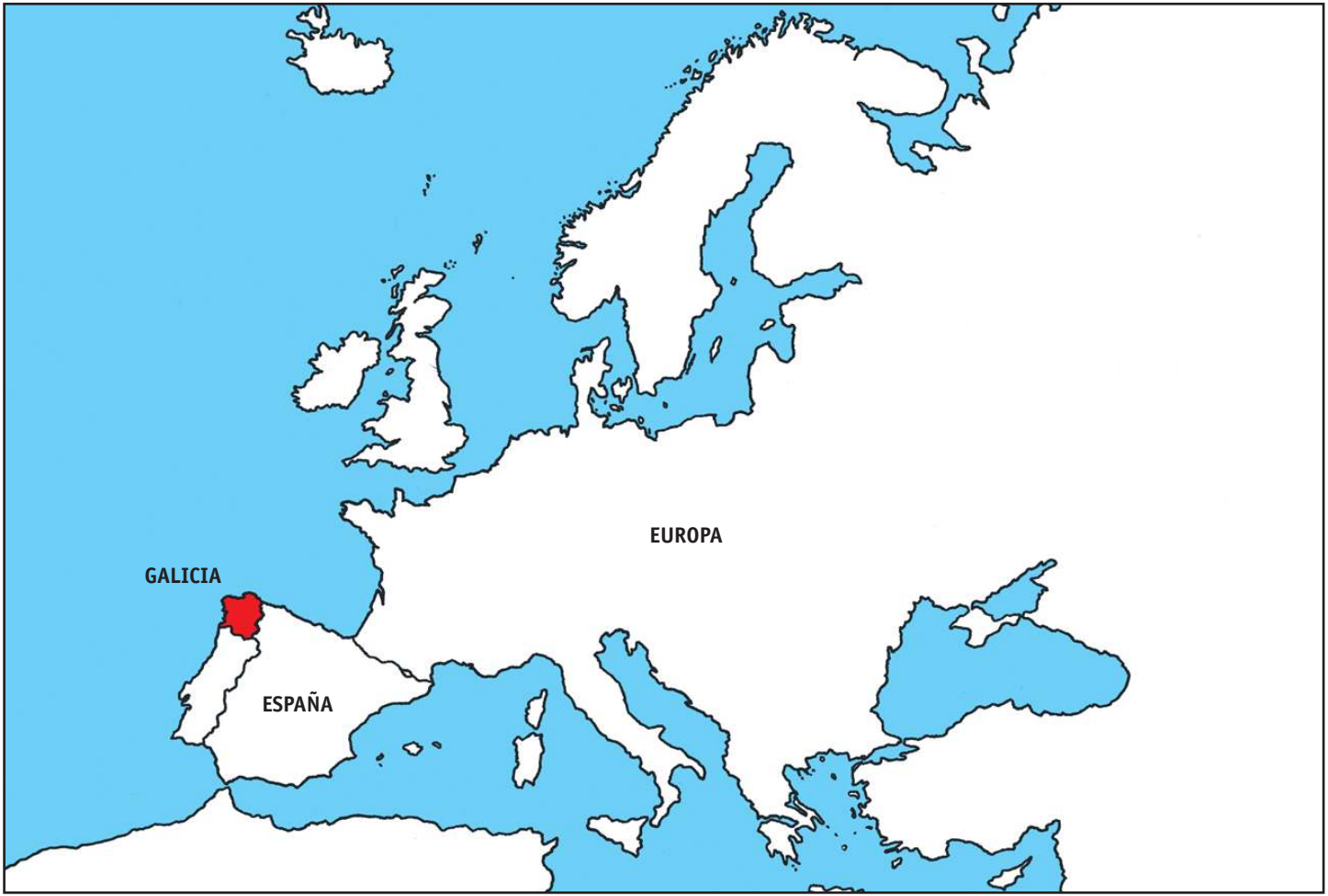
GASTRONOMÍA DE GALICIA

BREVE GUÍA DE PRODUCTOS DE GALICIA, ESPAÑA

XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE ECONOMÍA
E FACENDA

IGAPE
INSTITUTO GALEGO DE PROMOCIÓN ECONÓMICA


EUROPA
GALICIA
ESPAÑA

Gastronomía de Galicia

Breve guía de productos de Galicia, España

Galicia, España

alicia, la meta del Camino de Santiago

Galicia (España) está donde los griegos situaron el fin del Mundo Antiguo y donde Homero decía que el sol completa su vuelta para luego resurgir por oriente con el nuevo día. Situada al sur del Mar Céltico, al norte del espacio mediterráneo, con Santiago de Compostela como centro y capital, Galicia ha forjado una cultura en el cruce de estos dos mundos.

Al norte de Portugal, en el noroeste de España está esta pequeña comunidad autónoma, grande en riqueza humana y cultural, también en industrias innovadoras que saben apoyarse en la tradición para generar productos de alta calidad. Galicia es, en suma, un país colmado de contrastes naturales y sorpresas a cada vuelta del camino.

Con una superficie de 29.575 kilómetros cuadrados -semejante a la de países como Bélgica-, Galicia tiene una población 2,7 millones de habitantes y sus ciudades más populosas son Vigo y A Coruña. El clima templado y la riqueza del suelo hacen posible que cristalicen productos como los vinos gallegos, con reconocido prestigio internacional.

Puerto deportivo de la villa de Baiona al sur de Galicia.

Pero Galicia es también un país abierto al mar, con 1.309 kilómetros de una costa que se distingue por sus peculiares rías, auténticos valles fluviales inundados por el mar que generan una extraordinaria riqueza en pescados y mariscos.

Las murallas romanas de Lugo, patrimonio de la humanidad .

Desde 1981, Galicia dispone de Parlamento y Gobierno autonómico propios, con amplias competencias y poderes dentro del marco del Estado Español.

La Ría de Ferrol con el castillo en primer término y la ciudad al fondo.

El camino de Santiago, camino de Europa

La aparición del sepulcro del Apóstol Santiago, a principios del siglo IX, determinó el inicio de la peregrinación a Compostela, ruta que congregaba a quinientos mil peregrinos en el siglo XII y que ahora llega a movilizar a cerca de seis millones de personas en un sólo año.

El Camino de Santiago –con mapa en el camino de estrellas marcado por la Vía Láctea- generó desde el principio una extraordinaria vitalidad espiritual, cultural y económica; engendró literatura, música, arte e historia, y por su causa nacieron

El Pórtico de la Gloria de la Catedral de Santiago, ejemplo del esplendor del arte románico.

ciudades y villas, se edificaron hospitales y albergues, surgieron vías comerciales y mercados, se trazaron caminos y puentes y se alzaron catedrales e iglesias que elevaron el arte románico a un esplendor no alcanzado por otros estilos.

Es la ruta que lleva a Santiago de Compostela un crisol de culturas, transmisor de corrientes e ideas por todo el Continente, encuentro de pueblos y lenguas y eje vertebrador de la primera conciencia común de Europa.

Nueve rutas principales surcan y vertebran

Entrada a la Puerta Santa de la Catedral de Santiago.

el continente partiendo de diferentes puntos, todos los caminos confluyen en Santiago y hacen que Galicia sea conocida en el mundo entero.

Muchas personalidades se encuentran entre los peregrinos a Santiago, como el Papa Juan Pablo II quien en 1989 presidió la IV Jornada Mundial de la Juventud y recorrió a pie un trecho del Camino.

Santiago de Compostela con la Catedral al fondo.

Agricultura Ecológica de Galicia

alicia es uno de los lugares de Europa de más personalidad geográfica y paisajística, enriquecida con grandes contrastes. La influencia oceánica otorga carácter al clima gallego con abundantes lluvias y suaves temperaturas medias. El suelo es rico y evolucionado. Como resultado, una enorme biodiversidad formada por muchos ecosistemas.

