



Ribeiro

Dossier de prensa

1 de diciembre de 2009

Barcelona

Ficha técnica

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBEIRO	
Dirección	Salgado Moscoso, 11
CP	32400
Población	Ribadavia
Provincia	Ourense- Galicia
Teléfono	988 47 72 00
Fax	988 47 72 01
Mail	info@ribeiro.es / promocion@ribeiro.es
Web	www.ribeiro.es
Presidente	D. Luis Anxo Rodríguez Vázquez
Vicepresidente	D. Antonio Álvarez Alberte



La historia



Desde antiguo el cultivo del viñedo es la principal fuente de riqueza y la razón de ser de la comarca, aunque no se sabe cuál es el origen de las peculiares y únicas variedades autóctonas del **Ribeiro**, pero sí se sabe por testimonio de Estrabón, que allá por la mitad del siglo II antes de Cristo ya se elaboraba **vino del Ribeiro**. Ya los romanos al paso de sus legiones por estas tierras, pusieron en la mesa de los emperadores romanos los **vinos del Ribeiro**.

Pero si alguien merece un reconocimiento especial en nuestra memoria histórica estos son los monjes del Císter. Estos religiosos que se asentaron en San Clodio, en el municipio de Leiro y construyeron un monasterio en el que vivieron hasta no hace muchos años y que ahora está convertido en hotel monumento fueron los que observando el enorme potencial del **Ribeiro**, se ocuparon con gran cariño y esmero del cuidado y estudio de las variedades autóctonas que hoy en día nos dan prestigio en todo el mundo.

Es de destacar que el abad del monasterio de San Clodio, Pelagio González, a mitad del siglo XII, indicara en su testamento cuál había sido la ingente labor de reimplantación del viñedo y presumiera de la gran calidad de los **vinos del Ribeiro**, que al amparo del Camino del Santiago, habían llegado a Europa de la mano de comerciantes judíos, que también a su vez dejaron en Ribadavia su gran legado histórico y monumental.



Además del efecto impulsor del monasterio de San Clodio, hay que citar a los monjes del monasterio de Oseira, también llamado el Escorial Gallego, que aunque no se encuentre dentro de los límites geográficos de la **Denominación de Origen Ribeiro**, los monjes que lo habitaban se desplazaron a las zonas del Ribeiro bañadas por el río Miño y allí asentaron numerosas granjas y prioratos que se dedicaban al cultivo de la vid. Aún existen documentos de los siglos XII y XIII en los que los monjes de Oseira firmaron contratos con distintos propietarios de terrenos en el **Ribeiro** para la plantación de viñedo.

Esta zona poco afectada por la invasión musulmana tuvo una verdadera continuidad y progresión en el cultivo del viñedo desde la época romana, para llegar a su máximo esplendor en los siglos XV y XVI cuando el vino se convirtió en una de las mayores riquezas del **Ribeiro**, cultivándose y elaborándose con gran intensidad y perfección, disfrutaba de un gran prestigio, exportándose por toda España y Europa, a Francia, Portugal, Italia y especialmente a Gran Bretaña. Se transportaba en balsas y en carruajes para el embarque en los puertos, siendo la navegabilidad del río Miño fundamental para la economía del Ribeiro. En 1592 ya tenemos constancia documental del embarque en Ferrol con destino a América de 127 pipas de vino **Ribeiro** a 190 reales.



Las bondades de nuestros vinos se vieron reflejadas en aquellas épocas en todos los aspectos de la vida cotidiana y el fiel reflejo de eso son las numerosas menciones que en la literatura quedaron, como aquella del personaje de Cervantes, licenciado vidriera que encontró **vino del Ribeiro** en una taberna genovesa, "más vinos nombró el huésped, y más les dio, que pudo tener en sus bodegas el mismo baco".

Con todo el **Ribeiro** se vio afectado como el resto del Estado en 1850 con la plaga de oidium, que en poco tiempo diezmo las plantaciones. A esto se unió en 1892 el mildiu y la filoxera, que vino a empobrecer un panorama glorioso. Las variedades autóctonas empezaron entonces a ceder terreno a otras de menos categoría pero más sufridas, inapropiadas pero resistentes y el viñedo cedió protagonismo y la emigración se convirtió en la más triste alternativa.

Frente a este pasado actualmente el **Ribeiro** vuelve por sus foros y resurge con fuerza apostando por las variedades autóctonas que le dieron nombre, con la recuperación y creación de antiguas y jóvenes plantaciones mediante programas de reconversión y reestructuración, y con la continua implantación de jóvenes bodegas y avance de las ya existentes, mediante la incorporación de la más alta tecnología siempre enfocada al avance de la calidad y obtención de la máxima expresión de las variedades autóctonas, sin perder la tradición bien entendida de los grandes **vinos**.



