MARTES, 11 DE SEPTIEMBRE DEL 2018 • Cardenal, 1. Monforte • redac.monforte@lavoz.es • www.lavozdegalicia.es/lemos/ • Teléfono: 982 416 014 • ISSN 1888-5101

La Voz de Lemos

Deportes
El Lemos lidera su grupo de la Tercera Autonómica tras una contundente victoria ante el Xove Lago
Pág. 6

Turismo
Tor es el museo mejor valorado de Lugo y el segundo de Galicia en la web de viajes Tripadvisor
Pág. 8

Algueira adelanta la vendimia y recoge las primeras uvas de godello

La bodega de Doade abre la campaña en Ribeira Sacra en sus viñedos de Abeleda

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

El pasado fin de semana se recogieron las primeras uvas en viñas acogidas a la denominación de origen. Fue en parcelas de la ribera del Sil a su paso por Sober, de las más precoces en cuanto a maduración. Pero iban destinadas a una bodega, Sílice Viticultores, que elabora sus vinos fuera del consejo regulador. Por eso, la vendimia en Ribeira Sacra comienza hoy oficialmente. La abre Adega Algueira con la variedad godello y en sus viñedos de Abeleda.

No hay una fecha establecida para el comienzo de la recolección con carácter general. El retraso en la maduración en amplias zonas de la denominación de origen desaconseja las prisas. Y si alguien quiere adelantarse, es suficiente con acreditar que la uva alcanza los parámetros exigidos para obtener un permiso puntual del consejo regulador. Es el caso de Adega Algueira, que podría ser la primera en iniciar la vendimia también en las variedades tintas.

«En los últimos muestreos el godello alcanzaba trece grados. Siempre es importante que la uva no sobremadure, pero en los blancos todavía más. Si sigue este calor, pronto comenzaremos a recoger alguna uva tinta en la viña de Carballocovo», explica el bodeguero, Fernando González.

Carballocovo está en la ribera de Doade, por encima de la carretera que conduce al embarcadero del catamarán. La viña en la que arranca hoy la vendimia se levanta sobre la ladera del río Edo, cerca de su desembocadura en el Sil. Lleva el nombre de Cortezada y está plantada en su totalidad con variedades blancas. La maduración, según indica la bodega, se ha acelerado en las últimas jornadas. Atrás quedan meses de sobresaltos a causa de una meteorología que fue especialmente adversa para el viticultor.

Vendimia de Algueira en viñedos de Abeleda, en una imagen de archivo. ROI FERNÁNDEZ

Cada vez más difícil

«Cada cosecha siempre plantea un nuevo reto. Pero dar con las soluciones, con un tiempo tan cambiante, cada vez resulta más complicado. La experiencia de un año no te sirve de nada al siguiente. Este fue tan cambiante que lo que parecía bueno un día podía no serlo al siguiente. Sacabas hoja para ventilar la cepa y evitar que se propaguen los hongos y venía un golpe de calor de los que machacan el racimo», dice Fernando González. «Prometía ser el cosechón del siglo —prosigue— y al final en cantidad no va a ser tan abundante. Pero es una añada que a mí me gusta mucho. Creo que será mejor de lo que se piensa, fue todo a un ritmo muy lento».

El consejo regulador seguirá concediendo autorizaciones puntuales para la recogida de la uva mientras no se permita la vendimia con carácter general. A corto plazo, no tiene previsto reunirse para adoptar una decisión al respecto.

MADURACIÓN

Diferencias de hasta cinco grados

Uvas de mencía

El consejo regulador no avanzó datos sobre los controles de maduración de la uva. De los que realizan los cosecheros se desprenden diferencias radicales entre unas subzonas y otras. Mientras en la ribera del Sil hay viñas que superan los doce grados, en la zona del Miño muchas no pasan de siete.

El consejo regulador esperará hasta la próxima semana para hablar de fechas

Los viticultores saben por experiencia que hasta que la uva no está en los depósitos no pueden cantar victoria. Esa incertidumbre explica que la primera vendimia suscite siempre cierto efecto dominó. «Enseguida chegan chamadas de viticultores que nos venden as uvas e preguntan se as recollen xa», señala un bodeguero. Las bodegas grandes, que compran uva en diferentes zonas de la denominación de origen, son por fuerza las que menos prisas tienen. Y este año menos. Sabedor de los diferentes ritmos de maduración, el consejo regulador no tiene previsto reunirse hasta la próxima semana para habar de fechas de vendimia.

Los técnicos de la denominación de origen llevan a cabo muestreos periódicos en viñas de las diferentes subzonas desde finales de agosto. Estos datos forman parte del informe que sirve de base para poner fecha al comienzo de la vendimia con carácter general. «A uva pintou tarde e a vendima ten que vir necesariamente con atraso», señala un viticultor. En un principio se barajaba la posibilidad de permitir la recogida a partir del 23 de septiembre, pero es probable que se retrase algunos días.

Lluvias beneficiosas

La opinión mayoritaria de los bodegueros es que las últimas lluvias resultaron beneficiosas. Sobre todo porque, después de una prolongada sequía, pueden contribuir a un mayor rendimiento de la uva en mosto. Como contrapartida, lo habitual es que esas precipitaciones se traduzcan en cierta caída del grado alcohólico. Si sigue el tiempo soleado, será un problema menor.

IES Val do Asma Lugo Chantada
XUNTA DE GALICIA CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA
FONDO SOCIAL EUROPEO
Erasmus+
VIDA SALUDABLE
Avda Monforte s/n 27500 • tfno: 982870236 • fax: 982870244 • email: ies.val.asma@edu.xunta.es
• http://www.edu.xunta.gal/centros/iesvalasma • IES Val do Asma Chantada
Ensinanzas impartidas:
· ESO
· BAC
· Ciclos Formativos polo sistema ordinario
CB Mantemento de vehículos
CM Electromecánica de vehículos
CS Administración e finanzas
· Ciclos Formativos Dual
Administración e finanzas
Axencia de viaxes e xestión de eventos
Desenvolvemento de aplicacións web
Os ciclos Dual realízanse en convenio co grupo internacional hoteleiro HOTUSA
Infórmate no tlf: 982 870 236
ou no mail: ies.val.asma@edu.xunta.es