

SIGLO **O**URENSE XXI

AÑO 3
NÚMERO 16

HABLAN LOS EXPERTOS

**LA RUTA DEL VINO DEL RIBEIRO
ENTRE PAMPANOS Y CAMPANAS**

**SAN CLODIO
JOYA DEL RIBEIRO**

**DENOMINACIÓN
DE ORIGEN RIBEIRO**

MAGDALENA DEL AMO-FREIXEDO

Directora

magdalenadelamo@terra.es



a

ún recuerdo la primera vez que pisé las tierras del Ribeiro con conciencia. Fue un agosto de hace casi veinte años en uno de esos días claros ourensanos en los que la monotonía del cielo azul se interrumpe con cúmulos blancos. El embalse de Castrelo parecía un inmenso mar dispuesto a servir de espejo a los bancales de viñedos de los pueblos de las riberas, más alejados antaño de aquel Miño de aguas discretas. Viñedos y viñedos en pequeñas fincas y en otras de mayor extensión, rodrigados con varas de mimosa, la plaga intrusa del Ribeiro que llegó de lejos hace dos siglos. Y rosas, muchas rosas de colores; y bolos graníticos gigantescos en medio de las viñas, como en Cenlle, Carballada de Avia o Esposende, lugar éste de pinares, casas grandes y pazos. Las espadañas de las iglesias despuntando sobre los socalcos, con sus campanas activas en algunos pueblos, como Serantes, Sadurnín o Razamonde, y otras abandonadas al tiempo como Lamas o San Xés con sus cruceiros a la vera, recuerdo que me parecieron una nota típica e inesperada. Y coronando el conjunto artístico, San Clodio.

Hablar del Ribeiro es hablar de patrimonio. Pero el Ribeiro es paisaje y también historia. No hay que olvidar que Ribadavia, su capital, fue villa por gracia de Enrique II, que en el castillo de Pena Corneira estuvo prisionero Gelmírez y que en Castrelo de Miño murió envenenado el rey Sancho Ordóñez. Pero, sobre todo, decir Ribeiro es decir vino, el blanco y el tinto; los transparentes, de tonalidades amarillas y verdosas, y los rojos carnosos de reflejos violáceos y olor a pétalos de rosa; o el exquisito tostado dulce y aterciopelado de tonos dorados.

En la actualidad, el Ribeiro pretende recuperar el prestigio que tuvo en los siglos XVI y XVII. Para ello se han hecho plantaciones nuevas de variedades autóctonas como treixadura y torrontés en laderas soleadas roturadas con ese fin. Pero tengo que decir que, aun sintiendo un gran respeto por las grandes bodegas y cosecheros, me inspiran una gran ternura los pequeños viticultores de siempre que elaboran su vino y se pasan el año esperando un comprador o dependiendo del precio que marquen para la uva. El Ribeiro tiene también su parte menos romántica. Es la cara del minifundista cuyo destino depende de las heladas tardías de mayo, de las nieblas de junio y de las lluvias de agosto. Todo esto es el Ribeiro, tierra a la que amo como si hubiera nacido en ella.

Magdalena

SIGLO OURENSE
XXI
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN RIBEIRO

AÑO 3
NÚMERO 16

DIRECCIÓN MAGDALENA DEL AMO-FREIXEDO

SECRETARÍA DE DIRECCIÓN BELÉN SANTAMARÍA

REDACCIÓN EQUIPO OURENSE SIGLO XXI

COORDINACIÓN ELENA FERNÁNDEZ

COLABORAN EN ESTE NÚMERO

FRUTOS FERNÁNDEZ GONZÁLEZ
SALVADOR FREIXEDO TABARÉS
JOSÉ GONZÁLEZ MÉNDEZ
XOSÉ LUIS SOBRADO

FOTOGRAFÍA

MAGDALENA DEL AMO
CARLOS DÍEZ

ARCHIVO FOTOGRÁFICO

OURENSE SIGLO XXI

DISEÑO

OURENSE SIGLO XXI

MAQUETACIÓN

EGIDO PABLOS COMUNICACIÓN GRÁFICA

IMPRESIÓN

GRÁFICAS VARONA, S.A.

EDICIÓN

DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE OURENSE
www.depourense.es/sigloxxi

Portada: Santa María de Beade. Contraportada: Etiquetas de la D. O. Ribeiro
Fotos: Magdalena del Amo/Consejo Regulador de la D. O. Ribeiro

DEPÓSITO LEGAL: OU. 126-2008

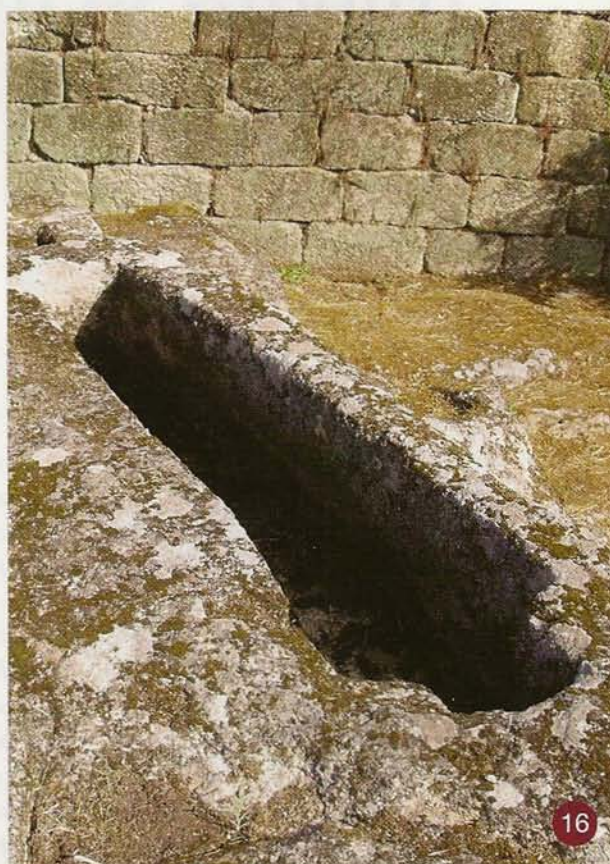
En este número...

16 UN POCO DE HISTORIA

La huella de los Sarmientos

Por Salvador Freixedo Tabarés

Las tumbas antropomórficas excavadas en la roca, descubiertas en el transcurso de unas obras de reconstrucción son un vestigio de unos tiempos en los que abundan las lagunas históricas.



20 DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBEIRO

Un vino con historia

Por José González Méndez

La meta del Ribeiro es recuperar su gloria pasada y su parcela de mercado volviendo a las variedades autóctonas que en otro tiempo le dieron fama, recuperando plantaciones y creando otras; poniendo la tecnología al servicio de la calidad.



- 3 Editorial
- 6 Pinceladas
- 8 Hablan los expertos
- 12 Ribadavia
- 25 Variedades de uvas
- 26 Uvas blancas
- 27 Uvas tintas
- 28 Los vinos del Ribeiro

- 36 El museo del vino
- 38 El Tostado
- 43 Pazos de Arenteiro
- 48 Beade
- 52 Las riberas del embalse de Castrelo de Miño
- 56 Listado de bodegas y cosecheros
- 58 Termalismo



30 LA RUTA DEL VINO DEL RIBEIRO

Entre pámpanos y campanas

Por Magdalena de Amo

La "Ruta do viño do Ribeiro", integrada en el conjunto "Rutas del vino de España", promueve el desarrollo socioeconómico de la comarca a través de la cultura del vino en un marco patrimonial, gastronómico y paisajístico.



39 O MEDIEVO NO RIBEIRO

Facendo futuro

Por Xosé Luis Sobrado

Los cistercienses traen al Ribeiro una nueva manera de explotación y producción, importando nuevas técnicas vinícolas, aperos de labranza y variedades de uvas, y un nuevo modelo de explotación a través del sistema de granjas y foros.

44 SAN CLODIO

Joya del Ribeiro

Por Frutos Fernández González

Imposible hablar de esta comarca sin evocar a los monjes, impulsores del viñedo. Sus monasterios, rectorales y prioratos ahí siguen como testigos en piedra de un tiempo que continúa.



58 TERMALISMO EN EL RIBEIRO

Un rincón para la paz

La fama alcanzada por los vinos del Ribeiro en el pasado rivaliza con la que tuvieron sus aguas termales, alrededor de las cuales surgieron núcleos de población importantes que perviven en el tiempo.

Nuestros colaboradores



José González Méndez. Químico
La D. O. Ribeiro pretende recuperar su lugar en el mercado con la implantación de nuevas especies de uvas.



Salvador Freixedo Tabarés. Escritor
El castillo de los Sarmientos, en Ribadavia, nos retrotrae a los comienzos de la historia conocida de la capital del Ribeiro.



Xosé Luis Sobrado. Historiador
La industria del vino del Ribeiro tiene su origen en el trabajo de los monjes a través de las granjas y prioratos.



Frutos Fernández González. Docente
Alrededor de San Clodio se desarrolló a lo largo de la Edad Media un comercio vitícola que trascendió las fronteras de Galicia.

Pinceladas

DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBEIRO

LA CAPITAL DEL RIBEIRO

Pasear por la villa de Ribadavia un día cualquiera es volver a la Edad Media. Sus calles y plazas, a pesar de estar restauradas y limpias aún conservan el aroma rancio de esas villas que fueron enclaves comerciales importantes en una época en la que España se estaba formando. Algunas calles y plazas parecen trozos de maqueta expuesta para los visitantes. Cada rincón tiene un encanto especial y fue protagonista de algún evento histórico importante. Por la villa pasaron fenicios, visigodos, árabes y judíos que dejaron su impronta, sobre todo estos últimos. La judería de Ribadavia estaba considerada de las más importantes del reino.

La historia de Ribadavia está unida a su castillo, llamado de los Sarmiento, casi siempre en obras de restauración. Está asentado en la parte alta, sobre lo que pudo haber sido una ciudadela castrexa y anteriormente otro tipo de asentamiento. Las tumbas antropomórficas descubiertas en el interior del castillo excavadas en la roca, nos hablan de épocas anteriores a la construcción de la fortaleza. Queda en pie la planta inferior, a la que se accede por un arco sencillo entre dos torreones semicirculares. También se conservan algunos muros de la reconstrucción del siglo XV, la puerta gótica del segundo recinto y varios tramos de muralla.

La villa pasó por periodos de continuas guerras a lo largo de los siglos. Los ataques de los Nôvoa obligaron a los ribadavienses a pedir la protección del rey Fernando II quien les dio un fuero de realengo.

Siglos después Ribadavia fue arrasada por los ingleses al mando del Duque de Lancaster. Es de destacar el valor y arrojo que demostraron en la lucha los habitantes de la villa, sobre todo los judíos desde la Puerta Nueva.

Pedro Ruiz Sarmiento fue un tirano para los monasterios y para el pueblo. Éste tomó venganza y asesinó a la "Condesa endiablada", doña Elvira de Zúñiga, cosa que a su vez despertó las iras de su sobrino Pedro Madruga quien cortó la cabeza a Pedro Sarmiento y paseó al abad de San Clo-

dio subido en un asno con una ristra de ajos al cuello. A finales del siglo XV se instituyó el condado de Ribadavia en la persona de don Bernardino Sarmiento. El condado llegó a poseer todas las jurisdicciones del noroeste de la provincia con fortalezas menores, por lo que el territorio llegó a llamarse Castela.

CONJUNTO HISTÓRICO-ARTÍSTICO

La declaración de Ribadavia como Conjunto Histórico-Artístico en 1947 hace honor al espléndido patrimonio de la villa. Además de los restos del castillo y tramos de muralla con las puertas Norte y Nueva completamente restauradas, merece especial mención el barrio judío, de estrechas callejuelas y empinadas escaleras que comunican calles y plazas conformando rincones que hacen imaginar escenas de película medieval. Tuvimos la oportunidad de transitar este año por la judería durante la "Festa da Istoria", que recrea el mundo medieval. La víspera había música medieval en todo el casco viejo y era una delicia escuchar los cánticos al tiempo que los encargados de engalanar la ciudad para la ocasión daban los últimos toques colocando las banderolas. Al lado de la calle Jerusalén se encuentra la casa donde, según la tradición, se leía la Torá. En el recorrido se encontrará el viajero con la iglesia de San Juan, del siglo XII que perteneció a la Orden de San Juan de Jerusalén y tuvo hospital de peregrinos. La de Santiago es también románica, de finales del XII. Destaca la portada de tímpano perforado y un rosetón sobre ella de fino calado, el ábside semicircular y las portadas laterales con ventanales, arquitos y canecillos. Las de Santo Domingo, el Portal, la Magdalena, San Lázaro y la Oliveira merecen una visita. Y si nos salimos de la villa, en Francelos tenemos una de las joyas del arte visigótico asturiano: San Xes, el más antiguo de los templos ribadavienses, entre los viñedos de Valparaíso.

Bajando una empinada calle nos encontramos con la casa de la Inquisición con su portada de arco mixtilíneo y sus cinco escudos bien restaurados, bajo un tornalluvias.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBEIRO

De las cinco denominaciones de origen gallegas, tres de ellas (Ribeiro, Monterrey y Valdeorras) se encuentran íntegramente en territorio ourense, y la cuarta (Ribeira Sacra) la comparte Ourense con la hermana y vecina provincia de Lugo.

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 de los ríos Miño, Avia, Arenteiro, Arnoia y Barbantiño. Los viñedos ocupan una extensión de cerca de tres mil hectáreas, repartidas entre los concellos de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballada de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín y Cortegada, y parte de los de Boborás, San Amaro, Toén, Carballiño y Ourense.

Las variedades de uvas blancas que se cultivan son treixadura, torrontés, loureira, godello y albariño, y como complementarias las especies albilla, macabeo y palomino. Como variedades tintas se cultiva sousón, brancellao, caíño, ferrón y mencia, utilizando como complementarias las especies garnacha y tempranillo. Cada año se producen de media unos catorce millones de kilos de uva blanca y dos millones de tinta.

ECHANDO LA VISTA ATRÁS

El vino del Ribeiro fue conocido ya por los romanos. Estrabón y otros autores dejaron constancia en sus crónicas del rico elixir que se extraía de las uvas de la región de Ribadavia en la segunda mitad del siglo II a. de C. aunque algunos investigadores retrotraen la viticultura a mucho antes. En cualquier caso, todo apunta a que la estructura actual del viñedo tiene su origen en la Edad Media y a ello contribuyeron en gran medida los monjes.

San Clodio tuvo gran importancia en la replantación del viñedo en el Ribeiro en la segunda mitad del siglo XII, fecha que coincide con la reforma del monasterio. Pero es un siglo después cuando empieza a prosperar, tras su adhesión al Císter. Los siglos XV y XVI fueron los de mayor esplendor para el vino del Ribeiro. Se controlaba estrictamente la producción y almacenaje, en definitiva, se velaba por la calidad y el vino llegó a gozar de gran prestigio. En 1579 ya había ordenanzas municipales del ayuntamiento de Ribadavia que indicaban quiénes podían producir y vender vino, dónde tenían que colocarse en el mercado y las sanciones para aquéllos que incumplieran las ordenanzas. El vino no sólo se comercializaba en España sino que se exportaba a Portugal, Italia,

Francia e Inglaterra. La navegabilidad del Miño jugó a favor de los comerciantes, pues se enviaban las barricas en barcos hasta los puertos.

Muchos viñedos de la comarca del Ribeiro quedaron arruinados tras la plaga de oidio del año 1850 y de mildiu y filoxera de 1892. A partir de ahí los cosecheros dejaron de cultivar especies autóctonas y las sustituyeron por otras de menor calidad pero más resistentes a las plagas.

La variedad palomino venida de fuera hizo mucho daño en el Ribeiro. Aumentaba la producción pero fue desplazando ciertas variedades autóctonas como la treixadura, el godello o el albariño.

LOS VINOS DEL RIBEIRO

Los blancos son limpios, fluidos y transparentes. Su color abarca distintos tonos amarillos con reflejos verdosos. En nariz son sutiles, complejos, de exquisitos aromas afrutados y florales. En boca nos encontramos con unas agradables sensaciones de finura, elegancia y delicadeza.

El vino blanco del Ribeiro es el vino de los vinos, reconocido internacionalmente como uno de los mejores blancos, fruto de las sabias combinaciones de sus uvas autóctonas.

Los tintos del Ribeiro son vinos con personalidad propia, de color rojo vivo, jóvenes, con reflejos violáceos en los que predominan los olores a frutas rojas, violetas y pétalos de rosa. Son complejos, amplios, carnosos y sabrosos, con buena acidez, frescos y vivaces, estructurados y largos.

EL CONSEJO REGULADOR

Las citadas ordenanzas municipales de 1579 fueron la base del actual Consejo Regulador. La Denominación de Origen Ribeiro quedó protegida con la publicación del estatuto del vino, elevado a ley un año después. El primer Consejo Regulador del Ribeiro se constituyó en 1956, y en 1957 se aprobó el primer reglamento. En la actualidad, la denominación se rige por un reglamento del año 1976, modificado en el 2004 para amparar además de los blancos y los tintos, el tostado, una especie de "delicatessen", considerada como la guinda de los vinos gallegos: el "viño tostado do Ribeiro". Se trata de un vino dulce, elaborado a partir de la fermentación incompleta del mosto de uvas pasificadas de manera natural durante un mínimo de noventa días.

El Ribeiro pretende recuperar lo que le corresponde: el prestigio y el mercado de tiempos pasados. Para ello ha vuelto al cultivo de las variedades autóctonas que le dieron fama y, sobre todo, poniendo la tecnología al servicio de la calidad.



Luis Anxo Rodríguez Vázquez

Hablan los expertos

LUIS ANXO RODRÍGUEZ VÁZQUEZ

(Presidente del Consejo Regulador de la D. O. Ribeiro)

JOSÉ GONZÁLEZ MÉNDEZ

(Director de Control de Calidad de la Cooperativa Vitivinícola del Ribeiro)

La fama y el prestigio de los caldos del Ribeiro en tiempos pasados han servido de base para que los nuevos viticultores, empleando la sabiduría ancestral y las nuevas técnicas de cultivo, hayan conseguido en pocos años un anhelado y merecido espacio en el mundo del vino. La Denominación de Origen Ribeiro despunta ya en ámbitos nacionales e internacionales; prueba de ello son sus premios en las muestras en las que participa.

¿Está la D.O. Ribeiro a la altura de otras denominaciones gallegas y, por extensión, a las nacionales?

L.A.R. En Galicia, Ribeiro es la 2ª denominación de origen de mayor extensión de viñedo con 2.731 hectáreas. Es una D.O. pequeña con respecto a otras denominaciones nacionales. En este sentido hay que destacar el minifundismo como una característica del Ribeiro, ya que hace que los viticultores usen técnicas tradicionales, casi artesanales, en los trabajos de viñedo. Esto es muy costoso pero aporta personalidad, singularidad y calidad al producto.

“

Hay que destacar el minifundismo como una característica del Ribeiro, ya que hace que los viticultores usen técnicas tradicionales, casi artesanales, en los trabajos de viñedos

”

J.G.M. La D.O. Ribeiro está a la altura de las demás denominaciones de Origen de España y sobre todo de Galicia en lo que concierne a la calidad de sus vinos. Otra cosa es en cuanto a la cantidad de uva que se produce. Somos una D.O. pequeña que en un año normal produce en torno a 20 millones de Kg. de uva, estando por debajo de Rías Baixas que ronda los 40 millones de Kg.

Me atrevería a decir que, en lo que se refiere a vinos blancos, estamos entre las D.O. de más prestigio de España y nuestros vinos blancos compiten con otros vinos blancos del mundo. En estos últimos años, nuestros vinos están siendo galardonados en los concursos internacionales de más prestigio.

Estamos en una Denominación de Origen con gran potencial, por terreno, climatología y, sobre todo, variedades. En esta denominación contamos con una de las variedades más interesantes de uva blanca, la treixadura que se adapta perfectamente al terreno, aportando a los vinos equilibrio en boca con aromas de fruta blanca, sutiles y elegantes.

¿Con qué vinos compite el Ribeiro?

L.A.R. No se trata de competir con los vinos de otras D.O. Cada denominación tiene su personalidad, sus estilos de vino y su hueco en el mercado. Consideramos que todo lo que una D.O. gallega consiga avanzar beneficia a las demás.

