# Vinos de la Ribeira Sacra

Vendimia en la Ribeira Sacra. 13 FOTOS

## CALDOS CON PROYECCIÓN

La expansión internacional de los vinos de la Ribeira Sacra se debe, en gran parte, a las recomendaciones de gurús como Robert Parker o Luis Gutiérrez

# O presente da Ribeira Sacra

COLABORACIÓN

POR **XOSÉ MOURIÑO CUBA**

Son consciente de referirme á Ribeira Sacra con certa devoción, pero tamén son amigo de poñer os pés na terra, a única maneira que os soños a soas sirvan de algo; por conseguinte, sempre pretendín velas cousas como cando se fai o hoxaldre, en fresco, que é cando a cabeza funciona mellor, pois en quente queda ben co sentimento pero alónxase da razón e da realidade.

Co pensamento refrixerado e dende a atalaia da pequena experiencia profesional, aínda que cando falo dela lémbrome da frase de Oscar Ringo Bonavena: «La experiencia es como regalarle un peine a un calvo»; pero o peine algo vale, inda que non sexa máis que para rascar a caspa das patillas.

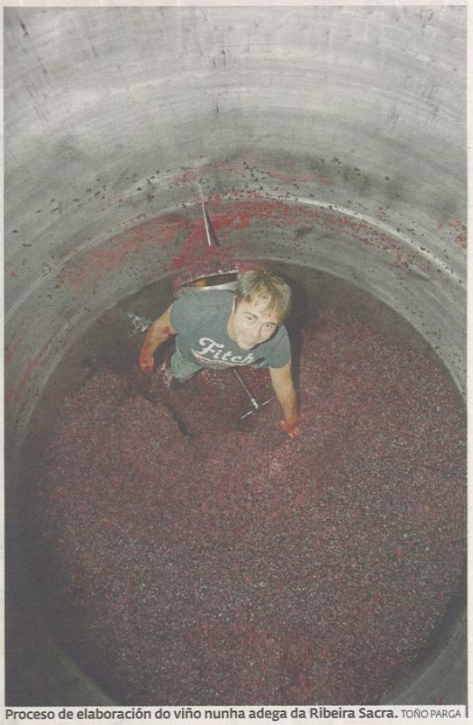
Bromas aparte, vexo a esa comarca do interior de Galicia cunha mellora innegábel, pero, facendo unha similitude coa creación de emprego en España, ten que chegar máis a todos. Tendo a falar das súas posibilidades e namentras iso sucede, quere dicir que non están esgotadas, o que ten dúas vertentes; unha de que hai futuro para traballar, o que resulta envexábel, e outra, que si pensasemos que xa está feito todo, perderíamonos.

Cando fago algún análise sectorial, sempre se me veñen á cabeza aqueles términos de Confucio referentes a «recoñecer os erros cometidos pero non correxilos», polo que é preciso sinalar cousas para que a xente pense e obre na mellor dirección, en cuxo sentido teño que destacar un grupo de adegueiros que parten a cara día a día por sacar a Ribeira adiante.

É obvio que os sabañóns da desesperanza desapareceron da Ribeira Sacra; o camiño marcado desde o primeiro instante segue a estar vixente; que se deron pasos impensables está dito ata a fartura e que hoxe é unha marca recoñecida en certos ámbitos a nivel mundial non hai dúbida, pero é eiquí onde precisamente prenden a silvas neste intre.

