Ahora se fijan mucho en los vinos que se hacen en Ribeira Sacra

Un grupo de periodistas japoneses especializados en vino, turismo y gastronomía visita D.O. Ribeira Sacra

El Consejo Regulador de la D.O. Ribeira Sacra cerraba la jornada del día 15 con una junta entre el Presidente del Consejo, José Manuel Rodríguez, y los bodegueros que trabajan al amparo de la D.O. El objetivo: informarles sobre una serie de normas a tener en cuenta para esta campaña.Se rindieron cuentas sobre la fecha recomendada para el inicio de la vendimia en el 22 de septiembre; que los bodegueros reciben desde el Consejo una carta con un modelo de documento para solicitar el comienzo de la vendimia, documento que tienen que remitir de nuevo al Consejo con un par de días de antelación con respeto al inicio de los trabajos; la obligatoriedad de separar variedades y de utilizar cajas para el transporte de la uva; que los vinos que se podrán etiquetar como "summum" tienen que llevar, como mínimo, un 85% de variedades preferentes y que solamente podrán hacer referencia a la variedad los que tengan un mínimo del 85% de esa variedad. Información por parte del Consejo y planteamiento de dudas, antes de encarar la vendimia, por parte de los bodegueros.Esto, en una jornada en la que los datos de recogida de uva amparada por la D.O. eran los siguientes: con 9 bodegas abiertas se lleva recogido a 15 de septiembre un total de 51.649 kilos de uva; 30.979 de mencía, 400 de garnacha tintorera, 200 de mouratón, 302 de tempranillo, 6.034 de albariño, y 13.734 de godello.

Visita de Japón Hoy además de seguir con los trabajos de vendimia, la D.O. recibía la visita de un grupo de periodistas japoneses especializados en vino, turismo y gastronomía. Después de conocer las instalaciones del Centro del Vino, tuvieron la posibilidad de catar una muestra de vinos de la Denominación, 15 vinos en total, 4 de blanco, 3 de barrica tintos y el resto tintos del 2009.La actividad organizada por las Cámaras de Comercio de Lugo y Vilagarcía con el apoyo del Feader tenía como objetivo que este grupo de periodistas conocieran algo más de Galicia. Aseguraban que estaban disfrutando y que estaban muy impresionados con la Ribeira Sacra.Megumi Nishida de la revista Cuisine Kingdom contaba que ya había conocido los vinos de la Ribeira Sacra en Japón y que le parecían unos "vinos auténticos, elaborados con uvas autóctonas, vinos frescos, afrutados, amables y muy fáciles de combinar con cualquiera alimento".

Explicaba que en Japón, hasta el momento, se conocían los vinos de otras regiones de España, pero que desde hace un par de años habían empezado a ponerse de moda los vinos de la Ribeira Sacra. La comercialización de estos vinos funciona en el país japonés y cada vez más, los importadores trabajan estos vinos. "Ahora se fijan mucho en los vinos que se hacen en Ribeira Sacra", explica Megumi Nishida, que asegura que el interés por esta Denominación no tiene que ver con las "puntuaciones Parker" que han recibido los vinos de esta D.O.