El sector primario en Galicia, formado por pequeñas y medianas explotaciones de policultivo, dónde se asocia agricultura y ganadería, funciona con el saber hacer de los agricultores transmitido de generación en generación, adaptándose al entorno y respetando el medio ambiente.

La agricultura en Galicia está formada en general por pequeñas y medianas parcelas con policultivo.

El cuidado trabajo del agricultor gallego ha permitido el desarrollo de la Agricultura Ecológica y el aprovechamiento racional de los recursos naturales, que constituyen la base para la obtención de unos alimentos que conserven todo el sabor y las máximas cualidades nutritivas. La Agricultura Ecológica es un sistema de producción de alimentos basado en el respeto al medio ambiente, el bienestar animal y el mantenimiento y mejora del suelo. Se utilizan prácticas agrícolas que fomentan el equilibrio del ecosistema, recurriendo a técnicas como la rotación y asociación de cultivos, el uso de abonos verdes, el control biológico de plagas y el aumento de la biodiversidad mediante vallas o separaciones. Esta Denominación cubre toda la producción primaria, así como la elaboración y transformación de los alimentos en Galicia. Agricultura Ecológica de Galicia ampara tanto productos agrícolas vegetales como animales destinados a la alimentación humana y los alimentos, piensos compuestos y materias primas para alimentación animal. Todos ellos poseen la máxima calidad nutritiva, sanitaria y organoléptica, además de mantener sus propiedades alimenticias y de madurez durante más tiempo.

CONSELLO REGULADOR DA AGRICULTURA ECOLOXICA
GALICIA

Los montes de la Sierra del Caurel en la provincia de Lugo.

Cárnicos gallegos

La tradicional y casera gastronomía de Galicia se ha caracterizado por ser una cocina "de productos", basada en la enorme calidad de los mismos, fruto de una naturaleza generosa. Prueba de ello son los derivados del cerdo que desde siempre se han elaborado artesanalmente en muchas casas de labranza de Galicia y las carnes de vacuno, que en Galicia se han producido desde hace miles de años, lo que significa que es un recurso agroalimentario de larga tradición e historia. A continuación se presentan productos típicos de nuestra cultura gastronómica que seguro resultan siempre interesantes.

Jamón

El jamón es quizás el derivado del cerdo más conocido y popular. Los jamones varían según su procedencia, la raza del cerdo, su proceso de elaboración y de curación. Los jamones son las extremidades posteriores del cerdo una vez curadas. El jamón en Galicia es un producto típico de consumo que no suele estar muy curado respecto a otros (aproximadamente un año), de suave paladar, agradable y firme textura, aromático, sabroso y no especialmente salado. La grasa es untuosa, blanquecina, brillante, con aroma y buen sabor. La masa muscular es roja y de resistencia media al corte, con grasa parcialmente infiltrada en la misma. Como aperitivo, acompañante, incluso en bocadillos, cortado con cuchillo en finas lonchas resulta un plato muy completo.

El Cerdo Celta, una especie autóctona de Galicia.

Lacón Gallego con Denominación de Origen

En la historia gastronómica y cultural de Galicia son diversas las referencias al lacón ya desde el siglo XVII. Pasada la mitad del siglo XX su integración en la cocina popular y tradicional gallega es muy notable. En 1997 reconociendo su origen tradicional en la cultura de Galicia y por sus características específicas se constituye El Consejo Regulador de La Denominación de Origen Lacón Gallego, a fin de preservar la denominación y fomentar, controlar y promocionar el producto. La zona de producción de Lacón Gallego abarca todo el territorio de Galicia y se trata de lacones de cerdos nacidos y criados en Galicia en granjas inscritas en El Consejo. Existen dos tipos de Lacón Gallego: Lacón Gallego Tradicional: aquellos de cerdos alimentados tradicionalmente a base de cereales, bellotas, castañas y tubérculos y el Lacón Gallego que procede de cerdos alimentados sólo con piensos autorizados y controlados por El Consejo Regulador. Una vez calificados por el Consejo Regulador Lacón Gallego, los lacones presentarán características propias, diferenciadoras y reguladas.

Los lacones son las extremidades delanteras de los cerdos, una vez pasado un proceso de curado. Es una de las piezas más tradicionales de la gastronomía gallega. Se somete a un proceso de elaboración que se resume en salazón, lavado y curación o maduración durante al menos 30 días. Así se obtiene un producto de sabor único, característico, que en la tradición culinaria gallega se vincula a los "grelos" (hoja tierna y comestible de los tallos del nabo) como uno de los platos más representativos. De consistencia firme y aspecto rosado, la carne y grasa de los lacones son abundantes (pesarán entre 3 y 5,5 Kg.), sabrosas y dan buen olor con suavidad. El lacón necesita un proceso previo de desalado antes de su consumo cocinado, con al menos 24 horas de antelación la parte que se vaya a consumir se introducirá en agua fría que se irá cambiando en varias ocasiones durante este tiempo. Las posibilidades gastronómicas de lacón son muy amplias, cocido acompañado de cualquier tipo de verduras o patatas puede ser una alternativa para un plato suculento. En platos calientes como acompañamiento de relleno de canelones y pasteles de carne, cocido y loncheado en pequeños rollitos rellenos de zanahorias, calabacín o pimiento y braseados.

El Lacón Gallego tradicional proviene de cerdos alimentados con cereales, bellotas, castañas y tubérculos.

Chorizo

El chorizo es un embutido de cerdo muy común en Galicia. Se compone de un pedazo corto de tripa fina rellena de carne de cerdo picada, bien adobada, con pimentón, sal y ajo como ingredientes principales y rematado con un corto proceso de curación y ahumado con leña de roble. Lo normal es que tenga un grosor de dos a tres centímetros y un color rojo oscuro cuando está maduro. Se acostumbra a hacer los chorizos en ristras. Pueden consumirse como embutido, al corte, para un aperitivo diferente a cualquier hora del día o también cocinado de múltiples formas. Para una comida rápida y deliciosa, frito acompañado de huevos y patatas. Para un toque diferente de sabor, en la sartén cocinado con vino blanco. Para un plato consistente, cocido con verduras, patatas, lacón…

Vacas pastando en libertad, una estampa habitual en Galicia.

Ternera Gallega
con Denominación de Origen

La carne de vacuno gallego está a un nivel de calidad que se sustenta en una cría tradicional en el campo gallego de verdes y suaves praderas, base de los pastos para la ganadería, y que viene protagonizada por pequeñas explotaciones familiares en ganaderías muy

vinculadas a la tierra desde tiempos ancestrales. Esta tradición ganadera, sumada al desarrollo actual, permite conseguir una carne de vacuno de alta calidad y con características propias. Desde 1989 inicia su labor de control y promoción la Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega, reconocida por la Unión Europea en 1996. El control del Consejo Regulador abarca desde el nacimiento de los terneros, su crianza, alimentación y cuidados, hasta su sacrificio y presentación de la carne en los puntos de venta. La Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega establece como apto únicamente el ganado de las razas Rubia Gallega, Morenas del Noroeste, los cruces entre sí y determinados cruces de estas con otras razas. La Indicación Geográfica Protegida ampara y protege la carne fresca de vacuno, procedente de los animales nacidos, criados y sacrificados en Galicia.

Es una carne que guarda un equilibrio entre su contenido graso y muscular, muy tierna, de gran suculencia y textura suave. El músculo es de grano fino y de consistencia firme, y el color se gradúa desde el rosa claro hasta el rojo suave. Considerando la edad, el manejo y la alimentación se establecen las siguientes categorías:

Ternera: Animal que se destina al sacrificio con una edad menor de diez meses. Dentro de esta categoría se distinguen:

"Ternera Gallega Suprema": Animales que acompañan a su madre. La base de su alimentación es la leche materna y no se desteta hasta el sacrificio.

