

AGOSTO-SEPTIEMBRE 2009

illy

BAR BUSINESS

illy

TENDENCIAS Y PROTAGONISTAS DEL CANAL HORECA

**CONSERVAS
VEGETALES**
Aliadas de la
restauración

**BEBIDAS
ENERGÉTICAS**
Aptas para la
coctelería

PANORÁMICA

**Restaurantes en
museos del mundo**

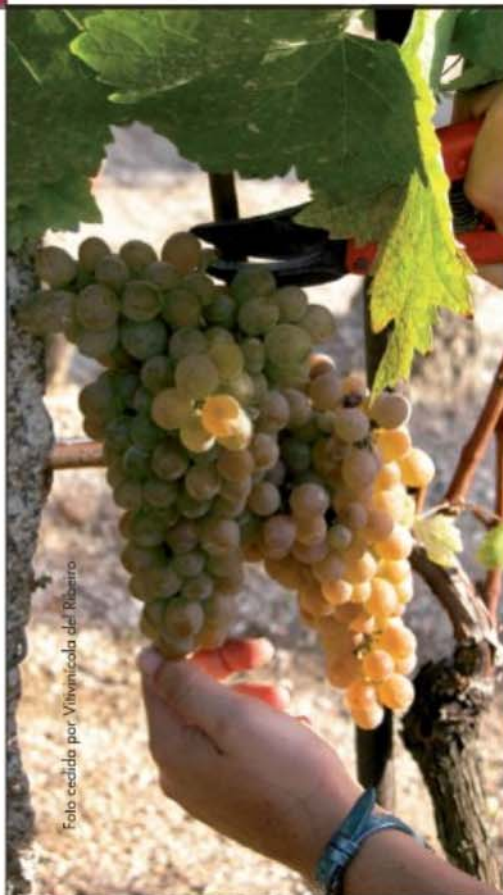


Foto cedida por Vitivinícola del Ribeiro

UNA TIERRA de sentidos

GALICIA CUENTA CON CINCO DENOMINACIONES DE ORIGEN QUE APUESTAN POR LA ELABORACIÓN DE VINOS CON VARIEDADES AUTÓCTONAS. TANTO BLANCOS COMO TINTOS TIENEN UN GRAN RECONOCIMIENTO

Uno de los grandes tesoros de Galicia son sus vinos. Desde la invasión romana, sus tierras han acogido una viticultura de larga tradición, asentada en variedades autóctonas como la Albariño, Treixadura, Godello o Sousón. Y si bien los vinos blancos han sido los grandes embajadores de las cinco Denominaciones de Origen con las que cuenta Galicia, también sus tintos comienzan a sobresalir por su calidad y personalidad.

D.O. RIBEIRA SACRA

La producción de la más joven D.O. gallega (fue creada en 1996) está orientada fundamentalmente a los vinos tintos, correspondiendo un pequeño porcentaje a los blancos (no se elaboran ni rosados ni tostados). La zona de producción (2.500 hectáreas de viñedo) abarca diversas parroquias y lugares de 19 municipios divididos éstos en 5 subzonas: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Ribeiras do Miño y Ribeiras do Sil. Las variedades de uva autorizadas por el Consejo Regulador son, entre las preferentes, las blancas **Loureida, Treixadura, Godello, Dona Branca, Albariño** y **Torrontés**, y en tintos **Mencia, Brancellao** y **Merenzao**. Otras variedades autorizadas son las



Foto cedida por el C.R.D.O. Ribeira Sacra

tintas **Garnacha Tintorera, Tempranillo, Sousón, Caiño Tinto** y **Mouratón**.

La variedad Mencia es la más cultivada y su potencial revela vinos jóvenes de gran calidad, afrutados y muy aromáticos. En los blancos destacan los obtenidos con la variedad Godello, que permite saborear vinos frescos y de gran plenitud en boca, con aromas intensos de la varietal.

