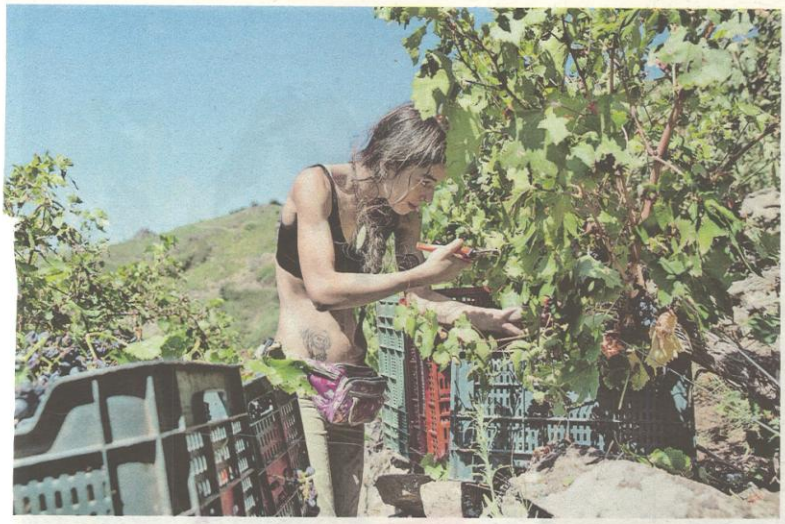


Ribeira Sacra levanta el telón

La vendimia en bancales es todo un espectáculo y las bodegas comienzan a sacar partido de su atractivo. Ponte da Boga programa visitas selectivas para dar a conocer la viticultura heroica dentro y fuera de Galicia. Si el vino encierra parte del paisaje de la vid, Ribeira Sacra juega con ventaja a la hora de conquistar a críticos y consumidores

TEXTO **LUIS DÍAZ** FOTOS **ANA ORTEGA**

El tiempo parece recobrar la cordura tras un año verdaderamente loco en la Ribeira Sacra. El veranillo de San Miguel ha venido puntual, cuando la uva pide sol para obrar el milagro del vino en las bodegas. Nada había llegado a su hora esta cosecha. Si noviembre trajo temperaturas primaverales, en mayo asomó un invierno casi ausente hasta entonces. Agosto fue más previsible en lo meteorológico, para la bueno y para lo malo. Las granizadas se llevaron por delante buena parte de la producción en las escarpadas laderas de Doade, la postal más conocida del cañón del Sil. En uno de sus vertiginosos viñedos, la bodega Ponte da Boga abrió esta semana la recogida de la mencía.

Una parte de la viña salió bastante bien parada de la tormenta que dañó seriamente las cepas en esa ribera. La aplicación de productos cicatrizantes en las horas posteriores a la granizada también contribuyó a salvar parte de la cosecha. Junto a Ponte da Boga, en la localidad ourensana de A Abeleda, se levantan ocho hectáreas de viñedo que son de su propiedad. Al abrigo del Miño, en O Saviñao, disponen además de una amplia parcela. Pero ni de lejos generan los 400.000 kilos de uva que pueden transformar en sus instalaciones. La diferencia se cubre mediante contratos con viticultores, cuya producción es supervisada por los técnicos para evitar que las cepas se carguen en exceso. ¿Y no hay trampa? «No, porque a ellos también le interesa», responde Carlos López Otero, director comercial de la bodega.

La pregunta sale de una de las participantes en las visitas que organiza de forma selectiva Ponte da Boga coincidiendo con la recolección de la uva. La bodega quiere transmitir a clientes y divulgadores la dureza de esta viticultura y la huella que puede imprimir en los vinos un paisaje agreste y cautivador al mismo tiempo. «Estoy francamente impresionado, no pensaba que esto pudiera ser así», dice el periodista gastronómico Federico Oldenburg, llegado desde Madrid para asistir a la vendimia. Ya conocía los vinos de Ribeira Sacra, pero ahora los ve de otra manera. Sabe lo que hay detrás de cada botella.

exclusivas

BODEGAS ALBAMAR
ADEGA DO SAN
BODEGAS ANTONIO MONTERO
BODEGAS JESÚS FREIJIDO
BODEGAS EL PARAGUAS
ADEGA A COROA
BODEGAS GANCEDO
VINOS BY GREGORY PÉREZ
FAMILIA MONJE AMESTOY LUBERRI
LA MALETA HAND MADE FINE WINES
SIETE PECADOS WINES

VINOS OLIVIERE RIVIERE
BODEGAS ANTIDOTO
BODEGAS BALBÁS
BODEGAS EL LINZE
GRUPO JUAN GIL FAMILY
BODEGAS LADRÓN DE LUNAS
BODEGAS FONTANA
JOSEPH MARÍA PUIG WINES
TERRAS DE PORTUGAL
CAVAS ROVELLATS
CHAMPAGNE DELAMOTTE

VERMUT ZARRO
BARTENDER COCTAIL
PITU CACHAÇA
RON DON Q
BROKER`S GIN
SAL DE AÑANA
AOVE SOTO MARAÑÓN
AOVE CORTIJO SPÍRITU SANTO
CONSERVAS MATA

alquimia drink's&foods

DISTRIBUIDOR OFICIAL PONTEVEDRA

Avda. Médico Ballina, 45 bajo - 36005 Pontevedra • Tel. 986 87 35 36

www.alquimiaexclusivas.com

Como ser viticultores y bodegueros por un día

Si le apetece experimentar lo que es la vendimia, pero la más dura, la que llaman heroica, y además elaborar su propio vino en una bodega, no tiene más que subirse al «viñobús» que en estas fechas pone en servicio el Consorcio de Turismo de la Ribeira Sacra