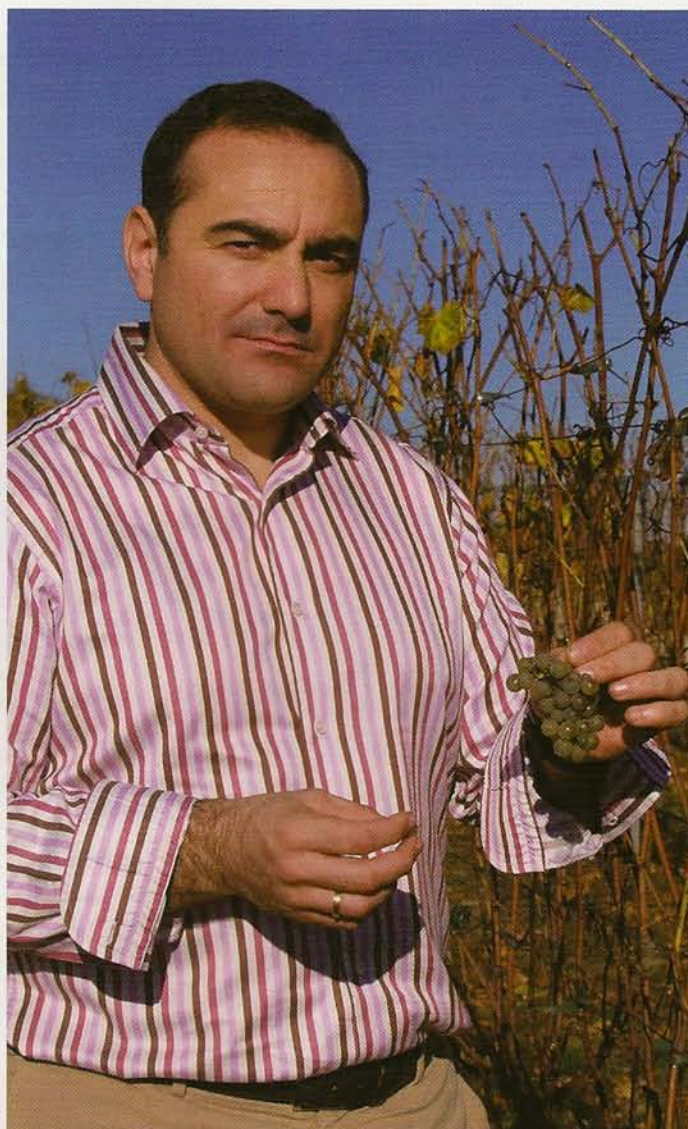
J.G.M. Sobre todo con los vinos blancos jóvenes, frescos y afrutados. La competencia más directa la tenemos en Galicia, donde se hacen unos magníficos vinos blancos como son los procedentes de la D.O. Rías Baixas elaborados con la variedad albariño. También, como no, con los de la D.O. Valdeorras elaborados con godello y la de monterrey.

A nivel nacional, los vinos blancos que pueden competir con los nuestros y que más introducidos están en el mercado son los de Rueda, quizá por la mayor cercanía a Madrid, donde existe gran población y, por consiguiente, un gran consumo.

Podemos decir que el Ribeiro dispone de las cualidades necesarias para competir con cualquier vino blanco del panorama mundial siempre y cuando se elabore con esmero y con las variedades autóctonas, tales como treixadura, albariño, godello, y loureira.

¿Cuáles son los principales mercados?

L.A.R. A nivel nacional los principales mercados son Galicia, Madrid, Cataluña y Asturias. A nivel internacional exportamos a EEUU, Reino Unido, Alemania, México, Venezuela, Suiza, Suecia, Japón, Holanda, Bélgica y Francia.



José González Méndez

Podemos decir que el Ribeiro dispone de las cualidades necesarias para competir con cualquier vino blanco del panorama mundial siempre y cuando se elabore con esmero y con las variedades autóctonas, tales como treixadura, albariño, godello, y loureira

J.G.M. Nuestra Denominación de Origen está enfocada al mercado de los vinos blancos, siendo aproximadamente un 90% de todos los vinos comercializados, por lo que se evidencia que la demanda de los vinos de nuestra comarca va más hacia los blancos que hacia los tintos.

El objetivo de la D.O. sería lograr una mayor diversificación de los mercados. En la actualidad, el peso de las ventas en Galicia es demasiado alto, dado que está aproximadamente en un 75%. Esto implica que van a ser necesarios importantes esfuerzos de promoción fuera de Galicia, tanto en el resto del estado como en exportación.

La exportación es una asignatura pendiente ya que estamos entre un 2 y un 5% de las ventas. Es necesario por tanto salir a la conquista de nuevos mercados en el exterior, invirtiendo más en promocionar y dar a conocer nuestros excelentes vinos. Actualmente estamos exportando principalmente a EEUU, Reino Unido, Alemania y Suiza.

Quizá nos ha ayudado la población emigrante de Galicia para desarrollar inicialmente estos mercados y en la actualidad se está tratando de desembarcar en otros mercados internacionales emergentes, como puede ser China, India o Japón.



Tenemos variedades de uva y bodegas con muy buena tecnología, por lo que cada vez es más evidente que las bodegas tienen que invertir más en imagen y marketing para llegar al consumidor



En cuanto a los distintos canales de comercialización, se está incrementando en los últimos años la venta a cadenas y grandes superficies que representa en torno a un 40% de las ventas totales. Creo que se debería apostar por reforzar la distribución tradicional, enfocada a la hostelería, sin descuidar el poderoso canal de alimentación.

Creo que estamos en el buen camino. La calidad está presente ya que tenemos variedades de uva y bodegas con muy buena tecnología por lo que cada vez es más evidente que las bodegas tienen que invertir más en imagen y marketing para llegar al consumidor.

¿Se ha recuperado el mercado inglés de siglos pasados o eso es ir demasiado lejos?

L.A.R. Todavía no recuperamos el mercado que teníamos hace siglos pero cada año se aumentan las exportaciones a ese país. El C.R.D.O. Ribeiro está trabaja.

ndo en promocionar nuestros vinos en Reino Unido ya que es un gran importador de vinos y estamos seguros de que los vinos del Ribeiro encontrarán un segmento de mercado importante.

J.G.M. La exportación, como he dicho anteriormente es una asignatura pendiente. El mercado inglés es necesario pero también son importantes otros mercados exteriores.

Antiguamente, las vías de comunicación no estaban tan desarrolladas, lo que hacía que los esfuerzos en el transporte de mercancías se concentraran en una zona concreta. Fue el caso del mercado inglés que se centró en el Ribeiro y, posteriormente, en siglos pasados, en los Oportos.

En la actualidad, las vías de comunicación están más desarrolladas por lo que es relativamente fácil acceder a los distintos mercados internacionales. Esto complica la situación dado que otros vinos del mundo también pueden acceder a los países no productores y de gran consumo como es el mercado inglés. Entra en juego una variable importante en la internacionalización: los precios.

Hace poco, en el informe "El mercado del vino tranquilo en Reino Unido" del Instituto de Comercio Exterior (ICEX) recomendaba a los vinos españoles intensificar el esfuerzo en el desarrollo de nuevas marcas, en la introducción de nuevos vinos blancos y, sobre todo, en la promoción de las denominaciones de origen menos conocidas. Es ahí donde puede entrar el Ribeiro.

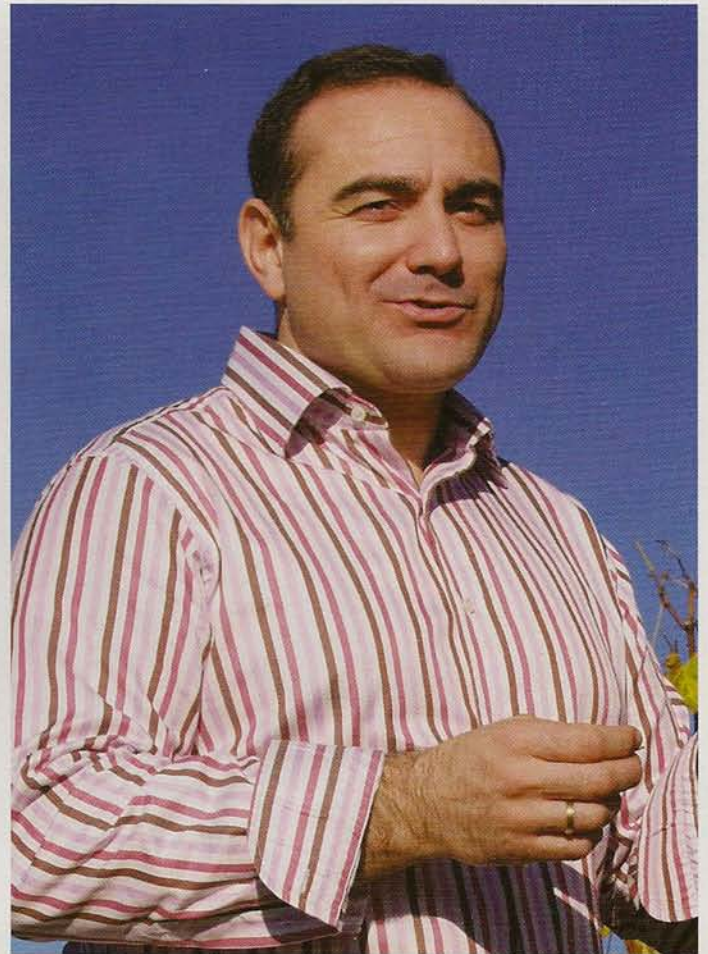
El Reino Unido es un mercado maduro y exigente, con una gran competencia, pero en el que el Ribeiro, y en general Galicia, presenta un gran potencial y supone una oportunidad para los bodegueros gallegos.



El Reino Unido es un mercado maduro y exigente, con una gran competencia, pero en el que el Ribeiro, y en general Galicia, presenta un gran potencial y supone una oportunidad para los bodegueros gallegos



El mercado inglés es uno de los más importantes y el primero que tenemos que conquistar ya que la media del consumo en este país es de 32 botellas de 75 centilitros y, según un informe de Key Note, incluido en este estudio, las previsiones apuntan a un mantenimiento del crecimiento del consumo, pero a un ritmo más lento.



Tenemos que aprovecharnos de que el vino blanco es el más consumido en este mercado, con un 46,1% del total, mientras que el vino tinto representa un 42,7%, con un descenso del 1% en su cuota con respecto al año pasado.

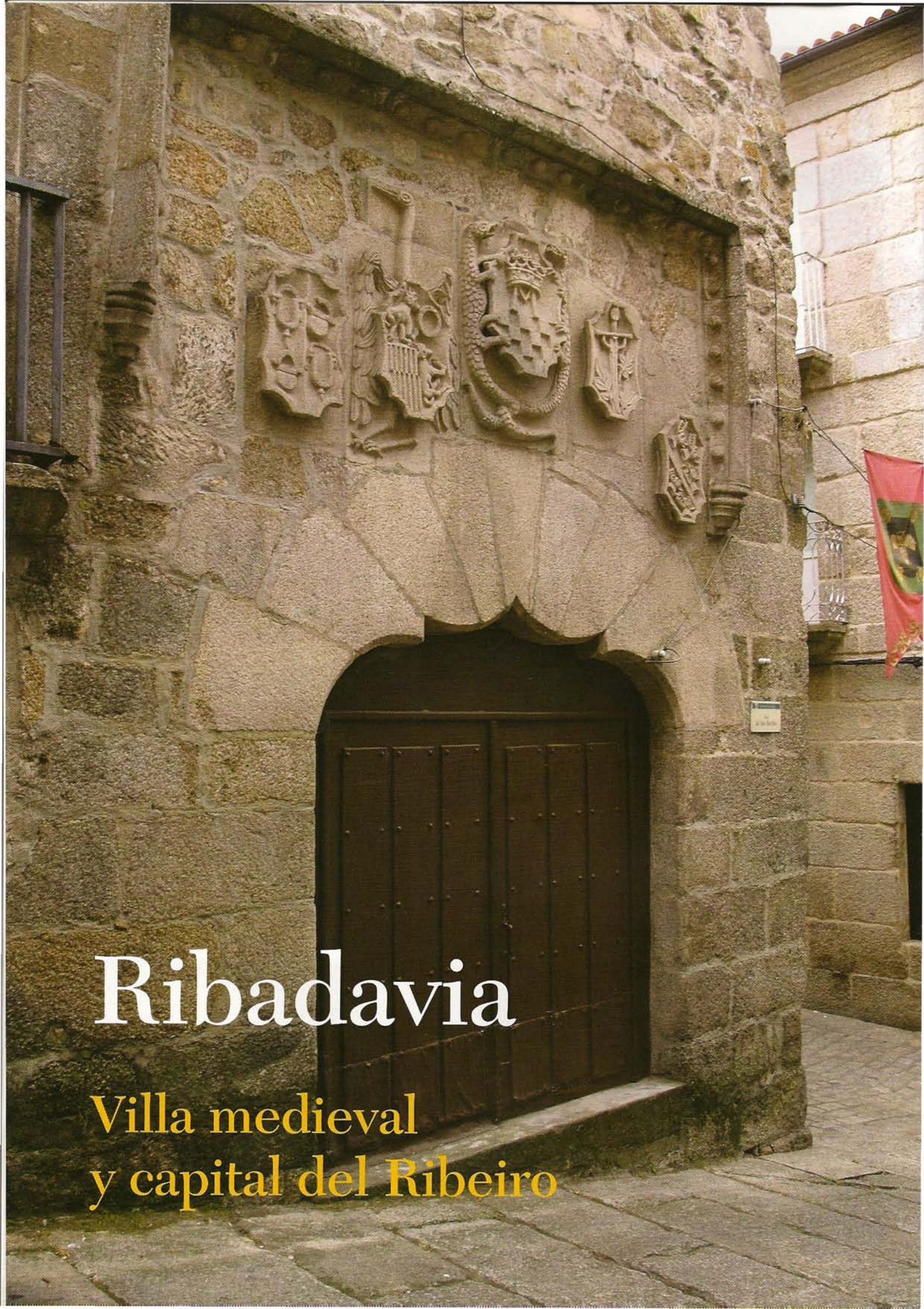
El país que más vino blanco vende en el Reino Unido es Australia, con un 9,6% de cuota, seguido de Italia, con un 8,3, y destaca el aumento de Chile, que ha subido en un 20% y mantiene una cuota del 3,4%.

España presenta una cuota del 1,5% del 46,1% de vino blanco vendido en Reino Unido, con un ligero crecimiento del 2% respecto al año anterior.

Estos países nos sacan cierta ventaja competitiva debido al precio. Está a 3,42 libras (4,3 euros), por encima de la media de los vinos blancos comercializados.

Tenemos cierta esperanza en conquistar el mercado inglés porque el precio del Ribeiro está siendo muy competitivo sin restar calidad, con un precio medio inferior respecto a los tintos que es de 4,02 libras por botella (5,08 euros). Nuestro objetivo por tanto es captar clientes de vino tinto para que sean consumidores de blanco. Tenemos la calidad necesaria y unos precios ajustados.





Ribadavia

Villa medieval
y capital del Ribeiro



▲ Plaza Mayor de Ribadavia y edificio del Ayuntamiento al fondo.
 ▲ Fachada del edificio de la Inquisición con arco mixtilíneo y escudos bajo tornalluvias.

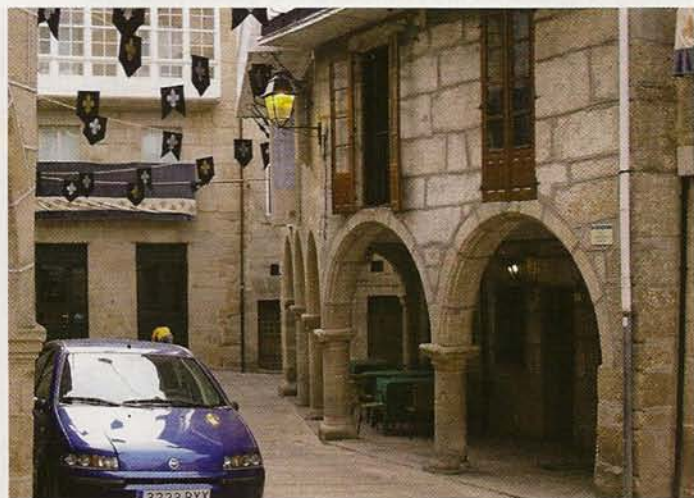
Estamos ante una de las villas españolas más cargadas de historia. Por allí pasaron fenicios, visigodos, árabes y judíos. Está situada en un valle en la confluencia de los ríos Avia y Miño, y fue eje de tránsito de mercancías y parroquianos. Esta situación la llevó a ser un importante centro comercial en la Edad Media, muy dirigido por los judíos.

Ribadavia goza de un patrimonio histórico-artístico envidiable. Sus calles y edificios modernos conviven armoniosamente con las callejuelas empinadas y las pequeñas plazas del casco antiguo, como la de la Magdalena donde estuvo asentada durante siglos la judería, de gran prestigio en todo el territorio español o la de San Martín con su fuente. Las iglesias

románicas y las casas hidalgas de principios de la Edad Moderna con soportales y escudos, agradecen la nota de color que imprimen los geranios colgados de los corredores. Aún hay casas que conservan la estructura original con sus estrechas puertas. Llama la atención las escaleritas de acceso a plazuelas recónditas y misteriosas. La plaza Mayor, de forma irregular está rodeada de arcadas de gruesas columnas que guardan el rosario de bares y chiringuitos donde comer, beber y comprar rosquillas y melindres. En verano, las terrazas al aire libre se arraciman esperando al viajero cansado y sediento. En el fondo, destacan las escaleras gastadas de la torre del Ayuntamiento, original construcción de tres épocas. Cada rincón es un regalo.

Entre copa y copa, porque de eso se trata, de degustar el Ribeiro, blanco o tinto, dependiendo de la tapa, nos deleitamos también con sus monumentos. La iglesia de Santiago es un bello ejemplar de estilo románico popular de finales del siglo XII. La portada tiene tímpano perforado y sobre ella un rosetón de fino calado. Son de interés las portadas laterales con ventanales, arquitos, canecillos y ábside semicircular.

La de San Juan de Jerusalén es de la misma época. Perteneció a la Orden de San Juan de Jerusalén que tuvo hospital de peregrinos. La del convento de Santo Domingo es de dos épocas y estilos. Es románica de transición la fachada, con portada



Detalle del barrio judío.



En Ribadavia los sobrios vestigios medievales, como este lateral del castillo, conviven armoniosamente con las casas modernas adornadas con petunias y geranios colgantes.

apuntada y rosetón. Destaca el ábside de tres capillas encuadradas por contrafuertes con dobles ventanales ajimezados y una notable cornisa. El claustro es de estilo barroco con portadas medievales en los extremos. Al lado se encuentra la capilla de la Virgen del Portal, patrona de la villa, que congrega muchos devotos el día de su fiesta el 8 de septiembre. Es de estilo neoclásico con gran espadaña.

Y ya que las iglesias son su mayor riqueza artística, vamos con más. Camino de Francelos, se encuentra la capilla de San Lázaro, único resto de la leprosería del siglo XII. Merece una visita el pueblo de Francelos para admirar la pequeña capilla de San Xes, de estilo prerrománico asturiano, restos de un

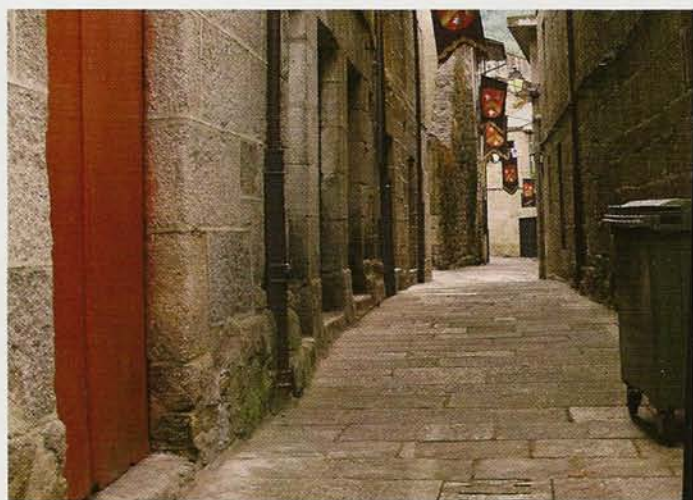
monasterio benedictino que hubo en el siglo IX, según Meruéndano y otros estudiosos. Destaca su celosía de piedra, bien conservada aunque no goza de ninguna protección. La parte central está formada por dos rosáceas de ocho hojas y está rodeada de un baquetón sogueado. Los dos relieves a ambos lados de la puerta también merecen mención.

