

# Vinos de la Ribeira Sacra



Expositor del Centro do Viño de Monforte.

## PREMIOS

### XX CATA DE VIÑO RIBEIRA SACRA

El Parador de Turismo fue el escenario de la entrega de premios de la vigésima edición de la Cata dos Vinhos da Ribeira Sacra. El panel de cata estuvo integrado en esta ocasión por diez expertos que examinaron un total de 67 muestras presentadas a concurso de entre 37 bodegas de las cinco subzonas que forman parte de esta Denominación de Origen gallega.

### VINOS BLANCOS

1º ▶ Viña Garoña, de Adegas Viña Garoña.

2º ▶ Almalarga, de la bodega Pena das Donas.

3º ▶ As Glorias, de la bodega Amedo.

### VINOS TINTOS

1º ▶ Regina Viarum, de la bodega Regina Viarum.

2º ▶ San Mamed, de la bodega de Rosa María Pumar Rodríguez.

3º ▶ Cruceiro, de la bodega de Ramón Marcos Fernández.

### VINOS DE OTRAS AÑADAS

1º ▶ VR Barrica 2011 de Adegas e Viñedos Vía Romana.

2º ▶ Vía Romana Godello 2012, de Adegas e Viñedos Vía Romana.

## Vinos con proyección **internacional**

**EXPANSIÓN.** EL CRECIENTE PRESTIGIO DE LA D.O. RIBEIRA SACRA SE DEBE EN PARTE A LA RECOMENDACIÓN DE SUS CALDOS POR GURÚS COMO ROBERT PARKER O KRAMER Y SU PUNTUACIÓN EN LA GUÍA PEÑÍN. POR: J.R. FOTOS: T.P.

La Denominación de Origen Ribeira Sacra vive un momento de expansión, con unos vinos que alcanzan proyección internacional. Este creciente prestigio se debe, en buena parte, a las recomendaciones del gurú Robert Parker, que desde el año 2008 incluye tintos del sur lucense en su prestigiosa publicación Wine Advocate. También la guía Peñín o el crítico Robert Kramer, de la revista neoyorkina Wine Spectator, elogian la Ribeira Sacra como una zona vitivinícola emergente en el ámbito internacional. Aunque Ga-

licia, donde se consume la mitad de la producción, es el principal mercado, la D.O. Ribeira Sacra aumenta sus ventas y dedica un 10% de su producción a la exportación.

La creación de la Denominación de Origen, hace 18 años, marcó el gran salto para esta comarca vitivinícola. De las 500 hectáreas de viñedo existentes en 1995 se pasó a las más de 1.200 actuales, explotadas por casi un centenar de bodegas. El mérito es la principal variedad, aunque en los últimos años creció el uso del godello, cuyos blancos son muy demandados.

Pese a la fuerte competencia en los mercados del vino y a los efectos de la crisis, la Ribeira Sacra mantiene un crecimiento moderado que invita al optimismo.

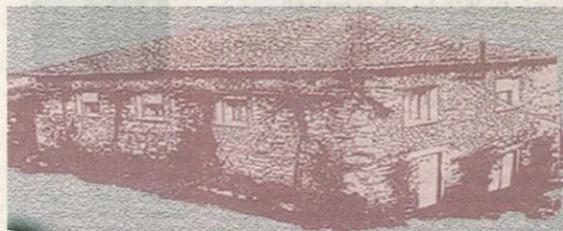
La Ribeira Sacra cuenta con una estructura productiva atípica. Es la única denominación española incluida en la agrupación europea de vinos de montaña, a la que pertenecen también los caldos del Val de Aosta italiano, el de Mosela en Alemania o el del Douro, en Portugal. Las vides se asientan sobre bancales situados en grandes pendientes. Esta modalidad de cultivo

es conocida como viticultura heroica.

La denominación Ribeira Sacra intensifica el concepto de territorio por encima de la variedad de la uva. Los vinos son una expresión del territorio. Responden a un suelo, una orientación al sol y un entorno de viñedo. Después entra el proceso de cuidado de las vides y de la elaboración que aplica cada bodega para personalizar su producto. El sur de Lugo y el norte de Ourense se caracterizan por sus buenos vinos del año. Algunos cosecheros, tras un largo trabajo de elaboración, de-

sarrollan proyectos de crianza en barrica de roble con el fin de darle el plus al producto. La convivencia de esos crianzas con los tintos del año contribuye a ofrecer alternativas distintas.

El vino es también un reclamo turístico. El paisaje está cuidado gracias a la rentabilidad de los viñedos. El turismo, como complemento de la viticultura, constituye una importante fuente de ingresos. Ambos fenómenos están íntimamente ligados en una estrategia común de dinamización del territorio.



