

La regulación de las indicaciones de origen de los vinos gallegos

Manuel Cabanas Veiga¹

Universidad Nacional Autónoma de México, UNAM

Resumen. Los vinos gallegos se caracterizan por su gran diversidad y variedad de aromas y sabores, así como por seguir un proceso de elaboración lo más fidedigno posible a la tradición. Esto ha provocado el nacimiento de diferentes DO y IG en una región tan pequeña como es Galicia, lo que requiere de unas normativas claras que regulen los vinos que gocen de unas determinadas propiedades y característica. Por ello, en este trabajo se lleva a cabo una exposición exhaustiva centrada en la elaboración de los diferentes vinos gallegos con DO e IG, con la finalidad de poner de manifiesto que la procedencia del vino no es tan importante como la tradición en el cultivo de la vid y en la elaboración y conservación del vino gallego, para determinar las certificaciones de calidad descritas.

1 Introducción

El vino es un producto que nace vinculado a la tierra. Las regiones le dan fama a éste y él se las da a ellas. A veces incluso marcan su Historia, como en el caso de Galicia. En el siglo XV tuvo lugar la Revuelta Irmandiña, siendo uno de sus núcleos esenciales la ciudad de Betanzos, villa tradicionalmente productora de vid. Así, se cuenta que, en su famosa calle de los vinos comenzó, tras un ágape democrático, un espíritu libertario en el que la población decidió, embriagada de Libertad, poner fin a los abusos del Conde de Andrade, Señor de las Tierras de Betanzos y Pontedeume. Porque también la Historia le da sabor a cada vino, es fundamental que cada una de sus variedades cuente con unas regulaciones adecuadas que permitan al cultivo de la vid desarrollarse como un producto reclamado y competitivo.

Alguna de sus variedades más antiguas, como el Ribeiro, poseen bodegueros desde el siglo XVIII, como es el caso de Anselmo Arias Teixeira, un hidalgo de Gabanelas, del Ayuntamiento de Carballiño, provincia de Ourense, el cual hizo un manuscrito en 1730 sobre este vino, con la finalidad de mejorar sus caldos. Incluso llegó a proponer la clarificación del vino o añadir sangre de corderos al mosto, como medida de conservación. Y donde no llegaría el ingenio de este hombre que hasta usó los estudios de la música de Athanasius para determinar las condiciones acústicas de las bodegas y encontrar un ambiente que permitiese la estabilidad de los mostos durante la fermentación².

Cada región vinícola requiere normas de identificación que le permitan atender a las características de su producto. Pero para ello es preciso que el Estado determine unos estándares mínimos que garanticen internacionalmente las características distintivas de sus vinos, desde la normativa de la Unión Europea hasta las recomendaciones que establece la OIV.

Entre los criterios regulatorios, en este trabajo entenderemos cómo se encuentran normados, tomando como base el reparto de competencias sobre esta materia, las indicaciones de origen de los vinos gallegos (en general, Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen), teniendo en cuenta tanto las variedades de uva utilizados como los factores geográficos que pueden plasmarse. De este modo, será preciso examinar las diferentes variedades de vino que se cultivan en el territorio gallego para diferenciar aquellos que cuentan con el privilegio de la DO y aquellos otros que simplemente poseen la IG. Ello nos permitirá analizar la relevancia que tiene el *terroir* en la comercialización del vino gallego, no sólo en relación a la calidad del vino, sino también para el productor que quiera elaborarlo y el consumidor que quiera degustarlo. Así, tal investigación persigue la finalidad de examinar la relevancia de la procedencia del vino gallego como factor determinante en su elaboración, con el fin de favorecer el crecimiento de su mercado, tanto en el interior de la Comunidad Autónoma gallega, como dentro de la Nación, de la Unión Europea o, incluso, en todo el mundo.

2 Régimen jurídico de los vinos en España

La regulación vitivinícola española guarda una estrecha relación con la historia constitucional, democrática y social de este país. Las organizaciones agrarias, entre las que se encontraban las vitivinícolas, se constituyeron como asociaciones corporativistas de solidaridad en las que, aunque primaba la defensa del mercado de sus productos, también se reivindicaban y defendían los intereses de los pequeños agricultores, muchas veces asediados por los impuestos y deudas. Todo ello les obligaba a combinar el trabajo de sus fincas con el jornal

¹ Becario del Programa de Becas Posdoctorales en la UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas y Asesorado por el Dr. Daniel A. Barceló Rojas.

² M. Álvarez Soaje, "Elaboración del vino Ribeiro según un manuscrito del siglo XVIII", *Boletín das Ciencias*, Año **21**(66), 181-182 (2008).

en tierras ajenas. Por eso, la regulación del vino tardó tiempo en gozar de autonomía propia, ya que siempre se mantuvo vinculado a cuestiones agrarias generales. Sin embargo, pronto empezó a valorarse el *terroir* de los vinos, como en el caso del Ribeiro, vino ourensano cuya procedencia comenzó a apreciarse en América a comienzos del siglo XIX. Sin embargo, muchos competidores vendían vino del matute como si fuese de esta procedencia, lo cual fue denunciado por muchos agricultores, como una competencia desleal y una práctica fraudulenta³.

Lo mismo acontecía, paralelamente, con otros vinos españoles, como el Rioja, lo que condujo a que, recién instaurada la II República española, pudiendo considerarla la primera Democracia plena de la nación española, se aprobó el Estatuto del Vino en 1932⁴. En esta regulación se normaban por primera vez en España las DO, aunque de una forma muy poco flexible, dejando fuera de la consideración de vino a caldos como el Ribeiro, ya que no alcanzaban la graduación exigida por esta normativa⁵. Y fue la ley 25/1970 la que permitió su inclusión, ampliando las DO a otros productos diferentes del vino, pues es en esta década cuando surgen las primeras regulaciones comunitarias del vino y aparece la denominación “Vinos de Calidad producidos en Regiones Determinadas” (VCPRD). Luego, ya en los años 80 surgen las Denominaciones Geográficas para bebidas espirituosas. Y en los 90 estas Denominaciones se amplían al resto de productos agroalimentarios: las DO Protegidas (DOP) y las IG Protegidas (IGP), con el Reglamento (CE) 2081/1992. Además, las nomenclaturas nacionales, sencillamente, se adaptaron a la europea⁶.

Posteriormente se aprobó el Reglamento (UE) n.º 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) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007. En la actualidad, el vino europeo se encuentra regulado en el Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo y en el Reglamento Delegado (UE) 2019/33, de la Comisión Europea, de 17 de octubre de 2018, a través del cual se completa el Reglamento (UE) N° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo Europeo, el cual regula la producción de la vid y del vino europeo.