Denominación de Origen Ribeiro

Situación:



La **Denominación de Origen Ribeiro** está situada en la Galicia meridional, en el borde noroccidental de la provincia de Ourense, en las confluencias de los valles formados por los ríos Miño, Avia, Arnoia y Barbantiño. Actualmente cuenta con una extensión de 3.000 hectáreas de viñedo ubicadas en los municipios de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín y Cortegada, y parte de los de Boborás, San Amaro, Toén, Carballiño, Ourense.

El viñedo se extiende desde los 75 hasta los 400 metros de altitud en valles y laderas a veces de acusada pendiente que es salvada por terrazas denominados socialcos o bocaribeiras que siguen las curvas de nivel.

Viticultores:

✓ Año	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
✓ Número de Viticultores	5900	5930	5959	5983	6011	6022	6029
✓ Hectáreas de Viñedo	2627	2648	2667	2685	2717	2731	2749

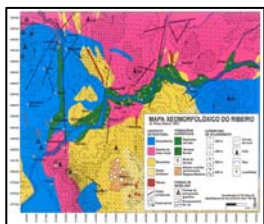
Clima:



El peculiar clima se ve favorecido por las barreras naturales y su situación meridional en Galicia, que protegen el territorio de borrascas subatlánticas y proporcionan un ecoclima de transición oceánico-mediterráneo, por lo que es húmedo y de temperaturas templadas de 14.5 °C de media anual. Con características intermedias entre los climas oceánico y mediterráneo permite que el fruto de las viñas madure, conservando aroma y acidez. Con una pluviometría media de 950 mm, pero con características que manifiesta su tendencia mediterránea al contar por lo menos con tres meses en los que las precipitaciones en mm son inferiores dos veces a la temperatura media mensual correspondiente.

La insolación cuenta con un total anual de 1915 horas con un máximo (para el periodo de julio y agosto) del 40 % y un mínimo (para diciembre y enero) del 8 %.

Suelo:



Tienen una profundidad media entre 70 y 100 cm y son fundamentalmente de origen granítico con importante presencia de piedras y gravas que mejoran la macroestructura del suelo y la insolación de los racimos. Las texturas predominantes son franco-arenosas, y en menor medida areno-francosas, si bien también se pueden encontrar texturas francas en zonas de sedimentos aluviales y texturas más finas sobre rocas metamórficas.

Los contenidos en materia orgánica oscilan entre el 2 y el 4 % para la capa arable y suelen estar por debajo del 3% en el subsuelo.

Desde el punto de vista físico-químico los suelos tienen tendencia a la acidificación que normalmente es corregida por los viticultores.

Producción:

La producción media de la denominación de origen es de 14 millones de kg. de uva blanca y 2 millones de kg. de uva tinta que es elaborada por 119 bodegas, de las cuales 89 se acogen a la figura de "Adega de Colleiteiro" (elaboran a partir de uvas de su propiedad, no pudiendo comprar uva y no excediéndose de un límite máximo de producción de 60.000 Litros).

✓ Cosecha	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
✓ Kg. Blanco	15.650.000	13.100.000	15.300.000	16.450.000	19.700.000	17.197.000	11.726.000	9.758.726
✓ Kg. Tinto	2.850.000	1.000.000	1.700.000	2.150.000	2.300.000	1.928.000	1.074.000	662.110
✓ Kg. Tostado				15.984	14.541	16.500	14.860	2.200
✓ Kg. Totales	18.500.000	14.100.000	17.000.000	18.600.000	22.000.000	19.141.500	12.815.000	10.423.036
✓ Nº Bodegas	90	96	106	107	109	113	115	119
✓ Calificación	MB	MB	Excelente	MB	MB	MB	Excelente	Excelente



El Consejo Regulador de Ribeiro



Las **Ordenanzas Municipales de Ribadavia de 1594** ya determinaban los lugares y parroquias que podían producir y vender **vino del Ribeiro** y en que lugar exacto de mercado debía situarse, qué operaciones de manipulación estaban permitidas y que sanciones tendrían quienes contravenían dicha Ordenanza.

Dichas Ordenanzas son un precedente de los Reglamentos de los actuales Consejos Reguladores. La Organización Mundial de la Propiedad Intelectual reconoce estas ordenanzas como los primeros indicios de protección de una indicación geográfica en el derecho español.

En **1932** la **Denominación de Origen Ribeiro** queda protegida con la publicación del Estatuto del Vino que fue elevado a ley el 26 de mayo de 1933.