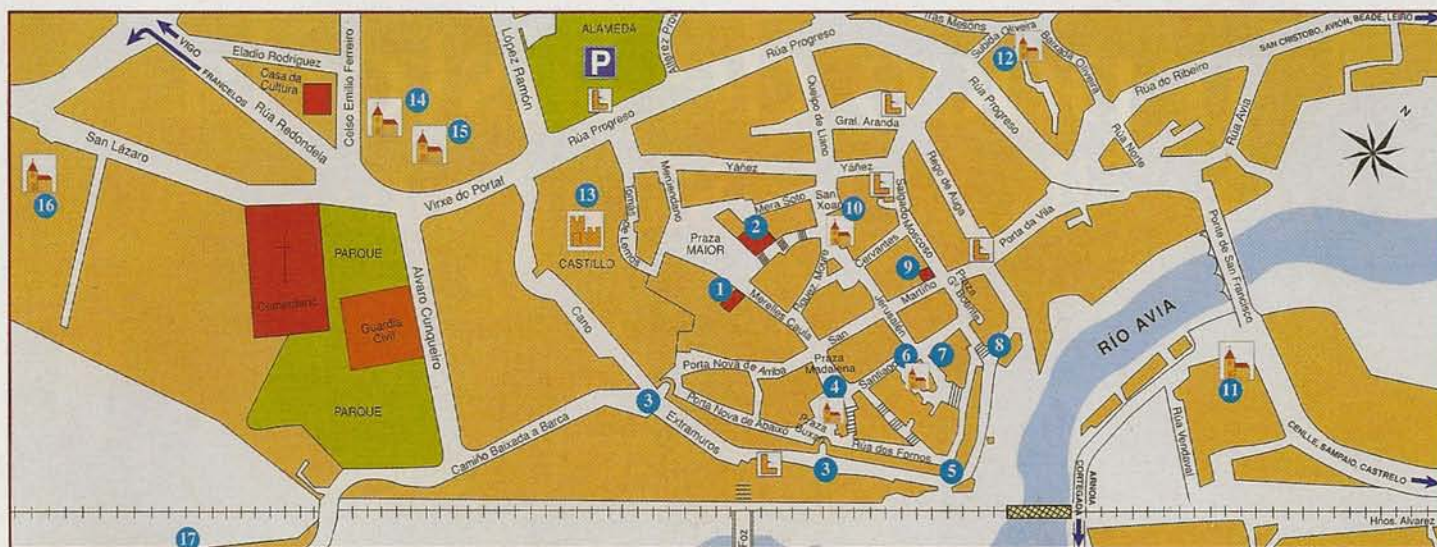
En el recorrido por la villa no hay que pasar por alto la casa de la Inquisición en la que destaca la portada de arco mixtilíneo y sobre ella cinco escudos enmarcados bajo un tornalluvias y apometado. El Museo Etnográfico ocupa la antigua casa del Marqués de Bahamonde.

En la orilla izquierda del Avia, encontramos el convento y la iglesia de los Franciscanos, construida ésta en 1610. Regresando por el puente hacia la derecha nos queda la visita a Santa María de Oliveira que toma el nombre del lugar plantado de olivos en la Edad Media. Fue fundada en 1164 y perteneció a Oseira. Lo más importante es la fachada, restaurada en 1965 tras su derrumbamiento, con portada de estilo románico de transición, óculo y tornalluvias sobre arcos. El atrio, que fue cementerio hasta hace poco más de un siglo, es hoy un hermoso jardín de frondosos árboles.

La declaración de Ribadavia como Conjunto Histórico-Artístico, hecha en 1947, vino a saldar una deuda pendiente.

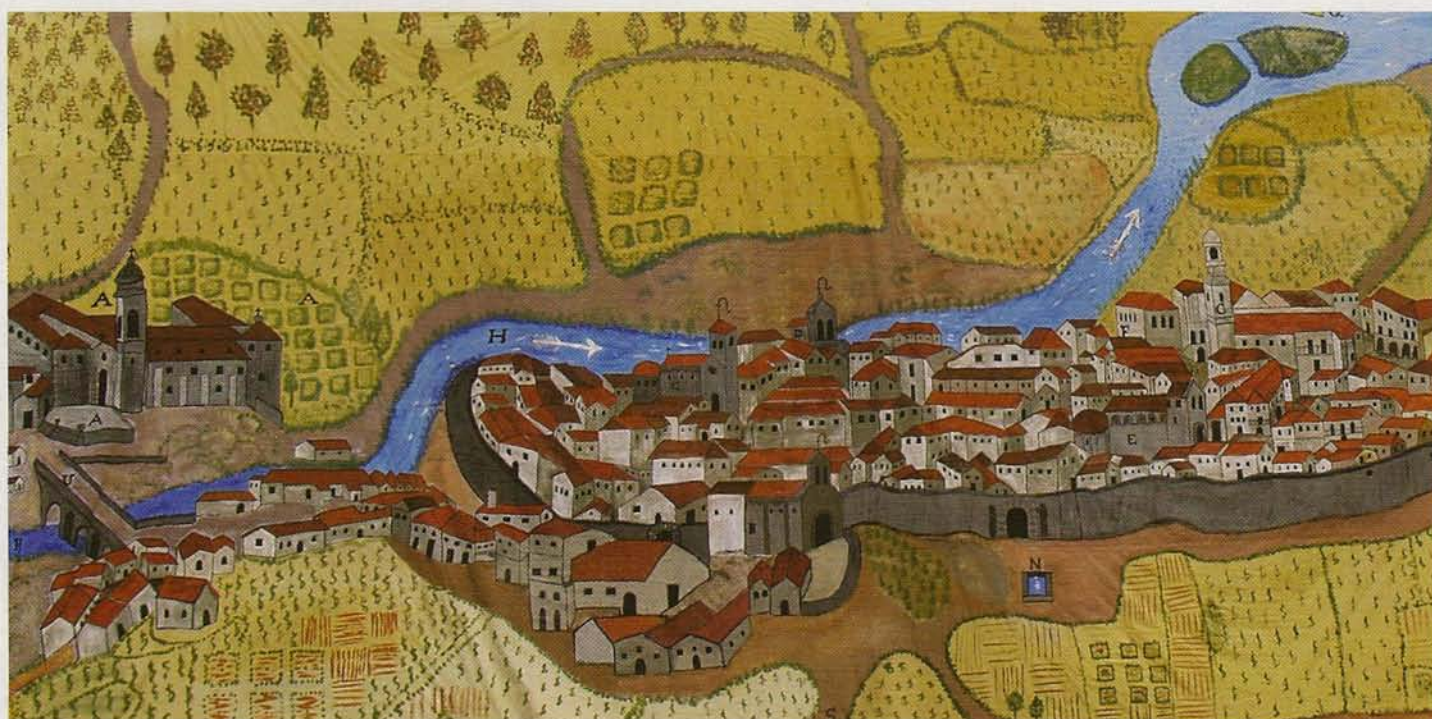
Callejuela de Ribadavia.





LUGARES DE INTERÉS

- | | |
|---|---|
| 1 Oficina Municipal de Turismo | 10 Iglesia de San Juan (s. XII) |
| 2 Casa Consistorial y torre del campanario (s. XVII) | 11 Iglesia y convento de San Francisco (s. XVI) |
| 3 Puertas de la muralla (s. XIV-XV) | 12 Iglesia de Sta. María de Oliveira (s. XII) |
| 4 Iglesia de Sta. María Magdalena (s. XVIII) | 13 Castillo de los Condes de Ribadavia (s. IX-XV) |
| 5 Rúa dos Fornos y Extramuros (s. XII y XV) | 14 Iglesia y convento de Sto. Domingo (s. XIII-XV) |
| 6 Iglesia de Santiago (s. XII) | 15 Iglesia de Ntra. Sra. del Portal (s. XVII-XIX) |
| 7 Museo Etnológico (pazo s. XVIII) | 16 Capilla de San Lázaro (s. XII) |
| 8 Vista puente de hierro estilo Eiffel | 17 Confluencia de los ríos Avia y Miño |
| 9 Casa de la Inquisición (s. XVI) | P Aparcamiento |



Pintura de Ribadavia del año 1733, cuyo original se conserva en Madrid en el Museo Sefardí.

Un poco de historia

La huella de los Sarmiento

POR SALVADOR FREIXEDO TABARÉS





Castillo de los Sarmiento.

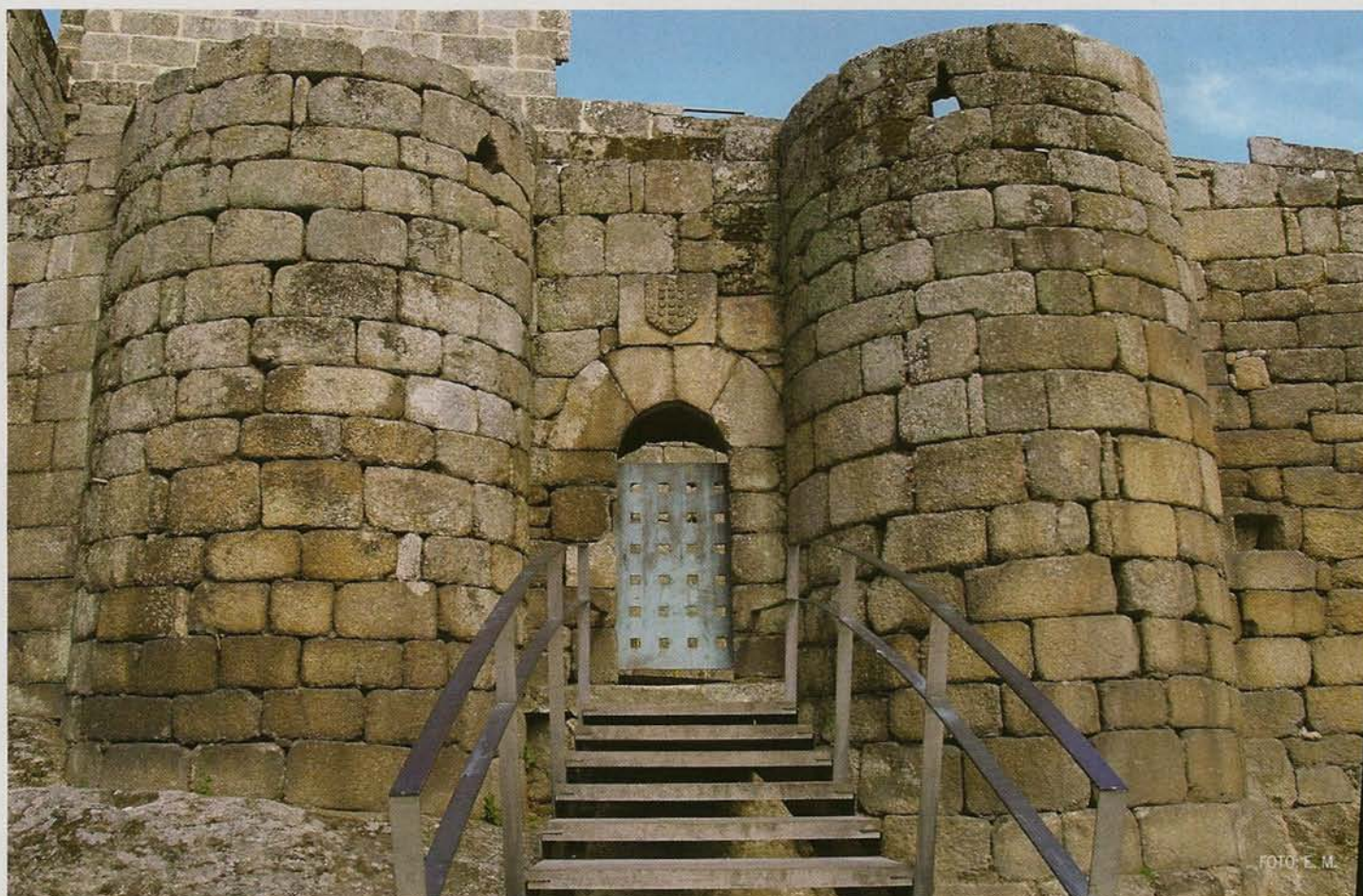


FOTO: E. M.

Del castillo se conservan algunos muros de la reconstrucción del siglo XV y la planta inferior a la que se accede por un arco sencillo entre dos torreones semicirculares.

La historia de Ribadavia tiene su epicentro en el castillo, donde posiblemente hubo una ciudadela castrexa. Cuando el primer Sarmiento llegó a la villa, en su lugar se erigía la iglesia de San Ginés, que por orden del noble fue trasladada al actual emplazamiento de la Magdalena. Las tumbas antropomórficas excavadas en la roca, semejantes a las del monasterio de San Pedro de Rocas, descubiertas en el transcurso de unas obras de reconstrucción son un vestigio de esos tiempos de la Alta Edad Media, de la que existen muy pocos datos históricos, pues de los ribadavienses, salvo que eran buenos agricultores, es poco lo que sabemos del siglo X hacia atrás. Las diferentes catas arqueológicas

van descubriendo pequeños retazos de pasado que no siempre están de acuerdo con los datos que se habían tomado como históricos.

En el siglo XII la villa sufrió los ataques de los Nôvoa lo cual obligó a los habitantes a solicitar la protección real. Fernando II que estaba en el castillo de Allariz les dio en 1164 un fuero de realengo. Los dos siglos siguientes fueron de relativa calma y se propició el establecimiento de una numerosa colonia judía, de la que hoy quedan abundantes pruebas.

La cesión en señorío de la villa por parte de Enrique II a Pedro Ruiz Sarmiento la llevó nuevamente al sometimiento del poder feudal. Ello no impidió sin embargo que los ribadavienses lucharan heroicamente a favor del rey y su señor contra el Duque de Lancaster, distinguiéndose por su bravura los judíos, que organizaron la defensa en la Puerta Nueva. No obstante, los ingleses entraron y arrasaron la ciudad.

Pedro Ruiz Sarmiento se dedicó a oprimir a los pueblos y a despojar a los monasterios. Estos abusos llevaron a los "irmandiños" a la rebelión, y también al propio pueblo quien asesinó con una lanza a doña Elvira de Zúñiga, conocida como la "Condesa endiablada". En venganza, su sobrino Pedro Madruga se vengó incendiando Ribadavia, cortando la cabeza a Diego Sarmiento y paseando por la villa al abad de San Clodio montado en un asno con una ristra de ajos al cuello.

Tumbas antropomórficas excavadas en la roca.





A finales del siglo XV se instituyó el condado de Ribadavia en la persona de don Bernardino Sarmiento como pago a sus servicios en la guerra de Granada contra los moros.

A finales del siglo XV se instituyó el condado de Ribadavia en la persona de don Bernardino Sarmiento como pago a sus servicios en la guerra de Granada. El condado llegó a ser muy poderoso. Poseía todas las jurisdicciones del noroeste de la provincia con fortalezas menores, por lo que el territorio llegó a llamarse Castela. También le pertenecían algunos castillos de otros lugares como Valdeorras. De hecho, el escudo de los trece roeles de los Sarmiento está presente, aparte de en Ribadavia, en otros muchos lugares de la provincia de Ourense.

La Edad Moderna registró un período de tranquilidad en el que floreció la industria del vino. En el siglo

XVI el punto de destino más importante era Inglaterra. La decadencia española trajo consigo el declive comercial, y en el siglo XVII los ingleses descubrieron otros mercados como Jerez, al tiempo que al Ribeiro le salía un duro competidor: el Oporto.

Durante la guerra de la Independencia los ribadavienses volvieron a demostrar su valor en la encarnizada batalla a campo abierto desde Mourentán y Francelos. Incluso las mujeres lucharon desde los muros de la ciudad. Al estar en inferioridad de condiciones fueron derrotados y asesinados.

La Desamortización de 1835 propició la ruina de los mejores edificios de la comarca. Ya en el siglo XIX se llevaron a cabo obras de demolición cuyo solo recuerdo produce tristeza. Una de ellas fue el derribo de la muralla, realizado en 1849. La Puerta de Arriba y la Puerta Nueva que eran parte integrante de la muralla, no se destruyeron porque se agotaron los fondos del proyecto antes de finalizar la obra. Ahora están espléndidamente restauradas y son el orgullo de la villa.

Del castillo de los Sarmiento queda en pie la planta inferior, a la que se accede por un arco sencillo entre dos torreones semicirculares. También se conservan algunos muros de la reconstrucción del siglo XV y la puerta gótica del segundo recinto. Al oeste del castillo se conservan varios tramos de la citada muralla que rodeaba la villa en el Medievo sobre la orilla del Avia.



Aspecto de una de las puertas.

Denominación de Origen Ribeiro

Un vino con historia

POR JOSÉ GONZÁLEZ MÉNDEZ





Cooperativa Vitivinícola del Ribeiro, Viña Costeira.



A lo largo de los últimos veinte años, la Denominación de Origen Ribeiro ha ido ganando puestos en el mercado con marcas y tipos que han conseguido premios importantes.

El vino es la principal riqueza y la verdadera razón de ser de esta tierra. Se achaca a los romanos la introducción del cultivo del viñedo. Los textos de Estrabón hacen referencia al vino del Ribeiro que se cultivaba ya en la segunda mitad del siglo II a. de C. Algunos investigadores retrotraen la viticultura a mucho antes. Tal es el caso del ingeniero agrónomo César Fernández Portal quien señala la importancia del hallazgo de polen de *Vitis silvestris* en un yacimiento prehistórico del 1.300 a. de C. en A Coruña. Lord Carnavon, abuelo de uno de los descubridores de la tumba de Tutankamon, habla de viñadores gallegos en la Edad de Hierro.



No obstante estos precedentes, los expertos coinciden en que la estructura del cultivo de hoy es de origen medieval. Los monjes jugaron en la reimplantación del viñedo un papel crucial. Según la tradición, en el siglo VI llegó al lugar del actual San Clodio un grupo de monjes del monasterio de San Claudio de León y formaron un cenobio con la ayuda del rey Chindasvinto. Aunque no existe documento de este hecho, sí consta la donación de los condes Álvaro y Savita, en el año 928, de muchas tierras y posesiones para la construcción de un monasterio.

De San Clodio no se tiene ninguna noticia hasta el año 1151, fecha en la que el abad Pelagio González reformó el monasterio. En su testamento alude a la reimplantación del viñedo y elogia los buenos vinos del Ribeiro. Pero cuando San Clodio empieza a prosperar es después de su adhesión al Cister en 1225, ochenta años después de que san Bernardo de Clara-val eligiera la tierra gallega para que sus monjes se fundieran entre la bruma de los grandes bosques, los verdes valles, los viñedos y el románico.

El monasterio de Oseira, un poco retirado del Ribeiro tenía prioratos y granjas donde se cultivaba la vid, como las de Arrabaldo y Ventosela. Sampaio de Ventosela fue priorato dependiente de Oseira. Existen contratos de los siglos XII y XIII entre los monjes de Oseira y propietarios de terrenos que los cedían para plantar viñedo. Pero no sólo los cistercienses están in-

Sala de catas.



FOTO: M. A.

En la actualidad hay 101 bodegas de las cuales 75 se acogen a la figura de “Adega de Colleiteiro” que consiste en elaborar las uvas de su propiedad, no pudiendo comprar uva ni excederse de los 60.000 litros de producción máxima.

volucrados en la cultura del vino. Otros monjes también colaboraron en su implantación.

Los siglos XV y XVI fueron para el vino del Ribeiro los de mayor esplendor. Se elaboraba con gran perfección y llegó a tener gran prestigio. Se controlaba estrictamente la producción, el almacenaje y la comercialización. En 1579 ya había ordenanzas municipales que marcaban las directrices en esta materia y las sanciones para quienes no cumplieran las normas. Dichas ordenanzas son la base de los actuales reglamentos de los Consejos Reguladores.

El vino del Ribeiro se comercializaba en toda España y se exportaba a Portugal, Francia, Italia y, sobre todo, a Gran Bretaña. En 1592 hay constancia docu-

mental del embarque en el puerto de El Ferrol de 127 pipas de vino del Ribeiro con destino a América. La navegabilidad del Miño fue un factor importante para la economía del Ribeiro, ya que el vino se transportaba en balsas y en carruajes hasta los puertos.

Según algunas fuentes, hace algo más de dos siglos, cuando los ingleses quisieron entablar relaciones comerciales con el Ribeiro, por la dificultad que les suponía adquirir los vinos de Burdeos debido a las guerras con Francia, no encontraron una respuesta favorable por parte de los cosecheros gallegos. Se dice incluso que el Obispo de Tuy les había prohibido comerciar con los ingleses, ya que su religión anglicana podía contaminar su fe católica. Los ingleses entonces decidieron tomar el camino de Porto, en la nación vecina Portugal.

