

En la Ribeira Sacra cosecharon este año unos 5 millones de kilos de uvas

Monforte. Un año normal. Así define el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeira Sacra, José Manuel Rodríguez, la última cosecha, que dejó en la zona cerca de cinco millones de kilos de uva de una buena calidad. Además, destacó el hecho de que se mantuvo la cotización de la uva respecto a años anteriores.

La Denominación de Origen Ribeira Sacra ampara actualmente a un total de 96 bodegas y 2.984 viticultores distribuidos por las cinco subzonas. Fruto de sus viñedos, cada año elaboran unos vinos afrutados y aromáticos, fáciles de beber y que son además "os mellores compañeiros para disfrutar dunha boa comida", afirmó Rodríguez.

Desde la creación de la denominación de origen en 1991, la evolución de los vinos de la Ribeira Sacra fue "altamente positiva, xa que tivemos un incremento constante no mercado, tanto en cantidade como en



José M. Rodríguez, presidente del C.R.D.O. Ribeira Sacra

posicionamiento do produto", según el presidente del consejo regulador. El mayor reto es ahora abordar con éxito el relevo generacional en la viticultura.

Actualmente, los vinos de

la Ribeira Sacra están presentes en las mesas de toda España, y en países, como Suiza, Inglaterra, Irlanda, Canadá, Estados Unidos, Brasil, Japón o China. J. M. R. Web: www.ribeirasacra.org

Un 12% de la producción vinícola de Monterrei se destina a la exportación

Monterrei. Los vinos amparados por la D. O. Monterrei son cada día más valorados y su oferta va creciendo según la demanda. Además, en los últimos años están recibiendo el respaldo de la crítica, y su calidad está avalada por prescriptores de prestigio, como el catador de Parker en España, Luis Gutiérrez, quien ha valorado con al menos 90 puntos a 18 vinos de la esta D. O., a lo que se suma que alcanzaron dicha cifra el 70% de las muestras valoradas.

Actualmente, la D. O. Monterrei destina el 88% del vino comercializado al mercado interior, y en torno al 12% a la exportación (principal destino Reino Unido, seguido de Estados Unidos y Alemania, y en un tercer nivel, Holanda, Bélgica y Japón).

El objetivo del C.R. de la D. O. es mantener esta tendencia, y continuar posicionando sus vinos, sumando e incrementando su cuota de representación en los diferentes mercados. La D. O. ampara actualmente a 23



Viñedos y castillo de la comarca de Monterrei. Foto: CRDOM

productores (sólo había 4 bodegas en 1994 cuando se creó la denominación), de los que 14 son cosecheros.

Todos ellos confían en la calidad de los vinos de la cosecha 2013 pues, aun-

que menor en cuantía, ha ido acompañada de una importante selección de la uva en viñedo y está experimentando una buena evolución en bodega. J. M. RAMOS

Web: www.domonterrei.com

VINO MONTERREI

Denominación de Orixe

tradicionalmente joven

RIBEIRA SACRA
Consejo Regulador Denominación de Orixe
Rúa do Comercio 6-8, 27400 Monforte de Lemos - Lugo - España
Telf: +34 982 41 89 68 Fax: +34 982 41 12 65
info@ribeirasacra.org www.ribeirasacra.org

SI CONOCES
NUESTRAS CONTRAETIQUETAS
RECONOCERÁS
NUESTROS VINOS

EL SABOR DE UN PAISAJE

Abadía da Cova de Autor e Barrica destacan entre os mellores tintos de Galicia e O Bierzo

'Wine & Spirits Magazine' outorgoulle 93 puntos ao Cova de Autor 2010 e 90 ao Cova Barrica // Uns recoñecementos que se suman aos máis de 150 premios obtidos nos últimos anos

MONTSE MÁRTINEZ
Escalirón

Adegas Moure, S. A., empresa familiar situada no Saviñao, na parroquia da Cova, subzona de Ribeiras do Miño na D. O. Ribeira Sacra, é elixida pola calidade e singularidade dos seus caldos repetindo, un ano máis, coa máxima puntuación de entre unha selección dos mellores viños tintos de Galicia e a comarca do Bierzo.

