Vinos de la Ribeira Sacra

Un vendimiador trabaja en la recogida de las uvas en la Ribeira Sacra. AEP

Una vendimia con buenas **expectativas**

EL CONSEJO REGULADOR DE LA RIBEIRA SACRA CONFÍA EN PODER SUPERAR LOS DATOS DE 2017 Y ALCANZAR LOS SEIS MILLONES DE KILOS DE UVA DE ALTA CALIDAD, GRACIAS A LAS BUENAS CONDICIONES CLIMÁTICAS.

LOS VINOS de la Ribeira Sacra son cada vez más demandados, no solo en los mercados nacionales, sino que países como Estados Unidos, Suecia, Noruega o Canadá, aumentan las importaciones de estos caldos. También se producen más litros de vino y, poco a poco, crece su medallero con reconocimientos a sus bodegas en los concursos más prestigiosos.

Desde el consejo regulador celebran las buenas expectativas que tienen en la vendimia de este año. Se esperan alcanzar los seis millones de kilos de uvas recogidas entre las 95 bodegas que pertenecen al organismo, 500.000 más que el pasado año. Uno de los factores que ha beneficiado tanto a la cantidad como a la calidad son las buenas condiciones climáticas, especialmente durante estas semanas de recogida con temperaturas que rondan los 20 grados por el día y bajan por la noche, lo que permite mantener las frutas frescas. La vendimia se ha iniciado en un ambiente de optimismo.

La Ribeira Sacra espera recoger 6 millones de kilos de uva en la **vendimia**

INCREMENTO. EL CONSEJO REGULADOR CALCULA QUE SE RECOLECTARÁN MEDIO MILLÓN DE KILOS MÁS QUE EL AÑO PASADO GRACIAS A LAS BUENAS CONDICIONES CLIMÁTICAS TEXTO: **R.L.**

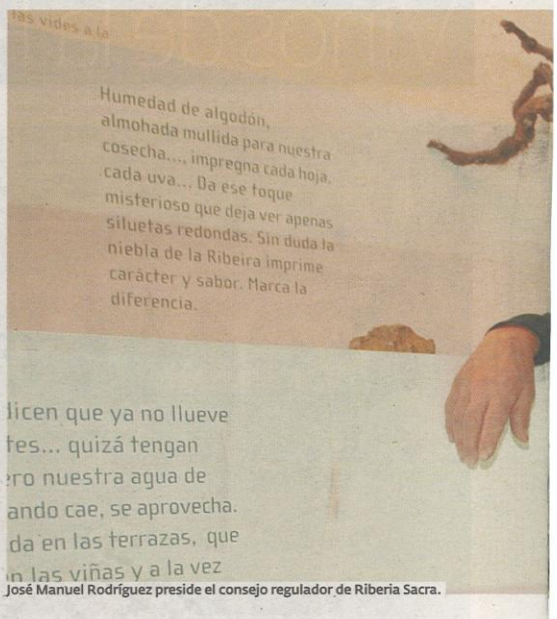
LAS BUENAS condiciones climáticas ayudarán a que la Ribeira Sacra tenga este año una recolecta superior a la vendimia de 2017. El presidente del consejo regulador, José Manuel Rodríguez, asegura que esperan recolectar 6 millones de kilos de uva en la temporada que acaba de iniciarse, medio millón más que en la anterior, que se quedó en los 5,5 millones de kilos.

Además de obtener una mayor cantidad de uvas, éstas son de muy buena calidad. Se debe a que durante el día las temperaturas son superiores a los 20 grados y por la noche bajan considerablemente manteniendo la fruta fresca en la recogida. Además, durante el año las lluvias fueron suficientes pero suaves, por lo tanto no se dañaron los frutos.

El 27 de agosto se iniciaron los controles de maduración en las viñas para determinar los plazos de esta temporada. Desde el consejo regulador apuntaban el pasado martes como la mejor fecha para iniciar la vendimia por el punto de maduración de las uvas, aún así, algunas adelantaron la recogida. Esperan que los trabajos de recogida finalicen a mediados del próximo mes.

En total 95 bodegas tendrán cosecha vinícola de la Ribeira Sacra este año, aunque la mayor parte de la producción se concentra en solo cinco de ellas. Un 93 por ciento de la uva recogida será destinada a la producción de vino tinto, mientras que los blancos solo suponen el siete por ciento restante. Se trata principalmente de uva mencía para el tinto y la variedad godello, seguida del albariño, en el caso de los blancos.