Conforme a la categoría 1 de la parte 2 del Anexo VII de esta normativa, el vino debe tener, en cualquier caso, un grado alcohólico adquirido no inferior al 8,5-9% vol. Sin embargo, éste puede ser superior al 4,5% vol., si está acogido a una DOP o a una IGP. En cuanto al grado alcohólico total, no puede ser superior al 15% vol., aunque puede llegar al 20% vol. en los vinos de determinadas zonas vitícolas de la UE en las que se produzcan sin aumento artificial del grado alcohólico. E, incluso, pueda alcanzar el 15% vol. en los vinos con DOP que se

produzcan sin aumento artificial del grado alcohólico. Finalmente, en relación a la acidez total, expresada en ácido tartárico, no debe ser inferior a 3,5 gramos por litro o a 46,6 miliequivalentes por litro, salvo las excepciones que pueda establecer la Comisión.

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino derogó a la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, aprobada en los últimos momentos de la dictadura franquista. En ella se establece la organización común del mercado vitivinícola, recogiendo el concepto de VCPRD. Según esta ley, la “región determinada” es el área o conjunto de áreas vitícolas que producen vinos con características cualitativas especiales y cuyo nombre se utilice para designar a las mismas. También define el llamado “Sistema de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos”. No obstante, posteriormente, parte del articulado de esta Ley fue derogado por la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, la cual divide, en su “Disposición adicional tercera. Términos tradicionales”, a los vinos en dos niveles: los vinos de mesa y los VCPRD. Dentro de los vinos de mesa se diferencian los sencillos de aquellos que poseen características exclusivas por el ambiente en el que se cultivaron. Y en relación con los VCPRD, se dividen entre el Vino de Calidad con IG, los Vinos con DO, los Vinos con DOC y los Vinos de Pago.

En relación a los primeros, los “vinos de la tierra” son aquellos que han sido delimitados teniendo en cuenta unas determinadas condiciones. En cambio, “Vino de Calidad con IG” es el producido y elaborado en una región, comarca, localidad o lugar determinado con uvas procedentes de los mismos, cuya calidad, reputación o características se deben al medio geográfico, al factor humano o a ambos, en lo que se refiere a la producción de la uva, a la elaboración del vino o a su envejecimiento.

La denominación de origen de un vino, en cambio, hace referencia a una región, comarca, localidad o lugar determinado que haya sido reconocido administrativamente para designar caldos que hayan sido elaborados en dicho lugar con uvas procedentes del mismo. Además, deben disfrutar de un elevado prestigio en el tráfico comercial en atención a su origen, por lo que la delimitación geográfica de la DOP deberá incluir, exclusivamente, terrenos de especial aptitud para el cultivo de la vid. Por ello, su calidad y características derivan fundamental o exclusivamente del medio geográfico en el que incluyen los factores naturales y humanos. Y deben de haber transcurrido, al menos, 5 años desde su reconocimiento como vino de calidad con IG para que se le dé dicha denominación.

Los “Vinos con Denominación de Origen Calificada” (DOC), deberán, además de los requisitos exigibles a las DO, haber dejado transcurrir, al menos, 10 años desde su reconocimiento como tal y comercializarse todo el vino

³ R. Soutelo Vázquez, “Las uvas de la unión”. Organización y movilización campesina en la vitivinicultura gallega: el Ribeiro ourensano, 1880-1936” *Historia agraria* **25**, 27-156 (Diciembre 2001).

⁴ P. Piñeiro García, M. J. García Rodríguez, “Las denominaciones geográficas de calidad: un estudio comparativo

entre Galicia y España”, *Administrando en entornos inciertos*, coord.: F. J. Cossío Silva (2009), p. 1.

⁵ R. Soutelo Vázquez, *op. cit.*, pp. 143-156.

⁶ P. Piñeiro García, M. J. García Rodríguez, *op. cit.*, pp. 1-2.

embotellado desde bodegas inscritas y ubicadas en la zona geográfica delimitada. También deben de contar con un sistema de control desde la producción hasta la comercialización respecto a calidad y cantidad, que incluya un control físico-químico y organoléptico por lotes homogéneos de volumen limitado y disponer de una delimitación cartográfica, por municipios, de los terrenos aptos para producir vinos con derecho a esa calificación. Además, las bodegas inscritas en el órgano de gestión de la DOP, que habrán de ser independientes y separadas, al menos, por una vía pública de otras bodegas o locales no inscritos, solamente deberán tener entrada de uva procedente de viñedos inscritos o de mostos o vinos procedentes de otras bodegas también inscritas en la misma DOP, y en ellas se deberá elaborar o embotellar exclusivamente vino con derecho a la misma.

En cambio, para que se pueda considerar “Vino pago”, es preciso que la zona geográfica de la DOP sea un pago, entendiendo por tal, el paraje o sitio rural con características edáficas y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno, conocido con un nombre vinculado de forma tradicional y notoria al cultivo de los viñedos de los que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares y cuya extensión máxima será limitada reglamentariamente por la Administración competente, de acuerdo con las características propias de cada Comunidad Autónoma, sin que pueda ser igual ni superior a la de ninguno de los términos municipales en cuyo territorio o territorios, si fueren más de uno, se ubique. Ahora bien, se entiende que existe vinculación notoria con el cultivo de los viñedos cuando el nombre del pago venga siendo utilizado de forma habitual en el mercado para identificar los vinos obtenidos en aquél durante un período mínimo de cinco años.

Además, los vinos deberán ser elaborados y embotellados por las personas físicas o jurídicas que, por sí mismas o por sus socios, ostenten la titularidad de los viñedos ubicados en el pago o con carácter excepcional y en los supuestos que la Administración competente lo autorice reglamentariamente, en bodegas situadas en la proximidad del pago que, en todo caso, deberán estar situadas en alguno de los términos municipales por los cuales se extienda el vino de pago o en los colindantes. Por otro lado, toda la uva que se destine a estos vinos deberá proceder de viñedos ubicados en el pago y el vino deberá elaborarse, almacenarse y, en su caso, criarse de forma separada de otros vinos. Y en cuanto a su elaboración, debe implantarse un sistema de calidad integral, que se aplicará desde la producción de la uva hasta la puesta en el mercado de los vinos. Este sistema deberá cumplir, como mínimo, los requisitos establecidos para las DOC.

