

## NOTA DE PRENSA

# LOS VINOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RÍAS BAIXAS CONFIRMAN SU BUEN MARIDAJE CON LAS SETAS SILVESTRES

David Barco, presidente de la Asociación Gallega de Sumilleres, destacó las posibilidades de la combinación, en el marco de la primera cata de Rías Baixas en el Fórum Gastronómico

**22 de febrero de 2010.-** La primera cata maridaje con vinos de la Denominación de Origen Rías Baixas en el marco de la segunda edición del Fórum Gastronómico, que se celebra en Santiago de Compostela, estuvo dirigida por David Barco, presidente de la Asociación Gallega de Sumilleres, que estuvo acompañado por el secretario general de la denominación, Ramón Huidobro , y por Claudio Raúl Pirola, responsable de Silvestris. La sala de cata del stand de la Xunta estaba repleta, muchos participantes profesionales se quedaron sin espacio en uno de los 38 puestos ocupados.

Las setas silvestres, un producto noble que ofrece un amplio repertorio de posibilidades, fueron el complemento para esta primera cita en el que el protagonismo recayó en tres Rías Baixas-Albariño de la Añada 2008, ganadores del concurso de la Fiesta del Albariño, celebrado el pasado año en Cambados.

Un vídeo de introducción a la realidad de la Denominación de Origen repasó información de vendimia, producción, ámbito de las subzonas y otros datos de interés para, a continuación, pasar a los maridajes.

El **Señorío de Rubiós** se presentó con una propuesta de boletus a la plancha con aceite y ajo. David Barco destacó su color amarillo pajizo. En un vino, aromático y de fuerte personalidad, posee una buena entrada en boca, con una acidez solapada. En su combinación con el boletus destacó “su maridaje idóneo por el equilibrio entre el plato y el vino, la afinidad en todos los campos: la mezcla de un producto con intensidad como es el boletus con un vino con potencia, que no se queda corto”, argumentó David Barco.

La segunda apuesta fue **Pazo Pondal**, acompañado de ñoquis de patata con colmenillas. El vino, algo más intenso que el anterior y en el que destaca su fase olfativa y su faceta aromática, ayudó a subrayar la cremosidad del plato. En este caso, el presidente de la

Asociación Gallega de Sumilleres resaltó: *“la sequedad del vino, su intensidad y personalidad con el toque de la colmenilla como contrapunto ideal”*.

**Lagar de Costa**, un crianza sobre lías, puso el punto y final en la cata, dado que se trataba de un vino más estructurado y potente que los anteriores. Junto a él se presentó un risotto de rebozuelos, que maridó perfectamente con las peculiaridades del vino escogido. En este caso, David Barco afirmó que *“tanto aguanta el vino al plato como al revés. Se trata de un maridaje intenso, en el que hay que buscar la sutilidad de las setas”*.

En su balance final, David Barco expuso su satisfacción por los resultados del maridaje con setas, y aprovechó para invitar a los participantes a explorar las grandes posibilidades de guarda de estos vinos, así como sus magníficas colaboraciones con setas, arroces, carnes..., escapando de los tradicionales pescados y mariscos.

El **Consejo Regular de la Denominación de Origen Rías Baixas** mantendrá una activa presencia en la segunda edición del Fórum Gastronómico, que arrancó este fin de semana en Compostela. Mañana, martes 23 de febrero, continúan las actividades organizadas por el Consejo Regular de la Denominación de Origen Rías Baixas en el Fórum Gastronómico de Santiago de Compostela. Los asistentes podrán tomar parte en la **cata** en la que participarán los **ganadores de la cata de los mejores vinos de Galicia**, tres marcas en total, que se maridarán con las **conservas de la asociación ANFACO**. La cita será a las **12:00 horas en el stand de la Xunta**.

También mañana, a partir de las **14:00 horas**, los **vinos** amparados por el Consejo Regular de la Denominación de Origen Rías Baixas **maridarán con la trucha**, cortesía de una de las principales asociaciones de productores de trucha de España, ATRUGAL. Este pescado de calidad combinará a la perfección con los **cinco Medallas de Oro de la Cata de las Añadas 2008**.

## CALENDARIO DE ACTIVIDADES PARA MAÑANA

**MARTES, 23:** CATA: C.R.D.O. RIAS BAIXAS – Conservas ANFACO  
VINOS: “PREMIADOS EN LA CATA DE LOS MEJORES VINOS DE GALICIA”

**HORA:** 12h-13h

**LUGAR:** stand Xunta. Recinto ferial de Amio

**MARTES, 23:** CATA: C.R.D.O. RIAS BAIXAS – ATRUGAL  
VINOS: “MEDALLA DE ORO EN LA CATA DE LAS AÑADAS. AÑO 2008”.

**HORA:** 14h-15h

**LUGAR:** stand Xunta. Recinto ferial de Amio