El Guímaro 2014 entra en el listado de los 100 mejores vinos del mundo

▶ La revista norteamericana Wine & Spirits lo seleccionó entre más de 15.000 referencias

JAVIER L.Q.
javier@elprogreso.es

MONFORTE. La Ribeira Sacra consiguió entrar en la lista de los 100 mejores vinos del mundo seleccionados por los críticos de la revista norteamericana Wine & Spirits. El campanazo lo vuelve a dar una de las bodegas más galardonadas de la denominación, la de Pedro Rodríguez, de la subzona soberina de Amandi, con su caldo Guímaro 2014. Es uno de los diez seleccionados de España.

Los especialistas de Wine & Spirits están dedicados al sector vinícola mundial, por lo que realizan catas a ciegas durante todo el año en las denominaciones más reconocidas, así como en aquellas que destacan por su empuje y presencia en el sector.

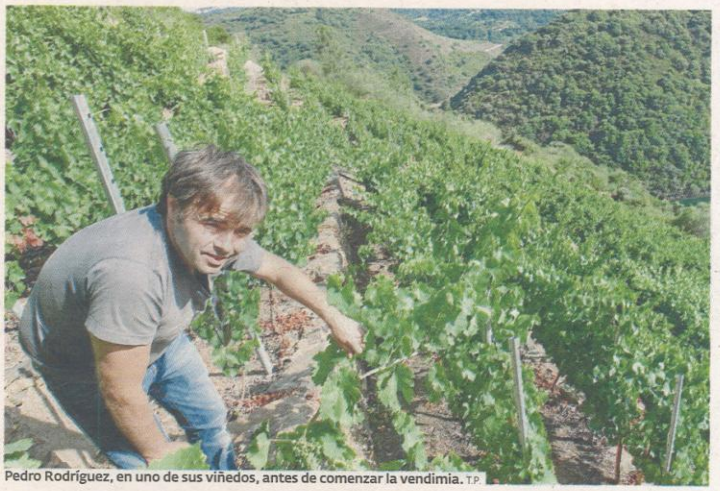
Entre las cifras que indican los profesionales, figura que a lo largo del año son más de 15.000 los vinos que los expertos de la publicación analizan por todas las esquinas del planetas en busca de los mejores caldos.

Después de una criba se consigue elaborar una lista de los 100 más espectaculares. Entre ellos está Guímaro, cuyo propietario será uno de los bodegueros que el día 20 de octubre esté en la entrega de premios que tendrá lugar en la ciudad de San Francisco.

El reconocimiento de la cosecha de 2014 de los caldos de Guímaro por su incorporación a los Top 100 de Wine & Spirits se suma a los incontables premios que tiene acumulados desde que la bodega se refundó a principios del siglo pasado después de una larga tradición familiar.

DESDE 2008. Guímaro está en la cumbre de los listados de mejores vinos del mundo después de que el crítico estadounidense Robert Parker lo destacase en varias ocasiones desde 2008. En el presente está en su lista de vinos con más de 90 puntos, en concreto 95, el Guímaro Pombeiras de 2012 y La Penitencia, también del mismo año. Este último caldo lo elabora Pedro Rodríguez con uvas de mencía de cepas viejas bajo la supervisión del enólogo Raúl Pérez.

Pero el currículo de Guímaro a nivel mundial comenzó en 2008, cuando apareció en la revista de Robert Parker, The Wine Advocate, entre los más sobresalientes. Desde entonces, y a pesar de que Parker cambió en tres ocasiones de catadores en España, los vinos de Guímaro siempre se mantuvieron entre los primeros puestos.



Pedro Rodríguez, en uno de sus viñedos, antes de comenzar la vendimia. T.P.

Para Pedro Rodríguez, «los reconocimientos constantes y por distintos expertos son una prueba de que la bodega tiene una línea marcada de calidad con un trabajo permanente en busca de nuevas experiencias, pero siempre basadas en la tradición», comenta Rodríguez.

Entre las claves para lograr que los vinos salgan con unas características determinadas y que sobresalgan está sobre todo la «cuidada viticultura, la buena calidad de las cepas y la técnica en la vinificación después de una selección de las mejores uvas de las fincas más recomendables. El secreto es buscar una buena conjunción entre las producciones», indica el bodeguero, quien en más de una ocasión participó en catas organizadas por Robert Parker.

En el pasado mes de marzo, Pedro Rodríguez estuvo en Londres, al igual que Fernando González, productor de los también prestigiosos vinos Algueira.

La bodega de Pedro Rodríguez tiene presencia en todo el mundo, pero no siempre con las mismas marcas. En algunos lugares no aparece la firma Guímaro como tal, dado que depende de estudios de mercado. Por ejemplo, el primer reconocimiento por Parker fue de un Guímaro que se presentó como El Pecado.

Entre las últimas iniciativas de la bodega, aparte de ampliar su producción, desde hace un año tiene nueva imagen corporativa.

Robert Parker destaca el caldo por su progresión

El grupo de catadores de Robert Parker estuvo en enero de este año en la Ribeira Sacra para probar las diferentes elaboraciones de las mejores bodegas. En aquella ocasión, su representante, el enólogo Luis Gutiérrez, destacó que entre los valores que más presentes tiene Robert Parker es la progresión de los caldos y sus bodegas. Entiende que el mayor problema de quienes destacan en el mundo del vino es llegar a caer en la autocomplacencia.

El acusado de golpear a personal del helicóptero del 112 en Pantón lo niega

Pantón

DELEGACIÓN

PANTÓN. El vecino de Ferreira acusado de golpear a un funcionario del servicio del helicóptero del 112 cuando intentaba realizar un rescate de un niño que había sido mordido por un perro negó en el juicio que hubiese agredido al personal.

Sin embargo, el fiscal mantuvo su petición de una pena de un año y seis meses de prisión, con inhabilitación para el derecho de sufragio pasivo durante el tiempo de la condena y el pago de las costas, así como dos meses de multa a razón de seis euros diarios. Para el agredido le pide una indemnización de 70 euros por días de incapacidad y el pago de 390,18 euros al Sergas por la asistencia médica.

Los hechos ocurrieron el 20 de julio de 2012 pasadas las 21.55 horas cuando el helicóptero aterrizó en la Praza do Concello para iniciar la evacuación de un pequeño que había sido atacado por un perro. En el momento de intentar despegar fue cuando ocurrió el supuesto enfrentamiento entre el funcionario y el vecino, quien protestó porque había aterrizado muy cerca de su casa.

En un momento dado, el personal del helicóptero pidió al encausado que se retirase de las inmediaciones de la aeronave dado que el movimiento de las aspas, sobre todo las de la zona trasera, podría causarle lesiones por la propulsión del aire hasta el punto de causarle la muerte.

Tras la advertencia, el vecino se dirigió, según consta en el expediente, hacia el funcionario y supuestamente le dio un puñetazo en la cara que le causó una contusión mandibular y cervicalgia leves. Por ello tuvo que ser asistido y tardó en curar dos días.