Tercer Mágnum para Algueira

La bodega de Ribeira Sacra vuelve a destacar en unos premios con los que el Instituto Galego do Viño pretende respaldar «la otra viticultura posible»

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

Nada más desvelarse el fallo del jurado, el nombre de los agraciados con los premios Mágnum corría como la pólvora por las redes sociales. A estas alturas, los destinatarios de las distinciones que concede el Instituto Galego do Viño son de sobra conocidos. Se ha hablado bastante menos de la oportunidad de una convocatoria que se aparta un tanto del discurso políticamente correcto. «Buscamos darlle unha palmada amigable aos que están marcando o camiño. É unha forma de dicirlles que van na boa dirección, que hai outra viticultura posible», dice el sumiller Xoán Cannas, presidente del jurado y de la entidad que concede esos galardones anuales.

Algunas bodegas de Ribeira Sacra parecen circular por ese camino que debería marcar el futuro del vino gallego. De los cuatro nominados al premio a la mejor bodega, tres eran de esta denominación de origen: Algueira, Guímaro y Dominio do Bibei. Uno de los tintos de finca de Guímaro, Pombeiras 2012, figuraba además entre los seleccionados para el Mágnum al mejor vino gallego, que al final recayó en el proyecto del enólogo Telmo Rodríguez en Valdeorras.

Fernando González, cuarto por la derecha, con el resto de los galardonados en los premios Mágnum del vino gallego, que se entregaron el pasado lunes en la Cidade da Cultura de Santiago. PATRICIA ESTÉVEZ

Una historia recuperada

El premio a la mejor bodega de Galicia fue para Algueira, por la singularidad de su colección de vinos. Es el tercer Mágnum que se lleva Fernando González. El merenzao del 2007, y el pizarra de la misma cosecha, recibieron con anterioridad ese premio. De los destinatarios de las distinciones de este año se dijo que están haciendo historia, pero el bodeguero de Doade prefiere darle una vuelta a ese argumento. «Más que escribir una historia, la estamos recuperando. La historia está en las viñas, en los bancales», explica.

> «El problema del relevo generacional es un cuento, nunca hubo tanta gente en las viñas»
> **Fernando González**
> Bodeguero

> «No viño galego levamos moitos anos dando paus de cego, temos que ter claro onde imos»
> **Xoán Cannas**
> Sumiller

La frontera de la otra viticultura posible que quiere recompensar el Instituto Galego do Viño comienza, según Xoán Cannas, «nas adegas que dende sempre se apartaron dunha produción onde a cantidade era o principal argumento». El problema en la actualidad es que, salvo algunas excepciones, «os termos de calidade son confusos». «No viño galego levamos moitos anos dando paus de cego. Temos que dar un paso adiante, pero hai que ter claro cara onde», dice el artífice de los premios Mágnum.

Fernando González comparte ese punto de vista. «Para tener futuro tiene que haber presente. Si llegamos aquí, es porque acertamos al apostar por la diferenciación de las variedades autóctonas. Hay un interés por Ribeira Sacra, incluso a nivel internacional, que nos debería servir de guía para marcar la línea que se debe seguir», opina el bodeguero premiado en los Mágnum.

Atraer a la élite

El modelo por el que aboga Algueira pasa por la capacidad de atraer a la Ribeira Sacra a enólogos de primera línea. «El problema del relevo generacional es un cuento, nunca hubo tanta gente en las viñas. Pero esto lo tiene que liderar gente que está en la élite del vino. Con ellos habrá gente, porque esta denominación tiene todo para destacar», señala Fernando González.

El hotel Castillo funcionará con la categoría de cuatro estrellas a finales de año

MONFORTE / LA VOZ

La empresa que realiza las obras de rehabilitación del antiguo hotel Castillo dio por terminada la demolición de la estructura interior del edificio. A partir de la próxima semana, comenzará a ser acondicionado para su funcionamiento como alojamiento con la categoría de cuatro estrellas. La inversión total prevista, tras la compra de la edificación por el empresario José Antonio Vázquez, asciende a tres millones de euros.

Tras el proyecto de rehabilitación integral, el hotel dispondrá de 36 habitaciones dobles y dos suites con terraza, repartidas entre las cinco plantas del edificio, situado en la calle Huertas, en pleno centro de Monforte. La superficie total construida es de unos 2.500 metros cuadrados y las nuevas habitaciones tendrán entre dieciséis y veintidós metros. En el caso de las suites, serán de cuarenta metros con otros veinticinco de terraza, respectivamente.

Plazos previstos

En e nuevo hotel se habilitará, por otro lado, un comedor de 130 metros cuadrados, situado en la planta baja, y una sala de convenciones de 160 metros, provista de terraza, en la primera planta.

Las obras de demolición se iniciaron el pasado mes de enero y está previsto que la remodelación del edificio concluya entre octubre y noviembre de este año, cuando el nuevo hotel de cuatro estrellas debería estar listo para su inauguración.

Desde el año 1973

El hotel Castillo es un edificio de referencia en la historia más reciente de Monforte. Su apertura en 1973 cubrió el vacío de plazas hoteleras que existía entonces en el centro, ya que la oferta de este tipo de alojamientos se centraba en el entorno de la estación de ferrocarril.

En los últimos años, sin embargo, el hotel había dejado de funcionar. Los propietarios del edificio arrendaban el servicio de cafetería, que permanecía cerrada en el momento en que se cerró la operación de compra por el empresario José Antonio Vázquez, propietario a su vez de la cafetería Cardenal. Por la proximidad de ambos negocios, su intención es que su actividad se pueda complementar.

La bodega Val do Frade se presenta en el Centro do Viño

MONFORTE / LA VOZ

La pequeña bodega de Vilachá de Salvadur Val do Frade protagonizará la presentación de este jueves en el Centro do Viño da Ribeira Sacra. Purificación Díaz Ferreiro impartirá ese día una cata, a partir de las ocho de la tarde, del tinto joven de mencía que produce con esa etiqueta.

El consejo regulador convoca la cata anual de la denominación de origen

MONFORTE / LA VOZ

El consejo regulador de Ribeira Sacra abrió ayer el plazo de presentación de muestras para la cata oficial de la denominación de origen, que tendrá lugar los días 21 y 22 de mayo en Monforte. Las bodegas interesadas en optar a los premios deberán formalizar su inscripción antes del 7 de mayo. El concurso, como es habitual, se desarrollará en dos fases. La primera jornada se hará una preselección y al día siguiente será la cata final, antes de la entrega de los galardones en un acto que tendrá como escenario el municipio de Pantón.

El panel de cata, según informa el consejo, estará formado por un mínimo de siete especialistas, entre los que habrá periodistas nacionales e internacionales, sumilleres y enólogos. Al igual que en ediciones anteriores, los premios se concederán en las categorías de vinos tintos y blancos de la última cosecha, y de otras añadas anteriores.

Para los vinos bancos y tintos del 2015, habrá medallas de oro, plata y bronce, respectivamente. En la modalidad de otras añadas se repartirán entre una y tres medallas de oro, según sea el número de participantes.