"Ternera Gallega": Animales que se destetan a distintas edades.

Añojo: Ternera Gallega Añejo: Animal que se destina al sacrificio con una edad de entre diez y dieciocho meses.

Ternera gallega de la raza de vaca autóctona Rubia Gallega.

Castaña y Marrón Glacé

La castaña en Galicia tiene una amplia y nutrida historia que data de tiempos de los romanos. De los siglos X y XI ya existen documentos respecto a su cultivo. Los castaños forman parte del paisaje gallego y son árboles muy representativos de Galicia y la castaña fue muy importante en la alimentación de los gallegos hasta la llegada de cultivos de América como el maíz o la patata. Hoy sigue considerándose un fruto con múltiples posibilidades, todas interesantes y apreciadas por sus cualidades. En la cultura y tradición de Galicia puede encontrarse la castaña en la toponimia, refranes, canciones o fiestas populares como el magosto. Existen más de cien tipos de castañas en Galicia, la mayor parte se destinan al mercado fresco, producción de cremas o harinas o son transformadas de alguna manera (castañas secas, marrón glacé…). En la actualidad la castaña de Galicia está en trámites como producto amparado con Indicación Geográfica Protegida. Las características del fruto son: exterior fino, de color marrón claro y brillante, con membrana fina que penetra ligeramente en la semilla y resulta fácil de separar, sabor dulce y firme textura.

Castaña de Galicia todavía en el erizo del castaño.

Sólo una variedad de castaña gallega sirve para la elaboración de un dulce exquisito que hoy se produce en Galicia con muy notables resultados: El Marrón Glacé. Tiernas y jugosas castañas sometidas a un laborioso y exhaustivo proceso. Durante cuatro días al fruto se le aplica un confitado en condiciones de temperatura uniforme y con diferentes concentraciones de azúcar, después dos días de reposo que culminan con una fina capa de crujiente glasé. El Marrón Glacé es de una suavidad extraordinaria e intensa dulzura y hasta el corazón de la castaña llega el almíbar que la hacen tierna y delicada. Perfumado también por el aroma de la vainilla y elaborado a través de antiguas y celosas artes de confitería se convierte en una joya de la gastronomía.

Marrón Glacé elaborado en Galicia con castaña autóctona.

La Ria de Vigo, con el Puente de Rande al fondo.

La conserva de pescado y Galicia

En la Galicia costera del siglo XIX era tradicional el uso de métodos de conservación como la salazón o el ahumado para el pescado; hacia 1840, con recientes técnicas francesas, se creó la primera fábrica conservera de pescado. Alrededor de 1900 se sustituye la fritura de los alimentos en conserva por la cocción a vapor. Al principio se empleaban recipientes de vidrio, pero posteriormente se comenzaron a utilizar envases de hojalata que dotaron a la conserva de mayor resistencia y la preservaron del efecto de la luz, evitando así el deterioro del contenido vitamínico. En los años 40, durante la II Guerra Mundial, ante la escasez de hojalata, la industria del aluminio comienza la fabricación de envases, lo que supone una revolución técnica.

Sardinas para ser utilizadas en conserva.

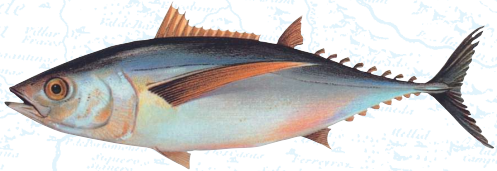
Las conservas de pescado son sanas, naturales, sin conservantes ni colorantes. Su proceso productivo no modifica en nada la naturaleza de las proteínas, los lípidos, ni los glúcidos de los alimentos, manteniendo todo su valor biológico intacto. Además resultan muy digestivas y vitamínicas debido a la protección contra los agentes que más destruyen las vitaminas: el aire (oxígeno) y sobre todo la luz. Entre las vitaminas más destacadas que aportan se encuentran las vitaminas A, D, E, K, y vitaminas del grupo B. Se caracterizan además por contribuir en la disminución de los ácidos grasos saturados y por el importante aporte de proteínas y la calidad de la grasa insaturada, ácidos grasos Omega 3 y Omega, 6 tan beneficiosos para la salud.

Las conservas de pescado permiten disfrutar de dichos productos de una forma fácil, cómoda y deliciosa, independientemente del lugar. Casi todas las conservas disponen del sistema abrefácil. Las posibilidades de consumo de la conserva son muchas, en frío o calentándolas, bien solas, como aperitivo o bien como ingrediente principal de multitud de platos.

Latas con bacalao en una conservera de las rías gallegas.

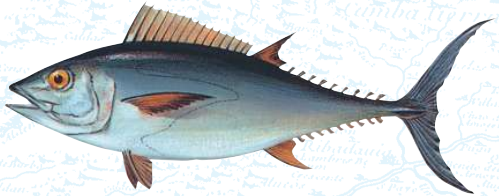
Variedades de pescados y mariscos en conserva

Bonito del norte



Se trata de un pez de cuerpo robusto, color azul oscuro y aleta caudal orlada de blanco. Es la especie más apreciada de la familia de los túnidos. Se considera una especie de vida pelágica oceánica porque se desplaza en superficie o entre aguas (nunca por el fondo marino) fuera de la plataforma continental o sobre ella realizando grandes migraciones. Se caracteriza por su carne blanca y grasa, y por su fina textura y delicado sabor. Por ello resulta ideal para ser degustado solo o acompañado de sabores no muy fuertes.

Atún



También llamado Yellowfin debido al particular color amarillo de sus aletas. Es un pez de cuerpo robusto, color azul oscuro en el lomo y plateado en el vientre. Tiene aletas pectorales cortas. Se mueve en grandes bancos y consigue grandes velocidades que le permiten capturar otros peces y cefalópodos. Es una de las especies de mayor consumo en el mundo de la conserva, su carne es de color más rosado, su textura menos suave que la del Bonito del Norte y su sabor algo más intenso.

Variedades de pescados y mariscos en conserva

Atún o Listado

También llamada Skipjack. Se trata de un pez de menor tamaño que el Bonito del Norte y el Atún Claro, no llegando a sobrepasar los 5 Kg. Se caracteriza por las rayas o listas que presenta en la zona del vientre. Vive en aguas superficiales o entre aguas. Es un pez gregario y muy migrador. Los que se capturan en el Golfo de Vizcaya nacen en el Mediterráneo. Resulta el más asequible de los túnidos aquí expuestos; su carne es bastante oscura y su sabor muy intenso.

Mejillón

Posee dos conchas de color negro violáceo de entre 4 y 8 cm. El cuerpo de este molusco es de color rojo pálido y varía según el sexo, anaranjado para las hembras y amarillo pálido para los machos. El mejillón es un animal filtrador: "depura" el agua y se alimenta de lo que en ella hay disuelto. La producción de mejillones proviene sobre todo del cultivo de las bateas de nuestras Rías, al norte y sur de Galicia, dónde las condiciones de temperatura y nutrientes del agua marina son idóneas para su desarrollo. Actualmente está en funcionamiento la denominación de origen "Mejillón de Galicia", con lo que se garantizan tamaños y calidades. En definitiva, es un producto óptimo con su característico sabor, y suave paladar, tanto al natural como acompañado de salsas. Además, aporta un alto contenido en proteínas, hierro y fósforo.

