Vinos de la Ribeira Sacra

Vendimia en los paisajes de la Ribeira Sacra

Ribeira Sacra, tradición **vinícola**

El creciente prestigio de los vinos de la Ribeira Sacra se debe en buena parte a las recomendaciones de los gurús Robert Parker o Luis Gutiérrez POR: **ADRIÁN.Á.M.** FOTO: **BRAIS LORENZO**

Los vinos con Denominación de Origen Ribeira Sacra viven un momento de expansión internacional. Esta situación se debe en parte a las recomendaciones realizadas en la revista neoyorkina The Advocate Wine. Robert Parker, su director, es uno de los gurús que prestigian los vinos del sur lucense con sus calificaciones y consideran la Ribeira Sacra como una zona emergente en el ámbito vinícola a nivel internacional. También son muy favorables las críticas emitidas por la Guía Piñín, muy atenta siempre a la evolución de los vinos de la comarca.

Los éxitos obtenidos por bodegas de la zona en la International Wine Guide 2015 y especialmente en el concurso internacional de vinos de alta montaña que se celebra anualmente en Aosta (Italia) evidencian la gran calidad de los caldos de Ribeira Sacra.

Aunque aproximadamente la mitad de la producción de esta denominación de origen ha aumentado sus ventas considerablemente. También se ha producido un aumento del 10% en exportaciones.

CRECIMIENTO. En 1995 se contaba con 500 hectáreas de viñedo y en la actualidad hay más de 1.200. Las bases de este gran salto se sentaron hace 18 años con la creación de la Denominación de Origen Ribeira Sacra. Un centenar de bodegas son las encargadas de producir y comercializar estos caldos, que tienen la variedad mencía como principal referente. En los últimos años ha crecido la plantación de la variedad godello para la producción de blancos, aunque todavía es minoritaria en esta zona.

La Ribeira Sacra asocia vino y paisaje, debido en parte a la ubicación de los viñedos, asentados en bancales sobre grandes pendientes sobre las riberas del Miño, el Sil y el Cabe. Esta labor de viticultura heroica hace que la denominación pertenezca a la agrupación europea de vinos de montaña.

Tanto el sur de Lugo como el norte de Ourense destacan por la calidad de sus vinos, pero es en las variedades de crianza donde los cosecheros elaboran la magia de este brebaje. Su conservación en barrica de roble y las especias que se añaden en el proceso de creación hacen que, tanto los crianza como los vinos de año, permitan al consumidor tener variedad y alternativas a la hora de saborear y escoger entre cada uno de estos caldos.

Otro de los puntos fuertes de la Ribeira Sacra es su turismo que, aún pendiente de convertir la zona en Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, ofrece al visitante una oferta gastronómica, monumental e histórico de un valor incalculable. Sin duda una visita a esta zona de Galicia hará las delicias de los amantes del enoturismo, el eje dinamizador de la comarca.

Rectoral de Amandi, impulsores de la D.O

Esta bodega de Sober fue una de las pioneras en la creación de la D.O. Ribeira Sacra

POR: **JOSUNE BARGUEIRAS**

LA bodega Rectoral de Amandi está enclavada en el corazón mismo de la Ribeira Sacra, en Amandi (Sober). Fue fundada en 1989, seis años antes de que se creara la propia Denominación de Origen, en el año 1995. Esta bodega es pionera en crear la D.O. Ribeira Sacra.

De tradición familiar, «nuestro padre fundó la bodega ya que era un gran conocedor de los vinos de excelente calidad que se elaboraban en la zona de forma tradicional, para autoconsumo de las familias, y como nuestra madre es de Sober y venían con frecuencia, decidió poner en marcha este proyecto», cuenta Diego Giráldez, hijo del fundador.

Con una extensión de 140 hectáreas dedicadas a viñedos, la producción anual asciende a dos millones de botellas. En cuanto a la vendimia, la uva es recogida a mano. La mayoría de los viñedos se cultivan en laderas escarpadas y con grandes pendientes, por lo que las condiciones en tiempo de vendimia suelen ser más complicadas. Además, el acceso a través de senderos, estrechos desfiladeros o incluso por el propio río impide mecanizar el proceso.

