



## **DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA**

### **“RIBEIRA SACRA”**

## **PLIEGO DE CONDICIONES**

De acuerdo con lo establecido en el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007



## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

### RIBEIRA SACRA

#### 1. Denominación que se debe proteger

Ribeira Sacra

#### 2. Descripción del vino

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Ribeira Sacra son blancos, tintos y rosados que se ajustan a la categoría 1 del anexo VII parte II del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007.

En función del empleo de un porcentaje menor o mayor de variedades calificadas como principales (preferentes), los vinos pueden ser comercializados como Ribeira Sacra o Ribeira Sacra Súmum. Además, aunque habitualmente se comercializan como vinos jóvenes, también pueden ser sometidos a un proceso de envejecimiento en barricas de madera o en otro tipo de depósitos, dando lugar a vinos que se pueden comercializar con las menciones "barrica" o "garda" en función del cumplimiento de determinados requisitos. Las características analíticas y organolépticas de los distintos tipos de vino son las siguientes:

##### a) Características analíticas:

Parámetro	Valor			
	Tintos y Rosados	Blancos	Tintos Barrica y Garda	Blancos Barrica y Garda
Grado alcohólico adquirido (% Vol.)	≥ 11	≥ 11	≥ 12	≥ 12
Grado alcohólico total (% Vol.)	≥ 11	≥ 11	≥ 12	≥ 12
Acidez total (g/l ácido tartárico)	≥ 4,5	≥ 4,5	≥ 4,5	≥ 4,5
Acidez volátil (g/l ácido acético) (*)	≤ 0,70	≤ 0,70	≤ 1,00	≤ 1,00
Dióxido de azufre total (mg/l)	≤ 120	≤ 160	≤ 140	≤ 160

(\*) En todos los vinos, a partir de una graduación alcohólica de 12,0 % Vol, la acidez volátil se podrá incrementar de forma proporcional en relación 0,006 g/l por cada décima de grado. En todo caso nunca superarán los límites de 1,08 g/l para blancos y rosados y 1,2 g/l para tintos.

En cuanto al contenido en azúcares totales se cumplirán los requisitos que se recogen en anexo XIV parte B del reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio, para que los vinos tengan la consideración de “secos”. Por lo que se refiere a los demás parámetros analíticos no recogidos en este pliego de condiciones, se aplicará lo establecido en la legislación general.

b) Características organolépticas:

• Vinos tintos Súmmun:

- Fase visual: limpio y brillante, capa media alta, color rojo que va desde el rojo cereza al rojo púrpura.

- Fase olfativa: olores frutales de al menos una de las siguientes series: bayas rojas (frutos del bosque) o frutas de árbol (frutos rojos de hueso).

- Fase gustativa: franco, aromas a una de las siguientes series: bayas rojas o frutas de árbol, equilibrado en relación alcohol, acidez y astringencia, con duración del recuerdo aromático del vino.

• Vinos tintos:

- Fase visual: limpio y brillante, capa media alta, color rojo que va desde el rojo cereza al rojo púrpura.

- Fase olfativa: olores frutales de al menos una de las siguientes series: bayas rojas (frutos del bosque) o frutas de árbol (frutos rojos de hueso).

- Fase gustativa: franco, aromas a una de las siguientes series: bayas rojas o frutas de árbol, equilibrado en relación alcohol, acidez y astringencia, con duración del recuerdo aromático del vino.

• Vinos blancos Súmmun:

- Fase visual: limpio y brillante, color amarillo que va desde el pálido hasta el dorado.

- Fase olfativa: franco, olores la serie frutas de árbol (frutos blancos de pepita y hueso).

- Fase gustativa: franco, aromas de la serie frutas de árbol, equilibrado en relación alcohol y acidez, con duración del recuerdo aromático del vino.

- Los vinos comercializados con el término "barrica" deberán cumplir, además de lo especificado en los puntos anteriores según el tipo de vino, las siguientes características:
  - Fase olfativa: olor de al menos una de las siguientes series: especias, maderas o roble.
  - Fase gustativa: aroma de al menos una de las siguientes series: especias, maderas o roble.
- Vinos Rosados:
  - Fase visual: limpio y brillante, capa baja o media, color que va del rosa pálido al rojo cereza.
  - Fase olfativa: olores frutales de al menos una de las siguientes series: frutos del bosque o frutos rojos de hueso.
  - Fase gustativa: franco, aromas a una de las siguientes series: frutos del bosque o frutos rojos de hueso, equilibrado en relación alcohol y acidez, con duración del recuerdo aromático del vino.

### **3. Prácticas enológicas específicas**

#### a) Prácticas culturales.

La vendimia se realizará con el mayor esmero, íntegramente de forma manual en cajas de vendimia autorizadas por el Consello Regulador, y para la elaboración de vinos protegidos se emplearán exclusivamente uvas sanas y con el grado de madurez necesario.