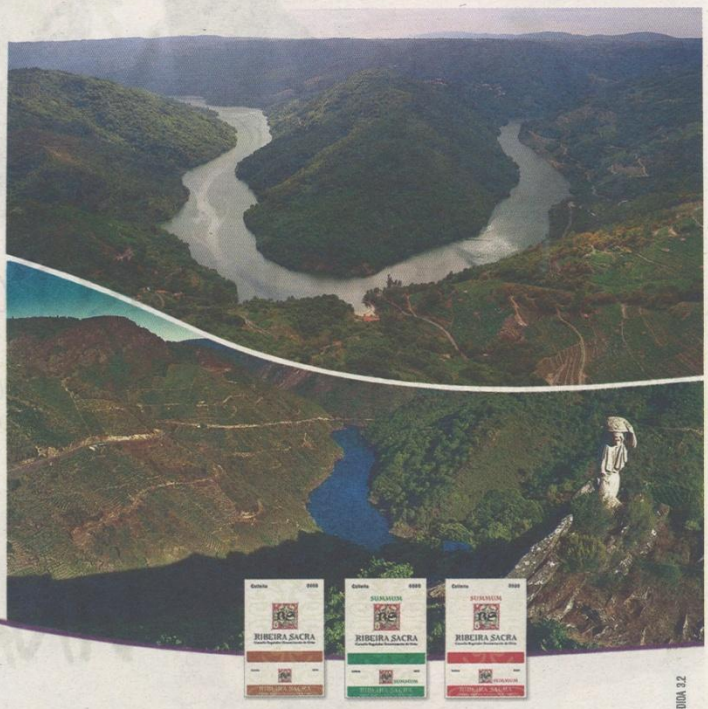
A fama pódese gañar pero hai que saber conservala e aí xurdenme dúbidas sobre se a sociedade da zona está concienciada para seguir dando pasos ás velocidades que esixen os tempos, onde teño claras unhas excepcións como son ese grupo de adegas e os técnicos que obran na comarca. Esas adegas que están a estructurar a súa produción coa concentración de predios para garantir o seu bó funcionamento, tendo un mellor control da materia prima. Por outra banda, están na continua teima de facer o seu I+ D+i particular, en plena experimentación con variedades e as súas elaboracións, o que nos leva a disfrutar de verdadeiras xoias víñicas postas no mercado, que son reclamo de atención mundial vitivinícola e sostén da marca Ribeira Sacra, tanto a nivel económico como cultural. Isto lévanos a entender que o resto dos elementos en que se apoiou o proxecto da Ribeira quedan lonxe do nivel de recoñecemento das adegas punteiras; aspecto a ter moi en conta, porque namentras non se chegue a ese equilibrio, difícil será alcanzar ese punto de desenvolvemento óptimo que provoca a inercia de dinamismo para non precisar de tanta

**(Pasa á páxina seguinte)**



**Proceso de elaboración do viño nunha adega da Ribeira Sacra.** TOÑO PARGA

Ribeira Sacra
Consello Regulador Denominación de Orixe
● www.ribeirasacra.org ●




FEADER: Europa inviste no rural
XUNTA DE GALICIA

EL SABOR DE UN PAISAJE
BUSCA NUESTRAS PRECINTAS DE GARANTÍA

PRIORIDAD 3 MEDIDA 3.2

(Vén da páxina anterior)

dependencia tanto social como institucional; namentras, séguese a precisar de grandes esforzos.

Os esforzos serán menores e máis efectivos se entre todos e particularmente os concellos presentaran un proxecto conxunto ás institucións pertinentes sobre o desenvolvemento da comarca, aspiracións xa vellas para algúns, que actitudes localistas evitaron que este feito sucedera. Pero non se trata de referenciar as miserias, senón de ser positivos e defender o mellor para Ribeira, polo que tal obxectivo segue vixente e nunha sociedade madura non debera ser difícil de acadar.

Sen deixar de recoñecer o camiño andado, non debemos deixar tanta labor pendente á imaxinación e esforzo desas bodegas punteiras, porque son moitos os flancos os que hai que atender se queremos apostar por unha zona insigne a nivel mundial, para o que temos condicións, que xa resulta un bo regalo para Galicia interior.

Entre ese feixe de cousas a considerar, podemos pensar en seguer mellorando sen demora, as estruturas necesarias, entre as que están as comunicación apropiadas en cada lugar, tanto para unha ordenación axeitada de terreos e cultivos como intercomunicación de lugares concretos.

Debérase procurar no posible achegar a posiblidade de que maiores e nenos poidan disfrutar máis da zona, non quedando soio nunha viaxe de catamarán. Esta Ribeira é ampla e rica en potencial de ofertas que deben explotarse , entre outros aspectos, pedagóxicamente, que non ten porque ser contrario ó obxectivo da hipotética declaración de Patrimonio da Humanidade; declaración coa que parece que as administracións xogan e tampouco existe a unanimidade na súa aceptación, pero como en todo, hai que ser espabilados e saber adiantarse ós acontecementos, a pesar de que non deixa de ser certo que incluso a nivel mundial, tamén hai moito teórico con mando que endexamais puxo as botas, pero contra elo tamén hai que saber traballar e non agachala cabeza, cousa que mellor se acada con organización; tan elemental coma a fame.

A propósito de organización, a diario fálame xente que quere que se volte a constituir unha asociación de adegueiros. Tiverona na man e desfixerona. Cousas do país! Pero non estaría mal recuperala para que entre os adegueiros polo menos tiveran un foro para falar, que en tal feito está fonte de onde poden saír propostas en beneficio deles e da sociedade a través dos canles pertinentes.