PRECEDENTE. La cosecha de 2017 alcanzó la máxima categoría en cuanto a la calidad de su uva, al ser calificada de excelente por los especialistas. En total rondaron los 3,6 millones de litros de vino, lo que ha supuesto un mayor beneficio económico gracias al aumento en la producción.



José Manuel Rodríguez preside el consejo regulador de Riberia Sacra.

Iniciada la vendimia, el consejo regulador se centra en sacarla adelante con éxito y espera que el tiempo se mantenga. Será a partir

Estilo rompedor en **tres** nuevos vinos de autor

FINCA CUARTA BODEGAS Y VIÑEDOS. SALDRÁN A LA VENTA A FINALES DE ESTE AÑO, PERO ADEMÁS LA BODEGA APUESTA POR SU CALDO ESTRELLA

LA BODEGA Finca Cuarta Bodegas y Viñedos de Rubén Moure ha entrado en el mercado vitivinícola con fuerza. Moure, gerente y enólogo de esta bodega, lleva desde muy joven trabajando en el sector del vino, lo que le ha permitido situar a esta bodega como una de las principales de la zona de la Ribeira Sacra, subzona ribeiras do Miño.

En este inicio, Finca Cuarta Bodegas y Viñedos, ubicada en terrenos del concello de Sober, va a poner a la venta una nueva línea de tres vinos de autor, según confirmaron desde la marca. Su diseño sorprenderá al consumidor por su etiqueta, que romperá con la línea habitual. Estos vinos, realizados con la variedad de uva souson, raspón de mencía y un despalillado, también de mencía, realizado mano a mano.

Estos nuevos caldos están realizados en barrica de roble francés con una cuidada y mimada elaboración. Los consumidores todavía tendrán que esperar unos meses para poder comprarlos y degustarlos, ya que no saldrán a la venta hasta finales de este año.

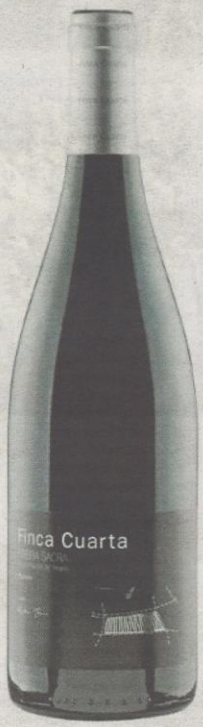
Finca Cuarta Bodegas y Viñedos inició el pasado jueves la vendimia, que se destinará principalmente al producto estrella de la casa, el Finca Cuarta, aunque también se tendrán en cuenta las nuevas incorporaciones que se darán a conocer en unos meses.

Esta bodega mantiene su vino más demandado, el Finca Cuarta, elaborado totalmente con uvas mencía procedentes de cepas con más de 50 años y ubicadas en lugares estratégicos. Los viñedos se cuidan con esmero permanentemente y se controla la producción para aumentar la calidad de las uvas, evitando que en ningún caso se sobrepasen los 3.000 kilogramos de uva recolectada por hectárea de viñedo.

Una vez en la mesa, este caldo color cereza, combina a la perfección con varios tipos de carne, caza, así como gran variedad de ahumados. De las 75.000 botellas de Finca Cuarta mencía, el 65 por ciento va destinada al mercado gallego y otro 15 por ciento al nacional. El 20 por ciento se distribuye a mercados emergentes, tales como Suiza, China o Alemania.

Finca Cuarta tiene un gran medallero que aumentó hace unas semanas en el concurso International Wine Awards con dos medallas de plata, una para el vino mencía y otra para el godello. Compitieron con casi 2.500 vinos de 35 países como Argentina, Brasil o Austria. En la valoración tienen en cuenta la elaboración, contribuir a la difusión de la cultura del vino y del consumo razonable, o potenciar la producción.

Dos importantes reconocimientos que se suman a otra plata obtenida en el certamen de Lyon 2016, la de Bacchus 2015, 90 puntos y cinco estrellas en la Guía Peñín 2015, la medalla de oro en el concurso internacional de vinos de montaña 2015 y la de plata del Internacional World Guide 2015, Además el año pasado recibió la medalla de plata en el prestigioso concurso Catavinum World Wine & Spirirts Competition.



