

Ribeira Sacra: el vino de los héroes

Es el lugar de encuentro de las orillas del Sil y del Miño, los dos grandes ríos del Noroeste. Sus escarpadas laderas albergan diminutos viñedos en bancales cuyos cultivos, de difícil acceso e imposible mecanización, requieren un esfuerzo heroico. Dos mil años de viticultura contemplan al visitante en sus cinco subzonas: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Ribeiras Do Miño y Ribeiras do Sil. Siglos de historia para recordar lo que los romanos llamaron el "oro del Sil".

Mar Romero



La Denominación de Origen más joven de Galicia comprende parroquias y lugares de 20 ayuntamientos situados a lo largo de las riberas de estos dos ríos en el sur de la provincia de Lugo y norte de la de Ourense. Sus vinos permanecen en esta zona irremediablemente unidos a los frailes que habitaron en la Edad Media los cenobios del camino, por eso la Ribeira Sacra del Miño es una auténtica ruta del románico. Los monjes benedictinos los elaboraron en exclusiva para las bodegas de los más refinados papas, aunque los romanos ya cultivaron uvas en estas tierras que fueron cuna del legendario *Amandi*.

El amparo de los ríos aporta un microclima a la zona, que con la orientación sur de las pronunciadas laderas favorecen la correcta maduración que las uvas necesitan para la elaboración de estos vinos cuya producción en la actualidad es una señal de identidad, sobre todo de calidad, y un im-

portante motor de desarrollo económico de la Ribeira Sacra.

Vinos para comer. La Mencía, esa uva dominante con buena capacidad de envejecimiento, da lugar a vinos de color intenso y brillante con toda la potencia y expresividad del terruño. Junto a la Brecellao, Mrenza, Sousón, Caiño tinto y tempranillo que son las variedades tintas preferentes, producen esos vinos fundamentalmente jóvenes aunque también algunos de crianza a los que se considera, en cualquier caso, los mejores tintos gallegos. Vinos redondos y amplios en boca que resultan ideales para acompañar todo tipo de carnes, en especial caza mayor, un buen cocido, las mejores verduras y legumbres y truchas o anguilas que son platos obligados. Dicen que Ribeira Sacra es la cuna de las mejores empanadas del mundo y además tienen fama de hacer el mejor *pulpo á feira*, que necesariamente hay que comerlo en el interior de Galicia. Además, la zona

cuenta con 3 platos exclusivos: la bica de Castro Caldelas, el caldo de huesos de Taboada y la rosca de Sober.

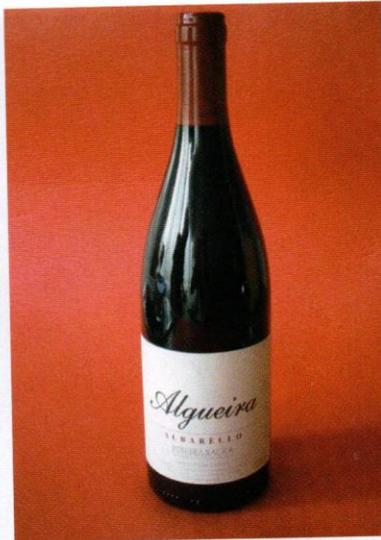
Para disfrutar de éstas y otras propuestas gastronómicas, por qué no con las Loureira, Godello, Dona Branca, Albariño y Torrontés, variedades blancas que producen vinos complejos, intensos, minerales y persistentes que en muchos casos permiten y merecen una larga guarda.

Setas, tortas de chicharrones, botelos, chorizos o jamones, grelos y cachelos, cerezas, castañas y miel completan una oferta gastronómica hasta llegar a la sobremesa con un orujo o un licor como colofón. Y para sumergirse en la magia del aguardiente y sus rituales, la mejor opción será una queimada.

Por el buen camino. La evolución de las bodegas y el cambio de mentalidad de los viticultores ha sido espectacular en los últimos años. En 1992 existían 30 bodegas y en la actualidad dentro de la Denominación de Origen hay 90 bodegas inscritas.

Ribeira Sacra está incluida en el CERVIM, el organismo internacional fundado específicamente para valorar y salvaguardar la viticultura heroica, con regiones asociadas como el Valle de Aosta, Lombardía, Piamonte, Sicilia, Bolzano y Trento en Italia, El Cantón de Valais en Suiza, Renania-Palatinato en Alemania, Douro en Portugal o Cangas de Narcea en Asturias. Todas ellas en terrenos con pendientes mayores del 30% y cultivo en terrazas o bancales.

Para recorrer sin prisas. Una de las formas más espectaculares de conocer la Ribeira Sacra es por el agua. Los dos cursos fluviales son navegables en catamarán. Los itinerarios turísticos tienen su recorrido por el corazón mismo del paisaje. El cañón del



Miño es de pendientes más suaves, pero obliga al río a doblarse en magistrales recovecos que provocan un espectacular cambio de dirección. Por ejemplo, en el lugar de A Cova (O Saviñao), a veces denominado como Cabo do Mundo, un lugar donde el tiempo no existe.

Para los amantes del vino, la visita a bodegas, la degustación y posibilidad de comprar in situ el vino de la Ribeira Sacra son atractivos indiscutibles. Sobre todo por la acogida de esos viticultores que hacen sentirse al visitante interesado, en una tierra propia para disfrutar sin prisas de aromas y sabores milenarios en un paisaje irrepetible. Cada día se incrementa el número de bodegas que se pueden visitar dentro de programas de turismo enológico, y este verano volverá a circular un tren turístico por la Ribeira Sacra, dentro del programa que se llama Galicia a todo tren en su segunda edición, desde el 5 de julio al 27 de septiembre. No se lo pierdan.

Datos de interés

- Es una zona de producción vinícola con una extensión de 2.500 hectáreas de viñedo, que suponen un 5,2% del suelo dedicado a viñedo en Galicia.
- Son parcelas pequeñas con una extensión media de 500 m².
- En la actualidad hay alrededor de 3000 viticultores en la Denominación de Origen Ribeira Sacra, con 90 bodegas inscritas.
- Principalmente son elaboradores de vinos tintos, que suponen un 96%, frente a la elaboración del 4% de vinos blancos.
- En el año 2013 se elaboraron 4.736.000 kg de uvas, que con el 67% de rendimiento permitido por el reglamento de la Denominación de Origen, suponen un total de 3.103.000 litros elaborados.