Entre outros moitas cousas a empurrar, un ten unha teima perenne porque considera que toca sen demora, acentuada polas opinións que de cotío recibo, refírome á gastronomía, porque ésta é produto do traballo da sociedade e viceversa, a gastronomía pode axudar a dar esperanza á cadea produtiva. ¿Cómo? Empezando polo máis elemental, potenciando os establecementos á beira dos ríos con bos profesionais, cousa que se pode acadar porque moitos son de propiedade institucional e de feito nalgún xa houbo unha mellora evidente.

Viñedo no sur da provincia. TOÑO PARGA

Existen micro e medianas empresas transformadoras de produtos agrarios, pois este tipos de establecementos temos que intentar un incremento deles, porque son viables e dinamizadores tanto a nivel produtivo como turístico porque aportan posibilidades gastronómicas. Isto é aplicar aquel proverbio chino que máis ou menos decía: mellor é traballar ó pé da porta que sementar incienso ó lonxe. Pódese facer e así se mellora unha comarca e o mundo.

En definitiva, esta área xeográfica é historia, arte, paisaxe e futuro desde a óptica do presente, pero temos que aliviar un pouco a esas adegas referidas anteriormente, que realizan unha labor que fixo enraizar a Ribeira Sacra, sendo así como se avanza facendo pais, polo que ben merecen un monumento.

# Rectoral de Amandi, pioneros de la D.O.

## La bodega lanza una edición limitada de su vino más reconocido con el nombre de Manolo Arnoya

EL PASADO jueves día 30 se presentó en Ourense, ante cerca de 400 personas, el nuevo Rectoral de Amandi Barrica Edición Limitada Manolo Arnoya. Se trata de un vino de la D.O. Ribeira Sacra, realizado con todo el cariño y respeto por la figura del fundador del grupo bodeguero Bodegas Gallegas, al que pertenece la bodega Rectoral de Amandi.

Para la familia de Manuel Arnoya, este Rectoral de Amandi edición especial «está repleto de multitud de emociones». Se trata de una edición limitada de 72 barricas, numeradas desde la fecha de nacimiento del fundador de la empresa hasta la de su fallecimiento. Se trata de un vino que ha nacido de una producción cuidada y un trabajo constante. Para su elaboración se han recuperado variedades desaparecidas de la Ribeira Sacra y se ha hecho una importante inversión en investigación y desarrollo para conseguir un producto especial.

Es un vino elaborado con las variedades dè la Ribeira Sacra mencía, sousón y caíño tinto. Se elabora a partir de estas tres variedades después de haber escogido las viñas más antiguas y mejores de la zona. Por otro lado, la madera de las tres variedades de roble consigue un vino con matices distintos aportando cada una de ellas diferentes gustos como mentol, vainilla, tabaco, etc. En definitiva, se trata de un vino con una excelente armonía entre aromas frutales y madereros.

Su proceso de elaboración es cuidado desde el primer momento, con una maceración y fermentación controladas , la crianza dura más de seis meses en barricas de roble: Allier, Allier-Tronçois, Americano y Caucásico. Cada uno le aporta al vino una serie de características que se ensamblarán, mediante 'coupages' en un único vino.

**RECONOCIMIENTOS.** El mencía Rectoral de Amandi Barrica Edición Limitada Manuel Arnoya ha recibido —antes de salir al mercado— varios premios nacionales e internacionales: Medalla de Plata en "Decanter World Wine Awards 2016", de Reino Unido; Diamante en los Premios Vino y Mujer 2016 (España); Medalla de Bronce en la Challenge International du Vine (Francia) y otro gran puesto en la International Wine & Spirit Competition, de Reino Unido.

La bodega Rectoral de Amandi está enclavada en el corazón de la Ribeira Sacra, dentro de la parroquia de Amandi, en Sober. Fue fundada en 1989, seis años antes de que se creara la propia Denominación de Origen de Ribeira Sacra, en 1995.

Los cimientos de la empresa se sitúan en Bodegas Arnoya, semilla original del grupo. Cuenta con una extensión de 140 hectáreas dedicadas a viñedos y su la producción anual asciende a dos millones de botellas.

### RECTORAL DE AMANDI BARRICA EDICIÓN LIMITADA «MANOLO ARNOYA»

**Zonas:** Amandi, Chantada, Quiroga, Ribeiras do Miño, Ribeiras do Sil

**Grados:** 13,5ºC

Vino color rojo cereza con ribete rojizo y leves matices violáceos, buena capa, limpio, brillante, abundante lágrima ligeramente tintada. Buena intensidad en nariz con notas a fruta madura, frambuesa, mora, sensación dulce a vainilla de calidad y mentoles, con sutiles toques a regaliz, tabaco y café tostado. Potente en boca, con cuerpo, volumen, largo recorrido, bien estructurado, buena acidez. Con regusto a vainilla y mentolados, y un tanino aterciopelado que deja un agradable postgusto.