Esta normativa también recoge las cuestiones relativas al envejecimiento de los diferentes vinos. Así, sin perjuicio de las competencias que puedan tener las comunidades autónomas en materia de DOP e IGP, esta normativa establece indicaciones relativas a las menciones de envejecimiento. Y lo hace diferenciando, de nuevo, los

vinos de mesa y los VCPRD. No obstante, España no regula aquellos vinos que lleven a cabo un proceso de envejecimiento artificial⁷.

En cuanto a los vinos de mesa, los denominaremos “Noble”, cuando se trate de vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 18 meses en total. En cambio, será “Añejo”, cuando éste sea de 24 meses en total. Y se le llamará “Viejo”, cuando dicho período transcurrido sea de 36 meses y haya tenido un carácter marcadamente oxidativo debido a la acción de la luz, del oxígeno, del calor o del conjunto de estos factores. Y el recipiente de almacenamiento debe de ser barrica de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros o botella.

En cuanto a los VCPRD, es preciso diferenciar los vinos tintos de los blancos y rosados. En este caso, la barrica debe ser de roble y tener una capacidad máxima de 330 litros. Esto es relevante ya que parte del envejecimiento se hace en barrica y el resto es en botella. En relación a los blancos, serán “Crianza” cuando el período mínimo de envejecimiento sea de 24 meses, de los que al menos 6 habrán permanecido en la barrica señalada. Podremos decir que es un “Reserva” si envejeció durante 36, habiendo permanecido al menos 12 en la barrica descrita. Y será un “Gran Reserva” cuando el envejecimiento mínimo sea de 70 meses, estando al menos 18 en la barrica de las características mencionadas.

En cambio, en el caso de los vinos blancos y rosados, será un “Crianza” cuando el período mínimo de envejecimiento sea de 18 meses, de los que al menos 6 habrán permanecido en las barricas descritas y el resto en botella. Será “Reserva”, cuando envejezca por los menos 24 meses, de los que habrán permanecido al menos 6 en tales barricas y el resto en botella. En cambio, será un “Gran reserva”, cuando el período mínimo de envejecimiento sea de 48 meses, de los que habrán permanecido al menos 6 en las barricas mencionadas, y en botella el resto de dicho período.

Sin embargo, cabe resaltar, por lo que a nuestro objeto de estudio se refiere, que las primeras entidades en lograr una certificación de calidad de la Norma UNE 302001 en Galicia fueron las Ádegas de Vino, teniendo alguna más de 85 años de antigüedad. De ahí la relevancia de nuestro objeto de estudio, ya que constituyen un motor de innovación relevante para la Comunidad Autónoma de Galicia.

3 Los vinos con IGP en Galicia

Como consecuencia de los factores económicos, sociales y políticos que arrastra la Historia, las variedades de uva que se han ido cultivando no sólo en España, sino también en Galicia, han ido variando con el tiempo, lo que da lugar a que podamos hablar de uvas autóctonas, foráneas y experimentales⁸. Pero las que nos interesan, al objeto de nuestra investigación, son aquellas variedades más

⁷ A. Masa Vázquez, “Diferencias entre vinos gallegos de la variedad “Mencia” envejecidos en barrica y por procedimientos alternativos” *Agricultura: revista agropecuaria y ganadera* **886** 514-516 (2006).

⁸ Xormal Dixital Agrario, “La EVEGA descubre 9 variedades de vid exclusivas de Galicia”, Enlace: <https://www.campoga.lego.es/la-vega-descubre-9-variedades-de-vid-exclusivas-de-galicia/>

relevantes que son utilizadas por los IGP y las DOP, consideradas como autóctonas.

Por resaltar algunas variedades de uvas blancas, podemos encontrar la uva Albariño, cuyo racimo es pequeño y da lugar a un vino de graduación alcohólica media alta con acidez elevada, aromático y equilibrado; la Godello posee un racimo pequeño y produce vinos de graduación alcohólica alta, siendo muy estructurados con mucho cuerpo, acidez media y aromas frutales; la Treixadura es de racimo medio y crea vinos aromáticos, equilibrados, de graduación alcohólica media alta y con acidez elevada; la Loureiro es de racimo medio, sus vinos son muy aromáticos y poseen una graduación alcohólica baja; la Caíño Blanco tiene un racimo medio y los vinos que crea son aromáticos, equilibrados en acidez y de graduación alcohólica media; el Torrontés es una uva de racimo grande y produce vinos de aromas finos y de acidez y graduación alcohólica media; y la Blanca Lexítima es de racimo pequeño y sus vinos son muy aromáticos, equilibrados en acidez y de graduación alcohólica alta. No obstante, los vinos Albariño, Treixadura y Godello se comercializan comúnmente como vinos monovarietales, mientras que el Loureiro, Caíño Blanco, Torrontés y Blanca lexítima se suelen cultivar más como vinos multivarietales, ya que su cultivo en Galicia es minoritario⁹.

Por lo que se refiere a la uva tinta gallega, podemos destacar la uva Mencía, que es una de las variedades de uvas tintas gallegas más cultivadas en el noroeste español. En Galicia la encontramos preferentemente en las DO de Valdeorras, Ribeira Sacra y Monterrei. Su racimo es de tamaño medio y compacto y su maduración es semi tardía. La uva Mencía produce vinos de color rojo cereza, con intensos aromas a frutos del bosque, principalmente moras maduras y grosellas. Cuenta con un alto contenido de azúcar y poca acidez. Sus vinos se caracterizan por su sabor persistente, aterciopelado y elegante. La uva tempranillo es de racimo compacto y de gran tamaño. Esta uva produce vinos de color rubí intenso, equilibrados y aromáticos con notas de ciruela negra, frambuesa y cereza. La uva caíño se cultiva principalmente en las DO Ribeiro y Rías Baixas, es de maduración tardía y sus racimos son de tamaño mediano y no muy compactos. La uva espadeiro produce racimos compactos y de tamaño mediano y sus vinos tintos se caracterizan por su cuerpo y notable acidez. La uva le proporciona un color cereza oscura con aromas frutales intensos y notas especiadas. Por su parte, la uva loureiro, o uva loureira, en su variedad tinta, es cultivada en la DO Rías Baixas, siendo su racimo de tamaño pequeño y maduración tardía. Esta uva produce vinos de gran calidad, aportando color y aroma intenso, pero dada su escasez de producción, no se usa para la elaboración de vinos monovarietales, sino como complemento de otras variedades. La uva sousón, en cambio, es cultivada principalmente por la DO Ribeiro, aunque también puede encontrarse en la DO Rías Baixas. Es de racimos pequeños

