

DENOMINACIÓN DE ORIXE RIBEIRA SACRA



José Manuel Rodríguez González

¿QUÉ ES UN CONSEJO REGULADOR?

El Consejo Regulador es el organismo encargado de garantizar la procedencia y la calidad de los vinos amparados bajo Denominación de Origen, realizando para ello controles en las distintas fases de producción y venta de estos vinos, así como promocionar dichos vinos.

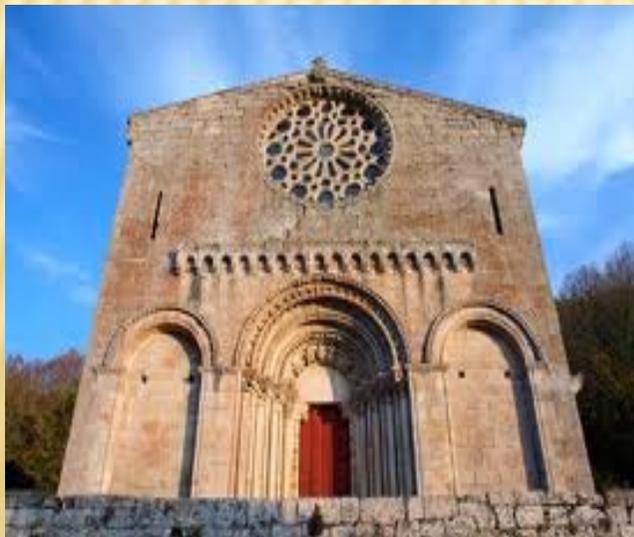
Ribeira Sacra se creó como órgano Rector de la Denominación “Viños da Terra Ribeira Sacra” en septiembre de 1993.

En Mayo de 1995 se le concede la calificación de “Denominación de Origen Provisional”.

La Denominación de Origen Ribeira Sacra se autorizó por una Orden de la Consellería de Agricultura, Ganadería y Montes de la Xunta de Galicia del 3 de Septiembre de **1996**.

El 29 de Septiembre de 2009 se aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen Ribeira Sacra y de su Consejo Regulador. Posteriormente modificado el 1 de febrero de 2012.

La Denominación de Origen Ribeira Sacra tomó su nombre de los monasterios y ermitas que se construyeron en la zona en la Edad Media, que se situaban en los inaccesibles valles a lo largo del curso de los ríos.



Es una zona de producción vinícola con una extensión de 2.500 Has de viñedo, que suponen un 5,2% del suelo dedicado a viñedo en Galicia.

Comprende parroquias y lugares de 20 ayuntamientos situados a lo largo de las riberas del río Sil y Miño, en el sur de la provincia de Lugo y norte de la provincia de Ourense.



Estos ayuntamientos se agrupan en **5 subzonas** diferenciadas tradicionalmente como elaboradoras de especialísimos vinos.



Amandi



Chantada



Quiroga - Bibei



Ribeiras do Miño



Ribeiras do Sil



CARACTERÍSTICAS DE LOS VIÑEDOS

La superficie dedicada al cultivo de la vid se restringe a la situada en la ribera de los ríos.



Verticalidad de las parcelas con
pendientes comprendidas entre el 30 y el
85%. Construcción de terrazas o bancales.