# La distinción de las bodegas Amedo

## Amedo, Pero Bernal o As Glorias son algunas de sus marcas comerciales

ADEGAS AMEDO es una empresa familiar fundada en 1997 gracias al trabajo de un grupo de amigos y familiares. La bodega cuenta con una larga vinculación al mundo del vino, ya que sus miembros nacieron en un entorno vitivinícola. El Pousadoiro de Amedo —nombre con el que se conoce a la instalaciones— está situado en la parroquia de San Fiz, en Chantada.

La superficie cultivada asciende a 12 hectáreas, gestionadas, cultivadas y controladas por la marca. Los viñedos se sitúan en la ribera del río Miño, muy próximos a la bodega. Responden a los topónimos de Viña do Inferno, Viña de Pousadoiro e «Viña de Abeado». De la producción de estas tres plantaciones desembocan alrededor de 55.000 botellas.

Tres son las variedades principales. De la Viña do Inferno nace el Pero Vernal, con un 85% de mencía y un 15% de tempranillo. En el caso de la Viña de O Pousadoiro es donde encontramos más diversidad. Godello, treixadura, albariño y torrontés conforman un caldo denominado As Glorias. Por último en la Viña de o Abeado —y el resto de cultivos— se obtiene la marca Ameado. En este caso el mencía es la uva predominante en la elaboración de este tinto, encontrándose también la variedad tinta garnacha tintorera.

**PERO BERNAL**
**Zona:** Chantada
**Maridaje:** Cocido gallego, pulpo á feira o postres como roscón o chocolates.
**Grados:** 12,5 º.
**Temperatura de consumo:** 15º C
Rojo granate, profundo con buena capa y ribete violáceo. Buena estructura con taninos maduros y amargor final.

# Adegas Cachín, símbolo de máxima calidad

## Su vino insignia es el Peza do Rei Barrica, criado durante doce meses en roble francés

A LA SOMBRA del Pazo de San Paio, en Abeleda (A Teixeira), está uno de los viñedos más mimados de la Ribeira Sacra. César Enríquez Diéguez y familia comenzaron con el sueño de recuperar una bella ladera con mucha historia de la cual salían las uvas con las que satisfacían los diezmos a los reyes de Castilla.

Adega Cachín cultiva ocho hectáreas de viñedos. Cinco de ellas están en la parcela Peza do Rei, que da nombre y a la vez prestigio a la marca, ya que produce una uva de gran calidad.

César Enríquez, viticultor histórico en la D.O. Ribeira Sacra, basa la filosofía de su bodega en una cuidada viticultura. En la década de los 90 reconvirtió los viñedos, sustituyendo variedades existentes por otras autóctonas o nobles como mencía, godello, treixadura o albariño. Mencía, variedad insignia de la D.O. Ribeira Sacra, fue una apuesta de César Enríquez, cuando muchos viticultores la denostaban.

Adega Cachín comercializa vinos con la marca Peza do Rei con sus variantes tinto joven, blanco joven y tinto barrica. Son vinos exquisitos que mantienen la calidad año tras año. El estandarte de Cachín es su Peza do Rei Barrica, un vino en constante evolución después de pasar doce meses en barricas de roble francés.

**PEZA DO REI BARRICA**
**Zona:** Ribeiras do Sil.
**Maridaje:** Cocina gallega.
**Grados:** 13,5% Vol
**Temperatura:** 16-18 ºC
Color rojo cerezo intenso, aromas de frutos rojos y notas especiadas. Gran estructura en boca, con sensación a frescura, taninos de buena calidad, amplio y persistente.

# El toque familiar del Virxen dos Remedios

## El objetivo es continuar con la tradición vitivinícola de la zona de Diomondi

LA SAT Virxe dos Remedios es una bodega familiar que nació en el año 1992 con el objetivo de mantener la tradición vitivinícola de su zona. Situada en Diomondi, en el municipio de O Saviñao —subzona Ribeiras do Miño—, las vides se encuentran en un área privilegiada para el cultivo debido a su situación geográfica y a su microclima. Los viñedos ocupan cuatro hectáreas repartidas en pequeñas parcelas y situadas en bancales sobre laderas de elevada pendiente. Esto hace que el cultivo, el mantenimiento y la recogida sean de forma manual. No se utiliza ningún tipo de tratamiento que influya en su fermentación.

