



RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe

Dónde nacen los sentidos

Dossier de Prensa

Marzo 2012



RIBEIRA SACRA
Consejo Regulador Denominación de Origen

Los vinos de la Denominación de Origen Ribeira Sacra, elaborados en Galicia, se han convertido en una de las 'perlas' del sector. Su gran calidad, reconocida por los principales expertos del mundo del vino, su pequeña producción, mimada y cuidada por las manos de los propios bodegueros, además de sus peculiaridades aromáticas o varietales, las condiciones medioambientales, orográficas, históricas y culturales de la zona, han hecho de ellos un producto altamente valorado y apreciado por el mercado nacional e internacional.

La DO Ribeira Sacra, que hoy reúne a casi **3.000 viticultores** y a más de **90 bodegas**, nació en 1996 y está regulada por el Consejo Regulador DO Ribeira Sacra, organismo que controla y protege los distintos tipos de vino autorizados, garantiza su calidad y se encarga de promocionar y proteger su nombre en el mercado. Actualmente, esta zona de producción, que comprende parroquias y lugares de 20 municipios situados a lo largo de las riberas del Miño y Sil, tiene una extensión de 2.500 hectáreas, lo que supone el 5,2% del suelo dedicado a la vid en Galicia.

Los viñedos se reparten en cinco subzonas diferenciadas que dan lugar a cinco vinos muy específicos: **Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Ribeiras do Miño y Ribeiras do Sil**. No obstante, todos ellos tienen como elemento en común las singulares características del terreno donde se encuentran, que obligan a restringir la producción. Así, tienen una extensión media de 500m², ubicados únicamente, en las riberas del Miño y Sil y, debido a la enorme pendiente que tiene este terreno -puede llegar al 85%-, se plantan en bancales construidos en las laderas de las montañas.



Los viñedos se plantan en bancales, contruidos en las laderas de las montañas.

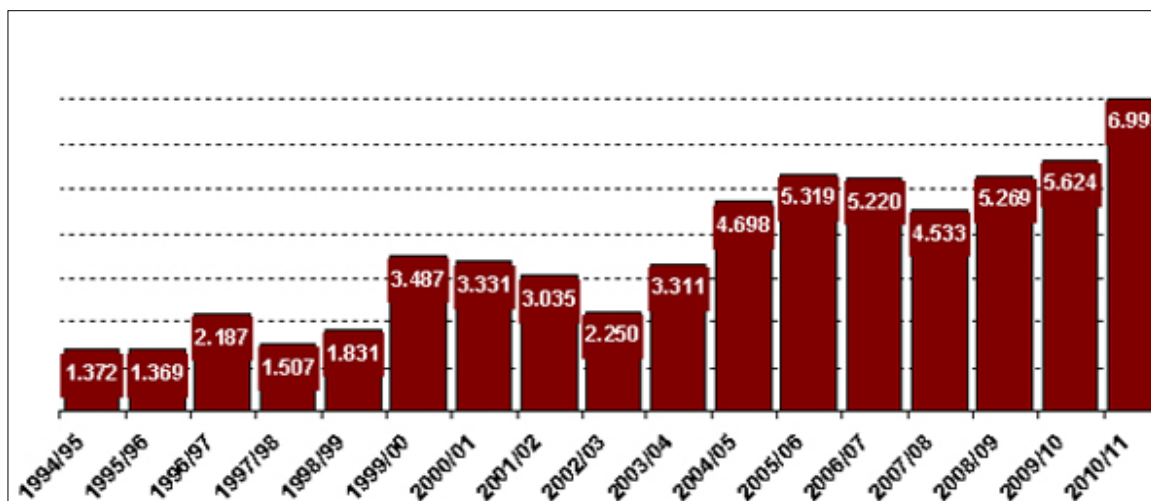
A pesar de las dificultades orográficas, la producción de uva no ha dejado de crecer en estas tierras, logrando doblar la cantidad durante la última década.

En 2011, la cosecha de Ribeira Sacra fue de **7 millones de kilos de uva**, lo que supuso un incremento de alrededor del 24% respecto al año anterior. Esta cosecha dio lugar a una producción de más de **4.500.000 de litros de vino** y a la comercialización de más de **6 millones de botellas**. Estas cifras permitieron que, en el pasado año, las ventas se incrementaran un 3%.



