EN DIRECTO - ELECCIONES Sigue minuto a minuto la jornada electoral en Reino Unido

ALICANTE / ENOLOGÍA

Vinos que escalan laderas

ROSALÍA MAYOR@ROSALIA_MAYOR / ALICANTE
Día 06/05/2015 - 20.14h

Los caldos de la DO Ribeira Sacra se gestan en terrenos con desniveles de hasta el 100% y las cajas de uva se transportan en barca

R. M.

Presentación de Ribeira Sacra en Alicante

Dos mil quinientas hectáreas, lo que supone **un 5,2% del suelo dedicado a la vid en Galicia**, repartidas a lo largo de las riberas del Miño y del Sil, en el sur de la provincia de Lugo y norte de Ourense. Un terreno que puede contar con un **desnivel que puede llegar al 100%** y que obliga a que el trabajo sea manual y que las cajas de uva se tengan que cargar a la espalda para llevarlas hasta los caminos o al río para trasladarlas en barca... ¿Sorprendente...? Pues estas son las principales características de la DO Ribeira Sacra que, junto a los consejos reguladores de la indicación geográfica protegida Ternera Gallega y la del queso Arzúa Ulloa, presentó recientemente sus vinos en Alicante.

Y a diferencia de otras zonas vinícolas gallegas, Ribeira Sacra produce principalmente **vino tinto, un 96%**, frente al 4% de blancos, como explicó Ruth Fernández, técnico de esta DO que comenzó a funcionar en 1996. Las parcelas de la Ribeira Sacra tienen una media de 500 metros cuadrados, lo que hace que los vinos tengan una singularidad mucho mayor que en otras zonas. Además, la tierra de las laderas del Miño es granítica, mientras que la del Sil es más pizarrosa. Y la altitud de estos terrenos tiene que oscilar entre 200 y 500 metros de altura para pertenecer a esta DO que busca mantener **una tradición vitivinícola que se remonta a la Edad Media**.

Respecto a las uvas tintas, la más cultivada es la mencía, que da lugar a **vinos jóvenes de gran calidad y muy aromáticos**. Junto a ella, otras uvas preferentes son brancellao, merenzao, tempranillo, sousón, caiño tinto; otras tintas autorizadas por la DO son la garnacha tintorera y mouratón, todas ellas variedades autóctonas. Respecto a las blancas preferentes, nos encontramos con albariño, loureira, treixadura, dona branca, torrontés, o godello, variedad que produce vinos frescos, afrutados y con plenitud en boca. **¿Se anima a probarlos?**