La plaga de oidium en el año 1850 y las de mildiu y filoxera en 1892 en todo el Estado arruinó muchos viñedos de la comarca y se produjo una crisis insalvable. Muchas especies autóctonas se abandonaron y se sustituyeron por otras de menor calidad pero más resistentes a las plagas. El resultado fue un vino mucho más barato pero de peor calidad. A raíz de la debacle muchos campesinos sólo encontraron la emigración como salida. De los puertos gallegos empezaron a zarpar barcos enteros con pasajeros que dejaban atrás una tierra en busca de otra más fructífera. Muchos, nunca regresaron.

Mapa de la D. O. Ribeiro.





El complejo varietal del Ribeiro es amplio y dispar, lo que permite combinaciones que le otorgan diversidad, una de sus mayores virtudes.

A lo largo del primer cuarto del siglo XX los viticultores del Ribeiro fueron trampeando con cepas de mala calidad. La variedad "palomino" hizo mucho daño en el Ribeiro. Aumentaba considerablemente la producción pero fue desplazando a variedades autóctonas como la "treixadura", el "godello" o el "albariño". Estas variedades son las que, en la actualidad, se están imponiendo sobre la "intrusa", favoreciendo el renacer del Ribeiro. Esta región no se caracteriza por el cultivo de monovarietales. De hecho, los vinos más apreciados son los que resultan de la combinación de las distintas cepas autorizadas.

En 1932 la Denominación de Origen Ribeiro quedó protegida con la publicación del estatuto del

vino, elevado a ley un año después. En 1956 se constituyó el primer Consejo Regulador del Ribeiro mediante la orden del 6 de diciembre, y en 1957 es aprobado el primer reglamento. Sin embargo, los cosecheros del Ribeiro seguían cultivando cepas de baja calidad cuando el resto de los viticultores españoles se preparaban para el futuro. Actualmente la Denominación de Origen Ribeiro se rige por un reglamento del año 1976, modificado en el 2004 para amparar, además de blancos y tintos, el "vino tostado do Ribeiro", un vino dulce, muy estimado en el pasado y considerado como la "guinda" de los vinos gallegos.

La meta del Ribeiro es recuperar su trozo de historia y mercado, volviendo a las variedades autóctonas que en otro tiempo le dieron fama, recuperando plantaciones y creando otras; poniendo la tecnología al servicio de la calidad.

Los principales objetivos del Consejo Regulador 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, y también 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.

Marcas de la D. O. Ribeiro.





Uva blanca denominada "loureira", la cuarta variedad blanca de mayor representación en la zona, de marcado carácter complementario que reúne intensidad y complejidad aromática.

Variedades de uvas

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 de los ríos Miño, Avia, Arnoia, Arenteiro y Barbantiño. Los viñedos ocupan una extensión de 2.685 hectáreas, repartidas entre los concellos de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballada de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín y Cortegada, y parte de los de Boborás, San Amaro,

Toén, Carballiño y Ourense. El viñedo se cultiva en valles y laderas a una altitud entre 75 y 400 metros. El Ribeiro no ha heredado la imposición de un cultivo monovarietal, más bien, el complejo varietal es amplio y dispar, lo que permite una serie de combinaciones que otorgan a los vinos de la zona diversidad, una de sus mayores virtudes. Las variedades de uvas blancas que se cultivan son treixadura, tarrantés, loureira, godello y albariño. Como complementarias se emplean las especies palomino, albilla y macabeo.

Las variedades tintas son sousón, brancellao, caíño longo, ferrón, mencia, utilizando como complementarias las especies garnacha tintorera y tempranillo. La más famosa cepa del Ribeiro es el tarrantés. "Uva blanca que tiene el grano pequeño y se trasluce más que otra ninguna. Hace los racimos pequeños y no muy apretados... tiene el hollejo muy delgado y tierno y... tienen el pezón tan tierno que por la mayor parte cae toda y por eso quiere lugar enjuto y no airoso, ni cerros muy altos", escribía en el siglo XVI Alonso de Herrera en su *Agricultura General*. Dice el antiguo refrán: "Tarrantés, no lo comas ni lo des, pues para vino bueno es".

Viñedos en otoño.



Uvas blancas



TREIXADURA

Distinguida, armoniosa y completa, la treixadura es la variedad blanca reina del viñedo del Ribeiro y perfecta para la zona pues expresa todo su potencial. En progresiva plantación está desplazando a otras variedades apropiadas para esta zona. Resulta insustituible en la comarca y fue la principal responsable de que los vinos del Ribeiro alcanzasen en otros tiempos su mítica fama.

Es una variedad de brote y maduración tardía y por lo tanto sensible a la altitud por lo que a medida que se asciende por las laderas y descienden las temperaturas, disminuyen las posibilidades de que complete adecuadamente su maduración predominando su cultivo en valles y laderas bien orientadas. Presenta fuerte vigor, fertilidad media y producción de excelente calidad. Es poco resistente a la sequía y necesita terrenos cálidos. Es de sensibilidad media al mildiu y a la botrytis cinerea y a la excoriosis.



TORRONTÉS

Es la segunda variedad blanca más utilizada en el Ribeiro y propia de la zona; es una variedad bastante completa que posee ciertas cualidades organolépticas. Se suele usar para dar homogeneidad a mezclas puesto que son raros los cultivos monovarietales.

El brote de esta cepa es precoz por lo que resulta sensible a las heladas primaverales que afectan a la zona algunos años, y su ciclo de maduración es corto. Es bastante productiva y presenta moderado desarrollo vegetativo por lo que es susceptible de sufrir marchitación. Su zona de plantación más adecuada son las tierras ligeras de ladera con cierta humedad. Es moderadamente sensible al mildiu y al oidio y bastante sensible a la botrytis cinerea y al corrimiento.



GODELLO

Es la tercera variedad blanca autóctona de mayor representación en la zona; es una variedad muy completa que resume el sabor típico de los vinos del Ribeiro. Se suele usar como complemento o como base para mezclas. Es de brote muy temprano, de ciclo de maduración muy corto y la primera en vendimiarse; es, por lo

tanto, muy sensible a las heladas tardías. Tiene un fuerte vigor y una buena fertilidad con una producción media de 13 a 15 Tn/Ha. El terreno más apropiado para su plantación debe ser cálido y tolera bien las sequías. Es muy sensible al sol fuerte, al oidio y a la botrytis y poco o moderadamente sensible al mildiu y a la excoriosis.



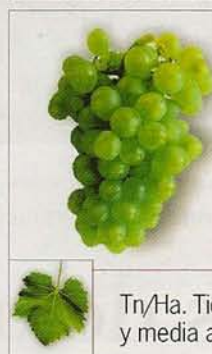
LOUREIRA

Es la cuarta variedad blanca de mayor representación en la zona. Es una variedad de marcado carácter complementario que reúne intensidad y complejidad aromática con destacadas notas florales, cítricas, especiadas y balsámicas aunque a la hora de saborearlo no se noten tanto.

Variedad vigorosa de porte semierguído, tiene un brote muy precoz y un ciclo de maduración largo. Su vigor y su fertilidad son medios con una productividad que ronda los 12 o 13 Tn/Ha. Prefiere las tierras sueltas y resiste bien la sequía. Tiene sensibilidad media al mildiu, al oidio y a la botrytis cinerea.

ALBARIÑO

Es la quinta variedad blanca autóctona de mayor representación en la zona. Esta variedad, de excelente comportamiento, se puede caracterizar por ser muy completa y algo exuberante; normalmente es utilizada como complementaria dando una complejidad aromática, acidez y glicerol aunque también es muy apta para ser cultivada monovarietalmente. Es de porte erguido y de brote temprano por lo que puede tener problema con las heladas tardías. Su ciclo de maduración es corto con vigor medio y fertilidad media, obteniéndose rendimientos de 12 a 14 Tn/Ha. El terreno más apropiado para ella es el que disponga de un buen drenaje. Presenta buena resistencia a la botrytis y sensibilidad media para el mildiu, oidio y excoriosis y muy sensible al corrimiento.



LADO

Es la sexta variedad blanca autóctona de mayor representación en la zona y actualmente en fase de experimentación. Su utilización enológica es complementaria.

Su fase de brote es media-tardía y su tiempo de maduración medio. Presenta fuerte vigor y fertilidad media obteniendo rendimientos de 12 a 13

Tn/Ha. Tiene alta sensibilidad a la botrytis y al oidio, y media al mildiu.

PALOMINO

Variedad foránea que se reparte por toda la península y que es introducida en la denominación a principios del siglo XX después de la casi destrucción total del viñedo por el oidio y la filoxera. Actualmente está en proceso de eliminación a favor de las variedades propias de la zona.

Variedad de porte rastrero de alta fertilidad y productividad con tiempo de brote y maduración medio. Se adapta bien al terreno seco y necesita mucho sol. Presenta alta sensibilidad al mildiu y media a la botrytis y al oidio.

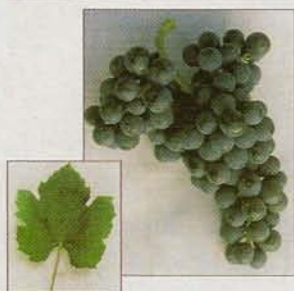
ALBILLA

Variedad ampliamente repartida por la península, conocida con diferentes nombres siendo el más común albilla. No es autóctona del Ribeiro y es muy poco representativa en la denominación y su utilización es siempre como complementaria. Es de porte erguido, fertilidad y vigor medio y su brote temprano la hace sensible a las heladas. Su ciclo de maduración es corto obteniéndose buenas maduraciones. Es poco sensible a las enfermedades criptogámicas.

MACABEO

Variedad foránea muy extendida por toda la península pero de representación anecdótica en nuestra denominación; siempre se utiliza como complementaria. También se conoce con el nombre de viura. Es de porte erguido, muy productiva y de alto rendimiento. Su brote es precoz y sensible a las heladas. Tiene una maduración media y necesita buen sol. Es sensible al viento, al oidio y al mildiu y muy sensible a la botrytis.

Uvas tintas



SOUZÓN

Es una de las variedades tintas autóctonas en auge en el Ribeiro siendo actualmente la primera en producción, con gran potencial polifenólico. No suele usarse monovarietalmente pero sí como base para la producción de interesantes y peculiares vinos.

Agronómicamente es una planta con poco vigor, pero resistente a la sequía y que se adapta a terrenos sueltos. Tiene una fertilidad media y poca productividad. Su época de brote es media-tardía y su ciclo de maduración es largo por lo que su localización predomina en zonas propicias para una maduración temprana. Tiene sensibilidad alta para el oidio, media para el mildiu y baja para la botrytis cinerea.



BRANCELLAO

Es la tercera variedad autóctona de tinta del Ribeiro de mayor representación en la zona con buena expresión aromática y con buen potencial glicérico y escaso polifenólico. Se utiliza como complementaria, aportando complejidad aromática y untuosidad.

Agronómicamente es una variedad de producción media, de porte semi erguido y horizontal. Con facilidad para alcanzar la maduración, su ciclo es largo con brote temprano y maduración media. Tiene una alta resistencia a la botrytis, media para el mildiu y escasa contra el oidio.



CAÍÑO LONGO

Es una de las variedades autóctonas más típicas del Ribeiro y la segunda en producción. Se caracteriza por su gran potencial aromático y se suele usar sin mezclar pero también se usa como complementaria dándole a los vinos complejidad e intensidad aromática.

Agronómicamente es una variedad productiva y de porte horizontal, resistente a la sequía y se adapta bien a terrenos poco fértiles aunque es sensible a la falta de potasio. Brota

tempranamente y su época de maduración es media-tardía, resultando un ciclo algo largo. Admite podas cortas y necesita buena insolación pero no directa al racimo ya que éste es sensible al sol fuerte. Es medianamente sensible al oidio, a la Botrytis y a la excoriosis.



FERRÓN

También llamado ferrol, es una variedad tinta autóctona del Ribeiro con una expresión muy completa dándole aroma y sabor a los vinos. En esta zona se suele mezclar con otras variedades pero pueden hacerse únicamente con ella excelentes vinos.

Agronómicamente es una variedad difícil, de vigor fertilidad y producti-

vidad media; se adapta bien a terrenos sueltos, tiene buen comportamiento en poda larga siempre que se controle la producción; es medianamente sensible a la sequía y muy sensible al viento y al sol exagerado y su época de brote y maduración son medias.

Con respecto a las enfermedades, ofrece resistencia buena al mildiu y baja a la botrytis y al oidio.



MENCIA

Esta es una variedad cultivada en todo el noroeste español y en el Ribeiro resulta una variedad bastante completa para la elaboración de los vinos nuevos; es de paso amable y de intensa aromática primaria; participa en la elaboración de vinos monovarietales y plurivarietales.

Agronómicamente es una variedad de brote temprano y de ciclo corto por lo que madura con facilidad y es sensible a heladas tardías. Es una variedad de fertilidad y productividad alta rondando las 14-16 Tn/Ha. Su cultivo es apto para todas las zonas de la denominación destacando su aptitud para zonas de maduración tardía. Su porte es semi erguido y es sensible al mildiu, al oidio, a la botrytis y a la excoriosis.



GARNACHA TINTORERA

Denominada más corrientemente aliante bouschet, esta variedad está ampliamente extendida por distintas zonas de la península. Se diferencia por su pulpa coloreada, y por su capacidad colorante y probablemente entró en Galicia por estas cualidades y por su alta productividad, pero resulta poco compatible con el clima por lo que actualmente está en proceso de eliminación.

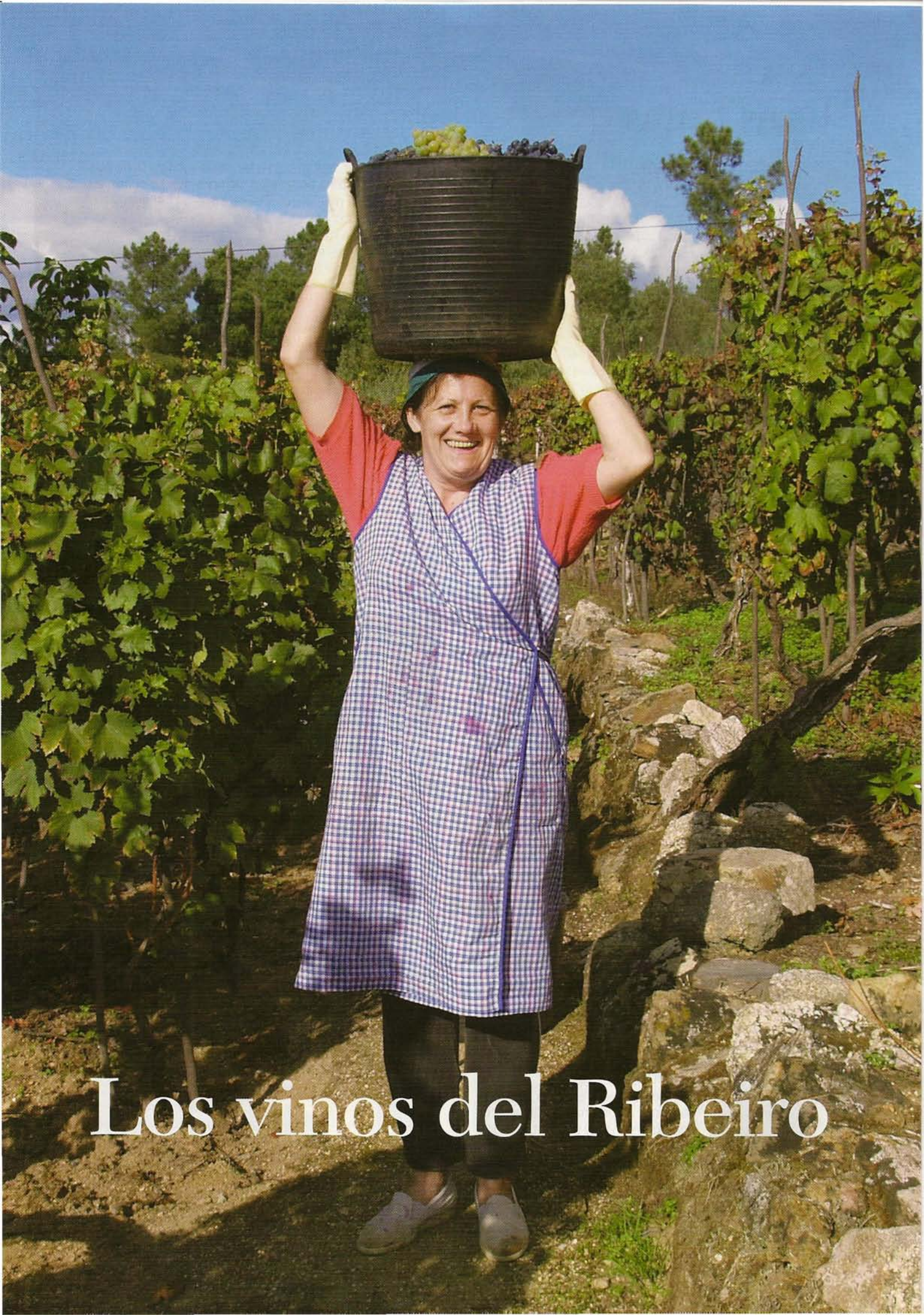
Es una variedad de porte erguido y vigor medio, muy fértil que normalmente da producciones altas de ciclo largo con brote temprano y maduración tardía que necesita climatologías con muchas horas de sol. Es muy sensible al mildiu, a la excoriosis, al viento y al corrimiento, moderadamente sensible a la botrytis y poco al oidio y a la sequía.



TEMPRANILLO

Esta variedad, repartida por toda la península con diversos nombres, en el Ribeiro es muy poco representativa cuantitativamente hablando. Es una variedad muy completa y versátil pero su escasa productividad hace que se use normalmente como complementaria.

Agronómicamente es una variedad de porte erguido y tal como su nombre indica, es de ciclo corto. En el Ribeiro se obtienen maduraciones buenas y equilibradas. Es de brote temprano y susceptible ante las heladas tardías. Es sensible al oidio y medianamente resistente a la excoriosis. Tiene problemas con las podas largas por su fertilidad y su sensibilidad al viento.



Los vinos del Ribeiro



- ▲ Los suelos del Ribeiro son fundamentalmente de origen granítico con presencia de piedras y gravas.
- ◀ En la actualidad se siguen practicando las técnicas de tiempos pasados.

Los buenos vinos del Ribeiro son jóvenes y transparentes y están elaborados con las variedades autóctonas poseedoras de una acusada personalidad que los hace incomparables.

Los blancos son limpios, fluidos y transparentes. Su color abarca distintos tonos amarillos con reflejos verdosos. En nariz son sutiles, complejos, de exquisitos aromas afrutados y florales. En boca nos encontramos con unas agradables sensaciones de finura, elegancia y delicadeza.

El vino blanco del Ribeiro, más de un 80 % de la producción, es el vino de los vinos, reconocido internacionalmente como uno de los mejores blancos, fruto de las sabias combinaciones de sus uvas autóctonas.

Los tintos del Ribeiro son vinos con personalidad propia, auténticos y con brío. Son de color rojo vivo, jóvenes, con reflejos violáceos, en los que predominan los olores a frutas rojas, violetas y pétalos de rosa. Son complejos, amplios y con carácter, carnosos y sabrosos, con buena acidez, frescos y vivaces, estructurados y largos.

En las características de los vinos del Ribeiro influyen el clima y la naturaleza del suelo. Las barreras naturales de esta zona de Ourense la protegen de borrascas subatlánticas creando un ecoclima de transición oceánico-mediterráneo, húmedo y de temperaturas suaves de 14,5° C de media anual. Estas características propician la madurez de las uvas al tiempo que conservan los grados de aroma y acidez adecuados. La pluviometría media de 950 mm y la insolación de casi 2000 horas anuales también contribuyen a este milagro de la naturaleza que, aunque con alguna variación, se repite año tras año.

Los suelos del Ribeiro tienen una profundidad media entre 70 y 100 cm y son fundamentalmente de origen granítico con presencia de piedras y gravas que mejoran su estructura y la insolación de los racimos. Las texturas predominantes son franco-arenosas, y en menor medida areno-francosas aunque también se pueden encontrar texturas francas y texturas más finas. En el aspecto físico-químico son suelos ácidos, característica que es corregida por los viticultores.

Etiquetas de la D.O.R.