#### b) Prácticas enológicas específicas.

- En la elaboración de estos vinos se utilizarán uvas de las variedades que se recogen en el punto 6 de este pliego de condiciones, con las siguientes restricciones:
  - Los Ribeira Sacra Súmmum estarán elaborados como mínimo con un 85% de variedades de las consideradas principales.
  - Los Ribeira Sacra tintos deben estar elaborados al menos con un 70% de la variedad mencía.
  - Los Ribeira Sacra Rosados estarán elaborados como mínimo con un 85% de variedades tintas das consideradas principales, por lo tanto, pertenecerán siempre a la categoría summun.



- Para comercializar estos vinos con el término “barrica” deben haber sido sometidos a un proceso de envejecimiento en barricas de madera con los siguientes requisitos de tiempo mínimo y volumen máximo:

- en los tintos será un tiempo mínimo de 6 meses en barricas de hasta 500 litros de capacidad máxima.

- en los blancos, será un tiempo mínimo de 3 meses en barricas de madera de hasta 600 litros de capacidad máxima.

- Para comercializar estos vinos con el término “garda” deben haber sido sometidos a un proceso de envejecimiento mínimo de 7 meses en tintos y 4 meses en blancos en depósitos de madera, hormigón u otros materiales permitidos por la legislación alimentaria distintos del acero y el poliéster, con los siguientes requisitos de volumen:

- en los tintos:

- depósitos de madera con volúmenes desde 225 l hasta 10.000 l

- depósitos de hormigón u otros materiales con volúmenes de hasta 5.000 l

- en los blancos:

- depósitos de madera con volúmenes desde 225 l hasta 8.000 l

- depósitos de hormigón u otros materiales con volúmenes de hasta 5.000 l

Las características analíticas indicadas para los vinos "barrica" y "garda" sólo serán de aplicación a los vinos que se comercialicen con dichos términos.

- En la producción se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una moderna tecnología, orientada a la mejora de la calidad del producto final. Se aplicarán las presiones adecuadas para la extracción del mosto y del vino de forma que el rendimiento no sea superior a 69 litros de vino por cada 100 Kg de uva. En la elaboración de rosados, este rendimiento no podrá ser superior a 40 litros, pudiéndose emplear el restante vino obtenido hasta un rendimiento de 69 litros para la elaboración de tintos.

- Para la elaboración de vinos protegidos por la Denominación de Origen Ribeira Sacra no se permite la utilización de prensas continuas en las que la presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes en su avance sobre un contrapeso.



- Para la extracción del mosto, solo se pueden utilizar sistemas mecánicos que no dañen o dilaceren los componentes sólidos del racimo, quedando prohibido el empleo de máquinas prensoras de acción centrífuga de alta velocidad.
- No se permiten prácticas de precalentamiento de la uva o de calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos tendentes a forzar la extracción de materia colorante.
- En la elaboración de los Ribeira Sacra Rosados el tiempo de maceración del mosto con los hollejos no podrá ser superior a 48 horas.
- No se podrán utilizar pedazos de madera de roble en la elaboración y posteriores procesos, incluido el almacenaje, de los vinos protegidos por la denominación.

#### **4. Delimitación de la zona geográfica**

La zona de producción está constituida por los terrenos que el órgano de control y certificación del Consejo Regulador considere aptos para la producción de uvas de las variedades que se indican, siempre que se encuentren situados en los municipios y parroquias que componen las subzonas siguientes, ubicados en las provincias de Lugo y Ourense, de la Comunidad Autónoma de Galicia:

a) Subzona de Amandi: abarca las parroquias que se citan de los siguientes municipios:

- Municipio de Sober: Doade, Amandi, Lobios, Pinol, Santiorxo, Barantes, Bolmente, San Martiño de Anllo y, de la parroquia de Anllo, los lugares situados en la cuenca del Sil.
- Municipio de Monforte de Lemos: Marcelle.

b) Subzona de Chantada: abarca las parroquias que se citan de los siguientes municipios:

- Municipio de Portomarín: Portomarín, Sabadelle, Fiz de Rozas, León y Vilarbasín.
- Municipio de Taboada: Sobrecedo, Castelo, San Xián de Ínsua, Ínsua, Mourulle y Xián.
- Municipio de Chantada: Pedrafita, Pesqueiras, San Fiz de Asma, Belesar, Líncora, Camporramiro, Santiago de Arriba, A Sariña, Nogueira de Miño y Sabadelle.
- Municipio de Carballedo: Erbedeiro, Chouzán, A Cova, Oleiros y Temes.
- Municipio de A Peroxa: San Xes da Peroxa, Graíces, Carracedo, Celaguantes, Beacán, Os Peares y, en la parroquia de Vilarrubín, el lugar de O Souto.



c) Subzona de Quiroga-Bibeí: abarca las parroquias que se citan de los siguientes municipios:

- Municipio de Monforte de Lemos: Rozavales.
- Municipio da Pobra de Brollón: Vilachá y Barxa de Lor.
- Municipio de Quiroga: Quintá de Lor, Nocedo, Quiroga, A Ermida, O Hospital, Fisteus, Sequeiros, Bendollo, Bendilló, Montefurado, Vilanuíde, Paradaseca, Vilaster, A Enciñeira y Augas Mestas.
- Municipio de Ribas de Sil: Nogueira, Peites, Piñeira, Rairos, Ribas de Sil, Soutordei y Torbeo.
- Municipio da Pobra de Trives: Barrio, Mendoia, Piñeiro, Sobrado y Navea.
- Municipio de Manzaneda: Cesuris, Reigada, San Miguel de Bidueira, Soutipedre, Manzaneda y San Martiño de Manzaneda.
- Municipio de San Xoán de Ríó: Cerdeira.