TEXTO **J. M. ORRIOLS**

El título del famoso cuadro de Joaquín Sorolla *¡Aún dicen que el pescado es caro!* podríamos aplicarlo perfectamente al vino que se produce en la Ribeira Sacra, donde los viticultores, que casi todos a su vez son también bodegueros, tienen que jugarse el tipo para hacer una vendimia realmente insólita y peligrosa. Es la viticultura de montaña, la heroica la que se practica en aquellas escarpadas y difíciles laderas de los ríos Miño y Sil desde hace más de 2.000 años. ¿Que parece exagerado lo que digo? Pues ahí está el *viñobús* de la vendimia que puso en marcha el Consorcio de Turismo de La Ribeira Sacra, con el que podremos experimentar lo que significa, no solamente cortar un racimo de Mencía o Godello, sino las dificultades y el esfuerzo que hay que hacer para subir cada caja a los tractores que bajan arriesgadamente por los socalcos. De esta forma podremos convertirnos en viticultores y bodegueros por una día, porque el autobús nos dejará cerca de las viñas, podremos bajar por las terrazas e incluso ayudar (aunque muy poco) en la vendimia 2016. Desde luego lo que si podemos asegurar es que será un día inolvidable y que nunca más, cuando nos sirvan un vino de esta zona, pondremos reparos en el precio.

Elaborar nuestro propio vino

La jornada la comenzamos en una bodega (los últimos grupos son los días 8 y 9 de este mes de octubre). Allí nos reciben los propietarios y el enólogo que nos da las explicaciones sobre las diferentes variedades, cómo es el vino que elaboran y nos dicen a que parcela vamos a ir. Un guía del consorcio nos acompaña y, sobre todo, está muy pendiente de nuestra seguridad. Al llegar al viñedo nos explicarán cómo cortar la uva, el por qué de la situación del viñedo, la orientación y todas las preguntas que se nos puedan ocurrir. Los que deseen participar deberán llevar ropa cómoda y atender las recomendaciones para trabajar, porque en aquellos lugares, toda precaución es poca. «De cualquier forma —explica Alexandra Seara, gerente del Consorcio de Turismo de la Ribeira Sacra— la seguridad está garantizada. Hay que tener precaución pero no miedo, porque a los lugares que puedan entrañar más peligro ya no vamos».

Realizada esta labor nos dirigimos a la bodega y allí comienza el trabajo

de la preparación del mosto. Los que quieran pueden ayudar a pisar las uvas recogidas «los niños —apunta Seara— son los primeros voluntarios y el mosto que se produce se vacía en los tanques de la bodega. También aquí recibiremos explicaciones sobre el tiempo que va a estar fermentando o los tratamientos y procesos por los que pasará antes de que se convierta en vino. A continuación, el almuerzo en la propia bodega y en el paquete turístico, que cuesta 15 euros, va incluida una botella del vino que acabamos de elaborar. También, si queremos, podemos pedir más botellas de «nuestro» vino que nos enviarán a casa cuando se embotelle, no antes de la primavera.

Este organismo turístico de la Ribeira Sacra organiza también las rutas del románico. Otra actividad interesante, es la que se llama *Pasaporte al cielo*, que consiste en recoger credenciales en diferentes bodegas para hacer un viaje en globo y también las jornadas anuales de la caída de la hoja, en las que podremos admirar estampas únicas de infinitos colores que ofrece el otoño en esta zona gallega.

PRODUCCIÓN

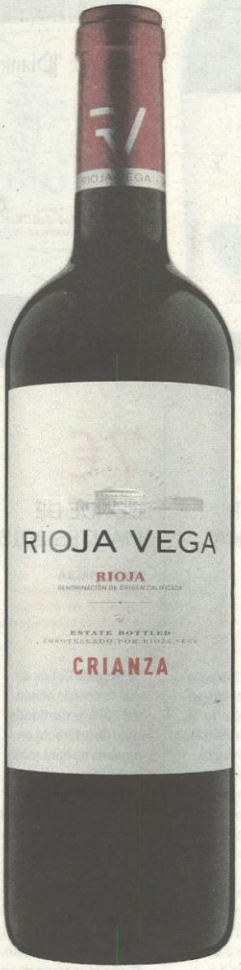
En la Ribeira Sacra hay 92 bodegas, de las que 6 son grandes empresas y el resto pequeños negocios familiares que tienen su origen en la tradición bodeguera de cada familia. La producción está alrededor de los 8 millones de kilos de los que algo más de la mitad son de la variedad Mencía.

Un lugar único

La conjunción de historia, monumentalidad y paisaje hacen de esta zona uno de los principales destinos turísticos de Galicia. La construcción de embalses hizo posible la navegación por los ríos Miño y Sil, y así los cruceros en catamarán son uno de los atractivos principales para los visitantes que, de esta manera, pueden conocer los rincones más recogidos e inaccesibles de esta difícil orografía. Las espectaculares hendiduras graníticas se mezclan con los bosques autóctonos de robles, castaños y abedules además de las *xestas*, *toxos* y *piornos*. A pesar del fuerte desnivel, el paisaje está humanizado en los sotos y con el cultivo de las vides en bancales en las laderas soleadas. La fama de los vinos de esta zona, reputados desde la época romana, explica que se mantuviera la producción a lo largo de los siglos, a pesar de la dureza de la vendimia. La misma magia que atrajo a los monjes hace cientos de años atrapa hoy a quien se asoma a uno de los incontables miradores que permiten observar la belleza sinuosa y envolvente de la Ribera Sacra. Para no perderse este viaje.

¿Cómo se pide un Rioja? Un Rioja se pide por su nombre

RIOJA 1882 VEGA



Wine-Moderation.eu
El vino sólo se disfruta con moderación

91 PUNTOS Wine Spectator

www.riojavega.com