

- **A VITICULTURA NO RIO NAVIA (Foi escrito hai uns 8-9 anos)**

Por Francisco Rego Martínez (Responsable Area de Viticultura da EVEGA)

No aínda pouco que teño observado do interesante itinerario que son as ribeiras do Navia, no relativo á **viticultura**, entendo que se pode englobar perfectamente no **tipo de montaña de alta calidade**.

A súa difícil orografía e outras circunstancias provocaron que hoxe estean abandonadas viñas históricas que polo tipo de terreno e ubicación, no seu día tiveron que producir uvas de vinificación excelentes. Para a recuperación é imprescindible nos tempos de hoxe acometer a **apertura de vías de acceso**. No Rhin, no Mosela e noutras zonas de Centroeuropa, nas encostas máis complicadas os viticultores instalaron **diversos artiluxios montacargas para transportar maquinaria, abonos, sulfatos e por suposto as uvas** na vendima. Na Ribeira Sacra, na parte luguesa do Sil xa hai instalados varios raíl-montacargas.

A vantaxe destas viñas costentas está en que a pesar de que os traballos de plantación, abonado e vendima son máis penosos que nas que se estenden por terrenos planos, sen embargo no relativo ao control de malas herbas e aplicación de produtos fitosanitarios normalmente precisan menos dedicación, por teren boa **ventilación e acumularse menos a humidade**. Nas que están ben tapadas dos ventos do Norte o risco de **xeadas** de primavera e de **desaviño** (esmillado) na floración é tamén **moito menor**.

O sistema de poda en vaso baixo baixo ben equilibrado, **chamado “raso” na zona**, sempre e cando se forme cos **brazos ben repartidos**, a igual altura para que os sarmentos que saian das podas anuais poidan encararse ao sol en igualdade de condicións, é capaz de aportar colleitas de grande calidade se **se evita o exceso de produción**, deixando cargas moderadas. Non é casualidade que os viticultores desas ribeiras **ao longo de centos de anos** foran escollendo **este xeito de conducir a videira**. O paso do tempo supuxo unha experiencia práctica acumulada que os foi levando ao que mellor lles funcionou nas condicións locais. **O raso, ou calquer outra formación de tronco baixo ten a vantaxe de que aproveita moi ben o calor que irradia da terra, favorecendo a maduración da uva.**

Nos tempos que corren a mao de obra é un factor limitante, tanto polo seu coste como pola súa escasez. A revolución tecnolóxica que xurde desde finais do século XIX astra a actualidade supuxo que fosen aparecendo no mercado múltiples tipos de maquinaria que paliaron en parte o problema. Pero isto obrigou, como contrapartida, a adaptar a xeometría da viña ao traballo dos motocultores, tractores e os seus apeiros, etc. Así, por esta causa, **aló onde foi posible o acondicionamento para facilitar o paso das máquinas, as plantacións modernas están practicamente todas en espaldeira.**

Debemos pois de aproveitar a **tecnoloxía actual** para facer **mais levadeiros e rápidos os traballos**, valéndonos tamén, desde logo, do **saber dos vellos viticultores** da comarca.

Unhas viñas ben montadas e de dimensión suficiente permitirían a recuperación para a viticultura de vitivincultores profesionais. A maiores, tendo en conta que na zona hai moitos propietarios de antigos viñedos de extensión moderada, se estes se acondicionasen ben, é posible que estas xentes, aínda que teñan outras profisions ou residan noutras localidades, se animen a coidalos en fin de semana e días libres. (este tipo de agricultura, chamado de tempo parcial, é practicado en moitos lugares de Galiza; tamén ven sendo bastante usual nalgúns viñedos de Suíza e Alemaña). Na Ribeira Sacra, por mencionar unha denominación con moitas zonas en encostas tanto ou máis difíciles que as do Navia, téñense retomado viñas con estes dous xeitos de atención.

Dadas as características dos viñedos que observei no Navia, nos que poidan ser traballados con motocultor ou tractor, tal vez o **guyot e o cordón royat** señan as formas máis adaptables en principio, sen perxuício de que resultaría de grande utilidade que nas zonas vitícolas máis emblemáticas das ribeiras do Navia se montasen algúns **campos de experimentación** para comparar o comportamento en distintos sistemas de condución da **Branca do País ou Verdín, Verdellas Branca e Tinta, Tinto Serodo** e demais castes ancestrais existentes.

Destas castes, das que temos recollidas na EVEGA, logo sacaremos as primeiras conclusións sobre a Branca do País e o Tinto Serodo. **A Branca do País** xa a coñecíamos indirectamente, pois entendo que é a mesma caste (ou en calquer caso extraordinariamente parecida) que a que en terras de Betanzos chaman **Branco Lexítimo** ou pais lexítimo e na zona do Barbanza (Rianxo, Boiro, Ribeira, etc.), **Raposo**. O viño que resultou das microvinificacións que fixemos destas castes na EVEGA sorprendeunos a nós e a cantos tiveron a ocasión de probalo pola **sua gran calidade e personalidade diferenciada**. Máis recentemente, a proba de caldos elaborados no Navia que levaban esta caste confirmaron a valoración que xa tínhamos.