d) Subzona de Ribeiras do Miño: abarca las parroquias que se citan de los siguientes municipios:

- Municipio de Paradela: Loio, As Cortes, San Martiño de Castro, San Facundo de Ribas de Miño, Castro, Santalla de Paradela, Aldosende, A Laxe y San Vicente de Paradela.
- Municipio de O Saviñao: Reiriz, Segán, San Vitoiro de Ribas de Miño, Rebordaos, Santo Estevo de Ribas de Miño, Diomondi, Mourelas, Rosende, A Cova y Fión.
- Municipio de Pantón: Ribeiras de Miño, Vilar de Ortelle, Atán, Pombeiro, Acedre, Espasantes, Frontón, Siós, Cangas, Toldaos, Moreda, Pantón, Deade, Castillón y Ferreira de Pantón.
- Municipio de Sober: Rosende, Vilaescura, Canaval, Proendos, Neiras y, en la parroquia de Anllo, los lugares situados en la cuenca del río Cabe.
- Municipio de Monforte de Lemos: Moreda y Seoane.

e) Subzona de Ribeiras do Sil: abarca las parroquias que se citan de los siguientes municipios:

- Municipio de A Teixeira: Cristosende, Lumeares, Abeleda y Fontao



- Municipio de Parada do Sil: San Lourenzo de Barxacova, Sacardebois, Parada de Sil y Chandrexa
- Municipio de Castro Caldelas: Alais, Paradela, San Paio de Abeleda, Santa Tegra de Abeleda, Tronceda y Castro Caldelas
- Municipio de Nogueira de Ramuín: Viñoás, A Carballeira y Moura

En el anexo I de este pliego de condiciones se muestra de forma gráfica el territorio de la denominación de origen protegida Ribeira sacra y su ubicación en Europa.

## 5. Rendimiento máximo

Las producciones máximas admitidas por hectárea son las siguientes:

- Nueve mil quinientos kilos de uva por hectárea para las variedades tintas.
- Doce mil kilos de uva por hectárea para las variedades blancas.

Considerando un rendimiento máximo de 69 litros de vino por cada 100 kilos de uva, el rendimiento expresado en hectolitros del producto final por hectárea es:

- 65,55 hectolitros por hectárea para las variedades tintas.
- 82.80 hectolitros por hectárea para las variedades blancas.

## 6. Variedad o variedades

La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades siguientes:

a) Principales (o Preferentes):

- Blancas: Godello, Loureira, Treixadura, Dona Branca, Albariño , Torrontés, Branco lexítimo y Caíño Blanco
- Tintas: Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño Tinto, Caíño Longo y Caíño Bravo.



b) Secundarias (o Autorizadas):

- Garnacha Tintorera, Mouratón, Tempranillo y Gran Negro.

## 7. Vínculo con la zona geográfica

### 7.1 Datos de la zona geográfica

a) Factores naturales:

La Ribeira Sacra integra un conjunto de municipios pertenecientes al sur de la provincia de Lugo y Norte de Ourense, en el interior de Galicia. Comprende las riberas de los ríos Miño y Sil, con sus afluentes Cabe, Mao, Bibeí (con el Navea) o el Búbal, extendiéndose desde Portomarín a A Peroxa y desde Os Peares a Quiroga. Los ríos Miño y Sil discurren hacia su confluencia a través de gargantas o cañones de fuerte verticalidad.

La orografía del terreno hace que el cultivo de la vid se haga en bancales, muras, socialcos, etc. que son los nombres que reciben los escalones donde se cultiva la vid y todo en laderas de pendientes muy acusadas, lo que hace que esta viticultura fuese cualificada como “viticultura heroica”, formando parte el Consejo Regulador del CERVIM europeo, asociación que busca poner en valor la viticultura de montaña de la Unión europea.

El clima en la Ribeira Sacra no es homogéneo, variando en cada una de las 5 subzonas que conforman esta región, incluso a nivel de parcela, según sea la orientación, la altitud y la pendiente. En general podemos decir que es más continental que atlántico, con veranos largos y calurosos y otoños templados.

Para definir los parámetros climáticos se utilizaron los datos recogidos en las estaciones de Marroxo (Monforte de Lemos), Conchada (Quiroga) y la de Portomarín, con el fin de dar una caracterización lo más amplia posible. La pluviometría se encuentra entre los 700-800 mm de media, con un número aproximado de 100 días de precipitación superior o igual a 1 mm, si bien las subzonas del Miño registran precipitaciones más altas que las del valle del Sil.