Los tipos de vino amparados por la D.O. son los **Ribeira Sacra Sùmmum** (que

comprende tintos elaborados, como mínimo, con un 85% de una de las variedades tintas preferentes; tintos elaborados, como mínimo, con un 85% de variedades de tintas preferentes, siendo la Mencia, al menos, un 60% del total; y blancos elaborados con las variedades blancas preferentes) y los **Ribeira Sacra** (tintos elaborados como mínimo con un 70% de variedades tintas preferentes y aquellos sùmmum que no al-

cancen los niveles analíticos u organolépticos exigidos para esta mención).

Según datos del Consejo Regulador, en la pasada campaña 2007-2008 se calificaron un total de 2.923.756 de l (2.812.693 tintos y 111.063 blancos). La mayor parte de los vinos con D.O. Ribeira Sacra se comercializan en hostelería.

Entre las bodegas de Ribeira Sacra destacamos **Adegas Moure**, fundada en 1958 y una de las pioneras en el cultivo de viñedos escalonados por las laderas del Miño. La viticultura es un aspecto fundamental para la empresa, cuidando por ello el proceso de elaboración (producción, tratamientos fitosanitarios, podas en verde...) Sus vinos, presentes en el canal Horeca, se comercializan bajo las marcas Abadía da Cova (blanco Albariño, Tinto Mencía y Tinto Mencía barrica), siendo los restaurantes sus destinatarios principalmente, y Cepavella (tinto Mencía), siendo los bares sus destinatarios. Se elaboran a partir de uvas producidas en laderas de cepas viejas y corta producción, combinando sistemas tradicionales con moderna tecnología.



Foto cedida por Bodegas ValdeSil

Situada en pleno corazón de los Cañones el Sil se encuentra **Bodegas Regina Viarum**, fundada en 2001. De sus 12 hectáreas de viñedo propio surgen vinos muy afrutados, ligeros para beber (en el caso de los jóvenes) y muy varietales, predominando la fruta roja característica de la variedad Mencía. El canal Horeca supone el 70% de las ventas de la bodega, que comercializa sus vinos bajo las marcas **Regina Viarum** (tinto joven Mencía 100%), **Regina Expresión** (tinto 100% Mencía barrica 9 meses roble francés), **Regina Viarum Godello** (blanco), **Via Imperial** (tinto joven 100% Mencía) y **Via Appia** (tinto joven 100% Mencía).

D.O. VALDEORRAS

Reconocida por orden ministerial en 1977, la zona de producción de la D.O. **Valdeorras** abarca toda la superficie vitícola de los municipios de Rubiá, Carballeda de Valdeorras, O Barco de Valdeorras, Vilamartín de Valdeorras, A Rúa de Valdeorras, Petín, Larouco y O Bolo. Cuenta con una superficie de producción de 1.341,75 hectáreas inscritas en la D.O. y ampara un total de 1.961 viticultores y 45 bodegas. Las variedades autorizadas para la elaboración de vinos blancos son **Godello** (preferente), **Doña Blanca** y **Palomino**, mientras que para tintos se autorizan **Mencía** (preferente), **Merenzao**, **Alicante** o **Garnacha Tintorera** y **Grao Negro**. El C. R. ha recuperado las cepas autóctonas como el Godello, potenciando el cultivo de uva Mencía para garanti-

zar unos vinos únicos, genuinos y de calidad. Se producen 4 tipos de vino: monovarietales (blancos de Godello, de fino aroma afrutado, color amarillo, dorado o pajizo y buena estructura en boca; y tintos elaborados con Mencía, de intenso color púrpura y elegante aroma afrutado, ligeros y sabrosos) y vinos genéricos o plurivarietales (en blancos los elaborados con Palomino fino o Jerez y en tintos los elaborados con Garnacha Tintorera). En Valdeorras se elabora el único vino crianza de Galicia, que además lleva una contraetiqueta que garantiza los tiempos de crianza: 12 meses en barrica y 12 meses en botella. Se ha solicitado el amparo de un Reserva y se espera amparar vinos tostados en el nuevo reglamento pendiente de aprobación.

La producción de vino calificado de esta D.O. durante la campaña 2007-2008 fue de 35.320,48 hl. En el mercado interior se comercializaron 33.751,72 hl (13.143,40 hl de vino blanco y 20.608,32 de tinto) y 1.568,76 hl (1.285,11 blancos y 283,65 hl de tinto) en el exterior. Según el Consejo Regulador, las exportaciones crecen, siendo en 2008 los principales países exportadores EE. UU., Reino Unido, Alemania, Bélgica, China y Japón.

