



Jóvenes participantes en la vendimia de una bodega de Ribeira Sacra. ANA SOMOZA

Ocho bodegas se suman al inicio anticipado de la vendimia oficial

► El pleno del consejo regulador se reúne mañana para fijar la fecha de comienzo de la campaña, que podría ser el próximo día 15

L.A.R.
#ribeirasacra@elprogreso.es

MONFORTE. Ocho bodegas de la denominación de origen Ribeira Sacra han pedido permiso para iniciar la vendimia anticipándose a la fecha oficial de comienzo que mañana, presumiblemente, fijará para el día 15 el pleno del consejo regulador.

Anteayer inició la recogida de uva la bodega chantadina propie-

dad de Roberto Regal y en la jornada de ayer lo hicieron los de Don Ramón, con sede en Monforte, Adegas Moure, en O Saviñao, y Grupo Peago, de Chantada.

Hoy comenzará San Mamed, situada en la subzona Quiroga-Bibeí, y Lar de Riocobo, con sus instalaciones en el mismo territorio. El miércoles comenzará Cividade, en Amadi, y el día 11, Frieira, también ubicada en esta

zona del municipio soberino.

Con estos permisos puntuales, la primera bodega de Ribeira Sacra que inició la campaña fue Lucenza, situada a orillas del río Sil a su paso por Sober y con bancales con pendientes de hasta el 80 por ciento.

SEIS MILLONES. El consejo regulador de Ribeira Sacra estima que durante esta vendimia se recogerán unos seis millones de kilos de uva, un diez por ciento más que el pasado año.

El estado sanitario del fruto es bueno, aunque tiene menos carga de agua debido a la falta de lluvia que se registra desde hace meses. Ello no conlleva ningún problema para obtener unos caldos de alta calidad, según destacaron desde el consejo regulador.

PREVENCIÓN. La casa de la cultura de Sober acoge este viernes, de 10.00 a 14.00 horas, un curso de prevención de riesgos laborales en el sector vitícola.

La iniciativa esta destinada a profesionales, incluso a los que en este momento se encuentran en situación de desempleo.

La Xunta reconoce el trabajo de Vía Romana con el sello Galicia Calidade

Chantada

DELEGACIÓN

CHANTADA. La bodega chantadina Vía Romana ha obtenido la certificación Galicia Calidade, un sello que reconoce la calidad de las materias primas empleadas para la elaboración de un determinado producto, en este caso el vino; y el buen funcionamiento de la empresa.

La obtención del certificado supone haber superado estrictos controles, algo que Vía Romana ha conseguido por no cejar en su empeño de, desde que en 1997

nació la bodega, apostar por la elaboración de vinos de calidad, mencías y godellos bajo el amparo de la denominación de origen Ribeira Sacra.

Los tintos tienen un reposo mínimo de seis meses en bodega antes de su salida al mercado, sacrificando la cantidad de botellas en pro de la calidad de sus caldos.

Se trata de, según el responsable de la bodega, Juan Méndez, «una filosofía empresarial basada en la mejora continua y la innovación», avalada recientemente por los premios obtenidos en el

concurso internacional Wine Guide 2015 o la elevada puntuación alcanzada en el Wine Up Guide 2016, entre otros reconocimientos que consolidan a Vía Romana dentro del sector.

Méndez destacó que la consecución de este sello de calidad es «un reconocimiento al trabajo bien hecho de todo el equipo humano que forma parte de la bodega y un nuevo impulso de cara a afrontar con más ilusión los proyectos de futuro de Vía Romana».

La bodega cuenta con cuatro tipos de caldos: Vía Romana Mencía, con ocho meses en depósito y seis en botella antes de salir al mercado; Vía Romana Mencía Selección de Añada, con 24 meses en depósito y doce, como mínimo, en botella magnum; Vía Romana Mencía Barrica, con once meses en roble francés, y Vía Romana Codello.

Industria apoya la mejora de la depuradora del polígono de Monforte

Monforte

DELEGACIÓN

MONFORTE. La Xunta de Galicia, a través de la Consellería de Industria, se ha ofrecido al Ayuntamiento monfortino para aportar el dinero necesario para proceder a la mejora de la estación depuradora de aguas residuales del polígono industrial del municipio.

El alcalde, José Tomé, indicó que antes de llegar a firmar el acuerdo de colaboración con el Gobierno gallego para la realización de las obras tiene que conocer el porcentaje de subvención de los 147.000 euros en los que se ha presupuestado el proyecto.

La depuradora de residuales del parque empresarial monfortino lleva años dando problemas al ser incapaz de tratar la carga que llega hasta sus sistemas de tratamiento. Ello ha motivado que salga líquido sin depurar al arroyo Carballo, que desemboca en el Cabe, y que la Confederación Hidrográfica Miño Sil multe al Ayuntamiento por tal circunstancia.

PLAZA DE ABASTOS. El regidor monfortino indicó que los 18.000 euros de la fianza incautada a la empresa que se encargó de las obras de mejora de la plaza de abastos se invertirán en arreglar desperfectos en la zona en la que están los placeros, como solicitaron estos en varias ocasiones, así como a corregir deficiencias en la cafetería anexa. La idea de Tomé es poder sacar a concurso público cuanto antes el espacio gastronómico.

La escuela de música de Brollón abre la matrícula hasta el día 23

A Pobra do Brollón

DELEGACIÓN

BROLLÓN. La escuela de música de A Pobra do Brollón tiene abierto el plazo de matrícula hasta el día 23.

Los interesados deben formalizar la inscripción en la casa de la cultura Olga Novo en horario de mañana. Las especialidades que se imparten son acordeón, gaita, percusión tradicional, piano, flauta travesera, flauta y formación vocal. Además, habrá iniciación musical y música y movimiento para los más jóvenes, de cinco a siete años.

Taboada acogerá un taller sobre prevención en explotaciones de ganado vacuno

Taboada

DELEGACIÓN

TABOADA. La casa de la cultura de Taboada acogerá un taller práctico de formación en materia de prevención de riesgos laborales en las explotaciones de ganado vacuno.

El curso será el día 5 de octubre, desde las 10.30 a las 14.00 horas. Podrán asistir 25 personas y los interesados deben presentar una solicitud de participación antes del día 28 de este mes en el fax 981.89.75.55 o en el correo desenvelomentorural.issga@xunta.es.



Los vecinos de San Pedro de Líncora celebraron ayer la tradicional Romaría da Saúde

Los vecinos de San Pedro de Líncora, en Chantada, celebraron ayer la última jornada de la tradicional Romaría da Saúde. Los actos del festejo comenzaron a las once de la mañana con la misa de las 'cociñeras' y la verbena corrió a cargo del grupo Sierra de Luna.