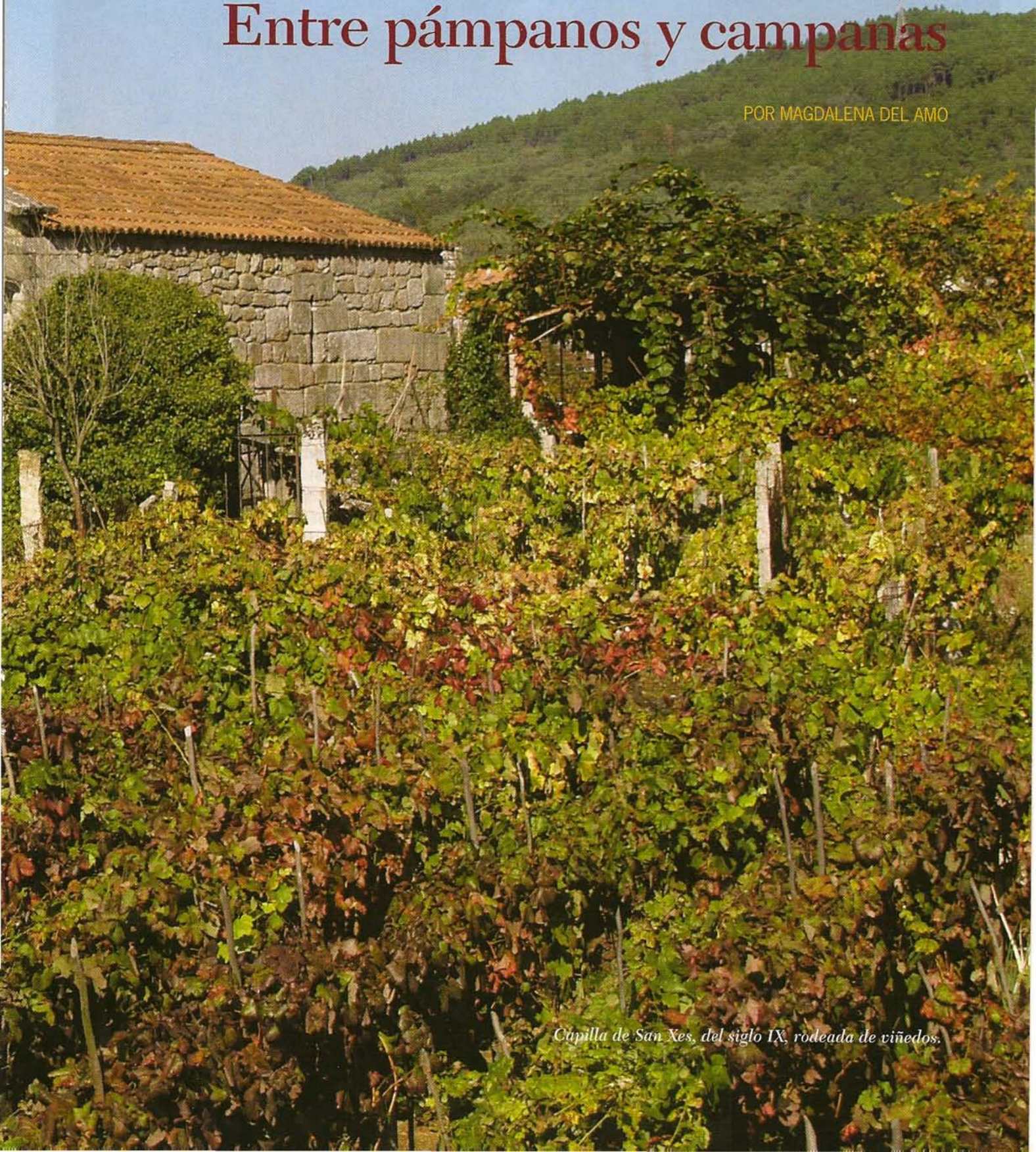




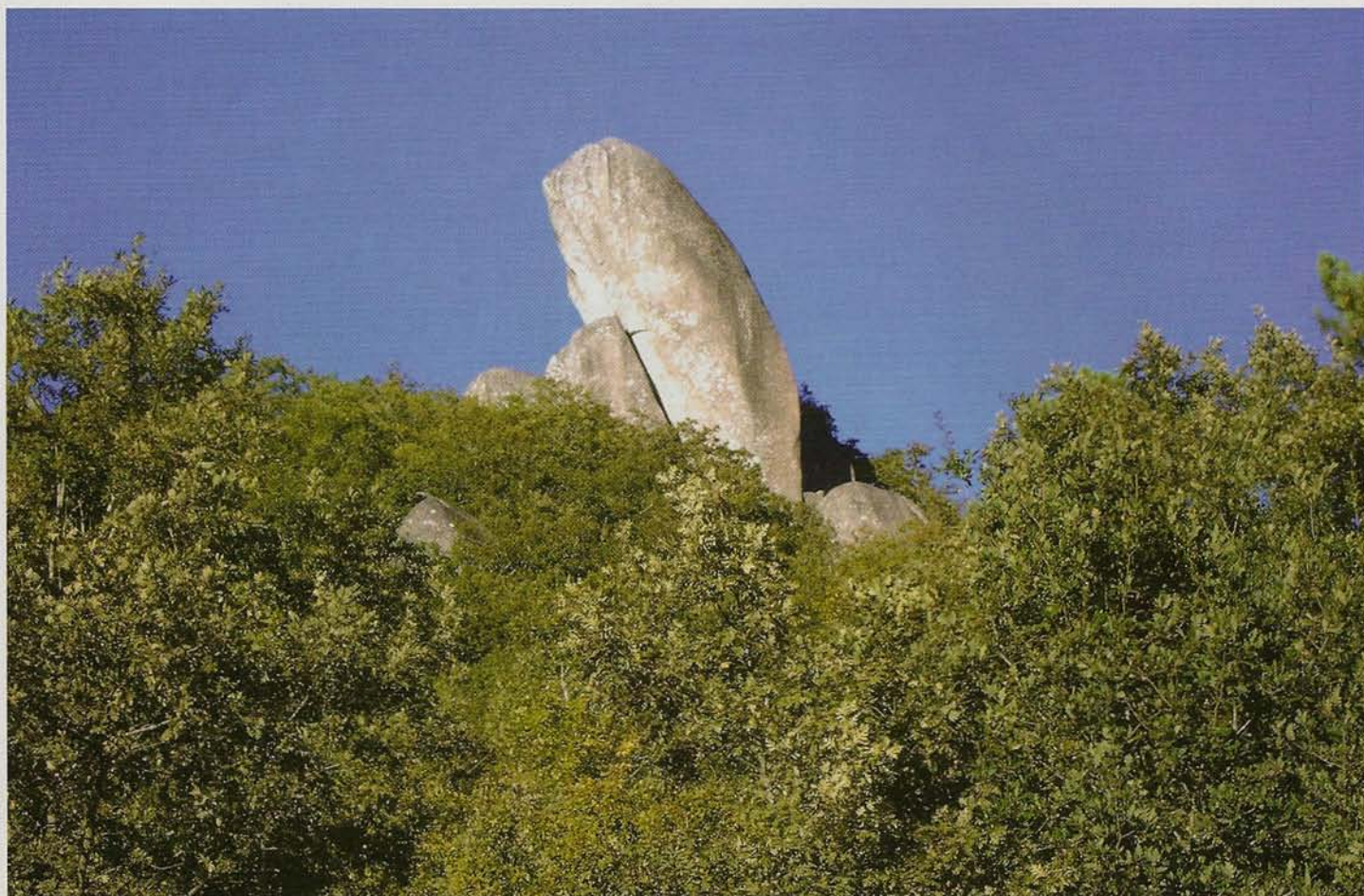
La Ruta del Vino del Ribeiro

Entre pámpanos y campanas

POR MAGDALENA DEL AMO



Capilla de San Xes, del siglo IX, rodeada de viñedos.



Pena Corneira, punto emblemático del Ribeiro, en cuyas inmediaciones hubo un castillo en la Edad Media donde tuvieron lugar hechos importantes en la historia de España.

Las laderas abancaladas y los valles feraces del Miño, Avia, Arnoia y Barbantiño conforman la personalidad de la zona vitivinícola del Ribeiro. Pero el Ribeiro es algo más. Imposible hablar de esta comarca sin evocar a los monjes, impulsores del viñedo. Sus monasterios, rectorales y prioratos ahí siguen como testigos en piedra de un tiempo que continúa. Las iglesias románicas, esparcidas aquí y allá compiten con las bodegas de moderna construcción, y las casas restauradas de tejas rojas contrastan con la vetustez de petos de ánimas y cruceiros. Son dos tiempos que se suman en la historia; la historia de la ruta del Ribeiro articulada sobre pazos, monasterios y castillos. Sobre esta

ruta natural el Consello Regulador ha creado la “Ruta do viño do Ribeiro”, integrada en el conjunto “Rutas del vino de España” con el fin de promover el desarrollo socioeconómico de la comarca a través de la cultura del vino, en un marco patrimonial, gastronómico y paisajístico.

Iniciamos la ruta en Ribadavia, capital del Ribeiro, importante centro comercial y eje de tránsito en la Edad Media. En Valdepereira, la cooperativa vitivinícola del Ribeiro es exponente de la productividad del Ribeiro en la actualidad. Los restos del castillo de los Sarmiento en la parte alta son prueba de las luchas en la defensa de la villa. En el barrio judío aún se pueden contemplar las casas originales con sus estrechas puertas, la sinagoga y la Casa de la Inquisición con sus cinco escudos. Las iglesias románicas, la muralla y los museos completan nuestra primera etapa. Es hora de hacer un alto y tomar un tentempié en cualquiera de los bares y mesones de tapeo que encontramos en las calles y plazas adoquinadas, eso sí, con vino del Ribeiro, blanco o tinto.

Una vez recuperadas las fuerzas tomamos el camino del antiguamente llamado Valle de Valparaíso plantado de viñedos. Vamos a San Xes, antiguo monasterio, del que queda sólo una pequeña capilla, pero una auténtica joya con celosía y relieves prerrománicos.

En Castrelo de Miño los viñedos caen en bajada para mirarse en las aguas azules y tranquilas. Sobre

Hórreos restaurados.





Con los viñedos y el románico, las aguas plácidas de los ríos y embalses conforman paisajes de singular belleza.

el embalse, la iglesia de Santa María parece guardar el entorno. No en vano fue fortaleza medieval, aspecto que pervive en su erguida torre. Volvemos por San Cristóbal para tomar el desvío a la zona de Carballeda de Avia. La serpenteante carretera atraviesa paisajes boscosos de carvallos y bolos graníticos camino de Beiro. El priorato de San Martín Pinario, rodeado de viñedos, se resiste a morir y sostiene orgulloso su lucha con el tiempo.

Continuamos carretera arriba hacia Pena Corneira, la peña sagrada del Ribeiro, entorno protagonista de un importante hecho de la historia de la comarca. Canastros en Muimenta, chozos en Avión, recodos misteriosos, arroyos, rocas y viñedos. Es el



maravilloso Ribeiro que nos incita a seguir recorriéndolo.

Los palomares blancos de Arnoia rompen la monotonía de los viñedos. Su gran torre del reloj parece contemplar el resurgir de la comarca. Los dos elixires mágicos de la naturaleza en forma de vino y agua minero-medicinal forman tandem en Arnoia para coadyuvar al desarrollo de la zona. Casas rurales como "La Abadía" o centros termales como la "Vila Termal Arnoia" propician la llegada de turistas y viajeros. Incluso se pueden hacer travesías en catamarán por el río abajo hasta Cortegada, otra de las zonas del Ribeiro, con balneario y otros atractivos naturales.

La siguiente etapa es Beade en el corazón del Ribeiro, con sus hileras de viñedo haciendo tapiz a varios hilos, su iglesia en el centro y los restos renacentistas de la Encomienda. A nuestro paso tropezamos con paisanos con tractores de hierba, vacas y ovejas, y paisanas con carretillas con berzas y frutos de la tierra. Al atardecer, los viejos toman el sol delante de sus casas o en los muros rústicos al lado del camino. Las más viejas aún visten de negro y llevan pañuelo en la cabeza aun en verano. La prenda moderna de las campesinas es la bata de pequeños cuadros o motivos, sin mangas, que colocan sobre otra ropa.

En Leiro los viñedos están diseñados en terrazas con acusada pendiente. Nuestro siguiente destino es el monasterio de San Clodio, el hotel monumento del

Iglesia románica de Razamonde.



La ruta del Ribeiro se puede completar con un paseo en catamarán desde Cortegada a Arnoia.

Ribeiro, con espléndido restaurante donde hacemos un alto para comer. Imposible pasear por sus claustros sin echar una mirada al pasado y recordar a los impulsores de la actual riqueza de la comarca. Los viñedos, aunque en extensión limitada, aún rodean el monasterio. El puente medieval es un lujo en el entorno, y las casas apoyadas en la roca, un toque de otro tiempo. En dirección Carballiño, los viñedos de Gomariz con la iglesia románica en lo alto y la antigua bodega del mismo estilo, única en España, son también testigos de la potencia vitícola del Ribeiro.

Desde Albarellos se puede contemplar la presa y su gran masa de agua azul. En Moldes, con las plantaciones de viñedo coexiste la iglesia románica y el

mercado medieval. En Pazos de Arenteiro paseamos por sus callejuelas adoquinadas admirándonos ante las piedras armeras de sus casas hidalgas y su iglesia de San Salvador. Antes de subir a Pazos mero-deamos por los alrededores del famoso puente sobre el Avia, de apenas un arco, donde se libró una batalla contra los franceses.

Cenlle tiene una gran tradición viticultora y fue un importante lugar en el Medievo. Aún se conserva la plaza de la Tenencia, al lado de la cual se alzaba la casa donde se rendía cuenta de los impuestos. Roucos, La Torre y La Quintá tuvieron sus castillos. Laias goza ahora de una magnífica instalación termal al lado del Miño, en el emplazamiento de las antiguas termas romanas.

Desde el mirador de Sadurnín, con espléndida iglesia románica a la espalda, se divisa una bella panorámica sobre el embalse de Castrelo y los pueblos del otro lado del río, Castrelo, Cartelle y Toén.

Ya en la frontera con Ourense, Punxín marca el límite del Ribeiro. Conserva algún pazo de interés, una fuente minero-medicinal y los restos de san Vintila, un peregrino del siglo IX que fue a Santiago y se quedó en esta tierra. En cada lugar, rivalizando con los vetustos monumentos de piedra, conviven las modernas bodegas con su trasiego de camiones entrando y saliendo, y los pequeños viticultores. Vino, arte, paisaje e historia. Esto es el Ribeiro.



Cruceiro con "pousadoiro" en Beiro.



El Museo del Vino





- ▲ Paisaje de Camporredondo, Beade y otros pueblos del Ribeiro desde la carretera de Cenlle a Ribadavia.
- ◀ El edificio que acoge el “Museo del vino” es del siglo XVII y perteneció al monasterio de San Martín Pinario de Santiago.

En plena zona del Ribeiro, en un lugar llamado San Andrés de Camporredondo, a unos cinco kilómetros de la villa de Ribadavia se encuentra el Museo del Vino de Galicia. Rodeado de viñedos y flanqueado por la bella iglesia barroca de gran torre y balconadas, es el lugar ideal para musealizar la historia de los vinos gallegos. Conviene recordar que de las cinco denominaciones de origen con que cuenta la comunidad autónoma gallega, tres son enteramente ourensanas y una cuarta se comparte con la vecina provincia lucense, con quien comparte además discriminaciones centenarias que se prolongan hasta nuestros días.

Y si ideal es el lugar, del edificio no podemos decir menos. Se trata de la rectoral de San Andrés,

un viejo caserón construido en el siglo XVII por orden de los monjes de San Martín Pinario como sede del Ribeiro para el cobro de rentas. El coto dedicado a viñedo ocupaba una gran extensión y había sido donado por Alfonso VII en 1137 al monasterio de San Payo de Antealtares. El fruto que se cultivaba en el Ribeiro era enviado a Santiago.

El edificio, situado en un alto, es de planta rectangular con una espléndida arcada de siete arcos fajones. Siempre estuvo dedicado a la elaboración y almacenamiento de vino. En el sótano tiene dos grandes bodegas de más treinta metros que se han habilitado para dependencias del museo.

El museo pretende agrupar los elementos históricos y antropológicos de la evolución de los vinos gallegos, incluidos los que ya no existen, como los de la comarca de As Mariñas, en el norte de Lugo. Aparte del contenido teórico-histórico de las exposiciones del interior, se ha querido dar una imagen viva, de presente, que complemente el museo. Dicha imagen se ha conseguido con un viñedo adyacente integrado en el conjunto y que forma parte del recorrido por el museo.

Los trabajos de adaptación y reforma se iniciaron en 1997. Su impulsor fue el antiguo director del Museo Etnográfico de Ribadavia, Xosé Carlos Sierra, en la actualidad delegado de Cultura de Ourense. Las obras fueron dirigidas por el arquitecto Manuel Seoane.



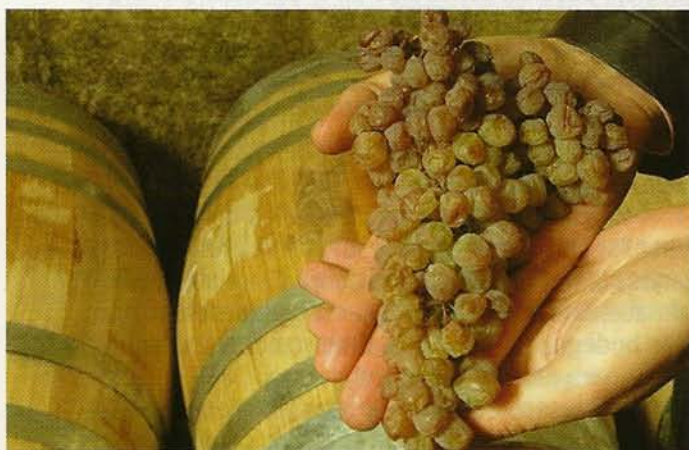
Paisaje otoñal de viñedos en Cenlle.



El Tostado

Es oro todo lo que reluce

Históricamente la Denominación de Origen Ribeiro elaboraba este excelente producto, que si bien había caído en el olvido, resurge para ser un estandarte de la calidad de los vinos del Ribeiro. Para su elaboración se partía de la selección de las mejores uvas convenientemente pasificadas siendo fundamentalmente en las casas más ricas por su alto coste de producción y enfocado principalmente para agasajo social y consumo interno en especiales ocasiones. El tostado del Ribeiro se caracteriza por ser un vino de alta calidad producido en una región determinada y por ser un vino naturalmente dulce elaborado exclusivamente a partir de las mejores uvas autóctonas de la denominación de origen previamente pasificadas a cubierto, un mínimo de 90 días, de forma totalmente natural en locales cerrados y bien ventilados. El vino es obtenido conforme a tradiciones locales, es decir, exclusivamente a partir de la fermentación incompleta del mosto obtenido del prensado de las uvas convenientemente pasificadas. Se distinguen dos tipos fundamentales. Los elaborados con uvas tintas y los elaborados con uvas blancas. El tostado del Ribeiro pasa un tiempo mínimo de elaboración en bodega de roble o cerezo (180 días) y en botella (90 días) para conseguir la máxima expresión de sus cualidades organolépticas. El proceso desde la elaboración al embotellado y etiquetado nunca es inferior a 365 días.



Las características físico-químicas básicas del tostado son:

- El grado alcohólico volumétrico adquirido no será inferior de 13 %. vol.
- Los azúcares residuales mínimos no serán inferiores a 70 gramos por litro.
- La acidez volátil no será superior a 35 meq.

Las características organolépticas de este exclusivo producto son las siguientes:

VISUALMENTE es limpio y de marcada viscosidad, de color dorado con tonalidades de tendencia a tostados.

OLFATIVAMENTE destacan olores a frutas pasificadas, frutos secos, torrefactos, miel, dulce de membrillo, etc. Con buena integración de la madera utilizada en la maduración.

GUSTATIVAMENTE son dulces, untuosos, grasos, suaves, aterciopelados y muy largos, con cierta acidez que genera frescor y equilibrio.