Este recoñecemento súmase aos máis de 150 premios obtidos a nivel nacional e internacional nos últimos anos, e as altas puntuacións outorgadas pola Guía Peñín, *The Wine Advocate* de Robert Parker, *International Wine Cellar* y *Vinum International*, entre outras.

Adegas Moure S. A., fundada en 1958 por José Moure, debe o prestixio dos seus viños ao dominio na arte da alquimia e a situación dos seus viñedos, ubicados na Ribeira Sacra lucense e adscritos á Denominación de Orixe Ribeira Sacra. Para Evaristo Rodríguez e Xosé Manuel Moure, propietarios da adega, é un inmenso honor recibir 93 puntos para Abadía da Cova de Autor 2010, e 90 puntos para Abadía da Cova Barrica 2011 por *Wine & Spirits Magazine*, unha publicación mensual con máis de 1.000.000 de subscriptores en Estados Unidos, feito que supón unha gran axuda para darse a coñecer e consolidarse nun mercado en auge, coma a adega

galega cunha das traxectorias máis sólidas do sector e máis de cincuenta e cinco anos de experiencia.

Wine & Spirits Magazine, na súa selección dos mellores viños tintos de Galicia e O Bierzo, puntúa con 90 puntos Ribeira Sacra Lallama, de Adegas Dominio do Bibei; e 88 puntos, Ribeira Sacra Viña do Burato de D. Ventura. Entre os viños puntuados do Bierzo, destacan os 90 puntos para Bierzo Vico de Raúl Pérez, e os 90 de Auras, de Adegas Pittacum.

2010 CEPAS VELLAS. O Ribeira Sacra Abadía da Cova de Autor Selección Barrica Cepas Vellas presenta uns aromas de funcho e anís que recordan a El Barolo, mentras o seu increíble especiado e o picante da froita é puro mencia. Ameixa vermella, fresa que ofrecen un luminoso espectáculo de sabores, resaltando agradablemente esencia de vexetais da terra pizarrosa. Fresco, limpo e duradeiro na súa activa complexidade, muy convincente cando é decantado, gañará na medida que envelleza.

2011 COVA BARRICA. Pola súa banda, no Ribeira Sacra Abadía da Cova Barrica atópase a suavidade dun tinto de estilo internacional, perfumado polo carballo. Volva a catalo e a esencia da súa uva mencia comezará a aparecer; o viño segue sendo saboroso, coa chispa provocada pola pizarra acidez de A Ribeira Sacra e a mentolada esencia da uva.

Textura fina, que precisa de varios anos para amasar a súa personalidade característica.

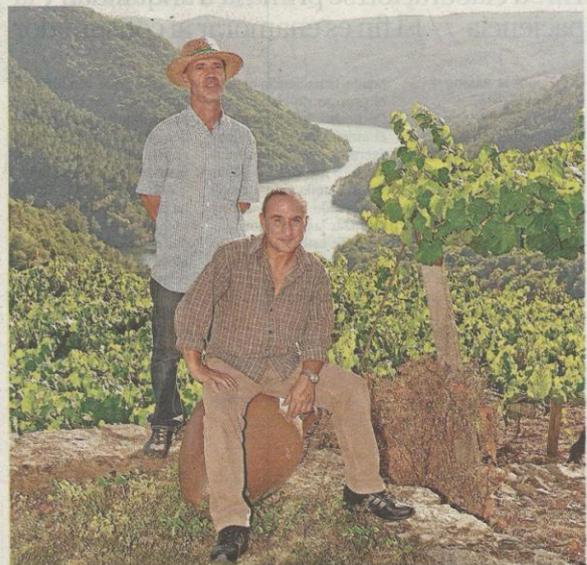
O proxecto de Adegas Moure é o duro traballo que implica traballar unhas terras e uns viñedos centenarios que descenden polas ladeiras do río Miño, nun espectacular meandro coñecido como O Cabo do Mundo para obter os mellores viños, uns viños milenarios.

