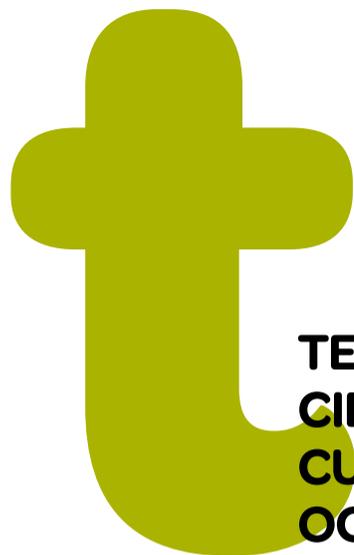
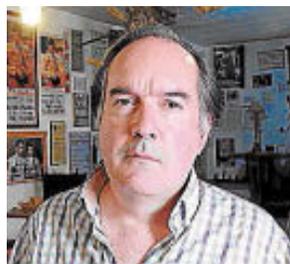


PROTAGONISTAS  
DEL DÍA



TENDENCIAS  
CIENCIA  
CULTURA  
OCIO



**Tomás García Yebra**  
Escritor

Viaje por la cocina navera, la de Navas de Marqués (Ávila) es el último libro escrito por Tomás García Yebra con la aportación de Pilar Pablo Barbero, responsable de las recetas y anécdotas de la publicación.



**Eva Amaral**  
Cantante

Amaral, formado por Eva Amaral y Juan Aguirre, culminarán la gira de Nocturna, que ya ha pasado por más de 30 ciudades españolas, con la grabación de un disco en directo antes de viajar a Latinoamérica.



**Rosa Montero**  
Escritora

La escritora madrileña Rosa Montero reveló en la Semana Negra de Gijón que ya ha comenzado a escribir "los primeros párrafos" de su próxima novela, cuarta de la serie protagonizada por la detective Bruna Huski.



**Iñaki Añúa**  
Pte. Festival de Jazz Vitoria

El Festival de Jazz de Vitoria, que preside Iñaki Añúa, arranca mañana su 41 edición con un broche de oro, la mejor voz del jazz en la actualidad, Cecile McLorin, y la despedida europea del gran Rubén Blades.

LUNES  
10 DE JULIO DE 2017

EL CORREO GALLEGO

29

# Los empresarios gallegos en Cataluña reconocieron la 'Excelencia Galega'

'Palo' del presidente de la Xunta al independentismo catalán que "tiene una sociedad dividida"

EFE/REDACCIÓN  
Barcelona

Más de 250 personas asistieron a la tradicional cena de gala anual de la Asociación de Empresarios Gallegos de Cataluña (AEGA-CAT), que preside Julio Fernández, y en la que se hicieron entrega de los Títulos de Excelencia Galega, en un acto que contó con la presencia de Alberto Núñez Feijóo y del conselleiro Francisco Conde, además de Josep Rull, conseller de Territori de la Generalitat de Catalunya, y Josep Enric Millo, delegado del Gobierno en Cataluña.

En esta decimotercera edición, los premiados con los Títulos de Excelencia Galega en sus diversos ámbitos han sido Carlos Vassallo Tomé, presidente y copropietario de America CV Network, el mayor grupo independiente de televisión en español de EE.UU.; Ventura González Prieto, fundador y presidente honorífico de Grupo Vegalsa-Eroski; María José Alonso Fernández, catedrática de Farmacia y Tecnología Far-

macéutica de la USC, por sus contribuciones del desarrollo de nanoestructuras; Nancho Novo, actor, escritor, músico y director teatral; David Cal, piragüista con cinco medallas olímpicas; y la Fundación Nortempo, entidad dedicada a la inserción laboral de personas en riesgo de exclusión social y personas con discapacidad.

Julio Fernández hizo especial hincapié en la dedicación de los premiados "vuestra trayectoria nos sirve de inspiración para avanzar y afianzarnos en los valores que permiten hacer realidad una cultura empresarial exitosa y más humana".

Durante su discurso de clausura Núñez Feijóo felicitó a los distinguidos y destacó la labor de los empresarios gallegos afincados en Cataluña. "Los gallegos de Galicia os consideran tan gallegos como ellos y los catalanes os ven como parte de su comunidad. Esta pertenencia es doble, nos enriquece y nos hace más aptos para el mundo en el que vivimos".



JULIO FERNÁNDEZ, izq, y Núñez Feijóo con miembros de la AEGA-CAT y algunos de los premiados. Foto: Atréviva/Aega-Cat

Finalmente, el presidente de la Xunta también quiso agradecer a los empresarios su labor social y de creación de empleo.

