

Los mejores vinos de la D.O. Ribeira Sacra reciben sus premios

El Balneario de Augas Santas en Pantón fue el escenario escogido para celebrar la comida que daba el cierre a la **XXV edición de la Cata de los Vinos de la D.O. Ribeira Sacra**. El panel de cata de esta edición estaba integrado por 11 catadores: Víctor Cortizo Fontán, Humberto Loureiro Argullós, Ana María Martín Abild, María Isabel Mijares e García de Pelayo, Estrella Gabriel Rodríguez, Miguel Ángel Martín, Francisco Sauco Sánchez-Casas, Manuel Ángel Capote Pérez, Waldo Carreiras Albo, José María Martínez Alonso y Adela Richer Moreno-Luque. De los 67 vinos presentados, hoy 8 recibían premio, los que el panel de cata consideró los mejores en esta XXV edición.

En la categoría de **blancos** se presentaron 17 vinos y los premiados fueron:

Tercer premio: Viña Vella de SAT Virxe dos Remedios

Segundo premio: As Glorias, Adegas Amedo

Primer premio: Abadía da Cova de Adegas Moure

En la categoría de **tintos** se presentaron 32 muestras y los premiados fueron:

Tercer premio: Casa Moreiras Selección de Casa Moreiras S.L.

Segundo premio: Abadía da Cova de Adegas Moure

Primer premio: Cruceiro de la bodega Ramón Marcos Fernández

En la categoría **Vinos de Otras Añadas** se presentaron 18 vinos por lo que se establecen dos Medallas de Oro, al superar las 14 muestras participantes. Los **premios** recayeron en: Capador, vino tinto summum barrica 2017 de la bodega Manuela Valdés Pérez y Sollío, Mencía barrica 2017 de la bodega Juan Alberto Álvarez Rodríguez.

Las autoridades presentes, representantes de las diferentes administraciones públicas, fueron las encargadas de entregar los premios que consistieron en botellas de olería de Gundivós.

Los catadores del panel de cata destacaron la calidad de los vinos y alabaron las cualidades y características que hacen diferentes a los vinos de la D.O.R.S.

Francisco Sauco Sánchez-Casas, Presidente da Academia Extremeña de Gastronomía, destacaba la personalidad de los vinos catados, "Son vinos con mucha personalidad, unas variedades que dan unos blancos muy ricos y unos tintos especiales. Conozco el paisaje y la dificultad que tienen las zonas de cultivo, eso es lo que le da personalidad a estos vinos. Son vinos excepcionales de personalidad única, que surgen de una parte del territorio español que es muy especial, con esa viticultura tan difícil".

María Isabel Mijares y García de Pelayo, Fundadora y vicepresidenta de la Unión Española de Catadores destacaba "La cata está en el nivel de cualquiera de las catas internacionales a las que asistimos. El nivel de los vinos también es increíble, hemos notado unas calidades y niveles de vinos que es complicado elegir fácilmente uno. De esta cata saco en conclusión que la Mencía es capaz de envejecer y bien porque hemos catado vinos de otras añadas que están espectacularmente bien. Destacaría de los vinos de esta Denominación el carácter aromático que tienen los vinos por su microclima específico. En el caso de los blancos destaría como se maneja la variedad extrayéndoles el máximo; son vinos blancos que tiene cuerpo, que se quedan; no es el típico blanco ligero. Son blancos con paso de boca muy amplio. Son blancos con los que se podrían comer, incluso, muchas carnes. En los tintos, precisamente por el microclima, tenemos la pureza de la expresión tánica de los vinos tintos, si en algunos casos los vinos no la tienen es un problema del técnico".

Víctor Cortizo Fontán, Representante de la Asociación Gallega de Enólogos, hablaba de la mineralidad y potencialidad de los vinos catados, "Me sorprendieron positivamente, en general. La Ribeira Sacra tiene zonas diferentes y eso se ve reflejado en los vinos. La mineralidad de los mencías es muy marcada, para mí es una de sus características principales. Hai un potencial muy grande en la viticultura de aquí que aporta una uva que da unos vinos magníficos. Casi ninguna D.O. de tintos de España puede decir lo que puede decir Ribeira Sacra en cuanto a los jóvenes, tienen un potencial por sí solos que en otras D.O. ganan gracias a la bodega, pero aquí ese potencial ya está en los vinos jóvenes. Pero también he de decir que dos de las mejores puntuaciones que puse fueron a dos bodegas, hay vinos espectaculares. En los godellos veo mucha fruta y bocas muy amplias, con una acidez muy equilibrada, muy bien integrada, que no molesta; son vinos muy agradables en boca."

Consello Regulador da Denominación de Orixe Ribeira Sacra
Comercio 6/8 Monforte de Lemos (Lugo) · 27400 · España
Teléfono: (+34) 982 410 968 Fax: (+34) 982 411 265
Comunicación: Marta 698 167 991
Email: comunicacion@ribeirasacra.org