



VISITA A LA BODEGA “RIBAS DEL CÚA” EN CACABELOS.

El viernes día 8 de noviembre de 2013, todos los compañeros y compañeras del Tercer Ciclo del Colegio, hemos ido con nuestros profesores a la Salida del Primer Trimestre: Visita a la bodega Ribas del Cúa en Cacabelos.

Puesto que está en la localidad, hemos ido andando. Fuimos caminando y subiendo cuestas por las afueras. Desde arriba se veía un paisaje muy sorprendente. Veíamos los tejados de las casas del pueblo, las montañas que lo rodean, y una gran extensión de viñas.



Tuvimos la oportunidad de disfrutar de un gran colorido, desde los amarillentos, anaranjados, tonos parduzcos, marrones, rojizos, del campo, hasta los tonos del cielo, que estuvo bastante cambiante. Desde el azul clarito y el brillante y caliente sol, hasta el arco iris, las nubes blancas y grises, y la compañía de unas gotas de lluvia.



Además de ir charlando de forma muy agradable con nuestros compañeros y profesores, fuimos dispuestos a escuchar cómo eran las viñas. Teníamos mucha curiosidad por conocer cómo se fabricaba el vino, quiénes lo hacían y resolver unas cuantas dudas y preguntas que llevábamos preparando los días anteriores en nuestras clases.

Al llegar a la bodega, nos esperaba Pilar Millán, enóloga de la bodega. Nos enseñó el campo y las instalaciones, nos contó detalles sobre la empresa y los trabajadores que había en ella y nos ayudó en la visita y contestó muy amablemente a todas las preguntas que fuimos haciéndole a lo largo del recorrido.

Comenzamos por el campo, vimos el paisaje y enseguida surgieron las preguntas y los comentarios sobre dónde estábamos:



-¿Qué animales tenéis en este ecosistema junto con las viñas y la pradera?

-Aquí, a las afueras de Cacabelos, es una zona de caza, y podemos ver conejos, perdices, zorros, liebres, jabalíes y otros animalitos como saltamontes, arañas, mariquitas, babosas...

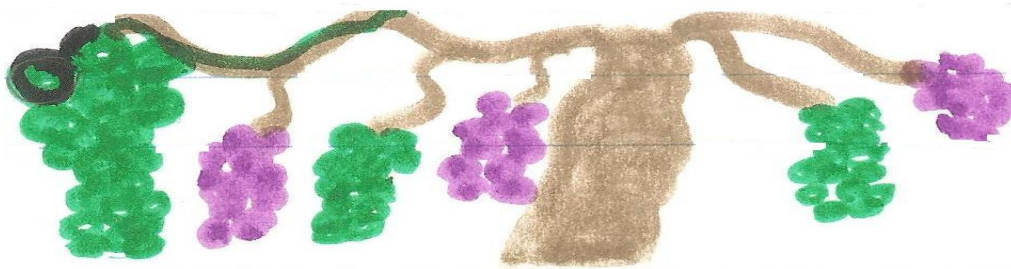
-¿Nos puedes hablar del terreno que tenéis y de las plantas?

-Sí, por supuesto. Nuestra bodega tiene 60 hectáreas de las cuales en 43 tenemos plantadas viñas.

-La planta de la vid es un injerto de Mencía, con la raíz tratada para que no tenga Filoxera, que fue una enfermedad que vino de América y destruyó hace un siglo gran parte de los viñedos de Europa.

-¿Qué otras enfermedades de la vid se dan en esta zona?

-Aquí son frecuentes los hongos de la botritis. La uva Mencía es muy sensible a él si hace calor y hay humedad, y también están el mildew y el oidio. Tenemos que estar pendientes y tratar de que no se propaguen echando los productos correspondientes.