Las instalaciones de la SAT ocupan 450 metros cuadrados de superficie, lugar donde elaboran y embotellan toda su producción, que ronda una media de 100.000 botellas al año. El 90% de estos caldos se distribuye en Galicia, quedando un 5% para distribución nacional y el otro cinco para la exportación a países como Estados Unidos, Escocia, Alemania o Polonia.

Los vinos de esta bodega son el Viña Vella blanco y el Viña Vella tinto. El primero está elaborado con uvas de diferentes variedades: 60% godello, 20% albariño y 20% treixadura. El tinto —hecho con uvas mencía— es monovarietal, de color rojo granate con tono violáceos.

**VIÑA VELLA MENCÍA**
**Zona:** Diomondi.
**Maridaje:** Carnes, cocido, caza, gastronomía gallega.
**Grados:** 13 % Vol.
**Temperatura de consumo:** 15-16ºC
Tinto de color rojo granate con tonos violáceos. Se trata de un caldo brillante, con aromas y taninos redondeados.

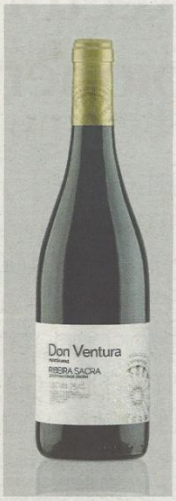
# Don Ventura, tradición que cruza fronteras

## El 80% de la producción de este caldo se destina a su venta en el extranjero

LOSADA FERNÁNDEZ es una bodega de carácter familiar, que comenzó a comercializar sus productos en el año 1999, aunque la tradición vinícola ya era una constante en el entorno de las instalaciones.

Los viñedos se sitúan en las zonas de Doade, Amandi y Balboa sobre las agudas pendientes que abrazan al Miño y Sil. La calidad de la uva se ultima hasta el más mínimo detalle, a través del ya conocido proceso de vendimia manual. Con algo más de cuatro hectáreas, y una producción anual de 35.000 botellas, el Don Ventura exporta casi el 70% del total realizado. El renombre de este caldo es el de un producto que atraviesa fronteras, Estados Unidos o Australia son algunos de los destinos de los que proceden los paladares más alejados de la Ribeira Sacra.

Cuantiosas son sus menciones en el New York Times o su presencia en los últimos años en la guía Wine Advocate, del gurú Robert Parker. El Don Ventura es un vino del que destaca un 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. Presente en restaurantes como el 99 Sushi o DiverXO, combina muy bien con la cocina japonesa, y resulta un complemento perfecto para gran cantidad de platos.




**DON VENTURA**
**Zona:** Ribeiras do Miño
**Maridaje:** Gastronomía gallega en general
**Grados:** 13%Vol.
**Temperatura de consumo:** 15ºC
Vino sorprendente por sus notas de frutas rojas y de hueso. Redondo, de trago largo y que termina con un toque muy sabroso en el paladar.

# Vía Romana, un vino para disfrutar sin prisa

## Vía Romana es un caldo de Ribeira Sacra con un reposo mínimo de 6 meses en depósito y otros 6 en botella para alcanzar la perfección

VÍA ROMANA es un vino elaborado con tiempo y paciencia, por una familia vinculada al mundo del vino como las vides al suelo de la Ribeira Sacra. Sin prisa y con buena letra, dicta la receta para elaborar algunos de los vinos con más prestigio de toda Galicia. Fueron cinco las hectáreas que comenzó a cultivar esta bodega, «aínda que agora contamos con 16, das cales sacamos unha producción de 180.000 botellas» dice Juan Luis Méndez, propietario de Vía Romana.

**ELABORACIÓN.** Desde el momento en el que la uva se convierte en fruta, comienzan los cuidados. Se realiza la poda en verde del viñedo, que tiene como objetivo lograr rendimientos por debajo de los tres kilos, sacrificando cantidad, por calidad. Una vez llega la hora de recoger la uva —de forma manual— se lleva a cabo una selección de racimos, apartando aquellos que no son perfectos. El proceso de depósito se realiza por gravedad, dejando a un lado las bombas en la fermentación. Por último es la hora de esperar; los tiempos no están estipulados, es el propio vino quien los decide.

Tras seis meses de maduración en depósito, ya dentro de la botella continuará evolucionando de 6 a 8 meses, para llegar a nuestras copas cuando el vino decida, sin prisa.

