



RIBEIRA SACRA  
Consello Regulador Denominación de Orixe

## RIBEIRA SACRA FINALIZA LA VENDIMIA DE MANERA EXITOSA

**Alcanza los 6 millones de kgs y se caracteriza por la gran presencia mediática dado el creciente interés nacional e internacional por la viticultura y los vinos de la Denominación de Origen**

Tras un año en el que los viticultores de la D.O. Ribeira Sacra han tenido que luchar contra el mildiu y el granizo que afectaron puntualmente a algunas bodegas, los trabajos de esta vendimia 2018, que se iniciaron el pasado 11 de septiembre, se han visto favorecidos por unas excelentes condiciones meteorológicas que contribuyeron al estado óptimo de la uva y a la fijación de su acidez.

Han sido un total de 39 días de intensa actividad en los viñedos y en las bodegas donde los viticultores se afanaban en la recogida y el transporte de las uvas. La vendimia de la Ribeira Sacra se ha convertido, de hecho, en un verdadero motor económico que genera miles de empleos directos e indirectos contribuyendo a un desarrollo sostenible del territorio. Se calcula que ha generado cerca de 3.000 empleos directos y producido unos tres millones de Euros en salarios.

En este 2018 la vendimia de Ribeira Sacra, se ha consolidado ya como un referente mediático ineludible en las principales cadenas generalistas del país. Los programas informativos de TeleCinco y Antena 3 y España Directo de Televisión Española se han desplazado hasta los viñedos para mostrar a todo el país, y en directo, el complejo proceso de recogida de la uva demostrando así el creciente interés por nuestra viticultura. Un interés que emana del respeto por la tradición y la dedicación de nuestras gentes, valores intemporales que revierten en la calidad de nuestros vinos y en su reconocimiento internacional. En este proceso de internacionalización se enmarca precisamente la visita de un grupo de periodistas de la Agencia EFE que realizaron grabaciones en la Ribeira Sacra, particularmente en la zona de Quiroga-Bibeí, para la realización de un reportaje sobre la D.O. Ribeira Sacra con destino al mundo anglosajón. Al mismo tiempo, un nutrido grupo de periodistas procedentes de diferentes países que participaban en la International Galician Wine Week, un evento organizado por la Conselleria de Economía y Hacienda a través del Igape, realizaron una visita a la D.O. Ribeira Sacra donde pudieron comprobar de primera mano los trabajos de la vendimia y catar nuestros vinos.

Por otro lado, este año tuvo lugar la primera vendimia nocturna en Ribeira Sacra de la mano de dos bodegas pertenecientes a la Denominación de Origen: Don Cosme y Finca Cuarta. Lejos de ser una excentricidad vanguardista, la elección de la noche para vendimiar está justificada desde el punto de vista enológico. La parcela a vendimiar se iluminó con una luz específica durante los días anteriores de modo que las vides no dejaran de realizar la fotosíntesis durante la noche y que la savia fluyese hasta las puntas superiores de las vides llevando a las uvas los mejores minerales de la tierra de forma

natural. Además de esto, las temperaturas bajas de la noche, favorecen que la uva llegue a la bodega a una temperatura baja, también de forma natural, de forma que se potencien los valores aromáticos de la variedad godello. En definitivas cuentas, la experiencia es otro ejemplo más de cómo en la Ribeira Sacra se aúnan tradición y vanguardia para mejorar la calidad de nuestros vinos.

En esta campaña elaborarán vino bajo el amparo de la Denominación de Origen 93 bodegas y se han cumplido las expectativas que barajaba el Consejo Regulador al inicio de la campaña en cuanto a calidad y cantidad.

Los datos oficiales de recogida a fecha 19 de octubre, finalizada ya la recogida de uva en el territorio de la Denominación de Origen es:

**TOTAL DE KGS RECOGIDOS: 6.170.995**

Por variedades:

Variedades tintas:

- Mencía: 5.207.735 kgs
- Brancellao: 42.912 kgs
- Merenzao: 48.946 kgs
- Caiño: 28.899 kgs
- Garnacha: 282.751 kgs
- Mouratón: 6.231 kgs
- Sousón: 84.906 kgs
- Tempranillo: 50.945 kgs

Variedades blancas:

- Albariño: 74.246 kgs
- Dona Branca: 3.936 kgs
- Godello: 303.009 kgs
- Loureira: 2.543 kgs
- Torrontés: 2.835 kgs
- Treixadura: 31.101 kgs