**Ventura González, Ma José Alonso y la Fundación Nortempo, entre los premiados**

**Núñez Feijóo defendió en su discurso que "España es un Estado plural y autónomico"**

Además, en su intervención, Alberto Núñez Feijóo, defendió una España "plural y autónomica" frente al independentismo catalán que, asegura, "tiene como fruto una sociedad dividida" y la "distorsión de las normas democráticas".

En su discurso, el presidente de la Xunta, para el que los gallegos son "un pueblo ganador, capaz de todo", afirmó que sus predecesores "contribuyeron a forjar un autogobierno basado en mejorar los vínculos" de España con su entorno y que Galicia es "cofundadora y

copropietaria" de un Estado que nació en 1978 y contra el cual va el proyecto independentista catalán.

Además, defendió que España es un Estado "plural y autónomico", que no es "homogéneo, sino diverso" y que el independentismo "tiene como fruto" el "olvido de los objetivos más importantes" de la acción política. Para Feijóo, "no parece congruente que una parte de la política catalana intente parecerse a la España pétrea y aislada que quedó atrás".

La gala, presentada por

María Jesús Tomé y Marnel Belso, se celebró en el Eurostars Grand Marina de Barcelona y reunió a numerosos políticos, empresarios y artistas, muchos de ellos pertenecientes a la Asociación de Empresarios Gallegos de Cataluña (AEGA-CAT), creada en 1989.

Desde la entidad, recordaron que la Excelencia Galega se concede a personas vinculadas a Galicia, "por su profunda calidad humana y respeto a las tradiciones gallegas, con una trayectoria profesional merecedora de un reconocimiento social".



## La AEGA-CAT entrega los 'Títulos de Excelencia Galega' en su gala anual

**PREMIOS** La Asociación de Empresarios Gallegos de Cataluña (AEGA-CAT) celebró ayer su cena de gala anual, en la que se premió la trayectoria personal y profesional de representantes del mundo de la ciencia, la empresa, la acción solidaria, la comunicación, el arte y el deporte, vinculados por origen o empatía con Galicia.

En la que fue su 13ª edición los premiados con el

"Título de Excelencia" en sus diversos ámbitos, son Carlos Vasallo Tomé, presidente y copropietario de America CV Network; Ventura González Prieto, fundador y presidente honorífico de Grupo Vegalsa-Eroski; María José Alonso Fernández, catedrática de Farmacia y Tecnología Farmacéutica de la Universidad de Santiago de Compostela; Nancho Novo, actor, escritor, músico y

director teatral; David Cal, piragüista con cinco metales olímpicos; y Fundación Nortempo, entidad dedicada a la inserción laboral de personas en riesgo de exclusión social y personas con discapacidad.

En representación de la Xunta de Galicia acudieron al acto el presidente, Alberto Núñez Feijóo, y el conselleiro de Economía, Emprego e Industria, Francisco Conde. **REDACCIÓN**



De izquierda a derecha, Ventura González, María José José Alonso y Bartolomé Pidal.

DOMINGO  
09 DE JULIO DE 2017

EL CORREO GALLEGO

TENDENCIAS | 37

**JORGE ORDÓÑEZ** Director del grupo bodeguero Jorge Ordóñez

# "Hace 25 años en EE UU no conocían el albariño y hoy es un vino de moda"

**SOFÍA BERMÚDEZ**  
Santiago

**En Taste of Spain, que acaba de reunir a los mejores vinos españoles en Vinexpo Bourdeaux, su grupo ha sido el de mayor representación con cinco vinos seleccionados.**

Sí, está muy bien. Cinco de los vinos de nuestras bodegas están entre los 120 mejores vinos españoles según la selección que realizó la revista Wine Spectator, la publicación del sector más prestigiosa y de mayor tirada del mundo, a petición de la organización de Vinexpo Bourdeaux 2017. Además, entre estos cinco vinos seleccionados hay dos gallegos, el albariño La Caña de la D.O. Rías Baixas y el godello Avancia de la D.O. Valdeorras. Evidentemente, hay otros vinos maravillosos en España pero, según las valoraciones de sus expertos y las últimas puntuaciones de esta revista, estos son los 120 mejores.

**Produce vinos en doce denominaciones de origen de España, ¿por qué eligió diversificar y no centrarse sólo en una?**

Eso se entiende desde mi trayectoria profesional. Yo me fui en el año 1987 a EE UU con la intención de crear una empresa de importación de vinos españoles. Por aquel entonces en el mercado americano solo había cinco bodegas de España (cuatro de Rioja y una del Penedés) y entre esas cinco se repartían un mercado que desconocía los vinos españoles. Además, nuestros vinos se vendían muy baratos porque estas bodegas practicaban el *dumping* (vender por debajo de su precio), lo que hacía que fuera más barato comprar un Rioja en Nueva York que en Logroño. Cuando yo llegué, como no podía competir con estas bodegas de Rioja por precio, pensé que había que descubrir



Jorge Ordóñez en los viñedos de una de sus bodegas. Foto: G. O.

al mercado americano, todas las denominaciones de origen que había en España, que son muchas y de gran calidad. Fuimos un par de pioneros, entre ellos yo, que introduje en EE UU el primer albariño, el primer godello, el primer txacolí, los primeros garnachas de Aragón, los primeros monastres de Jumilla, entre otros. Por tanto, el sentido de mi diversificación es la de buscar otras denominaciones de origen diferentes, muchas de las cuales exportan en la actualidad más de lo que venden en España.

