

DOSSIER DE PRENSA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rías Baixas

CONSEJO REGULADOR

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

MEDIO NATURAL

VARIEDADES Y VINOS

MERCADOS

TIPOS DE VINOS

MARIDAJE

EVOLUCIÓN

EMPLEO



DENOMINACIÓN DE ORIGEN RÍAS BAIXAS

INTRODUCCIÓN

La Denominación de Origen Rías Baixas es una pequeña zona vitivinícola situada en el noroeste de España, en la región de Galicia. Aunque en las Rías Baixas existe una profunda tradición vitivinícola, que se ha heredado generación tras generación, es a partir del año 1988, con la constitución de su Consejo Regulador, cuando el sector vitivinícola adquiere un peso fundamental en el desarrollo de la economía de este territorio. Uno de los factores determinantes es la apuesta por las variedades autóctonas, en concreto la albariño, resistentes a la climatología propia de esta zona. Uno de los factores determinantes es la apuesta por las variedades autóctonas que confieren a los vinos una calidad y origen genuinos.



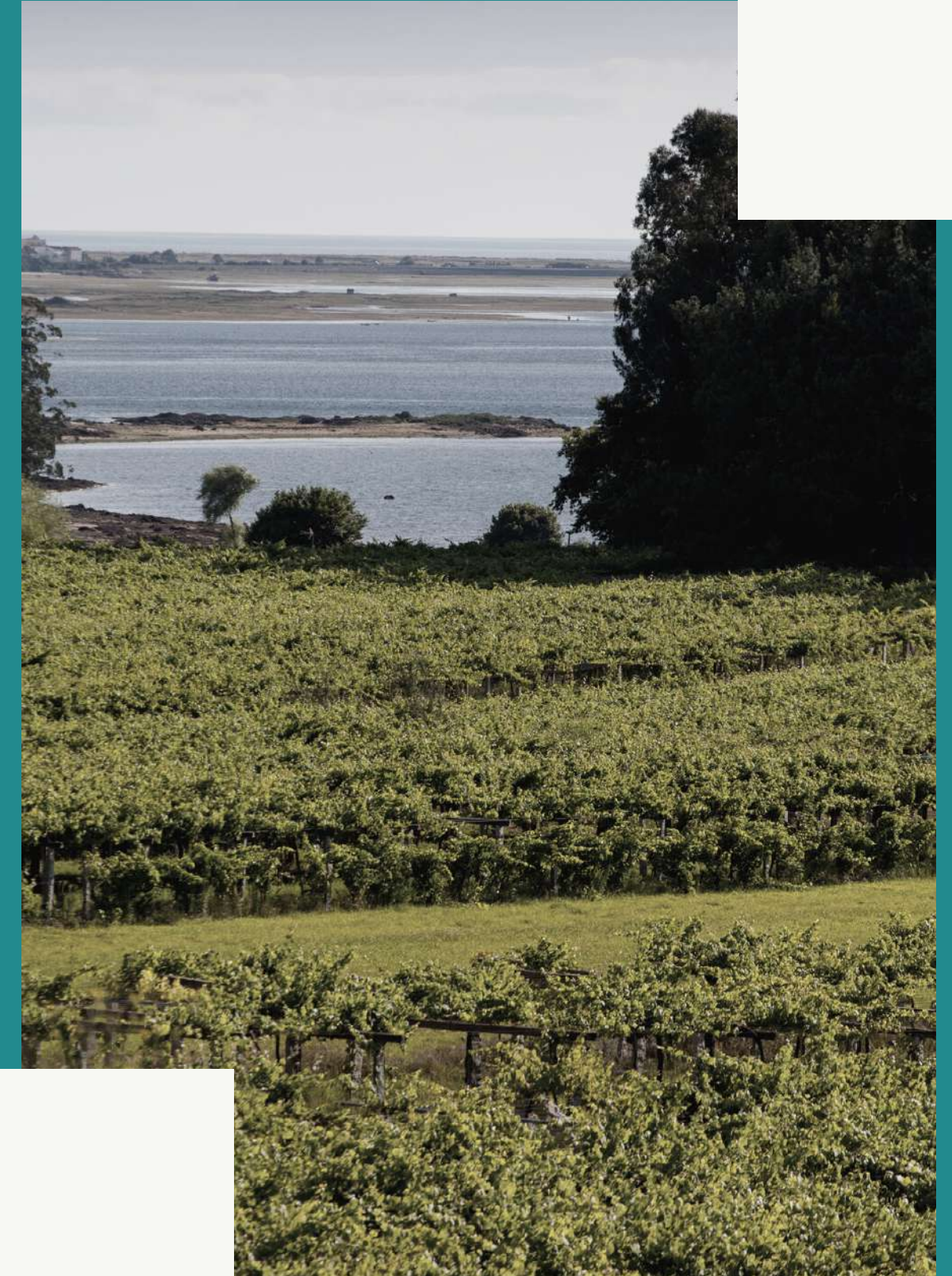
Te invitamos a probar la
mejor esencia de Galicia