Parcelas de pequeño tamaño. Extensión media 500 m²

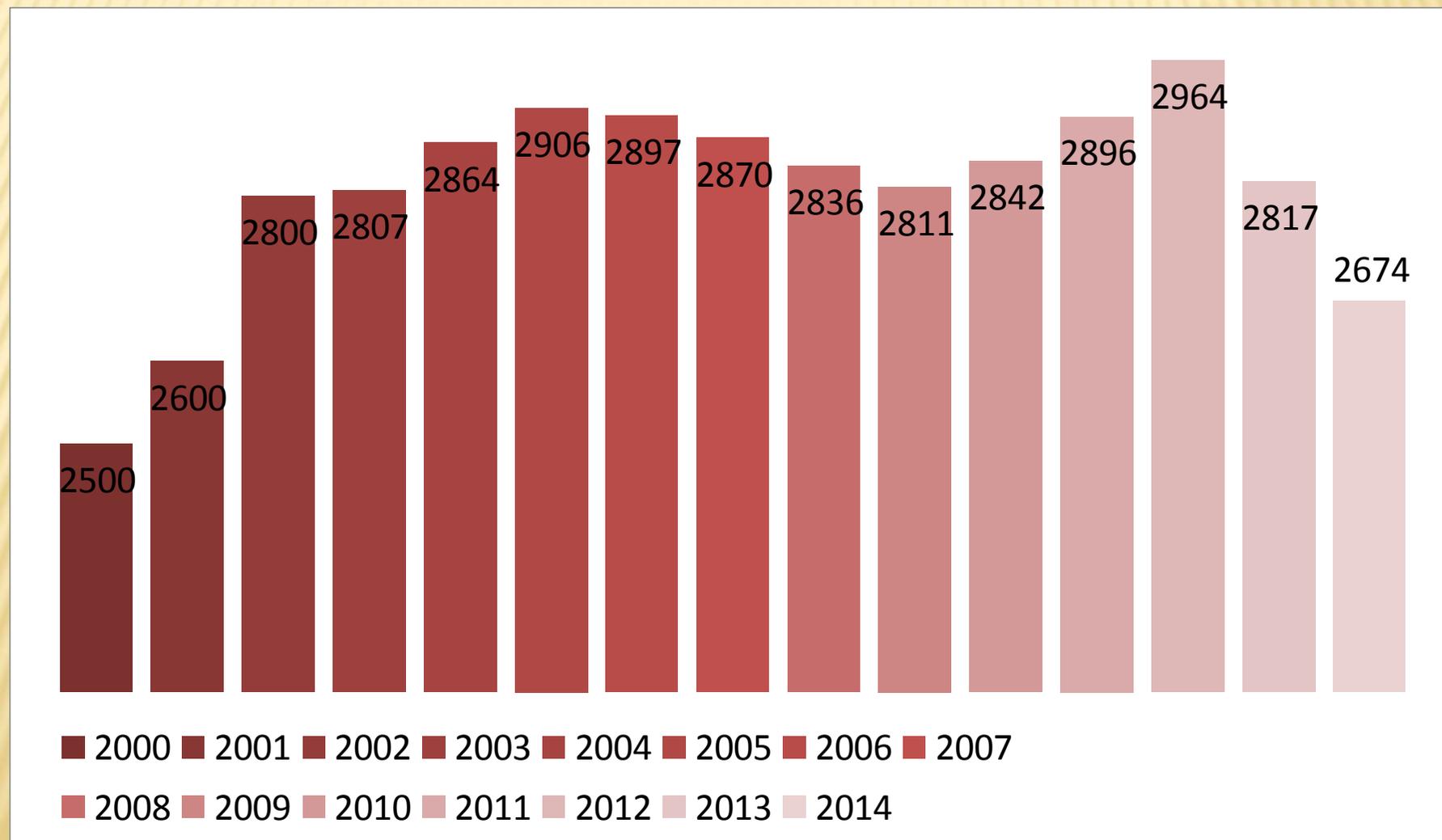


Difícil acceso a los viñedos. Casi imposible mecanización.



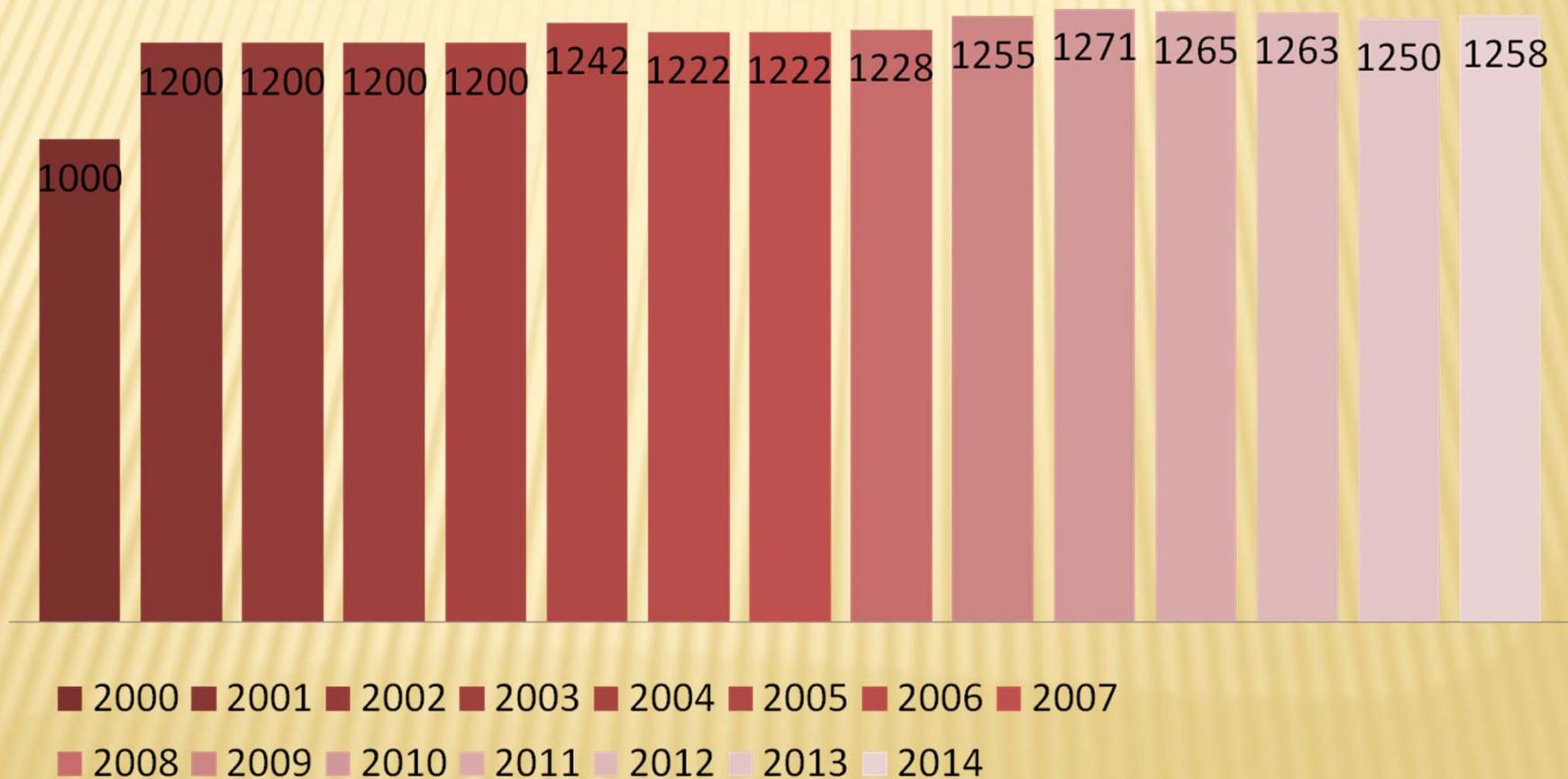


En la actualidad hay alrededor de 3000
vicultores inscritos en la Denominación de Origen
Ribeira Sacra.



