

PEDRO RODRÍGUEZ ADEGA GUÍMARO

«Son partidario de facer tamén cata popular, á xente gústalle participar»

Pedro Rodríguez, gañador do premio ao mellor branco, destaca a sona que chegaron a ter eses viños en Amandi

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA Voz

O día despois da Feira do Viño de Amandi tamén foi movido para Pedro Rodríguez, de Adega Guímaro, gañador do premio ao mellor viño branco, que se creou nesta edición. A primeira hora da mañá, tiña na adega aos seus importadores en Nova York, Skurnik Wines. Onte tocaba cata e visita ás viñas con eles. As exportacións hai tempo que deixaron de ser unha anécdota para Guímaro. Xa vende fóra de España un 40% da produción.

—Coa visita ás viñas seguro que se vende mellor o viño.

—Neste caso, xa tiñan estado nelas. Penso que xa prefiren ir á adega para catar, tamén lles gustan os viños [risas].

—Primeira cata de brancos en 38 edicións da feira. ¿Que lle pareceu a idea?

—Está moi ben. Igual había que



Pedro Rodríguez, co premio ao mellor viño branco. ROÍ FERNÁNDEZ

facer outra de colleitas anteriores e unha cata popular, como a que fan en Chantada. Á xente gústalle participar.

—¿Mellor godello só ou con mestura?

—O viño que gañou o premio le-

va un 70 % de godello. O resto é treixadura, albariño, loureira e torrontés. Danlle máis acidez e un toque diferente, sen que se perda a personalidade do godello.

—O branco tiña moita sona en Amandi, ¿descoidouse?

—Na época dos meus avós, os brancos eran moi apreciados. Cando se quería facer un agasallo, elixíase branco e non tinto. Eran viños de cepas de xerez, con moita cor, porque a uva fermentaba coas peles. Supoño que ao ser máis escasos tamén se lle daba máis valor.

—Os novos brancos seguen a selo.

—Penso que na última colleita estivemos nos 300.000 quilos de uva branca en toda a Ribeira Sacra. Estase a plantar viñado, pero aínda así é moi pouco. A demanda creceu nos últimos anos, antes era impensable pensar en competir con Rías Baixas ou Ribeiro.

—¿Que cambiou?

—O godello púxose de moda. Ten unha boca amable que lle gusta moito á xente. Posiblemente se mire máis a variedade que a zona de procedencia. E na Ribeira Sacra é unha uva que sempre houbo nas viñas.

—¿A cantos países exportan viño?

—Vendemos xa en quince países. Acabamos de entrar en Bélxica e Israel.

—¿Israel?

—Si, o noso importador en Nova York, Michael Skurnik, facilitounos o contacto con eles. Viñeron visitarnos na feira Fenavín para catar os viños e acaban de facer un primeiro pedido.

Tres bodegas en alza distinguidas en los tintos

No hay primer, segundo y tercer premio en la cata de la Feira do Viño de Amandi. Son tres premios los que se conceden para los tres mejores tintos de la última cosecha. Este año recayeron en dos marcas de referencia de esta subzona, Don Bernardino y Cividade, y un clásico renovado, Viña Peón, de envidiable palmarés en los últimos años. Don Bernardino, bodega de Santa Cruz de Brosmos propiedad del restaurador Emilio Rodríguez, ya estuvo entre los mejores de Amandi en la pasada edición de la feria vitícola de Sober.

Cividade posiblemente se encuentre entre las bodegas con mayor número de premios en la Feira do Viño de Amandi desde su puesta en marcha. Está entre las más conocidas mediáticamente por la espectacularidad del viñado que le da nombre, cuyas uvas deben ser vendimiadas en barca. Viña Peón, por su parte, es otra bodega familiar de esta subzona, que ahora bajo la batuta de Ernesto Rodríguez suma un creciente número de distinciones en todo tipo de concursos.

Los premios en Amandi siempre resultan meritorios por la alta calidad de los vinos que acuden al concurso. Don Bernardino, Cividade y Viña Peón son además los destacados en una de las contadas cosechas que obtuvieron del consejo regulador la calificación de «excelente».

Ahorra hasta 150€ en tu factura de la luz

Envía una foto de tu factura y descubre cuánto puedes ahorrar con Viesgo.

“Pásate a Viesgo, mi compañía de luz”

Alberto Contador, cliente de Viesgo

900 11 88 66 • viesgoclientes.com

VIESGO

112 años
iluminando hogares