cuya brotación es media tardía. Se utiliza principalmente para producir vinos con notas de frutos negros (mora y grosella negra) y florales de intensidad moderada. Está variedad, por su aroma frutal y su elevada acidez, es idónea para la crianza y para complementarse con otras variedades. La uva ferrón, por su parte, es una de las tantas variedades de uvas tintas gallegas plantadas en la DO Ribeiro. Este tipo de uva, de racimos medianos y compactos, suele utilizarse junto a otras variedades, aunque también es apta para la elaboración de vinos monovarietales. Produce vinos equilibrados y frescos con notas aromáticas de fruta roja, fresas, cerezas, frambuesa, hierbas aromáticas y especias. La uva brancellao se cultiva principalmente en la DO Ribeiro. Sus uvas se suelen utilizar para mezclar con otras variedades, ya que aportan matices grasos y mucho aroma a los vinos, destacando su color púrpura intenso, notas dulces y florales y equilibrada acidez. Por último, la uva garnacha se encuentra en las DO Valdeorras, Ribeiro y Ribeira Sacra. Sus racimos son de tamaño medio a grande y su uva produce vinos con gran cuerpo, carnosidad y mucha graduación alcohólica. Dependiendo de la zona geográfica en la que se cultiva, puede variar su aroma y sabor, pero a grandes rasgos predominan los aromas a frutos rojos, nueces tostadas, grosella negra o pimienta¹⁰.

Sin embargo, en Galicia, a pesar de que se usan las mismas uvas a lo largo del todo el territorio para producir vinos, lo que marca la diferencia entre estos es el *terroir*, por lo que será preciso analizar como cada una de las IGP y DOP se buscan caracterizar a través de pulcros procedimientos normativizados de cultivo de la vid y elaboración y conservación del vino. En Galicia, de hecho, existen 3 vinos tintos de la Tierra con IGP: Barbanza e Iría Flavia, Betanzos y Valle de Miño-Ourense.

El vino de la IGP Barbanza e Iría Flavia, regulado por Orden de la Xunta de Galicia¹¹, se elaborará exclusivamente con uvas de las siguientes variedades blancas: Albariño, Caíño Blanco, Godello, Loureira (Loureiro Blanco o Marqués), Treixadura, Albarín Blanco (Branco lexítimo), Chenin Blanc (Agudelo) y Torrontés. En cuanto a las variedades tintas, deberán ser brancellao, Caíño Tinto, Espadeiro, Loureiro Tinto, Mencía, Sousón y Merenzao. Y cuando se trate de vinos monovarietales, al menos el 85% de la uva utilizada será de las variedades mencionadas.

Los vinos designados con esta IG deberán proceder exclusivamente de viñedos de la zona de producción y elaboración, constituida por los terrenos aptos para la producción de uva de los términos municipales de Boiro, Catoira, Dodro, A Pobra do Caramiñal, Pontecesures, Rianxo, Ribeira y Valga, así como las parroquias de Camboño, Fruíme y Tállara del término municipal de Lousame; las parroquias de Iría Flavia y Padrón del término municipal de Padrón, y las parroquias de Baroña, Caamaño, Queiruga, Ribasieira, San Pedro de Muro y Xuño del término municipal de Porto do Son.

⁹ M. Álvarez Casas, *op.cit.*, pp. 60 y 267.

¹⁰ Vinos con carácter, "Uvas tintas gallegas: sus variedades y vinos que producen". Enlace: <https://vinosconcaracter.com/blogs/noticias/uvas-tintas-gallegas-sus-variedades-y-los-vinos-que-producen#merenzao>

¹¹ Orden de 12 de julio de 2019 por la que se adopta decisión favorable en relación con la solicitud de registro de la modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Barbanza e Iría».

En relación al vino de la IGP Betanzos, cuya normativa fue actualizada en el 2012¹², se elabora con las variedades de uva blanca Godello, Albarín blanco (Branco lexítimo), Chenín blanco (Agudelo) y Palomino. En cuanto a las tintas, deberán ser Mencía, Brancellao, Merenzao, Gran negro y Garnacha tintorera. En cualquier caso, deben fabricarse con un mínimo del 60% de las variedades que figuran como recomendadas. Además, el rendimiento en la extracción del mosto y su separación de los orujos no será superior a 65 litros de mosto por cada 100 kg de uva.

Deben proceder exclusivamente de viñedos de la zona de producción y elaboración, constituida por los terrenos aptos para la producción de uva de los términos municipales de Bergondo, Betanzos, Coirós, Miño y Paderne, así como de las parroquias de Abegondo, Cabanas, Cerneda, Cos, Cullergondo, Leiro, Limiñón, Mabegondo, Meangos, Montouto, Presedo, Sarandóns, Vilacoba y Viós en el término municipal de Abegondo; de las parroquias de Bandoxa, Cis, Cuíña, Mondoí, Oza, Porzomillos, Reboredo, Salto y Vivente del término municipal de Oza dos Ríos y de las parroquias de Osedo y Soñeiro del término municipal de Sada.

Finalmente, los vinos designados con la IGP Valle del Miño-Ourense/ Val do Miño-Ourense deberán proceder exclusivamente de viñedos de Amoeiro (las parroquias de Parada de Amoeiro y Trasalba), Barbadás (las parroquias de Barbadás, Bentraces, Loiro, Piñor, Sobrado do Bispo y A Valenzá), Cartelle (las parroquias de Cartelle, San Tomé y Sande), Coles (las parroquias de A Barra, Coles, Gueral, Gustei, Melias, Ribela y Santo Eusebio da Peroxa), Gome sende (las parroquias de A Guía, O Pao, Poulo, San Lourenzo de Fustáns y O Val), Nogueira de Ramuín (las parroquias de Moura y San Miguel do Campo), Ourense (las parroquias de Beiro, Cabeza de Vaca, Canedo, O Castro de Beiro, Ceboliño, Cudeiro, Montealegre, Ourense, Palmés, Rairo, Reza, Santa Mariña do Monte, Santiago das Caldas, Seixalbo, Tras do Hospital, Trasalba, Velle, Vilar de Astrés y Vista Fermosa), Padrenda (las parroquias de O Condado, Crespos, Desteriz y Padrenda), O Pereiro de Aguiar (las parroquias de Calvelle, A Lamela, Melias, Sabadelle, San Xoán de Moreiras, Tibiás y Vilariño), A Peroxa (las parroquias de Gueral, A Peroxa y Vilarrubín), Pontedeva (las parroquias de Pontedeva y Trado), Quintela de Leirado (la parroquia de Quintela de Leirado), San Cibrao das Viñas (las parroquias de Noalla, Pazos de San Clodio, Rante, San Cibrao das Viñas, Santa Cruz da Rabeda y Soutopenedo) y Toén (las parroquias de Moreiras, Mugares, Toén, Trelle y Xestosa). Además, se elaborarán con un mínimo del 60 % de uva de las variedades blancas Treixadura, Torrontés, Godello, Albariño y Loureira o de las tintas Mencía, Brancellao, Mouratón, Sousón, Caíño Bravo, Caíño Longo y Caíño

Tinto. En el 40% restante es posible utilizar, para los respectivos vinos, también, uva blanca Polomino y uva tinta Garnacha tintorera.