Entre sus bodegas nos detenemos en **Bodegas ValdeSil**, que ha apostado desde sus orígenes por la variedad de uva Godello. Gracias a una labor de recuperación de todas las 'pezas' de Godello plantadas por la familia en el pasado, la bodega ha llevado a cabo su



Foto cedida por el C. R. D. O. Valdeorras

propia selección clonal y ha puesto en práctica técnicas poco habituales en la viticultura gallega como el trabajo con cubiertas vegetales. Sus vinos son elegantes, potentes y con personalidad. La bodega elabora 4 blancos de la variedad Godello (comercializados bajo las marcas **Montenovo**, **Valdesil**, **Pezas da Portela** y **Pedrouzos**, un vino de una sola finca del que sólo se elaboran 550 magnums, y un tinto Mencía, comercializado bajo la marca **Valderroa**. Todos están presentes en el canal Horeca.

En O Barco de Valdeorras encontramos una joven bodega familiar, **Bodegas y viñedos Virxen de Galir**, fundada en 2002, que elabora el primer y único vino Crianza de Galicia: **Pagos del Galir Selección Rosa Rivero**, un tinto 100% Mencía que permanece 12 meses en ro-

ble francés. La filosofía de la bodega es elaborar vinos de variedades Mencía y Godello diferenciados por sus viñedos de pizarra. También elabora el tinto **Pagos del Galir Roble** (4 meses en roble americano) y el vino blanco elaborado con Godello **G del Galir sobre lías**. Desde este año la bodega elabora el **G del Galir Godello barrica** con 6 meses en roble francés. Estos vinos se dirigen exclusivamente a Horeca, un canal de gran importancia para la bodega, aunque también dispone una marca para grandes superficies, **Via Nova**.

D.O. RIBEIRO

Ribeiro es la segunda D.O. más antigua de España precedida por Jerez, tras su reconocimiento en 1932 y posterior protección con la publicación del Estatuto del Vino elevado a ley el 26 de mayo de

1933. En sus 2.749 has de viñedo, ubicadas en los municipios de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín y Cortegada, y parte de los de Boborás, San Amaro, Toén, Carballiño y Ourense, maduran las uvas autorizadas por el Consejo Regulador: entre las blancas, **Treixadura** –la reina del viñedo del Ribeiro–, **Torrontés**, **Godello Loureira**, **Albariño**, **Lado**, **Albilla**, **Macabeo** y **Palomino**; y en las tintas, **Sousón**, **Brancellao**, **Caíño**, **Ferrón**, **Mencía**, **Garnacha Tintorera** y **Tempranillo**.

Los vinos del Ribeiro, blancos, tintos y tostados, basan su elaboración en la tradición. De hecho, la comarca lleva, desde la invasión romana, la viticultura impresa en sus genes como modo de hacer y de sentir, dando vida a unos vinos únicos y

ALGUNOS VINOS GALLEGOS SELECCIONADOS POR BAR BUSINESS



Fuga 2006 - D.O. Ribeira Sacra (Adegas Moure)

100% Mencía. Color cereza picota con tonos amarotados. Potentes aromas a frutas del bosque, hierbas aromáticas y algo de café. En boca, **sabroso, con cuerpo y estructura**. Nobles taninos. Sensación final elegante y delicada. Ideal con carnes a la plancha, arroces y platos a la plancha. Servir entre 14-16° C.



Via Imperial Mencía - D.O. Ribeira Sacra (Bodegas Regina Viarum)

100% Mencía. Color rojo picota de capa media cubierto con reflejo violáceo, limpio y brillante. Limpio y afrutado, aromas de frutos rojos y minerales. En boca, suave. **Bien conjuntado, estructurado y equilibrado**, recuerda aromas de frutas rojas. Persistente con postgusto amplio. Ideal con carnes, caza, pescado y platos gallegos. Servir a 17° C.



