vinetur

# El presidente de los EE.UU., Barack Obama, brinda con vino tinto gallego en la Hispanidad

Los vinos de Adega Cachín, han sido seleccionados por la Casa Blanca para la cena de gala de los políticos hispanos de EEUU en el mes de la Hispanidad

martes 1 de octubre de 2013

ESCRITO POR MONFORTE (LUGO)



"Peza do Rei", un tinto de la Ribeira Sacra, ha sido elegido para la cena de Gala del mes de la Hispanidad que se celebró el pasado 2 de Octubre en Washington. Se trata de la primera vez que un vino gallego llena las copas de uno de los acontecimientos sociales

más importantes de la capital de los Estados Unidos.

La cena de gala del Congressional Hispanic Caucus (Asociación de congresistas y políticos hispanos de los EEUU) es una cita obligada para la élite empresarial, política y económica del país. Desde hace 36 años, todos los presidentes estadounidenses acuden a esta cita que conmemora la herencia hispánica de Estados Unidos. Figuras como Nancy Pelosi, primera mujer presidenta de la Cámara de los Representantes de EEUU; Sonia Sotomayor, Juez de la Corte Suprema de Estados Unidos, o el Príncipe Felipe han participado en esta cita anual que en esta edición contó con la presencia de Barack y Michel Obama, además de desatadas figuras del espectáculo como Salma Hayeck o Eva Longoria.

La gala del Congressional Hispanic Caucus se ha convertido en algo más que un evento social, es también una cita de gran relevancia gastronómica cuyos vinos y platos son meticulosamente analizados por la prensa norteamericana. Para Bodegas Cachín representa una oportunidad única de ejercer como embajador de los vinos gallegos.

Bodegas Cachín, que elabora "Peza do Rei", se introdujo hace cinco años en el mercado estadounidense con excelentes resultados: su cosecha de 2008 ha obtenido 91 puntos en The Wine Advocate, la lista de vinos más influyente del mundo. Sin embargo, para el consumidor de este país se trata de un vino todavía desconocido. Esta elección supone una plataforma importante para que los vinos de la Ribeira Sacra alcancen un mayor reconocimiento en el mercado Norteamericano.

Para Cesar Enríquez, creador de este vino, haber sido seleccionado representa el "premio a un esfuerzo de muchos años y a una constancia en el trabajo, apostando por un producto de calidad y muy personal".

Enríquez asegura que la elección beneficia no sólo a su bodega, sino que se trata de un reconocimiento "para toda la Ribeira Sacra y su Denominación de Origen, porque esta es una zona donde se está trabajando con gran rigor en la práctica totalidad de las bodegas, apoyadas en todo momento por su característica viticultura en bancales, aportando una materia prima singular".

**Peza do Rei**

"Peza do Rei" es un tinto de la variedad mencía y elaborado por la orensana Bodegas Cachín (Abeleda, A Teixeira – Ourense) y amparado por la Denominación de Origen Ribeira Sacra. Se caracteriza por un color rojo picota con reflejos violáceos de aspecto limpio y brillante. Aroma de intensidad media, de marcado carácter frutal, con recuerdos a frutos del bosque, llenos de matices, con un fondo de madera que le aporta complejidad aromática. Boca de entrada amable, gran sensación de frescura y carga frutal. El final es largo y persistente con unos taninos finos bien fundidos que le aportan redondez y untuosidad.