La superficie varía en los distintos años debido a diversos factores.

Evolución Superficie Inscrita (Ha)



CLIMA

La Ribeira Sacra se asienta sobre una zona de interacción climática atlántico-mediterránea.

SUELO

Acidez elevada.

En la ribeira del Río Miño el suelo es de naturaleza granítica.

En la ribeira del Río Sil el suelo es de naturaleza pizarrosa.

ALTITUD

viñedos situados entre 200 y 500m

DENSIDAD DE PLANTACIÓN (Cepas/Ha)

Mínima 1.500

Máxima 5.500

PRODUCCIÓN MAXIMA AUTORIZADA

Variedades tintas: 9.500 Kg./Ha

Variedades blancas : 12.000 Kg./Ha

VARIEDADES UTILIZADAS

BLANCAS PREFERENTES

Loureira
Treixadura
Godello
Dona Branca
Albariño
Torrontés

TINTAS PREFERENTES

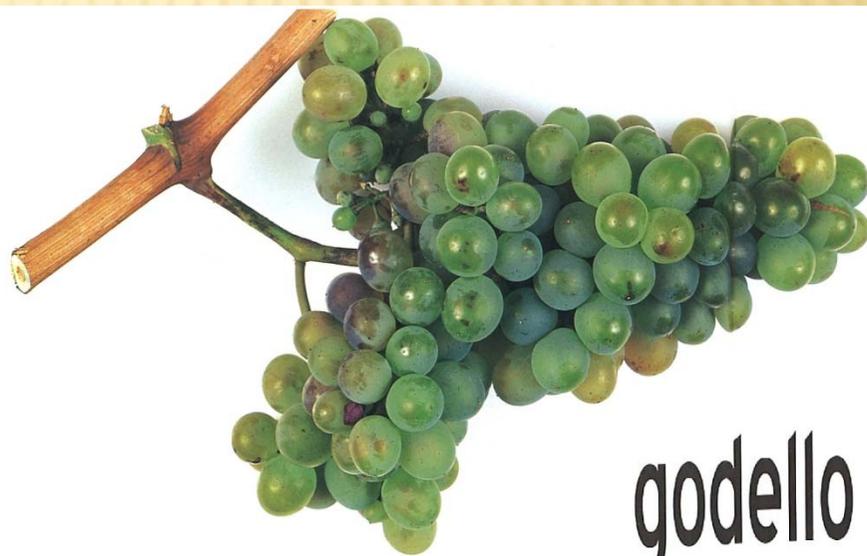
Mencía
Brancellao
Merenzao
Sousón
Caíño Tinto
Tempranillo