Si nos referimos a sus temperaturas, se recoge en el siguiente cuadro un resumen de los parámetros más importantes:

Temperatura media	11,3 °C
Temperatura máxima	24,3 °C
Temperatura mínima	1,4 °C
Temperatura media de las máximas	17,1 °C

Temperatura media de las mínimas	6,9 °C
----------------------------------	--------

Los vientos llegan a soplar fuerte en la zona, ayudados por la disposición de los valles.

Otros parámetros que tienen importancia en el cultivo de la vid son la humedad relativa media, que se sitúa en un 70,6 %; las horas de sol, que están en torno a 166 horas mensuales y la insolación, que no llega al 40 %.

Los suelos también son diversos, pasando de los de mayor presencia de granito a aquellos en los que la pizarra es predominante, alternancias que se repiten sin continuidad. Como elemento común podemos decir que son suelos aluviales sobre la base de pizarra. En Chantada y en algunas zonas de Ribeiras do Miño y Ribeiras do Sil, los suelos son más parecidos a los de origen granítico que dominan toda la Galicia occidental, mientras que en Amandi y resto de la Ribeira do Sil responden a la tipología de la Galicia oriental. Otra característica común es la elevada acidez, excepto en pequeñas áreas no vinícolas del valle del Cabe, debido a los arrastres del río. Los terrenos de ribera, en general, tienen poca capacidad de almacenamiento de humedad, lo que hace necesario los portainjertos, adaptados a los veranos secos.

En cuanto a la vegetación, en la ribera soleada los viñedos descienden en bancales hasta el mismo río mientras que las laderas de umbría están ocupadas por caducifolias, abundando el roble y el castaño, que aportan gran variedad cromática en el otoño.

#### b) Factores humanos:

Estrabón, para defender la cultura mediterránea, cuestionaba que los galaicos consumiesen cerveza, usasen el pan de bellota o la mantequilla, pero lo cierto es que en los siglos II y I a.C., los textos clásicos hablan del vino como producto muy preciado por nuestros ancestros y que, en el comercio a larga distancia, era transportado en ánforas.

Junto con el olivo (éste en menor medida), el castaño, la higuera o el nogal, la vid, sin duda ya conocida con anterioridad, alcanza en la época romana un importante grado de explotación, siendo sus caldos reconocidos como “oro líquido del Sil”. Los recipientes de cerámica, concretamente las jarras, se relacionan directamente con el consumo del vino. La tradición atribuye a los romanos el trabajo de hacer terrazas en las laderas boscosas para cultivar las vides. Los bancales buscaban contener la tierra para que no descendiese al río, aprovechar el agua de lluvia y maximizar los reflejos del sol en la tierra, proporcionando calor y luz a la planta. Se supone que por la Vía Romana se trasladaba el vino producido en algunas de estas tierras a la Roma Imperial para el disfrute de los emperadores.



Sin embargo, lo que realmente dio un impulso definitivo y extendió la vid por toda Galicia, obviamente de forma especial por la Ribeira Sacra, fue la llegada de las órdenes monásticas. La orografía de escarpadas laderas cubiertas de espesos bosques atrajo a las comunidades monásticas desde comienzos del cristianismo, ya que estos grupos humanos buscaban asentamientos que favoreciesen la vida ascética y eremítica, en las que el vino no era solo un elemento de cultivo sino también un producto esencial en la alimentación, lo que trajo consigo nuevas técnicas de cultivo y elaboración. Así se inició un importante traslado de la civilización monástica a lo largo de las orillas escarpadas del Sil y del Miño, dejando huellas patrimoniales que llegan hasta nuestros días. El esplendor de los monasterios se une al Camino de Santiago, al amparo del cual se fueron extendiendo las viñas y el vino comenzó a cobrar una vital importancia. Ya los primeros peregrinos a Santiago contaban las excelencias de los caldos producidos en la ruta. Los valles de los ríos Sil y Miño y sus cuencas están poblados de monasterios, rodeados estos de castaños y vides y, en las tierras llanas, cereales que los agricultores aportaban a los abades y señores de las tierras. Importancia tuvieron las mujeres de cuna noble, sin duda, en la denominación de las vides: Doña Mencía, María Ordoña, Doña Blanca (*Dona Branca*), pero también noblezas no reconocidas como la del Bastardo (Merenzao).

La simbiosis entre la monumentalidad del agua manifestada en los cañones del Sil y del Miño y la monumentalidad de las edificaciones religiosas dieron lugar a la *Rivoyra Sacrata* o Ribeira Sacra, denominación que se remonta al Siglo XII. Efectivamente, la primera mención de estas tierras como *Rivoyra Sacrata* se remonta al año 1124, en un documento firmado en Allariz, donde la Reina Teresa de Portugal, hija de Alfonso VI dona al monje Arnaldo y a sus compañeros los terrenos para levantar un nuevo monasterio dentro de la denominada *Rivoyra Sacrata*; dicho cenobio es el origen del actual monasterio de Santa María de Montederramo, uno de los más importantes de Galicia.

La roturación de tierras y la expansión del cultivo agrícola fueron posibles gracias al cambio del modelo productivo. Los siervos, que hasta entonces trabajaban cinco días para el señor -en las tierras que este les dejaba- y uno para sí, pasaron a pagarle al dueño del feudo en porcentaje de producto obtenido de las tierras. Esto es, cuanto más trabajasen, más lograban para ellos, aunque también, de forma directamente proporcional, hiciesen mucho más rico al señor.

