

## **“Aquí si no lo vives, no te puedes poner a elaborar y cuidar la viña”, Ruth Mozo**

La D.O. Txakoli de Getaria abría la semana visitando la D.O. Ribeira Sacra. Una veintena de personas, entre bodegueros, viticultores, miembros del equipo técnico del Consello Regulador y un cocinero tuvieron la oportunidad de conocer de primera mano el trabajo en las bodegas Regina Viaurum, Cachín y Val da Lenda; además de navegar en el Cañón del Sil y visitar el primer día el Centro del Vino de Ribeira Sacra. Hablamos con la secretaria del C.R.D.O. Txakoli de Getaria, Ruth Mozo.

### **Por qué se decidió conocer la D.O. Ribeira Sacra?**

En una reunión de la junta se habló de que se quería visitar una zona. Mucha gente del sector no conocía esta zona y lo que era la viticultura heroica, y como en Ribeira Sacra tenéis estos bancales y nuestra zona también es un “poco de monte”, aunque nada que ver con lo que hemos visto aquí, decidimos conocerla. Queríamos que fuese un viaje cortito y escogimos Ribeira Sacra y el Bierzo. Había mucha curiosidad por conocer esta zona.

### **Y qué os ha parecido, qué os lleváis sabido?**

Que tenéis mucho mérito. Hay cosas que tenemos en común, como la problemática de la mano de obra, los trabajos son mayoritariamente manuales, hay problemas en la contratación, el precio de la uva está prácticamente igual. En nuestra Denominación entre 2 bodegas tienen casi el 40% de la producción y el resto elaboran entre 10.000 y 500.000 litros. Es parecido, bodegas familiares, aquí mucho minifundio, allí empieza a haber relevo generacional. En muchas cosas nos hemos sentido identificados.

Después hay diferencias que hacen que en Ribeira Sacra el trabajo sea brutal. En nuestra Denominación entre el 80 - 85 % del viñedo es propiedad de las bodegas, aquí tenéis 2.400 viticultores inscritos en mil y pico hectáreas, nosotros 430 hectáreas y 105 viticultores.

### **El Sabor de un Paisaje es el slogan de la D.O. Ribeira Sacra. Qué os ha parecido el paisaje?**

Espectacular. Nos sorprende el cambio del cañón a terrenos con menos pendiente. La conclusión es que todos hemos dicho,... y nosotros nos quejamos de como trabajamos allí. Viticultura Heroica para Ribeira Sacra está bien acuñado.

### **Y de los vinos que valoración nos puedes hacer?**

En el blanco estoy acostumbrada al Txakolí que es como más fresco. El blanco de Ribeira Sacra es más aromático y tiene más cuerpo. En cuanto al tinto, que es la principal producción de la D.O. Ribeira Sacra, lo veo fresquito, se toma muy fácil y agradable, se deja beber. Particularmente soy de tintos jóvenes, que se beban fácil y además sois heroicos. Ver como trabajan durante la vendimia debe de ser espectacular. Por ejemplo en la D.O. Txakoli de Getaria, las viñas están a 5 minutos de las bodegas, aquí te tiene que gustar y lo tienes que vivir para meterte en este mundo, aquí si no lo vives no te puedes poner a elaborar y cuidar la viña.