La bodega Vía Romana cuenta en la actualidad con tres marcas que forman su flota de vinos, todos ellos reconocidos por el certificado Galicia Calidade.

El primero y más reconocido es el Vía Romana Mencía, con una producción anual de 150.000 botelas, cuenta con galardones como medalla de bronce en el concurso de Mejores Vinos para Asia, realizado en 2015 o la medalla de plata en el Catavinum Worldwide de 2016.

El segundo es el Vía Romana Godello, que cuenta con una producción de 14.000 botellas y ha logrado premios como la medalla de plata en la International Wide Guide 2015.

El tercer vino de la bodega es el Vía Romana Barrica, del que se crean 16.000 unidades anuales, y que cuenta con reconocimientos como la medalla de oro en la International Wide Guide 2015.

La colección Vía Romana es la viva imagen de un vino cuidado al máximo detalle, con tiempo y paciencia. Que pide a quien lo consume, que simplemente lo disfrute, y que lo haga con tiempo.

### VÍA ROMANA MENCÍA AÑADA

**Zona:** Chantada

**Maridaje:** Carnes rojas y quesos fuertes

**Grados:** 12,5%

**Temperatura de consumo:** 16-18ºC

De color rojo picota intenso y tonos violáceos. Limpio y brillante. De nariz franca y aromas varietales muy intensos a fresas y grosellas negras, con notas florales y lácticas.

### VÍA ROMANA GODELLO AÑADA

**Zona:** Chantada

**Maridaje:** Pescados, mariscos y paellas

**Grados:** 13,5%

**Temperatura de consumo:** 10-15ºC

De color amarillo pajizo con matices verdáceos. Recuerdo a fruta blanca, aromas florales y una sutil presencia de frutas de hueso. Palador sabroso, redondo y amplio sin perder frescura.

# Finca Cuarta, el toque moderno

## Los selectos caldos de la bodega Prior de Pantón conquistan los paladares más exigentes

RUBÉN MOURE es una de las figuras más vanguardistas del plano vitivinícola de la Ribeira Sacra. Pese a su juventud, el enólogo cuenta con una larga trayectoria en la creación y estudio de los mejores brebajes, buena prueba de ello es su vino más reconocido, el Finca Cuarta. Fruto de técnicas milenarias y cuidados minuciosos es este caldo, un mencía que recoge y templa la máxima de expresión de su uva, encuentro de la plenitud, variación y preservación de la zona.

La elaboración de este caldo necesita de gran esmero y cuidado, desde la selección de la primera vid, hasta su embotellamiento. El proceso de vendimia es completamente manual y, desde la empresa, se busca el procesamiento inmediato una vez recolectada la uva.

El resultado es un vino excepcional, gracias a las labores y cuidados de un equipo experimentado, que permite sacar el máximo rendimiento a la materia prima. La superficie que ocupa la plantación de viñas es de «tres hectáreas que son da nosa propiedade, e outras catro que temos controladas», según comenta Rubén Moure, enólogo y gerente de la marca Prior de Pantón.

**RECONOCIMIENTOS.** Los galardones que le han sido otorgados a este brebaje van más allá de las fronteras locales y nacionales. La medalla de Plata Bacchus 2015, la medalla de plata Lyon 2016, 90 puntos y cinco estrellas Guía Peñin 2015, la medalla de oro Cervim (otorgada a los vinos de montaña) 2015, o la medalla de plata International Wide Guide 2015, entre otros.

De las 75.000 botellas de Finca Cuarta mencía, el 65% va destinada al mercado gallego y otro 15 al nacional. El 20 por ciento se distribuye a mercados emergentes de todo el mundo, Suiza, China o Alemania son algunos de los destinos que pueden gozar de este vino de la Ribeira Sacra.

**ELABORACIÓN.** El Finca Cuarta se trata de un vino elaborado en su totalidad por la variedad mencía, procedente de cepas de más de 50 años y que nunca sobrepasan los 3.000 kilogramos por hectárea. Elaborado con las técnicas más modernas, la pasta se enfría con nieve carbónica a 5 grados. De esta manera se asegura la extracción de antocianos que asegurarán una mejor estructura fenólica.

Posteriormente se lleva a cabo la fermentación alcohólica —que dura aproximadamente quince días— para después trasladar el caldo a barricas de roble francés, americano y ruso. Los recipientes cuenta con una capacidad de 255 litros y, en ellas, se llevará a cabo el proceso de fermentación maloláctica, entorno en el que permanecerán en torno a 5 meses. El resultado es un vino cuidado con amor, al detalle y que estimula todos los sentidos.