Entre los siglos XVIII y XIX ya se cuestionó que determinadas tierras nunca antes dedicadas a la vid fuesen plantadas con la consecuente disminución de la calidad en la producción vinícola. Pero es en este siglo cuando, como en el resto de Europa, primero el Oidio, la peste vieja, después el Mildiu y finalmente la filoxera acabaron con la práctica totalidad de los viñedos. Fue así como variedades como Brancellao (también llamado Albarello), por su poca resistencia ante

la “*cinsa*” (como popularmente se conoce en la zona al oídio) pasaron a ser testimoniales, cuando antes se consideraba que daban vinos de aguante. Encontrada una solución para la filoxera mediante el uso de portainjertos, fueron otras variedades las que se impusieron. Concretamente la Mencía, ya existente con anterioridad más con poca extensión en el cultivo, adaptándose medianamente bien al oídio y al mildiu, siendo además en condiciones normales poco atacada por la botritis y se alzó como la variedad más importante de la Ribeira Sacra.

En los años 60 y 70 del siglo XX hubo que soportar aún la plantación de variedades foráneas, medianamente adaptadas a las condiciones climatológicas, cuando lo que contaba no era la calidad, sino los litros que una hectárea producía.

Las ferias del vino de Sober, Chantada y Quiroga fueron la antesala de la preocupación por la calidad y la apuesta por la comercialización y la importancia del origen del producto. Fue de esta manera como a caballo entre la década de los 80 y 90, la Ribeira Sacra emerge en 1991 con la concesión del distintivo de calidad de “Vino de la Tierra”, para alcanzar la Denominación de Origen con la Orden del 30 de mayo de 1995 de la Consellería de Agricultura, Ganadería y Montes.

El vino fue uno de los grandes valores de la Ribeira Sacra, configurando su paisaje y modo de vida. Las vertientes soleadas del Miño y del Sil están pobladas de terrazas con viñedos, que ofrecen un vino cada vez más apreciado. Muchos de estos bancales datan de la época de los romanos y se están recuperando a medida que nuevos viticultores comienzan a rescatar los que están escondidos bajo el denso follaje de árboles que los cubren, tras su abandono de décadas. Sus diferentes zonas productoras comercializan sus vinos bajo la Denominación de Origen Ribeira Sacra y sus blancos y tintos jóvenes son el fruto de la mejor selección de uvas.

## **7.2 Datos del producto.**

Los vinos tintos, en los que la Mencía es la variedad mayoritaria y fundamental, son limpios y brillantes, de capa media alta, con tonalidades que van desde el rojo cereza al rojo con ribetes púrpura; recuerdan en nariz a los frutos rojos (de bosque) y a la fruta de hueso (de árbol); acaban, en boca, siendo francos y equilibrados, amplios y de gran persistencia aromática en retronasal.

Los vinos blancos, elaborados fundamentalmente con las variedades Godello, Treixadura y Albariño, siendo la primera de ellas la más abundante, son limpios y brillantes, ofreciendo tonos desde el amarillo pálido al dorado; francos en nariz, recuerdan a los frutos blancos de pepita y

hueso (de árbol); presentan un gran equilibrio entre acidez y alcohol, siendo el recuerdo a la fruta antes mencionada una característica de su paso por boca.

Los vinos rosados, elaborados fundamentalmente con las variedades Mencía, Brancellao o Merenzao, son limpios y brillantes, abiertos de capa, con tonalidades entre el rosa pálido y el rojo cereza. Sus aromas recuerdan sutilmente a los frutos del bosque y a la fruta roja de hueso (de árbol). En boca, su equilibrio entre alcohol y acidez da paso a una sensación en retronasal deudora de la fruta antes nombrada y persistente.

### **7.3 Interacción causal entre la zona geográfica y el producto.**

Las características de los diferentes suelos de la zona geográfica unidas a las condiciones climáticas existentes y a los contrastes de su orografía conforman una zona con unas características excepcionales para el cultivo del viñedo, obteniendo un producto final específico y singularizado adaptado perfectamente al medio.

La maduración tiene mucho que ver con la orientación al sol y la altitud a la que se ubican las viñas. La Ribeira Sacra se caracteriza por los grandes contrastes geográficos, profundas cuencas geográficas y alienaciones montañosas, hecho que se refleja en sus vinos. Además sus suelos marcan la mineralidad del vino y resalta también las diferentes expresiones y concentraciones de la fruta.

Las variedades presentes son fundamentalmente variedades autóctonas seleccionadas a lo largo de los años por los viticultores de la zona, que huyeron del fácil recurso de acudir a la importación de variedades foráneas, más populares para el consumidor. Por eso, las variedades utilizadas están adaptadas y toleran las condiciones edafoclimáticas existentes, lo que origina una serie de vinos específicos desde el punto de vista fisicoquímico y sensorial.