FINCA CUARTA

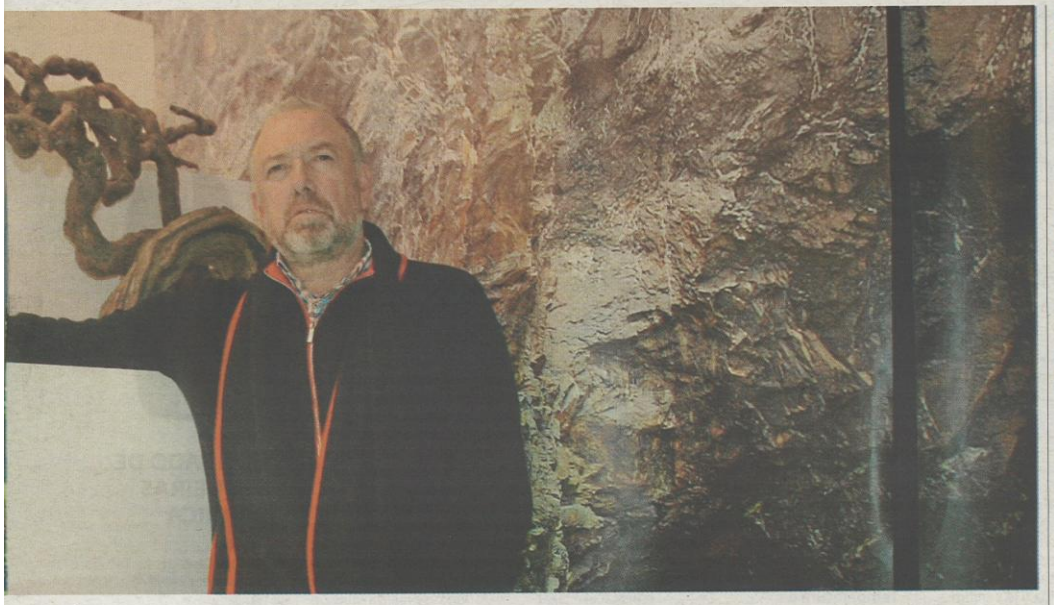
Zona: Ribeiras do Miño

Maridaje: Carnes diversas y de caza, así como con una gran variedad de ahumados.

Grados: 13

Temperatura de consumo: 17 grados.

Intenso color a cereza picota con ribetes violáceos. Su capa es media alta y es limpio y con tonos muy brillantes a la vista. Muestra una abundante lágrima. Con elevada intensidad y tonos muy frutales, se aprecian las uvas negras potentes, licorosas y maduras. Notas herbáceas y de tierra húmeda sobre un fondo balsámico, le dan complejidad al caldo, que contrasta con un ligero especiado y sutiles toques florales. Es un vino de buena entrada, con un paso ligero, ágil y suave. Su acidez es muy biena y sus taninos, ligeros. Su combinación está bien construida. Es equilibrado, vivo y carnoso. El vino Finca Cuarta tiene un gran final con leve amargor, pero muy agradable y persistente al dejar matices de frutas licorosas y fragantes florales en el retronasal. Se trata, en definitiva, de un vino redondo, sin aristas, y más sutil en boca que en nariz.



Las uvas son de gran calidad y se espera alcanzar la excelencia de la cosecha

La última campaña alcanzó los 3,6 millones de litros de vino

Un total de 95 bodegas adscritas al consejo regulador realizan trabajos de vendimia

del mes de marzo cuando recupere de nuevo las actividades en las ferias del vino tanto locales, como nacionales einternacionales, que dan visibilidad a los vinos de la Ribeira Sacra.

Además, desde el 2017 organizan con éxito el Festival do Viño da Ribeira Sacra en el Paseo do Malecón de Monforte. En esta edición contaron con numeroso público a lo largo de toda la jornada y 24 bodegas que promocionaron sus caldos. Además, una vez rematada la segunda edición, la organización valoró positivamente las vinorutas programadas por los ríos Sil y Miño en las que recorrieron distintas áreas de viñedos y disfrutar de otros atractivos.