TINTAS AUTORIZADAS

Garnacha Tintorera
Mouratón



mencia

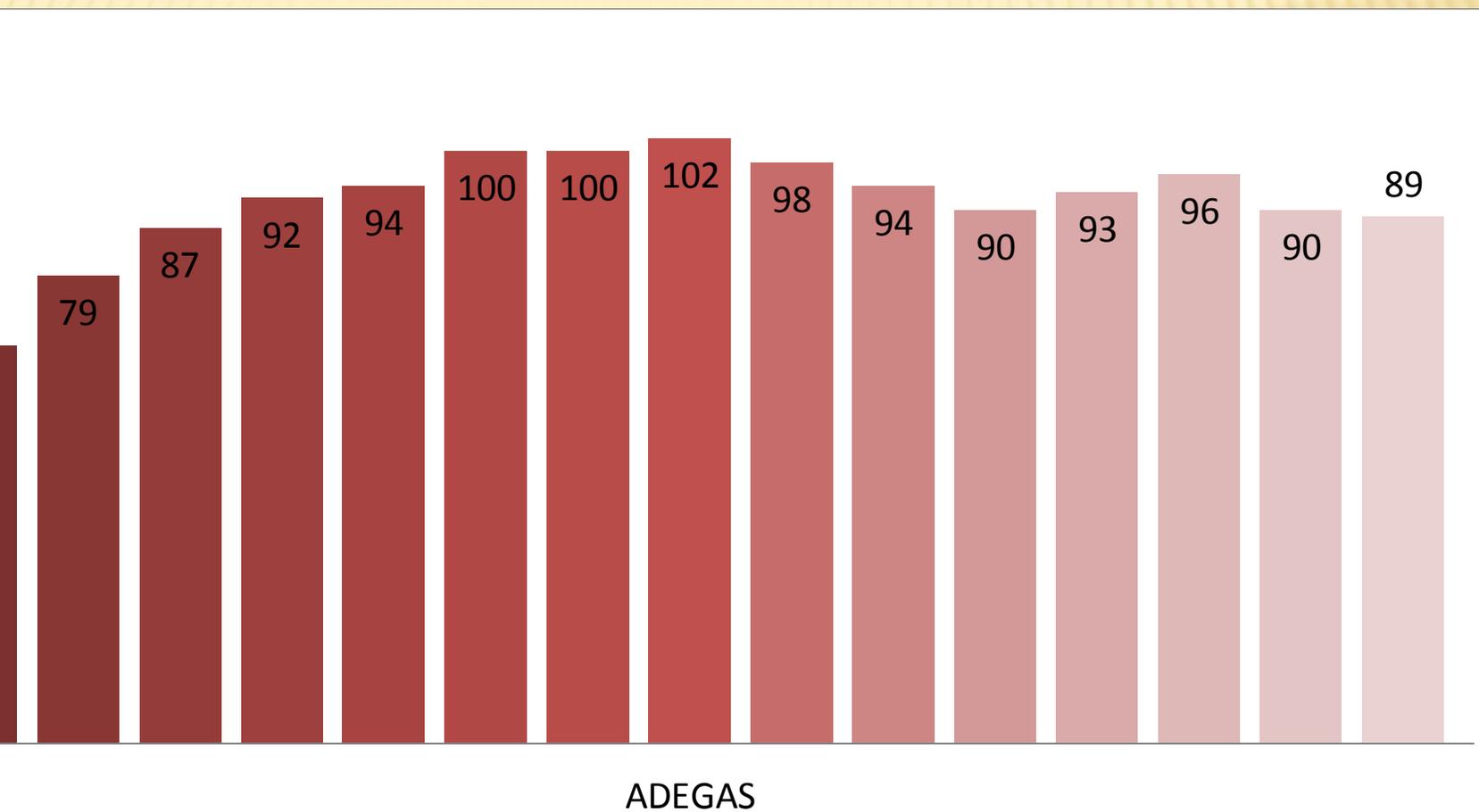


godello

La zona de elaboración coincide con la zona
de producción.
En la actualidad hay 89 bodegas inscritas en la
D.O.



Evolución Bodegas Inscritas

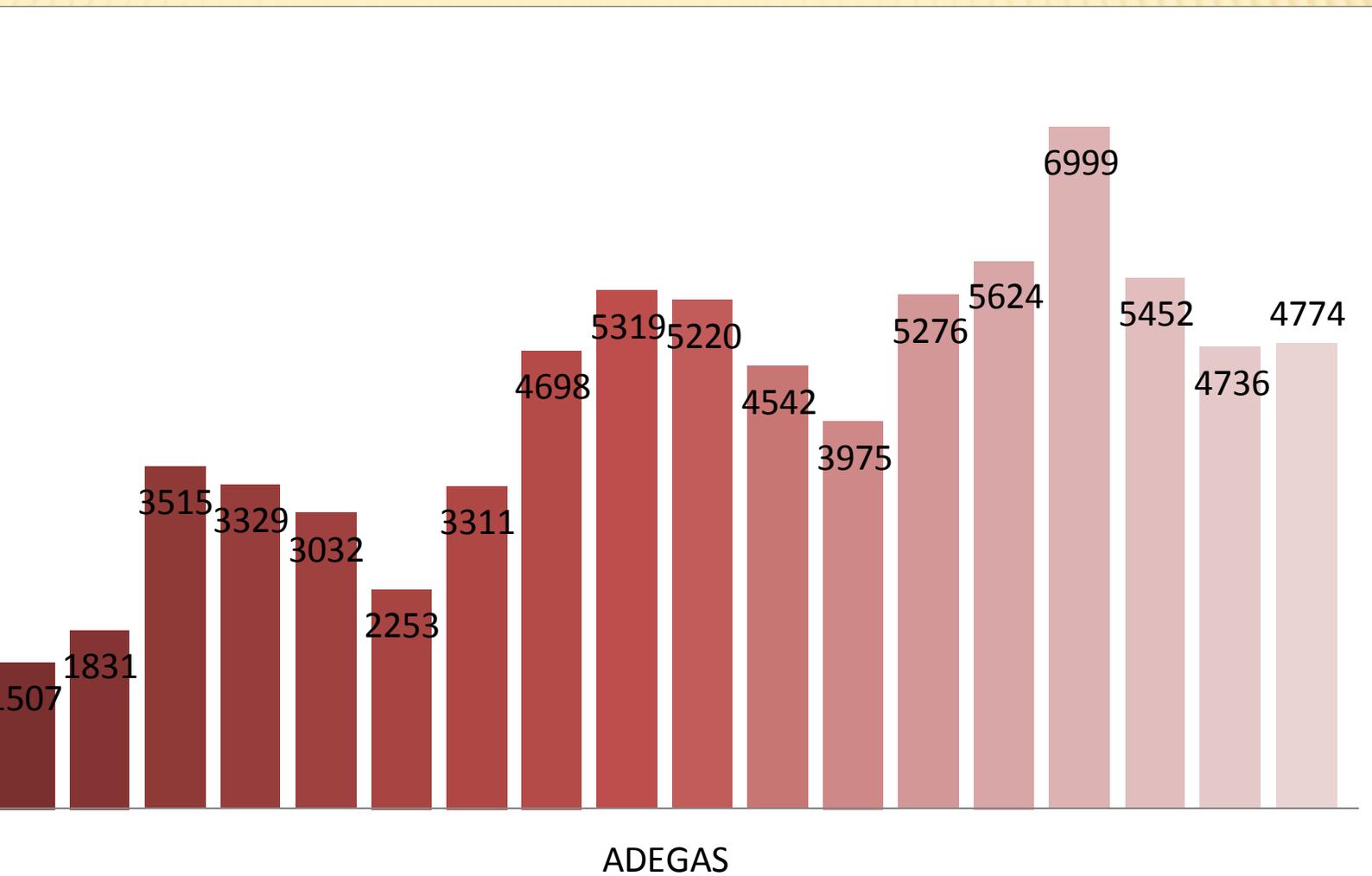


En el año 2014 se elaboraron 4.773.674 kg de uvas que con el 67% de rendimiento permitido por el reglamento de la Denominación de Origen suponen un total de 3.198.361 l elaborados.