4 Los vinos DOP en Galicia

Además, en Galicia existen 5 VCPRD con categoría de DO: Ribeiro, Valdeorras, Ribeira Sacra, Rías Baixas y Monterrei. Las DO más antiguas son la del Ribeiro, aprobada tras la promulgación del Estatuto del Vino, en 1932, y la de Valdeorras, aprobada en 1945, tras finalizar la Guerra Civil¹³.

El Reglamento de la DOP Ribeira Sacra fue aprobado en 1996, ratificado en 1997 y modificado en 2002 y 2006. Posteriormente se aprobó otro Reglamento en 2009, modificado en 2012¹⁴. Sus variedades de uva blanca preferentes son Albariño Treixadura, Godello y Loureira (las predominantes¹⁵), Dona Branca y Torrontés, mientras que las tintas son Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño Tinto y Tempranillo. Y sólo se establecen como autorizadas las variedades tintas de Garnacha Tintorera y Mouratón. Y lo característico de esta DOP es su aridez¹⁶.

En el caso de los vinos tintos, deberán permanecer un mínimo de seis meses en barricas de madera de una capacidad máxima de 500 litros. Sin embargo, si se trata de blancos, deberán permanecer durante el mismo periodo en barricas de madera, pero esta vez, de una capacidad máxima de 600 litros. Y si un vino es presentado a cualificar como barrica, obligatoriamente deberá hacer mención de este término en su etiquetado.

Además, mediante la nueva contraetiqueta Súmmum, la DOP de Ribeira Sacra pretende identificar a los vinos de calidad superior. Así, las marcas de vino blanco que pueden acceder a esta contraetiqueta son aquellas que lleven, al menos, un 85% de las variedades Godello, Treixadura o Albariño. En cuanto a los vinos tintos, los monovarietales que lleven un 85% de Mencía, y los polivarietales en los que se combinen un 60% de Mencía con un 40% de las variedades tintas brencellao y merenzao podrán optar a esta denominación. En cambio, serán Ribeira Sacra común los vinos elaborados con un 70% de variedades tintas preferentes y los Ribeira Sacra Súmmum que no alcancen los niveles analíticos u organolépticos exigidos por esta mención.

Su zona de producción, amparada por su normativa, está constituida por las subzonas y ayuntamientos situados en el sur de la provincia de Lugo y en el norte de Ourense, en las riberas de los ríos Sil y Miño y sus afluentes. No obstante, se diferencian 5 subzonas: Chantada, Quiroga-Bibeí, Ribeiras de Miño, Amandi y Ribeiras do Sil.

En el caso de la DOP Ribeiro, su reglamento nació, por primera vez, en 1976, siendo modificado en 2004

¹² Orden de 1 de febrero de 2012 por la que se modifica la Orden de 8 de noviembre de 2000 sobre las condiciones que deben cumplir para acogerse a la denominación Vino de la Tierra de Betanzos los caldos elaborados en esa comarca vitivinícola.

¹³ P. Piñeiro García, M. J. García Rodríguez, *op. cit.*, p. 8.

¹⁴ Orden de 29 de septiembre de 2009 por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Ribeira Sacra y de su Consejo Regulador.

¹⁵ M. Álvarez Casas, *Estudio de la composición polifenólica de los vinos blancos de Galicia y alternativas de aprovechamiento de los subproductos de vinificación*, Tesis Doctoral (2014), pp. 58-59.

¹⁶ S. Rebolo López, *Estudio de la composición polifenólica de los vinos tintos gallegos con D. O: Ribeiro, Valdeorras y Ribeira Sacra*, Tesis Doctoral (2007), p. 6.

y aprobándose su normativa actual también en 2009¹⁷. La elaboración de sus vinos protegidos se realiza exclusivamente con uvas de las variedades tintas Caíño tinto, caíño bravo, caíño longo, garnacha tintorera, ferrón, sousón, Mencía, tempranillo y brancellao y con las variedades blancas Treixadura, Palomino, Torrontés, Godello, Macabeo, Albillo, Loureira y Albariño. Sin embargo, de todas estas variedades se consideran como principales la Treixadura y los caíños. Los tostados blancos se elaboran exclusivamente a partir de uvas de las variedades Treixadura, loureira, torrontés, Godello y Albariño y los tostados tintos de las variedades caíño tinto, caíño bravo, caíño longo, ferrón, sousón, brancellao y Mencía. Además, esta DOP no exige un envejecimiento mínimo en barrica ni un uso mínimo de uva de una determinada variedad, sino, simplemente, que los vinos se elaboren en el lugar y cumplan unas características determinadas.

La zona de producción aprobada por esta normativa son los Ayuntamientos de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín y Cortegada; las parroquias de Banga, Cabanelas e O Barón, en el ayuntamiento de O Carballiño; las parroquias de Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa y Moldes en el ayuntamiento de Boborás; los lugares de Santa Cruz de Arrabaldo y Untes en el ayuntamiento de Ourense, y del ayuntamiento de Toén los lugares de Puga, A Eirexa de Puga, O Oliviar, el pueblo de Feá y Celeirón y la parroquia de Alongos; y el pueblo de A Touza del ayuntamiento de San Amaro.

En cuanto a la DOP Valdeorras, su Reglamento se aprobó en 1977, fue modificado en el 2000 y su actual regulación igualmente se aprobó en el 2009¹⁸. Sólo se considerarán vinos de esta DOP los que reúnan unas características específicas y siempre que se encuentren situados en los municipios de O Barco de Valdeorras, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco, Petín, A Rúa, Rubiá y Vilamartín de Valdeorras. La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con determinadas uvas. Así, serán uvas blancas preferentes las de Godello, Loureira, Treixadura, Dona branca, Albariño, torrontés y lado. Las preferentes tintas serán, en cambio, Mencía, tempranillo (araúxa), brancellao, merenzao, sousón, caíño tinto, espadeiro y ferrón. En cambio, sólo se autorizan las uvas tintas gran negro, garnacha tintorera y mouratón y las blancas palomino.