(Según estudos en curso no CSIC (Pontevedra), o Albarín da zona de Cangas de Narcea podería ser tamén a mesma caste que a Branca do País, ou alomenos moi semellante).

No que respecta á caste tinta introducida na zona, **a Mencía**, pola experiencia que temos nas fincas da EVEGA así como da vista de plantacións en distintas denominacións de orixe, esta **adáptese ben tanto ao guyot como ao cordón**, seña nas formas de brazo simple ou dobre. Sen ter nada en contra desta caste, que ten demostrado a súa valía por exemplo nas boas encostas batidas polo sol da Ribeira Sacra, alí onde as raíces furgan no subsolo por entre as fendas da pedra, cuns rendementos moi moderados, debo significar non obstante que xa está bastante extendida polo Bierzo e outras zonas da provincia de León así como por todas as denominacións galegas excepto Rías Baixas. Eu poido estar equivocado, pero penso que **interesaría que a mencía substitúa as tintas propias do Navia únicamente se se demostra que dá mellor**

viño que elas. Isto, astra onde eu sei, penso que non é certo. Outra cousa será a hipótese de que poida ser de interés plantar algo de Mencía para acompañar nas porcentaxes, que dirá a experiencia, as castes do país sempre, repito, que o resultado seña mellorante e non perxudicial para a calidade e personalidade dos caldos.

Finalmente, recordar dous asuntos importantes: primeiro a conveniencia de reordenar as parcelas, mellor por **acordos entre particulares** (porque a concentración parcelaria e excesivamente lenta), ou ben en canto non se fai, alomenos ir tomando **algún compromiso organizativo** entre os viticultores, como por exemplo restaurar ou abrir novas **vías de servizo ás viñas** para facilitar o acceso das persoas e dos materiais; e segundo a urxencia de reclamar, se a estas alturas aínda é factible, a introducción de tódalas viñas **actuais e as históricas** que quedaron fóra, no **catastro vitivinícola**.

Aquelas viñas, tanto as que están cultivadas como as que lamentablemente agora son baldías, e que pola súa **boa situación** de altitude, exposición ao sol e protección dos aires fríos do Norte, son óptimas para sacar un **bon produto**, ou falando doutra maneira, as que a xente máis vella ten na memoria que dalí saían uns excelentes viños, son as que hai que potenciar prioritariamente.

Viñas históricas en **encostas de xisto** ou máis ben de **pizarras**, das que cunha boa viticultura poden saír uvas que darán lugar a viños de grande fortaleza, sexan brancos ou tintos. Fortaleza que se combina coa delicadeza que aporta a suavidade outonal, propiciada pola influencia do Cantábrico.

Cultivando o viñado en terras de cebolas ou de leitugas produciremos máis kilos pero a calidade será inferior. Viños baratos e bastante aceptables, ben elaborados, témolos neste momento no mercado procedentes da Mancha, de Extremadura, da Comunidade Valenciana, etc. Nos hiper cada vez aparecen máis caldos do hemisferio Sur, de Arxentina, Chile, Uruguai, Australia, etc. En Francia, Portugal e Italia, integrados coma nós na CEE, hai viños caros, pero tamén se atopan moitos outros con precios asequibles que igualmente fan competencia nos lugares de venda.

A globalización está aí e **unha zona vitícola como a do Navia, por moito que se modernicen as infraestructuras sempre terá un coste por kilo de uva producido maior que nas viticulturas de grandes extensións e de fácil orografía.**

O futuro de certo ninguén o sabemos porque non somos adiviños, pero de manterse ou mellorar o poder adquisitivo que hoxe hai no entorno, entendo que está en encamiñar a vitivinicultura da zona para producir **viños persoais e de gran calidade**. Os froitos terán que vir por aí. Como exemplo, están os primeiros premios logrados no Certamen Internacional de Viticultura de Montaña no Piamonte (Italia) por un pequeno vitivinicultor de Amandi (Ribeira Sacra). Premios importantes téñense dado a pequenas adegas artesanais das outras denominacións galegas.

Como reflexión final, direi que non hai tantos anos que a Ribeira Sacra, Monterrei (Verín, onde por certo se está levando a cabo en bastantes parroquias a concentración parcelaria) e mesmo Rías Baixas carecían de denominación de orixe, con predominancia de viníferas de baixa calidade ou híbridos produtores directos. Recentemente os viticultores do Ulla entraron en Rías Baixas e os da zona de Betanzos, que actualmente ten o recoñecemento de Viños da Terra, proseguen as xestións de cara á denominación de orixe. O mesmo camiño intentan acometer viticultores do Barbanza (ribeira N. da ría de Arousa), ben integrándose en Rías Baixas ou procurando unha denominación propia.

Resumindo, por sorte a vitivinicultura móvese e é desexable que unha zona tan prometedora como a cunca do Navia recupere a importancia que por historia merece. Ao meu modesto entender, a clave para conseguilo está en **fixar de principio a fin o obxectivo da obtención de viños da máxima categoría posible tendo sempre a seriedade como insignia.**

Eu evidentemente non son quen de garantir que non poidan volver tempos de grave recesión económica que boten todo por terra. Pero o que está claro nas circunstancias de hoxe é que a calidade é o único futuro posible.