CONSEJO REGULADOR D.O. RÍAS BAIXAS

MEDIO NATURAL

Marcado por el clima atlántico (con temperaturas suaves, pluviometría de entre 1.400 y 1.600 mm.año y de 2.200 a 2.300 horas de insolación), el territorio de la D.O. Rías Baixas se caracteriza por una orografía muy variable, si bien los terrenos se encuentran a una altitud inferior a 300 metros sobre el nivel del mar.

Destacan los suelos de materiales graníticos, metamórficos (esquistos) y sedimentarios (aluviones continentales de origen cuaternario). Su textura es arenosa o franco-arenosa, pobres en nutrientes, poco espesor y baja retención de agua.



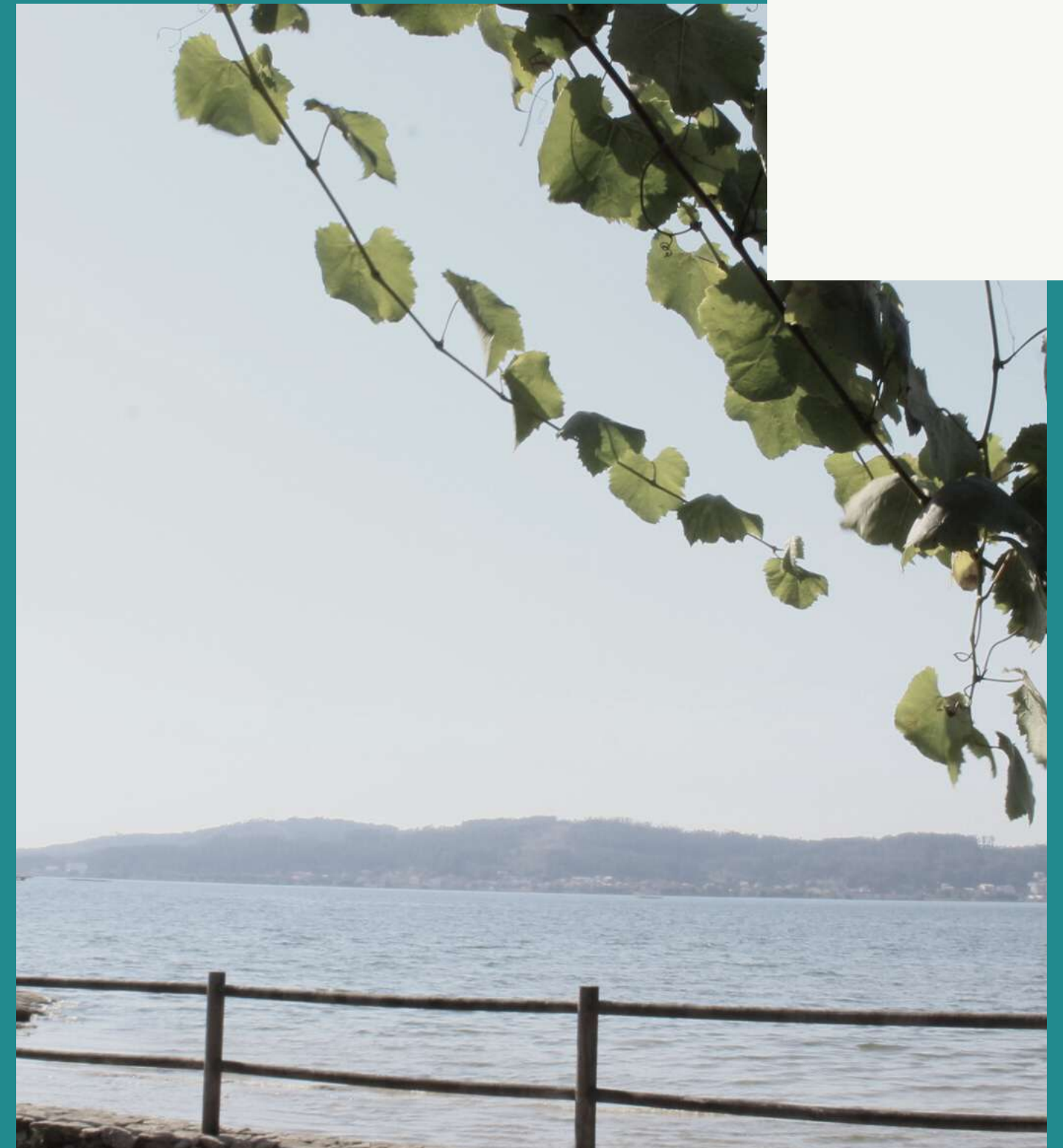


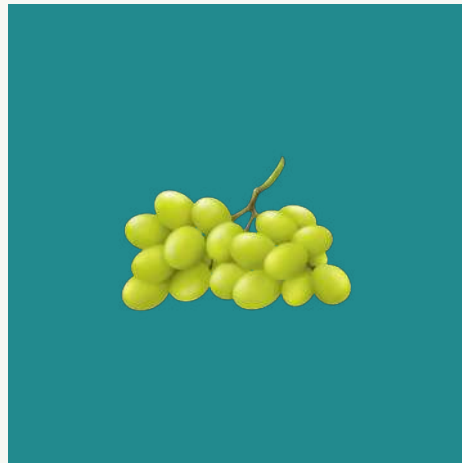
VARIEDADES Y VINOS

El sector vitivinícola ha adquirido un peso fundamental en el desarrollo económico de las provincias de Pontevedra, especialmente, y de A Coruña, donde se sitúa esta Denominación de Origen, que cuenta con cinco subzonas: Valle del Salnés, Ribera del Ulla, Soutomaior, Condado del Tea y Rosal.

VARIEDADES Y VINOS

Uno de los factores determinantes es la apuesta por las variedades autóctonas, sobre todo la albariño que representa cerca del 97% de la producción. Estas variedades autóctonas son resistentes a la climatología propia de la zona, y confieren una calidad y origen genuinos a estos vinos de marcado carácter atlántico. Las variedades acogidas por esta Denominación de Origen son en blancas: albariño, loureira blanca o marqués, treixadura, caíño blanco, godello, torrontés, y ratiño; en tintas, caíño tinto, castañal, espadeiro, loureira tinta, sousón, mencia, brancellao y pedral.