Los tipos de vino amparados por esta DO hacen una diferenciación entre blancos, tintos, espumosos y tostados. En cuanto a los vinos blancos, diferenciamos el Valdeorras Godello, que es elaborado con el 100% de uvas procedentes de la variedad Godello; el Valdeorras variedades nobles, que son producidos con un mínimo del 85% de uvas de variedades preferentes blancas; y el Valdeorras blanco, que se hace con uvas procedentes de variedades blancas preferentes y autorizadas.

En relación con los tintos, cabe diferenciar el Valdeorras Mencía, que es elaborado con el 85% de uvas procedentes de la variedad Mencía; el Valdeorras variedades nobles, que se hacen con un mínimo del 85% de uvas de variedades preferentes tintas; y el Valdeorras tinto, que se elabora con uvas procedentes de variedades tintas preferentes y autorizadas. En cambio, sólo existe una variedad de espumoso en esta DO (Valdeorras espumoso, que es vino espumoso obtenido según el método tradicional, elaborado con un mínimo del 85% de uvas de la variedad Godello) y de tostado (Valdeorras tostado que es un vino naturalmente dulce, que se elabora a partir de variedades tintas o, si es de uva blanca, ésta será de la variedad Godello).

La DO Rías Baixas también aprobó su Reglamento en el 2009¹⁹ y su zona protegida se encuentra constituida por 5 comarcas o subzonas, que se corresponden con la del Val do Salnés (donde se concentran la mayor parte de los viñedos y representa el 60% de la producción de esta DO²⁰), Condado de Tea, Soutomaior y Ribeira do Ulla. De esta forma, mientras que esta última se encuentra en la provincia de A Coruña, las restantes se sitúan en la provincia de Pontevedra.

Las uvas para elaborar vinos con esta DOP, además de proceder de las tierras ya descritas, deben usar, como variedades blancas preferentes, la Albariño (representando el 96% de la producción total de esta DO²¹), Loureira blanca o Marqués, Treixadura y Caíña blanca y como autorizada la Torrontés y Godello. En cambio, para los tintos, la uva preferente será Caíña tinta, Espadeiro, Loureira tinta y Sousón y la autorizada la Mencía, Brancellao y Pedral.

En cuanto a los vinos amparados por esta DOP, es preciso diferenciar los vinos blancos de los tintos y espumosos. En cuanto a los primeros, podemos diferenciar el Rías Baixas Albariño, que es un vino monovarietal elaborado con el 100% de uvas de la variedad Albariño; el Rías Baixas Condado do Tea, elaborado en esa zona con uvas de las variedades Albariño y Treixadura en un 70% como mínimo, siendo el resto de las demás variedades, todas ellas producidas en esa subzona; el Rías Baixas Rosal, producido en esa zona a partir de uvas de las variedades Albariño y Loureira en un 70% como mínimo, siendo el resto de las demás variedades, todas ellas producidas esa subzona; el Rías Baixas Salnés, que se prepara en la misma a partir de uvas de las variedades preferentes en un 70% como mínimo, siendo el resto de las demás variedades, todas ellas producidas en esa subzona; el Rías Baixas Ribeira do Ulla, preparado en esa subzona a partir de uvas de las variedades preferentes en un 70% como mínimo, siendo el resto de las demás variedades, todas ellas producidas en ese lugar; el Rías Baixas, como genérico, elaborado a partir de las variedades blancas reconocidas, producido, elaborado, embotellado y etiquetado en cualquiera de las subzonas mencionadas; y

¹⁷ Orden de 30 de julio de 2009, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Ribeiro" y de su Consejo Regulador.

¹⁸ Orden de 24 de noviembre de 2009 por la que se aprueba el Reglamento de la denominación de origen Valdeorras y de su Consejo Regulador.

¹⁹ Orden de 21 de julio de 2009, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Rías Baixas" y de su Consejo Regulador.

²⁰ M. Álvarez Casas, *op.cit.*, p. 58.

²¹ *Idem.*

el Rías Baixas Barrica, procedente de vinos definidos anteriormente que en su proceso de elaboración permanezcan en envases de madera de roble de un tamaño no superior a 600 litros, indicándose en todo caso el tiempo, en meses o años, que han permanecido en los citados envases. En cuanto a los tintos y espumosos, deben ser elaborados a partir de las variedades de uvas mencionadas y en las tierras anteriormente descritas.

Por último, en relación a la DO Monterrei, su Reglamento, que fue aprobado en 2009²², al igual que los anteriores, recoge también las características que deben diferenciar a estos vinos del resto. La zona de producción de los vinos protegidos por esta DO está constituida por dos subzonas: la del Valle de Monterrei y la ladera de Monterrei. La primera abarca las parroquias de Castrelo do Val, Pepín y Nocado do Val del ayuntamiento de Castrelo do Val; las parroquias de Albarellos, Infesta, Monterrei y Vilaza del ayuntamiento de Monterrei; las parroquias de Oímbra, Rabal, y San Cibrao del ayuntamiento de Oímbra y las parroquias de Ábedes, Cabreiroá, Feces de Abaixo, Feces de Cima, Mandín, Mourazos, Pazos, Queizás, A Rasela, Tamagos, Tamaguelos, Tintores, Verín y Vila Maior do Val del ayuntamiento de Verín. La segunda, en cambio, se comprende el ayuntamiento de Vilardevós, las parroquias de Gondulfes y Servoi del ayuntamiento de Castrelo do Val; las parroquias de As Chás, Bousés, Vidiferre y A Granxa del ayuntamiento de Oímbra; las parroquias de Flariz, Medeiros, Estevesiños y Vences, del ayuntamiento de Monterrei; la parroquia de Queirugás del ayuntamiento de Verín; del ayuntamiento de Riós las parroquias y lugares siguientes: la parroquia de Castrelo de Abaixo; de la parroquia de Castrelo de Cima: los lugares de Castrelo de Cima, Covelas, O Mourisco, San Paio y A Veiga do Seixo; de la parroquia de Fumaces: el lugar de Fumaces; de la parroquia de Progo: los lugares de Progo y Pousada; de la parroquia de Riós el lugar de Florderrei.

