La calidad y el sabor del vino gallego, traspasa fronteras

ViniGalicia cuenta con vinos de las cinco denominaciones de origen gallegas y produce anualmente 9.000.000 de botellas

Dicen que como en Galicia, en ningún lugar. Y debe ser cierto, ya que cuando uno viaja a esta tierra, siempre desea volver. No solo por sus impresionantes paisajes de mar y montaña, sus arraigadas tradiciones, su cultura, la amabilidad de sus gentes y su apreciada gastronomía; el enoturismo arrastra cada vez a más gente a Galicia: escenario de magia y leyendas que ofrece unos vinos con encanto y misterio. ¿Qué sería de unos sabrosos percebes sin un buen vino de la tierra? Desde luego, el disfrute no sería el mismo.

Pues bien, les descubrimos una empresa con una trayectoria en el sector vitivinícola de más de 70 años que ofrece los mejores caldos gallegos de las cinco denominaciones de origen: D.O. Ribeira Sacra, D.O. Rías Baixas, D.O. Valdeorras, D.O Ribeiro y D.O. Monterrei. Trabajan a nivel internacional en un total de 26 países, llevando el vino gallego a todo el mundo. El amor por esta bebida ha sido desde sus inicios la base de su trabajo, lo que les ha permitido un crecimiento anual de más de dos dígitos en los últimos 6 años. Hablamos de ViniGalicia Familia Bodeguera: una compañía que une la tradición en el cultivo de las cepas con la modernidad de sus innovadores sistemas de elaboración.

Los vinos más mimados

"El vino es casi un ser vivo, es el resultado del cariño con el que lo elaboras. Depende, por supuesto, de la variedad que utilices, de la técnica de elaboración, de la tierra y del clima, pero es fundamental el mimo y el cariño; la ilusión de las personas que lo hacen es lo que marca la diferencia". Con estas palabras, Juan Luis Méndez Rojo, gerente de ViniGalicia nos resume las claves de un buen vino. Claves que les han permitido contar con los mejores vinos en su catálogo y que hacen que su objetivo de convertirse en el grupo bodeguero gallego con mayor presencia en el mundo, esté cada vez más cerca.

Juan Luis Méndez
gerente de ViniGalicia *"El vino es casi un ser vivo, es el resultado del cariño con el que lo elaboras"*

ViniGalicia está dirigida actualmente por la tercera generación de la familia Méndez que cuenta con una gran experiencia en el mundo del vino, con más de 70 años de trayectoria a sus espaldas, desde que comenzaran su actividad a través de la compañía Bodegas Penouzos en los años 40.

ViniGalicia como tal, nació en el año 1996 comercializando en un primer momento vinos sin denominación de origen. Ya un año más tarde, comenzaron a trabajar con las denominaciones de origen gallegas. En estos momentos, además de las cinco gallegas, también exportan D.O. Rioja, D.O. La Mancha y D.O. Ribera del Duero.

De todas formas, aunque trabajan esta gran variedad de denominaciones para atender la totalidad de los mercados nacionales y de exportación, su especialidad se basa en los productos gallegos tanto en vinos como en licores y aguardientes. Con este amplio surtido, en el que incluyen tanto vinos de gama alta como vinos sin denominación de origen, consiguen llegar a distintos segmentos del mercado. De esta forma, podemos encontrar sus productos tanto en grandes superficies como en los restaurantes más exclusivos.

Entre sus marcas más destacadas podemos nombrar: Vía Romana (D.O. Ribeira Sacra) Terra Mundi (D.O. Rías Baixas); Cumio (D.O. Ribeiro); Verdes Castros (D.O. Valdeorras); Lagar de Deuses (D.O. Monterrei) y Terra Meiga (licores y aguardientes).

Calidad y diferenciación

Desde la localidad lucense de Chantada, en el corazón de la Ribeira Sacra, ViniGalicia llega a Asia, América, África y al resto de Europa. De hecho, la exportación representa ya el 30% de la facturación global de la compañía. En palabras de Juan Luis Méndez: "Los vinos gallegos se caracterizan por su calidad y diferenciación, independientemente del sector al que se dirijan. En este sentido, España es un gran país productor de vino con capacidad para competir al más alto nivel, gracias a una gran relación calidad-precio".

Los vinos de Galicia ofrecen singularidad, son caldos con carácter, diferentes y fáciles de beber; de ahí su éxito internacional: "No son vinos complejos, son afrutados y agradables por lo que entran en cualquier mercado. El 'terroir' gallego, el clima y las variedades autóctonas ofrecen esta singularidad", asegura Méndez.

La unión de la tradición y la innovación

En ViniGalicia mantienen la tradición en la selección de la uva, tanto de la propia producida en sus cinco bodegas, como de la producida por terceros. Esta tradición en la cosecha unida a unos procesos de elaboración basados en las últimas tecnologías del mercado (están certificados en I+D+i), dan como resultado unos vinos que pueden llevar con orgullo el nombre de Galicia por los cinco continentes.

En ViniGalicia son conocidos por la calidad de su producción, seguida muy de cerca por un equipo de jóvenes enólogos. Tan apreciado es el resultado, que cuentan con la exigente certificación británica BRC de calidad (estándar global para la seguridad en alimentos), siendo una de las pocas empresas del sector que la tiene. "Trabajamos bajo unos parámetros de calidad y control cada día más exigentes; esta es la garantía para que nuestros clientes disfruten de estos vinos", asegura Méndez.

Juan Luis Méndez
gerente de ViniGalicia *"España es un gran país productor de vino con capacidad para competir al más alto nivel"*

"La crisis es oportunidad"

El mundo del vino es ya de por sí complejo y además, tal y como nos explica Juan Luis Méndez, en ViniGalicia también han notado estos últimos años de crisis. Pero, esta situación lejos de mermar su capacidad de producción, ha representado una oportunidad para la empresa: "La crisis es oportunidad, esta situación nos ha obligado a profesionalizarnos y a abrir fronteras, lo que nos ha permitido crecer en los últimos seis años. Seguiremos en esta línea de cara al futuro, apostando por la exportación y también por el enoturismo, donde vemos muchas posibilidades".

¿Qué vino elegir para las cenas y comidas navideñas?

En función del menú que vaya a preparar para estas fechas, le recomendamos varias opciones de vinos gallegos.

Para un menú de pescados y mariscos
Albariño Terra Mundi
Verdes Castros Godello

Para un menú de carnes
Vía Romana Barrica
Vía Romana Mencía

ViniGalicia
FAMILIA BODEGUERA

Más Información
www.vinigalicia.es