VARIEDADES Y VINOS

La D.O. Rías Baixas está condicionada por el minifundio propio de Galicia. La denominación cuenta, actualmente, con una superficie de 4.808 hectáreas, repartidas en 24.175 parcelas. Las sabias y expertas manos de los 4.960 viticultores de esta zona apostaron por la viticultura tradicional, protagonizada por el sistema de emparrado, con el que además podemos deleitarnos si visitamos Rías Baixas. En la actualidad, este Consejo Regulador cuenta con 176 bodegas adscritas, en su mayoría de pequeño y mediano tamaño. Durante la vendimia de 2025 se recogieron en la D.O. Rías Baixas 47.512.786 kilos de uva. La producción de las variedades blancas en la D.O. Rías Baixas representa el 99,50%, de las cuales la albariño es la reina superando los 46 millones de kilos. Le siguen la caiño blanco, la loureira, y la godello.



MERCADOS

En 2024 se certificaron 26.312.912 litros de vino (35.083.882 contraetiquetas o botellas) que permitieron atender la demanda de los Rías Baixas en los mercados español e internacional.

Los vinos Rías Baixas se encuentran entre las Denominaciones de Origen más relevantes de España, según datos de la Consultora NielsenIQ de septiembre de 2023. Destaca especialmente su peso en valor, de hecho en el canal HORECA es la cuarta denominación de origen en valor y la quinta en volumen; mientras que en el canal de alimentación Rías Baixas es la sexta en valor y la undécima en volumen.

Por CC.AA, el noroeste con Galicia, Asturias y la provincia de León es el área con más peso. El resto se reparte principalmente entre el Este de España con el Levante, Comunidad Valenciana, Murcia, y la provincia de Albacete. El área Sur con Andalucía y la provincia de Badajoz; seguida por el área noreste con Cataluña (a excepción de su área metropolitana), Islas Baleares, y las provincias de Huesca y Zaragoza. Finalmente, el área metropolitana de Madrid.

EE.UU. **1** Puerto Rico **3** México **5** Rep. Dominicana **7** Holanda **8**



Canadá **10**



2 Reino Unido



4 Irlanda



6 Suecia



9 Bélgica



En la actualidad, las ventas en el exterior representan el 30,80% del vino calificado en el ejercicio 2024, con un volumen de 8.106.965 litros y un valor de 64.979.354 euros (precio Ex Works). Actualmente, los vinos Rías Baixas se venden en más de 90 países. De estos, Estados Unidos se sitúa a la cabeza de las exportaciones, seguido de Reino Unido y Puerto Rico. Completan este top-ten Irlanda, México, Suecia, República Dominicana, Holanda, Bélgica y Canadá.





SABOR DE... RÍAS BAIXAS

— TIPOS DE VINOS

Es característico de los vinos de Rías Baixas su color amarillo pajizo, los aromas florales y frutales, de intensidad media y potente; su frescura y suavidad, su acidez equilibrada y amplios matices en boca, tan propios de ese clima atlántico que caracteriza a las Rías Baixas gallegas.

Además de los conocidos Rías Baixas Albariño, elaborados exclusivamente con la variedad albariño, esta Denominación de Origen también acoge la elaboración de otros vinos bajo su contraetiqueta: Rías Baixas Condado do Tea, elaborado en dicha subzona con al menos un 70% de uvas de las variedades albariño y treixadura; Rías Baixas Rosal debe poseer un 70% de albariño, caíño blanco y loureira propios de esa área geográfica; Rías Baixas Val do Salnés y Ribeira do Ulla deben contener un 70% de uvas de las variedades albariño, caído blanco, loureira y treixadura cultivadas en esa comarca, al igual que sucede con el Rías Baixas Ribeira do Ulla.



— TIPOS DE VINOS



Si la botella pone solo Rías Baixas es que en su interior contiene variedades blancas autorizadas o preferentes de esta Denominación y que puede estar producido, elaborado, embotellado y etiquetado en cualquiera de sus cinco subzonas. En el caso de los Rías Baixas barrica, tras su habitual proceso de elaboración, deben pasar un tiempo en barricas de capacidad superior a 600 litros, indicándose en el etiquetado el tiempo de permanencia en dichos envases.