Val de Sil 2007 - D.O. Valdeorras (Bodegas Valdesil)

100% Godello. Vino potente y graso. Aromas a fruta madura, flor blanca, finas hierbas y mineralizados. En boca, **intensa frutalidad** en armonía con

el carácter de la tierra: aromática, compleja y envolvente. Marida con platos de pescado, carnes blancas o guisos de carne y legumbres. Servir entre 8-10° C.



Pagos del Galir Roble 07 - D.O. Valdeorras (Bodegas y Viñedos Virxen de Galir)

Elaborado con uva Mencía. Color rojo picota con ribete rubí. Buena intensidad aromática, compleja, llena de matices. **Expresión frutal** (fruta roja madura, moras...) con notas balsámicas y especiadas. Sabroso, carnoso, buena tonicidad. Bien estructurado, amplio y cálido. Marida con todo tipo de carnes.



Gran Reboreda Blanco 2008 - D.O. Ribeiro (Bodegas Campante)

80% Treixadura, 10% Loureira y 10% Godello. Color amarillo limón. Aroma fino y elegante, varietal y frutal. En boca, **muy expresivo, fresco, sabroso y potente**. Marida con mariscos y pescados ligeros, pastas y quesos grasos. Servir a 12° C.



Viña Costeira - D.O. Ribeiro (Vitivinícola del Ribeiro)

De uva Treixadura, Torrontes, Godello, Loureira y Albariño. Amarillo

pajizo brillante con reflejos verdosos. Aroma de intensidad media-alta, muy fino y elegante, con notas de fruta tropical y hierba fresca. **Boca muy equilibrada**. Sabroso y fresco. Ideal con toda clase de pescados y mariscos, crustáceos y moluscos así como quesos tradicionales gallegos. Servir a 8° C.



Gomariz X 2008 - D.O. Ribeiro (Coto de Gomariz)

Elaborado con uva Albariño y Treixadura. Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Nariz intensa y elegante. Aromas de melocotón, albaricoque, cítricos y flores blancas. Notas de piedra mojada, pizarra, grafito y pedernal. En boca, graso, con cuerpo, fresco. **Final amplio y de gran intensidad**. Acompaña pescados, mariscos, arroces y carnes de ave.



Albariño Valdamor 2008 - D.O. Rías Baixas (Bodegas Valdamor)

100% Albariño. Color amarillo pajizo. Aromas francos y limpios, con recuerdo a manzana y toques de fruta madura. **Gran complejidad aromática**. En boca, fresco, bien estructurado, carnoso y persistente. Servir entre 10 y/o 12° C.

peculiares que nacen del "terruño" y de la mezcla de variedades autóctonas, endémicas y gran personalidad. Uno de los rasgos más destacables de la D.O. es la diversidad, impulsada por las numerosas bodegas y variedades de uva así como por la experiencia y buen hacer de la comarca. Los blancos representan la mayor parte de la producción, aunque también se observa una creciente demanda de los tintos basados en variedades autóctonas, que comienzan a sobresalir gracias a su originalidad y calidad.

Durante 2008 la producción de vinos con D.O. Ribeiro ascendió a 7.295.135 de l, de los cuales 6.831.108 correspondieron a vino blanco, 463.477 a tinto y 550 a tostado. Ese año se exportó el 5% de la producción a Alemania, Bélgica, Holanda, Polonia, Francia, Reino Unido,



Señorío de Rubiós Tinto Condado - D.O. Rías Baixas
(Bodegas Coto Redondo)

De uvas Caiño, Mencía, Pedral y Retinto. Color rojo violeta vivo, limpio y brillante. En nariz, intensidad media-alta, limpio, destacando frutas silvestres (mora, frambuesa). En boca, muy limpio, sedoso y glicérico con **acidez bien integrada**. Buena estructura y untosidad. Marida con carnes, algunos pescados, postres y también como aperitivo.



