Los cursos para aprender a catar vino, el último éxito de Ribeira Sacra

Fue una de las actividades para aspirar a ser patrimonio de la humanidad

M. A.
MONFORTE / LA VOZ

En el mundo del vino y la enología aún quedan muchas posibilidades de futuro por explorar. Y una de las que se está desvelando como de las más atractivas para el público son los cursos de iniciación a la cata del vino, como los organizados recientemente por el consejo regulador de Ribeira Sacra. Varios grupos llenaron las plazas previstas para recibir las primeras nociones de una técnica que está muy de moda, porque quien no pueda opinar sobre la astringencia, la durabilidad o el retrogusto de un caldo en boca, no está a la última para salir de vinos.

El último curso de cata organizado en Ribeira Sacra e impartido por la enóloga Ruth Fernández se celebró en la bodega Abadía da Coba, ubicada en un paraje de ensueño sobre el río Miño, en el lugar llamado Cabo do Mundo, del municipio lucense de O Saviñao.

Los alumnos pudieron catar a ciegas cuatro vinos de la denominación, es decir, sin ver la etiqueta: un tinto joven, otro de barrica, un tinto ecológico y también un blanco joven. Tras las primeras nociones teóricas y prácticas sobre sabores y olores, la experta fue dirigiendo a los alumnos hasta que consiguieron encontrar en cada uno de los cuatro vinos los diferentes olores y saborres propios de los caldos de Ribeira Sacra. En casi todos predominaban las notas de varias frutas maduras y frutos del bosque.

Una vez concluida la parte técnica de cata sobre la mesa, los alumnos visitaron las instalaciones de la bodega, de la mano del propio bodeguero, Evaristo Rodríguez, quien les explicó a los diferentes momentos de la producción, desde la vendimia, hasta el embotellado, pasando por los las fases de fermentación, filtrado, e incluso el envejecido en barrica, con sus diferentes posibilidades.

Los alumnos también pudieron ver las viñas de la bodega, ubicadas en preciosos bancales que caen casi verticales sobre un gran meandro del Río Miño que es una de las vistas más espectaculares de la Ribeira Sacra. Por último, asistieron a una explicación dentro de la destilería, ya que esta bodega es una de las pocas que también fabrica licores.

Un momento del curso de cata. A la izquierda, los asistentes al curso probando el segundo vino. Y en la imagen superior, las explicaciones de la enóloga Ruth Fernández. FOTOS: ROI FERNÁNDEZ

Visita a una gran sala de la bodega Abadía da Cova.

Explicaciones sobre el envejecido del vino en barrica.

Los alumnos visitando las viñas del conocido paraje Cabo do Mundo.

DEGUSTACIÓN

Maridaje con productos ecológicos

Otra parte de la actividad formativa consistió en experimentar para conseguir un buen maridaje de los vinos de Ribeira Sacra con productos ecológicos de Galicia. Y para ello el restaurante monfortino O Grelo ofreció a los alumnos una degustación con productos ecológicos entre los que había conservas de Connorsa, algas y chumichurri de Mar de Ardora y de Portomuiños, carnes de Carballada, pan de Ingapán, galletas Mariñeiras y Maruxa, castañas de Alibós, quesos y yogures de Arqueixal y Xanceda, miel del Pazo de Lusío e incluso café ecológico de Candelas. Los alumnos pudieron combinar cada alimento con diferentes vinos.

Visitas a bodegas y a los museos etnográficos para una visión global de la enología

LUGO / LA VOZ

En cada uno de los cursos de iniciación a la cata, los técnicos del consejo regulador de Ribeira Sacra hicieron que los alumnos visitasen bodegas de distintas tipologías: grandes y pequeñas, modernas y artesanales. Y además de que pudiesen recorrer las viñas y los paisajes de la zona, entrar en los centros de interpretación y etnográficos para tener una visión completa del mundo del vino, además de saber catarlo.

En el último de los cursos, las visitas etnográficas fueron al ecomuseo de Arxeriz, un pazo en plena ribeira sacra de Escairón donado hace años por un benefactor que la fundación Xosé Soto de Fión convirtió en un ecomuseo etnográfico. Los alumnos pudieron ver los diferentes utensilios con que los que se realizaban las labores vinícolas de antaño, desde los cestos de transporte, hasta las piezas de las bodegas e incluso las barcas con las que se recogían y acarreaban las uvas durante la vendimia a través de los embalses.

Una vez terminada la visita a este centro de interpretación, también pudieron ver el Castro de Arxeriz, parcialmente excavado y visitable, en el que un guía les explicó las peculiaridades de los castros de la zona.

Y para terminar el curso que habían iniciado por la mañana en la bodega Abadía da Cova, los alumnos visitaron por la tarde otra bodega en el municipio de Chantada, Vía Romana. De nuevo les explicaron las peculiaridades de la bodega y cataron los caldos de esta marca, realizando así la última prueba del curso dirigido por la enóloga Ruth Fernández.

En cada una de las jornadas de iniciación a la cata los alumnos recibieron manuales y documentación técnica que les permita seguir avanzando en el aprendizaje de esta compleja técnica o incluso realizar cursos más avanzados.

El consejo regulador de Ribeira Sacra organizó este ciclo porque considera que para que la zona aspire a ser Patrimonio de la Humanidad se precisa formación, ya que para divulgar y promocionar una zona tan pegada al vino como la Ribeira Sacra, es imprescindible conocer sus caldos.

RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe
Rúa do Comercio 6-8, 27400 Monforte de Lemos - Lugo - España
Teléf.: +34 982 41 09 68 Fax.: +34 982 41 12 65
info@ribeirasacra.org www.ribeirasacra.org
EL SABOR DE UN PAISAJE
SI CONOCES NUESTROS VINOS
RECONOCERÁS
NUESTRAS CONTRAETIQUETAS
XUNTA DE GALICIA
FEADER: Europa inviste no rural