El Tinto Rías Baixas , cuya producción es muy pequeña, es un tipo de vino que procede de las variedades tintas y de cualquiera de las zonas de producción de la denominación.



Finalmente, el Rías Baixas espumoso, blanco o tinto, última incorporación en esta Denominación, es un vino elaborado con cualquiera de las variedades mencionadas, en cualquiera de las subzonas, y que, al mismo tiempo, cumple los requisitos nacionales y comunitarios sobre espumosos de calidad.

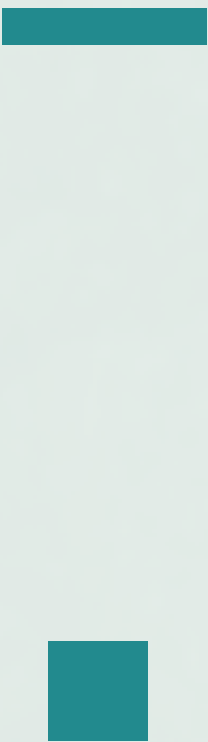


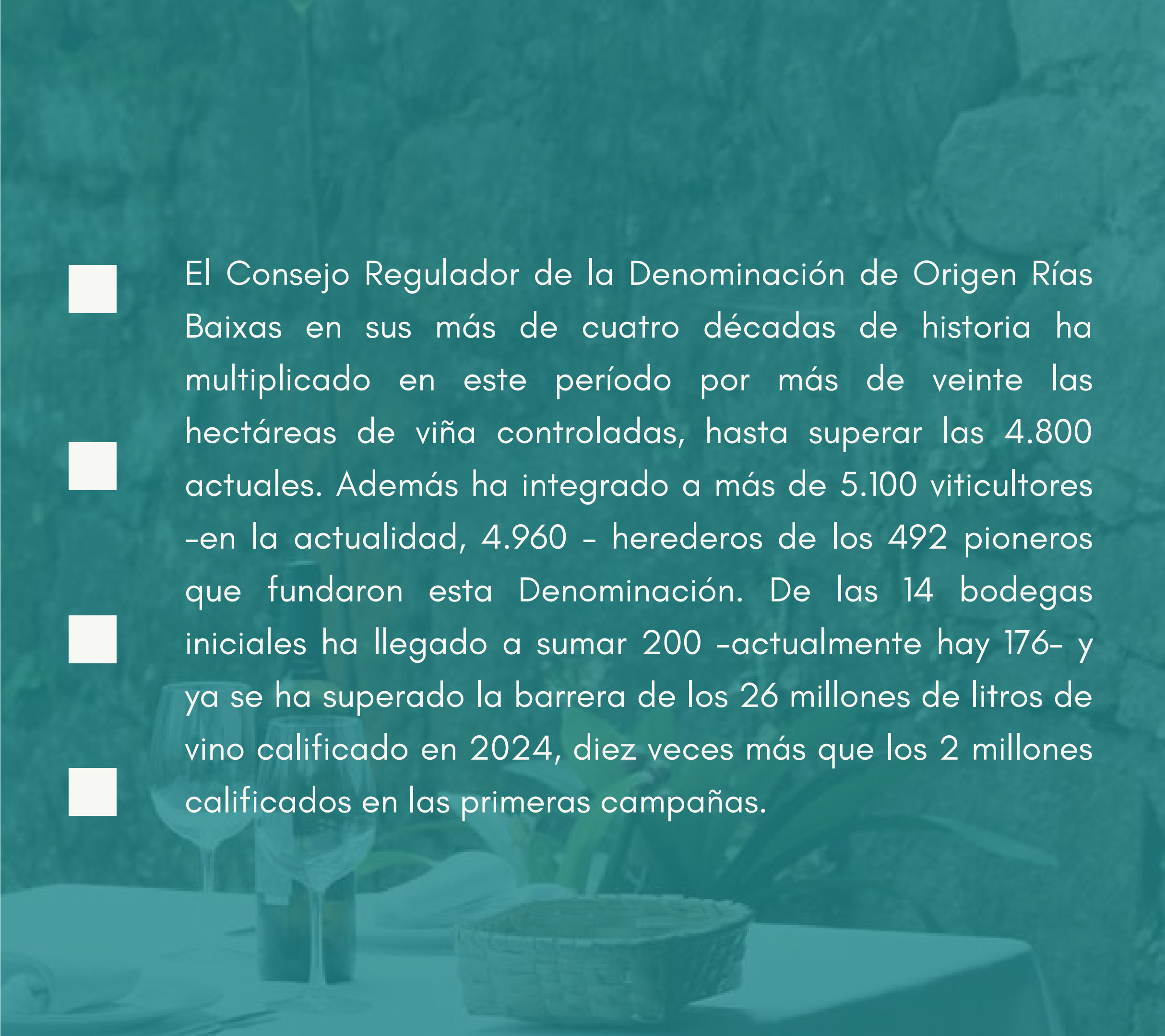
Los vinos de Rías Baixas son tan versátiles que se pueden tomar solos o acompañados. Eso sí, su temperatura de consumo se encuentra entre los 10° y 12° C. a través de diferentes combinaciones. Además de ser los perfectos compañeros de los pescados y mariscos propios de la gastronomía gallega, los Rías Baixas también son una excelente combinación para conservas, frituras y pinchos variados. Incluso son una perfecta combinación con cualquier jamón, tanto es así que actualmente la D.O. Rías Baixas y la D.O.P Los Pedroches están desarrollando la campaña promocional, “Al fin juntos”, con fondos europeos .

