El sumiller Luis Paadín se sorprende de la «frescura» de la añada de Ribeira Sacra

▶ El experto cató los vinos de la zona y aseguró que los bodegueros superaron un «año difícil» con caldos «divertidos y sin defectos»

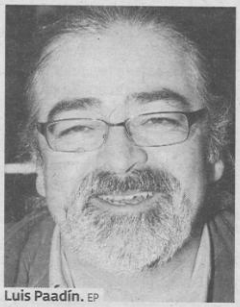
ANA RODIL

MONFORTE. «Venía con cierto miedo, porque todos los bodegueros me habían transmitido que había sido una cosecha muy difícil, pero creo que es uno de los años más divertidos dentro de la Denominación de Origen Ribeira Sacra y en el que se alcanzaron los vinos más diferentes y frescos: No hay los defectos de otras veces». Son las palabras del sumiller Luis Paadín, presidente de la asociación de sumilleres Gallaecia, que ayer se acercó a Monforte para catar los vinos de la Ribeira Sacra.

Lo hizo con un doble objetivo. De un lado, acompañado de otros catadores probó los caldos en el marco de la cata de calificación de los premios Gallaecia, que se entregan en otoño e incluyen a todas las denominaciones gallegas. Se presentaron un total de 81 caldos, 24 blancos y el resto tintos, y se hizo una cata de doble panel. Los expertos se dividieron en dos grupos y cada grupo cató una parte de los vinos que se presentaron a la prueba.

Pero Paadín también aprovechó para hacer una primera criba de los vinos que se reflejarán en la guía anual que publica a finales de cada año con sus propias valoraciones.

Sobre lo que probó ayer en Ribeira Sacra reconoció que a los vinos les falta la estructura en boca de otros años, pero también insistió en que eso hizo aflorar otros matices que empezaban a olvidarse. «Se ve que fue un año difícil para la denominación, pero eso también tuvo su parte más positiva. Los bodegueros y enólogos se centraron en salvar las dificultades de la añada y dejaron de lado los experimentos de otras ediciones. Eso hizo que la calidad sea más homogénea en la denominación. Ese esfuerzo por superar una cosecha que fue mal dada provoca que haya menos defectos en los vinos, y que nos encontremos más la propia Ribeira Sacra, más frescura. No hay tanto trabajo de experimentación como en otros años, pero para mí eso no es un problema, porque los experimentos no siempre salen bien», añadió.



Luis Paadín. EP

El sumiller destacó que «este año los vinos saben a lo que tradicionalmente entendemos por Ribeira Sacra, que nunca hay que perderlo de vista».

VARIEDADES. Según Luis Paadín, otra grata sorpresa que se encontró en la cata en la que participó ayer fue la apuesta por incluir más variedades en un mismo caldo, como las uvas merenzao y brancellao. «No hay tanto monovarietal de mencía y se mezcla más, a mí eso me gusta, creo que es un buen camino», dijo.

Su opinión coincide con la de algunos de los demás integrantes del panel de los premios Gallaecia. Todos insistieron en la mezcla de variedades y las innovaciones en ese sentido y en que los caldos estaban mucho mejor de lo esperado, ya que había cierta preocupación entre los expertos por los resultados de un año complicado para la cosecha.

Previsión
Los premios, para septiembre

Las distinciones que otorga la asociación de sumilleres Gallaecia, que agrupa a más de un centenar de profesionales de toda Galicia, se darán a conocer en septiembre. En las últimas semanas se están realizando las catas de calificación en todas las denominaciones de origen gallegas. Dentro de cada denominación, pasan a la final aquellos vinos que obtuviesen más de 80 puntos en estas selecciones previas. Paadín, presidente del colectivo, afirmó que habrá mucha presencia de Ribeira Sacra en la final.

La feria Outrora recupera hoy en Rubián los oficios más antiguos de la comarca

Bóveda

DELEGACIÓN

BÓVEDA. La feria Outrora se celebra hoy en Rubián (Bóveda) para poner en valor antiguos oficios.

A las 10.30 horas se abrirán los puestos de los artesanos tradicionales y la feria etnográfica, que se prolongará durante toda la jornada, contará también con varias actuaciones musicales. A partir de las 13.00 horas habrá en el entorno de la capilla del Ecce Homo una concentración y exhibición de bicicletas antiguas en la que se mostrarán más de dos decenas de vehículos.