Un legado **familiar** en las cepas

ADEGAS AMEDO. TODO EL PROCESO ESTÁ REVISADO POR LOS PROPIETARIOS

LAS CEPAS de Chantada son históricas y dan uvas de calidad y, con especial maestría, prácticamente todas las familias del municipio las convierten en vino. De esos caldos partió la firma Amedo, una bodega que se posicionó en el mercado en 1997 con una gran construcción en San Fiz que llama la atención por sus dimensiones y su moderna tecnología.

Se encuentra rodeada de viñedos y está en la carretera de Chantada a Monforte, con vistas únicas al Miño. Ahí es donde se encuentran las principales plantaciones de la bodega. De cada una de ellas se hace una selección según las variedades y su maduración para presentar diferentes elaboraciones, tales como el blanco As Glorias y los tintos Amedo, Pero Bernal y Pero Bernal Selección.

Amedo otorga gran importancia al cuidado de la viña y la vendimia. Seleccionan la uva del viñedo rodeados de familia y amigos. En la bodega los productos pasan por diferentes fases que se hacen con esmero y mimo.

PERO BERNAL

Zona: Chantada.
Maridaje: Cocido galllego, pulpo á feira o postres.
Grados: 12,5
Temperatura de consumo: 15 grados
Rojo granate, profundo, con buena capa y ribete violáceo. Destaca por su estructura y taninos.

Condado **Sequeiras**, el elegido

CONDADO DE SEQUEIRAS. CUENTA CON UN AMPLIO MEDALLERO INTERNACIONAL

LA BODEGA encargada de elaborar los reconocidos vinos con la marca Condado de Sequeiras, en Camporramiro, abrió sus puertas en 2003. Desde entonces se produjo un salto importante en la subzona de Chantada gracias a las numerosas medallas y otras condecoraciones que se pueden ver en el espectacular lagar.

En 2018 el blanco fue reconocido en el concurso de Vinos Extremos Cervin, celebrado en Italia y lograron la medalla de plata en el Concurso Internacional de Lyon. Por su parte, el tinto y el de barrica tienen la medalla de plata Catavinum y el tinto también recibió la medalla de plata en el Concurso de Pequeñas denominaciones de Origen.

La bodega busca un producto de calidad basado en un trabajo meticuloso desde la propia cepa.

La elaboración de los vinos se realiza minuciosamente e incluso las botellas y otros elementos son tenidos muy en cuenta y en consonancia con el lema de la empresa: A veces es fácil elegir.

CONDADO DE SEQUEIRAS BARRICA

Zona: Chantada.
Maridaje: Carnes blancas y rojas.
Grados: 13
Temperatura de consumo: 17 grados
Cereza, notas de frutas rojas maduras y especies.

La tradición en **35.000** botellas

LOSADA FERNÁNDEZ. EL VINO DE ESTA BODEGA SE BEBE CADA VEZ MÁS EN EL EXTRANJERO

CON SEIS hectáreas de extensión y una producción anual de 35.000 botellas, la bodega de Losada Fernández, con la marca Don Ventura, exporta casi el 70 por ciento de su vino. El renombre de este caldo es el de un producto que supera frontera. Estados Unidos o Australia son algunos de los destinos donde están los paladares más alejados de la Ribeira Sacra que optan por una botella de Don Ventura.

El caldo se elabora en una bodega de carácter familiar, que comenzó a comercializar sus productos en 1999. Fue cuando se produjo el despegue de una tradición vinícola de varias generaciones en Pantón.

Los viñedos están en Doade, Amandi y Balboa, en las laderas de los ríos Miño y Sil, donde se impone la vendimia al detalle para obtener uvas de gran calidad.

El Don Ventura es un vino de sabor intenso, que permite degustar la fruta. Frescura y volumen acompañan al paladar en un viaje que lleva a lo más profundo de la Ribeira Sacra.

El New York Times y Wine Advocate aluden a este vino que está en restaurantes como el 99 Sushi o DiverXO, porque combina muy bien con la cocina japonesa.

DON VENTURA

Zona: Ribeiras do Miño.
Maridaje: Gastronomía gallega en general.
Grados: 13.
Temperatura de consumo: 15 grados
Vino sorprendente por sus peculiares notas de frutas rojas y de hueso. Redondo, de trago largo y que termina con un toque muy sabroso.

