

# A Xunta apoia a elaboración e venda dos viños das D.O. galegas

Medio Rural impulsa os caldos con Denominación de Orixe

## C.F.

**PONTEVEDRA** Os viños galegos están recoñecidos por ser de gran calidade e contan cun elevado prestixio, non só a nivel nacional senón tamén internacional. Elaborados fundamentalmente con uvas de variedades autóctonas, os caldos galegos con Denominación de Orixe teñen unha personalidade moi definida.

Impulsalos e poñelos en valor é unha das tarefas da Consellería do Medio Rural e do Mar, que apoia os procesos de transformación e comercialización. O departamento que dirixe Rosa Quintana considera prioritario apoiar os procesos de transformación e de comercialización de produtos agrarios en xeral, e dos viños en particular, xa que garanten un beneficio directo aos produtores da comunidade galega. Neste senso, o departamento autonómico aposta pola modernización das industrias agroalimentarias que xa existen, co fin de favorecer a calidade e o valor engadido das producións. Ademais, esta Consellería apoia os investimentos na mellora da comercialización dos produtos agrarios e a participación do sector produtor na transformación e na distribución.

**Fomento das D.O.** Para acadar estes obxectivos, o departamento autonómico emprende accións de fomento das denominacións de orixe co fin de protexer estes produtos e, mediante controis rigorosos, garantir a súa procedencia xeográfica e a súa singularidade. Neste sentido, a Xunta salienta que "as industrias de transformación, de distribución e de comercialización de produtos agrarios son precisas para viabilizar e outorgar un valor engadido ás producións agrarias". Por iso, engade que é necesario optimizar o acceso aos mercados para garantir a súa viabilidade económica

e social, co fin de favorecer a pervivencia e a consolidación do tecido económico, ademais de fomentar a creación de emprego directo.

A promoción cooperativa e social, mediante estruturas asociativas de importancia no agro galego, favorece a prestación de servizos técnicos, económicos e sociais ás explotacións, ademais de garantir as rendas dignas aos produtores socios coa venda dos seus produtos e coa participación no seu valor engadido se hai transformación industrial e distribución.

Isto favorece a viabilidade das explotacións agrarias e a mellora da calidade de vida dos produtores e das súas familias, porque se crea emprego e se fixa poboación na zona, o que contribúe ao desenvolvemento do rural.

As Denominacións de Orixe para os viños galegos están constituídas como Rías Baixas, Ribeira Sacra, Valdeorras, Ribeiro e Monterrei. Ademais, na denominación "Viños da Terra", existen tres zonas diferenciadas: A Barbanza e Iria, Betanzos e Val do Miño-Ourense.

A área de produción que se pode acoller á denominación Viño da Terra de Barbanza e Iria está constituída polos terreos aptos para a produción de uva dos concellos de Boiro, Catoira, Dodro, A Pobra do Caramiñal, Pontecesures, Rianxo, Ribeira e Valga, así como as parroquias de Camboño, Fruime e Tállara, do concello de Lousame; as parroquias de Iria Flavia e Padrón, do concello de Padrón, e as de Baroña, Caamaño, Queiruga, Ribasieira, San Pedro de Muro e Xuño, do concello de Porto do Son.

Os caldos brancos están elaborados con uvas das variedades, nos viños brancos, Albariño, Caíño branco, Godello, Loureiro branco ou Marqués, Treixadura e Torrontés. No tocante ás tintas, son Brancellao, Caíño tinto, Espadeiro, Loureiro tinto,



Plantacións vitivinícolas da D.O. Valdeorras.lpp

Mencia e Sousón.

Na denominación Viño da Terra de Betanzos inclúense os elaborados e embotellados na comarca vitivinícola de Betanzos, que se compón dos concellos de Bergondo, Betanzos, Coirós, Miño e Paderne, e de

determinadas parroquias dos municipios de Abegondo, Ozados Ríos e Sada.

Os caldos están elaborados cun mínimo do 60% de uvas das seguintes variedades, consideradas como recomendadas: Godello, para os brancos, e Mencia,

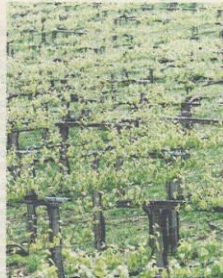
Brancellao e Merenzao, nos tintos. A porcentaxe restante será necesariamente de uva das variedades autorizadas, que son Palomino, para o branco, e Gran negro e Garnacha tintureira nos viños tintos.

