



## CUESTIÓN DE ORIGEN

**Vicent Escamilla**

REDACTOR JEFE DE LA SEMANA VITIVINÍCOLA  
www.sevi.net

# Ribeira Sacra: los superhéroes existen

La DO Ribeira Sacra es la cuna de los héroes que queremos desenmascarar hoy. Una superficie de viñedo de 1.229 hectáreas repartidas en una veintena de municipios bordeando las riberas del Miño y del Sil, ríos que labran la personalidad de la zona y que determinan mucho más que las prácticas mediante las que la vid es cultivada.

**L**os superhéroes de los que vengo a hablarles hoy no visten mallas, ni lucen capa ni antifaz. Sin embargo, tienen habilidades especiales, adquiridas (mejor heredadas) de generaciones de viticultores que les revelaron los secretos para cultivar la vid en condiciones extremas,

con pendientes que en ocasiones rozan el 100% y que se asoman al vértigo constante de los cañones del río Sil, donde introducir cualquier ayuda mecánica, ni que sea un tractor, es imposible. Les hablo de los viticultores heroicos de la DO Ribeira Sacra, máximo exponente de esta viticultura «inverso-símil» que también se practica en el Valle de Aosta o las laderas del Mosela, entre otros puntos del mundo.

Existe una definición para esta viticultura heroica, así como se denomina, y que implica que el cultivo se lleve a cabo en condiciones orográficas que no permiten la mecanización, en viñedos de pequeña dimensión y, normalmente, en terrazas o bancales, condiciones climáticas adversas y un modelo productivo basado en uvas que se «escapan» de las grandes corrientes internacionales. Coyunturas casi imposibles, pero sabemos que a la viña le va la marcha.

La DO Ribeira Sacra es la cuna de los héroes que queremos desenmascarar hoy. Una superficie de viñedo de transformación de 1.229 hectáreas repartidas en una veintena de municipios bordeando las riberas del Miño y del Sil, en el sur de Lugo y norte de Ourense. Unos ríos que labran la personalidad de la zona y que determinan mucho más que las prácticas culturales mediante las que la vid es cultivada, conducida y, sobre todo, vendimiada. Con cañones de fuerte verticalidad, que roza incluso el 100% de inclinación.

Si tenemos en consideración que los últimos datos que facilita el Consejo Regulador de la DO Ribeira Sacra hablan de 2.397 viticultores, podemos deducir que el tamaño medio de explotación es de poco más de media hectárea. Unas explotaciones que, obligadas por la orografía del terreno, se desarrollan en bancales, terrazas para salvar las pendientes.

Esta ribera sagrada cuenta con cinco subzonas (Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Ribeiras do Miño y Ribeiras do Sil), cada una con unas condiciones de clima y de suelo propias, que confieren personalidad a sus vinos. Pese a la diversidad,

la zona cuenta con un clima continental con clara influencia atlántica, donde los veranos son calurosos y prolongados y los otoños templados, lo que permite unas condiciones óptimas para la maduración de las uvas y dota de gran frescura a sus tintos. En general las viñas enraízan sobre suelos de base pizarrosa, que ganan en componentes graníticos en zonas de Chantada, Ribeiras do Miño y las Ribeiras do Sil.

Con una orografía como la que condiciona la viticultura en la Ribeira Sacra, la humedad en la zona es una constante, con medias que pueden superar el 70%, por lo que las parcelas cuya orientación permite mayor número de horas de sol son las más codiciadas (garantizan una mejor maduración y evitan la aparición de la cinsa, que es como se conoce al oídio en la zona, y otras enfermedades fúngicas). De hecho, mientras que en las laderas de umbría el bosque llega hasta el río, las vides son las que copan los bancales hasta los cursos fluviales. Algo que ya determinaron los romanos y que es frecuente en otras zonas como las del Mosela germano.

Así y todo, con ayuda de rieles y, fundamentalmente, de las espaldas de los vendimiadores, la última vendimia 2017 en la DO Ribeira Sacra se saldó con 5,5 millones de kilos de uva, que fueron transformados en 3,6 millones de litros, apenas 4,9 millones de botellas de vino. Una producción heroica y que ha recibido no hace mucho la calificación oficial de «Excelente», la segunda añada que consigue esta puntuación desde que en 1996 se creara oficialmente la DO (aunque cimienta su tradición en la presencia romana y en la labor monástica de la zona, que le otorgó su carácter «sacro»).

Una excelencia que tiene un muro sólido en forma de variedad tinta (Mencía) que cuenta con un contrafuerte en blanco (Godello). Las cifras hablan, de nuevo, por sí solas. En la última vendimia la variedad Mencía aportó 4,6 millones de kilos a un total de 5,2 millones de kilos de variedades tintas; mientras que de Godello se vendimiaron 234.574 kilos de un total de 329.356 kilos de variedades blancas.

Ambas son variedades presentes en otras zonas, pero aquí la Mencía es capaz de desarrollar vinos con mayor carga floral, incluso mineral (según zonas), elegantes y de elevada acidez; y la Godello permite vinos blancos bien estructurados y de acidez marcada que soportan desde elaboraciones básicas a trabajos con lías y pasos por barrica.

## La Finca Hoya de Cadenas acoge las jornadas 'Be International'

V. MORCILLO VALÈNCIA

La Finca Hoya de Cadenas (centro enoturístico de bodegas Vicente Gandía y cuna de algunos de sus mejores vinos) ha acogido esta misma semana la primera edición de la jornada 'Be International' del Observatorio de marcas en el exterior, promovido por el Club Marketing Mediterráneo. Luis Ureta, Director Comercial de Grupo Alimentario Citrus; José Vicente Castell, Director de Relaciones Externas y RSC de Dulcesol; y de Juan Manuel Baixauli, Presidente de Grupo Gheisa y del CMM fueron los protagonistas de las ponencias.



Foto de familia de los asistentes al 'Be International'. LEVANTE-EMV

Además, Fernando Abril, director del Observatorio, destacó algunas conclusiones de su último estudio, que destaca que las empresas que más facturan internacionalmente son las que mayor interés muestran por la protección de sus marcas y

confirma a la Unión europea como principal destino de la exportación en la Comunitat Valenciana.

Los asistentes también tuvieron la posibilidad de visitar las instalaciones de la finca y disfrutar de sus vinos y la gastronomía de la zona.

## La DOP Valencia convoca el VI Master de Sumiller

V. MORCILLO VALÈNCIA

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Valencia ha abierto el plazo de inscripción para cursar los estudios del Master de sumiller especialista en vinos valencianos, una iniciativa pionera que tiene como objetivo complementar la formación con la que ya cuentan los restauradores y sumilleres, ofreciéndoles una especialización más profunda y amplia de los terruños, microclimas y variedades de las distintas zonas de producción de la Comunidad Valenciana, a fin de definir la tipicidad de los vinos de cada una de las zonas de producción.

Durante el curso se realizarán actividades como son la elaboración de un vino propio -participando los alumnos en cada una de las fases, desde la cepa a la copa- y la confección de una carta de vinos como trabajo de fin de curso.

Las clases se impartirán de manera presencial en las aulas de la sede del Consejo Regulador (C/ Quart, 22 de València) por representantes enólogos de la zona y expertos de talla internacional, y se alternarán sesiones teóricas y prácticas. Las actividades darán comienzo durante el último trimestre de 2018 y se prolongarán hasta mayo de 2019.

**CAVA VALENCIANO,  
NACIDO EN REQUENA**

**M  
VEGA  
MEDIEN**

www.uveste.es