**Da la impresión que la percepción de los vinos españoles es mejor en el mercado exterior que en el nacional, ¿es así?**

Es cierto. Sencillamente porque los profesionales del sector vinícola, por lo general, están mejor preparados fuera ya que catan a diario vinos de todo el mundo. Y, aunque el mercado externo es bas-

tante más exigente, si tú produces un vino a nivel internacional con mejor relación calidad-precio, al final ganas la partida. Un consumidor americano de vinos está más expuesto a sabores y a estilos diferentes. En las tiendas de vinos en ese país hay más variedad y el consumidor es menos "marquista" que el español.

**El que los americanos no sean marquistas, ¿se debe a que ellos se interesan más por el tipo de uva?**

Es cierto que ellos son muy varietales, pero no están tan interesados en la marca porque un consumidor americano prueba todos los años de 12 a 15 vinos nuevos. Además, también hay mucha rotación en las estanterías de los establecimientos. En general, el importador y el consumidor tienen menos complejos a la hora de buscar cosas nuevas.

**Usted, además de exportar vinos, es productor, ¿Cuál fue el motivo**

### EN DETALLE

**TRAYECTORIA.** El "rey del vino español en EE UU", como lo describen muchas crónicas periodísticas, creció en Málaga en el seno de una familia dedicada a la distribución de vinos. En 1987, con 29 años, aterrizó en EE UU para vender vino español y se atrevió a poner a prueba el paladar de los americanos, siendo el primero en introducir vinos exóticos como albariño, txacolí y godello en un mercado que conocía poco más que la sangría.

**DISTINCIONES.** Fue nombrado en dos ocasiones, por Robert Parker, Personalidad del Vino del año en EE.UU.; en 1997, obtuvo el Premio Nacional de Gastronomía Víctor de la Serna, entre otras.

**de dar ese paso?**

La necesidad de cubrir ciertas áreas de producción hizo que me convirtiera en productor. Durante muchos años me he encargado de hacer los *coupages* (las mezclas que se hacen antes de embotellar), a muchas bodegas que representaba. Quise hacer vinos a mi estilo, mejorar los que había, y por eso me hice bodeguero. De esta forma cubría las necesidades de mis importadores en Estados Unidos que tienen que vender vinos de muy alta calidad a sus consumidores.

**¿Cuál es el sello diferenciador de sus vinos con respecto a la competencia?**

Mis vinos están hechos "a medida", con unos procesos de elaboración clásicos europeos. Nosotros trabajamos, los blancos en particular, como lo hacen los franceses o alemanes, de una forma artesanal basada en la historia de los vinos

de cada zona. Estando en España me parece ridículo hacer vinos con uva *chardonnay* o *sauvignon blanc*, porque tenemos una tremenda riqueza enológica y una variedad muy grande de uvas, solo en Galicia hay más de 120 variedades registradas.

**¿Cómo es dicha elaboración?**

Lo que hacemos es fermentación tradicional, como se hacía hace cien años en Galicia, porque en aquel entonces no había acero inoxidable, los vinos se envejecían en barrica, sobre lías, eran vinos más serios. Recuerdo la primera vez que tomé en un restaurante en O Grove un albariño de los que vienen en una botella sin etiqueta, me quedé fascinado de lo bueno y aromático que era, y estaba elaborado de una forma totalmente artesanal, sin envejecer en acero inoxidable, solo en fudres de madera de castaño. Eso es lo que tratamos de hacer nosotros, una viticultura tradicional, con elaboración artesanal, empleando menos productos químicos, utilizando variedades autóctonas y menos producción por hectárea, para conseguir vinos blancos serios, más clásicos, estructurados y para un consumidor más elitista. Nuestros vinos blancos envejecen muy bien y siguen estando buenos cuatro años después de ser embotellados.

Esta vuelta a la tradición va en aumento, cada año se observa un mayor movimiento enológico nacional, promovido sobre todo por la demanda americana. Hace 25 años en Estados Unidos nadie conocía ni daba nada por un albariño y ahora es un vino de moda; lo mismo ocurre con el godello, el consumidor americano lo prueba, ve que es similar a los blancos de Borgoña (considerados los mejores blancos del mundo) y además le cuesta mucho menos.