



A Feira do Viño de Monterrei abriu as portas da súa sexta edición coa presenza de Alberto Núñez Feijóo, presidente da Xunta de Galicia, que se acercou na tarde de hoxe a localidade ourensana de Verín para inaugurar este certame vitivinícola, acompañado dos principais titulares de Medio Rural e de Turismo do goberno galego.

“Esforzo e traballo” foron os conceptos claves que subliñou o presidente da Xunta ao referirse á Denominación de Orixe Monterrei, “para, cada ano, obter uns resultados tan excelentes en todas as variedades que aquí se cultivan”, engadiu, xa que “nas 25 adegas desta denominación estase sabendo conseguir esa mezcla entre tradición e modernidade que está a supoñer un dos rasgos distintivos dos viños galegos e que lles está valendo un merecido recoñecemento mundial. Ademais, subliñou o sector vitivinícola se caracteriza por un espírito innovador nestes tempos complicados “nos que cómpre volver a vista ao viño e ver como un sector produtivo está sendo capaz de sacar o mellor das súas esencias e adaptalo aos novos tempos para conseguir esa distinción de calidade e converterse nun sector competitivo”.

Tras a recepción oficial na Casa do Concello, as autoridades trasladáronse acompañados pola Banda de Gaitas do Concello de Verín e un grupo de cigarróns ata a praza García Barbón na que se efectuou a inauguración oficial da VI Feira do Viño de Monterrei, organizada polo Consello Regulador da Denominación de Orixe Monterrei e o Concello de Verín, coa colaboración da Xunta de Galicia, Agaca, Eurocidade Chaves-Verín e os concellos de Riós e Vilardevós.

Durante a inauguración todos os presentes salientaron as peculiaridades climáticas e de solo desta denominación, a máis nova de Galicia, que serven de base a uns viños “con identidade propia e unha personalidade inimitable extraída dunha tradición vitivinícola herdada”, segundo subliñou o rexedor de Verín, Juan Manuel Jiménez Morán. Uns caldos que logran grandes éxitos nacionais e internacionais, e que foron recoñecidos en prestixiosos certámenes como o Concurso Challenge Internacional du Vin, International Wine and Spirits Competition, Concurso Mundial de Bruxelas ou Cata de Viños de Galicia; coa inclusión en guías como Peñín e Campsa e ademais de posicionar catro dos nosos caldos con máis de 90 puntos na lista ‘The Wine Advocate’ do crítico norteamericano Robert Parker. “ Uns éxitos que permitiron situar a esta denominación no mapa vitivinícola internacional, superando o millón de etiquetas

repartidas ao longo deste ano e as 400 hectáreas de seis municipios da comarca, recolectando cerca de 2,5 millóns de quilogramos, o que supón un 40% máis que hai catro anos, exportándose xa a países como Reino Unido, Alemania, Holanda, México ou Estados Unidos, e abrindo novos mercados noutros nos que ata agora era descoñecido”, indicou o alcalde verinense.

Unhas verbas que compartiu co presidente do Consello Regulador da Denominación de Orixe Monterrei, Antonio Ángel Méndez Atanes, que recordou a necesidade de revalorizar os recursos da zona -como castelo de Monterrei e Camiño Real-, e a pregoeira desta edición, a secretaria xeral para o Turismo, Carmen Pardo López. “Este viño desta denominación ten personalidade”, indicou, “non entende de fronteiras e aprobeitase do que hai ao redor para facer algo con carácter”.

Na xornada de mañá, na que o recinto feira permanecera aberto de 11 a 14.30 e de 19 a 23.30 horas, realizarase unha cata popular, ás 12 horas, maridada con produtos de denominacións de orixe de Galicia, a cargo de Nacho Costoya Eyo -campión de España de Xefes de Sala-Maîtres 2010-. A partir das 20 horas, concerto folk do grupo musical Brixel, que interpretará temas tradicionais recollidos principalmente na zona de Monterrei, A Limia e As Frieiras; e ás 21 horas, cócteles con vinos da Denominación de Orixe Monterrei.

Nesta edición a Feira do Viño de Monterrei conta coa participación de 14 adegas das 25 inscritas ao Consello Regulador da Denominación de Orixe Monterrei: Ladairo, Pazos del Rey, Terra do Gargalo, Crego e Monaguillo, Quinta do Buble, Terras do Cigarrón, Triay, Tapias Mariñán, Boo Rivero, Vía Arxentea, Chicheno, Abeledos, Pazo de Valdeconde e Tabú. Ademais, tamén se estableceu un 'Menú Especial Feira do Viño 2011', durante todo o fin de semana, nos restaurantes Brasil e Lugano, nos que se servirán produtos autóctonos da comarca.