

A Ribeira Sacra mantense na media dos últimos 5 anos cunha colleita de 5,5

O 94% da produción, de

CARLOS G. HERVELLA

ANGELES RODRÍGUEZ



A produción de uva mantense na Ribeira Sacra. A vendima do 2017 conclúia o 6 de outubro nesta denominación de orixe cunhas cifras moi similares ás do pasado ano. Recollíanse 5.515.694 quilos, unha cantidade lixeiramente inferior aos 5.578.529 quilos do 2016 e que está na media dos últimos cinco anos nesta zona produtiva, situada entre as provincias de Ourense e Lugo.

Aínda así, a deste ano era unha campaña singular polo anticipada que viña a colleita. O día 19 de agosto iniciaba a vendima a Adega dos Taboadas de Castro Caldelas, na subzona de Ribeiras do Sil. Era a primeira da D.O. en facelo. Tres días despois, empezában a recoller a uva as adegas de Eladio Martínez "Anzio" e Algueira, ambas en Sober (Lugo). "Comezaba puntualmente a vendima na D.O. Ribeira Sacra o 19 de agosto para aquelas adegas nas que as características e ubicación dos seus viñedos facían que a uva cumprira os parámetros esixidos polo consello regulador", explican dende este órgano réctor.

Sen embargo, para o resto das zonas, tras realizar controis para determinar o estado da uva, o pleno do consello acordaba como data recomendada para abrir a campaña a do 7 de setembro. En conxunto os labores de vendima prolongábanse ao longo de 49 días.

Ten sido "unha vendima tem-

Viveros José López
ESPECIALIDAD EN CEPAS DE VIÑAS
Variedades autóctonas y nacionales

Polígono Industrial A Raña, s/n - C/7 - 32300 Barco de Valdeorras - Ourense (España)
Tel.: 988 32 20 31 - Móv.: 689 39 90 05 - Fax: 988 32 20 31
Web.: www.viverosjoselopez.com/es - Email: viverosjoselopez@gmail.com



D.O. Ribeira Sacra

millóns de quilos
tintas

perá, pero non tan longa. Foise realizando de xeito moi máis escalonado do que era normal en comparación con outros anos. As maduracións na denominación son moi variadas e as adegas que compran uvas en distintos lugares van ampliando ese espazo de recollida de uva porque é a manreira de ter unha materia prima de maior calidade. Vanse adaptando á realidade da maduración e non a facer unha vendima rápida en dúas semanas", asegura o presidente do Consello Regulador da D.O. Ribeira Sacra, José Manuel Rodríguez.

As condicións meteorolóxicas nesas semanas facilitaban tamén a recollida do froito. "Durante os días que durou a vendima o tempo foi seco e apenas houbo choivas, aspecto que propiciou que a uva entrase nas adegas nun estado fitosanitario bo", indican dende o consello regulador. Destácase tamén a súa alta calidade e moi bo estado sanitario, "pese á complexidade dunha tempada na que os incidentes meteorolóxicos complicaron as perspectivas da colleita".

Unha calidade que verificaban os 12 vedeiros que realizaban tarefas de control xunto co persoal fixo do CRDO Ribeira Sacra, formado por tres técnicos más a directora técnica deste organismo.

Nesta campaña elaborarán viño baixo o amparo desta denominación de orixe un total de 92 adegas.

A.R.

Na Ribeira Sacra a relación entre a natureza, a montaña e o home modelou ao longo do tempo unha paisaxe singular e única na que o viñedo é unha peza clave. Unha paisaxe que se pretende declarar Ben de Interese Cultural (BIC) na categoría de paisaxe cultural, como paso previo a optar a súa inclusión na lista do Patrimonio mundial. A Xunta de Galicia mantiña o pasado 29 de setembro unha xuntanza con representantes das Deputacións de Ourense e Lugo e cos 21 concellos incluídos no ámbito do futuro BIC, co CRDO Ribeira Sacra e o Consorcio de Turismo do mesmo nome. Neste encontro explicábanse os aspectos técnicos relativos á incoación do expediente e á declaración da Ribeira Sacra como BIC. Sobre as consecuencias que isto podería ter para o sector do viñao o presidente da D.O., José Manuel Rodríguez,



Os datos amosan que Ribeira Sacra consolidase como unha denominación de tintos xa que do total de 5,5 millóns de quilos recollidos, 5.186.308 quilos son de oito variedades tintas, o que vén a significar o 94% da producción.

