**ROSA MARÍA GONZÁLEZ LAMAS** EDITORA EN PUERTO RICO, EXPERTA EN VINOS Y TURISMO

▶ Dice que cuando llegó por primera vez a la Ribeira Sacra se quedó sin aliento y tuvo que reordenar el cerebro para entender que se podían producir vinos en semejantes pendientes. Desde entonces es una de las mejores embajadoras de la denominación en el Caribe.

# «La Ribeira Sacra ahí fuera es la élite, pero hay que llegar a más gente»

TEXTO: **ANA RODIL**
FOTO: **TOÑO PARGA**

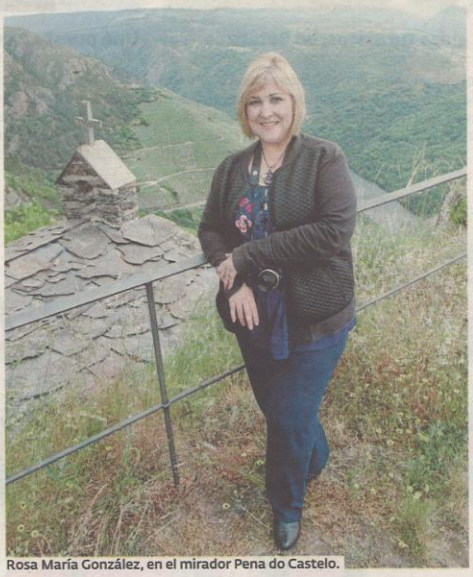
**CON MÁS** de dos décadas de experiencia en el ámbito del turismo y la comunicación y más de 15 años en el sector del vino y la gastronomía, Rosa María González Lamas, asentada en Puerto Rico, es una editora de referencia para profesionales y amantes del vino del mercado latinoamericano y del Caribe. Los artículos que escribe para la publicación 'Viajes y Vinos' y la plataforma digital 'Divinidades' le han valido varios premios gastronómicos y le abrieron las puertas de la Federación Internacional de Periodistas y Escritores sobre Vino. Ayer visitó la Ribeira Sacra para conocer sobre el terreno las novedades de la denominación.

**Estamos acostumbrados a que las bodegas de Ribeira Sacra exporten a Estados Unidos, Japón, el norte de Europa, pero se vende vino en el Caribe?**

Claro que sí y hay algunas bodegas de Ribeira Sacra que estuvieron o están en ese mercado. Pena das Donas, Algueira, Guímaro o Vía Romana son algunas de las que están o pasaron por Puerto Rico. El mercado latino es muy importante para el mundo del vino.

**¿En que se traducirá su visita a la denominación?**

Yo estuve por primera vez en la Ribeira Sacra en 2006 y volví varias veces desde entonces, pero esta es la segunda visita que hago a través del consejo regulador. En la primera estuve en bodegas como Régoa o Val da Lenda. En esta, hice parada en Ronsel do Sil, Algueira, Regina Viarum o Malcavada. Mi objetivo es conocer las novedades, ver qué se está haciendo para presentarlo a los lectores a través de mis artículos y que se familiaricen un poco más con la Ribeira Sacra y sus vinos, pero también con su patrimonio y su paisaje.


Rosa María González, en el mirador Pena do Castelo.

**¿Cuál es el perfil de sus lectores?**

Estamos hablando de personas que tienen un buen conocimiento del mundo del vino. Profesionales o consumidores que ya tienen un recorrido y buscan un poco más. No quieren ese vino ligero de trago largo. Desean que lo que beben les transmita algo más, una filosofía, un lugar... y ahí está Ribeira Sacra. Aquí hay detrás de un vino mucho más de lo que cualquiera pueda imaginar.

> Los distribuidores tienen que vender vino, paisaje y patrimonio, explicar mejor de dónde salen estos caldos»

**Decía que llegó a Ribeira Sacra en 2006. ¿Recuerda aquella visita?**

Recuerdo que me quedé sin respiración, que bajaba por la ribera chantadina y tuve que pararme para recolocar mi cabeza para asimilar que se podían producir vinos en semejantes pendientes. Al año siguiente me vine a hacer una vendimia en Finca Míllara.

**¿Que cambios percibe desde esas primeras visitas?**

Que se habla más de Ribeira Sacra y se cree más en Ribeira Sacra, tanto dentro como fuera de la denominación. Dentro hay más proyectos, más bodegas que hacen cosas distintas contando siempre con el terreno. Y fuera, Ribeira Sacra ya suena a paraíso natural. El consumidor ya hace esa asociación, aunque después le quede mucho que profundizar. Ya se empieza a desvelar el secreto.

**¿Que falta por hacer?**

Hay que trabajar para llegar a varios tipos de consumidores. Ahí fuera, en el exterior, los Ribeira Sacra son vinos de élite, por el precio y por el sector del mercado en el que entraron las bodegas que llegaron. La denominación se presenta con cierta exclusividad y eso está bien, pero también hay que explicar que en la misma denominación hay otros vinos más asequibles, menos complicados, con la mencía como protagonista que encajarían perfectamente en un público medio que busca calidad igualmente pero sin llegar a esa élite. También hay que explicar mejor qué es Ribeira Sacra.

**¿A que se refiere?**

A mostrar más el terreno, que es la auténtica personalidad de la denominación. Vender el paisaje con el vino. Quizá este sea un tema que las bodegas hacen bien pero los distribuidores pasan más por encima. El distribuidor tiene que desvelar la Ribeira Sacra para que el público entienda la verdadera razón de ser de los vinos.

## Dos vacas de O Saviñao fueron premiadas en la feria Semana Verde de Silleda

O Saviñao

**DELEGACIÓN**

O SAVIÑAO. Dos vacas de raza vianesa de O Saviñao, propiedad de Ganado de Lemos, se hicieron con el segundo y tercer puesto del cuarto concurso morfológico de esa raza que se celebró en la Semana Verde de Silleda.

Las reses, llamadas Tina y Laca, solo fueron superadas por Tapa, que se llevó el primer premio, de la Ganadería Cimadevila S.C. de Montederramo, en Ourense.

La feria Semana Verde celebra concursos morfológicos de las cinco razas autóctonas gallegas en peligro de extinción. Se trata de las bovinas caldelá, cachena, vianesa y limiá y de la gallina de Mos.

## La asociación vecinal pide la eliminación de varias barreras arquitectónicas

O Saviñao

**DELEGACIÓN**

O SAVIÑAO. La asociación vecinal de O Saviñao insta al Ayuntamiento a que acometa varias obras para reducir las barreras arquitectónicas de la villa.

Demanda que se adapte con una rampa la acera junto a la única plaza de aparcamiento que hay en Escairón para personas con movilidad reducida. Reclama que se rebajen las aceras en los pasos de peatones, para facilitar el acceso a las sillas de ruedas, en la Praza Maior, la Avenida de Buenos Aires, Rúa Xan de Forcados, Pardo Bazán y la Devesa. También pide un ascensor para la biblioteca.