La unidades de Intervención Policial cumplen 25 años

EXPOSICIÓN Una muestra fotográfica sobre las diversas labores y de material antidisturbio y vestimenta recoge los 25 años de historia de las unidades de Intervención Policial. El delegado del Gobierno y el jefe superior de Policía de Galicia (en la imagen) la inauguraron en la sede de Afundación de A Coruña. Se podrá ver hasta el día 16, fecha en la que se celebrará O Parrote el acto institucional conmemorativo. **A.M.**

Ingenieros organizan un seminario de iluminación

VIGO La asociación de Ingenieros Industriales de Galicia ha organizado para los días 29 y 30 de junio un Seminario Técnico sobre Iluminación, coincidiendo con la celebración durante este 2015 del Año Internacional de la Luz. Un encuentro que tendrá lugar en el Auditorio del Edificio Municipal del Arenal, en Vigo, a través del que se pretende comunicar a la sociedad la importancia de la luz y sus tecnologías asociadas en el mundo actual en áreas tan importantes como la energía, la industria, la administración pública, la eficiencia energética, la ingeniería y el diseño. El objetivo, divulgar diferentes tecnologías y soluciones en cuestiones de alumbrado. Los interesados pueden obtener más información en http://iluminaciongalicia.blogspot.com.es/. **ECG**

Debate edita 'Una zona de oscuridad'

LIBROS La editorial Debate publica la obra del Nobel de Literatura Vidiadhar Surajprasad Naipaul *Una zona de oscuridad*. **ECG**

El vino Ponte da Boga Barroco renace en el histórico Pazo de Oca

De la familia Rivera, los de Estrella Galicia, este tinto maravilloso dará muchísmo que hablar

XURXO FERNÁNDEZ
A Estrada

Un lugar mágico. Uno de los enclaves más hermosos del Planeta Tierra. El Pazo de Oca, que el gurú Julio Iglesias quiso comprar hace un tiempo, sigue manteniéndose entre las posesiones más preciadas de una de las familias con mayor nivel nobiliario de España, los Medinaceli.

Jardines barrocos, con profusión de especies exóticas, entre las que destaca un joven gigante de 70 años, una sequoia, el árbol más alto de toda la finca. Pero no el más antiguo. Los eternos y pedernales mirtos de boj, *buxo* en gallego, datan del siglo XVI. Y magnolios, y maravillosos camelios de múltiples orígenes, que dan intrincados y multicolores frutos florales. Un imán inigualable para románticos.

Aquí se presentaba ayer, martes, el último vástago de la Familia Rivera. Concretamente, el Ponte da Boga Expresión Barroca. Un tinto Ribeira Sacra que porta un 70% de mencía proveniente de Castro Caldelas y de la lejana –desde ese enclave– Escairón, la llamada en tiempos *A Rusia Pequena*. A eso habría que mezclarle un 8% dividido entre dos uvas que, a estas alturas de la vida, ya pueden considerarse raras: el brencellao y el merenzao. Y el resto del *coupage*, es decir, el 22%, cosntituido por una de esas uvas que son exactamente como lo que se decía de la Marquesa de Pompadour –la que decía "si no puedes vencer a tu enemigo, acuéstate con él"–; es decir, absolutamente sorprendente: la alegre sousón.

Es a esta última, de puro poderosa, a lo que acaba sabiendo este caldo milagroso que es el *Ponte da Boga Expresión Barroca*. Y eso que, en el momento en que los privilegiados presentes en ese pazo único pudimos probarlo, aún estaba en pañales. Es decir, que harán falta un par de meses para que ese vino se transfigure de recién nacido en *Mazinger Z*. O bien, de una expresión potente, madura, absolutamente definitiva.

Buen estreno, pues, para una joya que se adivina segura e incontestable.

UNIVERSALIDAD José María Rivera y sus socios japoneses y filipinos. *Foto: Fernando Blanco*

CONSIDERACIONES

••• Ponte da Boga se está obteniendo de vides no necesariamente colindantes. Así, algunas están en los extremos: Castro Caldelas, en Ourense, y Escairón, en Lugo. A pesar de todo, la crianza es consecuencia de una voluntad de vino de autor, por lo cual este caldo maravilloso reúne una serie de concepciones en torno a un determinado tipo de producto no sólo homogéneo, sino sorprendentemente novedoso. Sabor predominante: el de la uva sousón.

DE LUNS A VENRES
de 20.00 a 00.00 h
Radio Obradoiro
981 543 764 • 981 543 766
Ricardo Rodríguez, márketing y publicidad
Sabela Alborés, comunicación e redes sociais
www.facebook.com/omellorestapvir
@omelorestapvi
O MELLOR ESTÁ POR VIR
con Pilar Varela
directora
PATROCINAN:
verea
José Manuel Seoane Ramírez GERONTÓLOGO
copinova
Xestiona gestoría
Restaurante Paz Nogueira
XUNTA DE GALICIA Secretaría Xeral de Política Lingüística
Coaching Camino Compostela
Vencellos
Goretti Rey Manso ABOGADA
Hostal dos Reis Católicos
RESTAURANTE XANTARES
Marian Góngora Naturopata - Parapsicóloga
Vespaces TU ESPACIO PUBLICITARIO
INAUGURACIÓN DÍA 12
Hotel & Restaurante MARINOVO
Nueva gerencia: GRUPO PORTA
T. 981 805 091 • F. 981 805 339
www.hotelrestaurantemarinovo.com
Concello de Boqueixón
Don Budi
SANTA CRUZ HOTEL RESTAURANTE
CADISA
Kukadas ORDES
Pulpería O Tangueiro
can cat