RECONOCIMIENTOS. Algunos de los premios que ha recibido el Rectoral de Amandi Mencía han sido la medalla de Oro en la Berliner Wein Trophy 2015, añada 2014 (Alemania). Medalla de Plata en el Concours Mondial de Bruxelles, añada 2014 (Bélgica). Medalla de Plata en la Decanter World Wine 2015, añada 2014 (Reino Unido). Medalla de Plata en la International Wine&Spirit Competition, añada 2014 (Reino Unido)... La empresa está presente en diferentes mercados internacionales en especial Estados Unidos, Brasil, Perú, Panamá, Alemania, Suiza, Francia y Reino Unido.

Durante siglos, en estos míticos paisajes viene floreciendo una legendaria tradición vitivinícola, que pervive hasta nuestros días y de la que el vino Rectoral de Amandi es su máximo exponente. Más de 2.000 años de historia y tradición acompañan a Revoira Sácrata.

Un exuberante espacio natural, situado al sureste de Galicia, con una riquísima biodiversidad y la mayor concentración de iglesias románicas de toda Europa. En Ribeira Sacra los viñedos crecen sobre hermosos bancales situados a lo largo de las profundas y escarpadas riberas de los ríos Miño y Sil, convirtiendo la viticultura en un perpetuo espectáculo apasionante.

La uva más utilizada es la tinta de la variedad mencía que madura ayudada por el suave clima propio de la zona y confiere a los vinos una reconocible personalidad propia. El área geográfica se divide en cinco subzonas: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Ribeiras do Miño y Ribeiras do Sil.

RECTORAL DE AMANDI

Zona: Sober

Maridaje: carnes, caza, quesos tiernos y semicurados

Grados: 12,5% vol.

Temperatura de consumo: 16-18º C.

Es de los vinos que tienen en el color uno de sus mejores atractivos. De un bonito color cereza con ribete violáceo, de brillante intensidad. En la fase olfativa, presenta un intenso aroma a fruta madura fino y distinguido, reforzado por los varietales propios de la uva mencía. En boca es intenso y equilibrado con vía retronasal muy intensa que le confiere una elegancia peculiar. Una estupenda juventud que se remarca en los aromas de grosellas, moras y en su toque especiado (nuez moscada) Y es que su vino, por sus características, es un vino joven , fresco , muy agradable con aromas frutales. Es una buena alternativa para el consumidor que quiere descubrir vinos sin anotaciones a la clásica madera... En boca está carnoso y suave.

Vía Romana, vino de prestigio reconocido

El Vía Romana Godello y Vía Romana Mencía han recibido la medallas de plata en el Catavinum 2015

POR: **JOSUNE BARGUEIRAS** FOTOS: **AEP**

VÍA ROMANA ofrece toda la esencia de la tierra donde crece en cada uno de sus caldos.

VENDIMIA. El mimo en la recogida tradicional, sumado al hecho de que la poda se realiza en verde , con la finalidad de tener menor rendimiento por cepa (por debajo de los tres kilogramos) y por lo tanto una mayor calidad, convierten al Vía Romana en uno de los vinos gallegos más prestigiosos. Los racimos son seleccionados manualmente,. Por su parte, las uvas son introducidas en el depósito por gravedad. En la bodega Vía Romana no usan bombas para evitar que se dañe la uva.

LA BODEGA. Nacido con la cosecha de 1998 en una bodega chantadina, que fue restaurada posteriormente en el año 2000, la bodega Vía Romana ocupa una casa solariega del sigo XVI ubicada en el pueblo de Belesar, en plena Ribeira Sacra, a orillas del río Miño. Cuenta con 14 hectáreas de viñedos y produce entre 160.000 y 180.000 botellas, dependiendo de la cosecha de cada año.

MERCADO. El 80% de la producción Vía Romana se destina al mercado gallego, el 10% al mercado nacional y el 10% restante se dedica a la exportación, llegando a 26 países como Noruega, Nueva Zelanda, Reino Unido, Méjico, China o Estados Unidos, entre otros. Este proceso internacional ha crecido de manera notable en los últimos años.

