-AA+

La vendimia en la Ribeira Sacra bate récords de calidad y cantidad

Etiquetas: vendimia, vino, estadísticas, Ribeira Sacra

09/10/2010 - **El Progreso (Monforte de Lemos)**

Antes de comenzar los trabajos de vendimia a principios del pasado mes de septiembre, el consejo regulador de la denominación de origen Ribeira Sacra estimaba que la campaña de este año se cerraría con cuatro millones de kilos recolectados, 1,2 millones menos que en el año anterior. Sin embargo, y con la previsión de que la vendimia concluya en la mayoría de las bodegas durante este fin de semana, la campaña será una de las mejores de la trayectoria de la denominación en cuanto a calidad y cantidad.

El consejo regulador comunicó ayer que ya se recogieron 5.148.897 kilos de uva. Es decir, los cálculos iniciales resultaron erróneos y la cosecha rondará las cifras del año 2009 a pesar de que la climatología y las plagas que se sucedieron en primavera pusieron en peligro parte de la producción.

En el año 2006 la vendimia en la Ribeira Sacra se cerró con 5,3 millones de kilos de uva, en el 2007 con 5,2 y en el 2009 también con 5,2. Esas tres campañas fueron las mejores en cuanto a cantidad amparadas por la denominación de origen Ribeira Sacra y las únicas que superaron la barrera de los cinco millones de kilos en la historia de la denominación. Ahora, y con la campaña actual a punto de concluir, se espera obtener unas cifras similares a las del 2006.

A fecha de ayer 54 bodegas habían finalizado los trabajos de vendimia pero éstos quedaban abiertos en otras 36. La mayoría de ellas cerrarán el domingo, aunque algunas trabajarán de forma puntual la próxima semana.

Desde el consejo regulador de la denominación de origen Ribeira Sacra apuntaron que el hecho de que se superasen las expectativas planteadas al principio de la temporada y que finalmente la producción no se redujese un 20% como se había dicho, tiene su explicación en el buen trabajo de bodegueros y viticultores «que supieron reaccionar a tiempo y con efectividad a los distintos factores que amenazaron el viñedo este año».

También influyó que se diese un ligero cambio en el destino de la uva ya que varias de las producciones que en anteriores cosechas se destinaron al autoconsumo estuvieron controladas este año por el consejo regulador.

8 millones

El presidente del consejo de la D.O. Ribeira Sacra, José Manuel Rodríguez, después de conocer las posibilidades de la actual cosecha en cuanto a calidad y cantidad apuntó que «xa non é unha utopía pensar que nesta denominación se pode alcanzar unha producción de 8 ou 10 millóns de kilos de uvas».

Según José Manuel Rodríguez, en la campaña de 2009, en la que se recogieron 5.276.000 kilogramos de uva, se dio una climatología perfecta en toda la temporada y

todos los factores ayudaron para la que la producción fuese óptima. Este año sucedió todo lo contrario y pese al clima adverso y los ataques del mildiu la cantidad y calidad de la uva siguió siendo excelente. «Se nas próximas campañas as condicións axudan non é descartable chegar ós 8 millóns de producción en poucos anos» apuntó Rodríguez, un hecho que el mercado agradecería ya que en este momento las bodegas apenas tienen existencias a la venta.

Controles

En la actual campaña de vendimia participan un total de 90 bodegas cuya producción está controlada por 16 veedores ajenos al consejo regulador y contratados específicamente para estas fechas. Algunos de ellos ya participaron en anteriores ejercicios y la gran mayoría son especialistas de la zona.

El trabajo de los veedores consiste en vigilar que viticultores y bodegas cumplan el reglamento de la denominación tanto en lo que se refiere a las tareas específicas relacionadas con la vendimia como a los trabajo en bodega. Entre otros aspectos, son los encargados de controlar que la uva se transporte en las cajas adecuadas, de vigilar cuál es exactamente su procedencia o que la cantidad y la calidad se corresponde con los parámetros que reflejan los bodegueros en los libros de entradas. Para ello controlan el proceso de separado de variedades de uva, recuentan cajas de fruto para comprobar que se recogió lo que se anunció, controlan las cantidades que los bodegueros meten en los depósitos, y comprueban los datos que facilita el productor a través de un terminal en la tarjeta del viticultor. Además, recogen muestras para llevar al consejo regulador y que en el laboratorio determinen el estado sanitario de la uva y el grado.

Esta recogida de datos se hace a diario y toda la documentación se entrega en las instalaciones del consejo regulador clasificada por subzonas y bodegas. Pero el control no termina con la vendimia, todo lo que se refiere a cantidades se contrasta con otros datos que se recogen en las bodegas hasta finales de año, se cruzan con los de la vendimia y dan unas cifras finales que aprueba el pleno del consejo regulador de la denominación a primeros de año.