Ribeira Sacra recogió desde el sábado más uva que en 22 días de vendimia

La producción supera las expectativas y se aproxima a los cuatro millones de kilos

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

El pasado fin de semana hubo situación de *overbooking* en muchas bodegas de Ribeira Sacra. No daban abasto con tanta caja de uva a la espera de pasar a los depósitos de acero. Desde el sábado se recogieron en torno a 1.800.000 kilos, tantos como en los veintidós días anteriores de cosecha. La campaña quedó abierta con carácter general en la denominación de origen el 22 de septiembre, pero el cómputo de kilos cuenta desde el día 9 de ese mes. Desde esa fecha, se sucedieron las vendimias con autorizaciones puntuales del consejo regulador.

Los datos del fin de semana resultan reveladores. De 1.829.630 kilos de uva contabilizados el pasado viernes se pasó a los 3.243.485 que habían entrado en las bodegas el lunes siguiente. Ayer por la mañana la producción controlada por los veedores ya alcanzaba los 3.600.000 kilos, según avanzó el presidente del consejo regulador, José Manuel Rodríguez. Su pronóstico inicial de cerrar la presente campaña con cinco millones de kilos de uva no parece tan descabellado a estas alturas.

Rectoral de Amandi dio por cerrada la vendimia en esa subzona y está recogiendo uva de viñedos de las riberas del Cabe y el Miño donde la maduración se retrasa más que en el Sil. Pero en esta bodega, la mayor de la denominación de origen, todavía deberá entrar la producción de numerosos proveedores de municipios de la subzona de Chantada cuyas parcelas suelen ser las últimas en vendimiarse.

Entrada de una partida de uva de mencía en la bodega de Doade Regina Viarum. CARLOS RUEDA

Bajada significativa

La campaña del 2015 se cerró con un total de 6.176.747 kilos de uva en el ámbito de la denominación de origen. Fue la cantidad que entró en las bodegas de Ribeira Sacra. El presidente del consejo regulador considera, sin embargo, que la producción habría sido mayor entonces si la demanda por parte de los elaboradores hubiese cubierto la totalidad de la oferta. «Penso que o ano pasado había uva para poder chegar aos sete millóns de quilos. Ter dous millóns menos este ano con respecto ao anterior xa é unha baixada significativa», explica José Manuel Rodríguez.

El recorte de la actual cosecha como consecuencia del mildiu y la granizada que afectó a las viñas de Doade hacía presagiar una guerra de precios entre las bodegas para mantener sus necesidades de producción. El llamamiento a la estabilidad que hizo el consejo regulador en los prolegómenos de la vendimia parece haber surtido efecto. «As grandes adegas non entraron nese xogo», dice el presidente. A su juicio, los precios de la uva no experimentaron grandes subidas salvo en «episodios puntuais».

Diecinueve bodegas todavía no iniciaron la recogida a estas alturas

De acuerdo con las previsiones del consejo regulador, la vendimia en Ribeira Sacra todavía se prolongará hasta el próximo 16 de octubre. Para esa fecha, habrá entrado en las bodegas el grueso de la producción. Otra cosa es quede alguna viña puntual con la recogida de la uva pendiente. La finca de diez hectáreas de Ponte da Boga en O Saviñao, por ejemplo, suele ser una de las últimas.

Dos fines de semana por delante de vendimia, aunque no sean tan intensos como el anterior, parecen dar margen para alcanzar los cinco millones de kilos de uva. «Houbo zonas nas que a perda de colleita foi importante, pero hai que mirar o conxunto da denominación», señala José Manuel Rodríguez.

Las estadísticas de cosecha que actualiza diariamente el consejo regulador suelen recibir un impulso notable coincidiendo con los fines de semana. La disponibilidad de mano de obra gratuita, mayoritariamente familiares y amigos, explica que muchos pequeños productores elijan esas fechas para proceder a la recogida de la uva.

El tiempo juega a su favor este año. La ausencia de lluvias reduce el riesgo de podredumbre en los racimos a estas alturas de la campaña. Quizás por ello, diecinueve bodegas todavía no habían iniciado con fecha de ayer la recogida. Veintiuna ya la dieron por terminada y cincuenta están en plena faena.

A por el segundo mundial de cata en Francia

El sarriano Alfonso Torrente aspira a renovar el título con otros tres gallegos en el equipo español

L. D. MONFORTE / LA VOZ

Tres años lleva el sarriano Alfonso Torrente participando en el campeonato del mundo de cata que organiza la *Revue du Vin de France*. En el 2014 fue tercero, con el equipo español, en el concurso que tuvo como escenario Champaña. El pasado año, con los mismos compañeros, se proclamó campeón en Châteauneuf-du-Pape, capital vitivinícola del Ródano. En esta edición la cata tendrá lugar el próximo sábado en la región de Bandol, en Provenza. Y Torrente, bodeguero en la Ribeira Sacra, aspira a conseguir con sus colegas lo que nunca nadie antes ha logrado: ganar dos ediciones seguidas del mundial de catadores.

De los cinco integrantes del equipo, cuatro repiten. Además de Alfonso Torrente, estarán de nuevo en Bandol el sumiller José Luis Aragunde y el bodeguero Eulogio Pomares, ambos de Cambados, y Roberto Santana, enólogo canario. El sumiller José Martínez, de Casa Solla, completa el equipo, en el que no podrá estar este año el francés afincado en España Philippe Cesco, distribuidor y propietario de una vinoteca en Santander.

Alfonso Torrente y Roberto Santana son dos de los cuatro socios del proyecto Envínate, que en Ribeira Sacra elabora en la bodega ourensana de Pedra do Sol, en A Teixeira. «Estaría bien repetir el tirunfo», dice Torrente entre risas, pero reconoce que será «muy difícil». Acertar a ciegas que lo que hay en la copa es un *chardonnay* de una bodega griega no está al alcance de cualquiera.

Alfonso Torrente, segundo por la izquierda, junto a sus compañeros de equipo tras proclamarse ganadores del mundial de cata el pasado año

AL DETALLE

PREMIO CODICIADO

Los concursantes
Al mundial de cata se presentan equipos de una veintena de países de todo el mundo, integrados en su mayoría por sumilleres. Este año tiene como escenario la bodega Château du Galoupet, en Bandol

Mecánica del concurso
Los equipos deben tratar de acertar a ciegas marca, variedades de uva, añada y productor de doce vinos de dispares procedencias, seis tintos y seis blancos. Es prácticamente imposible alcanzar la puntuación máxima, pero el que más se aproxima gana

El equipo español
En la pasada edición, el equipo español de catadores ganó el campeonato mundial al obtener dos puntos más que los belgas, que obtuvieron el segundo puesto. Suecia quedó en tercera posición