Posteriormente se constituiría el **Consejo Regulador mediante la orden del 6 de diciembre** de 1956 siendo aprobado el **primer Reglamento del Consejo Regulador del Ribeiro en 1957**, rigiéndose actualmente por un segundo reglamento del 2 de febrero de 1976. Este reglamento fue modificado mediante la **Orden del 19 de Abril de 2004** publicada en el Diario Oficial de Galicia el 28 de Abril de 2004, para incluir como producto amparado el **Vino Tostado do Ribeiro**, un vino naturalmente dulce, en base a su histórica elaboración en esta denominación de origen y siendo un producto que se enmarca dentro de una de las **máximas expresiones de los grandes vinos del Ribeiro**.

Sus principales **objetivos** son **amparar y proteger los productos de esta zona vitícola** así como **fomentar y controlar la calidad de los mismos, la defensa de la denominación, la aplicación de su reglamento y la vigilancia de su cumplimiento**, así como **la promoción y el fomento de la comercialización**.

El **Consejo Regulador** controla todas las fases de producción de los vinos acogidos garantizando al consumidor las condiciones organolépticas y físico-químicas del producto mediante la correspondiente precinta de denominación de origen.

Los objetivos:

- La **mejora continua de la calidad total de nuestro producto**, fomentando la diferenciación y la conservación de nuestras características propias sin perder la necesaria evolución técnica.
- **Resolver problemáticas** como fue en su momento amparar como producto de extrema calidad el vino naturalmente dulce "Tostado do Ribeiro" siendo este el primero y único en España de sus características.
- La **ampliación de los actuales mercados de venta y la generación de nuevos mercados** principalmente mercados exteriores.
- Continuar con la **potenciación de las peculiares y representativas variedades autóctonas del Ribeiro**, con investigación, reconversión y reestructuración del viñedo.
- La **adaptación a las nuevas estructuras legislativas vitivinícolas**.
- La **reforma del actual reglamento de la Denominación de Origen y del Consejo Regulador**.



Los vinos de Ribeiro



Los **vinos del Ribeiro** nacen del viñedo, del terruño y de la mezcla de variedades únicas, autóctonas, que se han adaptado a lo largo de los siglos a las características de la **Denominación de Origen** para dar lo mejor de si mismas. Los vinos del **Ribeiro** modelaron primero el paisaje y las vidas de las gentes que los cuidan.

El **Ribeiro**, para ser lo que es pidió trabajo, dedicación y desvelos. Ahora el **Ribeiro** sale al encuentro de las gentes para ofrecer su propia alegría, su aromática transparencia y sus reflejos verdes y violáceos. Para ofrecer sobre todo, el sabor intenso de una tierra que ama lo que es y lo que hace.

De los **vinos del Ribeiro**, hay que destacar la diversidad que se genera en esta Denominación potenciada por los numerosos pagos, bodegas y variedades, así como por la experiencia y el buen hacer intrínseco de una comarca que vive para y por la viticultura desde la invasión romana. Esperados siempre con la expectación inherente a una reconocida fama ya legendaria, los buenos vinos del Ribeiro son fruto de las sabias combinaciones de sus uvas autóctonas, endémicas y poseedoras de una acusada personalidad que los hace únicos, peculiares. Estas características mencionadas del Ribeiro hacen que sobresalga en el actual mercado vinícola, donde predominan vinos extremadamente homogéneos, monótonos y de poca personalidad.

Variedades de uvas:

BLANCAS:

- Treixadura
- Torrontés
- Godello
- Loureira
- Albariño
- Lado
- Palomino
- Albilla
- Macabeo

TINTAS:

- Sousón
- Brancellao
- Caíño
- Ferrón
- Mencía
- Garnacha tintorera
- Tempranillo





Vino blanco: El **Vino Blanco del Ribeiro**, representa más de un 85% de la producción de la Denominación de Origen, es el vino de los vinos, reconocido internacionalmente como uno de los mejores blancos del mundo:

A la **vista** se nos presentan como unos vinos limpios y transparentes, brillantes a la luz. Sus tonalidades abarcan distintos amarillos, desde el pálido hasta el pajizo, casi siempre con reflejos verdosos que nos hablan de su frescura.

En **nariz** nos encontramos con unos vinos de gran elegancia, sutileza y a la vez complejidad, prodigando exquisitos aromas de distintas frutas, flores, balsámicos, especiados...

En **boca** nos entregan un magnífico paladar con un equilibrado paso y unas agradables sensaciones de finura y delicadeza, resultando un conjunto fresco, sabroso y aromático, que se conjuga con su buena persistencia y armonía para ofrecernos un trago largo y elegante.

