



FEADER:

Europa inviste no rural



nós
comunicación

Rías Baixas

NOTA DE PRENSA

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RÍAS BAIXAS APUESTA POR LA EVOLUCIÓN EN BOTELLA DE SUS VINOS CON LAS CINCO MEDALLAS DE ORO DE LA CATA DE LAS AÑADAS 2008

La expectación por parte de los profesionales fue máxima, pues en las dos catas protagonizadas por esta denominación de origen la sala estuvo a rebosar

23 de febrero de 2010.- La sala de cata del stand de la Xunta acogió dos nuevas catas maridaje de los vinos de la D.O. Rías Baixas, que una vez más colgaron el cartel de lleno para ambas sesiones, que estuvieron dirigidas por el presidente de la Asociación de Sumilleres de Galicia, David Barco. Los protagonistas de la jornada de hoy fueron los tres premiados en la **cata de los mejores vinos de Galicia** de la añada 2008 que mostraron su mejor cara combinados con las **conservas de la asociación ANFACO**; mientras que el culmen a esta intensa actividad en el Fórum Gastronómico lo pusieron los cinco vinos premiados con la Medalla de Oro de la Cata de las Añadas 2008 que mostraron un perfecto maridaje con tres platos elaborados con las truchas de una de las principales asociaciones de productores de trucha de España, ATRUGAL.

Los Medalla de Oro de la Cata de las Añadas fueron cinco monovarietales de albariño de la añada 2005 excepto uno de 2004, que pusieron de manifiesto las grandes posibilidades de guarda de estos vinos. En palabras del secretario general del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rías Baixas, Ramón Huidobro, “en estos vinos por los que ha pasado el tiempo encontramos mayor expresividad por lo que debemos perderle el miedo a consumir este tipo de producto”. El primero de ellos, Bouza do Rei, fue el encargado en romper el hielo de una cata maridaje que se presentó como un reto para los profesionales que tenían la sala a rebosar, algunos no pudieron resistirse a este reto y optaron por degustar los vinos de pie. Este Bouza do Rei 2005 se trataba de un vino intenso, fragante y maduro, con mucha personalidad y fragancia, que junto con Gran Bazar Ambar 2005 demostraron gran fuerza y expresividad en boca, así como una intensidad y acidez sorprendente para el tiempo transcurrido, según comentó David Barco, que resaltó la potenciación de sabores que estos dos vinos ejercían en el chupito de trucha con crujiente de jamón con el que fueron maridados. Los sabores dulzones e intensos también presidieron el tercero de los Medalla de Oro, La Mirada del



**XUNTA
DE GALICIA**





FEADER:
Europa invierte no rural



Sur, seco e intenso, con gran personalidad y corpulencia. Sus recuerdos a fruta blanca y a cremas pasteleras combinaron a la perfección con la albóndiga de trucha asalmonada al oporto con salmorejo de ajo. En este caso, Barco destacó que los sabores de la trucha y el Rías Baixas Albariño se complementaban en un gran maridaje por contraste con un vino elaborado para su comercialización exclusiva en EE.UU.

La cata se completó con Contraparedes de 2004 y Mar de Frades 2005, dos vinos en los que se pudo observar la evolución de los Rías Baixas Albariño con toques ambarinos, subidos de color y acerados. Contraparedes, cuyo nombre responde a la costumbre de dejar los mejores vinos en la pared del fondo de la bodega, sorprendió por su intensidad, elegancia y madurez, fruto de su crianza sobre lías, que daba como resultado unos toques de madera noble y mucho volumen en boca. Este vino se presentó como el maridaje ideal para la brocheta de trucha blanca y asalmonada con migas de pan de brona y un crujiente de jamón. David Barco destacó “la intensidad del pescado a la plancha en boca, el divertido crujiente de miga de pan y ese toque dulzón de la trucha, maridado con un vino con gran presencia de las frutas maduras”.

Finalmente, el Mar de Frades 2005 con su color amarillo pajizo recordó a las frutas muy maduras, deshidratadas, a la hojarasca y al otoño. Según el presidente de la Asociación de Sumilleres de Galicia se trata de un “vino muy apropiado para acompañar con un postre, más bien ácido, como un requesón con miel”.

Mejores vinos de Galicia

El Rías Baixas Albariño de Bouza do Rey armonizado con laminados de sardinillas con brunoise y caramelo de aceituna negra se presentó “como una combinación ideal” en palabras de David Barco, pues la acidez refrescante e intensidad del vino aportaban a este plato la salinidad de la sardinilla con el salino del vino, ciertos recuerdos vegetales de la brunoise con los aromas de hoja de limonero del vino, y un cierto sabor abocado aportado por la mermelada de la aceituna negra en contrapunto con la acidez refrescante del vino.

Le siguió el Rías Baixas Albariño de Pazo da Bouciña que mostró su máxima expresión combinado con un caldo de habas con lomo de atún con vinagreta: “una combinación veraniega y primaveral”, según el presidente de la Asociación de Sumilleres de Galicia.

Ya para terminar, el Rías Baixas Albariño de Don Olegario protagonizó un complejo maridaje con tosta de pan dulce con mejillón escabechado, que mostró a la perfección las posibilidades de maridaje de los vinos de Rías Baixas. David Barco calificó la combinación como “una explosión de sabores y texturas”. El toque crujiente y dulzón



**XUNTA
DE GALICIA**





FEADER:
Europa invierte no rural



nós
comunicación

Rías Baixas

del pan armonizado con la intensidad del sabor del mejillón y un escabeche moderado por el dulce del pan.

En este punto, el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rías Baixas, Ramón Meiriño, recordó a los asistentes que la Ruta del Vino Rías Baixas es “una magnífica alternativa para visitar las bodegas y conocer el lugar donde se elaboran el vino”



XUNTA
DE GALICIA



MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO