

Más de sesenta bodegas inician la vendimia más tardía de la década

El consejo regulador calcula que se prolongará hasta el 20 de octubre

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

La vendimia arranca hoy oficialmente en la Ribeira Sacra. Por vez primera desde la puesta en marcha de la denominación de origen, la recogida de la uva comienza con carácter general entrado el mes de octubre. Como sucede todos los años, hubo bodegas que se adelantaron a la fecha recomendada previa autorización del consejo regulador. Seis de ellas incluso dieron por finalizada la campaña a estas alturas. Pero el grueso de los elaboradores, 64 de los 97 inscritos, aguardaron hasta ahora para dar entrada a la cosecha en sus instalaciones.

Según los últimos datos divulgados, las 33 bodegas que se anticiparon al arranque oficial de la vendimia recogieron hasta el pasado lunes 347.000 kilos de uva. La recolección se prolongará, según los cálculos del consejo regulador, hasta el próximo 20 de octubre. Respecto al volumen de la cosecha, se espera que ronde los cuatro millones de kilos en el conjunto de

DATOS PROVISIONALES

TINTAS	
Variedad	Kilos
Mencia	193.828
Merenzao	6.278
Brancellao	5.943
Mouratón	2.226
Gamacha	1.194
Tempranillo	1.150
Caíño	300
BLANCAS	
Variedad	Kilos
Godello	76.390
Albariño	46.199
Treixadura	6.319
Dona Branca	4.074
Torrentés	2.397
Loureira	897
Total	347.195

las cinco subzonas.

Antes de la llegada de las últimas lluvias, las uvas presentaban un perfecto estado sanitario. Era el lado bueno de año complicado para la maduración. Primero por el retraso en la floración y luego por la sequía y los golpes de calor estivales, que



Las primeras uvas se recogieron este año en Amandi. ROI FERNÁNDEZ

llegaron a paralizar la actividad de las plantas. A partir de ahora, la posibilidad de nuevas precipitaciones obligará a los viticultores a trabajar contra el reloj para evitar posibles problemas de podredumbre.

Durante la vendimia, un equipo de quince veedores contrata-

dos por el consejo regulador reforzarán a su personal técnico para controlar la entrada de la uva en todas las bodegas. Las de mayor producción tendrán asignado con carácter específico a uno de estos veedores mientras se mantenga la entrada de uva en sus depósitos.

El Centro do Viño premiará las mejores fotos sobre el trabajo en las ribeiras

MONFORTE / AGENCIA

El Centro do Viño da Ribeira Sacra, en colaboración con el consejo regulador de la denominación de origen y la Ruta do Viño, organiza un taller de fotografía para poner en valor la dureza de la vendimia en los viñedos de bancales. La actividad se desarrollará a lo largo de los dos próximos sábados, en las ribeiras del Sil y el Miño, respectivamente. El taller incluirá un concurso para elegir las mejores fotos realizadas por los participantes.

Los monitores estarán acompañados por dos fotógrafos profesionales que harán de monitores. En la primera de las salidas, que será el próximo sábado, el taller será impartido por Nacho Gómez. El siguiente sábado, 12 de octubre, será el turno de Manuel Valcárcel.

Los talleres comenzarán con una charla teórica en el Centro do Viño a cargo de los monitores. Posteriormente, serán trasladados en autocar a la zona elegida para captar las imágenes de la vendimia, en la que además visitarán alguna bodega.

Un ribeira sacra en la mesa de Obama

Peza do Rei será servido en una cena oficial en Washington

L. D. MONFORTE / LA VOZ

Un tinto de Ribeira Sacra, Peza do Rei, será servido hoy en la cena de gala del *Congressional Hispanic Caucus*, la asociación de congresistas y políticos hispanos de Estados Unidos. Entre los invitados estarán el presidente estadounidense, Barack Obama, y su esposa Michelle, junto a figuras del mundo del espectáculo como Salma Hayek o Eva Longoria. Es la primera vez que un vino gallego resulta elegido para acompañar el menú en este acontecimiento social, con el que se conmemora desde hace más de treinta años el mes de la Hispanidad.