Variedades de pescados y mariscos en conserva

Sardina y sardinilla

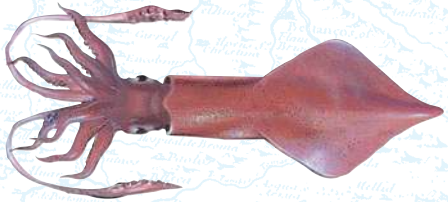
Pez de color azulado, esbelto, con reflejos verdosos y plateados en el vientre, que puede llegar a medir 25 cm. Vive en aguas superficiales, donde forma grandes bancos que se aproximan a la costa a finales de primavera y del verano. Habita en zonas costeras entre los 5 y los 50 m. de profundidad aunque en invierno se localizan en zonas más profundas. Las capturas abastecen los mercados de fresco y a las industrias conserveras. Pescado azul de sabor intenso y sugerente, las sardinas se elaboran y envasan sólo en las épocas en que su carne está más jugosa y sabrosa (normalmente entre los meses de julio y diciembre). Según los expertos en nutrición, en conserva es como la sardina facilita un mayor aporte nutritivo.

Agujas

Tiene unas quijadas muy afiladas que acogen unos dientes puntiagudos. Posee un cuerpo largo y estrecho de color verdoso con brillos plateados en la zona del lomo. La espina y las escamas tienen tonalidades azules verdosas muy características. En verano se acercan a las costas formando grandes bancos. La aguja gusta de aguas abiertas y batidas con riqueza de peces más pequeños. Es un gran depredador. Estamos delante de un pescado azul excelente algo más suave que la sardina.

Variedades de pescados y mariscos en conserva

Calamar



Cefalópodo de cuerpo esbelto, alargado en forma de tubo, y con cabeza más pequeña que especies similares. Las aletas forman un rombo que va desde el extremo posterior hasta la mitad del cuerpo. El color (vivos) es rosa y transparente o pardo con algunas pintas en el dorso. Vive entre los 10 y los 150 metros de profundidad. De abril a diciembre "atraca" en las Rías gallegas aunque también se captura en bancos de Marruecos, Argentina, etc. Su delicioso y suave sabor junto con su característica textura se ven potenciados por las salsas de que se acompañen. Es una fuente excelente de proteínas.

Pulpo

Cefalópodo de ocho brazos y cabeza grande. Se alimenta de cangrejos, nécoras, peces,... Tiene dos filas de tentáculos por la cara interna de sus brazos. Vive cerca de las costas y es de hábitos nocturnos, se captura en el Atlántico y Mediterráneo. Constituye un plato muy típico en Galicia, donde tradicionalmente se prepara de diversas formas, aunque la más común es cocido y regado con aceite. Resulta un plato de agradable textura y fino sabor, delicioso.

Variedades de pescados y mariscos en conserva

Zamburiñas

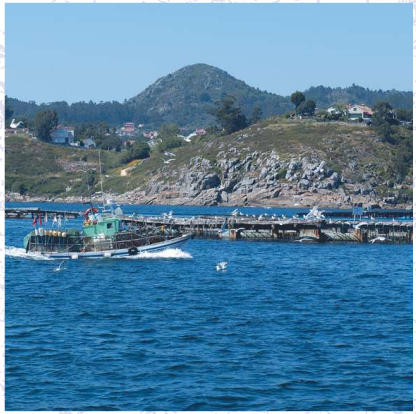
Tienen dos conchas cóncavas con "orejas" de desigual tamaño y asimétricas. Su tonalidad es violácea oscura y en cuanto a tamaño no superan, normalmente, los seis centímetros de largo. Vive en la costa hasta los 80 metros de profundidad. Es bastante escasa y se alimenta de plancton. Tradicionalmente se prepara en conserva y resulta de agradable y compleja textura que sumado a la incorporación de jugosas salsas se convierte en un plato muy valorado.

Barcas y bateas en la Ría de Vigo.

Mejillón de Galicia

Desde los primeros habitantes, en Galicia la capacidad productiva respecto al mar ha evolucionado mucho. El cultivo del mejillón se inicia a mediados del siglo XVIII, cuando el mejillón procedía de zonas determinadas. Continuó desarrollándose y durante el siglo XX llegaron mejoras a través de cercados o estacas. En 1945 se fondeó en la Ría de Arousa la primera batea, plataforma flotante de madera para el cultivo colocada en el mar. Hoy existen en Galicia más de 3.300 bateas para al cultivo del mejillón en las aguas de sus rías, que hacen de Galicia una potencia acuícola en todo el mundo.

La filosofía de cultivo del mejillón en Galicia sigue manteniendo una tradición artesanal. Un modelo de producción sostenible, sin hacer uso de manipulaciones y favorecido por las particularidades de Las Rías Gallegas dónde



Embarcación acercándose a una batea mejillonera.

las altas propiedades de sus aguas son base y sustento del Mejillón de Galicia, dan como resultado un mejillón de la máxima calidad.

El Consejo Regulador del Mejillón de Galicia comenzó sus actividades en 1994 y está integrado por todos los sectores implicados en su desarrollo, producción y promoción. En líneas generales las funciones del Consejo Regular Mejillón de Galicia son normativizar, controlar, garantizar, promover y dar valor al desarrollo y producción del Mejillón de Galicia.

El mejillón gallego es un molusco bivalvo que vive en estado silvestre sujeto a las rocas por medio del biso, sistema aprovechado por los miticultores gallegos para fijar el mejillón a las cuerdas que penden de las bateas. El Mejillón de Galicia tiene una característica forma de hacha, puntiaguda y gruesa en el extremo anterior y larga y muy afilada en el posterior. Su concha está formada por dos piezas iguales con una capa color negro azulado en su exterior. La articulación de cada una de estas dos piezas de la concha se realiza por medio de un sistema de bisagra que posee el mejillón. Por dentro el manto tiene un color crema anaranjado muy diferente de mejillones provenientes de otras zonas de producción. Como alimento, el Mejillón de Galicia, fuente de proteínas de excelente calidad con un alto valor nutritivo, es un alimento sano, equilibrado, incluso dietético. Rico en proteínas, vitaminas y sales minerales el Mejillón de Galicia es un alimento ideal y completo para todo tipo de dietas. Además, su bajo nivel de colesterol, facilita la coordinación ósea y muscular.

MEXILLÓN DE GALICIA
• Denominación de Orixe Protexida •

Puerto pesquero en la provincia de A Coruña.

Miel de Galicia

La Miel de Galicia forma parte de su patrimonio histórico y es fruto y reflejo de su naturaleza, que goza de unas magníficas características, dando lugar a una flora rica y variada, beneficiosa para la labor natural de las abejas. El trabajo de los apicultores se realiza artesanalmente desde hace siglos, incluyendo todos los procesos. La evolución técnica, respetando los procesos naturales, también ha conseguido destacados logros en la producción y calidad de la Miel de Galicia. Todo ello para que finalmente se obtenga un producto de máxima calidad acorde con los tiempos y en consonancia con la tradición y la naturaleza. La producción de miel en Galicia se caracteriza más por su calidad que por su productividad.

La Indicación Geográfica Protegida Miel de Galicia garantiza y certifica con controles la miel producida en Galicia identificada con el sello de La Denominación. Dentro de Miel de Galicia hay distintas variedades de las que la mayoría es Miel de Milflores, de origen multifloral, que posee variados tonos desde claros hasta oscuros y cuyo sabor es variable también, pero con matices florales y afrutados. Otros tipos de miel monofloral de Galicia son: Miel de eucalipto, de color ámbar, aromas céreos y sabor ligeramente ácido, no muy persistente. Miel de castaño, de color ámbar oscuro, que puede presentar tonos rojizos, por lo general es una miel líquida con cristalización retardada, olor malteado, gusto intenso y persistente con ligeras notas saladas. Miel de brezo, color ámbar oscuro con tonos rojizos, sabor ligeramente amargo, intenso, duradero y aroma floral persistente.

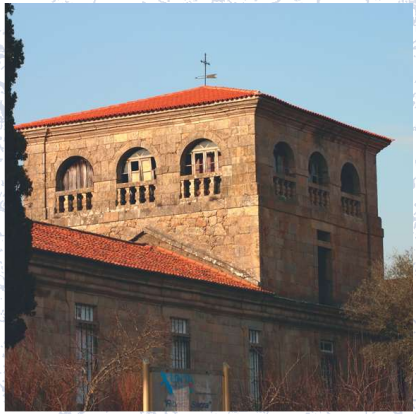
La variedad de Miel Milflores es de origen multifloral.