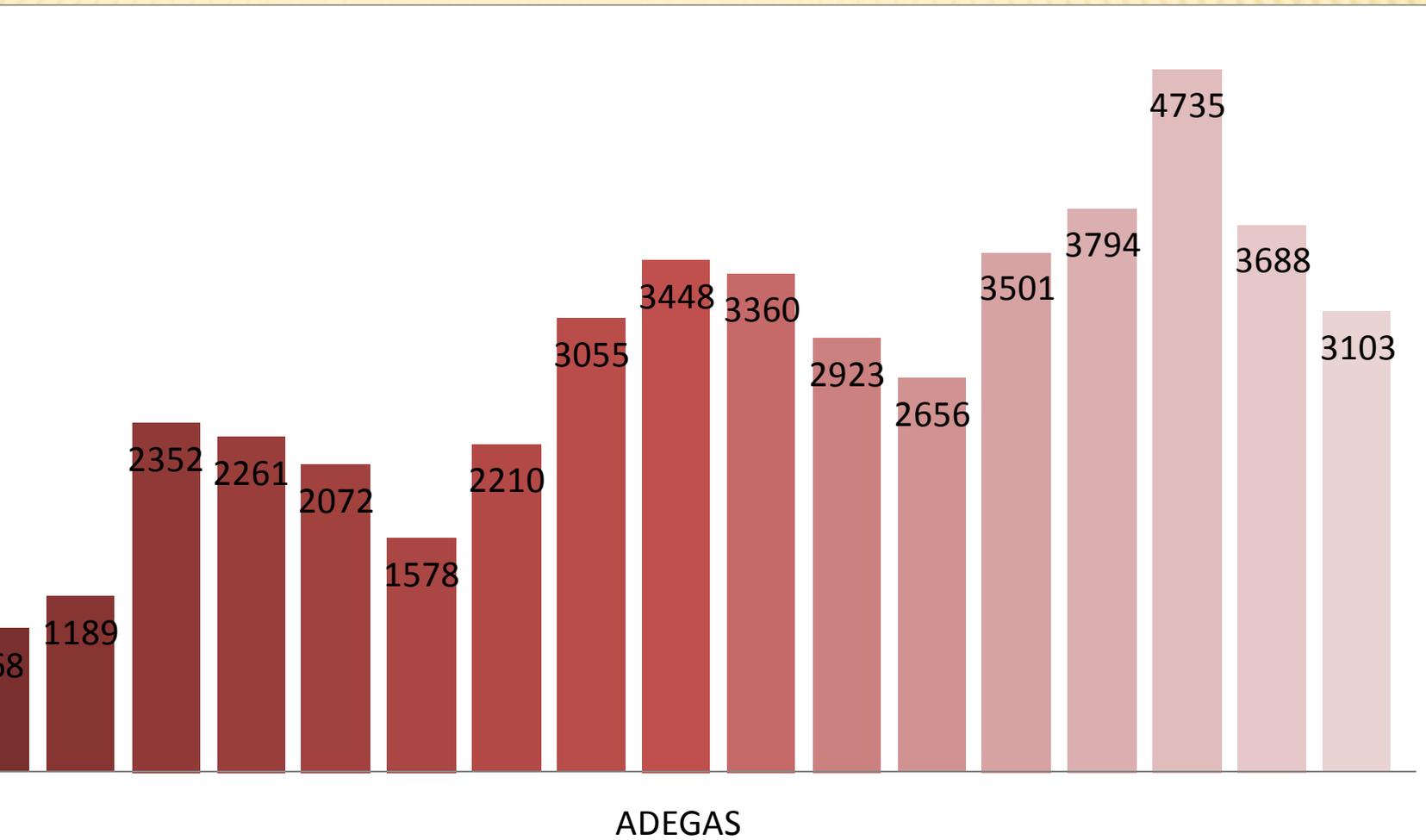
La capacidad de elaboración de nuestras bodegas es muy distinta teniendo bodegas muy pequeñas que elaboran 2.000 l de vino al año y bodegas grandes que elaboran mas de 1.500.000 l de vino al año.

Principalmente somos elaboradores de vinos

Producción Kilos



Producción Litros



TIPOS DE VINOS

Ribeira Sacra Summum

➤ Los tintos elaborados, como mínimo, con un 85% de variedades tintas preferentes, siendo a variedad mencia, por lo menos, un 60% del total.



Ribeira Sacra Summum

- Los blancos elaborados con variedades blancas preferentes.



Ribeira Sacra

- Los tintos elaborados, como mínimo, con un 70% de variedades tintas preferentes



Vinos envejecidos en barrica

Los vinos tintos deberán permanecer un mínimo de 6 meses en barricas de madera con una capacidad máxima de 500 litros

Los vinos blancos deberán permanecer un mínimo de 3 meses en barricas de madera con una capacidad máxima de 600 litros



La elaboración y conservación del vino se hace en depósitos de acero inoxidable hasta el momento del embotellado.



CONTRAETIQUETA

Es la garantía de procedencia, origen, calidad y cantidad que el Consejo Regulador otorga a una partida de vino una vez superados los controles correspondientes.

Llevan una numeración que equivale al carnet de identidad que cada botella lleva al dorso de la etiqueta principal.

Las contraetiquetas siempre son expedidas en el Consejo Regulador de acuerdo con el tipo de vino que corresponda.

CONTROLES REALIZADOS

CONTROL DE VIÑEDO

variedades plantadas, año de plantación y sistema de conducción.
Superficie y localización.

CONTROL DE MADURACIÓN

Grado alcohólico potencial

Acidez total

PH

Determinación de la fecha óptima de vendimia.