Martín Códax - D.O. Rías Baixas
(Bodegas Martín Códax)

100% Albariño. De amarillo pajizo, limpio y muy brillante. Aromas de frutas de pulpa blanca y tropicales. Pequeñas notas de cítricos con un ligero fondo vegetal de hierba seca. Viveza y tacto untuoso en la entrada en boca. En el ataque se muestra denso o graso, amplio y con cierta melosidad. La **vía**



Selección Finca Monte Alto 2007 D.O. Rías Baixas
(Bodega Fillaboa)

100% Albariño. Color amarillo pajizo y brillante. Muy intenso en nariz, aromas a fruta muy madura, piña, manzana, fruta de hueso, muy fino

y elegante. Buena estructura en boca, potente en ataque y en el paso en boca, muy persistente con aromas frutales vía retronasal. Ideal con pescados, mariscos, cremas, sushi, foie, arroces, pastas, carne de ave, verduras... Servir entre 8-10° C.



Crego e monaguillo - D.O. Monterrei
(Bodegas Crego e Monaguillo)

60% Godello y 40% Treixadura. De color amarillo pálido con reflejos verdes, limpio, transparente y brillante. Nariz de buena intensidad y claro carácter afrutado. Frutas blancas, manzana, pera, melón, cítricos, etc. y ligeros matices especiados y hierbas aromáticas. Buena estructura en boca, de ligera textura grasa, fresco y ligeramente goloso. **Buen desarrollo gustativo y logrado perfil frutal**. Persistente y fácil de beber.



Pazo de Monterrey - D.O. Monterrei
(Bodega Pazos del Rey)

80% Godello y 20% Treixadura. Amarillo pajizo con destellos acerados. Fresco, con aromas florales (camomila, madrelella), de notas maduras (manzana, pera) y un fondo amielado. En boca reproduce su **expresión frutal** con vivacidad y armonía de sabores. Ideal con pescados, mariscos, pastas y arroces.

Suiza, EE.UU. y México. En 2008 se consumieron un total de 12.900.000 botellas, siendo el 45% en el canal Horeca. Nos detenemos en la localidad orensana de Puga para hablar de **Bodegas Campante**, cuya historia data de los años 40. Sus instalaciones ocupan una superficie de 8.000 m², y su superficie total de viñedo es de 26 has con variedades autóctonas como la **Treixadura**, **Godello**, **Loureira** y **Albariño**, y 3,5 has contratadas de viñedo con 3 variedades tintas (**Mencía**, **Caiño** y **Brancellao**). En Horeca, un canal muy importante para la bodega, sobre todo a la hora de comercializar vinos de gama alta y cierta exclusividad, comercializa **Gran Reboreda Blanco**, **Viña Reboreda Blanco**, **Viña Reboreda Tinto**, **Campante** y **Tostado Alma de Reboreda**.

Otra bodega es **Vitivinícola del Ribeiro**, fundada en 1968. Hoy cuenta con 700 socios y 350 viticultores asociados. Sus vinos, presentes en el canal Horeca (que supone el 60% de sus ventas), son los blancos **Colección Costeira** (Treixadura, Albariño y Treixadura Barrica); los blancos **Viña Costeira** y **Pazos de Ulloa**; el tinto **Alen da Istoria** y **Pazo** (blanco y tinto); **Xeito** (blanco y tinto); y **Soñal** (blanco y Tinto). Situada sobre el Coto Vinícola más antiguo de España, fundado por la Abadía Cisterciense de Gomariz en el siglo IX,



Foto: S. Galán por Bodegas Pazos del Rey

se encuentra la bodega familiar **Coto de Gomariz**, considerada como una de las bodegas más modernas y vanguardistas de Galicia. En la actualidad posee 27 hectáreas repartidas en varios viñedos en ladera, seleccionados por su orientación y suelo. Las marcas de vino que comercializan son **Coto de Gomariz**, **Gomariz X**, **Coto de Gomariz Colleita Seleccionada** y **Abadía de Gomariz**. Se trata de vinos muy personales y exclusivos tanto por sus características como por su limitada producción. El 90% de la facturación de la bodega se realiza en la hostelería.