Primer vino **vegano** de Galicia

VÍA ROMANA. LA BODEGA MEZCLA EN SUS VINOS TRADICIÓN E INNOVACIÓN

VÍA ROMANA Adegas e Viñedos, bodega amparada por la D.O. Ribeira Sacra en la subzona de Chantada, inició la vendimia el martes. Las expectativas son las de repetir la cosecha de la pasada temporada en la uva godello y, en el caso de la variedad mencía, el enólogo de la bodega, Óscar González, confirma una bajada respecto a 2017 provocada por el mildiu.

Vía Romana está siendo un destino muy demandado por enoturistas que desean conocer qué es la viticultura heroica. A ellos también se le suman los peregrinos del Camino de Invierno que, además de sellar la credencial, se les ofrece Vía Romana añada mencía 2016.

Este es un vino, elaborado en la propia bodega, ha sido recientemente galardonado con oro en el Mondial des Vins Extrêmes, cellebrado en Italia.

Vía Romana es una bodega familiar, con origen en 1940, que siempre se ha distinguido por la calidad de sus vinos al emplear procesos como la poda en verde, la selección y la vendimia manual buscando, al mismo tiempo, la innovación.

Sus caldos cuentan con el distintivo de Galicia Calidade y han logrado certificar el primer vino vegano gallego.

VÍA ROMANA AÑADA MENCÍA

Zona: Chantada.
Maridaje: Carnes rojas, legumbres o setas
Grados: 13,5
Temperatura de consumo: 15 grados
De color rojo picota y olores intensos a fruta roja, pimienta negra y bayas de enebro. Buena acidez..

EE.UU. lidera la exportación de Ribeira Sacra

MERCADO DEL VINO. TAMBIÉN SUECIA, NORUEGA Y CANADÁ APUESTAN POR LOS VINOS NACIDOS EN ESTA ZONA POR: **R.C.A** FOTOS: **AEP**

Cata de vinos con D.O. Ribeira Sacra en el Salón Gourmets de Madrid.

ESTADOS UNIDOS lidera el mercado exterior de los vinos de la Ribeira Sacra. En 2017 se exportaron casi 635 hectolitros de los caldos nacidos en la ribera de los ríos Miño y Sil. La cifra es inferior a la de 2016, pero sigue estando muy por encima del resto de países.

La lista la siguen dos países nórdicos, Suecia y Noruega, que reciben 263 y 115 hectolitros respectivamente. Estos dos países no se incluyen en los primeros puestos de la lista elaborada por la consultora internacional Wine Intelligence en su informe 'Global Compass' para catalogar los mercados internacionales del vino más atractivos incorporando medidas económicas, el mercado del vino y el comportamiento del consumidor.

En la cuarta y quinta posición destacan Canadá y Australia. El país americano recibió 102 hectolitros de vino de la Ribeira Sacra, mientras que el mercado australiano, que comenzó a vender testimonialmente en 2013, se hizo el pasado año con más de 10.200 litros.

Uno de los países que más ha crecido en la venta de caldos con denominación de origen Ribeira Sacra, que triplicó los datos del periodo anterior y alcanzó los 76 hectolitros.

El caso contrario es el vecino Alemania. La Ribeira Sacra apenas acerca al país germano 29 hectolitros de su vino, frente a laos 78 del año 2016, y sin embargo la consultora Wine Intelligence considera este país como el segundo más interesante para el mercado internacional del vino.

También China es un referente en el mercado del vino de la ribeira del Miño y del Sil. El año pasado el país asiático absorbió 7.422 litros de vino, lo que permitió dar a conocer mejor estos caldos.

Aún así, las exportaciones no son comparables con el mercado dentro del territorio español, que sigue teniendo como principal consumidor de vino Ribeira Sacra a Galicia.

Ribeira Sacra, **orgullo galego**

COLABORACIÓN
POR **XOSÉ MOURIÑO CUBA**
MEMBRO DA ACADEMIA GALEGA DE GASTRONOMÍA

DECÍA Berdyaev: «A satisfacción é un progreso permanente» e nesas estamos dende hai tres décadas, naqueles comenzos da recuperación vitivinícola das concas do Miño e do Sil. Obviamente, foi máis tarde cando se bautizou esa área produtiva co nome Ribeira Sacra para acadar a denominación dos Viños da Terra.