Gana azúcares hasta 250g/l y baja la acidez a 8-4 g/l.

CONTROL DE VENDIMIA

Control de la procedencia, cantidad, calidad y variedad de uva
repcionada en la bodega.

Control del cumplimiento de las normas de vendimia por parte

CONTROL DE CALIFICACIÓN

1. Control Organoléptico

Un panel de 7 catadores determina si el vino es apto o no para salir al mercado con el sello de calidad de Ribeira Sacra.

2. Control analítico

TIPOS	Grado alcohol. Mín. (%)	Acidez volátil real máx. (g/l) en ac. acético	Acidez total mín. (g/l tartárico)	Sulfuroso total máx. (mg/l)
Vino	11	0,70	4,5	120
Blanco	11	0,70	4,5	160
Vino Barrica	12	1,00	4,5	120
Blanco Barrica	12	1,00	4,5	160

CONTROL POSTERIOR AL EMBOTELLADO

Control analítico.



Enoturismo

raíz de la viticultura de la zona, el crecimiento de la
misma provoca una evolución en el sector turístico;

Turismo Rural 52

Hoteles y Pensiones 30

— * 9

— ** 9

— *** 1

— **** 3

Camping 1

Apartamentos 2

Albergues 9

Restaurantes 156

Empresas de turismo activo 10

Catamaranes

- 2 Santo estevo (185 plazas por salida)

- 1 Abeleda (15 plazas por salida)

- 2 Doade (225 plazas por salida)

- 3 Belesar (135 plazas por salida)

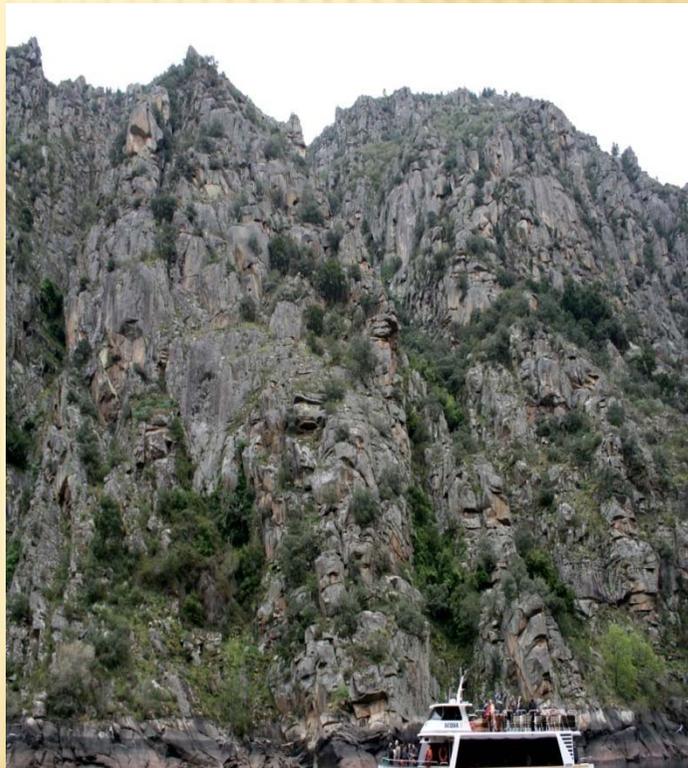
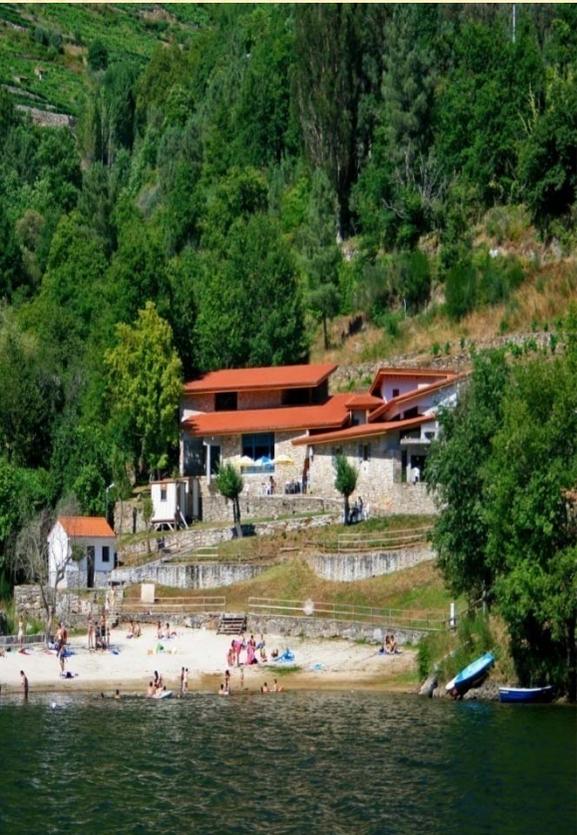
- 1 Chancís (15 plazas por salida)

REN TURÍSTICO



Laya Fluvial y Catamaranes

Catamarán del Río Sil





Museo del Vino de la Ribeira Sacra



co-Museo de Arxeriz



Vistas Panorámicas



Mirador da Capela (panorâmica)





