La cosecha de Ribeira Sacra de 2014 logra la calificación de muy buena

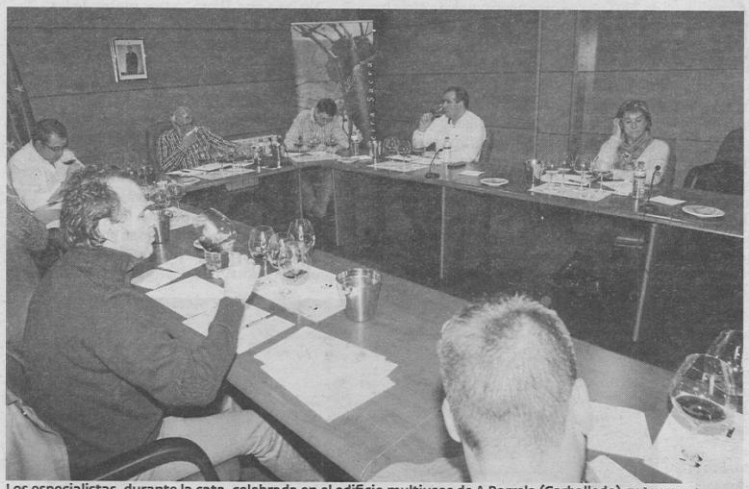
▶ Los expertos que realizaron la cata sobre la añada le otorgan una puntuación de 7, mientras que el año pasado había sido de 7,8. La denominación considera que es una «gran nota»

X.L.Q.
xlquiroga@elprogreso.es

CARBALLEDO. Los vinos de la Ribeira Sacra de la última añada, los de 2014, ya están casi todos en el mercado. Expertos que los probaron consideran que son de los mejores de los últimos años, aunque todavía queda el último paso, el del redondeo en botella. Pero como es costumbre, antes de que las bodegas los embotellen masivamente, la denominación de origen realiza la cata de calificación, que tuvo lugar ayer en A Barrela (Carballedo), donde un panel de catadores elegido por Ribeira Sacra otorgó un 7, puntuación que permite lucir el sello de añada muy buena.

La calificación no era la que esperaba inicialmente la mayoría de los bodegueros, pues había expectativas de mantener o incluso superar los 7,8 puntos del año pasado, a dos décimas del siguiente nivel, que es el de excelente. El motivo, según varios especialistas, es que durante la vendimia se redujo un poco la calidad de la uva al realizarse durante unos días con muchas precipitaciones. Sin embargo, esa circunstancia no afectó a todos los viñedos, ya que no llovió igual en el conjunto de la comarca. Por eso algunos incluso salieron beneficiados dado que la lluvia incrementó la calidad de las uvas, como ocurrió en A Cova.

El presidente de la denominación de origen, José Manuel Rodríguez, mostró la satisfacción del consejo regulador porque «é unha calificación moi boa, nunca mellor dito, xa que en xeral as cousas se complicaron ao final da vendima, aínda que non para todo o mundo. O caso é que a colleita saíu ben parada, porque xa hai moita profesionalidade no sector, e os viños, tal como dixeron os catadores, están correctos en tódolos sentidos. Do contrario non acadarían a media de 7 puntos, que é unha gran nota».



Los especialistas, durante la cata, celebrada en el edificio multiusos de A Barrela (Carballedo). TOÑO PARGA

José Manuel Rodríguez agradeció el esfuerzo realizado por los bodegueros durante el año pasado y les animó a que no bajen la guardia para que los caldos se redondeen tanto en bodega como en botella y resalten sus mejores características cuando lleguen a la boca del consumidor.

> El consejo regulador revela que durante el año pasado subieron las ventas un 3 por ciento y que la demanda sigue creciendo

En ese sentido, Rodríguez dijo que buena parte de las bodegas ya sacaron al mercado sus primeras botellas porque el consumo se incrementó más del 3 por ciento a finales de año, mientras que antes de llegar al último trimestre era del 1,5 por ciento. Dada esa subida de la demanda, los bodegueros embotellan, pero siempre bajo las estrictas pautas y controles que fija la denominación de origen sobre la calidad.

