Ribeiro

lunes 5 de junio de 2023

ESCRITO POR CODIPRAL©


CODIPRAL

El Miño es nuestro Rin en Galicia, Fechos y Soutomanco nuestros Rüdesheim gallegos, y **Ribeiro** nuestro Rhiengau. Cualquiera que se haya sobrecogido a la vista de aquellos viñedos en Alemania siente un asombro similar a la vista de las parcelas de Gomáriz o de Xebio. Son parajes, laderas y suelos, espectaculares, con unas condiciones particulares por estar próximos al gran nivelador climático que es el Atlántico, pero resguardados por los valles protectores de sus tres ríos. Extraordinario. A tiro de AVE

El buen vino encapsula también su historia comercial. En una manufactura llena de evocaciones como es el vino de calidad, su éxito durante siglos también está presente en el intelecto del consumidor en el momento de degustarlo configurando su percepción. En esto, los vinos blancos de Ribeiro, de Ribadavia, han sido campeones mundiales durante siglos. Las variedades nativas, Treixadura, Torrontés y Loureira, son de origen mediterráneo y sus ascendientes fueron introducidas en Galicia por los romanos. Así que llevan adaptándose al carácter gallego, y a los valles del Miño, del Avia, y del Arnoya, dos mil años. Los vinos del nuevo mundo, por ejemplo, se comercializan en el mercado global, desde hace solo unos cincuenta años. Los vinos blancos de Ribadavia, lo hicieron durante siglos, desde hace ochocientos. También como los primeros, exitosos en el mercado global que había. Ciertamente, somos el viejo mundo. Me alegro

A comienzos del siglo XII el vino de Ribeiro ya está registrado en documentos públicos como el de mayor actividad comercial y el más caro de Galicia. En esos mismos años, se incluye la *Guía del Peregrino* (del Camino de Santiago) como uno de los libros del *Códice Calixtino* escrito por benedictinos franceses. No había registros como hoy, pero se estiman en cientos de miles los peregrinos durante esos siglos (J. Nuño, C. Román), que al llegar al santuario se agrupaban por idiomas para entrar por turnos a respetar el sepulcro. El Camino de Santiago tenía siempre muchos más peregrinos que los otros dos "destinos" principales; Roma y Jerusalén. Esto era así por el perfil más austero y espiritual, y porque Galicia era el fin del mundo, pero también por el carácter hospitalario del gallego con el extranjero. Todo como hoy. ¿De qué otra forma iba a ser? Han pasado tan solo mil años. Poco tardaron los comerciantes ingleses en cargar vino de Ribeiro en los puertos de Pontevedra y Vigo para distribuirlo en el mercado global; el golfo de Vizcaya, Bretaña, Flandes, Londres... Durante tres siglos fue un

superventas. En el s. XVI empezó a apagarse la estrella. Lo más difícil lo tenemos ya: los ríos, las laderas de sus valles, los tres tipos magníficos de suelos, el clima singular, las variedades, y también la historia y el carácter de los orensanos (maridaje perfecto entre lo mejor del Atlántico y del Mediterráneo). Ahora pensemos con humildad cómo trabajar para que los vinos de DO Ribeiro tengan el reconocimiento que merecen y el éxito que tuvieron

A. **Multicanal** Estar presente en aun más canales dispares, ajenos al vino, donde se promocione y se informe de Ribeiro; como ya hace el CRDO con publicidad en publicaciones del sector o cerrando acuerdos con creadoras de opinión como Cristina, pero en mayor número

B. **Lejanía** Dar prioridad a aquellos canales de alcance más lejano donde la competencia de vinos con parecidas características es menor; el vino de Ribeiro tiene calidad sobrada para ser apreciado en los mercados más remotos e insólitos

C. **Economía** Dar prioridad a aquellos canales que sean más económicos o gratuitos. Hay muchos. Yo mismo estoy ahora haciendo uso de uno de ellos gracias a las nuevas tecnologías y la generosidad de sus propietarios

D. **Espectáculo** Organización de actividades singulares y que sean fácilmente divulgadas por vías digitales a cualquier lugar tales como festival de gastronomía y vino, o documental hecho por algún profesional reconocido dentro y fuera, como el gran amigo del vino gallego Wineman

E. **Colaboración** Fomentar estrategias comunes y colaboración entre los productores de Ribeiro. Trabajadores, decididos, hospitalarios, leales. También desconfiados y con preferencia por el anonimato. La tarea en cuestión es de grupo y las DOs de éxito global lo son porque han sido capaces de que las bodegas antepongan los intereses de la DO a los suyos propios

F. **Alianzas** Explorar relaciones comerciales entre el CRDO y otros intervinientes del mercado global para la promoción de Ribeiro coordinando, por ejemplo, entre las bodegas, importadores, distribuidores, etc, el envío de promociones consolidadas

G. **Categorizar** Contribuir a que muchas cooperativas y viticultores dedicados a producir vinos excelentes, pero frescos y de chiquiteo, se inicien en la elaboración de vinos más complejos y con crianza; la Treixadura, el Godello, el Albariño, la Loureira... son más que aptas. Ya las mayores bodegas, como Gallegas, y cooperativas, están en ello

H. **Espumoso** Apostar por que las bodegas produzcan espumosos con calidad; es la gran tendencia de consumo global y la única que crece

I. **Hospedaje** Aprovechar Galicia. Es algo más que enoturismo. Fomentar la adaptación de pazos o edificaciones rústicas como han hecho con éxito Costeira en Toubes o Pazo Casanova

J. **El Camino de Santiago** En 2022 se registraron más de 370.000 peregrinos en el Camino De Santiago. ¡Enorme! Son 100.000 visitantes más que los de la primera ruta de enoturismo de España. Estos peregrinos van año tras año por espiritualidad, contacto con la naturaleza, tradición, y por la cultura/gastronomía gallega. Nosotros nos dedicamos a algo más ordinario y vulgar; vender. Pero el excelso vino de Ribeiro apela igualmente a la espiritualidad, la naturaleza, la historia, la cultura y la gastronomía gallegas. Vinculémoslo lo más posible al Camino. Con respeto. Esto es lo que pasó hace ochocientos años

K. **Innovación** Innovar, innovar, innovar, siendo por ejemplo el primer CRDO que facilitase la venta a cualquiera de sus miembros mediante plataformas propias de la DO, o el pago con criptomonedas; estas tecnologías estarán implantadas mañana, estemos listos

L. **Paciencia y trabajo** Dos cualidades de los orensanos. Imprescindibles para hacer buen vino. Ribeiro tardo siglos en apagar su estrella. Una de sus regiones hermanas lleva años haciendo las cosas bien para su actual prosperidad. No hay ninguna razón para que Ribeiro no lo haga mejor. Para beneficio de las otras cuatro denominaciones gallegas