La Voz de Lemos

MIÉRCOLES 12 DE AGOSTO DEL 2015
Delegado: Miguel Ángel Cabana Aguiar
Comercial: Alberto González Parra

LA MIRILLA

La primera cerveza ecológica sabe a Ribeira Sacra

D. PARDO, A. GONZÁLEZ, C.C.
redac.monforte@lavoz.es

1 En el cielo de Lugo, la sexta planta del hotel Méndez Núñez con sus vistas privilegiadas de la ribera del Miño, nos recibe una cerveza dispuesta a poner el listón alto entre los amantes del elixir virtuoso, en este caluroso verano, obtenido de la mezcla prodigiosa de cebada, agua, lúpulo y levadura. Toupiña es una cerveza de color cobre oscuro, aroma fresco y suave al gusto, por su poco gas, aunque con carácter. Detrás de uno de sus tercios, se esconde la interesante historia de un pontevedrés de Lalín enamorado de Lugo, a quien regala su obra. «Toupiña era como llamábamos a mi tío abuelo y mi referente en el mundo de la agricultura ecológica, aunque no sabía nada de este término ya que él hacía lo que siempre se había hecho», se inicia **Carlos Brea** a presentarnos su cerveza como quien mira tirar una caña en una bar, mientras que los asistentes esperamos poder llegar a saborearla. «No os preocupéis, hay para todos», nos aclara antes de arrancarse. «De siempre me ha llamado mucho este mundo, pero fue al conocer a **Esther Teixeiro** en el 2004 cuando me inicié en la cerveza ecológica», señala Brea. Teixeiro no es un mal referente, pues ella, en 1984, fue pionera en la producción de vino ecológico en Galicia desde su bodega en la Ribeira Sacra. «Toda cerveza tiene cuatro ingredientes fundamentales: cebada, agua, lúpulo y levadura», explica Brea, «la distinción entre una y otra viene en función de los ingredientes adicionales que le añadas, el origen de los mismos y en cómo la proceses», precisa. Toupiña lo tiene todo. Es cerveza, algo importante, pero además es artesana, puesto que emplea a tres personas que utilizan la menor maquinaria posible y es ecológica, es decir, en la producción de sus ingredientes no se emplea sustancia química alguna y se cuida el medio ambiente.

«En España solo había una única cerveza ecológica y la mayoría que se venden son de fuera, por lo que Toupiña llega en muy buen momento. Además en Galicia teníamos varios productos ecológicos de todo tipo, pero nos faltaba una cerveza», nos aclara Javier García, secretario del Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica de Galicia, quien nos resume con un «todo correcto» las certificaciones precisas y necesarias de esta cerveza para otorgarle el apellido de ecológica. Aunque nace en Lugo, esta cerveza tiene una carga genética gallega del 90%, que viene a ser la cantidad de agua que tiene una cerveza. «En Galicia, ahora, no se produce una cantidad interesante de cebada o lúpulo ecológicos, por lo que tenemos que comprarlos en el extranjero. Espero que esta cerveza genere una cadena de valor y productores locales se animen», afirma deseoso Brea.

Carlos Brea, con camiseta azul, en la presentación de su cerveza, ayer en Lugo. CARLOS CASTRO

Un grupo de visitantes, durante un recorrido por la bodega Regina Viarum. CARLOS RUEDA

Turismo de vino

2 La Ribeira Sacra es uno de los principales atractivos turísticos de la provincia de Lugo. Durante el verano y, sobre todo, en el mes de agosto son muchos los visitantes que deciden acercarse a descubrir los paisajes y las riquezas de la zona. El enoturismo, que pretende potenciar los recursos vitivinícolas, está cada vez más en auge. Las bodegas Regina Viadum, en Doade, en el municipio de Sober, son algunas de las que más visitas albergan. El otro día, un grupo de turistas se acercó a descubrir en ellas cómo se elabroran los vinos en la tierra de Amandi. Después de realizar una excursión en catamarán por los Cañones del Sil decidieron conocer un poco más sobre el proceso de elaboración de esta bebida. Dentro de las bodegas de Regina Viadum, pudieron hacer una cata con diferentes vinos dirigidos por un profesional. Los participantes pudieron degustar nuevos sabores, aprender más sobre viticultura y encontrar sus propios gustos.