Casa de Pacios  
**RIBEIRA SACRA**  
Denominación de Origen



AMANDI

# VIÑA A FRIEIRA

M<sup>a</sup> Carmen Rodríguez Rodríguez  
Telf. 982 152 249  
Vilachá de Doade (Sober) Lugo

## As Glorias, un blanco que deja huella

Es un vino plurivarietal, con un 60% de uvas de godello, que cosechó varios premios

POR: C.M.

**T**ARRIO es el lugar donde se encuentran las Bodegas Amedo, una empresa familiar fundada en el año 1997. Incluida bajo la denominación Ribeira Sacra produce cada año 70.000 litros de vino, que hacen la delicia de paladares en toda Galicia, Barcelona y se exportan a varios países.

Los viñedos familiares generan el 70% de la uva, que es acompañada por uva de proveedores propios de total confianza.

La producción de Bode-

gas Amedo se centra en el vino blanco. As Glorias es su vino más afamado, con un 60% de uvas de godello. Aunque en los vinos trabajados por la bodega chantadina también hay trazos de uvas treixadura, torrentés y albariño. Unas «uvas plurivarietales de gran calidad» destaca la enóloga de la firma, Lorena Cay Novoa. Su vino tinto es el Pero Bernal, reconocido con un tercer puesto en la cata del Centro Gallego de Euskadi.

As Glorias es el vino más premiado de la casa. Este año ha conseguido un primer premio en la Feria del Vino de Chantada; un tercer puesto en la Cata Oficial de Vinos de la Ribeira Sacra y un cuarto puesto en la Cata de Galicia. Es un blanco con gran presencia de godello, cuya característica es una gran calidad aromática que deja huella en el paladar.



### AS GLORIAS

**Zona:** Chantada  
**Maridaje:** Pescados y mariscos  
**Grados:** 13,5º  
**Temperatura de consumo:** 17º

Un godello con un aroma intenso y frutal. Con una cierta acidez que aporta frescura y buena intensidad. Agradable al paladar.

## De la viña al barril con mucho mimo

El proceso de vendimia distingue al Don Ventura como un vino de alta calidad

POR: C.M. FOTOS: AEP

**P**AREDES con 300 años de historia albergan los vinos de Losada Fernández, una bodega familiar de Ferreira de Pantón. Un proceso de vendimia tradicional les permite crear variedades de tinto a cada cual más prestigiosa.

El secreto de la casa son unas uvas vigiladas hasta el mínimo detalle, donde «se cuida personalmente el vino intentando no estropear las uvas desde que se recogen en el campo hasta que llegan al barril».

comenta Ramón Losada, responsable de la bodega. Un vendimia profesional en donde triunfa la viticultura, en toda la extensión de la palabra.

El mimo con el que se cuida el terreno permite que cuatro hectáreas generen en torno a 40.000 botellas, que llevan el nombre de Losada Fernández por Galicia, España, Estados Unidos o Australia.

Los vino de la bodega Losada Fernández son reconocidos también por las menciones aparecidas en el New York Times o por la presencia de los vinos de Ferreira de Pantón en la Wine Advocate del gurú Robert Parker.

Mencia de Lobo o Mencia Viña Caneiro se unen al buque insignia de la casa, Don Ventura. Un vino que por su intenso sabor hace disfrutar de fruta, su frescura y su volumen a los paladares más exigentes.



### DON VENTURA

**Zona:** Ribeiras do Miño  
**Maridaje:** Gastronomía gallega en general  
**Grados:** 13% Vol  
**Temperatura de consumo:** 15º

Un vino sorprendente por sus notas de frutas rojas y de hueso. Un vino redondo, de trago largo y que deja un toque muy sabroso en el paladar.

## Una mezcla de sabores en el paladar

Esta bodega familiar intenta rescatar la tradición vitivinícola de la zona

POR: C.G.N. FOTOS: AEP

**S**AT Virxe dos Remedios es una bodega familiar que nació en el año 1992 con el objetivo de mantener la tradición vitícola de su zona. Está en Diomondi, municipio de O Saviñao (Subzona Ribeiras do Miño), pleno centro de la Ribeira Sacra. Esta zona es privilegiada para el cultivo de la vid debido a su situación geográfica y a sus múltiples microclimas.

Los viñedos ocupan cuatro hectáreas repartidas en pequeñas parcelas y situadas en bancales sobre lade-

ras de elevada pendiente. Esto hace que el cultivo, el mantenimiento y la recogida sean de forma manual. No se utiliza ningún tipo de tratamiento que influya en su fermentación.

Sus instalaciones están formadas por 450 metros cuadrados de superficie en donde elaboran y embotellan toda su producción que ronda una media de 100.000 botellas al año. El 90% de esta producción se distribuye en Galicia, quedando un 5% para distribución nacional y el otro cinco para la exportación a países como son Estados Unidos, Escocia, Inglaterra o Polonia.

