MARTES, 18 DE OCTUBRE DEL 2016 • Cardenal, 1. Monforte • redac.monforte@lavoz.es • www.lavozdegalicia.es/lemos/ • Teléfono: 982 416 014 • ISSN 1888-5101

La Voz de Lemos

En São Paulo
El documental de Manuel Valcárcel sobre O Courel concursa en una muestra internacional en Brasil
Pag. 3

Sin pantalán
Los problemas burocráticos impiden navegar a un catamarán de una casa rural
Pag. 2

Ribeira Sacra cierra la vendimia tras cincuenta días de recolección

La merma de la cosecha será finalmente del 10% respecto a la campaña anterior

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

Casi cincuenta días después de su comienzo, la vendimia está prácticamente cerrada en la Ribeira Sacra. A estas alturas del mes de octubre todavía quedan abiertas dos de las 91 bodegas que elaboran vino al amparo de esta denominación de origen. Pero solo resta por recoger la uva en viñas muy puntuales, por lo que los datos definitivos no diferirán mucho de los que recogen las últimas estadísticas. La actualización más reciente de las cifras del consejo regulador tiene fecha del pasado domingo. Ese día se habían recogido 5.573.471 kilos de uva, frente a los 6.149.780 del pasado año.

En los últimos días se sucedieron balances que aludían a una reducción del 15% en la cosecha con respeto a la anterior campaña. Si las matemáticas no fallan, la merma es en realidad de solo el 10%. Según el balance oficial del consejo regulador, el pasado año se recogieron 6.149.780 kilos de uva en Ribeira Sacra. Descontados los 5.573.471 kilos que se habían recolectado el pasado domingo, día al que corresponden los últimos datos, la diferencia es de 621.309 kilos. Para que la pérdida de cosecha fuese del 15%, tendrían que haberse cosechado 929.117 kilos menos. Y no es el caso.

La vendimia se abrió oficialmente el 22 de septiembre. Pero desde el 9 de septiembre se venían concediendo autorizaciones puntuales a las bodegas que así lo solicitaron. La duración de la campaña no resulta excepcional, pero el ritmo de recogida sí ha sido más lento de lo que venía siendo habitual. De hecho, los datos de vendimia comenzaron a ser relevantes a partir del primer fin de semana de octubre. Pese a lo que muchos podían pensar por las elevadas temperaturas del verano, la maduración de la uva se hizo de rogar en esta cosecha.

La vendimia se prolongó más de lo previsto por el retraso en la maduración de la uva. CARLOS RUEDA

Algo menos de grado

«Se fose pola carga que había nas cepas, toda a uva entraría con catorce grados», bromea el enólogo Roberto Regal. Calcula que ha cosechado la mitad que el pasado año, pero la uva ha entrado con menos contenido potencial de alcohol que el año pasado. La causa hay que buscarla en la prolongada sequía estival, que motivó paradas en la actividad vegetativa de las cepas.

Para algunos enólogos, estas interrupciones también tuvieron su lado positivo. «La uva este año no sobremaduró y eso es bueno para preservar la frescura de los vinos», opina Alfonso Torrente, que elabora los vinos de Envínate en la bodega ourensana Pedra do Sol. La ausencia de lluvias a lo largo de la vendima ha sido proverbial para permitir que la uva entrase en las bodegas en buen estado sanitario. «Hubo algún problema por la humedad de las nieblas en las zonas altas, pero la uva entró sana y con buen equilibrio», dice Fernando González, de Adega Algueira.

DATOS

Tintas	
Variedad	**Kilos**
Mencía	4.740.578
Garnacha	228.069
Merenzao	49.966
Tempranillo	46.717
Sousón	47.339
Brancellao	44.589
Caiño	20.311
Mouratón	2.895
Blancas	
Variedad	**Kilos**
Godello	270.777
Albariño	53.637
Treixadura	37.836
Dona Branca	6.229
Torrontés	2.415
Loureira	1.894
Total	5.573.471

Dominio do Bibei, Agueira y Abadía da Cova, bodegas mejor puntuadas en la Guía Peñín

Pocas novedades en los relativo a Ribeira Sacra en la última edición de la Guía Peñín de los Vinos de España. En lo más alto del podio vuelve a figurar la bodega ourensana de Dominio do Bibei. El vino Dominio do Bibei 2014, elaborado mayoritariamente con la variedad brancellao, obtiene 97 puntos, la mejor nota que se concede a un tinto en Galicia. En lo más alto de la guía están tres tintos con 98 puntos y ocho con 97, entre los que se encuentra esa marca de Dominio do Bibei.

Las otras dos notas más altas que concede la Guía Peñín en Ribeira Sacra son para otros dos vinos de esa bodega de Manzaneda: el godello Lapena 2012 (96) y el tinto Lacima 2013 (95), elaborado mayoritariamente con mencía. Tanto estos como el resto de los vinos que elabora Dominio do Bibei pasan por barrica.

Todas las marcas de Ribeira Sacra que obtienen 93 o más puntos en la Guía Peñín tienen crianza en barrica. Algueira sitúa su Merenzao 2014 con 94 puntos, los mismos que recibe Lousas Camiño Novo, del equipo de enólogos de Envínate. El godello Algueira Escalada 2013 y Algueira Brancellao 2014 obtienen 93, idéntica puntuación que los tintos Abadía da Cova Barrica y Abadía da Cova 1124, ambos de la cosecha del 2015.

Los otros vinos con 93 puntos son: Don Bernardino Barrica 2012 (Emilio Rodríguez); Lousas Viño de Aldea 2015 (Envínate); A Rosa do Viño 2015, Moure Tradición Blanco 2015 y Moure Tradición Tinto 2014 (Moure Viños Artesáns); Capricho de Merenzao 2013 (Pote da Boga); y Pórtico da Gloria Brancellao 2014 (Ronsel do Sil).