

La D.O. Ribeira Sacra (Galicia) apuesta por nuevos mercados en Alimentaria



Por primera vez la Denominación acude con stand propio, además de estar representada en el stand de la Consellería de Medio Rural

La apuesta de la Denominación de Origen Ribeira Sacra por Alimentaria, este año, es una apuesta fuerte, basada en el convencimiento de que la presencia en esta cita abre nuevas oportunidades de negocio y ayuda a consolidar las ya establecidas.

La Denominación acude por primera vez a Alimentaria con stand propio. Un espacio casi 200m², el F-190, ubicado en el salón Intervín, pabellón 3, en el recinto Fira de Barcelona-Gran Vía, en el que la imagen manda. A través de audiovisuales y fotografías se pretende llevar un pedacito de Ribeira Sacra a esta feria, que los visitantes entiendan la dificultad y espectacularidad del terreno en el que se cultiva la vid. Ribeira Sacra es vino, es paisaje, es arquitectura, es historia, es tradición, es gastronomía,.... Todo en esta tierra se entiende en conjunto y esta carta de presentación es la que se lleva a Alimentaria. Con un stand vanguardista que recoge la esencia, la cultura, el paisaje y la historia de Ribeira Sacra a través de sus vinos. La iniciativa es una acción conjunta entre el Consello Regulador de la D.O. Ribeira Sacra y una decena de bodegas, entre todos se promocionará la imagen de Ribeira Sacra, llegando a un público potencial de 140.000 personas.

La Denominación acude también con el **stand institucional de la Consellería de Medio Rural**. A través de esta plataforma se desarrollarán dos **presentaciones** abiertas a los interesados.

El lunes 26 de marzo a partir de las 12.30 h. se llevará a cabo una Cata de Vinos de la D.O. Ribeira Sacra en el pabellón 3-stand Xunta de Galicia.

El miércoles 28 de marzo a partir de las 17.00 se combinarán dos productos típicamente gallegos, los vinos de la D.O. Ribeira Sacra se maridarán con Trucha de Río (ATRUGAL.ESACUA) en el pabellón 7-Interpesca-stand Xunta de Galicia.

La **D.O. Ribeira Sacra** alcanzó en 2011 los 7 millones de kilos de uva, incrementando la producción más de un 20% con respecto al año anterior. El mundo del vino, que se caracteriza por el cultivo en bancales de pendientes que pueden llegar al 100%, convive, en este espacio, con la mayor concentración de románico rural de Europa. La tradición vitivinícola se remonta a época de los romanos, la continuaron los monjes en la edad media y hoy cientos de personas siguen con esta tradición milenaria que da lugar a vinos frescos, elegantes y afrutados. La mayor parte de la producción de Ribeira Sacra es de vino tinto, utilizando preferentemente la variedad Mencía, pero también se elaboran excelentes blancos que se apoyan, mayoritariamente, en la uva Godello.