La miel es un importante alimento nutritivo con reconocidas cualidades energéticas, vitamínicas o terapéuticas que resulta muy aconsejable para su inclusión en una dieta sana y equilibrada. Pero principalmente es un producto con destacadas, significativas y singulares aportaciones a la gastronomía de hoy y de siempre.

Aguardientes y Licores de Galicia

Son bebidas destiladas tradicionales, cuyos inicios se remontan probablemente al siglo XVII, dónde su conocimiento se transmitía a través de alquimistas de monasterios y órdenes o a través de El Camino de Santiago. La elaboración de orujos o aguardientes en Galicia es una tradición secular de los viticultores estrechamente vinculada a la elaboración de vino, resultando una bebida integrada en la vida de las gentes.

El Aguardiente de Galicia se produce por destilación de orujos o bagazos fermentados procedentes de la vinificación de uvas de Galicia. A partir de este Aguardiente se elaboran Aguardiente de Hierbas, Licor Café o Licor de Hierbas. Todos tienen Denominación Geográfica



Los inicios en la elaboración de destilados se atribuye a monasterios y órdenes religiosas..

Las aguardientes y licores en Galicia se elaboran tradicionalmente por destilación de bagazos.

Protegida a través del Consejo Regulador Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia. Dentro de Galicia hay varias zonas de producción de Aguardientes y Licores Tradicionales, de las que cinco se corresponden con las áreas geográficas de la Denominaciones de Origen de los Vinos en Galicia: Rías Baixas, Ribeiro, Ribeira Sacra, Valdeorras y Monterrei. Otras cuatro son comarcas vitivinícolas tradicionales: Betanzos, Ribeira do Ulla, Val do Miño-Ourense y Portomarín.

Los sistemas empleados en la elaboración de Aguardientes y Licores en Galicia están basados en prácticas tradicionales de destilación como son la alquitara, el alambique, y el arrastre de vapor, a través de fuego directo. Con la destilación de orujos o bagazos se pretende una extracción fina y selectiva de sus componentes aromáticos, mediante la concentración del alcohol presente. A través de este proceso se obtiene una bebida de gran calidad y tradición muy apreciada y agradable para los sentidos. Los aguardientes en Galicia también se pueden someter a procesos de envejecimiento en barricas de madera que le aportan nuevas e interesantes cualidades.

Aguardientes y Licores con Denominación de Origen en Galicia

Aguardiente de Galicia

La Denominación Geográfica Protegida Aguardiente de Galicia ampara el aguardiente elaborada a partir de bagazos de vino recogido en los viñedos del ámbito geográfico de Galicia. Los productos a proteger son aguardientes de bagazo, comercializadas ya sea en el año de su obtención o después de un período de reposo, y aguardientes de bagazo envejecido, que permanecerán en envases de madera durante un tiempo. Tanto la producción, como la destilación del bagazo o el envejecimiento de las aguardientes resultantes deberá ser realizado en el territorio de Galicia. Las aguardientes de la Denominación Geográfica Aguardiente de Galicia tienen aroma y sabor intenso, fino y delicado, propio de la materia prima, exento de elementos extraños; incoloro y de aspecto transparente y limpio en las aguardientes de bagazo y ambarino-tostado en aguardientes envejecidas. Su graduación oscila entre los 37,5 y 50% vol.

Aguardiente de Hierbas de Galicia

La Denominación Geográfica Protegida Aguardiente de Hierbas de Galicia protege esta bebida espirituosa tradicional elaborada en las instalaciones inscritas en los registros del Consejo Regulador, obtenida a partir de aguardientes amparadas por la Denominación Geográfica Aguardiente de Galicia, mediante maceración y destilación de alcohol mezclado con las hierbas que la caracterizan. Su elaboración debe ser realizada en Galicia. El Aguardiente de Hierbas de Galicia tendrá un contenido en azúcares inferior a 100 g/l. Su graduación alcohólica oscila entre los 37,5 y 50% vol. En la elaboración del aguardiente de hierbas de Galicia se empleará un mínimo de tres plantas, de entre las que se relacionan a continuación: menta, manzanilla, hierbaluisa, romero, orégano, tomillo, cilantro, azahar, hinojo, regalicia, nuez moscada y canela.

Aguardientes y Licores con Denominación de Origen en Galicia

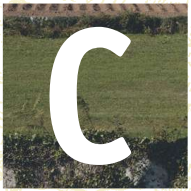
Licor de Hierbas de Galicia

La Denominación Geográfica Licor de Hierbas de Galicia protege esta bebida espirituosa tradicional elaborada en las instalaciones inscritas en El Consejo Regulador, obtenida a partir de aguardientes amparadas por la Denominación Geográfica Aguardiente de Galicia y alcohol etílico de origen agrícola, mediante maceración y destilación del alcohol junto con las hierbas que lo caracterizan. El Licor de Hierbas de Galicia deberá poseer un contenido en azúcares mínimo de 100 g/l. Su graduación alcohólica oscilará entre los 15 y 40% vol. En la mezcla de alcoholes, el contenido mínimo de aguardiente acogido a la Denominación Geográfica Aguardiente de Galicia será del 50% del total de alcohol absoluto. Su elaboración deberá ser realizada dentro de Galicia.

Licor Café de Galicia

La Denominación Geográfica Licor Café de Galicia protege la bebida espirituosa tradicional elaborada en las instalaciones inscritas en el registro del Consejo Regulador, obtenida a partir de aguardientes amparadas por la Denominación Geográfica Aguardiente de Galicia y alcohol etílico de origen agrícola, mediante maceración y destilación de alcohol mezclado con café tostado natural. El Licor Café de Galicia deberá poseer un contenido en azúcares mínimo de 100 g/l. Su graduación alcohólica oscila entre los 15 y 40% vol. En la mezcla de alcoholes, su contenido mínimo de aguardiente acogido a la Denominación Geográfica Aguardiente de Galicia será del 50% del total de alcohol absoluto. Su elaboración debe ser realizada dentro de Galicia.

Patata de Galicia



Con la llegada del tubérculo de América, la patata fue instalándose en Galicia durante los siglos XVI y XVII, alcanzando una importancia de magnitud social y económica debido a diversas crisis en el siglo XVIII, y convirtiéndose en gran medida en fundamento del crecimiento demográfico a lo largo de dicho siglo, siendo el cultivo de la patata, de los más relevantes y significativos del momento. Gracias a ello se consiguió un perfeccionamiento de su cultivo pasando a formar parte de casi todos los cultivos rotativos en Galicia. Así, a través de las buenas condiciones climatológicas, las cualidades del terreno y a los cuidados y conocimientos de su cultivo, se ha terminado por conseguir un producto de máxima calidad gastronómica, de tal forma que hoy, la patata de Galicia de calidad, resulta muy apreciada por comerciantes, gastrónomos y consumidores.

Campo cultivado con Patata de Galicia a la manera tradicional.

La Patata de Galicia goza en la actualidad de Indicación Geográfica Protegida. La variedad protegida corresponde a la patata de consumo de la variedad Kennebec cultivada siguiendo prácticas tradicionales y con sumo cuidado para obtener una patata óptima. Las características de La Patata de Galicia Indicación Geográfica Protegida se resumen en: calibre de entre 40 y 80 mm., forma de redonda a oval, presencia de ojos muy superficiales, piel lisa y fina color amarillo claro, carne blanca y textura firme al tacto, cremosa al ser cocida y consistente en boca. La calidad para su consumo resulta excelente, destacando por un contenido en materia seca superior al 18% y por mantener todas sus cualidades de color, aroma y sabor después de cocinadas. En Galicia existen actualmente cuatro subzonas de producción, almacenaje y envasado que estén amparadas por la Indicación Geográfica Protegida Patata de Galicia: en la provincia de La Coruña, la subzona de Bergantiños, en la provincia de Lugo las subzonas de Terra Chá-A Mariña y Lemos y en la provincia de Ourense, la subzona de A Limia.

