

## La D.O. Ribeira Sacra mantiene sus sellos de calidad y la cantidad de vino embotellado a pesar de la pandemia

La D.O. Ribeira Sacra evoluciona progresivamente en la verificación de la cantidad de vino que embotella anualmente. Para que las bodegas puedan embotellar el vino tiene que pasar un control analítico y organoléptico, que supone la verificación para poder ser embotellado. Desde que obtiene la verificación la bodega tiene dos meses para embotellar y sacar el vino al mercado.

Así en los últimos 10 años los datos de la cantidad de vino verificado anualmente se corresponde con los años de mayor cosecha. En el 2019 se verificaron 3.929.578 litros de vino **en lo que fue el año de mayor cosecha de la D.O. Ribeira Sacra, 7.262.831** quilos de uva. En el año 2020, primer año de pandemia se verificaron 3.508.134 litros de vino y el pasado año 3.733.221 litros, con lo cual el ritmo de embotellado no se vio muy afectado por la pandemia, superando los datos de 2012, 2013, 2014 o 2015 e igualando en el primer año de pandemia las cifras de embotellado de 2018. En los datos también se puede comprobar que el ritmo de embotellado, desciende en época de vendimia, principalmente en octubre, pero también se aprecia el descenso en septiembre.

Y el C.R.D.O.R.S. obtiene por 15 meses más la **certificación de ENAC**, Entidad Nacional de Acreditación, entidad designada por el Gobierno para operar en España como el único Organismo Nacional de Acreditación, en aplicación del Reglamento (CE) n° 765/2008 que regula el funcionamiento de la acreditación en Europa.

El Consello Regulador es una entidad certificadora de bodegas que emite precintas de garantía cuando las bodegas cumplen todos los requisitos del pliego en base al manual de calidad. Anualmente ese trabajo de certificación se comprueba con la auditoría de ENAC, que acaba de renovar su sello de calidad con la Denominación de Origen lo que permite que las bodegas puedan seguir embotellando su producto y que informa al consumidor de que están garantizadas las normas de calidad que se requieren.