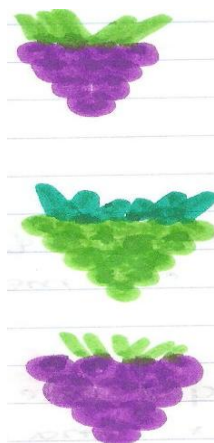
-Pilar, cuéntanos cómo es la planta:

-La raíz es pivotante, que significa que es alargada hacia abajo con pequeños pelillos para tomar todos los nutrientes del suelo. Su tronco es grueso y áspero, del que le salen varias varas. Nosotros colocamos las plantas en fila en un tendido de alambres para que trepen y formen una pared

cuando les salen las hojas. Se llama espaldera, en contraposición al estilo tradicional que es en vaso.

-¿Qué tipos de uva tenéis en la plantación?

-En la plantación tenemos: las variedades que vienen de Francia, Merlot, Cabernet y Sauvignon . Además, Mencía y Tempranillo que son de El Bierzo. El fruto es una uva negra de buena calidad. En esta bodega nos dedicamos sólo a elaborar vino tinto.



-¿En qué año fundasteis la bodega Ribas del Cúa?

-La bodega la fundamos en 1990. En el año 2000 ya estábamos preparados para hacer vino. En 2003, vendimos nuestra primera cosecha. Llevamos 10 años haciendo vino.

-¿Cuáles han sido los mejores años para vosotros?

-Recuerdo como muy buenos, el 2003, el 2005 y el 2012. Y el peor el 2004.

Seguimos paseando por el campo y nos detenemos a charlar sobre las fases de la planta:

- Ahora estamos viendo que la planta ya no tiene uvas, se ha vendimiado. En unos días se va a realizar una pre poda, perderá sus hojas, y durante el invierno la savia se va a quedar como dormida. Podaremos las varas y esperaremos a la primavera.
- Sabéis que la vid es una planta angiosperma. Con los primeros brotes, vamos a ir controlando las temperaturas y la humedad del ambiente.
- Esperaremos a que salgan los primeros racimos e iremos midiendo los azúcares.
- Cuando el ciclo se complete, volveremos a vendimiar el año que viene.



-¿Qué medio usáis para vendimiar?

-Utilizamos máquinas. Tenemos 43 hectáreas que se vendimian en tres días sin parar por la noche. La máquina sacude la planta y las uvas caen en unas cestitas.

-En la época de La vendimia, ¿Cuánto tiempo tenéis que estar trabajando?

-Os diré que cuando las uvas entran a la despalilladora, a la prensa, hasta que se forma la pasta y más tarde el vino, tenemos que estar siempre muy pendientes. Es la época más apurada. Después trabajamos de lunes a viernes, ocho horas.

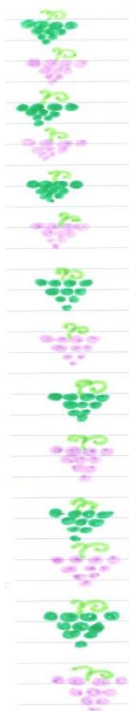
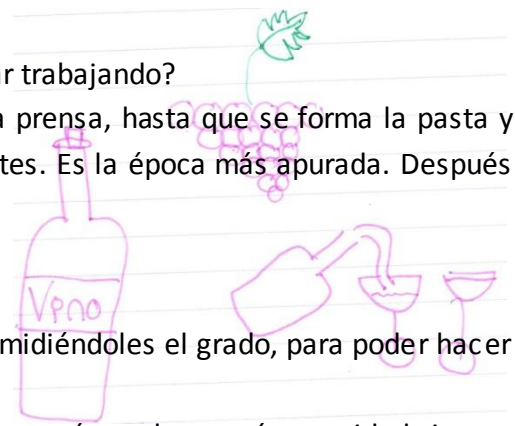
-¿Para qué sirve la báscula?

-Una vez que hemos recogido las uvas, las vamos pesando y midiéndoles el grado, para poder hacer un cálculo de cara a hacer nuestros vinos.

-Estamos asombrados en la sala de los depósitos. Cuéntanos cuántos hay, qué capacidad tienen, cómo se limpian, cómo funcionan los depósitos.

-Los depósitos están fijos al suelo y muy sujetos por la parte superior. Cada depósito admite 30.000 litros. Tienen en el medio una corriente de agua fría. El vino, al fermentar coge mucha temperatura, pero le cuidamos para que no pase de 30 grados. Se limpian antes de que echemos el vino.