Indicación Xeográfica Protexida
Pataca de Galicia

Patata de Galicia, variedad Kennebec.

Cañones del Río Sil.

Quesos de Galicia

Galicia es una tierra de larga tradición en ganado vacuno desde hace miles de años. El aprovechamiento de su leche para la elaboración de derivados lácteos tiene orígenes primitivos que se remontan a cuando el hombre cambia sus hábitos de caza por los agrícolas y ganaderos. También se atribuye a pueblos como los celtas un posterior desarrollo en la elaboración de los primeros quesos. Con el Imperio Romano la elaboración de quesos se perfecciona y alcanza un cierto grado de "industria" y comercialización. Aunque parece ser que desde la Época Romana hasta siglos después la evolución en la elaboración de quesos en Galicia quedó más bien únicamente siendo transmitida de generación en generación. Del siglo XVI se tienen ya documentos que acreditan productos tradicionales de Galicia entre los que se encontraban los quesos con los que se comercializaba. Ya en el siglo XIX la venta de quesos caseros de Galicia en ferias y mercados era práctica habitual, de tal forma que el conocimiento en la elaboración de los quesos llegó a nuestros días. Puede afirmarse por tanto que el sector lácteo siempre ha tenido una importancia considerable dentro del desarrollo agroalimentario de Galicia, gracias también a unas especiales condiciones climatológicas y naturales de Galicia que siempre han favorecido la abundante vegetación y pastos necesarios para su ganadería. Así, la fabricación de quesos de leche de vaca en Galicia llega hasta hoy con la elaboración de quesos de calidad y Denominación de Origen, controladas por sus Consejos Reguladores. Las cuatro Denominaciones de Origen de queso que hoy existen en Galicia, Queso de Tetilla, Queso Arzúa-Ulloa, Queso de San Simón y Queso del Cebreiro, son todos quesos de leche de vaca y se trata de quesos blandos, tiernos o semicurados, salvo las variantes de sus versiones de pasta blanda Arzúa-Ulloa Curado y Cebreiro Curado.

En Galicia los quesos con Denominación de Origen son todos de leche de vaca.

Fase del proceso de elaboración del queso.

Quesos con Denominación de Origen en Galicia

Queso de Tetilla

La Denominación de Origen Protegida Queso de Tetilla ampara el queso elaborado con leche de vaca de las razas: rubia gallega, frisona y pardo-alpina. El Queso de Tetilla es el resultado de la maduración o fermentación que comienza en la misma leche, natural e íntegra, acabada de ordeñar. Las piezas de entre 0,5 y 1,5 kg. van provistas de etiqueta donde se hace referencia a su condición de Denominación de Origen Protegida, con contraetiqueta numerada del Consejo Regulador. Tanto la zona de producción de la leche como la de la elaboración de este queso abarcan todo el territorio de Galicia.

Este queso se caracteriza por su forma cónica o cónica-convexa presentando una corteza apreciable, fina y elástica de menos de 3 mm. de espesor, color amarillo pajizo, natural y sin mohos. Es un queso de pasta blanda, cremosa y uniforme, con pocos ojos y repartidos regularmente, de color blanco marfil, amarillo. Su aroma es suave y ligeramente ácido que recuerda a la materia prima, al igual que su sabor lácteo, de mantequilla, también levemente ácido y suavemente salado. Su período mínimo de maduración es de siete días desde la salida de la salmuera. Al acabar la maduración, el Queso de Tetilla presenta un contenido sobre extracto seco de materia grasa no inferior al 45%.

Quesos con Denominación de Origen en Galicia

Queso de Arzúa-Ulloa

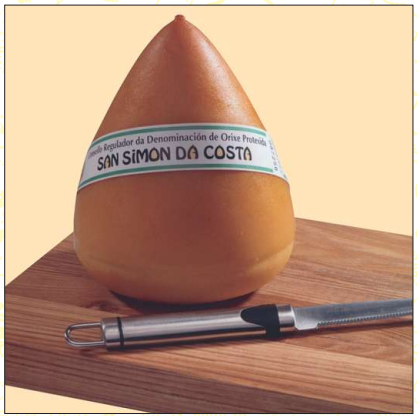
Los Quesos de Arzúa-Ulloa se elaboran todos con leche de vaca, natural y entera, cruda o pasteurizada, de las razas rubia gallega, frisona, pardo-alpina y sus cruces. La zona de producción comprende ayuntamientos de las comarcas gallegas de Arzúa, Melide, A Ulloa y Chantada, además de otros limítrofes. Existen las siguientes variedades de quesos:

Arzúa-Ulloa. De pasta blanda, con un período de maduración mínimo de seis días, presenta forma cilíndrica con los bordes redondeados. Su corteza, fina y elástica, es de color amarillo medio oscuro, brillante, limpia y lisa. La pasta es de color uniforme, entre blanco marfil y amarillo pálido, de aspecto poco esponjado, con ojos pequeños y de distribución irregular. Su peso va de 0,5 a 3,5 kg. La variedad "De Granja" es elaborado con leche de la propia explotación. Los quesos Arzúa-Ulloa y Arzúa-Ulloa de Granja destacan por un aroma a leche fresca y yogur, apareciendo el aroma a mantequilla a medida que madura, junto con matices de vainilla, nata y nueces. El sabor es ligeramente salado, con un característico punto de acidez.

Arzúa-Ulloa Curado. Tiene un período de maduración mínimo de seis meses. Su forma también es cilíndrica y la cara superior puede ser algo cóncava. Presenta una corteza no diferenciada de color amarillo muy intenso, brillante y de aspecto graso. Su peso oscila entre 0,5 y 2,0 kg. Su pasta, amarilla intensa, es muy compacta, con aroma lácteo y un fuerte olor a mantequilla ligeramente rancia. El aroma es fuerte, penetrante y picante, de tipo lácteo muy evolucionado. El sabor es semejante a la mantequilla, con ligeras notas a vainilla y frutos secos, y algo salado. Su composición presenta un mínimo del 50% de grasa y un 65% mínimo de extracto seco. El Queso Arzúa-Ulloa Curado se caracteriza por su dureza, siendo difícil el corte.

Quesos con Denominación de Origen en Galicia

Queso San Simón da Costa



La Denominación de Origen Protegida San Simón da Costa ampara el queso elaborado con leche procedente de ganado vacuno de las razas: rubia gallega, pardo-alpina, frisona y de sus cruces. La leche será entera, limpia y con una composición equilibrada de grasa y proteínas, de acuerdo con las características y con la estación del año, para que el producto final disponga de un contenido graso superior al 45%. El queso San Simón da Costa se comercializa con una maduración mínima de 45 días, en el caso del formato grande (0,8 a 1,5 kg.) y de 30 días, en el caso del formato pequeño o "bufón" (0,4 a 0,8 kg.), y, al finalizar ésta, se ahumará para lo cual se emplea madera de abedul. La zona de producción, tanto de la leche como del queso, se localiza en la provincia de Lugo (Galicia) y está constituida por la comarca de la Terra Chá, que engloba los ayuntamientos de Abadín, A Pastoriza, Begonte, Castro Rei, Cospeito, Guitiriz, Muras, Vilalba y Xermade.