Viticultores

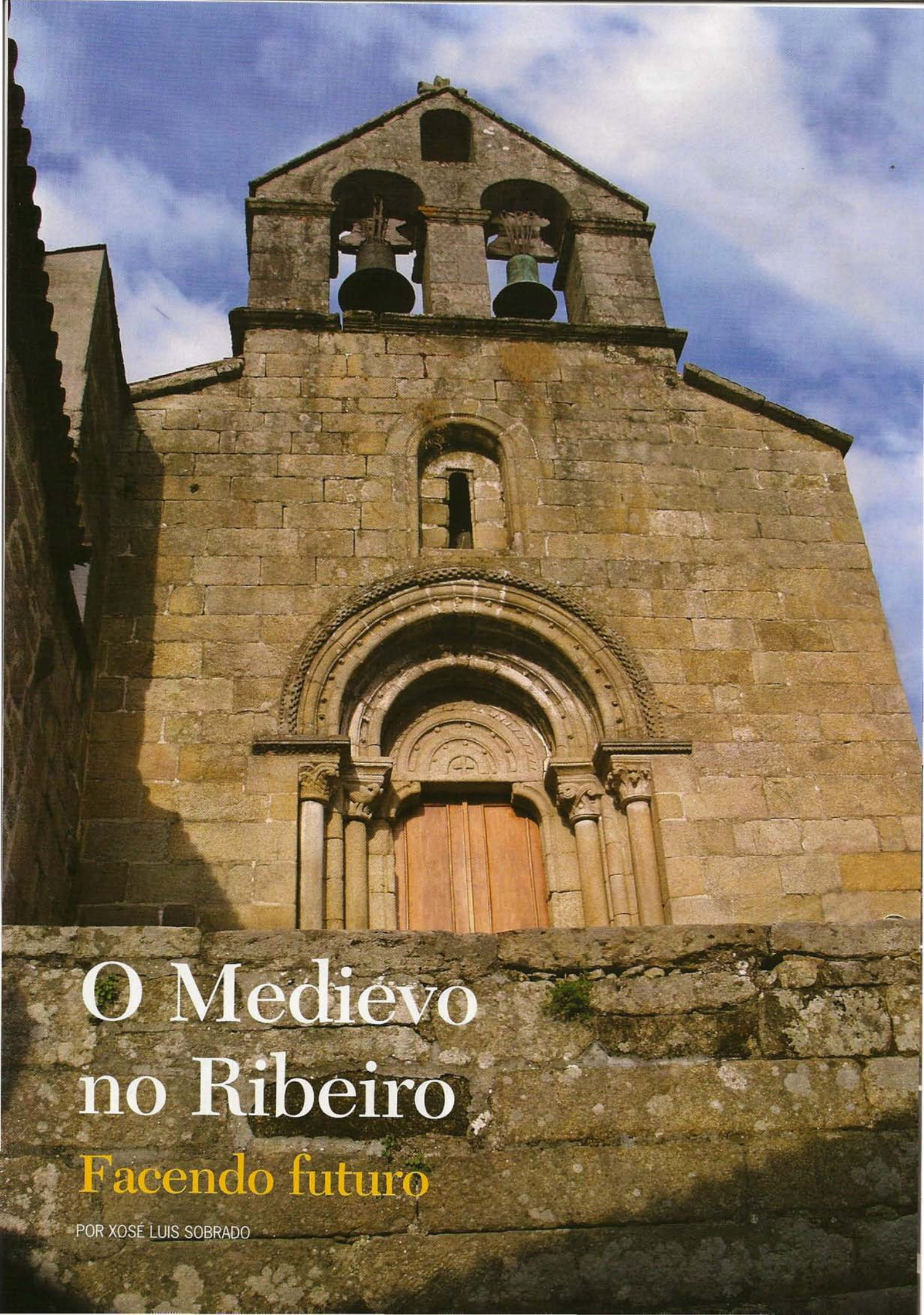
Año	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Número de viticultores	5850	5900	5930	5959	5983	6011	6022
Hectáreas de viñedo	2619	2627	2648	2667	2685	2717	2731

Producción de los ocho últimos años de la Denominación de Origen Ribeiro. Una media de 14 millones de Kg. de uva blanca y dos millones de Kg. de uva tinta distribuida entre 115 bodegas, de las cuales 84 se acogen a la figura “Bodega de cosechero”.

Cosecha	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Kg. Blanco	11.000.000	15.650.000	13.100.000	15.300.000	16.450.000	19.700.000	17.197.000	11.726.000
Kg. Tinto	2.400.000	2.850.000	1.000.000	1.700.000	2.150.000	2.300.000	1.928.000	1.074.000
Kg. Tostado					15.984	14.541	16.500	14.860
Kg. Totales	13.400.000	18.500.000	14.100.000	17.000.000	18.600.000	22.000.000	19.141.500	12.815.000
Nº Bodegas	85	90	96	106	107	109	113	115
Calificación	Excelente	MB	MB	Excelente	MB	MB	MB	Excelente

Añadas

EXCELENTE	MUY BUENA	BUENA	REGULAR
1998	1994	1998	
2000	1999	1989	
2003	2001	1990	
2007	2002	1991	
	2004	1992	
	2005	1993	
	2006	1995	
		1996	
		1997	

A photograph of a medieval stone church facade. The building is constructed from large, weathered stone blocks. At the top is a bell tower with two arched openings, each containing a bell. Below the tower is a small, narrow arched window. The main entrance is a large, ornate archway with a wooden door. The archway is decorated with intricate carvings and a small cross above the door. The sky is blue with some clouds.

O Medievalo no Ribeiro

Facendo futuro

POR XOSÉ LUIS SOBRADO



FOTO: M. A.

▲ *Los Condes de Ribadavia mantuvieron luchas constantes por ampliar sus posesiones.*

◀ *Fachada románica de la iglesia de San Salvador de Pazos de Arenteiro.*

A actual configuración das terras que coñecemos como O Ribeiro, son a herdanza dun longo proceso histórico onde home e terra conxugaron unha perfecta harmonía que deu como froito estas estampas de viñas e pedras tan características desta rexión vinícola. A terra, empinada e costeira pero agarimosa pola súa protección ás inclemencias do norte, fertilizada por ríos e regatos que forxaron os ribeiros e predisposta para recibir calquera raio de sol, facilitou a presenza da vide, planta que marcará para sempre o destino das súas xentes.

Este percorrido polos séculos, ten moito que ver coa presenza dos distintos estamentos que exerceron dominio sobre as terras, xa sexan laicos ou re-

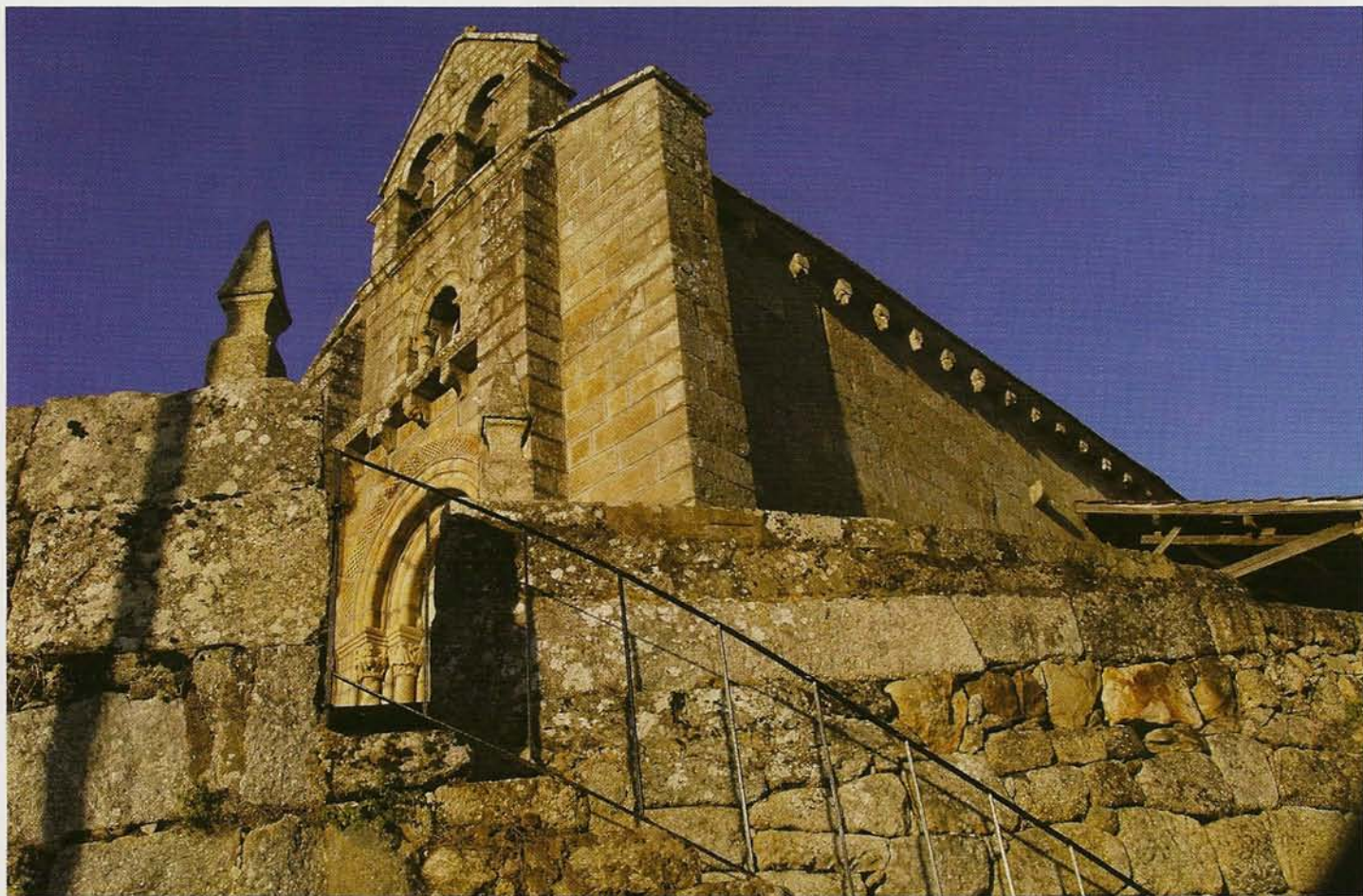
lixiosos. Dos primeiros, por citarmos ós máis coñecidos, o Conde de Ribadavia que con numerosas posesións ó longo da xeografía destas ribeiras andou en permanente liorta cos seus poderosos veciños monásticos, pleiteando por viñas, casas e bodegas e convivindo, non sempre en paz, cos pequenos propietarios aquí asentados. Pero son os segundos, os mosteiros e cabidos catedralicios, os que marcan as pautas na posesión, expansión e explotación do viño.

Dentro dos mosteiros serán os de Melón e San Clodio os que se convirten en paradigma do viñedo. Emprazados nas propias terras desta zona productiva, vanse ver acompañados dende moi cedo por outros próximos –Oseira e Cabido Catedralicio de Ourense– e outro importante número dos chegados de máis lonxe: Carboeiro, Acibeiro, Toxosoutos, Sobrado e os composteláns de San Martiño Pinario e San Paio de Antealtares, sen esquecer ó Cabido da Catedral de Santiago e de Tui e ó mosteiro beneditino de Celanova. Como vemos, un completo repertorio que se verá aínda máis reforzado coas dúas importantes Encomendas relixiosas localizadas en Beade e Pazos de Arenteiro.

Os cistercienses van traer ó Ribeiro un novo xeito de explotación e produción, importando, posiblemente, novas técnicas vinícolas, apeiros de labranza e castes de uvas. Pero o máis novedoso será a xestión da explotación mediante o sistema de granxas e a di-



Puente de Leiro sobre el Avia.



Iglesia románica de Gomariz, dependiente de Toxosoutos en la Edad Media, a cuyo pie se encuentra la bodega monacal.

fusión do elemento xurídico do foro. Coa implantación do sistema de granxas, os cistercienses controlan mediante a figura do granxeiro a dinámica productiva das terras de viñado. A outra ferramenta coa que se atopan vai-se-la existencia dos chamados foros, documentos contractuais polos que se ceden as terras de xeito temporal a particulares.

San Clodio, auténtico paradigma do cultivo da vide, concentra as súas propiedades no entorno do propio mosteiro e parroquias limítrofes, de xeito especial Bieite e Lebosende. Oseira controla a zona da Quinza ou a parroquia de Prado, en Castrelo. O de Carboeiro conta cunha importante base operativa en Beiro e os benedictinos de San Martiño Pinario e San Paio de

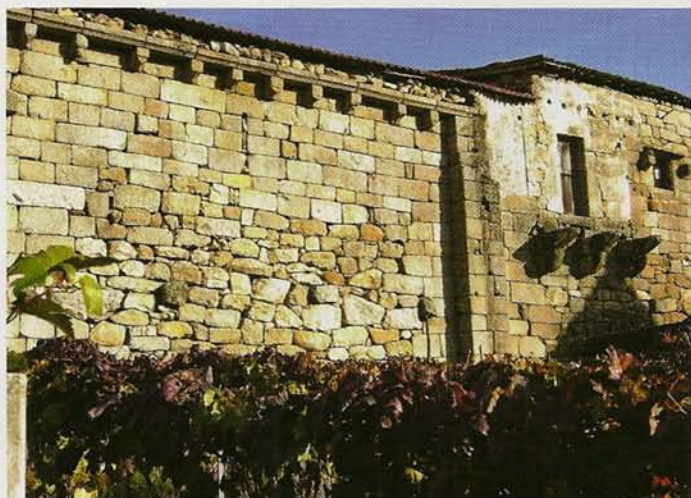
Antealtares de Santiago reparten a súa notoria influencia en Razamonde ou Gomariz; o de Antealtares vaino facer en Camporredondo e Esposende.

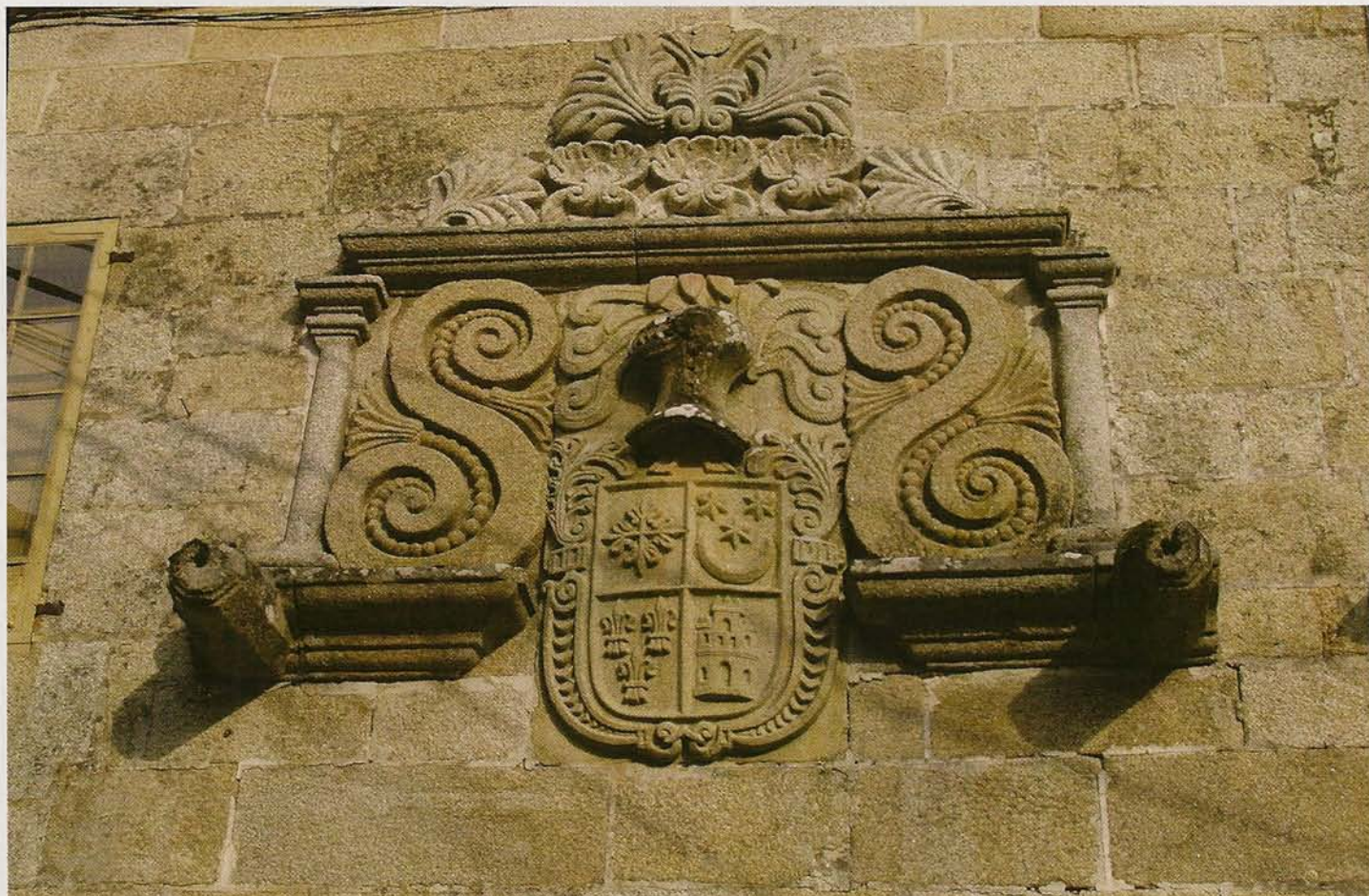
O de San Xusto de Toxosoutos vai establecer un núcleo de produción en Gomariz, creando unha das máis fermosas xoias do románico non destinado ó culto: a bodega monacal que se conserva ó pé da parroquial. Este emblemático edificio, quizáis único na Península, constitúe a base de operacións de compras e produción de viño do mosteiro. Construída baixo os postulados da arquitectura románica, posúe unha moi interesante cornisa amparada por canzorros. É, sen dúbida, o expoñente da máis fonda tradición e vocación vinícola do Ribeiro.

O mosteiro de Celanova, asenta a súa presenza no treito final da ribeira do Arnoia. As ordes militares dos Sanxuanistas centran a súa actividade en Beade e zonas limítrofes. A de Pazos de Arenteiro ocupa dita parroquia e máila de Albarellos. Completan o repertorio os cabidos catedralicios de Tui, con amplas zonas de produción en Regodeigón ou Francelos, o de Ourense cunha importante Tenencia en Cenlle e o de Santiago que ten no lugar da Quinza o enclave produtor de viño que leva ata a cidade do Apóstolo.

Terras, como vemos, cobizadas que conservaron ademais un importante legado arquitectónico manifestado en mosteiros, igrexas e bodegas, froito dunha inxente riqueza aportada por tan secular cultivo: o viño.

Bodega románica de Gomariz.





Al auge económico propició el asentamiento en Pazos de Arenteiro de familias hidalgas dedicadas al cultivo del viñedo.

Pazos de Arenteiro

Desde el fondo del valle ascendemos ladera arriba hasta el racimo de casas de Pazos de Arenteiro. Calles estrechas y adoquinadas, palacios con sus piedras de armas en sus frentes y casas solariegas en torno a la iglesia de San Salvador. El palacio de la Encomienda de los Caballeros de la Orden de Malta, magníficamente restaurado, continúa en pie, como testigo de la época de esplendor que vivió hace siglos. Al auge económico contribuyó el asentamiento de familias hidalgas dedicadas al cultivo del viñedo.

En Pazos de Arenteiro se unen los ríos Avia y Arenteiro. Sobre éste se extiende un puente del siglo XV con dos arcos de medio punto de desigual luz. El puente sobre el Avia fue derribado durante la Guerra de la Independencia en el transcurso de una batalla. La gran arcada, único resto de la construcción muestra su envergadura, prueba del comercio entre Pazos y otros lugares de Galicia. Sus ruinas entre la vegetación de la ribera del río confieren al paisaje un aire misterioso.

Ábside y pazo de la Encomienda.



San Clodio

Joya del Ribeiro

POR FRUTOS FERNÁNDEZ GONZÁLEZ





Monasterio de San Clodio.



Puente de San Clodio, de finales de la Edad Media, reformado en 1733, incluido en el conjunto monumental del monasterio como “Monumento Nacional y paisaje pintoresco”.

Cuando se menciona el Ribeiro nos vienen a la cabeza evocadores nombres: Ribadavia, Arnoia, Castrelo, Beade, Gomariz, Lebosende, Pazos de Arenteiro... Pequeños pueblos entre viñedos, esparcidos por las laderas de esos valles dulces y sutiles del Avia, el Miño y el Arnoia, que forman una de las unidades paisajísticas más bellas de la Galicia interior.

