

La tierra gallega del vino y el aceite aspira a ser patrimonio de la humanidad

Las catas de vino de Ribeira Sacra que se celebran en Quiroga empiezan a incluir visitas a las almazaras de aceite

M.C.
LUGO / LA VOZ

Uno de los grandes atractivos que ofrece la Ribeira Sacra como candidata a Patrimonio de la Humanidad es la visita a las bodegas, muchas de las cuales se ubican en espectaculares parajes de los cañones del Sil y del Miño, formando casi un museo de vino y paisaje en un mismo marco. Y desde hace algún tiempo, cuando las visitas se dirigen a bodegas de la subzona de Quiroga, también empiezan a incluir en la ruta algunas almazaras, porque es casi insólito ver en el mismo lugar, e incluso en la misma bodega, la elaboración de vino y aceite. Esto es un aliciente especial para el visitante y es fácil poder encontrarlo en la subzona de Quiroga, en el sur de la provincia de Lugo.

Uno de los recientes cursos de iniciación a la cata de vino organizados por el Consejo Regulador para dar a conocer sus caldos y promocionar la candidatura de la Ribeira Sacra a Patrimonio de la Humanidad se celebró en Quiroga. La jornada formativa de iniciación a la cata se desarrolló dentro de las instalaciones de una bodega, Val de Quiroga, y fue dirigida por una enóloga del consejo regulador. Con ello se pretende no solo enseñar las primeras nociones de la cata, sino introducir al alumno en el mundo del vino y que pueda conocer todo el proceso que empieza en la viña y acaba en la botella.

Curso de iniciación

Los alumnos pudieron catar a ciegas en su primera experiencia enológica cuatro caldos de la subzona de Quiroga: un tinto joven, un blanco joven, un vino en barrica y otro ecológico. En esta primera experiencia formativa para todo el grupo de alumnos, la catadora Ruth Fernández los fue dirigiendo hasta que pudieron encontrar los olores propios de estos vinos de la Ribeira Sacra, que casi siempre ofrecen en nariz notas de fruta madura y frutos del bosque.

Al término del curso de cata, el gerente de la bodega Val de Quiroga les mostró las instalaciones y les explicó el proceso completo, así como los porme-

nores del negocio en la actualidad. Y además, y esta es una de las peculiaridades de algunas bodegas de Quiroga, los alumnos vieron la almazara artesanal de esta firma, de donde salen cada año unos cientos de litros de este oro líquido de Quiroga, que solo se vende en bodega, ferias y circuitos reducidos debido a su producción artesanal.

Y si el proceso de fabricación del vino ya es toda una novedad para quien se inicia en el mundo de la cata y la enología, la visita a una pequeña almazara es aún mucho más novedoso. En Galicia este tipo de factorías son una auténtica rareza, ya que el olivo productivo no se da prácticamente en ningún sitio más que en los valles de Quiroga, gracias a su clima cuasi mediterráneo y a la idoneidad del terreno influenciado por el valle del Sil.

Tras la visita a la bodega Val de Quiroga, los alumnos del curso de cata se dirigieron a la parroquia de Bendollo, en donde visitaron las bodegas Mondelo. Allí pudieron catar sus tintos elaborados a base de mencia, y sus blancos de godello, pero también visitar otra almazara de aceite que alberga esta bodega, y que estaba en pleno proceso de trituración de la aceituna. El bodeguero les explicó como es la obtención del aceite desde el olivo, y finalmente ofreció a los alumnos una breve cata comentada por un experto, en la que recibieron las primeras nociones sobre la técnica para degustar el aceite, que en sus primeras fases —visual y olfativa— presenta bastantes similitudes con la técnica de la cata del vino.

En Ribeira Sacra creen que una buena forma de promocionar su vino es explicarlo

Catar el aceite es una técnica que se utiliza como complemento a la del vino



La elaboración del aceite. Alumnos de un curso de cata de vinos en Ribeira Sacra observan cómo se hace el prensado de la aceituna para elaborar el aceite en una almazara de Quiroga.

Y finalmente, para completar el curso de cata, también se incluyó a mediodía una degustación de productos ecológicos maridados con los vinos de esa subzona de Ribeira Sacra.

Las delicatessen fueron preparadas por el restaurante O Grelo, de Monforte, y los alumnos pudieron degustar ensalada de tomate con queso y chimichurri de algas de Portomuiños, crema de queso de Xanceda con mejillones de Cabo Peñas, crema de castaña de Alibós con miel de Anta y yogur ecológico de Arqueixal, albóndiga de ternera ecológica Carballeda con salsa de tomate y pan ecológico de Ingapán, merluza al vapor con salpicón de espagueti de mar de Ardora, y tarta de galletas Mariñeiras y Maruxa con glaseado de chocolate.

Los alumnos del curso de cata probaron cada una de las recetas con distintos vinos y pudieron comprobar que sobre el maridaje de un vino con un alimento aún no está todo escrito. Uno de los primeros mitos que se cayó durante el curso fue aquel de que los blancos acompañan mejor el pescado y los tintos, a la carne. Tanto la catadora como los propios bodegueros mostraron sus experiencias propias y de restauradores, de que un blanco puede acompañar muy bien incluso a un cabrito y que algunos tintos son perfectos casi para cualquier buen pescado.

El grupo participante en la experiencia también visitó el Museo de Quiroga, en donde pudo ver los ancestrales instrumentos utilizados para la elaboración del vino y el aceite, incluida una prensa tradicional con la que se exprime antaño la aceituna en Quiroga.



Una cata de aceite. Al igual que el vino, el aceite también se cata, y los alumnos participaron en una cata comentada en Quiroga.



El curso. El curso de cata de vino fue impartido por la enóloga Ruth Fernández en las propias instalaciones de la bodega Val de Quiroga.



Explicaciones del proceso. El curso de iniciación a la cata incluyó explicaciones sobre el proceso de elaboración en las bodegas.