

O vitivinícola, un sector que non para de medrar na comunidade galega

EN GALICIA EXISTEN CINCO DENOMINACIONES DE ORIGEN QUE AMPARAN ALGUNOS DOS MELLORES CALDOS DO MUNDO QUE AQUÍ SE ELABORAN: RÍAS BAIXAS, RIBEIRO, RIBERA SACRA, VALDEORRAS E MONTERREI

En Galicia o viño é cultura e arte, fruto dunha tradición milenaria vinculada á terra. A viticultura é un dos sectores más puxantes da nosa economía. Tanto é así que os viños galegos parecen resistir a situación económica actual mellor que outros sectores, segundo reflicten os datos que manexa a Consellería de Medio Rural e do Mar, donde se observa un incremento de arredor do 30% nas exportacións de viño nos últimos cinco anos.

Son cinco as denominacións de orixe que amparan algúns dos melhores caldos do mundo, que se elaboran na nosa comunidade: Rías Baixas, Ribeiro, Valdeorras, Ribeira Sacra e Monterrei.

Como resultado dos bagazos deseñados, xorden tamén as melhores augardentes e licores autóctonos, que nos últimos anos están a despertar o interese de inversores e expertos extranxeiros.

D.O. RÍAS BAIXAS. Esta D.O. creouse en 1980 e desde entón foi evolucionando ata ampliar as zonas de producción. Así, en 1988 contaba con tres subzonas na provincia de Pontevedra: Val do Salnés, Condado do Tea e O Rosal; en 1996 incorporáse Soutomaior e no 2000 amplíase á Ribeira do Ulla.

Os viños da D.O. Rías Baixas están implantados nos mercados internacionais, con vendas a máis de 60 países, sendo o mercado predominante o de EUA, seguido de Reino Unido, Alemania e Puerto Rico. A súa calidade queda reflexada polas múltiples distincións e galardóns outorgados por prestixiosas catas, que son testemuña da súa presenza nas mesas de todo o mundo.

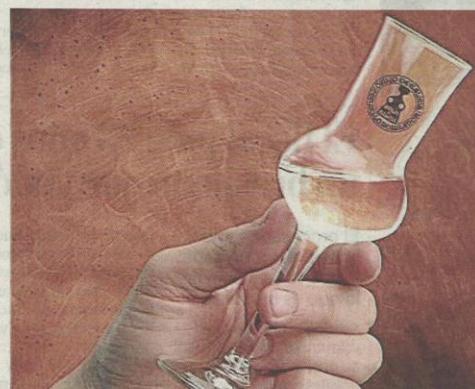
Son uns viños ideais para acompañar na mesa aos peixes, aos mariscos e coa denominada cociña do mar.

A D.O. Rías Baixas ampara os seguintes viños: Rías Baixas Albariño, Condado do Tea, Rosal, Val do Salnés, Ribeira do Ulla, Rías Baixas, Rías Baixas Barrica, Rías Baixas Tinto e Rías Baixas Espumoso. Para coñecelos a pé de bodega, púxose en marcha en 1996 a Ruta do Viño Rías Baixas.

D.O. RIBEIRO. Unha das principais fontes de riqueza da comarca ourensá do Ribeiro foi desde sempre o viño, que se vén producindo na zona desde a época dos romanos, acadando o seu máximo auxe nos



O sector vinícola galego está presente nos mercados con cinco denominacións de orixe protexidas



Os licores e augardentes galegos contan con denominación xeográfica

>>O sector dos viños galegos é un dos que mellor está a resistir a situación económica actual en comparación con outros sectores <<

>>Os licores e augardentes que se elaboran en Galicia están amparados pola denominación xeográfica Augardente de Galicia <<

da de Valdeorras, Larouco, O Barco, O Bolo, Petín, Rubiá e Vilamartín, ocupando gran parte das concas dos ríos Sil, Xares e Bibei, donde se elaboran os caldos das variedades godello, dona branca e palomino, para os brancos; e mencia e sousón, para os tintos, ademais do brancellao, garnacha, etc.

D.O. RIBEIRA SACRA. Foi constituída en 1996, tendo como obxectivos a promoción dos seus viños e a garantía da súa calidade. Distribúense en cinco subzonas: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Ribeiras do Miño e Ribeiras do Sil.

Os viños amparados por esta D.O. son o Ribeira Sacra e o Ribeira Sacra Súmmum. Tamén se pode facer referencia aos de barrica, para o que teñen que cumplir unhas condicións especiais. Os viños protexidos baixo esta D.O. deben ser elaborados exclusivamente con uvas de variedades preferentes: mencia, brancellao, merenzao, sousón, caíño tinto e tempranillo para os tintos, e godello, albariño, loureira, treixadura, dona branca e torrontés para os brancos. Outras uvas autorizadas para a elaboración do viño con D.O. Ribeira Sacra son a garnacha tinta e mouratón, no caso dos tintos.

D.O. MONTERREI. É a D.O. máis xoven e pequena de Galicia, ubicándose no sur-leste da provincia de Ourense. A pesar da súa xuventude, Monterrei entrou con forza nos principais mercados, tanto nacionais como internacionais.

Os viños amparados por esta D.O. son o Tinto Monterrei e o Branco Monterrei, elaborados con variedades preferentes nun 60% e nun 40% con variedades autorizadas. Tamén se elaboran viños que despois se someten a envellecemento en barricas: son os denominados Barrica, Crianza, Reserva e Gran Reserva.

As variedades utilizadas para a elaboración dos viños brancos son: godello, treixadura, dona branca, albariño, loureira, branca de Monterrei e caíño branco. No caso dos tintos, utilizan as variedades mencia, merenzao, araxa, caíño tinto e sousón.

AUGARDENTES E LIQUORES DE GALICIA. A augardente galega é unha bebida espirituosa elaborada da fermentación dos bagazos procedentes das uvas colleitas en Galicia.

As augardentes e licores amparados baixo a denominación xeográfica Augardente de Galicia son: Augardente de Herbas de Galicia o Licor de Herbas de Galicia (por maceración ou destilación de alcohol mesturado con herbas); o Licor Café de Galicia (elaborado con café tostado natural); e o Augardente de Galicia (a partir de bagazos de viños obtidos nos viñedos galegos).