Ademais de contar coa última tecnoloxía nunhas instalacións concibidas para elaborar un viño artesanal e de calidade, Adegas Moure produce tamén unha ampla e variada gama de licores obtidos a partir da uva. O seu último lanzamento é Ana London Dry Gin, unha xenebra Premium sistema London Dry Gin, embotellada e producida en O Saviñao.

Domicilio: Avenida Bos Aires, 12 - 27540 Escalirón-Saviñao (Lugo)
Teléfono: 982 452031
Páxina Web: www.abadiadacova.com
E-mail: abadiadacova@adegasmoure.com

Adegas Moure traballa unhas terras e uns viñedos centenarios nas ladeiras do Miño

Produce tamén unha ampla gama de licores e a xenebra Premium Ana London Dry Gin



Evaristo Rodríguez, de pé, e Xosé Manuel Moure, propietarios da adega Abadía da Cova



Botellas de Abadía da Cova Mencia, Abadía da Cova de Autor e Abadía da Cova Barrica



Vista panorámica da adega Abadía da Cova, ao pé do espectacular meandro coñecido como O Cabo do Mundo, no Saviñao, na parroquia da Cova, da Ribeira Sacra

Vía Romana, vinos mimados desde el viñedo a la botella

En su elaboración se prima la tranquilidad y la paciencia // El fin es enamorar al consumidor

JOSÉ M. RAMOS
Belesar

Vía Romana presume de ser el vino que no entiende de prisas, y que pretende enamorar al consumidor. La bodega de Belesar apuesta por unos vinos elaborados con el máximo mimo desde el viñedo a la botella. Unos caldos con estructura, elegantes y que expresan la variedad del terruño.

Una de las claves de estos vinos radica "en el conformismo, pues cada año nos exigimos más", afirmó Juan Luis Méndez, gerente de Vía Romana, quien resaltó el valor de la tranqui-

lidad y la paciencia en todo el proceso de elaboración. De hecho, Vía Romana es el único vino de la Ribeira Sacra que reposa un mínimo de 6 meses en depósito y 8 en botella antes de salir al mercado. Sin prisas, para alcanzar la perfección.

La de este año ha sido, según Juan Luis Méndez, una cosecha compleja pero "de mucha calidad al traba-

La bodega de Belesar abre de lunes a sábado y ofrece degustaciones de todos sus vinos

jar con poco rendimiento por cepa y con viticultores profesionales que entienden que en la Ribeira Sacra el presente y el futuro son uvas de máxima calidad".

Actualmente, Vía Romana elabora cuatro vinos: un Mencía y Godello de añada, el Selección de añada Mencía, y el Barrica, que permanece diez meses en roble francés.

Mirando al futuro, Vía Romana pretende aumentar su presencia nacional e internacional, y potenciar las visitas a la bodega, situada en un enclave único en las laderas del Miño, en Belesar. Está abierta todos



Tres de los vinos que elabora y comercializa la bodega Vía Romana, de Belesar. Foto: V. R.

los días de semana, excepto el domingo, y ofrece degustaciones de sus vinos. Juan Luis Méndez confía en que el futuro reconocimiento de Patrimonio de la Humanidad y Camiño de Inverno "será un gran impulso para la zona y el enoturismo".

Domicilio: A Ermida-Belesar-Chantada (Lugo)
Teléfonos: 982 454005 - 982 462069
Web: www.viaromana.es
E-mail: viaromana@viaromana.es



Bodega y viñedos de Vía Romana. Foto: Kiko Delgado



Pazo de Señorans ofrecerá sus vinos en un pack especial para esta Navidad. Foto: P. Señorans

La variedad albariño es el gran signo de identidad de Pazo de Señorans

Meis. El equilibrio y un gran paso de boca son cualidades fácilmente apreciables en los vinos de Pazo de Señorans, una bodega que busca siempre una identificación con el albariño y con la zona, que sean vinos que den en la boca lo que prometen en la nariz, y que sean de larga duración.

