Ribeira Sacra se apunta a Enofusión

El consejo regulador repetirá en la feria internacional que se celebra en Madrid tras el éxito de la última presentación

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

Isabel Mijares, segunda por la izquierda, impartió la cata en el acto de presentación de Ribeira Sacra

Ribeira Sacra regresa con buen sabor de boca tras participar por vez primera en Enofusión, espacio dedicado al mundo del vino en la feria gastronómica Madrid Fusión. El presidente del consejo regulador, José Manuel Rodríguez, avanzó la posibilidad de organizar algún acto similar a la presentación de ayer en la próxima edición. «Penso que tivemos unha moi boa acollida por parte de xente importante no mundo do viño, prescriptores, sumilleres e distribuidores», señaló el responsable de la denominación de origen.

José Manuel Rodríguez acudió a la presentación en Madrid junto a la técnica del consejo regulador Ruth Fernández, que ofreció una breve introducción sobre la historia y las características de este territorio vitícola. Posteriormente, la catadora Isabel Mijares comentó una degustación de seis vinos seleccionados para la ocasión. «Isabel Mijares ten a vantaxe de coñecer ben o noso territorio, e ten ademais a capacidade para poder comunicar a súa singularidade nun acto como o de hoxe [por ayer]», dijo José Manuel Rodríguez.

Interés cada vez mayor

La presencia de Ribeira Sacra en Enofusión, según destaca, responde al creciente interés que suscitan sus vinos fuera del mercado gallego, que con mucho sigue siendo el más importante para esta denominación de origen. «Somos unha zona cada día máis valorada e da que se fala cada vez máis, aínda que a veces sexa de memoria. Este tipo de actos son moi importantes para que a xente entenda que, dentro dunha identidade, existen diferenzas relevantes entre os nosos viños», afirmó el presidente del consejo regulador.

> «Para a cata escollemos viños tipo, representativos dos diferentes estilos e subzonas»
> **José Manuel Rodríguez**
> Presidente de Ribeira Sacra

Para la cata se eligieron siete vinos de seis bodegas de Ribeira Sacra, representativos de diferentes subzonas y tipos de elaboración. Isabel Mijares comentó las características de dos blancos —uno joven y otro con paso por madera—, tres mencías del 2015 y dos tintos en barrica, uno de ellos mezcla de diferentes variedades de cultivo tradicional. Este último era el nuevo vino de Adegas Moure Abadía da Cova 1124. La bodega ourensana Dominio do Bibei aportó los otros dos crianzas: el tinto Lalama y el blanco Lapola.

Siete vinos. Los asistentes probaron dos elaboraciones diferentes de blancos, tres mencías jóvenes y dos tintos con crianza

Las otras marcas seleccionadas para la presentación fueron el godello Peza do Rei, de Adega Cachín, y los mencías de Rectoral de Amandi, Don Bernardino y Albarduxe, este último de una pequeña bodega de la subzona de Chantada. Todo lo contrario se puede decir de Rectoral, que acapara en torno al 40% de la producción que sale al mercado con el sello de la denominación de origen Ribeira Sacara.

Nada de marcas «top»

El presidente del consejo regulador explicó que se siguió un modelo similar al de la cata de presentación de Burdeos celebrada en la edición del pasado año de Enofusión. «O que buscábamos era facer unha cata de viños tipo, representativos de distintos estilos e subzonas. Non se trataba de levar marcas *top* ou merecedoras de premios», manifestó José Manuel Rodríguez.

De la producción de tintos, un 97% son vinos de la variedad mencía sin crianza

La presentación de Ribeira Sacra en Enofusión cargó las tintas en los factores que diferencian a los vinos elaborados en este territorio. Fundamentalmente la singularidad de su paisaje vitícola, la arraigada tradición histórica de este cultivo y los condicionantes orográficos que convierten en único su viñedo. También salieron a relucir, por otra parte, distintos aspectos relativos a las características productivas de esta denominación de origen.

