

Pitacum estrena Val de la loba, el origen de la tierra en el paladar

Las bodegas de Terras Gaudas presentan su nuevo Mencía con 15.000 botellas con nombre propio que prevé duplicar la próxima cosecha

:: MAR IGLESIAS

ARGANZA. Bodegas Pitacum bautiza un nuevo vino, con el que suma siete bajo su marchamo. Es una apuesta especial que ha presentado su director técnico, Alfredo Marqués en el mismo momento en el que se pisaban de manera tradicional las uvas para realizarlo. «Queremos que el vino cuente de dónde es», explica, porque el lugar de las vides de donde sale y que le dan nombre son las que quieren que les de sentido. Así han conseguido un vino «intenso, elegante y complejo», donde la barrica, en la que reposa 12 meses «queda escondida», primando esos sabores a la casa del caldo final. Parido de cepas centenarias Val de la loba expresa la riqueza de la tierra berciana, con 220 parcelas destinadas a Pitacum. El nuevo vino se une al «respeto por el medio ambiente y la buena relación calidad precio», explica el director general del grupo matriz Terras Gaudas, Enrique Costas. La botella del nuevo vino sale al mercado a 11 euros.

Pitacum está inmersa en el proceso de vendimia para la que le quedan unos diez días, en cuanto a la variedad Mencía. El resto vendrán más tarde hasta culminar el proceso el 15 o 16 de octubre, según Marqués que augura una buena cosecha, aunque con una merma en cantidad que ronda el 15%. Reconoce que había dudas sobre la vendimia de este año «por el verano caluroso y seco» que ha soportado la comarca y una primavera «con mucha lluvia», pero la calidad de la uva se ha quedado.

La Bodega reconoce que el consumo

«está repuntando», según Costas, después de una bajada en los mercados nacionales en 2012. Asegura que no se esperan las cotas de mercado anteriores,

pero sí ir recuperando terreno. En exportación lo consolidan con la entrada en nuevos mercados. Rusia, Australia, Estonia y Francia serán los focos en los



Pitacum bautiza su séptimo vino, el más cercano a la tradición. :: MAR IGLESIAS



Los representantes de la bodega brindando con el nuevo vino, Val de la loba. :: MAR IGLESIAS

que se haga fuerte la empresa que ya tiene acuerdos de distribución con Alemania, Bélgica, Suiza y China. Las exportaciones han subido un 32% en Pitacum de un total de ventas de 253.000 botellas al año. Su vino más internacional es el Aurea, que alcanza un volumen de exportación del 87%. La facturación de la bodega se incrementa este año en un 7,5% gracias a ese empuje internacional y a la fortaleza en espacios como Estados Unidos, Inglaterra, Canadá, México, Noruega u Holanda.

Vino bajo la carpa

A su actividad vinícola Pitacum suma ahora la acogida de eventos. Al lado de la bodega de Arganza y asociada con la empresa de catering Cat y Rest, la bodega ha abierto una carpa destinada a grandes celebraciones. Con una capacidad para 300 invitados, la carpa, realizada en elementos de última generación para aislar de la temperatura excesiva, permite realizar actividades al aire libre en un espacio de viñedos y ajardinado. La bodega espera que, además de bodas y grandes celebraciones, la carpa sirva para acoger encuentros profesionales y visitas específicas a Pitacum. La carpa se inaugura hoy a las 19:00 horas.

Páramo del Sil saca a la calle sus cebollas en su I Feria este domingo

:: L.N.C.

PONFERRADA. Páramo del Sil celebra este domingo, 2 de octubre, su I Feria y Jornadas de la Cebolla. Esta primera cita, organizada por la Junta Vecinal de la localidad berciana, se desarrollará en la Casa del Pueblo y cuenta con la colaboración del Consejo Comarcal del Bierzo. La iniciativa surgió de la pedanía con el fin de promocionar el producto agrícola estrella del municipio que cuenta con una gran aceptación popular.

El pedáneo de Páramo, Emilio Blanco, explica que, «hasta ahora, son los propios vecinos quienes de forma par-

ticular cultivan y comercializan la cebolla, pero desde la Junta Vecinal se quiere ir más allá creando estas jornadas como base para su evolución en una futura asociación de productores».

Está previsto que instalen sus puestos en la Casa del Pueblo y calles aledañas los vecinos que quieran participar vendiendo su producto, a la vez que a lo largo de todo el día habrá una exposición de fotografía de José A. Taimil y Santiago Marcos.

El programa dominical finaliza con los premios a los mejores platos con cebolla y su degustación.



Los alumnos del curso tras recibir sus diplomas. :: L.N.C.

Fabero cierra un curso y consigue un empleo

El delegado de la Junta, Guillermo García, y la alcaldesa de Fabero, Mari Paz Martínez, clausuraron el curso 'Fabero Programa Mixto II', dedicado a la rehabilitación de edificios, que ha contado con una subvención del EcyL de algo más de 91.000 euros y en el que han participado nueve alumnos.