En cuanto a las uvas de esta DO, las blancas preferentes son dona Branca, Godello (siendo el 70% de la producción²³) y Treixadura (que constituye el 25% de la producción²⁴), mientras que las autorizadas son Albariño, branca de Monterrei, caíño branco y Loureira. Para tinto, se establecen como preferentes las Mencía y merenzao mientras que las autorizadas son aráuza (tempranillo), caíño tinto y sousón.

Los tipos de vinos amparados por la denominación de origen Monterrei son el Blanco Monterrei, que se elabora con un mínimo del 60% de uvas de las variedades blancas preferentes, siendo el resto de las variedades blancas autorizadas. Deben tener una graduación alcohólica adquirida mínima en volumen de 11%, una acidez volátil máxima de 0.75 gramos por litro, una acidez total mínima

de 4,5 gramos por litro de tartárico y un contenido en sulfuroso no superior a 160 miligramos por litro; y el Tinto Monterrei, que se prepara con un mínimo del 60% de uvas de las variedades tintas preferentes y el resto, de las variedades tintas autorizadas. En este caso, debe tener una graduación alcohólica adquirida en volumen mínima de 11%, con una acidez volátil máxima de 0.80 gramos por litro, una acidez total mínima de 4,5 gramos por litro de tartárico y un contenido en sulfuroso no superior a 150 miligramos por litro. Además, los vinos blancos y tintos sometidos a un proceso de envejecimiento en barricas de roble podrán utilizar los términos “barrica”, “crianza”, “reserva” y “gran reserva”, según la legislación vigente. Éstos tendrán una graduación alcohólica adquirida mínima en volumen de 12%, en el caso de los tintos, y de 11,5%, en el caso de los blancos, una acidez volátil máxima de 1 gramo por litro hasta 10% vol. y 0,06 gramos por litro por cada grado de alcohol que exceda de 10% vol., una acidez total mínima de 4,5 gramos por litro de tartárico y un contenido en sulfuroso no superior a 160 miligramos por litro.

Sin embargo, a pesar de las diferencias aromáticas y de sabor que hemos desarrollado, no es posible diferenciar los vinos de las diversas DOP gallegas por sus componentes polifenólicos, ni los blancos²⁵ ni los tintos²⁶, por lo que queda clara que, en esta región, el *terroir* no es una característica determinante, sino el tipo de uva utilizada.

Además, los vinos gallegos deben enfrentarse a los diferentes retos que las circunstancias actuales establecen, como el uso de fitosanitarios que respeten el medioambiente, el cuidado con el mismo, los excedentes o, como en su momento, la protección de los pequeños productores. En relación a esta última cuestión, el fenómeno de los conocidos como “furanchos” o “loureiros” ha servido para resolver, en gran medida, esta situación, regulados por Decreto de la Xunta de Galicia en el 2012²⁷. Se trata de locales utilizados principalmente como vivienda privada pero donde sus propietarios/as venden el excedente del vino de la cosecha propia, elaborado en casa para su consumo particular, junto con las tapas que, como productos alimenticios preparados regularmente por ellos, sirvan de acompañamiento. A estos efectos, tendrá la consideración de excedente del consumo propio una cantidad de vino que no exceda de la que se obtenga de aplicar a la superficie de su viñedo un rendimiento máximo de 0,65 litros por metro cuadrado. Además, permiten dinamizar el turismo enogastronómico gallego²⁸.

En cuanto al medioambiente, recientes estudios permiten convertir en fertilizantes útiles e, incluso, en productos fitosanitarios, desechos del vino, lo que supone

²² Orden de 30 de julio de 2009, por la que se modifica el Reglamento de la denominación de origen Monterrei y de su Consejo Regulador.

M. Álvarez Casas, *op.cit.*, p. 59.

²⁴ *Idem.*

²⁵ *Ibidem.*, pp. 280-329.

²⁶ S. Rebolo López, *Estudio de la composición polifenólica de los vinos tintos gallegos con D. O: Ribeiro, Valdeorras y Ribeira Sacra*, Tesis Doctoral (2007), p. 161.

²⁷ Decreto 215/2012, de 31 de octubre, por el que se regulan los furanchos de la Comunidad Autónoma de Galicia.

²⁸ N. Morón Corujeira y F. Fusté Forné, “La tradición enogastronómica y el turismo: el caso de los furanchos (Galicia, España)”, *Revista Internacional de Turismo, Empresa y Territorio*, 5(2), 146-161 (2021).

una innovación muy relevante en el cultivo de la vid²⁹. Y en ello tienen un papel fundamental los Consejos Reguladores, siendo importantes motores de impulso de las innovaciones no sólo en el cultivo de la vid, sino también en los procesos de elaboración y conservación del vino³⁰.

5 Conclusiones

Por tanto, ha quedado patente, a lo largo de estas páginas, o así lo creemos, la relevancia de los procesos de cultivo de la vid y elaboración del vino en la conformación de las IGP y DOP, ya que son dichos métodos los que dan a este producto sus características diferenciadoras, permitiendo hablar de diversas variedades de vinos. Por tanto, más que la zona donde se cultiva y elabora un vino, lo que le otorga sus propiedades es, en realidad, el respeto a determinadas formalidades productoras que permiten diferenciar a un mismo producto de otros de similares propiedades y otorgarle una singularidad determinante.

Los compuestos polifenólicos no permiten determinar la calidad de un vino, sino que ésta viene marcada por cuestiones subjetivas como el aroma y el gusto, siendo cualidades que no pueden ser conmensuradas a través de datos objetivos. Esto hace que sea fundamental que los vinos busquen diferenciarse no sólo por el *terroir*, a través de las condiciones ambientales en las que se dan, sino también mediante las técnicas de cultivo, elaboración y conservación.

Por ello, cobra gran relevancia la existencia de unas regulaciones que protejan los vinos que cuenten con unas características muy valoradas en el mercado mediante el respeto de rigurosos procedimientos de cultivo de la vid y producción y envejecimiento de sus caldos, lo que se traduce en la plasmación del reconocimiento mediante IGP y DOP. De esta forma, dichas menciones de calidad han servido, a través de sus regulaciones y distinciones, para mantener las características tradicionales de los diferentes vinos gallegos y ofrecerle al consumidor garantías de la calidad de los mismos.

