JUEVES, 14 DE SEPTIEMBRE DEL 2017 • Cardenal, 1. Monforte • redac.monforte@lavoz.es • www.lavozdegalicia.es/lemos/ • Teléfono: 982 416 014 • ISSN 1888-5101

La Voz de Lemos

Subvenciones
Veintitrés asociaciones de Monforte, diez más que el año pasado, se reparten 12.000 euros en ayudas
Pag. 3

Sanidad
Julia Rodríguez dice que el PP trabaja mientras otros prefieren «torpedear» el hospital
Pag. 3

El precio del godello se dispara en Ribeira Sacra por la escasez de uva

Las bodegas llegan a pagar por el kilo de esta variedad blanca a más de dos euros

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

La tajada que dieron las heladas primaveras a la cosecha de este año en Ribeira Sacra no será tan importante como se temía en un principio. Los estragos que sufrieron los viñedos por esa causa en Quiroga, Pantón, la ribera el Cabe en Sober y zonas de A Abeleda no impedirá que se alcancen los cinco millones de kilos de uva. Al menos esas son las cuentas que echa el consejo regulador de la denominación de origen. La aparente tranquilidad en el precio de la mencía apunta en esa dirección. No sucede lo mismo con la variedad godello, cuya escasez motiva que los precios se disparen. En algunos casos se llega a pagar por encima de los dos euros el kilo.

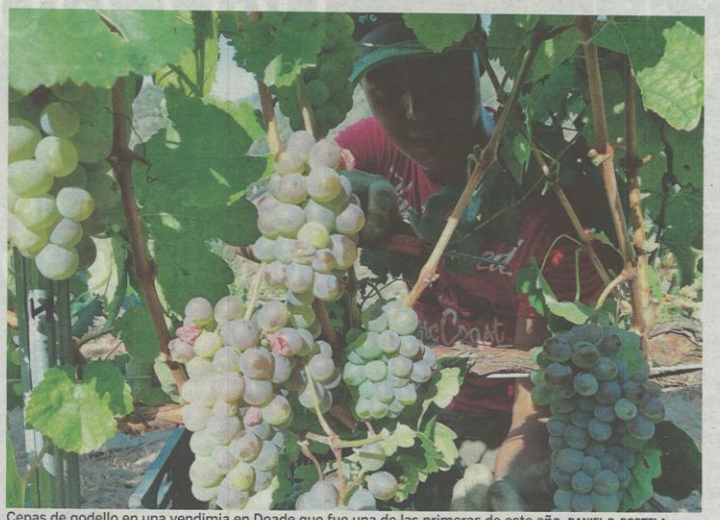
«O peor é que unhas bodegas lles levantan as uvas a outras que as tiñan apalabradas, que é o que nunca se debería facer», señala un bodeguero. Habla de las disputas por hacerse con uva blanca, porque en las tintas la cosecha es generosa en zonas que se salvaron de las heladas. En Chantada, apunta un productor, «nunha viña que o ano pasado deu 2.500 quilos de mencía este ano non baixan de 4.000».

Vinos con mucha salida

Las zonas que se vieron más afectadas por las heladas de finales de abril son también aquellas en las que se cultiva mayor superficie de godello, variedad de moda cuyos vinos registran una elevada demanda en el mercado. Queda la alternativa de la subzona de Chantada, donde el kilo de esta uva no se paga por debajo de los 2 euros en esta campaña.

César Enríquez, vocal del consejo regulador y bodeguero en A Abeleda, perdió el 80% de la cosecha de godello por culpa e las heladas. La uva que consiguió le permitirá elaborar 5.000 botellas de blanco, frente a las 20.000 de la pasada cosecha. «É a lei da oferta e a demanda, pero penso que hai guerras nas que non se debe entrar. A partir de determinado prezo da uva, un viño do ano non se defende», explica.

La pasada vendimia se cerró en Ribeira Sacra con una producción de 265.381 kilos de godello y en lo que va de campaña se recogieron 122.990 kilos.



Cepas de godello en una vendimia en Doade que fue una de las primeras de este año. DANIEL R. PORTELA

EN CIFRAS

Casi un 90% del total es mencía

Según los últimos datos del consejo regulador, con fecha del pasado 12 de septiembre se habían vendimiado 2.057.212 kilos de uva. Del total recogido hasta esa fecha, 1.736.000 kilos son de la variedad mencía, que acapara casi el 90% de la producción. El porcentaje actual apenas variará al término de la campaña. En la foto de la izquierda, vendimia de una viña plantada de mencía en la parroquia de Líncora, en el municipio de Chantada. FOTO ROI FERNÁNDEZ

La vendimia más seca es también una de las más costosas de los últimos años

Técnicos y bodegueros coinciden en señalar que Chantada es la subzona con mayor potencial para la elaboración de vinos blancos dentro de Ribeira Sacra. La reconversión en la zona del Miño fue un calco, sin embargo, de la que se llevó a cabo del lado del Sil en los comienzos de la denominación de origen. Nadie pensaba entonces que los blancos de Ribeira Sacra pudiesen competir con los de Rías Baixas, Ribeiro o Valdeorras. La demanda actual de godello apunta posiblemente a la necesidad de una mayor diversificación.

«Hay una burbuja bestial en el precio de alguna uva», advierte el enólogo de una bodega de Amandi. Muchos viticultores estarían retrasando incluso la recolección a la espera del mejor postor. «La vendimia se presenta complicada no solo por la sequía. También va camino de ser una de las más caras de los últimos años», afirma ese mismo técnico.

LAS OTRAS VARIEDADES

TINTAS	
Variedad	**Kilos**
Garnacha	60.978
Merenzao	28.680
Sousón	23.089
Tempranillo	16.217
Brancellao	13.572
Mouratón	5.018
Caíño	3.606
BLANCAS	
Variedad	**Kilos**
Albariño	28.297
Treixadura	11.905
Dona Branca	4.336
Torrontés	1.824
Loureira	480
TOTAL	197.984

Datos a 12 de septiembre

AENOR ER Empresa Registrada UNE-EN ISO 9001

CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM

3º PREMIO PROXECTA 2017
DE INNOVACIÓN EDUCATIVA

[a] p!nguela IES

ENSINO PÚBLICO
CALIDADE CERTIFICADA