Chequeo a los vinos del 2014

Carballedo acoge la cata que calificará la última añada en Ribeira Sacra

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

Un panel de cata elegido por el consejo regulador pondrá nota hoy a la cosecha del 2014 en la Ribeira Sacra. Los especialistas, enólogos y sumilleres en su mayoría, valorarán diez vinos de las diferentes subzonas de la denominación de origen. No sabrán las marcas que están examinando, pero siempre están representadas las bodegas de mayor volumen de producción. Es la manera de que el veredicto de los expertos se aproxime a lo que se van a encontrar una mayoría de consumidores cuando se inclinen por esta contraetiqueta.

La cata de calificación persigue ofrecer una visión global de la añada sobre un muestrario que el consejo regulador considera representativo de lo que saldrá al mercado. Muestra de vinos de las grandes bodegas salpimentadas con algún que otro tinto de cosechero. Los blancos, por su reducido volumen de producción, no tienen cabida en la valoración de la cosecha.

Carácter rotatorio

Desde su puesta en marcha, en los comienzos de la denominación de origen, la cata de calificación tiene carácter itinerante. Cada año visita un municipio acogido al consejo regulador. En esta ocasión le toca el turno a Carballedo. El presidente del consejo regulador, José Manuel Rodríguez, ve la cosecha del 2014 en la línea de la anterior, que obtuvo la calificación de «muy buena» por parte de los catadores. «Non son anos igualitarios, por así dicilo. Cando hai dificultades, vese a diferenza entre unhas zonas e outras, e tamén o tipo de viticultura que se practica en cada una de elas», señala.

Jurado de la anterior cata de calificación, en la iglesia de San Vicente de Pombeiro. ROI FERNÁNDEZ

LA AÑADA

MADURACIÓN MÁS TEMPRANA

Invierno favorable

Los bodegueros inciden en que las bajas temperaturas de este invierno contribuyen a que los vinos del 2014 se afinen de forma natural antes que en cosechas anteriores.

Vuelta a la tradición

Las maceraciones más largas, menos habituales en los inicios de la denominación, son otra de las razones esgrimidas por los bodegueros para explicar la mayor madurez de los vinos

Las bodegas creen que los tintos van a estar más hechos que otros años en las primeras ferias

Una creencia generalizada entre los bodegueros de Ribeira Sacra apunta a que los vinos estarán mejor que otros años en las ferias más madrugadoras de la denominación de origen. Parece que, por algún motivo, los tintos del 2014 están más hechos a estas alturas que los de otras cosechas. Sobre las razones, ya no existe el mismo consenso. El presidente del consejo regulador se alinea con los que vinculan esta circunstancia a la meteorología. «Este inverno está sendo frío. Non só os días de xeada. As temperaturas foron baixas todo o tempo e os viños nesas condicións tenden a afinar antes», dice José Manuel Rodríguez.

No es la única teoría sobre el carácter precoz de la última añada. Hay bodegueros que lo vinculan con los cambios en los sistemas de elaboración. «Hoxe vólvese ao tradicional, os viños están máis tempo co bagazo e iso tamén axuda. Non son como os que se facían antes, que case non tiñan color», opina Ramón Marcos Fernández.

Más o menos hechos, todo indica que la del 2014 será una cosecha poco uniforme en calidades. «Es un año de extremos, para lo bueno y lo corriente. No hay término medio», señala José María Prieto.

Gracias

... a todos los que hacen posible que el mundo cambie

Gracias por colaborar con nosotros

Manos Unidas

Tel. 902 40 07 07 - www.manosunidas.org - info@manosunidas.org

Los vendedores de Monforte tendrán preferencia para ir a la Feria Medieval

MONFORTE / LA VOZ

Las bases para participar en la Feria Medieval de Monforte ya están disponibles. El Ayuntamiento de Monforte incorporó ayer a su página web la documentación relativa a esta fiesta, que tendrá lugar los días 4 y 5 de abril, sábado y domingo de Semana Santa. La organización dará prioridad a las solicitudes de los vendedores locales al asignar los puestos de alimentación, artesanía y comercio que se instalarán en las calles del casco histórico.

La Feria Medieval se celebrará inicialmente el sábado de Semana Santa. El éxito de participación animó al Ayuntamiento a ampliar su duración. Lo hizo el pasado año, tras un sondeo entre vendedores, comerciantes y hosteleros. Todos coincidían en la conveniencia de ampliar la feria.

Las inscripciones para la presente edición serán tramitadas hasta el 9 de marzo y el día 12 de ese mes se publicará en la web municipal la relación de admitidos. Los criterios de selección priorizan por vez primera a los vendedores locales. Hasta ahora se primaba la decoración de los puestos y el tipo de productos para evitar reiteraciones.

Cetrería en la ultima edición de la Feria Medieval. ROI FERNÁNDEZ

CONVOCATORIA A ASAMBLEA GENERAL

COMUNIDAD DE REGANTES DEL REGADÍO VALLE DE LEMOS

Alicia Toirán Vega, como presidenta en funciones de la comunidad de regantes del regadío valle de Lemos convoca a todos los usuarios regantes de este regadío a la Asamblea General Ordinaria que tendrá lugar el domingo 1 de marzo de 2015 en el salón de actos del C.F.E.A. de Monforte, antigua escuela de capacitación agraria sita en C/ Alfredo Braña, s/n a las 11.00 h en primera convocatoria y a las 12.00 h en segunda, con el siguiente

ORDEN DEL DÍA

1.- Lectura y aprobación, si procede, del acta anterior.
2.- Elección de los cargos que en la asamblea anterior quedaron desiertos.
3.- Estado de cuentas de la comunidad.
4.- Decidir sobre la gestión del regadío y del agua por parte de la "Asociación para o desenvolvemento do regadío valle de Lemos".
5.- Ruegos y preguntas.

Monforte, 8 de febrero de 2015

Fdo.: Alicia Toirán Vega

Presidenta en funciones de la comunidad de regantes del valle de Lemos

Coruña Alcer

ASOCIACIÓN PARA A LOITA CONTRA A S ENFERMIDADES DO RIL

Hotel de Pacentes
Hospital Juan Canalejo
Xubias, 84 - Planta semisoto
Teléfono e Fax: (981) 29 87 59
15006 A CORUÑA
www.alcercoruna.org
e-mail: info@alcercoruna.org

SOMOS EMPRESA CERTIFICADA

con las mejores condiciones

PRESTAMOS SOBRE JOYAS

DINERO AL INSTANTE

TELE-COPY

Plaza del rey 23 - lugo - 982 25 21 21