El queso San Simón da Costa presenta una forma intermedia entre trompo y bala, finalizando en la parte superior en punta. Su corteza ahumada, de color amarillo-ocre es algo grasienta, nada elástica y dura, de 1 a 3 mm. de grosor. La pasta presenta una textura fina, grasa, semidura, semielástica y contraída, de color entre blanco y amarillo, suave al corte, con aroma y sabor característicos, y con un número indeterminado de ojos, que serán de forma redondeada o irregular y tamaño variable, pero inferior a medio guisante. Su contenido en grasa sobre estrato seco será superior al 45% e inferior al 60%.

Quesos con Denominación de Origen en Galicia

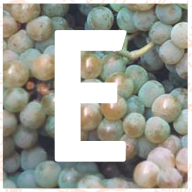
Queso de O Cebreiro

El queso elaborado bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida O Cebreiro se hace con leche pasteurizada de ganado vacuno de las razas rubia galega, pardo-alpina, frisona o de sus cruces. La leche será entera, limpia y con una composición equilibrada en grasa y proteínas, de acuerdo con las características y estación del año, para que el producto final disponga de un contenido graso mínimo del 45%. El queso de O Cebreiro se comercializa tanto fresco como curado, con una maduración mínima de 45 días. Las piezas son de entre 0,5 y 2 kg. El área de producción, tanto de la leche como del queso, está situada en la provincia de Lugo, en la zona de entrada a Galicia por el Camino Francés de peregrinación a Santiago y comprende los municipios de: Baleira, Baralla, Becerreá, Castroverde, Cervantes, Folgoso do Courel, A Fonsagrada, Láncara, Navia de Suarna, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro, Samos y Triacastela.

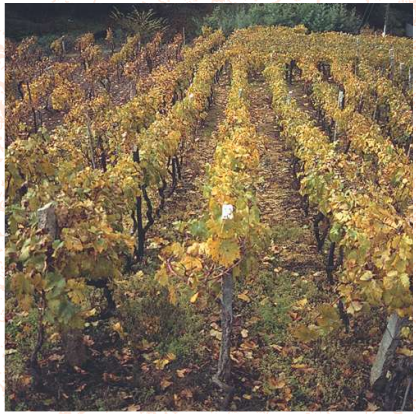
Este queso presenta una forma de seta o gorro de cocinero con una base cilíndrica de diámetro variable y un sombrero ligeramente más ancho con una altura no superior a 12 cm. Su peso estará entre 0,3 y 2 kg. Su corteza es fina o inexistente, firme, sin moho y de color variable desde el blanco hasta el amarillo, según la maduración. La pasta es granulosa, blanda, untuosa y fundente en el paladar, de color blanco y sabor lácteo levemente ácido. Su contenido en grasa será superior al 45% e inferior al 60% sobre extracto seco y en proteína será superior al 30%.

Plaza de La Herrería en la ciudad de Pontevedra.

El vino en Galicia



El vino llegó a Galicia gracias al Imperio Romano, pero fue en los monasterios que se encargaron de su expansión donde abades procedentes de Francia enseñaban las técnicas, adecuaban variedades y fomentaban el cultivo de la vid, hasta el punto que se llegaban a realizar pagos con unidades de vino. Durante la edad media el vino suponía en Galicia una importante actividad económica. Ya en el siglo XVII el vino de Ribeiro, la más antigua denominación de origen de Galicia, se vendía en parte de Europa y América. A mediados del siglo XIX, Galicia contaba con cerca de cincuenta mil hectáreas de viñedo. Pero, entonces llegaron plagas procedentes de América que causaron importantes daños. La última, causó grandes estragos y transformó el paisaje de muchas de las comarcas vinícolas. Tiempo después llegó la solución y recuperación de los viñedos, pese a que la producción de vino había decaído considerablemente respecto al pasado.



Viñedos de la Denominación de Origen Rías Baixas.

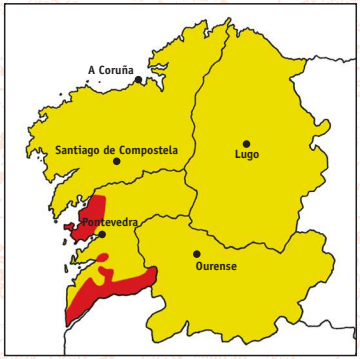
Racimo de la variedad de uva mencía.

Desde entonces Galicia ha sido una región productora de vinos que ha estado asociada, en muchos casos, a vinos, tanto blancos como tintos, de producción prácticamente artesanal y casera. Pero los vinos de Galicia han sufrido una importante transformación en los últimos tiempos. En la actualidad cuentan con un considerable y creciente prestigio y calidad gracias a que se ha conseguido en las bodegas un alto grado de profesionalización, tecnificación, eficacia productiva y comercialización que ha dado como resultado unos vinos en constante superación y reconocimiento. Todo ello sin renunciar en nada a su esencia tradicional, modelo de calidad. Cinco son a día de hoy las Denominaciones de Origen existentes en Galicia: Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Valdeorras, todas ellas ubicadas en la mitad sur de Galicia y cada una con sus particularidades que a continuación pasamos a detallar.

Vinos con Denominación de Origen en Galicia

Rías Baixas

Area de producción



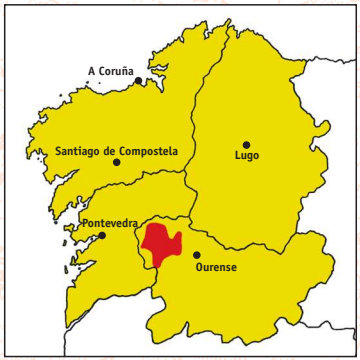
La zona de la D.O. "Rías Baixas" comprende aquellos territorios donde tradicionalmente, y desde tiempo inmemorial, se producen vinos de calidad en la provincia de Pontevedra, considerándose en la actualidad cuatro subzonas perfectamente definidas: Val do Salnés, Condado do Tea, O Rosal y Soutomaior, en las que se elaboran fundamentalmente vinos blancos a base de variedad de uva albariño. Por su climatología, próxima al límite del cultivo de la vid, la Denominación de Origen Rías Baixas está plenamente integrada en la región Atlántica dando lugar por lo tanto a vinos atlánticos.

Los vinos monovarietales de albariño tienen un color amarillo-pajizo, brillante, con irisaciones doradas y verdes. En la nariz poseen regustos florales y afrutados, finos y distinguidos, que impresionan agradablemente, de intensidad media y duración media-larga. En la boca son frescos y suaves, con suficiente cuerpo y grado alcohólico, acidez equilibrada, armoniosos y amplios matices. Su regusto es placentero, elegante y completo. Los vinos de Rosal y Condado están personalizados por llevar en su composición las variedades loureira y treixadura, respectivamente. Son vinos de intensos aromas, con ligera acidez y plenos en la boca, agradables y atractivos.

Vinos con Denominación de Origen en Galicia

Ribeiro

Area de producción



Herederos de una fama y una tradición ya milenarias, los vinos de la D.O. Ribeiro se asentaron sobre una superficie aproximada de 3.000 Ha. situadas en la confluencia de los valles de los ríos Miño, Avia y Arnoia, en la provincia de Ourense.

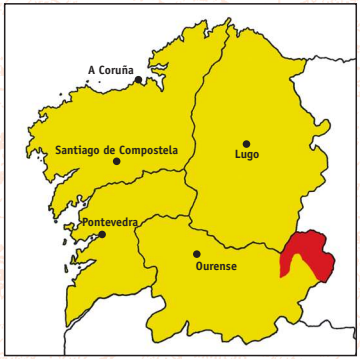
Tradicionalmente, el Ribeiro ha sido tierra de pequeños cosechadores que elaboran sus vinos de forma artesanal y personalizada. No en vano se afirma que Galicia es "tierra de muchos vinos y de poco vino". Sin embargo, toda la zona está sometida en la actualidad a un proceso de reconversión. Por una parte se están restaurando paulatinamente las variedades autóctonas tradicionales en los viñedos, y por otra se va reestructurando también el sector productor, tendiendo cada vez más a la elaboración del vino en instalaciones modernas y concentradas, que le aseguran al consumidor constancia en la calidad y regularidad en los suministros.