Zona de tintos. El salto cualitativo de los vinos blancos de Ribeira Sacra sorprende de un tiempo a esta parte a la crítica especializada, pero se trata de una denominación de origen volcada con claridad en los tintos. Estos últimos acaparan concretamente en torno al 93% de la producción total. Si se toman como referencia los tintos, el 97% son vinos sin barrica elaborados con la variedad mencía. No obstante, el consejo regulador dejó constancia en la presentación en Madrid de la existencia de elaboraciones —en tintos y blancos— con potencial de guarda.

Diferencias reales. La distribución en subzonas de la denominación de origen no debería ser meramente administrativa. Ribeira Sacra puso a las claras en Enofusión la diversidad de suelos, orientaciones y altitudes que otorgan singularidad a este territorio vitícola. Características diferenciadoras que, según destacaron los ponentes, pueden percibirse en los vinos aunque estén elaborados de forma similar y con la misma variedad.

Le piden cuatro años de prisión por liarse a golpes con una barra de hierro en un pub

MONFORTE / LA VOZ

Un hombre se enfrenta a una petición fiscal de cuatro años de cárcel acusado de haber cometido una agresión en un pub de Monforte con una barra de hierro. El juicio por este suceso iba a celebrarse ayer en Lugo, pero finalmente fue suspendido.

La Fiscalía acusa a C.D.R., de un delito de lesiones y sostiene que a las seis y media de la mañana del 8 de marzo del 205, empezó a discutir con la víctima cuando los dos se encontraban en el interior de un pub. Siempre según la acusación pública, acto seguido le golpeó por el cuerpo y le dio con una barra de hierro en la cabeza.

La víctima tuvo que recibir asistencia médica por las heridas que sufrió en la cara y la cabeza. Además, los golpes le rompieron una escayola que llevaba en el antebrazo izquierdo. Como secuelas le quedaron una cicatriz en la cara y otra en el cráneo.

Además de la pena de prisión, el fiscal reclama para el procesado el pago de una indemnización de 360 euros a la víctima y otros 442 al Sergas por el coste de la asistencia sanitaria que recibió el herido.

Tres ladrones se librarán de la cárcel si no delinquen en al menos tres años

MONFORTE / LA VOZ

Tres ladrones que entraron a robar en una casa de Monforte en el 2013 se librarán de ir a la cárcel si no cometen ningún delito al menos en los próximos tres años. Lo dice la condena dictada ayer en Lugo por el tribunal que los juzgó como sospechosos del asalto a una vivienda en la que se apoderaron de una escopeta, un televisor, dos puros y algunas joyas.

La Fiscalía acusaba por este suceso a A.M.C.C., F.T.J. y F.A.M. y los consideraba responsables de robo con fuerza en las cosas. La acusación pública pedía para cada uno de ellos condenas de tres años de cárcel. Finalmente, la sentencia dictada ayer rebaja esa condena de prisión a dos años e incluye expresamente una cláusula que la deja temporalmente en suspenso. Si alguno de los tres condenados comete un delito durante los tres próximos años, esa cláusula quedará sin efecto y tendrá que ir a la cárcel.

Según el relato de los hechos que hizo el Ministerio Fiscal, a las dos menos cuarto del 16 de noviembre del 2013 los tres procesados cortaron la malla metálica de la finca en la que estaba la casa en la que pretendían robar. La puerta estaba cerrada, pero sin la llave pasada, así que entraron sin problemas. Una vez dentro, se apoderaron de una escopeta repetidora Beretta calibre 12, un televisor, dos cartillas bancarias, 300 euros en efectivo, dos puros de marca Montecristo, seis décimos de lotería, una sortija, una pulsera y un anillo de oro y una cadena con crucifijo. El propietario recuperó la escopeta, el televisor, los puros y la lotería. Las joyas fueron tasadas en 863 euros.

El juicio se celebró mediante videoconferencia múltiple, porque uno de los acusados prestó declaración desde un juzgado de Las Palmas y uno de los agentes de la Guardia Civil que testificaron lo hizo desde otra sede judicial en Ponferrada.