Acunando estos pueblos y humanizando este paisaje estuvieron los monjes, los de Oseira y los de Melón, los de Sobrado y los de Celanova, los de San Martín Pinario y los de Acibeiro. Todos tuvieron granjas o prioratos en el Ribeiro. Pero entre todos, en lugar distinguido, el monasterio de San Clodio, ver-

dadero pionero en la labor colonizadora del Ribeiro de Avia, el Ribeiro por excelencia. Según la tradición fue fundado San Clodio como cenobio, en pleno siglo VI, por monjes del monasterio de San Claudio de León que huían de los arrianos. Los historiadores dudan y dan por cierta la fundación, documentada en el año 928, por los condes Álvaro y Sabita. La labor colonizadora propiamente dicha comenzó con el primer abad benedictino, Pelagio González, quien en 1158 otorgaba uno de los documentos más famosos de San Clodio, el denominado Testamento del Abad Pelagio, verdadera carta de refundación del monasterio. Siguieron los hijos de san Bernardo, desde 1225, la labor del abad Pelagio. Construyeron una nueva iglesia, que es la actual, y, mediante la concesión de foros a los colonos que se fueron estableciendo por estas tierras, San Clodio pasó a ser el monasterio con más posesiones en el Ribeiro desde la Baja Edad Media hasta la Desamortización. Rodrigo de San Xes fue el último abad medieval de San Clodio. Construyó el Puente San Clodio, una magnífica obra gótica, maravilla de la época.

San Clodio, al igual que el resto de los monasterios cistercienses gallegos, entró en la modernidad a principios del siglo XVI de la mano de la Congregación de Castilla. Entre 1582 y 1611 albergó una de las instituciones más deseadas de la Congregación: el Colegio de Artes. San Clodio y Melón financiaron



Vista del monasterio.



San Clodio, que en la actualidad funciona como hotel-monumento fue fundado como cenobio en el siglo VI por monjes del monasterio de San Claudio de León que huían de los arrianos.

con sus rentas buena parte de los gastos de otras casas más pobres de Castilla. Esa gran rentabilidad de la casa provenía no de las grandes extensiones de sus dominios sino de los viñedos situados en Ribeiro de Avia, que producía uno de los vinos más cotizados en España y también en Inglaterra y Flandes, que superaba en precio al mismo Burdeos.

En San Clodio podemos descubrir, tal vez como en pocos monasterios, las reglas que seguían los antiguos padres al elegir la situación de éstos y su trazado. El valle fértil y ameno, protegido del norte por el monte de Agueira. Abierto al sur, por donde corre el alegre arroyuelo que circunda y alimenta la feraz huerta.

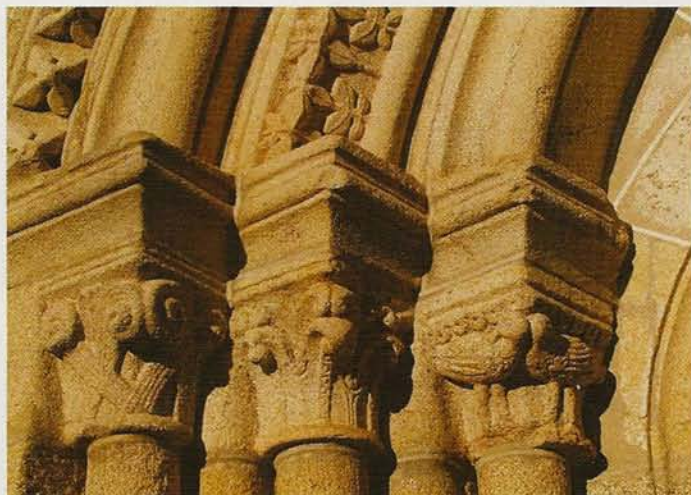
La iglesia, románica y orientada canónicamente con su cabecera hacia Oriente, es la única construcción medieval que se conserva y refleja perfectamente el primitivo espíritu de austeridad y sencillez característico del primer Cister.

El claustro reglar es uno de los primeros de factura clasicista de Galicia. En su cuarto sur, el refectorio y encima las celdas de la hospedería. Entre la iglesia y el refectorio, la sala capitular y la cocina, adyacente al refectorio.

Fue San Clodio uno de los primeros monasterios que se refundó tras la desamortización de 1835. Se hizo merced al tesón y entusiasmo del P. Veremundo Diéguez Arias, un monje benedictino natural del vecino lugar de Moldes cuya idea era establecer una comunidad en San Clodio que se dedicase a la enseñanza. No pudo ver el P. Veremundo concluida la gran obra. Pero la buena semilla germinó y en 1891, el abad de Samos Rmo. P. Gaspar Villarroel tomó posesión de la casa. Entre 1902 y 1942 tuvo un nuevo despertar como priorato. Omnipresente en la decoración del monasterio, desde el escudo abacial hasta el retablo mayor, la cruz de Caravaca, referencia a la reliquia que celosamente guarda el monasterio. Se trata de un magnífico Lignum Crucis, del que se desconoce su origen aunque ya en el tumbo de 1595 se alude a su gran antigüedad.

Hace tiempo que no se toca a vísperas en San Clodio, pero han recuperado los edificios monacales el esplendor de antaño de la mano del turismo.

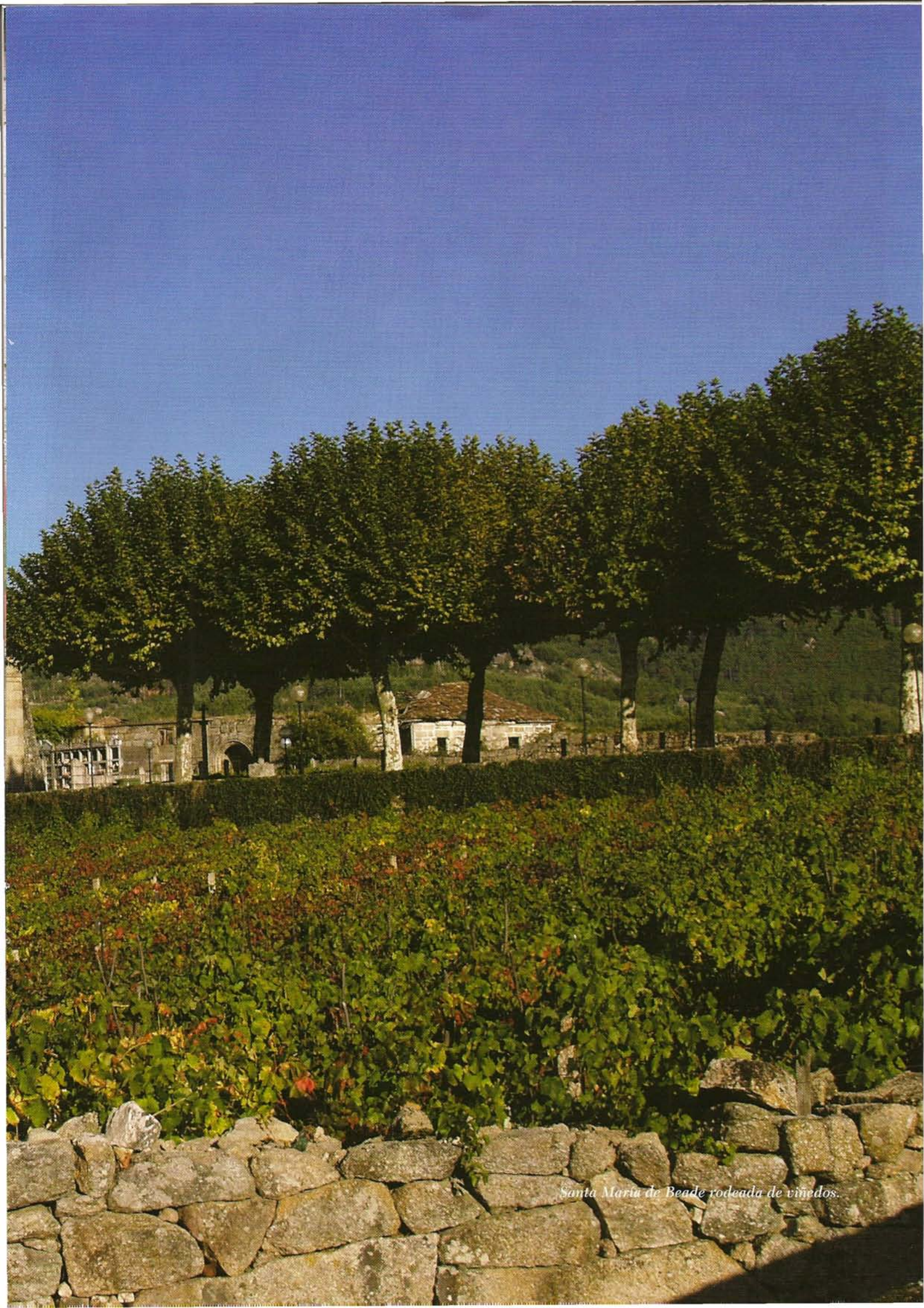
Capiteles de la portada de la iglesia.



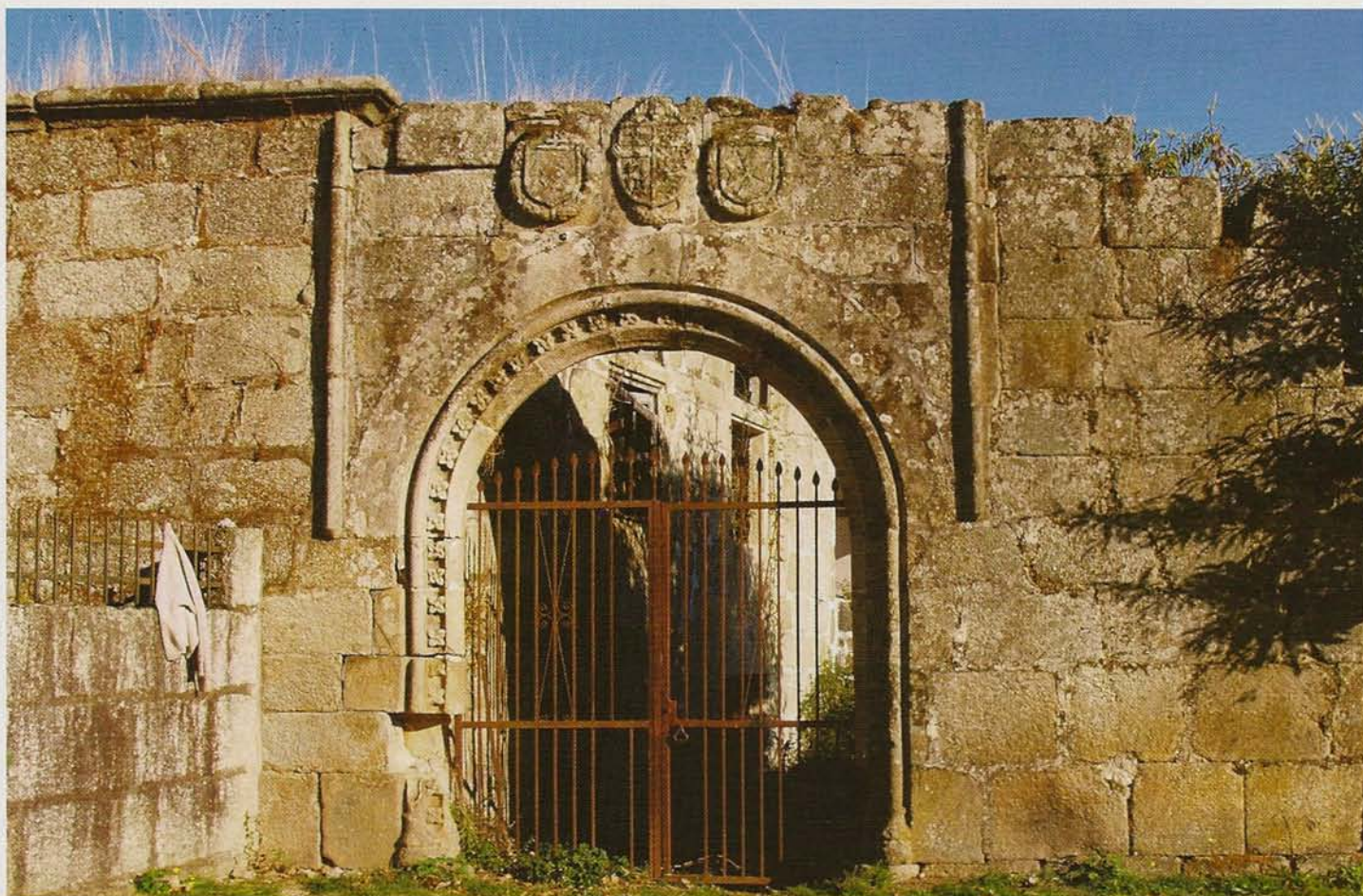
El corazón del Ribeiro

Beade





Santa Maria de Beade rodeada de vinhedos.



Portada gótico-plateresca del palacio de la Encomienda, totalmente en ruinas, con tres escudos, el central sostenido por una sirena.

La torre de su iglesia rodeada de viñedos es uno de los emblemas del Ribeiro y motivo de portada de libros y revistas. El origen monacal del nombre Beade, o beati, no deja lugar a dudas. A lo largo de la Edad Media ejercían su señorío en toda la jurisdicción los monjes de San Juan de Jerusalén, orden militar fundada en la Edad Media como consecuencia de las Cruzadas y cuyo fin era socorrer a los peregrinos que iban a visitar los Santos Lugares de Jerusalén. Vestían de negro con la cruz blanca de ocho puntas (Malta). En Beade tenían su sede que pertenecía al priorato de Castilla. El edificio de la Encomienda, aunque casi en ruinas, es testigo de un pasado en el que los monjes ostenta-

ban el poder en el Ribeiro. Queda en pie su portada gótico-plateresca con varios escudos medianamente conservados.

Cuando se suprimió la orden del Temple en 1312, sus posesiones pasaron a estos monjes, llamados también Caballeros de Rodas y, más tarde, Caballeros de Malta.

En el siglo XVIII la encomienda de Beade era junto con la de Quiroga (Lugo) la más importante de Galicia, y esa importancia se hizo aún mayor cuando heredó la de Pazos de Arenteiro que pertenecía a los Templarios e incorporó varias localidades carballinesas. Sus muchas posesiones la llevaron a tener varios pleitos con el obispado de Tuy.

El entorno de la iglesia es espectacular. Destaca el paseo de árboles de copas armoniosas que contrastan con la capilla de San Roque y el vía crucis. El cuerpo de la iglesia presenta restos de diversos estilos a partir del románico. El tímpano de la fachada acoge en hornacina una imagen en piedra de la patrona. En la parte superior, bajo corona vaciada, el escudo de la Orden con las ondas del apellido Goyanes, que sujeta una sirena. En el interior destacan los sepulcros de la capilla mayor y las capillas laterales con retablos del escultor gallego Francisco de Moure.

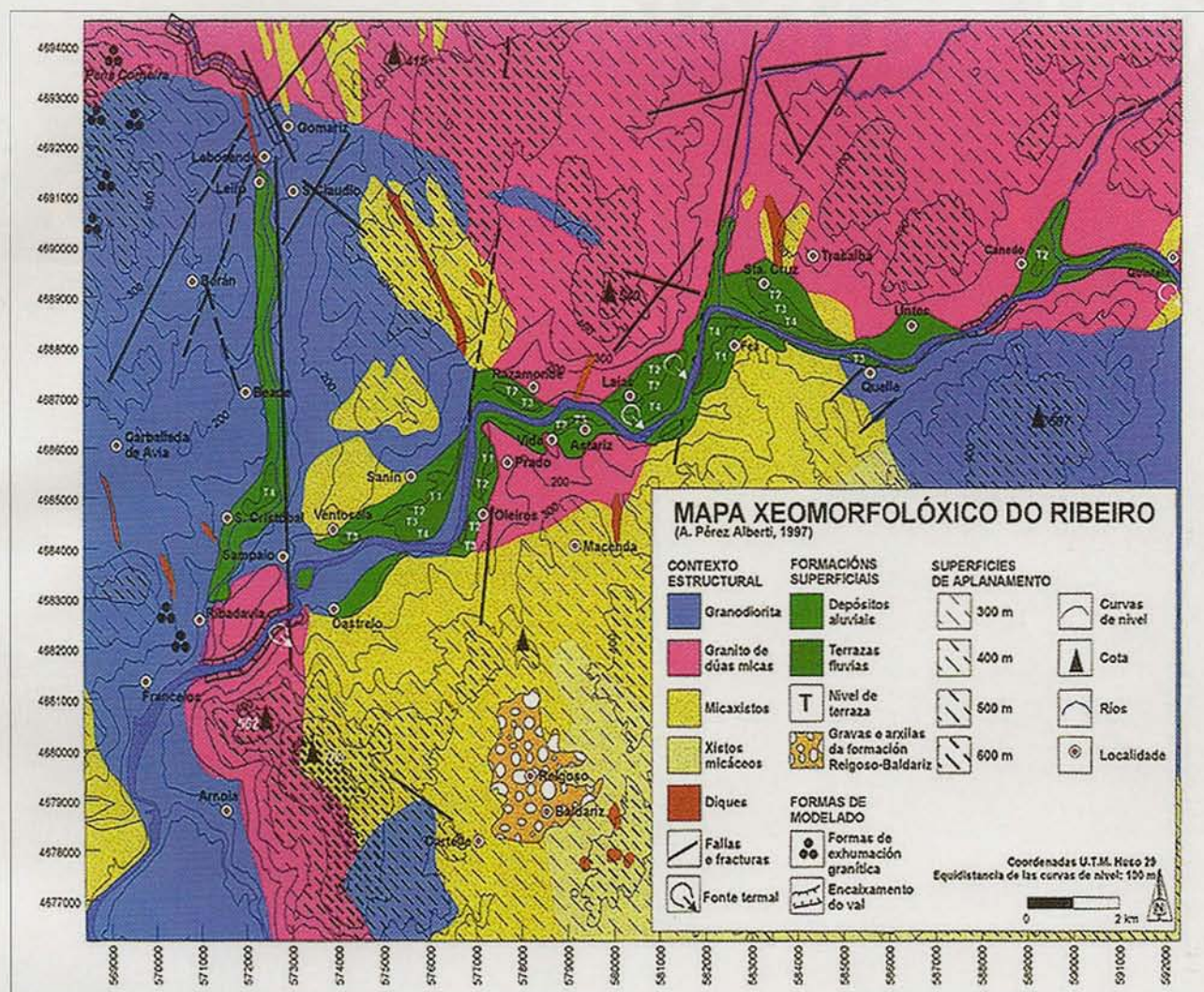
Beade es considerado el corazón del Ribeiro. Su producción de vino siempre fue abundante y muy alabado, particularmente el tostado. Los viñedos ocupan el 97,5% del terreno cultivado.

El emblemático calvario de Beade.