Los vinos de esta bodega son el Viña Vella blanco y el Viña Vella tinto. El primero está elaborado con uvas de diferentes variedades: 60% godello, 20% albariño y 20% treixadura. El vino tinto, hecho con uvas mencia, es monovarietal.



### VIÑA VELLA MENCIA

**Zona:** Diomondi  
**Maridaje:** Carnes, cocido, caza, todo tipo de platos de la gastronomía gallega  
**Grados:** 13% Vol  
**Temperatura de consumo:** 15-16ºC

Tinto de color rojo granate con tonos violáceos, brillante. Con aromas y taninos redondeados.

## Cuidadosa selección de la materia prima

Don Bernardino, vinos de corte tradicional que sobresalen por su excelencia

POR: R.L. FOTOS: AEP

**E**N la década de los años 50, cuando nadie apostaba por la viticultura en la zona de Amandi, Bernardino Rodríguez decidió seguir con la tradición familiar y apostar por la producción de sus viñedos.

Con amplia visión de futuro, y ya en los años 90, se hizo cargo de la bodega su hijo Emilio Rodríguez, que empezó a elaborar vinos de corte tradicional pero de alta calidad, siguiendo la labor vitivinícola heredada de sus ancestros.

La bodega se sitúa en una antigua edificación de piedra, en Santa Cruz de Brosmos (Sober). Fue reformada y modernizada en el año 1999, dotándola de la última tecnología en vinificación. Posee más de diez hectáreas de viñedos y otras cinco controladas, de pequeños viticultores de la zona, lo cual le ha permitido alcanzar una producción de 60.000 botellas anuales de una calidad excelente, debido a su cuidadosa, especial y artesanal selección de la materia prima.

En 1997 se elabora el primer mencia envejecido en barrica de roble francés de la Denominación de Origen. En años de una cosecha excepcional, se comercializan unas 15.000 botellas de este vino. Antergo, Mencia Don Bernardino, Mencia Don Bernardino, Mencia Barrica Lagoa & Borges son sus marcas comerciales.



### DON BERNARDINO JOVEN

**Zona:** Amandi  
**Maridaje:** Cocina gallega tradicional  
**Grados:** 12,5%  
**Temperatura de consumo:** 14-16ºC

Vino de color rojo cereza con aroma a vainilla, toques amantolados y fresa ácida. Potente, ligero y fresco en sabor.

## Vía Romana, un vino sinónimo de calidad

El VR Barrica 2011 y el Vía Romana Godello 2012 acumulan premios y ratifican el prestigio de la bodega

POR: J.R.. FOTOS: AEP

**V**ÍA ROMANA constituye una clara apuesta por la calidad dentro de los caldos de la Denominación de Origen de Ribeira Sacra. El mimo en la elaboración, hecha sin prisas, unido al saber hacer de una tradición de esta familia chantadina dedicada toda la vida al negocio del vino, convierten a Vía Romana en uno de los tintos gallegos más prestigiosos.

La bodega cuenta en la actualidad con 14 hectáreas de viñedos y produce entre 160.000 y 180.000 botellas, dependiendo de la cosecha obtenida cada año. Un 80% de la producción se destina al mercado gallego, el 10% al mercado nacional y el 10% restante se dedi-

ca a la exportación a países como Noruega, Nueva Zelanda, Reino Unido, Méjico, China o Estados Unidos, entre otros. Este proceso de expansión internacional creció en los últimos años.

**CALDOS.** Vía Romana cuenta con cuatro tipos de caldos: Vía Romana Mencía Selección de Añada, con 24 meses en depósito y doce, como mínimo, en botella magnum; Vía Romana Mencía Barrica, con once meses en roble francés; y Vía Romana Godello. Todos ellos son vinos monovarietales de alta calidad, que muestran las tipicidades

de las uvas utilizadas y las características que les da el terruño.

Para llegar a esta excelencia se realiza la poda en verde del viñedo, con la finalidad de tener menor rendimiento por cepa, por debajo de los tres kilogramos, y una mayor calidad. Posteriormente se realiza la selección manual de los racimos, caja a caja, antes de que introducir por gravedad las uvas en el depósito.

En Vía Romana no usan bombas para evitar que se dañe la uva. El vino de añada permanece un mínimo de ocho meses en depósito a temperatura controlada antes de ser embotellado y otros seis meses en botella antes de salir al mercado.

**LA BODEGA.** Vía Romana nació con la cosecha de 1998, aunque la bodega se compró en 1997 y la restauración de la bodega se prolongó hasta el 2000. La bodega ocupa una casa solariega del siglo XVI, ubicada en el pueblo de Belesar, enplena Ribeira Sacra, a orillas del río Miño.