Os viños da Terra Val do Miño-

## Albariño, un caldo dourado templado ao sol do Atlántico

■ A Denominación de Orixe Rías Baixas foi recoñecida como tal no ano 1988 pola Consellería de Agricultura e localízase na provincia de Pontevedra e no Sur da provincia da Coruña, organizándose en cinco subzonas principais: Val do Salnés, Condado do Tea, O Rosal, Soutomaior e Ribeira do Ulla. As marcas destes caldos varían en función da variedade de uva empregada para a súa produción, polo que dentro da Denominación atopamos 13 variedades.

Entre as de uvas brancas preferentes destacan Albariño, Loureira branca ou Marqués, Treixadura e Caíño branco. Por outra banda, Torrontés e Godello están clasificadas como variedades brancas autorizadas. No tocante ás variedades de uvas tintas atópanse Caíño tinto, Espadeiro, Loureira tinto e Sousón, nas tintas preferentes, e Mencia, Brancellao,



Viñedos da D.O. Rías Baixas.l.r.f.

Pedral e Castañal, nas tintas autorizadas.

Os diferentes tipos varían segundo a zona de produción. O albariño é un viño monovarietal elaborado co 100% de uvas da variedade Albariño, mentres que o Rías Baixas Condado do Tea está elaborado con uvas Albariño e Treixadura nun 70% como mínimo. Por outra

banda, o Rías Baixas do Rosal elabórase a partir de uvas das variedades Loureira e Albariño nun 70% como mínimo. O caldo Rías Baixas Salnés prodúcese a partir de uvas das variedades preferentes nun 70%. O Rías Baixas Ribeira do Ulla tamén se enmarca no tipo de viños brancos da D.O. Outro dos caldos brancos é o Rías Baixas barrica, procedente dos definidos anteriormente e que no seu proceso de elaboración permanece en envases de madeira de carballo de menos de 600 litros.

En canto ao viño Rías Baixas tinto, está elaborado a partir das variedades tintas recoñecidas, producidas en calquera das subzonas e nas proporcións que os produtores estiman axeitadas. Tampouco falta a oferta de viños escumosos, feitos tamén a partir das variedades tintas recoñecidas e producidas en calquera das subzonas da D.O.



Uvas tintas nun viñedo de Galicia. Inp

## Ribeira Sacra, Mencía tinta que crece no Canón do Sil

■ A Ribeira Sacra é unha das paraxes máis fermosas e espectaculares da paisaxe galega. Serpenteando polas ladeiras que custodian o traxecto dos grandes ríos galegos, os viñedos enmarcados nesta D.O. agroman polos bancais do Canón do Sil.

A zona de produción abrangue comarcas de gran tradición vitivinícola, que inclúen parroquias e lugares de 19 concellos nas escarpadas e soleadas ladeiras das ribeiras dos ríos Miño, Sil e os seus afluentes, no Sur da provincia de Lugo e no Norte de Ourense. A área xeográfica desta denominación de orixe divídese en cinco subzonas diferenciadas, Amandi, Chantada, Quiroga-Bibeí, Ribeiras do Miño e Ribeiras do Sil, onde tradicionalmente, dende hai máis de 2000 anos, se elaboran excelentes viños dunha gran personalidade.

A D.O. Ribeira Sacra está orientada fundamentalmente á produción de viños tintos, elaborándose tamén brancos moi interesantes. É a Mencía, señorial variedade tinta, a máis

cultivada na Ribeira Sacra, dando lugar a viños de gran calidade, que destacan polos seus recendos limpos, elegantes e intensos, a súa cor cereixa intensa, brillante e cun reberete púrpura.

Entre os viños brancos, cunha produción menor, destacan os que se obtéñen das variedades

Godello, Albariño e Treixadura, de gran frescura e ao mesmo tempo con gran plenitude en boca. Son afroitados e cun fino toque de acidez, destacando polo seu lixeiro retrogusto e delicada presenza no padal. A graduación

alcolica mínima destes monovarietais é de 11°.

As variedades de uva e tipos de viño que producen os caldos que abrangue a Ribeira Sacra son: Godello, Albariño, Loureira, Treixadura, Dona Branca e Torrontés, entre as brancas recomendadas. Entre as tintas preferentes atópanse Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caiño tinto e Tempranillo, mentres que nas variedades de uva tinta autorizada destacan Mouratón e Garnacha tintureira.■

### Entre tintas

preferentes atópanse Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caiño tinto e Tempranillo

Ourense teñen unha área de produción formada pola maioría das parroquias dos concellos da Peroxa, O Pereiro de Aguiar, Coles, Ourense, Barbadás, San Cibrao das Viñas e Toén. Quedan excluídas as que superan a cota dos 350 metros

e as que pertencen á Denominación de Orixe do Ribeiro.