«É unha alegría, unha desas cousas que animan a seguir adiante. Persoalmente sintome moi orgulloso, pero prefiro velo como algo que beneficia a toda a Ribeira Sacra. Unha proba máis de que os nosos tintos poden estar en sitios moi importantes se facemos un produto

singular», dice César Enríquez, que elabora en Adegas Cachín, en la Ribeira Sacra ourensana, los vinos de Peza do Rei.

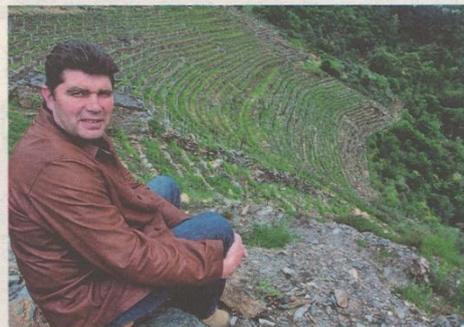
La elección de su tinto para la cena que reúne al lobby hispano —encargada al cocinero español José Andrés— se fraguó el pasado verano en una casa rural de la Ribeira Sacra. Fue en una cata en Casa Felisa, en la que se dieron cita un grupo de importadores estadounidenses, entre ellos Steve Metzler, de *Classical Wines*, que distribuye los vinos de Adegas Cachín. «A algún relacionado coa organización da cena [de los congresistas] gustoulle o meu viño. Avisáronme de que o escolleran hai un mes, eles encargáronse de todo», explica el bodeguero.

La marca en cuestión es Peza do Rei 2011, un tinto joven de mencia al que se mezcla un pequeño porcentaje —nunca superior al 10%— de vino de esa misma variedad que pasa por

barrica. «A eles gustoulle moito máis o 2011 que o 2012. En Estados Unidos non é como aquí, que sae o viño do 2013 e ningún quere saber nada do da colleita anterior. Eles prefieren viños algo máis feitos», apunta César Enríquez. El vino del 2011 es el que está vendiendo ahora su bodega en EE. UU. Hasta el próximo mes de diciembre no embotellará para ese mercado la cosecha del 2012.

Obsequio a congresistas

Como otras bodegas de Ribeira Sacra, Adegas Cachín trata de contrarrestar con la exportación los efectos de la crisis en el mercado interno. Actualmente comercializa en Estados Unidos más de 8.000 botellas de godello —la mitad de su producción de blanco— y unas 7.500 de mencia, variedad de la que produce unas 40.000 botellas al año. En los últimos meses han llegado a su bodega pedidos desde lu-



César Enríquez, en la viña de la Peza do Rei. ALBERTO LÓPEZ

gares tan dispares como Emiratos Árabes o Irlanda. «Saír fóra —señala el bodeguero— é a maneira de non estar pelexando todos no mesmo mercado». A la cena que se celebra hoy en Washington irán a parar quince cajas de Peza do Rei, incluida una botella de obsequio para cada congresista.

Adegas Cachín comenzó a comercializar sus vinos en EE. UU. hace cinco años, de la mano de *Classical Wines*, propiedad de Steve Metzler y su mujer, la española Almudena de Llaguno,

vinculados a una bodega en Rías Baixas. César Enríquez llama la atención sobre el hecho de que vaya a ser un tinto y no un blanco el primer vino gallego que se sirva en la cena de gala del *Congressional Hispanic Caucus*. «Sempre pensei que, facendo cousas singulares, Ribeira Sacra ten futuro. Hai un mercado enorme que busca cousas diferentes e temos a terra idónea para producir ese tipo de viños. Cos nosos custes de produción, non queda outro camiño», opina César Enríquez.