D.O. MONTERREI

Esta D.O. fue creada en 1994 y su zona de producción abarca los ayuntamientos de Monterrei, Oimbra, Castrelo Do Val y Verín. En la actualidad se hallan inscritos un total de 332 viticultores que poseen una superficie de 400 has, así como 23 bodegas. El Consejo Regulador autoriza las variedades preferentes **Godello**, **Treixadura** y **Doña Blanca** (blancas), y **Mencia** y **Bastardo** o **Merenzao** (tintas). También autoriza la tinta **Tempranillo**, denominada en la región **Arauxa**. Se elaboran fundamentalmente vinos blancos y tintos jóvenes, aunque algunas bodegas están sometiendo a sus vinos a un periodo de envejecimiento en barricas de roble, lo que está llevando al Consejo Regulador a incluir en la propuesta de Modificación del Reglamento presentada ante la Consellería de Medio Rural los crianzas, reservas y grandes reservas. Tanto los blancos como los tintos de Monterrei se elaboran con un mínimo del 60% de variedades de uva preferentes.

En los vinos blancos destaca la tipicidad de las variedades autóctonas. Su paso de boca es ligeramente ácido y son muy equilibrados. Los tintos de Monterrei se muestran plenos y armoniosos, con un buen equilibrio alcohol-acidez. Según el Consejo Regulador, las condiciones propias de la zona y las prácticas culturales son fundamentales para obtener unos tintos diferentes, como, por ejemplo, la "vendimia en verde", en la que se eliminan racimos de la época del invierno, lo cual permite reducir los rendimientos por hectárea obteniendo vinos con una marcada personalidad propia.

En cuanto a la producción, en 2008 ésta ascendió a 909.780 l, de los cuales 586.020 fueron de vino blanco y 323.760 de tinto. En los últimos cuatro años la D.O. Monterrei ha experimentado un notable crecimiento exponencial del número de botellas comercializadas, pasando de las 407.363 botellas en 2005 a las 938.037 en 2008. El 90% de los vi-

nos se comercializan en Horeca y tiendas especializadas. En 2008 se exportó un 20% de las botellas comercializadas a países como Alemania, Reino Unido, EE. UU. y Holanda.

Entre las bodegas de la D.O. destacamos **Bodega Crego e Monaguillo**, fundada en 2001 (su primer cosecha salió al mercado en 2003) y formada por dos socios, **Ernesto Atanes** (Crego), Padre Paul y Capellán de la Comunidad Española en Londres, y **Ernesto Rodríguez** (Monaguillo). Comercializan sus vinos bajo las marcas **Crego e Monaguillo** (blanco y tinto), **Mandamientos** (tinto) y **Marova** (Treixadura fermentado en barrica), del cual sólo se elaboran unas 2.000 botellas al año. Su principal cliente es la hostelería, tanto nacional como internacional siendo su principal mercado el británico. La buena relación calidad-precio de sus vinos son una gran ventaja para Horeca.

En el Val de Monterrei se encuentra la **Bodega Pazos del Rey**, que controla directamente la explotación de 25 has de viñedos. La bodega está dotada con los medios más avanzados tecnológicamente para cubrir todo el proceso productivo. La marca de vino que elabora esta bodega es **Pazo de Monterrey**, un vino blanco joven elaborado con las variedades **Godello** y **Treixadura**. Está destinado principalmente a hostelería, produciéndose el 80% de sus ventas en este canal.

D.O. RIAS BAIXAS

El paisaje vinícola de esta D.O. creada en 1988 y cuna del célebre **Albariño** se despliega frente al Atlántico, al oeste de Galicia. La zona de producción ocupa



Foto: cedido por el C.R.D.O. Monterrei



una extensión de 3.646 has y se divide en 5 subzonas: Val do Sarnés, Condado do Tea, O Rosal, Soutomaior y Ribeira do Ulla, situadas en las provincias de La Coruña y Pontevedra. Entre las variedades autorizadas por el Consejo Regulador destaca la **Albariño**, que representa el 95% del total de la producción y ocupa la mayor parte de la superficie de viñedo inscrito. También, en blancas, la **Loureira**, **Treixadura**, **Caíño blanco**, **Torrónés** y **Godello**; y en tintas **Caíño Tinto**, **Sousón**, **Mencia**, **Espadeiro**, **Loureira tinta** y **Brancellao**. Los vinos amparados por el Consejo Regulador son **Rías Baixas**, **Albariño**, **Condado do Tea**, **Rosal**, **Val do Salnés**,