Aunque con estrés para intentar llegar a la maduración óptima de la uva, el resultado de la última cosecha ha sido "más que satisfactoria en cuanto a la calidad y la cantidad", afirmó Mari-

sol Bueno, gerente de Pazo de Señorans.

La bodega de Meis elabora y comercializa actualmente dos vinos: Pazo de Señorans, un albariño clásico sin crianza; y Pazo Señorans Selección de Añada, un albariño con al menos tres años de crianza en cuba de acero. Además, produce un aguardiente blanco y el aguardiente de hierbas Pazo de Señorans. El 60% de su producción se queda en el mercado nacional, y el 40% restante la exporta a un total de 25 países.

Marisol Bueno aseguró que "no tenemos vocación de convertirnos en una bodega demasiado grande; vemos el futuro creciendo poco a poco, investigando sobre nuestra variedad para conocerla cada vez más, lo que nos permitirá hacer un mejor trabajo, y quizás sacar alguna nueva línea, tanto en vino como en aguardiente". J. M. RAMOS
Domicilio: Vilanovía-Meis
Teléfono: 986 715373
Web: www.pazodesenorans.com // E-mail: info@pazodesenorans.com

El Pagos de Galir godello está entre los cien mejores vinos de España

O Barco. Un año más, los vinos de Virxen de Galir alcanzan puntuaciones muy altas en las guías más prestigiosas, como su Pagos de Galir godello sobre lías, que aparece de nuevo entre los 100 mejores vinos de España, según la Guía Peñín, que le otorgó 93 puntos.

La pizarra es quien marca las diferencias en sus viñedos, que hace de ellos que no sean muy fértiles, pero le confieren unas características únicas en Galicia. Además, son los viñedos que más horas de

sol reciben de toda Galicia. Todo ello hace sus vinos singulares y les confiere propiedades muy apreciadas en cata, como tonos balsámicos, acideces reguladas, estructura fuerte...

Virxen de Galir busca que en cada vino se puedan interpretar las características de la zona de Valdeorras, de forma que en cada botella "viaja por el mundo un trocito de nosotros, de nuestras costumbres, tradiciones y formas de disfrutar la vida de nuestras gentes", afirmó David Barros.

Actualmente, los vinos de Virxe de Galir, elaborados con las variedades mencía y godello, están presentes en toda Galicia y llegan también a Estados Unidos, Polonia, Holanda o Reino Unido, entre una larga lista de más de 15 países. Ello hace que casi el 50% de su producción se destine a la exportación. J. M. RAMOS
Domicilio: Avda del Bierzo, 1 - O Barco de Valdeorras
Teléfono: 988 335600
Web: www.virxendegalir.es
E-mail: bodega@pagosdegilir.com



Viñedo nevado de la bodega Virxe de Galir, en O Barco de Valdeorras. Foto: Virxe de Galir

Valdamor, albariños únicos que son vivo reflejo del terruño

Son el fruto de la apuesta por la calidad de una bodega familiar // Llegan a cuatro continentes

JOSÉ M. RAMOS
Meaño

Únicos y muy personales. Así son los vinos albariños de Valdamor, unos caldos que son el vivo reflejo de los terruños, el clima y una mimada vinificación para conseguir la pureza de la variedad reina albariño.

La filosofía de esta bodega familiar, nacida en el corazón del Valle de O Salnés, se basa en la calidad en todos sus procesos, tanto en la elaboración del vino, combinando la más moderna tecnología con el saber hacer de su equipo humano, como en la atención personalizada que ofrece

a sus clientes. Todo a partir de una materia prima de primera, como la cosecha de este año, que ha sido muy buena en rendimiento y excelente en calidad.

Actualmente elabora tres vinos diferenciados: Valdamor Añada, un vino con gran intensidad aromática; Namorio, de aroma complejo y sutil; y Valdamor Barrica, con aromas de fruta madura y tostados de roble. A ello hay que sumar una amplia gama de destilados: Orujo Valdamor, Licor de Hierbas Valdamor, Licor Café Valdamor y Crema de Orujo Valdamor.