### VR BARRICA 2011

**Zona:** Chantada

**Maridaje:** Carnes rojas y de ave, quesos fuertes

**Grados:** 13,5% vol.

**Temperatura de consumo:** 14-16° C.

Es de un color rojo cereza intenso con ribetes rosáceos que denotan su paso por madera. En la boca se define resulta estructurado y potente, perfecta integración de la madera y la fruta, con recuerdos de tostados y retrogusto persistente.



### VÍA ROMANA GODELLO 2012

**Zona:** Chantada

**Maridaje:** Casa bien con pescados, mariscos y paellas

**Grados:** 13,5% vol.

**Temperatura de consumo:** 8° C.

Este blanco joven tiene un color amarillo pajizo y un olor a frutas tropicales y manzana madura. Su sabor es potente al entrar en la boca, con una acidez sutil que evoluciona lentamente y un gran cuerpo.

## Innovación y tradición se unen

Los selectos productos de Adegas Moure conquistan los paladares más exigentes

**H**EREDEROS de una tradición milenaria en el cultivo de la uva, la familia Moure decidió transformar este conocimiento en una seña de identidad, fundando en 1958 Adegas Moure. Se trata de una bodega innovadora pero con estirpe; ubicada en uno de los lugares más mágicos de la Ribeira Sacra: Cabo do Mundo.

Esta bodega posee un total de 15 hectáreas de viñedos en explotación y su producción anual de

vino alcanza los 300.000 litros. Los varietales que utilizan para la elaboración de sus caldos son mencía, albariño y godello.

Sus instalaciones, construida en el año 1982, cuentan con la más moderna tecnología para la elaboración de sus afamados vinos y licores.

Los vinos de Adegas Moure son merecedores de multitud de reconocimientos. En total más de 120 premios nacionales e internacionales (Burdeos, Montreal, Bruselas, París, Verona, Madrid, Nueva York). Recientemente, han obtenido también excelentes puntuaciones en la Guía Peñin 2012, superando los 90 puntos.

Entre sus vinos despunta Abadía da Cova Mencía, el vino joven más premiado de España. También el Albariño, elaborado con un 85% de esta uva y un 15% de godello, que hacen de éste un vino único. Abadía da Cova Barrica es un tinto que deslumra por su color púrpura, que encierra la fruta de la Mencía y el poderío de la madera bien administrada.



### ABADÍA DA COVA MENCIA

**Zona:** Ribeiras do Miño.

**Maridaje:** Carnes y arroces.

**Grados:** 13% vol.

**Temperatura de consumo:** 14°-16° C.

Intenso color cereza picota con ribetes violáceos. De capa media alta, limpio y muy brillante. Muestra una abundante lágrima. De elevada intensidad, muy frutal, destaca una fruta negra potente, licorosa, madura, acompañada de notas herbáceas, de tierra húmeda sobre un fondo balsámico, ligeramente especiado y con sutiles florales. Este calo de Ribeira Sacra muestra una buena entrada, un paso ligero, ágil, afrutado, suave. Muy buena acidez y unos taninos ligeros. Está bien construido, es equilibrado, vivo, tiene carnosidad y ternura y un punto de calidez. Este caldo tiene un final largo, con un toque amargo muy agradable y persistente que deja matices de frutas licorosas y fragantes florales en retronasal. Se trata, en definitiva, de un vino redondo, sin aristas, más sutil en boca que en nariz.

Para los que busquen fresca y vivacidad, el benjamín de la bodega, Fuga, extrae de la variedad que define la Ribeira Sacra. Un mencía alegre, que va bien con cualquier plato.

También comercializa Abadía da Cova Ecológico, mencía fresco, afrutado, tradicional y artesanal y Moure de Autor, una joya superior. Tal es la obsesión por la calidad, que Adegas Moure realiza un importante esfuerzo en I+D+i, que es extensible no solo a sus vinos sino también al resto de sus elaboraciones. De hecho, la firma acaba de lanzar al mercado Ana London Dry Gin.

Resultado de más de dos años de investigación y una materia prima de altísima calidad, Ana está teniendo una muy buena acogida tanto en el sector hostelero como entre los consumidores.

Los responsables de Adegas Moure mantienen el objetivo permanente de dar lo mejor de sí mismos a sus clientes. Pretenden que cuando estos prueben sus vinos y licores vivan un momento especial, un momento de celebración, que pueda evocar en su mente toda la leyenda de Cabo do Mundo y sus viñedos. Que en los matices de cada sorbo se sienta transportado a la ladera más soleada donde se asienta la bodega. Quieren ofrecerles todo esto, buscando siempre la máxima calidad, la perfección.