Esperados siempre con la expectación inherente a una fama ya legendaria, los buenos vinos de Ribeiro son jóvenes, moderadamente ácidos, ligeros, gráciles y con combinaciones de exquisitos aromas afrutados y florales que casi siempre resultan sorprendentes. Cuando se elaboran con variedades autóctonas tradicionales (treixadura, torrontés, loureira, caíño, brancellao, sousón), poseen una acusada personalidad que los hace incomparables. Los vinos blancos de Ribeiro son ligeros, frescos, secos, afrutados, de color pajizo pálido, elevada acidez fija y una graduación alcohólica entre 9,5 y 13°. Estos vinos deben consumirse preferentemente en el primer o segundo año, al no ser sometidos a procesos de envejecimiento. Los vinos tintos de Ribeiro, son de color rojo morado y compensados de acidez, con una graduación comprendida entre los 9,5 y 12°. Su consumo, igual que los blancos, deberá ser en los primeros años, siendo por esta razón por lo que se conoce como jóvenes.

Vinos con Denominación de Origen en Galicia

Valdeorras

Area de producción



La D.O. Valdeorras está situada en el nordeste de la provincia de Ourense y comprende una extensión aproximada de 1.500 Ha. de viñedo entre las laderas y valles que jalonan los ríos Sil y Xares.

Constituye una zona climática de carácter continental con influencia atlántica. La especial orientación de la comarca supone unas excelentes condiciones de sol y temperatura, dentro de una región de características más extremas en cuanto a frío y lluvia.

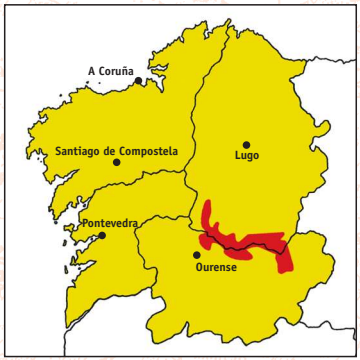
Los vinos blancos elaborados con godello combinan graduaciones importantes (12 a 12,5°) con una acidez comparativamente elevada (5,5 a 6), manifestando una estructura robusta y armónica, con matices de excepcional sutileza y complejidad. De intensos y originales aromas, que recuerdan a alguna variedad de manzana, impresionan al paladar con nervio y elegancia, resultando expansivos, plenos y con postgusto largo y satisfactorio.

Los monovarietales tintos, elaborados con mencía, están dotados de un hermoso color rojo-cereza oscuro, con expresiones aromáticas intensas y sutiles, sumamente personales, que rememoran las frutas silvestres, quizá mora y arándano. De suave ataque en la boca, los vinos de Mencía manifiestan con rapidez y nervio sus brillantes características con un paso en boca elegante y distinguido.

Vinos con Denominación de Origen en Galicia

Ribeira Sacra

Area de producción



La Ribeira Sacra es una zona de tradición vitivinícola con una extensión de 1.200 hectáreas de viñedo, que supone un 4,2% del suelo dedicado a la vid en Galicia. La D.O. Ribeira Sacra está orientada fundamentalmente a la producción de vinos tintos, elaborándose también blancos muy interesantes.

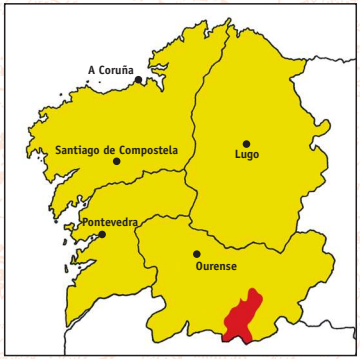
Su ámbito geográfico comprende parroquias y aldeas de 17 municipios situados a lo largo de las riberas de los ríos Miño y Sil, al sur de la provincia de Lugo y norte de Ourense, agrupándose en cinco subzonas diferenciadas tradicionalmente como elaboradoras de especialísimos vinos: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Ribeiras do Miño y Ribeiras do Sil.

Es la señorial mencía la variedad tinta más cultivada en la Ribeira Sacra, dando lugar a vinos del año de gran calidad, afrutados y muy aromáticos de color cereza intenso, brillante y con un ribeteado púrpura. Entre los vinos blancos con una producción menor, destacan los que se obtienen de la variedad godello o de albariño, de gran frescura y al mismo tiempo con gran plenitud en boca y aromas propios de la variedad en cada caso. La graduación alcohólica mínima de estos monovarietales es de 11°.

Vinos con Denominación de Origen en Galicia

Monterrei

Area de producción



La zona de producción de los vinos D.O. Monterrei se corresponde con la del valle de Monterrei, ocupando terrenos de los Ayuntamientos de Verín, Monterrei y Castrelo do Val. Dicha zona está situada en la parte oriental de la provincia de Ourense en la frontera con Portugal.

El clima en esta zona es más seco que en el resto de Galicia, mezclándose la influencia atlántica con la continental, lo que da pie a que durante el verano se alcancen temperaturas de hasta 35°C y en invierno de hasta -5°C, asociado a una buena pluviometría y buena insolación.

Los viñedos que conforman la D.O., se extienden por las laderas de los montes y valles regados por el río Támega y sus afluentes, ocupando una extensión próxima a las 500 Has. Cabe reseñar que dentro de la Denominación, están diferenciadas dos subzonas claramente demarcadas: Subzona Val de Monterrei y Subzona Ladeira de Monterrei.

En los vinos blancos destacan los tonos amarillo dorado o pajizo, de intensidad aromática potente, distinguiéndose la tipicidad de las variedades autóctonas empleadas, con un paso de boca ligeramente ácido y muy equilibrado, de una graduación media entre 12 y 12,5°.

En cuanto a los vinos tintos cabe señalar que tienen un color púrpura o rojo cereza, con ciertos tonos violáceos, sobresaliendo los aromas a frutas del bosque y frutos rojos, plenos y armoniosos en boca, con un muy buen equilibrio alcohol/acidez, y un grado alcohólico medio de 12,5°.

Monasterio de S. Esteban de Ribas do Sil en la provincia de Ourense.

Las Islas Cíes en la Ría de Vigo pertenecen al Parque Nacional de las Islas Atlánticas .

GALICIA
MAR CANTÁBRICO
OCÉANO ATLÁNTICO
Ría de Betanzos
Ferrol
A Coruña
A CORUÑA
Santiago de Compostela
Lugo
Río Miño
LUGO
Ría de Muros e Noia
PONTEVEDRA
Ría de Arousa
Pontevedra
Ría de Pontevedra
Río Sil
Ourense
Ría de Vigo
Vigo
Río Miño
OURENSE
ESPAÑA
PORTUGAL

IGAPE Instituto Galego de Promoción Económica
Sede y servicios centrales

Complexo Administrativo San Lázaro, s/n
15703 Santiago de Compostela (A Coruña) España
Tels.: +34 981 541 162
+34 902 300 903
Fax: +34 981 541 114
E-mail: internacionalizacion@igape.es
www.igape.es

Centros de promoción de negocios del IGAPE en el exterior

Düsseldorf
Tel.: +49 221 935 0141 / 0156
Fax: +49 211 935 0142
E-mail: alemana@igape.es

New York
Tel.: +1 212 967 2170 ext. 30
Fax: +1 212 564 1415
E-mail: usa@igape.es

Shanghai
Tel.: +86 21 6288 6128
Fax: +86 21 6288 6129
E-mail: china@igape.es

Tokio
Tel.: +81 3 3584 1861
Fax: +81 3 3584 1862
E-mail: xapon@igape.es

Varsovia
Tel.: +48 22 830 13 20 /21
Fax: +48 22 830 01 38
E-mail: polonia@igape.es