A Ribeira Sacra tivo gran difusión grazas á produción de viño e a elección dun nome encadrado na realidade natural e espiritual. A partir dos anos noventa foi calando paseniñamente, primeiro na sociedade galega, despois nas zonas de viñedo de España e actualmente a súa internacionalización é un feito.

Os seus viños diferenciados foron o detonante e a paisaxe, natural e agraria, o altavoz. Tanto é así que me permitirei contar dúas anécdotas fresquiñas destes días por diferentes zonas vitivinícolas de España.

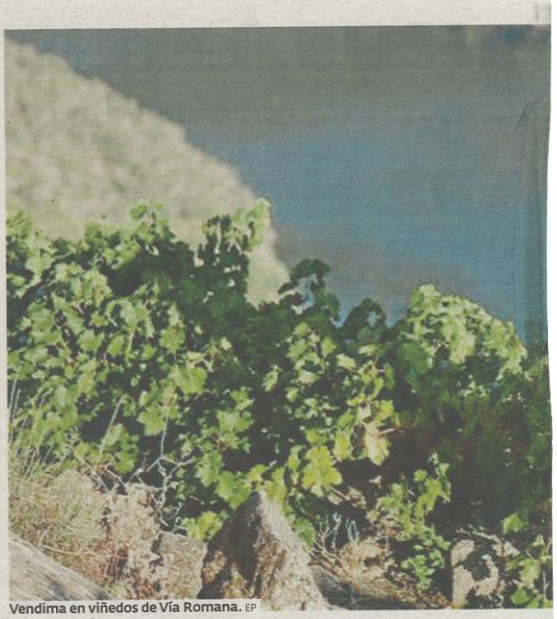
A primeira corresponde a unha conversa cun adegueiro da outra esquina do país que, despois de entrar na correspondente conversa, dicíame que pasaran un grupo de chineses pola súa adega e lle confesaran que ían estusiasmados coas paisaxes da Ribeira Sacra, amosándolle diferentes fotos.

Outra, referente a un italiano que me dicía que nunha reportaxe da Volta Ciclista a España vira unhas paisaxes marabillosas. Explqueille que se trataba da zona de Ribeira Sacra onde se producía ademais viño. Gustoulle o feito e dixo que a súa próxima viaxe sería a este lugar.

Todas estas anécdotas son expresión de que a Ribeira Sacra desborda o vaso coma espuma da cervexa, polo que se entende o proxecto de intentar acadar o recoñecemento de Patrimonio da Humanidade. Proxecto no que se recollen máis concellos e que debe aclararse porque hai xente á que confunde tal cuestión.

Neste intre, o nome de Ribeira Sacra é unha boa marca onde empezan os seus consumidores a apreciar os alicerces nos que se apoiaba nos seus comenzos: paisaxe, arquitectura civil e relixiosa e toda a sinerxia de posibilidades turísticas. O viño e a paisaxe –ben entendido, que sin agricultura non sería o mesmo– van por diante, pero todo está interelacionado e así debe considerarse se queremos avanzar a maior velocidade e de forma segura.

Postos a poñer peros podiamos facelo, pero adiquémonos a construir, sobre todo cando os ecos chegan fora das nosas fronteiras, polo que, a modo de síntese, debemos insistir na necesidade de facer máis esforzo no paquete agroturístico.



Vendima en viñedos de Vía Romana. EP

O seu siñificado traduciríase nunha diversidade agraria da zona para mellorar as economías familiares e a paisaxe natural. Unha acción turística a todos os niveis de forma que se mellorara a arquitectura en xeral e os núcleos rurais en particular, sendo a parte hosteleira e

El poder de la uva **mencía** en el Viña Vella

VIRXE DOS REMEDIOS. LA BODEGA DESTACA POR LA MIMADA ELABORACIÓN DE DOS VARIEDADES DE VIÑA VELLA ELABORADAS CON UVA BLANCA Y TINTA

EN EL CONCELLO de O Saviñao crecen, desde 1992, los viñedos de Diomondi propiedad de la bodega Virxe dos Remedios. La familia propietaria de esta empresa trata con mimo su producción con el objetivo de mantener la tradición vitivinícola de sus ancestros y pensando en un futuro para sus vides.