Los **blancos del Ribeiro** son vinos muy sólidos que asociamos casi sin pensarlo a los mariscos y pescados, siendo también perfecto el maridaje con quesos suaves, embutidos de pasta blanca, y en general platos de sapidéz no muy intensa.



Vino tinto: El **Vino Tinto del Ribeiro** representa menos de un 15% de la producción de la Denominación de Origen. Es un vino auténtico, con personalidad propia, que se escapa de las modas. No es muy conocido al ser consumido casi únicamente en Galicia, si bien su gran peculiaridad y calidad, están generando un considerable aumento de su demanda y consecuentemente de su producción.

Visualmente son vivos, de mucha capa y con tonos brillantes de rojo picota, casi siempre con intensos reflejos violáceos que denotan su frescor.

En **nariz** resultan intensos, a la vez que elegantes, peculiares y de gran complejidad, con predominio de olores afrutados que nos recuerdan a frutas rojas y negras, notas florales de violetas y pétalos de rosa, lácteos finos, regaliz, especias, balsámicos...

En **boca** se presentan amplios y muy expresivos, con excelente carácter y poderosa carga tánica que los hace estructurados y carnosos; en su paso se abren, resultando muy aromáticos, intensos y sabrosos, con un punto de acidez que potencia su frescor y equilibrio, para terminar muy lentamente, con gran persistencia y grato recuerdo.

Los **Tintos del Ribeiro** armonizan y ensalzan todo tipo de carnes, quesos, embutidos, curados, ahumados y en general platos de cierta intensidad sávida o carga de grasa.



Vino tostado: El **vino Tostado del Ribeiro** es un vino naturalmente dulce, para su elaboración únicamente se utiliza el mosto procedente de la selección de las mejores uvas convenientemente pasificadas a cubierto. Su producción es muy pequeña, laboriosa y compleja, resultando una auténtica joya de la enología de características únicas.

Visualmente son brillantes y de marcada viscosidad, con tonalidades de tendencia a tostados, que van desde el dorado, ámbar, hasta el caoba.

Olfativamente son intensos, extremadamente complejos y peculiares, con excelente integración de la madera utilizada en la maduración. Dentro de los descriptores olfativos se pueden destacar frutas pasificadas, frutos secos, torrefactos, miel, flores amarillas, dulce de membrillo, piel de naranja confitada, melón maduro...

Gustativamente son concentrados, con una agradable entrada dulce y cálida, que evoluciona y se compensa en su paso combinándose con sensaciones sabrosas y frescas para resultar muy equilibrados y amplios. Su tacto es untuoso, grasoso y aterciopelado, y todo se potencia con una magnífica e intensa aromática retronasal, resultando muy profundos y largos.

El **Tostado del Ribeiro** armoniza perfectamente con todo tipo de dulces, chocolates, frutos secos, quesos, foie, helados y en general con platos que permitan un dulce fresco.

Las **características Físico/Químicas** básicas del vino Tostado do Ribeiro son:

- El grado alcohólico volumétrico adquirido no será inferior de 13% vol.
- Los azúcares residuales mínimos no serán inferiores a 70 gramos por litro.



Listado de Bodegas participantes

BODEGA	POBLACIÓN	WEB
Adega Manuel Formigo	Beade	www.fincateira.com
Adega Manuel Rojo	Arnoia	www.adegamanuelrojo.es
Adegas Parente García	Cenlle	www.parentegarcia.com
Adegas Valdavia	Cenlle	www.adegasvaldavia.com
Antonio Cajide Gulín	Ribadavia	
Arco da Vella. Adega de Eladio	Beade	www.bodegaeladio.com
Bodegas Docampo	Ribadavia	www.bodegasdocampo.com
Casal de Armán	Ribadavia	www.casaldearman.es
Casal de Paula	Ribadavia	
Coto de Gomariz	Leiro	www.cotodegomariz.com
Eloi Lorenzo	Arnoia	www.eloilorenzo.es
Francisco Fernández Sousa	Castrelo de Miño	www.terraminei.com
Lagar do Meréns	Arnoia	
San Roque	Beade	www.terradocastelo.com
Sanclodio	Leiro	www.vinosanclodio.com
Viña Costeira	Ribadavia	www.vinoribeiro.com
Viña Mein	Leiro	www.vinamein.com





Organizado por:

grup gsr- produccions de gastronomia

Tuset, 27, 7^º1^a- 08006 Barcelona

Tel: 93 241 27 55 – Fax: 93 414 05 94

Mail: grup@grupgsr.com - Web: www.grupgsr.com - Blog: www.7canibales.com