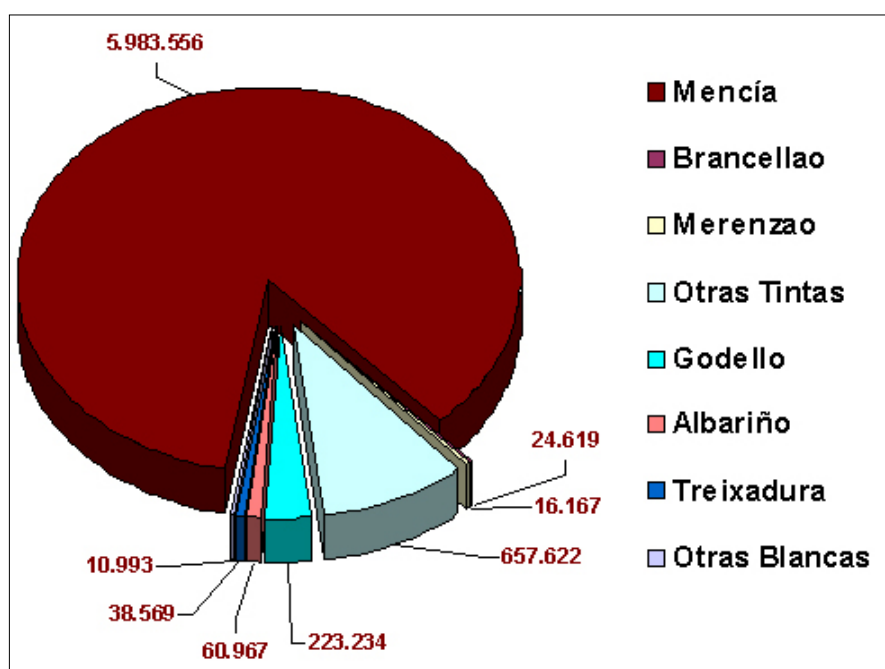
RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe

Evolución de la producción de uva de DO Ribeira Sacra



Vinos sabrosos y fáciles de beber

La Ribeira Sacra está orientada, fundamentalmente, a la elaboración de vinos tintos, aunque también se producen blancos de calidad. La variedad de uva más cultivada es la mencia –representa un 75% de toda la producción–, dando lugar a vinos jóvenes, afrutados y muy aromáticos, aunque también se cultivan otras 13 variedades.





RIBEIRA SACRA
Consejo Regulador Denominación de Origen

Los vinos mencía son de color cereza intensa, brillantes y con un ribete púrpura. Resultan sabrosos, algo carnosos y ligeramente astringentes y su acidez es equilibrada. Además, poseen una fuerte graduación en alcohol y están bien de taninos. En retrogusto, son elegantes y frutales, con vuelta de frutos rojos maduros, tienen una intensidad media y una persistencia prolongada.

Por su parte, los vinos blancos, elaborados a partir de la variedad godello, resultan frescos y con matices muy particulares.

Vinos que miran al exterior

España es la principal consumidora de los vinos de DO Ribeira Sacra y a pesar de que desde el Consejo Regulador se considera que aún hay nicho para seguir creciendo en nuestro país, las bodegas han empezado a depositar sus vistas en el mercado exterior.

De este modo, durante los últimos años, la exportación de la mayoría de empresas de esta zona se ha ido incrementado y, hoy, podemos encontrar bodegas para las que las ventas internacionales llegan a representar el 60% de su volumen de negocio.

Europa y América constituyen los principales mercados destinatarios de estos vinos. Así, en Estados Unidos, gozan de un gran prestigio, gracias a la difusión que Robert Parker y Jerry Davis, dos de los profesionales con mayor renombre y credibilidad en el mundo del vino a nivel mundial, han hecho de ellos en sus catas y guías.

No obstante, uno de los objetivos más inmediatos de los vinos de DO Ribeira Sacra es seguir incrementando su presencia internacional, por lo que las empresas están trabajando en la apertura de nuevos mercados, especialmente los de China y Japón.

La Viticultura Heroica da calidad y exclusividad a la marca

A esta internacionalización de la DO Ribeira Sacra ha contribuido notablemente su inclusión en CERVIM, organismo que aglutina e intenta poner en valor lo que se denomina **Viticultura Heroica**, de la que estos vinos son, actualmente, uno de los máximos exponentes a nivel mundial.

