

GASTRONOMÍA

Vinos ecológicos que van a ser Patrimonio de la Humanidad

El consejo regulador de Ribeira Sacra incluye caldos ecológicos en las catas promocionales organizadas este año

M.A. REDACCIÓN / LA VOZ

El interés por consumir productos ecológicos ha llegado también al mundo de los vinos y cada año aparecen más caldos que lucen esa etiqueta. Ribeira Sacra es el consejo regulador de Galicia que cuenta con más vinos ecológicos. De las diez marcas que ya embotellan en Galicia como producto ecológico, cinco pertenecen a la Ribeira Sacra. Por ello, esta denominación ya incluye habitualmente alguno de esos cinco vinos en las catas.

Ribeira Sacra viene de organizar en las últimas semanas varios cursos de iniciación a la cata dentro de los actos que se celebran este año para reclamar la proclamación de toda la zona de Ribeira Sacra como Patrimonio de la Humanidad. En uno de esos cursos de iniciación a la cata, impartido por Ruth Fernández Vidal el pasado día 13 en la propia bodega de Rectoral de Amandi, Sober, uno de los caldos que se utilizaron para la cata fue un vino ecológico.

Cuatro vinos

En ese curso de iniciación a la cata, Ruth Fernández enseñó a los alumnos las primeras nociones de esta técnica con cuatro caldos de la zona, cuyas etiquetas estaban tapadas para que la cata fuese a ciegas y los alumnos no se dejasen llevar por gustos o imágenes de marcas. Los alumnos trabajaron con un tinto joven, un blanco joven, un tinto de barrica y un vino ecológico.

Cada uno de los cuatro caldos demostró características muy diferentes, aunque en todos prevalecieron los olores y sabores de los frutos del bosque y de la fruta, muy propios tanto de los tintos como de los blancos de la zona.

Después del curso de cata, los alumnos visitaron las instalaciones de la bodega Rectoral de Amandi, la mayor de toda la denominación, que produce un buen porcentaje de los vinos de Ribeira Sacra. La visita incluyó las explicaciones sobre los depósitos, los tiempos de fermentación y el proceso de embotella-

do, etiquetado y expedición. También recibieron explicaciones sobre los viñedos de la propia bodega, que rodean las instalaciones, así como de las demás zonas de la denominación donde compra uvas la bodega, y también las firmas comerciales donde se pueden encontrar los vinos de Rectoral.

Legalidades de Patrimonio

En la visita a los exteriores de la bodega Rectoral de Amandi los asistentes al curso pudieron observar como el departamento de Patrimonio de la Xunta obligó a tapar con planchas de madera una parte de la fachada de piedra de la bodega, porque a los técnicos de patrimonio les parecía «demasiada piedra», mientras permitieron la permanencia de una estridente casa de ladrillo pegada a la bodega. Y además, la proximidad de la igle-



Los asistentes a uno de los cursos de cata de la Ribeira Sacra, en la bodega Rectoral de Amandi

sia de Amandi, de construcción relativamente reciente, que está ralentizando los trámites de mejora de la bodega porque los técnicos de Patrimonio utilizan el radio de protección de esa iglesia para impedir modificaciones,

como si se tratase de un templo patrimonial propiamente dicho.

Programa formativo

A mediodía, los alumnos del curso de cata participaron en una degustación de productos eco-

lógicos preparados por el restaurante O Grelo de Monforte, combinados con vinos de la propia bodega Rectoral de Amandi.

Tras la prueba de maridaje de los alimentos ecológicos con el vino, los participantes en el curso visitaron el taller de alfarería de Elías González, ubicado en una casa-pazo que fue la rectoral de la parroquia de Gundivós, Sober, donde el artesano les enseñó en directo como se hace una jarra de barro de Gundivós, de las que se utilizaron siempre para el vino de Amandi. Además de ver la fabricación de la vasija, también recibieron explicaciones de la impermeabilización interior y del sistema de cocido. Por último, visitaron algunas de las mejores obras de alfarería que el artesano guarda en su tienda-taller, y también el museo de alfarería antigua que ocupa algunas estancias del caserón.

VISITAS A BODEGAS Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS



Delicadezas

Maridaje con vino

Se consumieron productos ecológicos como Galletas Mariñeiras, Galletas Maruxa, conservas de Connorsa, miel de Pazo de Lusío, pan de Ingapán, castañas de Alibós, queso y yogures naturales de Archeixal y de Xanceda, chumichurri de algas de Portomuiños, carnes de Carballeda, algas de Mar de Ardora y café ecológico de Candelas.



Grandes y pequeñas Rectoral y Val da Lenda

Como complemento al curso de cata, los asistentes visitaron dos bodegas de Amandi. La más grande, que es Rectoral de Amandi (en la imagen de la izquierda) y una de las más pequeñas, que es Val da Lenda (en la imagen de abajo), en donde probaron el vino de esta marca, que fue primer premio de Ribeira Sacra de este año.

Prueba al mejor vino del 2014

Para finalizar el curso, los alumnos y la catadora visitaron otra bodega de Amandi: Val da Lenda. E más artesanal y con una pequeña producción pero fue precisamente la que consiguió el primer premio de tintos de Ribeira Sacra este año 2014 en la cata oficial del consejo. Los alumnos probaron esos vinos que se llevaron el primer premio, y también los blancos, y hasta los mostos que están en este momento en plena fermentación.