### FINCA CUARTA

**Zona:** Ribeiras do Miño.

**Maridaje:** Carnes a base de caza, ahumados, entre otros

**Grados:** 13% Vol.

**Temperatura de consumo:** 17º C.

Intenso color cereza picota con ribetes violáceos. De capa media alta, limpio y muy brillante. Muestra una abundante lágrima. Con elevada intensidad, muy frutal, destaca una uva negra potente, licorosa y madura; acompañada de notas herbáceas, tierra húmeda sobre un fondo balsámico, es ligeramente especiado y con sutiles florales. Este caldo de la Ribeira Sacra muestra una buena entrada, un paso ligero, ágil, y suave. Muy buena acidez y unos taninos ligeros, está bien construido, es equilibrado, vivo, tiene carnosidad y ternura. El brebaje tiene un final largo, con un toque amargo muy agradable y persistente que deja matices de frutas licorosas y fragantes florales en retronasal. Se trata, en definitiva, de un vino redondo, sin aristas, más sutil en boca que en nariz.

Exposición de botellas en el Centro do Viño de Ribeira Sacra, cata, visitantes en una bodega, viaje en catamarán y paisajes de la zona.

# Caldos de prestigio internacional

## La expansión exterior de los vinos de la Ribeira Sacra se apoya en las recomendaciones de la Guía Parker y en los premios obtenidos en prestigiosos concursos internacionales

POR **R.L.** FOTOS: **PARGA**

Los vinos de la Denominación de Origen Ribeira Sacra viven un momento de expansión internacional. Esta situación se debe en parte a las recomendaciones realizadas en la revista neoyorkina The Advocate Wine. Robert Parker, su director, es uno de los gurús que prestigian los vinos del sur lucense con sus calificaciones y consideran la Ribeira Sacra como una zona emergente en el ámbito vinícola a nivel internacional. También son muy favorables las críticas emitidas por la Guía Peñín, muy atenta siempre a la evolución de los vinos de la comarca.

Los éxitos obtenidos por bodegas de la zona en la International Wine Guide 2015 y especialmente en el concurso internacional de vinos de alta montaña que se celebra anualmente en Aosta (Italia) evidencian la gran calidad de los caldos de Ribeira Sacra.

Aunque aproximadamente la mitad de la producción de esta denominación de origen ha aumentado sus ventas considerablemente. También se ha producido un aumento del 10% en exportaciones.

**CRECIMIENTO.** En 1995 se contaba con 500 hectáreas de viñedo y en la actualidad hay más de 1.200. Las bases de este gran salto se sentaron hace 18 años con la creación de la Denominación de Origen Ribeira Sacra. Un centenar de bodegas son las encargadas de producir y comercializar estos caldos, que tienen la variedad mencía como principal referente, aunque se puede utilizar también pequeñas proporciones de bancellao y merenzao. En los últimos años ha crecido la plantación de la variedad godello para la producción de blancos, aunque todavía es minoritaria en esta zona.

Tanto el sur de Lugo como el norte de Ourense destacan por la calidad de sus vinos, pero es en las variedades de crianza donde los cosecheros elaboran la magia de este brebaje. Su conservación en barrica de roble y las especias que se añaden en el proceso de creación hacen que, tanto los crianza como los vinos de año, permitan al consumidor tener variedad y alternativas a la hora de saborear y escoger entre cada uno de estos caldos.

Los tintos destacan por sus aromas limpios, elegantes e intensos, así como por su color cereza brillante con ribete púrpura. Equilibrados y bien estructurados, resultan vinos redondos y amplios en boca.

Los vinos blancos, minoritarios pero de gran calidad, son afrutados y con un fino toque de acidez, con ligero retrogusto y delicada presencia en el paladar.

Otro de los puntos fuertes de la Ribeira Sacra es su turismo. La zona, que presentó su candidatura para ser declarada Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, ofrece al visitante una oferta gastronómica y monumental de un valor incalculable. Sin duda una visita a esta zona de Galicia hará las delicias de los amantes del enoturismo, el eje dinamizador de la comarca.

**PAISAJE.** Sin lugar a dudas, la Ribeira Sacra tiene en el vino su principal tarjeta de identidad, pero la calidad de estos caldos no puede entenderse sin la riqueza natural y patromonial de la zona. La Ribeira Sacra asocia vino y paisaje, debido en parte a la ubicación de los viñedos, asentados en bancales sobre grandes pendientes sobre las riberas del Miño, el Sil y el Cabe. Esta labor de viticultura heroica hace que la denominación pertenezca a la agrupación europea de vinos de montaña.