La producción de Valdamor llega a todo el mercado

nacional, aunque su presencia internacional crece año tras año, y sus vinos llegan a mesas de Europa, Asia, América y Oceanía.

Mirando al futuro, los retos de Valdamor, como parte de ese colectivo de bodegas familiares míticas, con sus vinos únicos, pasa por seguir conquistando la excelencia para que sus caldos puedan ser disfrutados en las mejores mesas de todos el mundo.

Domicilio: C/ Valdamor, 8-Xil - 36968 Meaño
Teléfono: 986 747 111
Fax: 986 747 743
Web: www.valdamor.es
E-mail: clientes@valdamor.es



Fachada de la bodega Valdamor, ubicada en el corazón del valle de O Salnés. Foto: Valdamor



El Albariño Valdamor es un fiel reflejo de los terruños, el clima y una mimada vinificación

Altare de Postmarcos y El Casal do Monte, los blancos de Entre os Ríos

A Pobra. La naturalidad, la paciencia en la elaboración y los conocimientos más actuales de la ciencia, unidos al cariño y el entusiasmo en el trabajo, son los pilares de los vinos de Adegas Entre os Ríos, que elabora dos blancos secos de albariño.

Casal do Monte es un albariño con un ligero toque (menos del 10%) de otras uvas autóctonas (loureiro, treixadura), mientras que Altare de Postmarcos es un puro monovarietal de albariño. El proceso de elaboración de ambos vinos se

basa en una fermentación alcohólica a la mínima temperatura posible para alargar el proceso y el control exhaustivo de la fermentación maloláctica, y para lograr el equilibrio entre frescura y suavidad.

El Altare se somete además por remontado a su elaboración sobre lías durante tres meses, para conseguir una mayor potencia aromática y persistencia en boca.

Los vinos de Entre os Ríos están orientados fundamentalmente al mercado local y gallego, aunque

también llegan a mesas de Castilla, Madrid, Cataluña, Baleares y País Vasco. De forma muy limitada también traspasan fronteras.

El reto de la bodega que regenta Paco Crusat pasa por consolidar el mercado gallego, e incrementar la producción hasta 60.000 botellas para impulsar las ventas al exterior. J. M. R.

Domicilio: Entre Os Ríos, 2 - A Pobra do Caramiñal
Teléfono: 981 878459
Web: www.entreosrios.com
E-mail: adega@entreosrios.com



La Adegas Entre os Ríos apuesta por la uva albariño como base de sus vinos. Foto: A. E. R.

Medalla de oro en Valladolid e Italia para Don Bernardino Mencía 2012

Sober. El Don Bernardino Mencía 2012 fue distinguido con la medalla de oro en el Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos CIN-VE-2013, de Valladolid, y en Aosta (Italia).

Don Bernardino, el vino que cuenta una historia, es sinónimo de calidad y fruto de unos viñedos cultivados por la propia bodega de Sober con mucho mimo. Un exquisito cuidado que se traduce en rendimientos muy bajos, haciendo podas en verde y aclareo de racimos. A ello hay que sumar una rigurosa selección de la uva en la viña y, posteriormente, en la entrada en bodega.

Actualmente Don Bernardino tiene en el mercado dos vinos jóvenes tintos: el referido Don Bernardino 2012, cien por cien mencía, y El Otro, que es un vino con mezclas de otras variedades como garnacha y albarillo. A ellos hay que sumar Don Bernardino Barrica 2010, con diez meses de crianza en barrica de roble francés y seis meses en depósito, y Don Bernardino Godello 2012.