Consello Regulador **RIBEIRO**

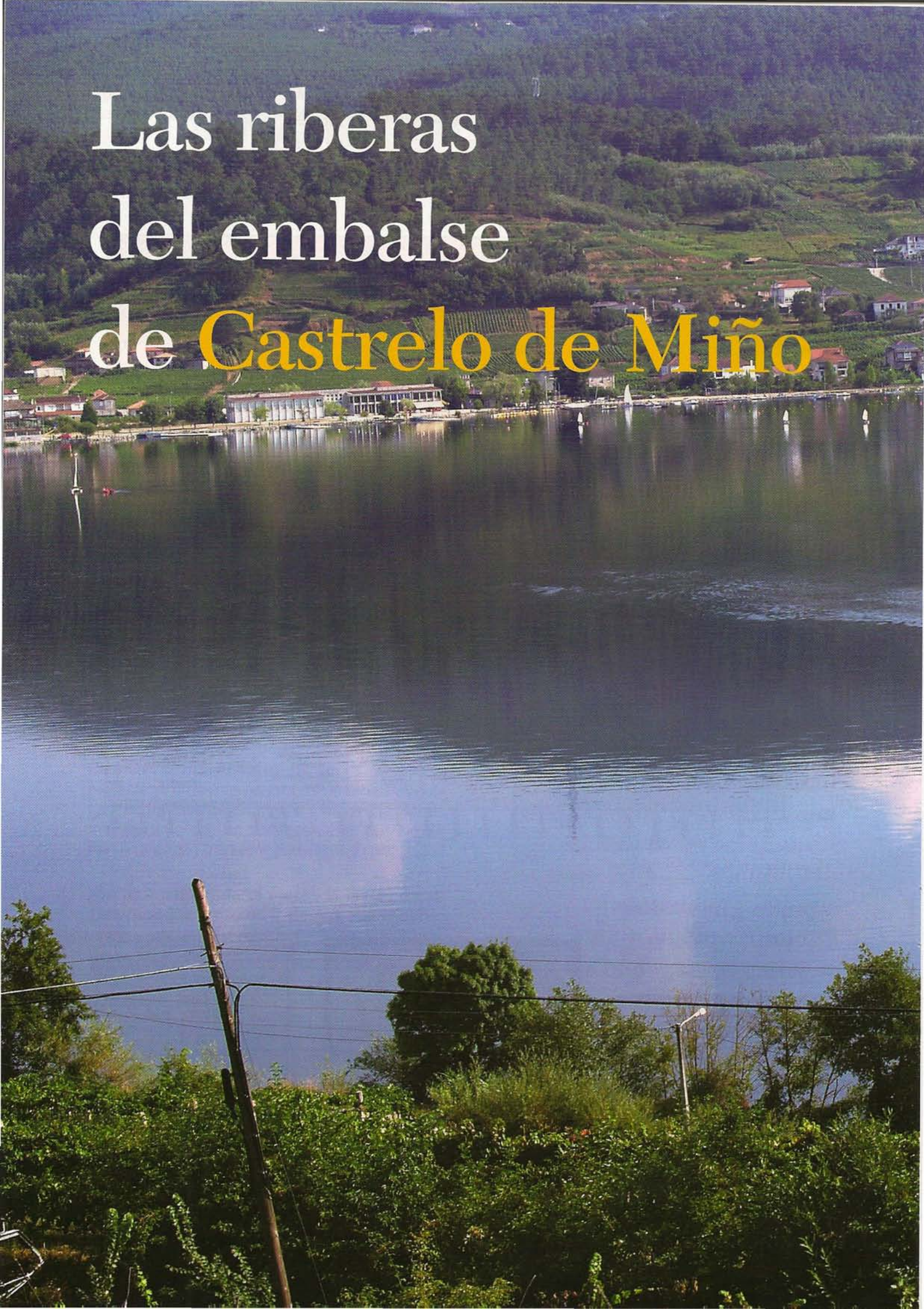
DENOMINACIÓN DE ORIXE

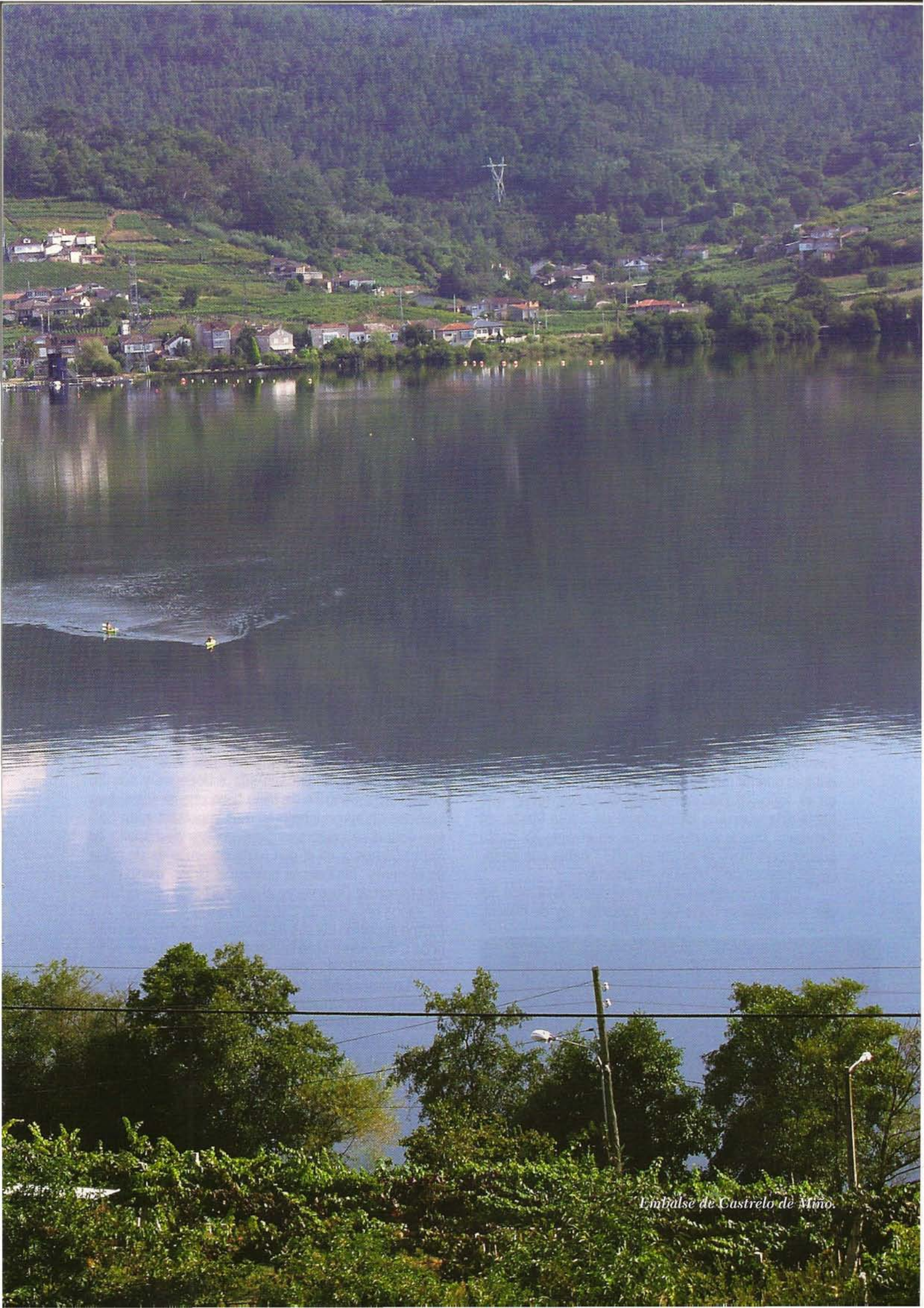


Mapa geomorfológico del Ribeiro.

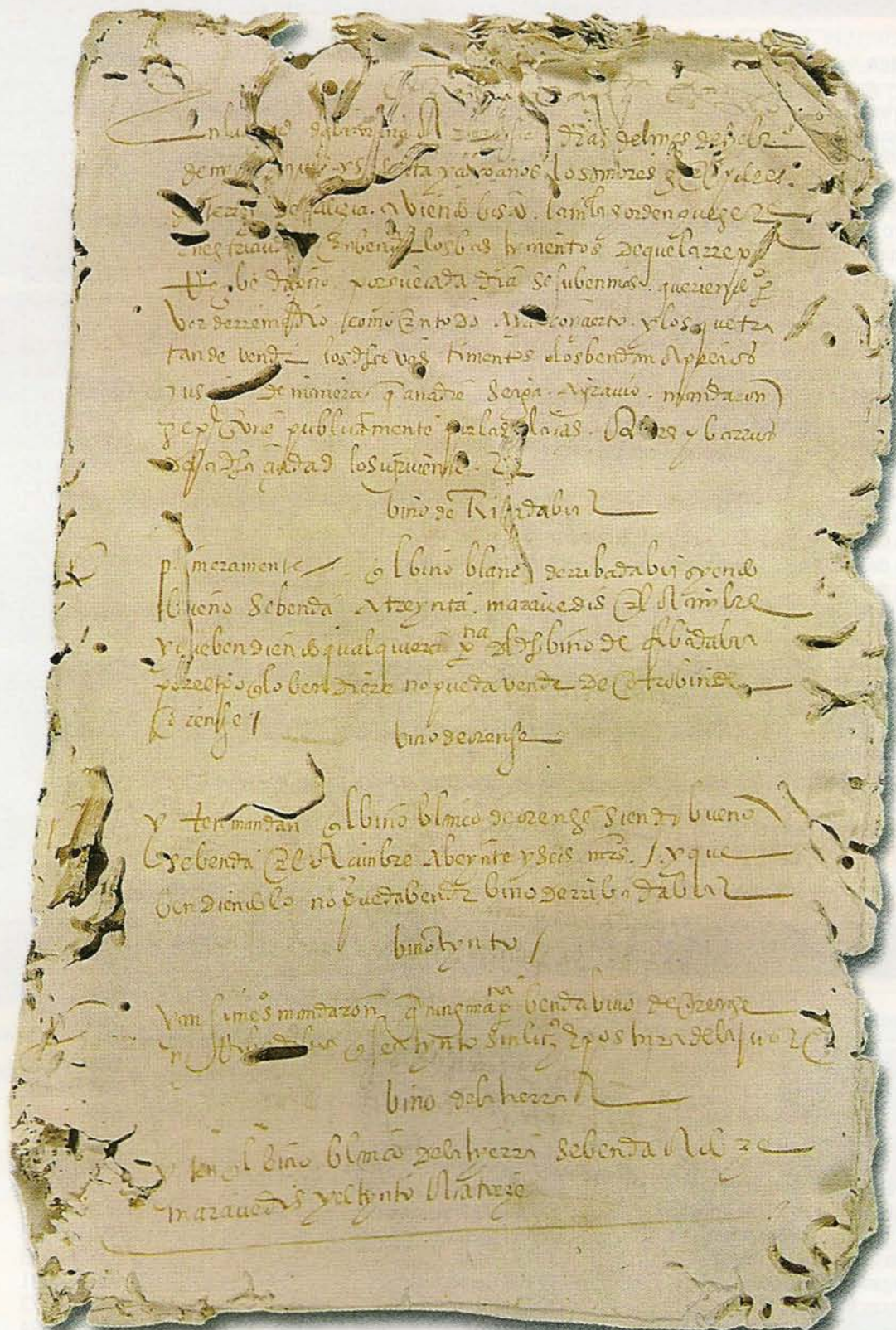


Las riberas del embalse de **Castrelo de Miño**





Embalse de Castrelo de Miño.



En 1564 las ordenanzas municipales de Ribadavia determinan los lugares y parroquias que podrán producir y vender vino del Ribeiro, y en qué lugar exacto del mercado deberán situarse, qué operaciones de manipulación son permitidas y qué sanciones tendrán quienes contravengan dicha ordenanza. Estas históricas ordenanzas son un precedente de los reglamentos de los actuales consejos reguladores.

Listado de bodegas

Bodega	Población	Teléfono
A Portela, S.A.T.	32431 Beade	988480050
Alemparte	32429 Leiro	988488295
Antonio García Vázquez	32415 Ribadavia	988470248
Barbantiño, S.L.	32456 Punxín	988280352
Campante, S.A.	32941 Puga	988261212
Castro Rei, S.L.	32414 Ribadavia	615323221
Cunqueiro, S.L.	32430 Castrelo de Miño	988489023
Docampo, S.A.	32414 Ribadavia	988470258
Domecq Wines España, S.A.	32450 Cenlle	988280405
Enrique Villamarín e Hijos, S.L.	32430 Castrelo de Miño	
Freijido, S.L.	32400 Ribadavia	988470106
Javier Gonzalez Vázquez	32416 Ribadavia	699060464
Loeda, S.L.	32414 Ribadavia	988471043
María Alvarez Serrano	32429 Leiro	988488249
Merlot Iberica	32400 Ribadavia	988471508
Montero & Rey, S.A.T.	32431 Beade	988480166
Nairoa, S.L.	32224 Arnoia	988492867
O Ventosela, S.L.	32574 Ribadavia	988471947
Pazo Casanova, S.L.	32593 Santa Cruz de Arrabaldo	988384196
Pazo de Vieite, S.L.	32420 Vieite-Leiro	600281433
Pazo do Mar, S.L.	32940 Toén	988261256
Pericocho, S.L.	32415 Ribadavia	988470968
Rey Lafuente, S.L.	32430 Castrelo de Miño	988489025
Rivera, S.L.	32450 Cenlle	988280011
Rodríguez Méndez, S.L.	32430 Castrelo de Miño	988493006
San Roque, S.C.G.	32431 Beade	988471522
Uceira, S.C.	32430 Castrelo de Miño	988489080
Vázquez Nieves, S.L.	32430 Castrelo de Miño	988489229
Villanueva Senra, S.L.	32430 Castrelo de Miño	988493024
Viña Meín	32420 San Clodio-Leiro	988488400
Vitivinícola del Ribeiro, S.C.G.	32415 Ribadavia	988477210

Listado de cosecheros

Cosechero	Ayuntamiento	Teléfono
Adega do Canto, S.C.	32430 Castrelo de Miño	988493242
Adega Manuel Rojo, S.L.	32417 Arnoia	670309688
Adegas Parente García, S.L.	32454 Cenlle	660411350
Adegas Valdavia, S.L.	32454 Cuñas - Cenlle	669892681
Albor Rodríguez, Alfonso	32454 Cenlle	626903725
Alvarado Pires, Alfredo	32420 Leiro	636766791
Bangueses López, José Armando	32430 Castrelo de Miño	988493065
Blanco Pérez, José Manuel	32430 Castrelo de Miño	988303878
Bocija Carnero, Luis Manuel	32940 Toén	988268913
Bodegas La Uva Dorada, S.L.	32454 Cenlle	981214091
Bodegas Merencio, S.L.	32454 Cenlle	988251273
Bodegas Peña, S.C.	Castrelo de Miño	988489094
Cajide Gulín, Antonio	32400 Ribadavia	988491812
Carrasco Docampo, Luis	32454 Cenlle	986850120
Casas Fernández, Raul José	32430 Castrelo de Miño	988296362
Collarte Bernárdez, Elisa	32415 Ribadavia	986473266
Cougil Diéguez, Avelina	32940 Toén	988301002
Díaz Rodríguez, Asunción	32430 Castrelo de Miño	988475654
Diéguez Martínez, Amalia	Chaos-Arnoia	606148852
Docampo Diéguez, Emilio	32415 Ribadavia	639332790

Dopico Bello, Manuel	32420 Leiro	988488075
Enríquez Diéguez, Manuela	32430 Castrelo de Miño	988493033
Estévez Fernández, José	Arnoia	696402970
Fernández Pérez, Serafín	32430 Castrelo de Miño	988489126
Fernández Rodríguez S.C.	Barral - Castrelo de Miño	667568029
Fernández Sousa, Francisco	32430 Castrelo de Miño	988489077
Ferreiro Álvarez, Concepción	32430 Castrelo de Miño	
Fontenla Sousa, Delfina	32430 Castrelo de Miño	988489059
Formigo de la Fuente, Manuel	32431 Beade	627569885
Francisco Martínez Rodríguez, S.C.	32430 Castrelo de Miño	988493028
García Carrasco, Manuel	32415 Ribadavia	606504170
García Fernández, José Carlos	32420 Leiro	988480626
García Pérez, Francisco	32400 Ribadavia	988470243
Giraldez Fernández, Vicente	32454 Cenlle	988404030
Gómez Carnero, Augusto José	32940 Toén	986379327
González Álvarez, José	32429 Leiro	988488233
González Espiñeira, Etelvino	32430 Castrelo de Miño	988493239
González Gómez, Bernabé	32454 Cenlle	981811058
González Rodríguez, Leandro	32430 Castrelo de Miño	988493274
González Villar, Camilo	32430 Castrelo de Miño	988489032
Guntín Costa, Indalecio	32431 Beade	988480128
Herdeiros de Avelino Lorenzo, S.C.	32420 Leiro	988480631
Herederos de Jesús Freijido, S.L.	32400 Ribadavia	
Iglesias Quintela, Carmen	Toén	629587571
Lodeiro Rodríguez, Alejandro	32431 Beade	
López Domínguez, Benito	32430 Castrelo de Miño	662018933
López Pereiras, Dolores	32430 Castrelo de Miño	988493111
López Rodríguez, José Camilo	32413 Carballeda de Avia	988487024
López Vázquez, Jaime	Ribadavia	616176644
Losada Fernández, Lucinda	32431 Beade	988480002
Martínez González, Ana	32430 Castrelo de Miño	988475096
Martínez Sousa, Julio	32430 Castrelo de Miño	988493035
Martínez Toro, M ^a del Carmen	32400 Ribadavia	696989594
Mera Cougil, Emilio	32459 Cenlle	986422623
Meréns Martínez, José	32417 Arnoia	988493045
Montero Sobrino, Antonio	32430 Castrelo de Miño	988471132
Nores Pérez, Jesús	32420 Leiro	988488019
Patricio Sánchez SAT	Ourense	605022616
Patricio Sánchez, S.A.T.	32459 Cenlle	605022616
Pazo Tizón, S.L.U.	32514 Boborás	686837885
Pérez Martínez, Camilo	32417 Arnoia	
Produccións Amodiño, S.L.	32420 Gomariz-Leiro	606219043
Rivera Vázquez, Pilar	32200 Valongo-Cortegada	659881767
Rodríguez Álvarez, Odilo	32415 Cenlle	988404121
Rodríguez Fernández, Benito Eladio	32431 Beade-Ribadavia	607487060
Rodríguez Gómez, Dosinda	32415 Cenlle	988270801
Rodríguez González, Beatriz	32213 Cortegada	616074613
Rodríguez González, Elías	Carballeda de Avia	988471866
Rodríguez Pérez, Jaime	32430 Castrelo de Miño	988493074
Rodríguez Pérez, José Luis	32430 Castrelo de Miño	988489052
Rodríguez Vázquez, Luis Anxo	32417 Arnoia	608989752
Rojo Bangueses, Emilio	32420 Leiro	600522812
Santiago Barreiro, Dora	32416 Ribadavia	617612929
Sotelo Barroso, Manuel	32415 Ribadavia	
Soto Vázquez, Jesús	32425 Leiro	639709028
Valdepuga, S.L.	32940 Toén	988222772
Vázquez Alén, Baltasar	32425 Leiro	988480650
Vázquez Martínez, Joaquín	32454 Cenlle	988471212
Vázquez Nieves, M ^a Herminia	32430 Castrelo de Miño	988493010
Vázquez Pérez, M ^a do Pilar	32430 Castrelo de Miño	988475236
Vázquez Quintela, Julio	32515 O Carballiño	660085624
Vieitez Novoa, Jose Manuel	32400 Ribadavia	988471948
Vilerna, C.B.	32429 Lg. Gomariz-Leiro	988488346
Villanueva Cobelas, Dolores		
Villar Blanco, Juan Carlos	32430 Castrelo de Miño	988493108
Villar Fernández, José	32417 Arnoia	988492955

Termalismo en el Ribeiro

VILA TERMAL ARNOIA

Situación: Arnoia (Ribadavia). A 25 kilómetros de Ourense.

Manantiales: 1.

Temperatura: Como el agua común.

Caudal: Sin determinar.

Naturaleza de las aguas: oligometálicas, hipotermas, sulfuradas, sódicas, bicarbonatadas y fluoradas, de mineralización débil.

Indicaciones: Aparato locomotor, circulación, aparato respiratorio y otorrinolaringológico, alergias, bronquitis crónicas, asma y problemas de piel.



BERÁN

Situación: Berán (Leiro). A 29 kilómetros de Ourense.

Manantiales: 3.

Temperatura: Sin determinar.

Caudal: 300 litros por minuto.

Naturaleza de las aguas: oligominerales, sulfhídricas y bicarbonatadas.

Indicaciones: Trastornos reumáticos, problemas hepato-digestivos y enfermedades de la piel, tales como la soriasis, eccemas, dermatosis, dermatitis atópica y otras.



BALNEARIO DE CORTEGADA

Situación: Cortegada. A 25 kilómetros de Ourense.

Manantiales: 3.

Temperatura: Entre 23 y 25° C.

Caudal: Abundante.

Naturaleza de las aguas: Bicarbonatado-sódicas, ferruginosas y crenatadas.

Indicaciones: Gastralgias, obstrucciones del bajo vientre, afecciones del hígado y vías urinarias, reumatismo crónico, gota y enfermedades de la piel.



VILA TERMAL LAIAS

Situación: Laias (Cenlle). A 15 kilómetros de Ourense.

Manantiales: 1.

Temperatura: 50° C.

Caudal: 1.080 litros por minuto.

Naturaleza de las aguas: Bicarbonatado-sódicas y sulfuradas.

Indicaciones: Reuma, enfermedades músculo-esqueléticas, baños relajantes y dolencias de la piel.



PREXIGUEIRO

Situación: Prexigueiro (Ribadavia). A 33 kilómetros de Ourense.

Manantiales: 1.

Temperatura: 41° C.

Caudal: Sin determinar (abundante).

Naturaleza de las aguas: Bicarbonatado-sódicas, sulfuradas e hipotermas.

Indicaciones: Problemas reumáticos, musculares, alteraciones de la piel y baños relajantes.





Ribeiro

GARANTIA DE ORIGEN

A 5906207

RCM-FNMT