Ribeira Sacra logra 35 premios en la Guía de Vinos de Galicia

Luis Paadín presentó la publicación en la sede del consejo regulador

**LUIS DÍAZ**  
MONFORTE / LA VOZ

Luis Paadín presentó ayer en Monforte la última edición de la Guía de Vinos. Destilados y Bodegas de Galicia que lleva su nombre, que este año recibió el premio internacional *Gourmand* al mejor libro de vino y turismo de España. En la línea de sus últimas entregas, la guía sale gracias al micromecenazgo de 170 compradores que reservaron por adelantado 800 ejemplares. No hay publicidad ni ayudas institucionales. «Debe ser la única en España», apuntó Paadín. Ribeira Sacra es la cuarta denominación de origen mejor valorada en número de vinos reseñados, con 35 marcas premiadas. Seis de ellas obtienen el gran oro, máxima calificación de la guía.

La publicación incluye la totalidad de bodegas y marcas amparadas por los consejos reguladores y algunas de las que etiquetan sus vinos sin denominación. En este último apartado, el vino Terra Brava, que elabora Breogán López en O Incio a partir de sus viñedos de Doade, obtuvo una medalla de oro. De los 1.500 vinos y destilados que se citan, los que obtienen una de las distinciones de la guía —plata, oro y gran oro— aparecen reseñados con una cata descriptiva. Ribeira Sacra es la cuarta denominación con más vinos



Luis Paadín (izquierda) despidiéndose de Fernando González y Breogán López (en el centro). ROÍ FERNÁNDEZ

comentados. Son 35 las marcas con esta contraetiqueta que obtienen algún premio. Rías Baixas tiene 108, Ribeiro 63, Monterrei 40 y Valdeorras 20.

## Grandes oros

En el podio de grandes oros, sin embargo, Ribeiro se sitúa a la cabeza de la guía, con 17 vinos que logran esa calificación. Le siguen Rías Baixas (14), Valdeorras (9), y Monterrei y Ribeira Sacra (6). En líneas generales, indicó Paadín, hay más vinos premiados que en la anterior publicación, debido fundamental-

mente «a que Rías Baixas mellowa en calidade no 2012 respecto á colleita do 2011». Ribeira Sacra, según explicó, se mantiene en una línea similar.

El director y editor de la guía repasó durante la presentación algunos de los pormenores de las catas a ciegas que sirven para seleccionar los vinos premiados. El proceso se inicia con una criba por parte de los integrantes de la asociación de sumilleres de Gallaecia. A partir de las marcas que ellos seleccionan, se realiza una segunda cata en los consejos reguladores en la que

se atiende de forma especial «al concepto de tipicidad».

Paadín destacó que el premio *Gourmand* «é unha moi boa noticia para a guía e vai axudar tamén a dar a coñecer Galicia como destino para un turismo enogastronómico que está a medrar». «Cando as cousas se fan con rigor, chega o éxito», subrayó por su parte el presidente del consejo regulador, José Manuel Rodríguez, que acompañó al autor en el acto de presentación. «Non chega con decir que temos grandes viños, hai que plasmalo tamén», añadió.

## DISTINCIONES

### GRAN ORO

Algueira Escalada 2011  
Algueira Merenzao 2011  
Don Ramón 2011  
Regina Expresión 2010  
Adartia 2011  
Linaxe de Lupián 2012

### ORO

Algueira Cortezada 2011  
Algueira Pizarra 2011  
Algueira Fincas 2011  
Peza do Rei Blanco 2012  
Peza do Rei Mencía 2012  
Peza do Rei Mencía Barrica 2010  
Casa Moreiras Blanco 2012  
Estrela 2012  
Sañas Barrica 2011  
Décima 2012  
Abadía da Cova Albariño 2012  
Fuga 2012  
Casa Nogueiro 2012  
Ora et Labora 2012  
Nogueiras 2011  
Vel' uveyira 2011  
San Mamed 2011  
Diego de Lemos 2012  
Viña Vella 2012

### PLATA

Don Ramón Albariño 2011  
Adega Vella Blanco 2012  
Adega Vella Tinto 2012  
12 Adega Vella 2011  
Abadía da Cova 2011  
Moure de Autor 2011  
Viña Ferreiro 2012  
Cruceiro 2012  
Rectoral de Amardi 2012  
Finca A Cuarta 2012

«O premio *Gourmand* tamén é unha boa noticia para o enoturismo en Galicia»

**Luis Paadín**  
Autor de la guía

# Las escrituras de San Vicente podrían arrojar luz sobre la bodega de Piñeira

**L. D. MONFORTE / LA VOZ**

La revisión exhaustiva de las escrituras que se conservan sobre el monasterio de San Vicente do Pino podría facilitar, según los expertos consultados, la datación de la bodega monumental de Piñeira. A falta de un estudio más detallado, en la Dirección Xeral do Patrimonio Cultural sugieren que por sus elementos constructivos la edificación posiblemente sea del siglo XVI o incluso de una etapa histórica anterior. De momento, sin embargo, no existe constancia documental sobre el origen de la enorme bodega abovedada que se oculta bajo el monte de esa parroquia monfortina.

«Es un hallazgo realmente formidable, que por sus dimensiones bien podría ser un centro principal de recolección y almacenamiento de la renta en vino», señala el investigador José Antonio López Sabatel, autor de numerosos estudios sobre la economía agrícola de la Ribeira Sacra y la importancia de la viticultura en la Edad Media. Según su criterio, si la bodega perteneció a la casa de Lemos será prácticamente imposible acreditar esta vinculación documental.

«Las referencias escritas acerca de la bodega, de haber pertenecido a los condes de Lemos, serán inexistentes. La documen-

tación que nos ha quedado no se preocupa en absoluto de la explotación agrícola de la zona. Si fuese propiedad del monasterio de San Vicente, puede haber más suerte», apunta el historiador. López Sabatel reside ahora en Londres y no tendrá oportunidad de revisar la documentación transcrita relativa al monasterio monfortino hasta que esté de regreso en España.

## Anotaciones detalladas

De la misma opinión es el estudioso local Felipe Aira, que dedica uno de sus numerosos trabajos a la estructura urbana del Monforte medieval. «Aparte del incendio que afectó a los ar-



Canales excavados en el piso de la bodega de Piñeira. ALBERTO LÓPEZ

chivos de la casa de Lemos, los monjes eran más cuidadosos en sus anotaciones. Una bodega de esas dimensiones y con ese tra-

bajo arquitectónico debería haber quedado reflejada en alguna escritura», opina el investigador monfortino.