Estos vinos muestran su mejor cara con cualquier cocina del mundo, como puede ser el caso de la mexicana, la peruana, la tailandesa o la japonesa, tan en boga en los últimos tiempos. Esta facilidad a la hora de maridar con una amplia gama de platos ha llevado a que la Denominación de Origen más grande de Galicia se posicionase en el mercado internacional. Estos vinos también resultan magistrales con quesos, sobre todo con los cremosos, pero también con los elaborados a partir de leche de cabra y oveja de media curación.

MARIDAJE

EVOLUCIÓN



- El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rías Baixas en sus más de cuatro décadas de historia ha multiplicado en este período por más de veinte las hectáreas de viña controladas, hasta superar las 4.800 actuales.
 - Además ha integrado a más de 5.100 viticultores –en la actualidad, 4.960 – herederos de los 492 pioneros que fundaron esta Denominación. De las 14 bodegas iniciales ha llegado a sumar 200 –actualmente hay 176– y ya se ha superado la barrera de los 26 millones de litros de vino calificado en 2024, diez veces más que los 2 millones calificados en las primeras campañas.
 -
- 

EMPLEO

El sector genera en la zona un total de 7.600 empleos directos estables y 5.200 de carácter eventual en la épocas de mayor actividad. Así, la Denominación de Origen Rías Baixas aporta más del 7% de los empleos directos de los ayuntamientos en los que se asienta, porcentaje que se eleva hasta el 12% en las épocas de vendimia. Su incidencia es especialmente relevante en el Valle del Salnés, donde se concentran más del 60 % de la producción anual de uva y casi el 70 % de las bodegas. Así, en la Comarca del Salnés, la D. O. Rías Baixas supone más del 13 % de los empleos fijos, un porcentaje que alcanza el 20% cuando se suman las contrataciones eventuales.





DESCUBRE...

el medio natural



DISFRUTA...

nuestros vinos



VISITA

nuestras bodegas

CONSEJO REGULADOR D.O. RIAS BAIXAS

Plaza da Pedreira, 10. Pazo de Mugartegui

36002 Pontevedra

Tel.: 986 85 48 50

Email: consejo@doriasbaixas.eu

GABINETE DE PRENSA

Nós Comunicación. Loreto Vázquez

Tel.: 629 629 852

Email: loreto@noscomunicacion.com