También a lo largo de los siglos los viticultores de esta región fueron buscando las mejores zonas para el cultivo, en laderas bien orientadas y con suelos adecuados, sobre las que construyeron muros de piedra para abancalar estas laderas y configurar un paisaje absolutamente singular.

Además, en la calidad y características específicas del producto es de gran importancia el esmero con que trabajan los productores locales -que conocen sus viñas gracias a la sabiduría que da una larga experiencia en su cuidado- tanto en la conducción y en la poda de las cepas, para un adecuado control del potencial vitivinícola, como en la selección de la uva, que se vendimia manualmente en el momento en que, a su juicio, está en el óptimo de madurez,



buscando que las uvas tengan una graduación alcohólica natural probable mínima de 10º. A ello debemos sumar el rigor en los controles de calidad que se aplican, que hicieron posible el prestigio que los vinos de la Ribeira Sacra tienen tanto en la comunidad autónoma de Galicia como en el resto de España, estando en la actualidad abriéndose el paso en los mercados internacionales.

Pero la Ribeira Sacra, que sin duda tiene el vino como seña principal de identidad, es un todo que armoniza paisajes de flora atlántica con la vegetación mediterránea en el valle del Sil; es un conjunto que combina una importante riqueza de monumentos románicos con los valles de sus ríos; es la expresión más evidente de cómo el respeto a la tradición se puede y se debe combinar con la moderna forma de entender el mundo del vino.

## 8. Disposiciones aplicables

### a) Marco jurídico

- Resolución de 2 de diciembre de 2009, de la Dirección General de la Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden del 29 de septiembre de 2009, de la Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Ribeira Sacra y de su Consejo Regulador.

### b) Requisitos aplicables.

En particular, esta disposición establece los siguientes requisitos adicionales:

#### b.1) Prácticas culturales.

- En campañas excepcionales los límites de producción de uva por hectárea podrán ser modificados por el Consejo Regulador, tanto al alza como a la baja, para determinadas zonas, siempre con anterioridad a la vendimia y tras los asesoramientos y comprobaciones que se precisen y el informe favorable del órgano de control y certificación del consejo regulador. Estas modificaciones no podrán implicar, en el caso de la producción de uva por hectárea, un aumento superior al 25 % de los límites establecidos.
- Para nuevas plantaciones y replantaciones de viñedo, la producción máxima admitida será la resultante de aplicar a los valores establecidos con carácter general en el punto 5 de este pliego de condiciones, los siguientes coeficientes en función de la edad de las cepas:

- Año de plantación (año 0): coeficiente 0.
- Primer año (año 1): coeficiente 0.
- Segundo año (año 2): coeficiente 0,10.
- Tercer año (año 3): coeficiente 0,40.
- Cuarto año (año 4): coeficiente 0,75.
- Quinto año y sucesivos: coeficiente 1.

En el caso de los injertos, se considera que el viñedo tendrá el 100 % de producción al año siguiente de ser la cepa injertada.

- Con carácter general, está prohibido el riego. En caso de déficit hídrico, el Consejo Regulador lo podrá autorizar tras la petición del interesado.

#### b.2) Requisitos para la elaboración y el embotellado.

- Zona de elaboración:

La zona de elaboración de los vinos de la Denominación de Origen Ribeira Sacra coincide con la zona de producción. Sin embargo, teniendo en cuenta las costumbres y las dificultades orográficas del área de producción, se autoriza la inscripción en los registros de bodegas de elaboración, almacenamiento y embotellado de aquellas que, cumpliendo los demás requisitos establecidos, estén situadas en los terrenos de las siguientes parroquias, situadas en las inmediaciones de la zona de producción:

##### a) Subzona de Amandi:

Municipio de Sober: Brosmos, Bulso, Figueiroá, Proendos y Gundivós

##### b) Subzona de Chantada:

Municipio de Carballedo: Vilaquinte, san Romao de Campos y Veascós.

Municipio de A Peroxa: O Souto, Toubes, A Peroxa, Gual, Mirallos y Vilarrubín.

Municipio de Portomarín: Cortapezas, San Mamede de Belaz, Recelle, Bagude, Vedro y Carborrecelle.



Municipio de Taboada: Cicillón, Vilela, Carballo, Vilar de Cabalos,

Municipio de Chantada: Arcos, Merlán, Chantada, San Salvador de Asma, Veiga y Vilaúxe.

c) Subzona de Ribeiras do Miño:

Municipio de Pantón: Eiré, Serode, Següín y San Fiz de Cangas.

Municipio de O Saviñao: Vilelos, Vilaesteva, Freán, Louredo, A Laxe, Marrube, Vilasante, Licín y Piñeiró.

d) Subzona de Ribeiras de Sil:

Municipio de A Teixeira: Montoedo, Pedrafita y Boazo

Municipio de Castro Caldelas: Mazaira, Trabazos, Camba y Poboeiros.

- Zona de embotellado.