Dentro das tintas a variedade estrela é, sen dúbida, a mencía, que representa ademais o 84,5% do total da colleita deste ano. Así na Ribeira Sacra apaíñanse 4.656.820 quilos de mencía, cifra algo menor que a do pasado ano 2016 con 4.740.964 quilos.

A seguinte referencia tinta en cantidade é a garnacha con

José Manuel Rodríguez,
presidente do Consello
Regulador da D.O. Ribeira Sacra.

Ribeira Sacra, unha paisaxe cultural



Paisaxe de viñedo de montaña, caracerístico da D.O. Ribeira Sacra.

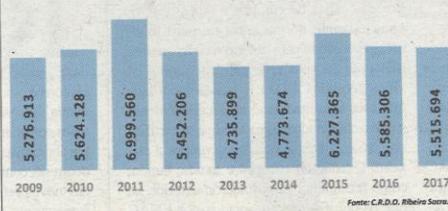
No camiño de ser un BIC

guez, amósase cauto. "Pode ser bo ou malo dependendo de como se faga. Se se fai tendo en conta unha realidade que é que a xente ten que

vivir dignamente do seu traballo neste territorio, ben; en cambio se se fai cun plantaxeamento de tolerancia cero, pois mal. Nós fixémos-

lle uns plantaxeamentos sobre isto á Administración e, en principio, son receptivos e esperemos que se vaya nesa liña".

C.R.D.O. Ribeira Sacra: Resumo de colleita nos últimos anos en kg.



303.759 quilos, producción lixeiramente superior á do 2016, con 227.919 quilos. A maior distancia sitúanse os 74.667 quilos de sousón (67.558 quilos no 2016) e os 49.136 de merenzao (50.066 quilos no 2016).

O total de brancas neste ano ascende na D.O. Ribeira Sacra a 329.356 quilos. Entre as seis variedades das que se recolleu uva, resalta o dominio do godello con 234.574 quilos, o que supón o 71,2% do total de brancas. Esta cantidade rexistra certa diminución con relación ao 2016, no que se colletaban 273.889 quilos.

En segunda posición está a uva branca albariño con 58.812 quilos, algo máis que na anterior vendima, con 53.637 quilos.

Logo está a treixadura con 27.861 quilos (37.836 quilos no 2016), seguida pola dona branca con 4.360 quilos, a torrontés con 2.911 quilos e a loureira con 838 quilos, segundo os datos do consello regulador.



EL SABOR DE UN PAISAJE

Ribeira Sacra

Consello Regulador Denominación de Orixe

● www.ribeirasacra.org ●



PEADER
Europa Invista no noso



XUNTA DE GALICIA

REGIÓN

Adegas

As adegas da D.O. Ribeira Sacra Coa certificación ENAC de calidade



O SIL/REDACCIÓN

Ademais dunha esixencia legal, constitúe unha garantía para todos os operadores e os propios consumidores. De aí a importancia da certificación de calidade que outorga a ENAC (Entidade Nacional de Certificación) e que recibían o 17 de novembro as adegas da Denominación de Orixe Ribeira Sacra nun acto celebrado en Portomarín e que culminaba un labor iniciado no 2010. "Esta certificación posiciona a esta D.O. no máis alto", sinalaba o seu presidente, José Manuel Rodríguez.

Á entrega asistía a xefe do departamento Agroalimentario de ENAC, Elisa Gredilla Zazo, que recoñecía o "gran traballo" realizado polas adegas e polo personal do Consello Regulador "neste proceso longo e complexo, que deu como froito que o conse-

llo sexa capaz de cumplir e facer cumprir una esixente norma europea, pero totalmente necesaria para obter o recoñecemento dun produto apto e de calidade, como os viños acollidos á D.O.". Tamén recordaba que esta acreditación é un recoñecemento sobre o etiquetado do producto que se certifica coa precinta de garantía "trala cumplir a esixente lexislación europea e axuda, tamén, como ferramenta na promoción exterior, xa que os certificados outorgados por ENAC son recoñecidos en máis de 70 países".