O requisito é que os caldos deben estar elaborados cun mínimo do 60 por cento de uvas das variedades recomendadas, que son Treixadura, Torrontés, Godello, Albariño e Loureira para

os viños brancos, e Mencía, Brancellao, Mouratón, Sousón e Caiño para as tintas.

O 40 por cento restante será necesariamente de uvas autorizadas, Palomino (xerez) para os brancos e Alicante (garnacha) para os tintos.■

## Ribeiro, caldos con sorprendentes aromas afroitados e florais

■ A D.O. Ribeiro comprende os caldos elaborados na zona comprendida pola confluencia dos vales dos ríos Miño, Avia, Arnoia e Barbantiño, na provincia de Ourense.

As súas vides teñen unha acusada personalidade e os viños responden a unha serie de combinacións de exquisitos aromas afroitados e florais que case sempre resultan sorprendentes ao elaborarse con variedades autóctonas tradicionais, como Treixadura, Torrontés, Loureira, Caiño, Brancellao e Sousón. Os brancos do Ribeiro caracterízanse por ser lixeiros, frescos, secos e afroitados. Son uns caldos que adquiren unha cor de palla pálida, elevada acedume fixa e unha graduación alcohólica que oscila entre os nove e os 13 graos. É recomendable consumilos preferentemente no primeiro ou segundo ano.

A D.O. Ribeiro tamén produce viños tintos dunha cor vermella morada característica e que están compensados de acedume.

A graduación alcohólica destes caldos oscila entre os nove e os doce graos. A elaboración lévase a cabo exclusivamente con uvas das seguintes variedades: Caiño tinto, Caiño bravo, Caiño longo, Garnacha tintureira, Ferrón, Sousón, Mencía, Tempranillo e Brancellao, entre as tintas; e Treixadura, Palomino, Torrontés, Godello, Macabeo, Albillo, Loureira e Albariño entre as variedades de uvas brancas.

Por outra banda, os brancos obtéñense a partir de Treixadura, Loureira, Torrontés, Godello e Albariño e os tostados tintos das variedades Caiño tinto, Caiño bravo, Caiño longo, Ferrón, Sousón, Brancellao e Mencía.■

## Vinhos da denominación Valdeorras, con recendos francos e intensos

■ A zona amparada para a produción de viño con Denominación de Orixe Valdeorras localízase no Nordeste da provincia de Ourense e abarca diferentes concellos como O Barco de Valdeorras, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco, Petín, A Rúa, Rubiá e Vilamartín de Valdeorras.

Os viños brancos elaborados a partir da variedade Godello posúen cores amarelo-palla con matices verdosos, os seus recendos son francos e intensos e mesmo lembran a algunha variedade de mazá. No gusto amósanse perfectamente estruturados e untuosos, cunha acedume natural que os fai frescos e elegantes, resultando viños plenos.

**Tintos** Os monovarietais tintos, elaborados con Mencía, están dotados dunha fermosa

cor entre vermello-rubi e piqueta, de capa media e matices violáceos que identifican a súa xuventude con sutís expresións aromáticas de intensidade media que lembran as froitas do bosque como grosella, framboesa e amora.

O seu pouso en boca resulta suave e carnoso, cun final limpo e fresco. Neste senso, os viños máis característicos da D.O. Valdeorras son os monovarietais, da variedade Godello en brancos e Mencía en tintos, aínda que se elaboran tamén viños co resto das variedades. Ademais dos tintos e brancos, esta denominación tamén conta coas tipoloxías Valdeorras escumoso e Valdeorras tostado. Ademais, o Consello Regulador e o Campus de Ourense da Universidade de Vigo traballan na recuperación do viño tostado de Valdeorras.■

## D.O. Monterrei, brancos e tintos cunha importante tradición vitivinícola

■ A Denominación de Orixe Monterrei distingue entre dúas tipoloxías de viño. Por unha banda prodúcese o Branco Monterrei, un caldo elaborado cun mínimo do 60 por cento de uvas das variedades brancas preferentes, tendo unha graduación alcohólica mínima en volume do 11% e unha acidez volátil máxima de 0,75 gramos por litro.

Ademais, tamén se elaboran o Tinto Monterrei, un viño que se obtén cun 60% de uvas de variedades tintas preferentes, tendo unha graduación alcohólica mínima en volume do 11% e unha acidez volátil máxima de 0,8 gramos por litro. Segundo está establecido pola denominación, as tipoloxías de viños terán unha graduación alcohólica mínima do 12%, no caso dos viños tintos, e 11,5%, no dos brancos.■