Ribeira del Ulla, **Barrica** y **Tinto**. Los grandes protagonistas de la D.O. son los vinos blancos, que se caracterizan por su color amarillo pálido con tonos pajizos, brillantes, con aromas florales y matices de frutas de hueso y recuerdo a piña. Frescos en boca, tienen una buena estructura y equilibrio. En 2008 el vino elaborado en la D.O. Rías Baixas fue de 13.500.000 de litros. Por su parte, se exportaron 3.031.434 l de vinos con un valor de más de 17 millones de euros, datos que se traducen en 4.041.912 de botellas. La producción de vinos con D.O. Rías Baixas llegó hasta 55 países, siendo los principales importadores EE. UU., Reino Unido, Puerto Rico y Alemania, así como México, Suiza y Noruega. En el corazón del valle del Salnés se encuentra la **Bodega Valdamor**, una empresa familiar nacida en 1990 con la idea de elaborar un vino 100% Albariño de alta gama y estilo propio. Basada en la calidad y la integración de la tradición en el proceso de vinificación, la bodega enfoca su negocio a Horeca, canal que supone para la bodega un peso del 80%, tanto en el mercado nacional como internacional. La bodega comercializa los vinos **Valdamor 08**, **Cosecha Selección 07** y **Barrica 06**. Sus vinos, según indican desde Valdamor, son Albariños de potencial aromático y estructura en boca, elegantes y con final largo, que "mantienen el carácter de la uva Albariño, pero aportan una exclusividad única que enamora a quien los degusta". En Cambados encontramos **Bodegas Martín Códax**. Desde su fundación

en 1985 ha basado su crecimiento en la selección de nuevas parcelas de producción en propiedad de los socios, plantación de viñedos propios y el establecimiento de acuerdos de aprovisionamiento a largo plazo con productores independientes elegidos por su calidad de producto. La bodega controla 450 has de viñedo de Albariño. Su éxito se basa en la innovación, investigación, colaboración con Universidades e instituciones científicas y el decidido enfoque de mercado. Sus vinos se orientan principalmente a Horeca, canal que representa en torno al 80% de las ventas de la bodega. Los vinos que comercializa son **Martín Códax 2008**, **Burgáns 2008**, **Organistrum 2007**, **Martín Códax Lías 2006**, **Gallaecia 2004**, **Cuatro Pasos 2007** y **Martín Sarmiento 2005**.

Otra bodega a destacar es **Bodegas Coto Redondo**, ubicada en Rubiós y fundada en 2003. Su filosofía se basa en una mezcla entre tradición y modernidad y en el uso de las más modernas tecnologías vitivinícolas, apuesta por los vinos tintos y por potenciar la variedad Sousón. Elabora los vinos: **Señorío de Rubiós Condado** (Tinto, Blanco, Tinto en barrica de roble francés y Blanco en barrica de roble francés) y **Señorío de Rubiós Albariño**, **Sousón** y **Mencia**. Horeca es importante para la bodega.

En Salvaterra de Miño está la bodega **Fillaboa**. Sus 70 has de viñedo plantadas íntegramente con la variedad Albariño están divididas en 11 pagos tratados de forma personalizada, según sus peculiaridades, permitiendo obtener en cada añada las mejores cualidades de sus frutos. En esta bodega todo el trabajo, desde el viñedo hasta el embotellado, están dirigidos a lograr los más altos estándares de calidad. Fillaboa comercializa los vinos **Fillaboa** (vino joven y fresco), **Fillaboa Fermentado en Tino** (elaborado con una crianza en tinos de roble) y **Fillaboa Selección Finca Monte Alto** (elaborado mediante crianza en depósito sobre lías finas durante 9 meses). Son vinos, según la bodega, "exclusivos, modernos y elegantes elaborados a partir de uvas de sus propios viñedos". La mayoría se distribuyen en hostelería (60%), y también en tiendas especializadas y exclusivos espacios 'gourmet'.

Foto cedida por el C.R.D.O. Rías Baixas