Situada en pleno corazón de la Ribeira Sacra, las cepas se benefician de la sintuación geográfica y de los múltiples microclimas de la zona que permite que la calidad de la uva cultivada crezca notablemente.

Los tintos de Virxe dos Remedios son representativos de la subzona Ribeiras do Miño, en donde influye mucho las temperaturas y el volumen de lluvia. Viña Vella tinto es un vino monovarietal, creado en su totalidad con uva mencía, en el que destaca su color granate con tonos violáceos y aromas a frutas maduras, principalmente a frutos rojos.

Los caldos creados en la bodega Virxe dos Remedios se presentan con la marca Viña Vella. El blanco se elabora con el 60 por ciento es uva godello; el 20 por ciento, albariño y el 20 por ciento restante es treixadura. En este caso es un vino amarillo y de sabor es fresco y equilibrado, que se complementa con un olor limpio e intenso y aromas de fruta fresca con pequeñas notas florales.

Virxe dos Remedios selecciona cuidadosamente cada una de las uvas que se extienden por las laderas con elevadas pendientes de la Ribeira Sacra, lo que hace que tenga que ser un cultivo recogido manualmente.

VIÑA VELLA TINTO

Zona: Diomondi.

Maridaje: Gastronomía gallega en conjunto. Especialmente combinable con pulpo y carnes.

Grados: 13.

Temperatura de consumo: 15 grados.

Tinto monovarietal de mencía de color rojo granate y ligeros tonos violáceos. Además tiene notas brillantes. Es muy varietal en nariz con con aromas a fruta madura, predominando la fruta roja. Tiene notas a frutoso y es un olor limpio. Además, su estructura es equilibrada y carnosa. El Viña Vella tinto tiene taninos de fruta madura bien redondeado. Es un vino delicado en los olores retronasales, donde de nuevo resalta la variedad de aromas. Las uvas mencía nacen en laderas con un 50 y 70 por ciento de inclinación. Su fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable, con levaduras autóctonas y una temperatura de 24 a 28 grados. Durante este proceso se realizan dos remontados diarios de 30 minutos cada uno y el tiempo de maceración se alarga durante 3 ó 4 semanas.

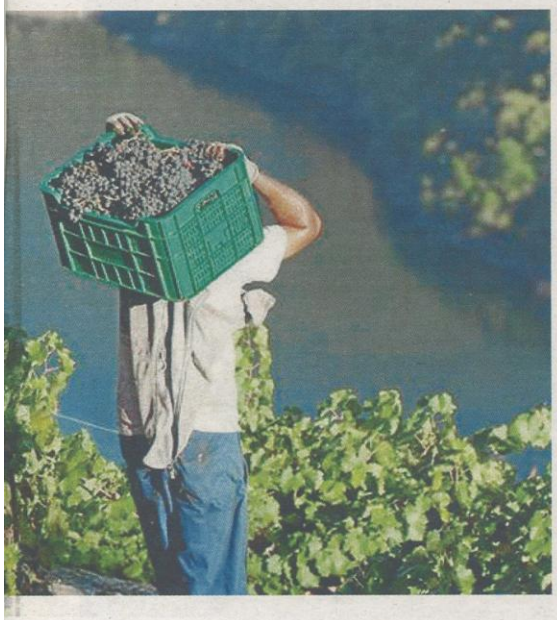
Sus instalaciones, de 450 metros cuadrados, cuenta con avanzados sistemas de producción, elaboración y embotellado de vino, con capacidad para producir 130.000 litros, que permite crear caldos de gran calidad.

Esto es una importante apuesta por el presente y futuro vitivinícola de la zona que les permite desarrollar una gran extensión de cepas y recursos humanos.

Los viñedos de Virxe dos Remedios ocupan cuatro hectáreas repartidas en pequeñas parcelas. En ellas, la bodega prima la calidad frente a la cantidad y señala un horizonte a la marca. Año tras año, Virxe dos Remedios ha mantenido la misma línea de trabajo, lo que les ha permitido crecer en el mercado y, al mismo tiempo, aumentar la presencia de sus vinos en premios, concursos y catas nacionales e internacionales.

El último galardón lo recibieron en Mondial des Vins Extrêmes, celebrado en Italia el pasado mes de julio. El Viña Vella blanco fue reconocido con la medalla de oro. Por su parte, Viña Vella mencía recibió dos años consecutivos, en 2012 y 2013, el Acio de Ouro de la denominación de origen Ribeira Sacra en la Cata de Vinos de Galicia organizado por la Xunta de Galicia.

