



NOTA DE PRENSA 3 de noviembre 2023

La D.O. Ribeira Sacra en Xantar y en el Foro Gastronómico de Barcelona

La **D.O. Ribeira Sacra** acude un año más al Salón Internacional de Turismo Gastronómico, **Xantar23**, que se celebra en Expourense hasta el 8 de noviembre. 10 bodegas de la D.O. Ribeira Sacra participan con más de una quincena de vinos en el **Túnel del Vino** que se lleva a cabo para profesionales del sector.

Las **bodegas participantes** son: Bodegas Regina Viarum, Adegas Galanteiro, Alouviño, Bodega Rectoral de Amandi, Viñas de Belesar, Adegas Condado de Sequeiras, Régoa, Chao do Couso, Bodegas Petrón, Bodega Gullufre (Isabel Fernández Prado).

Después de formar parte, durante la primera jornada, de la Cata "Un paseo por Galicia" y del Taller "Experiencias de Calidad de Galicia" con Lacón Gallego IGP, Faba de Lourenzá IGP, Patata de Galicia IGP y Grelos de Galicia IGP, los vinos de la D.O. Ribeira Sacra estarán presentes también en las siguientes actividades:

- **Día 3 de noviembre de 13.45 h. a 14.30 h.: Degustación de Vino de Amandi y Rosca de Sober con quesos de D.O gallegas.** Ubicación: Espacio Fiestas Gastronómicas.
- **Día 3 de noviembre de 18.00 a 19.00 h.: "Galicia sabe Amar: Mexillón de Galicia". Vinos D.O. Ribeira Sacra.** Imparte: José Manuel Mallón Ardiós. Espazo Gastronómico Remollo (Ames – A Coruña). *Ubicación: Aula Grupo Cuevas.*
- **Día 3 de noviembre de 19.30 a 20.30 h.: Cata comentada** de los vinos tintos premiados con «Acios de Ouro» en las **Catas de Galicia 2023**, donde estarán 5 tintos de la D.O. Ribeira Sacra: **Viña Vella (Mejor Vino Tinto de Galicia), 12 Adegas Vella, Romeo Domain, Ó Prómine Singular y Matilda Nieves.** *Ubicación: Aula de Cata.*
- **Día 5 de noviembre de 16.30 a 17.30 h.: "Galicia sabe Amar: Rodaballo y trucha de acuicultura". Vinos D.O. Ribeira Sacra.** Imparte: Criselda Iglesias. Tapería Lecer (Cangas do Morrazo – Pontevedra). *Ubicación: Aula Grupo Cuevas.*



NOTA DE PRENSA 3 de noviembre 2023

Ya del **6 al 8 de noviembre** los vinos de la D.O. estarán en el **Foro Gastronómico de Barcelona**. Además de las bodegas de la denominación que acuden a nivel particular, la D.O. participará en el programa Experiencias de Calidade de la Xunta de Galicia:

- **Día 6 de noviembre de 13:30 - 14:30h.** Masterclass IGP Ternera Gallega, IGP Vaca Gallega-Buey Gallego & IGP Tarta de Santiago. Con vino de la D.O. Ribeira Sacra. Presenta: Chef Javier Rodríguez Ponte "Taky" - Catering Boketé (A Coruña)
- **Día 6 de noviembre de 17:00-18:00h.** Cata-degustación vinos tintos premiados con los **ACIOS** en las Catas de Galicia 2023. **Viña Vella (Mejor Vino Tinto de Galicia), 12 Adega Vella, Romeo Domain, Ó Prómine Singular, Matilda Nieves, Sollío e Vía Romana** Presenta: Sumiller Alejandro Paadín.
- **Día 7 de noviembre de 15:30 - 16:30h.** Cata-degustación blancos premiados con los **ACIOS** en las Catas de Galicia 2023. **1904 Adega Vella e Sollío**. Presenta: Sumiller Alejandro Paadín.