Los tintos jóvenes ganan la partida a la barrica en la cata de Gallaecia

La calidad de la cosecha del 2014 en Ribeira Sacra sorprende a los sumilleres

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

A eso de las once y media de la mañana, con cuarenta vinos sobre sus paladares, los sumilleres de la asociación Gallaecia se daban ayer un respiro puertas afuera del Centro do Viño da Ribeira Sacra. Durante el descanso, procede apartarse de los vapores de la sala de catas. Airear la nariz e intercambiar opiniones antes de retomar la faena. Aún quedaban por delante otros tantos vinos, pero la impresión generalizada ya era positiva. «Están a años luz del 2013», decía uno de los catadores. Hablaba de los tintos jóvenes de la última cosecha, que no solo le han ganado la partida a los de la vendimia anterior. También parecen estar por encima de la mayoría de los vinos en barrica de añadas recientes, al menos a juicio de los sumilleres.

«Veo a los vinos del 2014 por encima de los de la vendimia anterior, y creo que todavía van a estar mejor con unos meses más de botella para redondearse», dice el enólogo Felicísimo Pereira, socio de la bodega del Ribeiro El Paraguas. Era su impresión al término de la cata que se desarrolló ayer en la sede del consejo regulador de Ribeira Sacra, en la que se llevó a cabo una primera criba para los premios que concede Gallaecia. Uno de sus impulsores, Luis Paadín, tomó notas de paso para la Guía de Vinos de Galicia que publicará a finales de año.

«Fue una cata de vinos divertidos y diferentes. No son intensos, ni de estructura potente, pero tienen buena capa y mucha frescura. Los perfiles aromáticos son muy limpios, con menos notas de flores y más sensaciones frutales», apunta Paadín, en referencia a los tintos del 2014 que no pasaron por barrica.

Un momento de la cata que realizaron ayer los sumilleres de Gallaecia en el Centro do Viño

> «Si se consiguieron esos vinos de la cosecha del 2014, los de este año pueden ser un cañón»
> **Luis Paadín**
> Sumiller

> «Foi unha cata de calidade homoxénea, pero divertida pola variedade de estilos de elaboración»
> **Humberto Loureiro**
> Catador

En la cata de calificación del consejo regulador, las cosechas del 2013 y el 2014 recibieron la nota de «muy buena». Los sumilleres de Gallaecia, por el contrario, apreciaban ayer una mayor calidad en los vinos de la última vendimia. En los blancos hubo alguna pequeña discrepancia, pero en los tintos las valoraciones eran coincidentes. «Foi unha cata homoxénea en calidade, pero cunha variedade de elaboracións que fixo que fose divertida. Penso que nos tintos sen madeira é onde se aprecia unha maior calidade», apunta el catador local Humberto Loureiro, uno de los que fueron convocados por Gallaecia.

Disfrutarlos más

La cata dio comienzo a las diez de la mañana. A la una y media, estaban despachadas las ochenta marcas que presentaron a los premios de Gallaecia las bodegas de Ribeira Sacra. Todavía faltaba una hora para la comida. «Pudimos haber ido algo más despacio para disfrutar más de los vinos», se quejaba el enólogo Carlos Ximénez. Por una vez, los sumilleres no solo dieron puntos a los vinos que desfilaron por sus copas de cata. Parece que también los disfrutaron.

Vinos marcados por la madera y previsibles por la marca de la tonelería de origen

Quizás no resultase tan difícil como la anterior desde el punto de vista meteorológico, pero la cosecha del 2014 tampoco fue para enmarcar. A la hora de explicar la buena evolución de sus vinos, Luis Paadín apunta sin embargo al viñedo más que al trabajo en la bodega. «Mi impresión es que la uva se recogió madura, pero sin que se pasase. Los viticultores no se atrevieron a esperar más, y pienso que acertaron. Si en el 2014 se hicieron tintos así, los de este año pueden ser un cañón», dice el autor de la Guía de Vinos de Galicia.

Las pegas de los catadores a los vinos en barrica se deben a una presencia muy marcada de la madera. «Pode que evolucionen a mellor, pero hai viños nos que a estas alturas está demasiado presente», opina Humberto Loureiro, a la vista de lo que probó ayer. Paadín, por su parte, sugiere que parte del problema se acentúa por la homogeneidad que se deriva del uso de maderas de fabricación similar.

Chocolate o vainilla

«Da la sensación de que todas las bodegas trabajan con las mismas dos tonelerías. De un lado están las barricas que imprimen notas de chocolate, y del otro las que imponen las vainillas», afirma el sumiller coruñés. En el caso de los tintos sin barrica, sus preferencias se dirigieron a los vinos «en los que se veía que había alguna otra variedad complementando a la mencía».

En la cata de blancos —24 de los ochenta que se presentaron— no se produjeron valoraciones tan unánimes como en el caso de los tintos. Fueron del agrado de Paadín, pero otros integrantes del panel apreciaron en ellos diferencias de calidad.

Sogama insiste en cobrar toda la deuda del Ayuntamiento y le ofrece un pago a plazos

MONFORTE / LA VOZ

El alcalde de Monforte, José Tomé, todavía ve con optimismo la posibilidad de sacar adelante con el presidente de Sogama la solución que postula el Ayuntamiento para la deuda contraída con esa empresa pública, de algo más de medio millón de euros. A la espera de la nueva reunión que mantendrán antes de final de mes, Sogama no renuncia a cobrar íntegramente esa cantidad. La solución que propone por ahora es un pago fraccionado, que se repartiría en diez entregas.

Con arreglo a esa fórmula, cada mes se pagaría un recibo actual y otro atrasado. Se trata de una opción que no convence al equipo de gobierno, pues entiende que vería hipotecado el presupuesto. Tomé propone, por el contrario, echar mano del fondo de tesorería para desembolsar de un solo golpe en torno a 430.000 euros. Es la cantidad que no se abonó por el servicio de tratamiento de residuos, sin contar el porcentaje de subida que motivó el conflicto, que asciende a otros 100.000 euros.

El alcalde considera que, tarde o temprano, habrá que hacer frente al coste de un servicio que se prestó pese a los impagos. Prefiere hacerlo antes por operatividad presupuestaria y para no tener que afrontar los intereses de demora y el gasto derivado de la cobertura legal en los cinco contencioso abiertos de momento por Sogama. «Nós non consideramos axeitada a suba, e por iso estamos dispostos a manter o contencioso por eses 100.000 euros. O que non podemos é ter seis frontes xudiciais abertas sabendo que cando menos unha parte da débeda imos ter que pagala», señala Tomé.

Tras la primera reunión entre el alcalde y el presidente de Sogama, el Ayuntamiento recibió un escrito con las condiciones del convenio y la posibilidad de satisfacer la totalidad de la deuda en diez meses. En la próxima entrevista se decidirá si es posible la solución municipal.

CIFRAS

100.000 euros

Diferencia económica entre ambas partes
El Ayuntamiento estaría dispuesto abonar algo más de 400.000 euros y la deuda contraída con Sogama asciende a 534.000 euros

12 meses

Período en el que se dejaron de abonar los recibos
Hay cinco contenciosos contra el Ayuntamiento. Cada dos meses, Sogama formulaba una reclamación. Todavía queda una por presentar