En las riberas soleadas, los viñedos descienden en bancales hasta cerca del río. Una vegetación de robles, castaños y abedules complementa la riqueza cromática del panorama.

Las características paisajísticas, junto a las condiciones climáticas,

permiten una peculiar maduración de la uva, que le otorga un carácter diferencia y una personalidad única a estos vinos de «terroir», apegados a la tierra.

Es la Ribeira Sacra una zona de viticultura heroica, por el carácter especial de la producción, propia de las zonas de montaña, ya que se trabaja en unas grandes pendientes. La distribución del viñedo en terrazas o bancales para salvar la pendiente del terreno genera un espacio que impide la mecanización. A excepción de carriles puntuales en algunas viñas para trasladar cajas durante la vendimia, el resto del trabajo se hace con las manos, los brazos y las espaldas de viticultores y bodegueros. Por las características de esta labor, la Ribeira Sacra pertenece a la asociación europea que agrupa a las regiones vinícolas de montaña.

Esta forma de trabajar evidéncia que el respeto a la tradición se puede y debe combinar con la moderna forma de entender el mundo del vino.

El esmero en la selección de la uva, con variedades autóctonas, así como el rigor en los controles de calidad, hicieron posible el prestigio que tiene la Ribeira Sacra tanto en Galicia como en España y su notable producción en los mercados internacionales.

La Ribeira Sacra está constituida por cinco subzonas: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Ribeiras do Miño y Ribeiras do Sil. Es una zona de producción que guarda toda la esencia de los vinos gallegos.

**CONSEJO REGULADOR.** Detrás de los éxitos alcanzados por los vinos de la Ribeira Sacra se encuentra el trabajo del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, que fomenta los tres objetivos básicos de esta variedad vinícola: garantizar el origen del producto, asegurar la calidad del mismo y promocionar los vinos amparados bajo esta Denominación.

En los aspectos puramente productivos, el personal cualificado del Consejo y una comisión técnica independiente se encargan de los controles para que el producto final cumpla las normas previstas por el Consejo relativas al vino.

El Consejo Regulador continúa trabajando en diversas acciones promocionales que acerquen la ruta del vino a los turistas. Cada año se incorporan más y mejoras alternativas.

# El Centro do Viño, referencia turística

Operadores turísticos, en el Centro do Viño.

## La presentación de caldos y las catas son una constante en el edificio, que tiene museo y tienda

POR: **R.L.** FOTO: **PARGA**

El Centro do Viño de Ribeira Sacra es una de las grandes referencias para los visitantes que acuden a la Ribeira Sacra. El museo recibe multitud de visitas, pero también la tienda alcanza un gran volumen de ventas. La principal función de este centro es la promoción de la riqueza enológica de la Ribeira Sacra desde Monforte, como centro neurálgico de la zona. Las presentaciones de vinos y de catas son una constante en este edificio. Además de las acciones presenciales, dende el Centro do Viño aprovechan las nuevas tecnologías para impulsar los caldos de la zona, Prueba de ello es la incorporación de un código QR en todas las botellas que están a la venta en la tienda a través de las cuales se puede visualizar un video promocional de esta zona vitivinícola.

Este sistema se complementa con una plataforma de venta virtual, que abre el amplio horizonte de internet a la comercialización y promoción de los vinos de la Ribeira Sacra.

Es también la parada perfecta para atender distintas necesidades del consumidor o del turista en torno al mundo del vino, Copas, sacacorchos, decantadores, portaboteilas, libros y, por supuesto, una muy amplia selección de vino.

Además, el Centro do Viño desarrolla una intensa agenda de actividades, que abarcan todo tipo de sectores culturales y sociales. Acoge desde exposiciones hasta presentaciones de libros, así como talleres e incluso una feria de artesanía, en la que participan un importante número de artesanos de la comarca.

El Centro do Viño también sirvió para la celebración de conferencias y reuniones de diferentes colectivos culturales, sociales y deportivos, así como visitas de escolares y eventos promocionales.

La creación de este espacio fue promovida por el Ayuntamiento de Monforte y el Consello Regulador de la Denominación de Origen de la Ribeira Sacra, que se planearon unir en un mismo edificio las distintas variantes del mundo vitivinícola de la zona sur de Lugo. Así nació este edificio, concebido como un centro de ocio, de cultura, empresarial, turístico, de formación y gastronómico, con el objetivo de acercar a nuestros visitantes la cultura del vino, y de ser el eje de toda de toda actividad relacionada con el la producción y venta de vino de la Denominación en la comarca de la Ribeira Sacra.