

# Los bodegueros de Ribeira Sacra esperan recoger unos seis millones de kilos de uva

► El presidente del consejo regulador asegura que en esta campaña se superará en más de un 10 por ciento la cantidad de otros años. Un incremento en el consumo de vino aumenta la entrada del fruto en las bodegas

I.V.  
✉ monforte@elprogreso.es

**SOBER.** El consejo regulador de la Denominación de Origen Ribeira Sacra estima que durante la campaña de vendimia de este año se recogerán unos seis millones de kilos de uva. Según explicó ayer el presidente del ente, José Manuel Rodríguez, esta cifra supone «un incremento de diez o 15 por ciento respecto al año anterior».

Este aumento en la cantidad de uva que entrará en las bodegas de la Denominación de Origen Ribeira Sacra no solo se debe a que los viñedos hayan producido más fruto que otras temporadas, sino al crecimiento de las ventas de vino de las empresas vinícolas de la Ribeira Sacra. «O aumento na cantidade a recoller depende de que as adegas incrementaron as súas vendas e, por iso, recollen máis uva aos pequenos viticultores», explicó José Manuel Rodríguez.

La calidad de la fruta que hay en esta campaña de vendimia es buena, pero el presidente del consejo regulador aclaró que ello todavía «depende das condicións climáticas que se dean ata o momento da colleita».

En las últimas semanas, los bodegueros y sobre todo los pequeños viticultores de las cinco subzonas de la Ribeira Sacra que venden uva a las marcas de la denominación miraban con temor al cielo cada vez que aparecían las nubes. Las más temidas son las tormentas, ya que el granizo puede ocasionar grandes destrozos en la cosecha. El presidente del consejo aseguró que estos fenómenos, en función de su intensidad, provocan considerables estragos en las viñas, no solo en la cosecha actual que está a punto de ser recolectada, sino que también pueden perjudicar el futuro de las vides ya que los golpes de la piedra las dañarían.

**DAÑOS.** El domingo, una granizada afectó a diversos viñedos ubicados en la zona de Torre do Castro, en Espasantes (Pantón). Dejó numerosos vagos, racimos y hojas en el suelo, así como vides muy dañadas por los impactos del granizo. Un vecino de la zona explicó ayer, tras visitar uno de sus viñedos, que «varias viñas quedaron moi afectadas e nalgunhas a perda pode superar o 60 por cento da cantidade total da colleita».

El lunes de la semana pasada, el consejo regulador inició los controles de maduración de las uvas en la Ribeira Sacra, lo que indicará el inicio de la temporada de vendimia oficial. Sin embargo, algunas bodegas de diferentes subzonas ya tienen permiso para comenzar la recolecta estos días.



Un vendimiador observa cajas repletas de uvas en un viñedo de Algueira. TOÑO PARGA



Una mujer, a punto de recolectar. TP



Un 'carretador' baja por un bancal de gran pendiente. TP

Condiciones climáticas

## «A colleita vai en función do tempo e da variedade da uva»

**Fernando González**  
Adegas Algueira

La primera vendimia del año en la Denominación de Origen Ribeira Sacra la hizo la bodega Lucenza, en la zona de Amandi el sábado. Ayer fue Algueira la marca que siguió los pasos.

Desde primeras horas de la mañana, 16 personas recogieron uva de la variedad godello en los viñedos de Algueira. Fernando González, el bodeguero, explicó que tuvieron que empezar la ven-

dimia porque la uva estaba en las condiciones óptimas. «A colleita vai en función do tempo que lle veu, dependendo disto adiántase ou atrasase, e tamén da variedade da uva», indicó González. «Comenzamos a recoller o godello porque é o que xa está no punto, coa maduración axeitada», dijo.

Algueira, que cultiva 14 variedades diferentes de uva, continuará hoy con la vendimia de godello y merenzao. Tiene previsto terminar las labores a mediados de septiembre.

Maduración idónea

## «A mencia está óptima para apañar, xa ten os 13 graos»

**José María Prieto**  
Adegas A Régoa

A pesar de que los técnicos del consejo regulador continúan con los controles de maduración, otra bodega de Amandi comenzará la vendimia hoy.

José María Prieto, bodeguero de A Régoa, indicó que «a mencia dos nosos viñedos de Amandi está óptima para apañar porque xa acadou os 13 graos». «Porén, para vendimar o brancellao, aínda agardaremos uns días», dijo,

mientras trabajaba en los últimos preparativos para comenzar con la vendimia.

Prieto insistió en que «as uvas presentan unhas condicións de maduración fenólica perfecta, en pepita e pel», de ahí que la bodega haya conseguido el permiso del consejo regulador para realizar la recogida del fruto antes de establecerse la fecha oficial. Explicó que, a pesar de que este año «houbo unha sequía importante, todo apunta a que a calidade será boa, coma a das últimas colleitas».