MIRADORES

Vista del viñedo



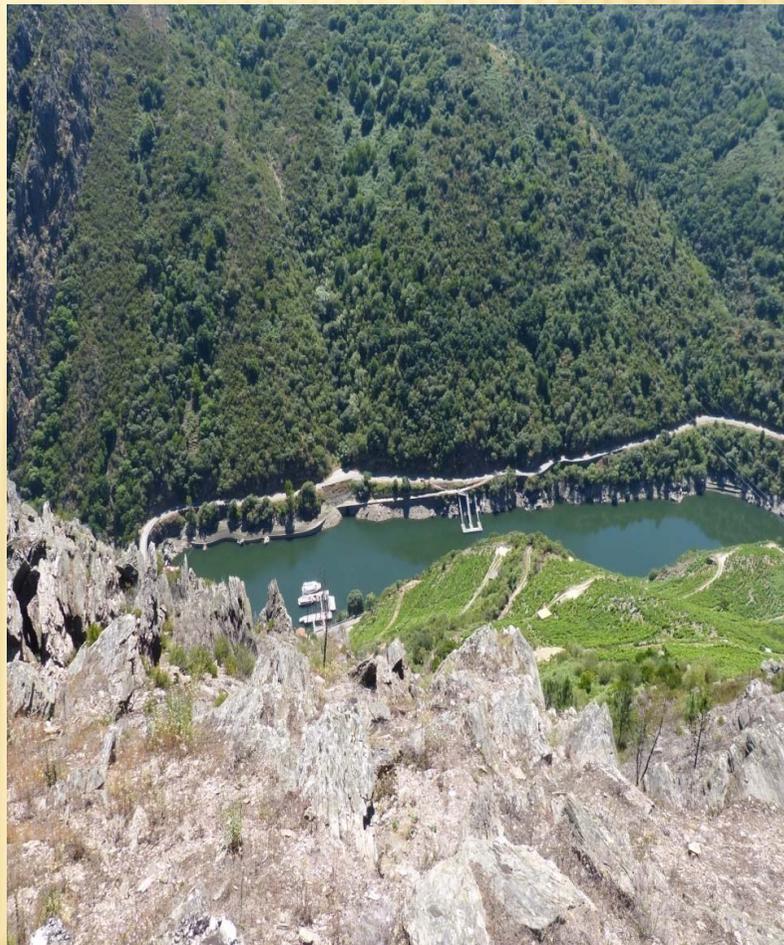
Mirador de A Capela (Vilachá)



Mirador Pena do Castelo



Mirador del Duque



Mirador de A Cova





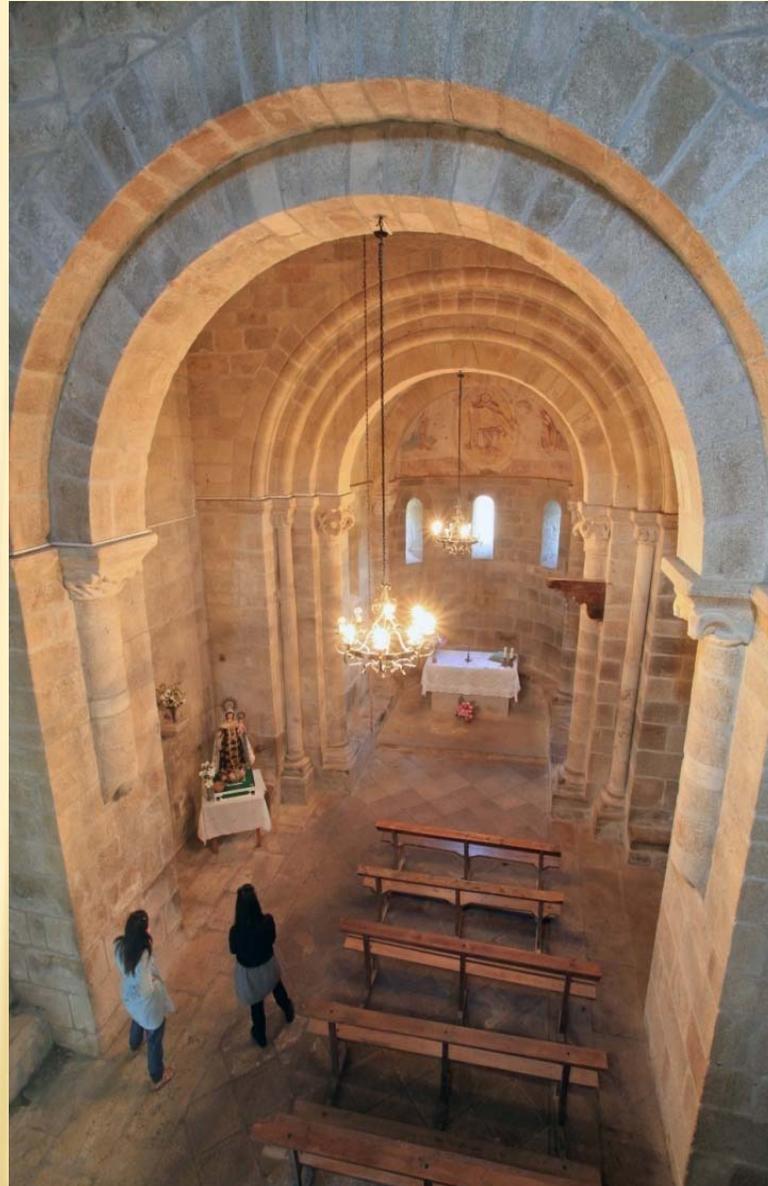
Mirador de A Cruz (Pantón)



Patrimonio Cultural



*ia de Proendos (Interior-
r)*



San Pedro de Rocas (Interior)





Camino de Santiago (Portomarín)



San Facundo de Ribas de Miño



Santa María de Montederramo



Coro de la Iglesia



Castro del Homenaje (Monforte de Lemeos)