Si un depósito no se llena por completo, se puede dañar el vino y convertirse en vinagre.



-¿Qué tipos de vino lleváis al mercado?

-Nosotros tenemos vino joven y de crianza. El joven es el que embotellamos en cuanto está el proceso de fermentación concluido. El vino de crianza está un tiempo “durmiendo” en las barricas de madera. En cada una caben 225 litros, cuando está listo lo embotellamos y etiquetamos.

- Pilar nos dice:¿Queréis ver la fase final? - Todos le contestamos: Sí, por favor .

-Aquí estamos, en la sala donde embotellamos en envases de vidrio, colocamos un tapón de corcho y sobre ello una cápsula.

-También es muy importante la etiqueta, puesto que la normativa europea nos pide que lleve el nombre del producto, la dirección de la bodega, la cantidad, el grado de alcohol, el año de embotellado, el código de barras, la denominación de origen y si contiene sulfitos.



-Nuestro vino va embotellado en envases de 75 cl., tiene unos 13 grados de alcohol, y suele costar desde 1,30 euros a 13,50 aproximadamente.

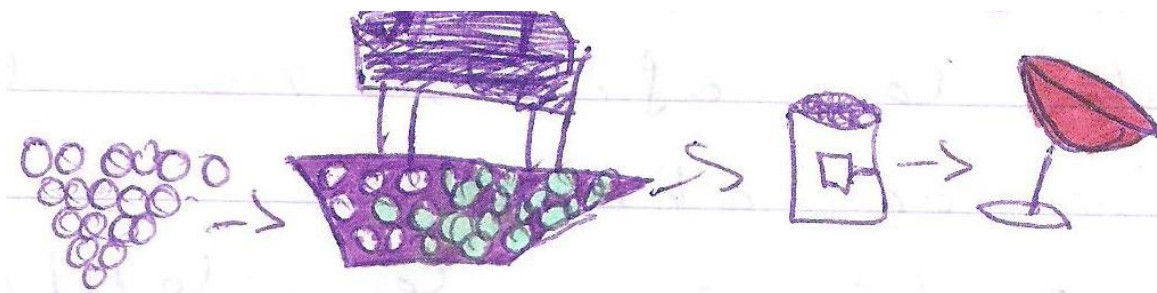


-¿Cuánto vino hicisteis el año pasado y cuánto esperáis hacer este año?

- El año pasado hicimos 193.000 litros. Y este año calculamos que podremos tener unos 210.000 litros.

-¿Qué países os compran el vino?

- Los compradores que tenemos son diversos. Mirad, en Asia: China y Japón. En América: Canadá, Estados Unidos, México, Brasil, República Dominicana y Argentina. En Europa: Holanda, Suiza, Suecia, Alemania y Polonia. También estamos a punto de comercializar nuestro vino en Panamá.



-¿Habéis recibido algún premio?

-Por supuesto. Estoy muy orgullosa de los que hemos recibido. Os diré que cuando un vino se presenta para un premio, los catadores, son profesionales que valoran su color, sus olores y su sabor. Nos han dado el premio Zarcillo de plata, también el Decanter y tenemos Baccus de Oro desde el año pasado.

-Recibir un premio siempre nos llena de satisfacción y nos anima a seguir cuidando nuestro vino.

Nos despedimos de Pilar, de las vistas y de ese balcón que tenemos en Cacabelos.



Los días posteriores a la visita, estuvimos realizando la valoración. Algunos niñ@s coincidimos en que es un trabajo muy costoso, que te ensucias mucho y que no nos gustaría dedicarnos a ello en el futuro.



Otros, en cambio, hemos pensado que es un trabajo interesante, en el que tienes que tener muchos conocimientos sobre el campo y el vino y que sí nos gustaría dedicarnos a ello de mayores, puesto que hemos visto que hay muchos profesionales que intervienen en todas las fases del proceso desde el terreno de la viña hasta que el vino llega a los consumidores.

Alumn@s de Quinto de Primaria.