Se ha podido observar que existe un marcado interés en las IGP y DOP gallegas por mantenerse fieles a las tradiciones, al priorizar en la elaboración de sus vinos el uso de determinadas uvas que se consideran autóctonas de la región, en ocasiones incluso de forma exclusiva. Sin embargo, tanto las IGP como las DOP le dan una gran relevancia a la zona de producción y embotellado como requisito fundamental para que puedan considerarse vinos con esa calidad, a pesar de que no sea tanto la zona sino los procesos de elaboración los que marquen las diferencias de estos productos. Es decir, en la actualidad, las innovaciones tecnológicas permitirían obtener muchas de las características que poseen algunos vinos gallegos a través de procesos químicos adecuadamente utilizados. Sin embargo, no es eso lo que tiene en cuenta el consumidor, sino que lo que este valora es su procedencia.

Por tanto, lo que realmente prima en los vinos con IGP o DOP no es tanto el resultado final. No se trata de que el

sabor o el aroma tenga determinadas propiedades. Lo que se busca es que las características refinadas y rigurosas que poseen esos vinos que gozan de esas certificaciones de calidad, procedan de procesos naturales, tradicionales, vinculados a la Tierra y a la Historia. No cabe duda de que la tecnología todavía no permite suplantar la calidad de la mayoría de los vinos que cuentan con IGP y DOP. Pero lo que el estudio de la normativa relativa a las mencionadas certificaciones de calidad demuestra es que lo que realmente se busca normal es la fidelidad a la tradición en la elaboración del vino de un determinado territorio. Incluso se valora el compromiso de ese producto con la tierra, con sus habitantes. Se trata de que el consumidor sienta que los lugareños de la zona donde se elabora un vino determinado identifican a la marca del mismo como propia del lugar y se enorgullecen de ella, porque también contribuye a mejorar el entorno en el que se elabora.

En definitiva, lo que este estudio buscaba exponer es que los vinos gallegos deben valorarse por los mismos criterios que se valora a Galicia. No es tanto la tierra lo que define a esta región, sino su tradición, su cultura y la forma de ser de los habitantes que la componen. Y lo mismo puede decirse en el caso de los vinos gallegos. Su relevancia no reside tanto en la tierra en la que se cultiva y elabora, sino en el respeto por la tradición a la hora de cultivarlo y producirlo, así como por el uso de aquellas uvas que se consideran autóctonas de esta Comunidad Autónoma. Más que de *terroir*, debemos hablar de *terriña*; de la gente, del hogar.

Referencias

1. M. Álvarez Casas, *Estudio de la composición polifenólica de los vinos blancos de Galicia y alternativas de aprovechamiento de los subproductos de vinificación*, Tesis Doctoral (2014)
2. M. Álvarez Soaje, "Elaboración del vino Ribeiro según un manuscrito del siglo XVIII", *Boletín das Ciencias*, Año **21**(66), 181-182 (2008)
3. A. Macías Vázquez, X. Vence Dela, "As denominacións de orixe na orientación competitiva dos procesos de innovación dos sistemas vitivinícolas locais", *Revista Galega de Economía* **22** (1) 97-104, (xuño 2003)
4. M. Martínez Carballo, E. Guillén Solórzaro, S. Portela Maquieira, "Factores chave de implantación /certificación da norma UNE 302001 de turismo industrial na Comunidade Autónoma de Galicia", *Revista Galega de Economía* **24**(1) (2015)
5. A. Masa Vázquez, "Diferencias entre vinos gallegos de la variedad "Mencia" envejecidos en bodega y por procedimientos alternativos" *Agricultura: revista agropecuaria y ganadera* **886**, 514-516 (2006).
6. N. Morón Corujeira y F. Fusté Forné, "La tradición enogastronómica y el turismo: el caso de los furanchos (Galicia, España)", *Revista Internacional de Turismo, Empresa y Territorio* **5**(2), 146-161 (2021)

²⁹ M. Álvarez Casas, *op.cit.*, pp. 294-320.

³⁰ A. Macías Vázquez, X. Vence Dela, "As denominacións de orixe na orientación competitiva dos procesos de innovación dos

sistemas vitivinícolas locais", *Revista Galega de Economía*, **22** (1), 102-104 (xuño 2003).

7. S. Rebolo López, *Estudio de la composición polifenólica de los vinos tintos gallegos con D. O: Ribeiro, Valdeorras y Ribeira Sacra*, Tesis Doctoral (2007)
 8. P. Piñeiro García, M. J. García Rodríguez, “Las denominaciones geográficas de calidad: un estudio comparativo entre Galicia y España”, *Administrando en entornos inciertos*, coord.: F. J. Cossío Silva (2009)
 9. A. Sánchez Hernández, “Aproximación al régimen jurídico vitivinícola español: algunos aspectos significativos de la ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y el vino”, *Revista Galega de Administración Pública*, **38** (septiembre-diciembre 2004)
 10. R. Soutelo Vázquez, “Las uvas de la unión”. Organización y movilización campesina en la vitivinicultura gallega: el Ribeiro ourensano, 1880-1936” *Historia agraria* **25**, 127-156 (Diciembre 2001)
 11. Xormal Dixital Agrario, “La EVEGA descubre 9 variedades de vid exclusivas de Galicia”, Enlace: <https://www.campogalego.es/la-evega-descubre-9-variedades-de-vid-exclusivas-de-galicia/>
 12. Vinos con carácter, “Uvas tintas gallegas: sus variedades y vinos que producen”. Enlace: <https://vinosconcaracter.com/blogs/noticias/uvas-tintas-gallegas-sus-variedades-y-los-vinos-que-producen#merenzao>
- Normativa**
- Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico
 - Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y el vino
 - Orden de 21 de julio de 2009, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Rías Baixas" y de su Consejo Regulador
 - Orden de 30 de julio de 2009, por la que se modifica el Reglamento de la denominación de origen Monterrei y de su Consejo Regulador
 - Orden de 30 de julio de 2009, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Ribeiro" y de su Consejo Regulador
 - Orden de 29 de septiembre de 2009 por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Ribeira Sacra y de su Consejo Regulador
 - Orden de 24 de noviembre de 2009 por la que se aprueba el Reglamento de la denominación de origen Valdeorras y de su Consejo Regulador
 - Orden de 1 de febrero de 2012 por la que se modifica la Orden de 8 de noviembre de 2000 sobre las condiciones que deben cumplir para acogerse a la denominación Vino de la Tierra de Betanzos los caldos elaborados en esa comarca vitivinícola
 - Orden de 12 de julio de 2019 por la que se adopta decisión favorable en relación con la solicitud de registro de la modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Barbanza e Iria»
 - Decreto 215/2012, de 31 de octubre, por el que se regulan los furanchos de la Comunidad Autónoma de Galicia