El panel de cata estuvo formado por Mercedes González Rodríguez, de la Asociación Vitislucus Expertos en Análisis Sensorial; Jorge Marcote Gil, de la Asociación de Sumilleres Agasu; Rubén Valverde Domínguez, de la Asociación Gallega de Enólogos; José María Martínez Alonso, miembro del panel de cata de Ribeira Sacra; Jorge Mazaira Pérez, director técnico de la denominación de Valdeorras; Antonio Raluy Rodríguez, catador de Ribeira Sacra; Juan León Pérez, de la Asociación Jóvenes Amigos del Vino de Valdepeñas; Elena Barbería Soto, de la Cofradía del Vino de Navarra, y por Andrés Camacho García, de la Asociación Jóvenes Amigos del Vino de Valdepeñas.

Chantada abre el calendario de feriales vinícolas

La XXXIII Feira do Viño de Chantada se celebrará entre los días 6 y 8 de marzo, si bien desde el día 2 habrá una serie de jornadas de catas de vinos dirigidas por enólogos especialistas de la zona, como son Roberto Regal, Rubén Pérez, Bruno Lovelle y Óscar Rodríguez. Las catas se harán por la tarde en establecimientos hosteleros. De esta manera se inicia el calendario de ferias vinícolas de la Ribeira Sacra. El día 6, a las 20.00 horas se abrirán los 13 puestos de otras tantas bodegas, que se instalarán en la Avenida de Monforte. Como complemento para esa jornada inaugural, a partir de las 23.00 horas actuará el grupo Yucatán.

Cata y pregón

Durante todo el día 7 habrá actuaciones de grupos tradicionales, de la banda de música de Chantada y de charangas. La verbena estará a cargo de las orquestas Israel y Compostela. El domingo, día 8, será la jornada principal. Además del recorrido de grupos folclóricos y de charangas por los puestos, a las 11.00 horas se celebrará la cata oficial de los vinos, cuyos premios no se desvelarán hasta la semana siguiente, y a las 13.00 horas pregonará el feria el escritor Luis González. A partir de las 18.00 horas habrá baile con las orquestas Trovadores y Satélites.

El edil de cultura, Manuel Diéguez, con el cartel de la feria. T. PARGA

Condenan por cuarta vez a un hombre por conducir con el carné retirado

Monforte

P.V.

LUGO. Un hombre con iniciales J.M.C.R. aceptó una condena de cuatro meses de prisión por conducir por Monforte a pesar de tener el carné retirado por sentencia judicial. El acusado suma así cuatro condenas por ponerse al volante de su turismo sin tener el carné de conducir en vigor.

El fiscal explica que el pasado día de Fin de Año, sobre las tres y media de la tarde del 31 de diciembre de 2014, el hombre fue sorprendido por la carretera LU-P-3201 conduciendo un coche. Los agentes le dieron el alto a la altura del kilómetro 1,700 y comprobaron que tenía el carné retirado. El hombre, con antecedentes por otros tres delitos contra la seguridad vial, por los mismos hechos, había sido condenado en Monforte, Redondela y Pontevedra.

El fiscal solicitaba seis meses de cárcel, pero el hombre reconoció los hechos y llegó a un acuerdo con el fiscal.

El Concello de Taboada celebra su noveno campeonato de dominó

Taboada

DELEGACIÓN

TABOADA. El Ayuntamiento taboadés, en colaboración con la Federación Gallega de Dominó y con el patrocinio de Hércules Ediciones y del Restaurante Urdi, celebra hoy, a partir de las 11.00 horas, su noveno torneo abierto de dominó, en el que se repartirán casi 1.000 euros en metálico más trofeos. Las partidas se realizarán en las instalaciones del restaurante colaborador.

El campeonato se desarrollará por el sistema de primera ronda a mitades y los siguientes por el sistema suizo, siempre según las reglamentación de la Federación Española de Dominó. Las partidas tendrán una duración de un máximo de 50 minutos o hasta alcanzar los 350 puntos.

Los premios por equipos son de 300, 200 y 100 euros, mientras que por parejas, 140, 100 y 70 más trofeos. Las personas que deseen participar pueden acudir al restaurante o llamar al teléfono 665.98.31.15.