



RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe

NOTA DE PRENSA 27 de agosto 2019

“Aquí se non o vives, non te podes poñer a elaborar e coidar a viña”, Ruth Mozo

A D.O. Txakoli de Getaria abría a semana visitando a D.O. Ribeira Sacra. Unha vintena de persoas, entre adegueiros, viticultores, membros do equipo técnico do Consello Regulador e un cocíneiro tiveron a oportunidade de coñecer de primeira man o traballo nas adegas Regina Viaurum, Cachín e Val da Lenda; ademais de navegar no Canón do Sil e visitar o primeiro día o Centro do Viño de Ribeira Sacra. Falamos coa secretaria do C.R.D.O. Txakoli de Getaria, Ruth Mozo.

Por que se decidiu coñecer a D.O. Ribeira Sacra?

Nunha reunión do Consello falouse de que se quería visitar unha zona. Moita xente do sector non coñecía esta zona e o que era a viticultura heroica, e como en Ribeira Sacra tedes estes socialcos e a nosa zona tamén é un “pouco de monte”, aínda que nada que ver co que vimos aquí, decidimos coñecela. Queríamos que fose unha viaxe curta e escollemos Ribeira Sacra e o Bierzo. Había moita curiosidade por coñecer esta zona.

E que vos pareceu, que vos levades sabido?

Que tedes moito mérito. Hai cousas que temos en común, como a problemática da man de obra, os traballos son maioritariamente manuais, hai problemas na contratación, o prezo da uva está practicamente igual. Na nosa Denominación entre 2 adegas teñen case o 40% da produción e o resto elaboran entre 10.000 e 500.000 litros. É parecido, adegas familiares, aquí moito minifundio, alí comeza a haber relevo xeracional. En moitas cousas sentímonos identificados. Despois hai diferenzas que fan que en Ribeira Sacra o traballo sexa brutal. Na nosa Denominación entre o 80 - 85 % do viñado é propiedade das adegas, aquí tedes 2.400 viticultores inscritos en mil e pico hectáreas, nós 430 hectáreas e 105 viticultores.

O Sabor dunha Paisaxe é o slogan da D.O. Ribeira Sacra. Que vos pareceu a paisaxe?

Espectacular. Sorpréndenos o cambio do canón a terreos con menos pendente. A conclusión é que todos dixemos,... e nós queixámonos de como traballamos alí. Viticultura Heroica para Ribeira Sacra está ben acuñado.

E dos viños que valoración nos podes facer?

No branco estou afeita ao Txakolí que é como máis fresco. O branco de Ribeira Sacra é máis aromático e ten máis corpo. En canto ao tinto, que é a principal produción da D.O. Ribeira Sacra, véxoo fresquiño, tómase moi fácil e agradable, déixase beber. Particularmente son de tintos novos, que se beban fácil e ademais sodes heroicos. Ver como traballan durante a vendima debe de ser espectacular. Por exemplo na D.O. Txakoli de Getaria, as viñas están a 5 minutos das adegas, aquí tenche que gustar e telo que vivir para meterte neste mundo, aquí se non o vives non te podes poñer a elaborar e coidar a viña.

Consello Regulador da Denominación de Orixe Ribeira Sacra
Comercio 6/8 Monforte de Lemos (Lugo) · 27400 · España
Teléfono: (+34) 982 410 968 Fax: (+34) 982 411 265
Comunicación: Marta 698 167 991
Email: comunicacion@ribeirosacra.org