La Voz de Lemos

Redacción local: Cardenal, 1. Monforte | Teléfono: 982 416 014 redac.monforte@lavoz.es | ISSN 1888-5101 www.lavozdegalicia.es/lemos/ | Atención al suscriptor Teléfono gratuito: 900 154 218 | MIÉRCOLES 3 DE SEPTIEMBRE DEL 2014

La vendimia arranca mañana en Ribeira Sacra en viñas de Quiroga

Val de Quiroga iniciará la recogida del godello en la zona de A Hermida

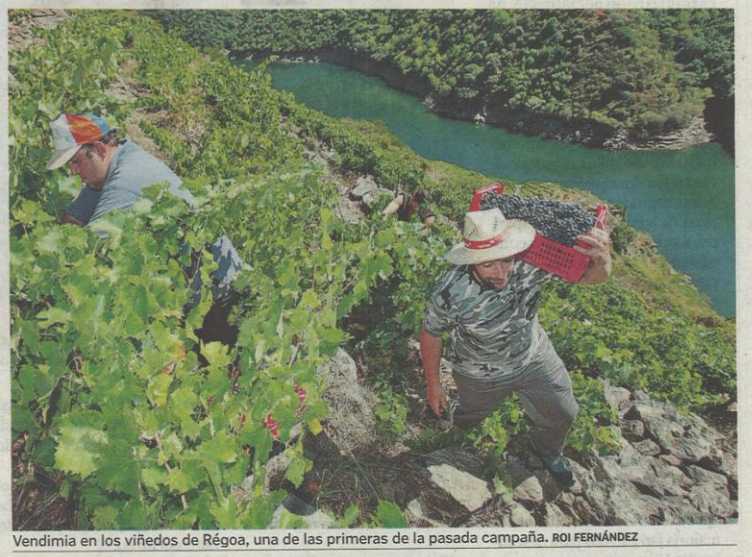
LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

Se cumplen los pronósticos que apuntaban a una vendimia madrugadora en Ribeira Sacra. No lo será tanto como en la vecina Valdeorras, donde dos bodegas recogen godello desde comienzos de esta semana. Pero la cosecha tampoco se hará de rogar por mucho más tiempo en el valle de Quiroga y los escarpados bancales de Amandi. Adega do Mollón, con sede en el municipio ourensano de Nogueira de Ramuín, solicitó ayer autorización para vendimiar el próximo sábado un viñedo de mencía situado en esta última subzona. Val de Quiroga, por su parte, comenzará mañana la recolección del godello en A Hermida.

Los controles de maduración que sirven de referencia al consejo regulador para fijar la fecha recomendada de comienzo de la vendimia se reanudarán mañana, tras un primer muestreo realizado la pasada semana que arrojó resultados bastante prometedores. Sobre todo porque la mencía presentaba en las analíticas un buen equilibrio entre grado y acidez, al menos antes de la llegada de la ola de calor de las últimas jornadas.

Las características de este verano, en el que ni se dispararon los termómetros ni hubo períodos de sequía muy prolongados, no solo están siendo beneficiosas para la variedad de cultivo más extendido en la Ribeira Sacra. Estas condiciones también pueden favorecer la calidad de los vinos blancos, especialmente en el caso del godello, y de los tintos de merenzao, uvas cuya calidad se resiente de forma significativa como consecuencia de los excesos de calor en el período de madurez.

Salvo en cosechas atípicas, como la del pasado año, el principal problema en las viñas mejor orientadas de Ribeira Sacra no es la madurez de la uva, sino su sobremaduración. En la viña de Amandi en la que Adega do Mollón solicitó permiso para adelantar la vendimia la mencía supera ya a estas alturas los trece grados.



Vendimia en los viñedos de Régoa, una de las primeras de la pasada campaña. ROI FERNÁNDEZ

Preparativos en Amandi

El presidente del consejo regulador, José Manuel Rodríguez, propietario de la bodega Décima, no descarta a su vez vendimiar este fin de semana un viñedo de cepas viejas de la ribera de Doade donde la uva llegó a ese nivel de maduración.

José María Prieto, de la bodega Régoa, tenía previsto iniciar el lunes próximo la vendimia en sus diez hectáreas de viñedo de Amandi, plantadas en su totalidad con variedades tintas. Tras la drástica subida de la temperatura de los últimos días, no descarta adelantar al recogida de la uva a este viernes.

Nuevos proyectos que maduran en bodegas de Nogueira de Ramuín y Vilachá

Adega do Mollón elabora sus propios vinos a partir de la producción de las cuatro hectáreas de viñedo repartidas por el municipio ourensano de Nogueira de Ramuín. La vendimia para la que solicitó autorización en Amandi se destinará, sin embargo, a un proyecto diferente que acogen sus instalaciones desde hace un año. Se denomina Sílice Viticultores y sus artífices son los hermanos Carlos y Juan Manuel Rodríguez —con raíces familiares en la zona de Sober— y el enólogo del Priorat Fredi Torres. «Es una viña de cepas viejas en la que llevamos un control muy exhaustivo. No queremos dilatar más tiempo la vendimia porque el vino perdería frescura y esa mineralidad tan característica de la Ribeira Sacra», explica Carlos Rodríguez.

El vino también se llama Sílice y los promotores del proyecto confían que en esta segunda añada pueda lucir por fin la contraetiqueta de la denominación de origen. «Del 2013 tenemos casi toda la producción vendida antes de que salga de la bodega, aunque finalmente no podrá llevar el sello de Ribeira Sacra», apunta Carlos Rodríguez, que alquiló junto con sus socios varios viñedos en enclaves privilegiados de la subzona de Amandi.

Otro nuevo proyecto en Ribeiras Sacra, que comparte instalaciones con una bodega de Vilachá de Salvadur, tiene detrás a la firma catalana Coca y Fitó, asentada en las comarcas de Montsant y el Ampurdán.

A NOSA OFERTA EDUCATIVA

- **ESO** (Seccións bilingües en 2º e 3º e optativas de francés e alemán)
- **ESO** (Adultos)
- **BAC**
- **BAC Semipresencial** (Adultos)
- **CICLO SUPERIOR: GUÍA, INFORMACIÓN E ASISTENCIA TURÍSTICA.** (Oferta modular en horario de tarde)
- **CICLO MEDIO: ENSINANZAS TÉCNICO DEPORTIVAS EN FÚTBOL.** Compatibles con calquera ensinanza. Luns, Mércores e Xoves de 17:50 a 22h

IES Río Cabe
C/ San Pedro, 12 - 27400 Monforte (Lugo)
Tel. 982 400 812 Fax. 982 402 103
www.riocabe.com
OS NOSOS RESULTADOS.. A MELLOR GARANTÍA DE CALIDADE
CURSO 2012/2013
100% de APROBADOS