

Un informe revela que con el cambio climático habrá vides en áreas altas

La Ribeira Sacra continúa en estudio por parte de los profesionales del Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en diversos aspectos. Desde 2008 es objeto de un detallado análisis de las distintas variables de cara a la producción de uva mencia. En concreto, la doctora Mar Vilanova, está al frente de un proyecto de investigación sobre la zonificación de la Ribeira Sacra a partir de la composición aromática y fenólica orientativa para vinos 'terroir'. Entre las primeras conclusiones, destacan las repercusiones del cambio climático, de tal forma que se espera una mejor evolución de la variedad mencia en altura.

Mar Vilanova, conocida en la Ribeira Sacra en su calidad de investigadora y enóloga, es rotunda a la hora de afirmar que ya se auguran cambios significativos de cara al futuro dadas las elevadas temperaturas que se registran en la parte baja de la Ribeira Sacra, esto es, en el lecho de los embalses. «En la parte baja, se detecta mucho calor y ello produce unos caldos con elevada gradación, por lo que la tendencia es aprovechar las zonas altas».

Mar Vilanova da cuenta así de que el cambio climático también origina una transformación en cuanto a los valores históricos de los terrenos para el cultivo. Si bien siempre fueron más apreciados los de las áreas bajas, ahora lo son los de las zonas intermedias y con el tiempo, según la investigadora, «no es descabellado pensar en que se recurrirá a entornos que nunca se aprovecharon para viñedos. Están muy altos y los cambios de temperatura hacían peligrar las cosechas», comentó.

Nuevos horizontes

Las investigaciones del grupo dirigido por Vilanova, que terminarán a finales de este año, dan pie a pensar en nuevos horizontes para la Ribeira Sacra.

Si bien hasta ahora se descarta una expansión territorial, simplemente por el hecho de que las riberas son las que son, a partir de este estudio se puede plantear un crecimiento de la superficie a cultivar y por lo tanto un mayor nivel de producción. Vilanova apostilló: «Visto lo visto, es posible».

- **Hostelería y Turismo premió la labor de I+D.** El trabajo, que coordina la doctora Mar Vilanova sobre la Ribeira Sacra y se desarrolla en todas las subzonas en colaboración con la Universidad de Vigo, ya fue premiado por la Dirección de Hostelería Gallega y Turismo, que todos los años distingue iniciativas de Investigación y Desarrollo (I+D) conjuntamente con la Asociación Gallega de Periodistas y Escritores de Turismo. La distinción se basó en las expectativas que se abren de cara a la excelencia vitícola. La investigadora también recibió una medalla de la crítica especializada del sector por su dedicación y labor de coordinación. En este sentido, el proyecto que lleva adelante en la Ribeira Sacra dará paso a la tesis doctoral de la licenciada Iria Rodríguez.
- **Nueva bodega.** Mientras continúa el trabajo del CSIC, en la Ribeira Sacra surgen nuevos proyectos empresariales. Así, el viernes se presentará al público, a las 12.30 horas, la bodega Viña Ribada, ubicada en San Fiz (Chantada), con sus caldos jóvenes y crianza. La firma está dirigida por Manuel Calvo Méndez.