El cuidado de la vid, la atención durante la vendimia, el esmero en la selección de la uva, la utilización de variedades autóctonas, la innovación e investigación en la viña y la bodega, así como los rigurosos controles de calidad han hecho posible que Ribeira Sacra sea una Denominación de Origen vinculada a la calidad y a la exclusividad y se haya erigido en una marca de valor.



RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe

Enoturismo, la otra Ribeira Sacra

La **Ruta do Viño da Ribeira Sacra** es la forma de conocer esta zona de las provincias de Lugo y Ourense a través del vino y su cultura. Se trata de una propuesta turístico-enológica única en España, marcada por el tipo de viticultura que se desarrolla.

De esta forma, la ruta del vino reúne a casi un centenar de establecimientos tematizados (hoteles, casas de turismo rural, restaurantes, bodegas, centros de vinoterapia, museos, tiendas especializadas, etc.), cuya calidad satisface las expectativas del visitante.

No obstante y a pesar de que la elaboración de vino es uno de los elementos más destacados del patrimonio de esta excepcional zona del interior de Galicia, no es el único. Además de la reconocida calidad de este producto, la Ribeira Sacra constituye uno de los espacios de mayor densidad de patrimonio artístico de la Península Ibérica y Europa, inmerso en un entorno natural excepcional.

El gran número de iglesias y monasterios románicos construidos en la Edad Media y el paisaje natural único que los rodea se han convertido en los otros dos grandes atractivos de este destino tan especial. Así, el término Ribeira Sacra responde a esta abundante presencia de monasterios y ermitas, que desde el siglo V, empezaron a poblar los valles de los ríos Miño y Sil, dando origen a la actual riqueza histórica y cultural de la zona.



La Ribeira Sacra es uno de los espacios con mayor densidad de patrimonio artístico de la Península Ibérica y Europa.

Teniendo en cuenta estos factores y en función de las preferencias del visitante, éste puede escoger entre varias rutas para conocer el patrimonio histórico de la Ribeira Sacra:

- Ruta del Románico.
- Ruta de los Monasterios.
- Ruta de los Embalses.



RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe

Además de estas tres rutas, hay tres itinerarios más en los que puede combinarse la historia con la naturaleza:



El paisaje natural, otra de las riquezas de la Ribeira Sacra.

- Ruta de la Ribera del Miño.
- Ruta de la Ribera del Sil occidental.
- Ruta de la Ribera del Sil oriental.

Artesanía, el valor de lo tradicional

Por otra parte, durante las últimas décadas y después de muchos años de decadencia, profesionales de diversos oficios prácticamente extinguidos por la evolución de la sociedad actual han decidido apostar por su trabajo y/o el de sus antepasados y recuperarlos, adaptándolos a los tiempos modernos. Así, hoy, la artesanía de la Ribeira Sacra es un valor añadido a la tradición gallega.

En este sentido, la ollería es la especialidad que goza de mayor reconocimiento tanto por su calidad como por su imagen. Igualmente, existen artesanos que trabajan otras cerámicas, cestos de mimbre, tejidos, zocos o zocas y objetos de latón o cobre, que se utilizaban para destilar el aguardiente.

Gastronomía, la cultura del paladar

Finalmente, la gastronomía es otro ámbito de la cultura de la Ribeira Sacra y gallega que resulta sumamente atractivo para el visitante, tanto para el procedente del resto del país como para el que viene del extranjero. En toda la zona, existe un amplio número de establecimientos donde pueden degustarse los distintos productos que configuran la oferta.

La carne de cerdo es el producto estrella de los platos autóctonos de la Ribeira Sacra, pues la matanza de este animal es uno de los acontecimientos anuales de mayor relieve. Así, son muy apreciados los botillos, chorizos, jamones, salchichones y morcillas; mientras que, en repostería, es famosa la *bica* mantecada de Castro Cadelas.

Para más información:

Departamento de Prensa DO Ribeira Sacra

Sílvia Roca / Juanjo Monter

Tel. 93 417 57 11 / 626 419 691 / 660 672 555

silvia@monteboni.com / juanjo@monteboni.com



RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe

BODEGAS PARTICIPANTES:

guímaro



LACIMA LALAMA LAPENA LAPOLA
DOMINIO DO BIBEI +