El transporte y embotellado fuera de la zona de producción y de elaboración constituye un riesgo para la calidad del vino, ya que se puede ver expuesto a fenómenos de óxido-reducción, variaciones de temperatura y otros, tanto más graves cuanto mayor sea la distancia recorrida. El embotellado en origen permite preservar las características y calidad del producto. Este hecho, unido a la experiencia y conocimiento profundo de las características específicas de los vinos adquiridos durante años por las bodegas de la Denominación de Origen de la Ribeira Sacra, hacen necesario el envasado en origen, preservando así todas las características fisicoquímicas y organolépticas de estos vinos.

- Los envases serán de vidrio, de las capacidades autorizadas por la legislación vigente, con exclusión expresa de las botellas de un litro.

b.3) Requisitos del etiquetado:

- En las etiquetas de los vinos embotellados, que deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, figurará siempre de modo destacado la mención “*Denominación de Origen Protegida*” y el nombre de la denominación, “*Ribeira Sacra*”, además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación vigente. Para la Denominación de Origen Protegida Ribeira Sacra el término tradicional al que se refiere el artículo 112 a) del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, es “*Denominación de Origen*”. Tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión “*Denominación de Origen Protegida*”.





- En el etiquetado de los vinos amparados por la denominación de origen se podrá hacer mención a la subzona de producción y elaboración si toda la uva procede de dicha subzona y la elaboración se produce en ella.
- Los vinos que cumplan los requisitos establecidos al efecto en la letra b) del punto 3 podrán utilizar la mención “Súmmum”. Además, los vinos envejecidos conforme a las normas que se establecen en dicha letra b) del punto 3 de este pliego de condiciones podrán utilizar las menciones “Barrica” o “Garda”, según corresponda.
- El nombre de la denominación de origen figurará con caracteres de una altura mínima de 4 mm. Por su parte, el nombre de la subzona y la variedad, de indicarse, deberán recogerse con caracteres como máximo de la mitad de la altura que se utilice para el nombre de la denominación de origen.
- En el etiquetado de los vinos protegidos será obligatoria la mención de la correspondiente marca comercial, en las condiciones previstas de acuerdo con la normativa general vigente. Cuando se utilicen marcas que sean empleadas también en otras denominaciones de origen, la mención «Ribeira Sacra» tendrá que ir en el mismo campo visual que el nombre de la marca comercial, siendo el tamaño de la mención «Ribeira Sacra» al menos tres veces superior al nombre de la marca comercial, sobre el mismo fondo y con el mismo tipo de letra.
- Todos los envases que se destinen al consumo irán provistos de una contraetiqueta numerada que será suministrada por el Consejo Regulador y que deberá ser colocada en la propia bodega. Dicha contraetiqueta incluirá el logotipo de la denominación de origen, que se incluye como Anexo II de este pliego de condiciones.

#### b.4) Requisitos para el control.

- Los diferentes operadores deben inscribirse en los siguientes registros de control:
  - Registro de viñas: donde sólo se inscribirán las viñas situadas en la zona de producción de las que la uva pueda ser destinada a la elaboración de los vinos protegidos.
  - Registro de las bodegas de elaboración: donde se pueden inscribir todas las bodegas que, situadas en la zona de elaboración, vinifiquen uvas procedentes de viñas inscritas en las que los vinos elaborados puedan optar al uso de la denominación de origen.
  - Registro de bodegas de almacenaje: donde se inscribirán todas aquellas bodegas que, estando situadas en la zona de elaboración, se dediquen exclusivamente al almacenaje de vinos amparados por la Denominación de Origen Ribeira Sacra.



- Registro de bodegas embotelladoras: donde se inscribirán todas aquelas bodegas que, situadas en la zona de elaboración, se dediquen exclusivamente al embotellado y comercialización del vino debidamente etiquetado y amparado por la Denominación de Origen Ribeira Sacra.

• Además, son necesarias las siguientes declaraciones para el control:

- Todos los titulares de bodegas de elaboración deberán declarar, a más tardar el 10 de diciembre de cada año, la cantidad vino obtenido, especificando los diversos tipos que elaboren.

- Todos los titulares de bodegas que embotellen vino presentarán, antes del 1 de septiembre de cada año, las declaraciones de salidas, indicando el destino, y existencias de producto amparado durante la campaña vitivinícola.

## 9. Estructura de Control.

a) Órgano de control.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen protegida Ribeira Sacra tiene identificado en su estructura un órgano de control y certificación de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 15.1º letra b) de la Ley 2/2005, del 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega; y en el artículo 65 del Decreto 4/2007, del 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores. De acuerdo con dichas normas, el Consejo Regulador es una corporación de derecho público tutelada por la Consellería de Medio Rural de la Xunta de Galicia y sus inspectores están habilitados por ésta y tienen la condición de autoridad en el ejercicio de sus funciones de control.

Nombre: Órgano de control y certificación del Consejo regulador de la Denominación de Origen Ribeira Sacra.

Dirección: Rúa do Comercio, 6-8, 27.400 Monforte de Lemos (Lugo)

Teléfono: 0034 982 410 968

Fax: 0034 982 411 265

Correo electrónico: [info@ribeirasacra.org](mailto:info@ribeirasacra.org)



b) Tareas.

b.1) Alcance de los controles.

