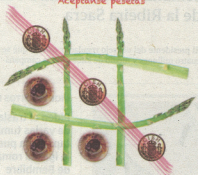


90^o Concurso de TAPAS de LUGO

Do 13 ao 30 de setembro

Acéptanse pesetas



LOCALS PARTICIPANTES:

A CANTOLA
A NOSA TERRA
A ROTONDA
A TABERNA DO ESPAÑA
A TU SALUD
ABRENTE
ALMACÉN DE LA HAMBURGUESA
ANTAS
ARROZTERÍA OS CACHIVACHES
AVE CÉSAR
CAMPOS
CANELA BAKERY COFFEE
CASA D'AUGA
CERVEZOTECA A TINEIRÍA
CURMÁNS
DARÍO
EL RIBA
ESPAÑA
LA BARRA
LA ENCINA
LAS CINCO VIGAS
MANUEL MANUEL
MEDIEVO
MEÑÓN COLÓN
MEÑÓN DE ALBERTO
MINUETTO
O CANTINO
O CINCUENTA E SEIS
O LAS DE ABELIAN
O MERCADO ROTOS E CAÑAS
PAPRICA
PARRILLADA ANTONIO
PARRILLADA FONSGRADA
PARRILLADA FONSGRADA-AS GÁNDARAS
PASARELA
PAZO DE ORBÁN-TABERNA 1769
PORTA SANTIAGO
PULPERÍA O CASTELO
ROYAL BOUNDARY
SAVOY
TABERNA DANIEL
TOSAR
VERRUGA
XOLDRA

www.concursodetapasdelugo.com

MEMBRADO



MEMBRADO



Concello de Lugo



Vendimia en la viña de Régoa en Amardi, la primera de este año en la Ribeira Sacra. BOI FERNÁNDEZ

La vendimia se adelantará en otras cuatro bodegas

Algueira, Val de Quiroga, Viña Frieira y Lucenza pidieron permiso al consejo regulador para recoger uva esta semana

LUIS DÍAZ
MONFORTE/LA VOZ

Cuatro bodegas tomarán esta semana el relevo de Régoa, que ayer inauguró la vendimia en Ribeira Sacra en su finca de diez hectáreas de la ribera de Amardi. La recogida se limitó a una parcela de hectáreas y media, donde la maduración de la uva está más avanzada. Algueira, Val de Quiroga, Viña Frieira y Lucenza también se anticiparán al inicio oficial de la campaña previo visto bueno del consejo regulador.

Algueira tiene previsto iniciar

mañana la recogida de la variedad tinta merenzao, de maduración especialmente temprana, en Doade y A Abeleda. Val de Quiroga, por su parte, obtuvo autorización para vendimiar viñas de godello y albariño situadas en esa subzona.

Las otras dos bodegas que adelantan la vendimia son pedrueiros productores de Amardi cuyos viñedos suelen alcanzar muy pronto los parámetros que se exigen para permitir la recogida de la uva.

De momento, el pleno del consejo regulador todavía no puso fecha al comienzo de la

campaña con carácter general, debido a las importantes diferencias de maduración que detectaron los muestreos realizados por los técnicos.

Volumen y precios

El presidente de la denominación de origen, José Manuel Rodríguez, calcula que la cosecha rondará los cuatro millones y medio de kilos y confía en la estabilidad del precio de la uva. De acuerdo con sus estimaciones, la uva de mayor calidad se pagará a 1,20 euros el kilo. El resto, según sus cálculos, «non irá máis lonxe do euro».

Ignacio Orriols deja la dirección de la Estación de Enología e Viticultura

MONFORTE/LA VOZ

El monfortino Ignacio Orriols abandonó recientemente sus responsabilidades como director de la Estación de Enología e Viticultura de Galicia (Evega), ubicada en el municipio ourensano de Leiro. Orriols, que sustituyó en ese cargo a José Luis Hernández Mañas, pasará a ocupar su plaza en los servicios centrales de la Xunta en Santiago.

Nacido en Monforte en 1958, Orriols es doctor en Ciencias Químicas por la Universidad

de Santiago. Realizó estudios de enología en Madrid y perfeccionó posteriormente sus conocimientos sobre elaboración de vinos y destilados mediante becas de investigación en Burdeos y la región italiana de Trentino.

Tras obtener una plaza en el cuerpo técnico de la Conselle-



Ignacio Orriols

ría de Medio Ambiente, en el año 2003 fue designado director de Evega, donde habla trabajado previamente como asesor. Desde entonces, promovió y colaboró en diversos estudios sobre enología, viticultura y destilación de orujos.

Orriols fue el segundo director que se hizo cargo del centro de la Xunta en Leiro desde su puesta en marcha. Su predecesor, Hernández Mañas, estuvo al frente de las instalaciones durante quince años.