CALDOS. Vía Romana cuenta con cuatro tipos de caldos: Vía Romana Mencía, con ocho meses en depósito y seis en botella antes de salir al mercado; 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, por último, Vía Romana Godello. Todos ellos son vinos de alta calidad, que muestran las distintas características de las uvas utilizadas y las que les da el terruño.

RECONOCIMIENTOS. El Vía Romana Mencía ha sido galardonado con la medalla de plata en el Catavinum World Wine & Spirits Competition 2015. En cuanto al Vía Romana Godello, ha sido galardonado con la medalla de plata en el Catavinum World Wine & Spirits Competition 2015

VÍA ROMANA MENCÍA 2014

Zona: Chantada

Maridaje: Carnes rojas y quesos fuertes

Grados: 12,5%

Temperatura de consumo: 16-18ºC

De color amarillo dorado, limpio y brillante. Nariz franca e intensa, aroma a hierba seca, albaricoque y pera, con notas cítricas. Su sabor es intenso y goloso con buena evolución.

VÍA ROMANA GODELLO 2014

Zona: Chantada

Maridaje: Pescados, mariscos y paellas

Grados: 12,5%

Temperatura de consumo: 16-18ºC

De color amarillo dorado,limpio y brillante. De nariz franca e intensa, aroma a hierba seca, albaricoque y pera, con notas cítricas. Su sabor es intenso y goloso con buena evolución.

Innovación y tradición se unen

Los selectos productos de Adegas Moure conquistan los paladares más exigentes

POR: **JOSUNE BARGUEIRAS** FOTOS: **AEP**

HEREDEROS 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, Paris, Verona, Madrid, Nueva York). Recientemente, han obtenido también excelentes puntuaciones en la Guía Peñín 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 deslumbra por su color púrpura, que encierra la uva mencía y el poderío de la madera bien administrada.

ABADÍA DA COVA MENCÍA

Zona: Ribeiras do Miño.

Maridaje: Carnes y arroces

Grados: 13% Vol.

Temperatura de consumo: 13-16º 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 caldo 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 frescura 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 dónde se asienta la bodega. Quieren ofrecerles todo esto, buscando siempre la máxima calidad, la perfección.

Losada Fernández y su buque insignia

El vino Don Ventura es el principal representante de esta bodega familiar

POR: **JOSUNE BARGUEIRAS**

LOSADA FERNÁNDEZ es una bodega familiar de Ferreira de Pantón, fundada en 1999, aunque la familia propietaria acumula una notable experiencia.

Los viñedos de esta bodega están en zonas de fuerte pendiente en las riberas de Doade, Amandi y Balboa, y el proceso de su vendimia es la clave de su prestigio. Uvas cuidadas hasta el mínimo detalle, desde que se recogen en el campo hasta que llegan al barril. El mimo con el que se trabaja el terreno permite que cuatro hectáreas generen en torno a 40.000 botellas al año, que llevan el nombre de Losada Fernández también al extranjero, ya que el 80% de la producción se exporta a países como Estados Unidos o Australia.

Los vinos de la bodega Losada Fernández son reconocidos por las menciones aparecidas en el New York Times o por su presencia en la guía Wine Advocate, del gurú Robert Parker. El buque insignia de la casa es el Don Ventura, un vino que por su intenso sabor hace disfrutar de fruta, su frescura y su volumen a los paladares más exigentes. Presente en restaurantes madrileños afamados como el 99 Sushi, el Kabuki o el DiverXO, combina muy bien con la comida japonesa, así como con el resto de platos para los que es el perfecto complemento.

DON VENTURA
Zona: Ribeiras do Miño
Maridaje: Gastronomía gallega en general
Grados: 13 º.
Temperatura de consumo: 15º C
Vino sorprendente por sus notas de frutas rojas y de hueso. Redondo, de trago largo y que deja un toque muy sabroso en el paladar.