A partir de las 16.00 horas comenzarán los talleres infantiles y tras estos habrá un espectáculo de magia, además de la popular fiesta de la espuma.

Una de las novedades de esta edición es la proyección del audiovisual 'A última viaxe do afiador' de Aitor Rei, que se llevará a cabo en la capilla, a las 20.00 horas. Media hora más tarde tendrá lugar la recreación de la malla y, a las 22.30, la degustación del 'isco no guizo'.

INFANTIL. Tras la celebración de la feria Outrora los bovedenses más jóvenes continuarán con diversas actividades lúdicas como las que se celebrarán en el edificio sociocultural, el jueves a partir de las 11.00 horas.

La jornada consta de la obra 'O cociñeiro Antón e a pasteleira Tomasa', de Teatro Calavera y tras ella habrá un taller de pasta de azúcar.

La asociación A Coroa prepara en O Courel la fiesta de la cultura y la tradición el día 25

O Courel

DELEGACIÓN

O COUREL. La asociación A Coroa prepara para el día 25 en Folgoso do Courel la fiesta de la cultura y la tradición. Está previsto un completo programa de actividades durante todo el día.

La bajada de carrilanas, desde el antiguo colegio hasta la Praza de Fondo da Vila de la localidad abrirá los actos del festejo.

A partir de las 13.00 horas tendrá lugar una feria de artesanía y una exposición de juegos tradicionales en el Souto da Carroza.

Por la tarde habrá competición de juegos tradicionales desde las 17.00 horas y a partir de las 21.00 tendrá lugar la entrega de trofeos.

A partir de las 21.30 horas los asistentes podrán degustar una pancetada popular. Esta tiene un coste de tres euros e incluye, además de la panceta, pan, empanada y vino.

La verbena comenzará a partir de las 22.00 horas con la actuación del grupo de cantos de taberna Pingalleomoco que podrán banda sonora al encuentro hasta las 23.30 horas, momento en el que comenzará la actuación de la charanga Madialeva.

FOLIADA. Tras la sesión musical de la charanga está prevista una reunión de gaiteiros y grupos de cantos de taberna que pondrán música hasta bien entrada la madrugada. Desde la organización animan a acudir provistos de instrumentos.

Artistas del sur de Lugo reúnen sus trabajos en una exposición en Monforte

▶ Entre las piezas expuestas en el Centro do Viño hay pintura, escultura, fotografía y videocreación

Monforte

I. V.

MONFORTE. Un grupo de 18 artistas de diversos lugares del sur de Lugo y diferentes disciplinas reúnen sus trabajos en una exposición en Monforte.

'Creacións interiores: artistas da Ribeira Sacra' es una heterogénea muestra en la que se exhiben pinturas, esculturas, fotografías y también video creación. La exposición se puede visitar hasta el día 30 de agosto en la galería del Centro do Viño de Monforte. Este encuentro creció en participación tras una primera edición en la que colaboraron una docena de artistas y tuvo lugar a finales del año 2013. De los 18 creadores que exponen ahora, algunos ya han participado en la primera edición y otros forman parte de la muestra por primera vez.

La Ribeira Sacra es el nexo de unión entre los 18 artistas ya que buena parte de ellos proceden de Sober, Pantón, Monforte, O Saviñao, Chantada y Carballedo.

A pesar de que la colección está abierta al público desde hace tan solo unos días, el organizador y artista, Humberto Loureiro, explicó que «a acollida que está tendo é estupenda, tanto por parte dos visitantes coma dos monfortinos».

Tras el éxito conseguido en la anterior edición y el buen inicio de esta, este evento busca la consolidación en el programa de actividades culturales de la ciudad del Cabe, según explicó Humberto Loureiro. «A intención é de continuidade. Queremos celebrar un evento semellante cada certo tempo, en función dos traballos dos artistas», dijo Loureiro.

Inauguración de la muestra. TOÑO PARGA

Entre los participantes en la exposición se encuentran tanto artistas con una dilatada trayectoria como la nueva generación de creadores de la Ribeira Sacra, una mezcla que aporta todavía más valor a este encuentro.

En el caso de los artistas que repiten participación Loureiro contó que esto permite «coñecer a evolución dos seus traballos», además, de funcionar como una «posta en común dos traballos».