- Análisis químicos y organolépticos:

El órgano de control verifica que los elaboradores realizan análisis químicos y organolépticos de todas las partidas de vino para comprobar que cumplen los requisitos establecidos en el punto 2 de este pliego de condiciones. Para la realización de los análisis organolépticos los operadores utilizan el panel de cata con que cuenta el Consejo Regulador.

El Consejo Regulador entrega contraetiquetas con una codificación específica para cada botella de cada partida destinada a ser comercializada con la Denominación de Origen Protegida Ribeira Sacra que se ajuste a los parámetros establecidos. Las partidas que no reúnan las características analíticas y organolépticas del punto 2 de este pliego de condiciones no obtendrán las contraetiquetas y no podrán ser comercializadas bajo el nombre de la denominación de origen protegida.

- Operadores:

El órgano de control comprueba que los operadores tienen capacidad para cumplir los requisitos del pliego de condiciones. En particular, comprueba que los productores y elaboradores disponen de un sistema de autocontrol y trazabilidad que permite acreditar las especificaciones en cuanto a: procedencia de uva, variedades empleadas, rendimientos de producción, rendimientos de extracción de mosto, y análisis de los parámetros químicos y organolépticos.

- Productos:

El órgano de control, mediante toma de muestras, verifica que el vino comercializado bajo la denominación de origen cumple las especificaciones establecidas en el punto 2, utiliza adecuadamente la contraetiqueta asignada y se cumplen las demás condiciones que se recogen en este pliego de condiciones.



## b.2) Metodología en los controles

- Controles sistemáticos.

El órgano de control realiza controles sistemáticos del sistema de autocontrol de los operadores que elaboran o comercializan vino bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida con los objetivos siguientes:

- Verificar que la uva, el mosto y el vino son originarios de la zona de producción.
- Controlar el cumplimiento de las especificaciones en lo referente a variedades y rendimiento de producción de uva.
- Comprobar que se realiza una gestión de la trazabilidad desde la producción de uva hasta el envasado.
- Comprobar que se realizan análisis químicos y organolépticos de todas las partidas de vino que permitan acreditar el cumplimiento de las características definidas en el punto 2 de este pliego de condiciones.

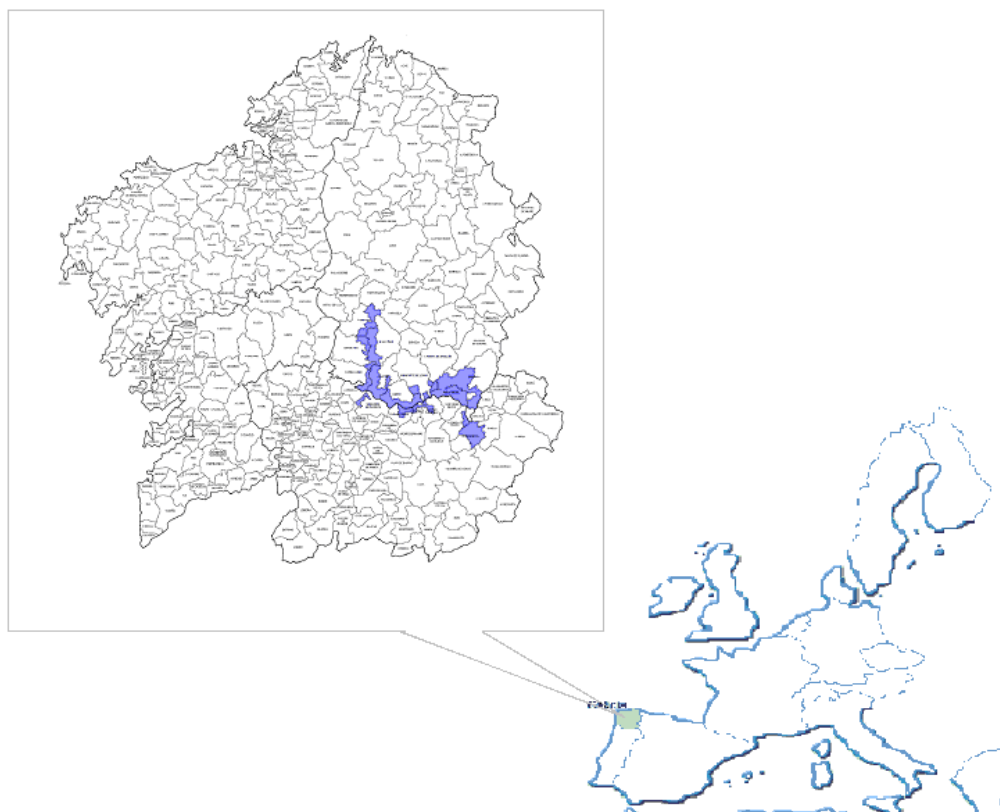
- Controles aleatorios.

El órgano de control hace controles aleatorios para comprobar la trazabilidad de las partidas y el cumplimiento de los parámetros analíticos.



## ANEXO I

### SITUACIÓN Y DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA



## ANEXO II

### LOGOTIPO IDENTIFICATIVO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

#### RIBEIRA SACRA



**RIBEIRA SACRA**  
Consello Regulador Denominación de Orixe