Pola súa banda, a directora xeral de Gobernación, Agricultura e Industrias Alimentarias, Belén do Campo Piñeiro destacaba o papel dos adegueiros neste "complexo" proceso de acreditación e dicía que o "reto actual está na acreditación do panel de Cata". Nestes momentos o Consello Regulador da DO Ribeira Sacra atópase na fase de adestramento e formación do seu Panel de Cata aos requisitos da norma UNE-EN ESO/IEC 17025:2005.



Os adegueiros da D.O. Ribeira Sacra coas certificacións de calidade.



Cova na que repousa o tinto de barrica da Adega Joaquín Rebollo.

Adega Joaquín Rebollo-A Rúa

Entre os mellores godellos españois

O SIL/REDACCIÓN

Refereñte en brancos, pero tamén en tintos. A adega ruesa Joaquín Rebollo, na D.O. Valdeorras, era unha das pioneras en apostar pola variedade godello hai 40 anos. Ao mesmo tempo, exploraba o potencial dos tintos e convertéase nunha das primeiras de Galicia en elaborar viños con crianza en madeira. Esa inquedanza por abrir novas posibilidades para as castas valdeorresas continúa moi viva. E así se reflexa nas novas referencias que vén poñendo no mercado nos últimos dous anos. Así no 2014 elabora o godello de finca Trasdairelas. "Támén o fixemos coa colleita do 2015, pero non coa do 2016 xa que require dunhas condicións de moi alta calidade na uva, polo tanto só sae en colleitas excepcionais. Este ano volverémolo a elaborar", sinala José Ramón Rodríguez, da Adega Joaquín Rebollo. Ademais na colleita do 2016 facrán un casto nobres denominado Lomas de Fontei, coas variedades mencía, sousón e arauxa. Continuarán con el tras esta vendimia.

En total esta adega ruesa conta nestes momentos con cinco referencias no mercado. Os dous viños xa citados, xunto co godello e o mencía Joaquín Rebollo e co tinto barrica Joaquín Rebollo. Este último "non o sacamos coa tirilla do consello regulador como crianza ou reserva porque cremos que cada añada é distinta, por iso, en función do que nos marque o viño, témolos máis ou menos tempo en barrica. Por exemplo, a colleita do 2016 leva

un ano en barrica e a do 2015, que está agora mesmo no mercado, estivo tamén un ano", matiza José Ramón Rodríguez.

Este tinto en barrica ten outra peculiaridade. Repousa nunha cova natural escavada baixo a montaña, na estrada de Somoza. "Trátase dunha cova do século XVIII que foi restaurada por Joaquín Rebollo e alí o víño críase dun modo natural, en silencio e nunhas condicións de humidade e de temperatura constantes durante todo o ano. Aí temos o tinto de barrica durante 12 meses", engade o responsable desta adega ruesa.

A produción media anual da adega Joaquín Rebollo móvese entre as 300.000 e as 400.000 botellas. Aproximadamente dous tercios dese total son de tinto e un de branco. A calidade dos seus viños ten sido recoñecida por múltiples galardóns ao longo da súa traectoria, así como polas valoracións dos críticos. Entre as más recentes sobresaen as puntuacións que obtiñan na Guía de Viños Gourmets 2018, na que os seus godellos aparecen entre os mellores viños de España: Finca Trasdairelas chega aos 94 puntos e Joaquín Rebollo aos 92. "Estamos ai por terceiro ano consecutivo, entre os mellors. Desta vez é cos godellos, o pasado co mencía... O relevante dos premios e das puntuacións é mantelos, que non os teñas un só ano, porque o difícil é continuar ai arriba. O importante é elaborar cada ano uns viños de calidade media-alta, iso é ao que temos que aspirar. É algo difícil que se consegue na viña", conclúe José Ramón Rodríguez.



Labores de vendima nesta adega ruesa.