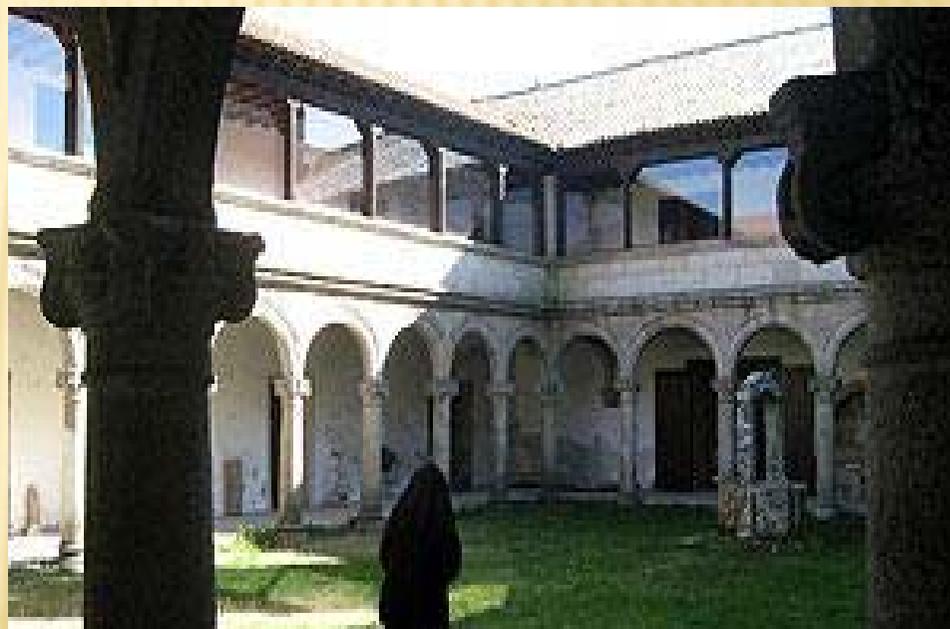
Santo Estevo de Ribas de Sil





Monasterio de las Bernardas (Pantón)

Claustro

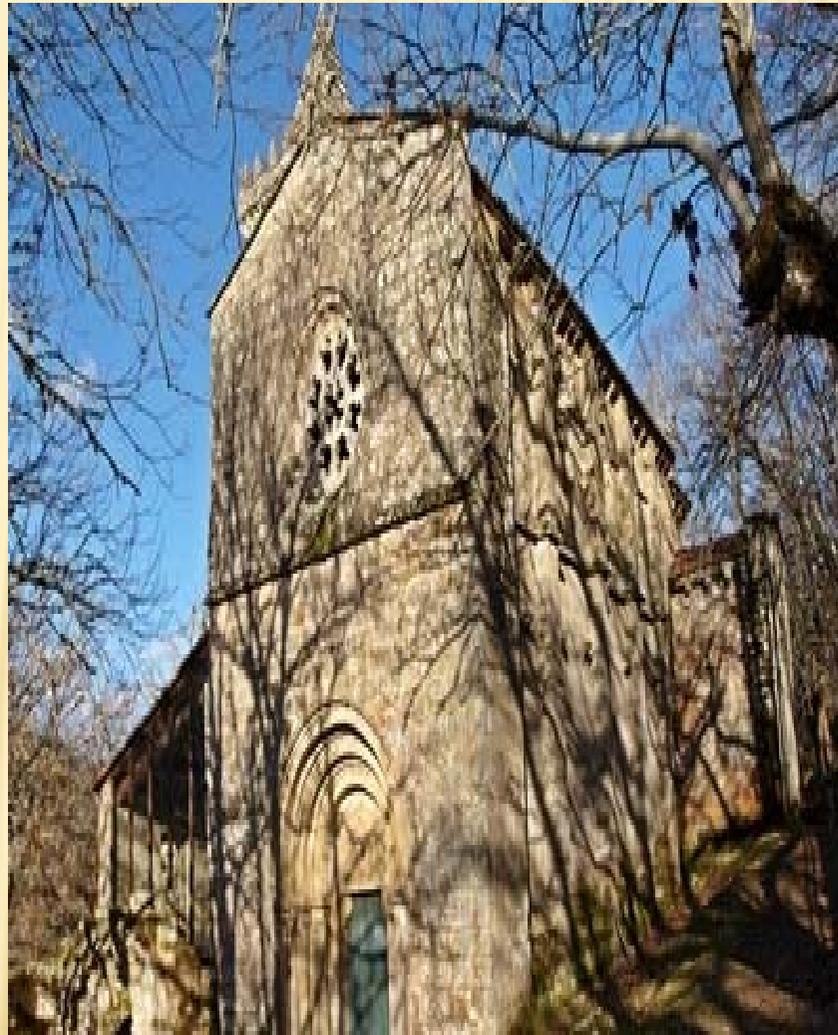


Monasterio de las Bernardas (Pantón)



Santa Cristina de Ribas de Sil

astro





Demanda Turística en la Ribeira Sacra

Pernoctas

- Año 2011: 222.830
- Año 2012: 196.836
- Año 2013: 210.000
- Año 2014: Previsión del 16% sobre 2013 de incremento

Usuarios Catamarán

- Año 2010: 61.500
- Año 2011: 77.500
- Año 2012: 69.000
- Año 2013: 78.000

Visitantes Oficinas de Turismo

- Año 2010: 77.500
- Año 2012: 77.500
- Año 2012: 73.000



Os esperamos en

RIBEIRA SACRA