Etiqueta del vino Don Bernardino Mencía. Foto: D. Bernardino

Don Bernardino exporta el 50% de su producción a Estados Unidos, Suiza, Holanda y Suecia, y el resto (unas 30.000 botellas) se consume en su restaurante y en el mercado nacional. Además de unos exquisitos vinos, Don Bernardino elabora una amplia gama

de licores con el bagazo que se genera en la vinificación, y que comercializa bajo la marca Doce Sono. J. M. R.
Domicilio: Santa Cruz de Brosmos, 9 - Sober (Lugo)
Teléfono: 670 882449
Web: www.donbernardino.com // E-mail: info@donbernardino.com

Quinta da Peza, calidad a unos precios razonables

Los premios y las guías más prestigiosos avalan el nivel de sus caldos // La clave está en la uva de sus viñedos

J. M. RAMOS
Santiago

A pesar de haber nacido y convivido con la crisis, Adegas Quinta da Peza ha conseguido un puesto destacable entre las bodegas de la D.O. Valdeorras y un reconocimiento entre los vinos de las variedades Godello y Mencía, incluido su Mencía Oro, con crianza en barrica. Los premios y valoraciones en las guías más prestigiosas (Peñin, Guía de Vinos y Aguardientes de Galicia...) avalan su calidad. Las ventas reiteradas de su producción anual son la muestra evidente de su relación calidad-precio. Su fórmula es sencilla: la calidad de la uva cultivada en A Peza da Casa Grande.

La vendimia 2013 ha sido excelente en calidad y cantidad y le permitirá mantener su oferta anual de 65.000-70.000 botellas,



Vista parcial del viñedo de Quinta da Peza en A Rúa. Foto: Quinta da Peza

que se consumen principalmente en el mercado gallego, y de modo creciente en España y el extranjero. Acaba de concretar su primer envío a China.

Dirección: Ctra. Nacional 120 - Km. 467 - Fontei - 32350 A Rúa
Teléfono: 988 311537
Web/E-mail: www.quintadapeza.es - quintadapeza@gmail.com

A Mostra de Viños da Ribeira Sacra cumpriu vinte edicións como referente vitivinícola

Celébrase tódolos anos a primeira fin de semana do mes de xuño, e na última feira reuniu a oferta dun total de nove adegas

Pantón. Xa van alá vinte edicións da Mostra de Viños da Ribeira Sacra, unha cita que é xa todo un referente do mundo vitivinícola en Galicia, e que se celebra tódolos anos no Concello de Pantón (Lugo) a primeira fin de semana do mes de xuño.

A derradeira edición reuniu os viños de nove adegas: Capilla, Prior de Pantón, Casa Moreiras, Terras Mouras, Xacia, Pena das Donas, Saiñas, Nogueiras e Adegas Don Ventura. A mostra recibiu este ano a visita da directora xeral de Patrimonio da Xunta de Galicia, María del Carmen Martínez Insua, que inaugurou a exposición. De pregoeiro exerceu o presentador do programa Larpellos, Benigno Campos.

Como vén sendo costume, a Mostra dos Viños da Ribeira Sacra complementouse con actuacións musicais e coas XVI Jornadas da Rota do Románico, unha cita de



Visitantes na derradeira edición da Mostra da Ribeira Sacra. Foto: C. P.

exaltación do patrimonio, que se estenden no tempo entre os meses de maio e xullo. Así mesmo, celebráronse conferencias, exposicións, rutas guiadas polo Concello de Pantón, a XIII Carreira Popular, concertos e actos poético-musicais no mosteiro das Bernadas de Ferreira. J. M. RAMOS
Web: www.concellodepanton.es

WINE MODERATION
El vino sólo se disfruta con moderación

Medalla de Oro
Bacchus 2013

AzpilicuetaTM
Por amor al vino

Adegas Algueira apuesta por variedades autóctonas recuperadas siendo el resultado la elaboración de más de once variedades de vino.

Se realizan visitas a la propia bodega con catas, degustaciones y venta de vino. Además contamos con restaurante propio, "O Castelo", donde podrá degustar la cocina tradicional.

Ts. 982 152 238 / 982 410 299 • Doade - SOBER (Lugo) • info@adegaalgueira.com • www.adegaalgueira.com