El 90 por ciento de los vinos distribuidos por esta bodega se quedan en Galicia. En España las ventas suponen un cinco por ciento de y, el resto, se exporta a países como Estados Unidos, Escocia, Alemania o Polonia.



gastronómica algo que nos pide a internacionalización.

Sen dúbida que as administracións que teñan relación coa vivenda e o solo, deben ter a suficiente sensibilidade para que os núcleos se desenvolvan e non actuar de xeito que se pase da situación «non existo» a converterse en donas das pegas, porque normalmente existe unha liña ecléctica que é a do sentidiño, que normalmente da bos resultados sociais.

Con respecto á gastronomía, non sería xusto deixar de sinalar que houbo adegas que apostaron por ela en épocas difíciles, pero non chega esa aposta para as expectativas da Ribeira Sacra sobre todo actuando en coordinación. Coordinarse de forma activa entre o sector privado e as administracións resulta básico. Por iso é interesante aplicar aquel dito anónimo: Deixa de esperar que as cousas pasen, sae a fora e fai que pasen.

Por experiencia sabemos que non é o mesmo «non estar en contra de algo» que «esperar que outros o fagan». En ambos os dous casos as malas intencións non existen, pero os resultados son distintos en cada un deles.

De calquer xeito a Ribeira Sacra segue a acadar cotas máis altas, pero con todo iso precisa apoios. Lembro de forma nítida cando nos comenzo os desexos eran asentar aquelas adeguiñas para poder respirar, para que despois serviran de reclamo a outras zonas galegas con máis poderío e así chegar a que se internacionalizara a súa produción con instalacións foráneas.

Case estamos neste derradeiro punto a pesares das dificultades orográficas, porque daqueles comenzos xurdiron adegas como Rectoral de Amandi, Regina Viarum e Ponte da Boga, que se achegaron con espíritu de expansión, namentres adegas máis pequenas apostaban por unha calidade profunda que foi o golpe de gracia para promocionar a Ribeira Sacra.

Hoxe, ese suceder de feitos, sirve de atracción para novos proxectos vitivinícolas que veñen como anel ao dedo para empurrar outros proxectos complementarios de orixe agrario, fundamentais para soster este éxito.

Os ventos do sur, ademais de traernos calor, achegan rumores de peso sobre unha ampliación importante dunha adega ubicada na zona ourensá, que axudará ademais á supervivencia dun pobo fermoso de España como é Castro Caldelas e seguro que activará máis todo a área da Teixeira.

Se calquer proxecto é motivo de satisfación, sen dúbida para quen escribe hai un que lle enche especialmente. Dende hai moitos anos cando revisabamos a posible área de protección da Ribeira Sacra, descubrín unha adega en estado de abandono que me chamara moito a atención. Tratábase do Priorato de Pantón, á que fixen referencia moitas veces coa ilusión de que alguén se acordara dela para poñela en funcionamento. Velaí que por fin un empresario oriundo da zona, pero feito fora dela, tomou a decisión de poñer unha explotación de viñedos, de aproximadamente 300 hectáreas, e recuperar a devandita adega. Creo que o proxecto leva parello algo de restauración, outra das miñas teimas.

Sen dúbida haberá xente que non estará en sintonía, pero coido que estamos nun intre de dar o seguinte salto cualitativo en adegas. Non importa que todo o viñedo estea amparado pola Denominación de Orixe ou non, porque é un proxecto completo para un concello despoboado, debe axudar á conservación do patrimonio nun concello eminente rico nese aspecto e tamén recupera áreas que foron de viñedo que non teñen por que perderse, teima que defendo totalmente convencido.

Eses aires da Ribeira Sacra están ledos e, nesta época de vendimar, parece que piden festa da vendima de forma potente porque, aínda que algo se move nese aspecto, o corpo parece que nos pide máis. Tempo teremos de falar destes temas festeiros que agora a xente ten abondo coa colleita.

Amigos, hai unha frase anónima que di: Somos o que facemos, non o que pensamos nin o que sentimos, e na Ribeira Sacra sinto que pensamos ben porque os feitos falan por si soios. Boa vendima!