Lar de Ricobao, calidad sostenible

Esta bodega apuesta por las técnicas ecológicas para ofrecer la mejor calidad

POR: **JOSUNE BARGUEIRAS**

LOCALIZADA en la subzona de Quiroga-Bibei, la bodega Lar de Ricobao, con una superficie de 3,3 hectáreas y una producción anual de unos 15.000 litros, es un proyecto promovido por varios socios emprendedores vinculados a la comarca.

VARIEDADES. La empresa cuenta con varios viñedos situados en los municipios de Quiroga y Ribas de Sil, que destacan por la calidad de las uvas, contando con las siguientes variedades : mencía, brancellao, Merenzao, sousón, caíño, garnacha, treixadura y godello.

SOSTENIBILIDAD. Es de reseñar la apuesta de la bodega por desarrollar su actividad con el máximo respeto al medio ambiente, aplicando técnicas ecológicas en las labores de campo y utilizando sistemas de aprovechamiento de las energías renovables. Se trata de un proyecto innovador y de futuro, con el objetivo último de trasladar al consumidor lo mejor que esta tierra puede ofrecer. Por esta manera de funcionar es por lo que tienen ediciones limitadas de sus vinos y son distintos cada año.

Los fértiles valles lucenses, donde se concentran las parcelas que sirven a la bodega, confieren a las uvas unas condiciones excepcionales.

SELECCIÓN DO VAL 2013
Zona: Subzona Quiroga-Bibei
Maridaje: cocina tradicional gallega (empanada, pulpo...), carnes blancas y rojas condimentadas, arroces, guisos y asados.
Grados: 13.1% Vol
Temperatura de consumo: 14-16º C

La sabiduría de Virxe dos Remedios

Esta bodega familiar da lustre a la tradición vitivinícola de la zona

POR: **JOSUNE BARGUEIRAS**

LA SAT Virxe dos Remedios es una bodega familiar que nació en el año 1992 con el objetivo de mantener la tradición vitivinícola de su zona. Está en Diomondi, en municipio de O Saviñao (subzona Ribeiras do Miño). Este área 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 laderas 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.

Las instalaciones de la SAT ocupan 450 metros cuadrados de superficie, 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, Alemania 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 mencía, es monovarietal.

VIÑA VELLA MENCÍA
Zona: Diomondi.
Maridaje: Carnes, cocido, caza, gastronomía gallega.
Grados: 13 % Vol.
Temperatura de consumo: 15-16ºC
Tinto de color rojo granate con tonos violáceos. Se trata de un caldo brillante, con aromas y taninos redondeados.

El peso de la tradición como referencia

La bodega de Miguel Garrido Braña elabora sus caldos como hace décadas

POR: **JOSUNE BARGUEIRAS**

ESTA bodega entró a formar parte de la Denominación de Origen Ribeira Sacra en 1994, aunque ya llevaba varios años comercializando sus vinos a cargo del propietario y fundador, Manuel López López. En mayo del 2001, Miguel Ángel Garrido Raña, un industrial conocedor del sector, se hizo cargo de la bodega y de los viñedos para intentar expandir sus caldos en el mercado nacional y, principalmente, en el gallego. Con el paso del tiempo se empiezan a ver los frutos al conseguir casi 120.000 botellas posicionadas en el mercado, con las marcas Palacio de Diomondi, Castillo de Lemos y Casal de Luci.

Bodegas Miguel Ángel Garrido Raña dispone de cinco hectáreas de viñedos propios, lo que le permite seleccionar unos 40.000 kilos de uva para sus mejores caldos. El resto de uva (unos 100.000 kilos)es comprada a productores de la Ribeira Sacra.

Esta bodega apuesta por hacer sus vinos de forma tradicional, como se hace 50 años, pero cumpliendo las normas que dicta el Consejo Regulador de la Denominación Ribeira Sacra. Esta firma no manda sus vinos a catas para conseguir premios o diplomas. Como indicasu responsable indica, el mejor premio es la aceptación de sus vinos en el consumidor final.

PALACIO DE DIOMONDI
Zona: O Saviñao
Maridaje: Carnes rojas y blancas
Grados: 12,5%Vol.
Temperatura de consumo: 16-18ºC
De intensidad media, destacan los apuntes florales y frutales. De medio cuerpo bien equilibrado.