



# AGV Boletín informativo da Asociación Galega de Viticultura

Marzo de 2010

Boletín nº0

## Neste boletín

- Benvida
- Entrada na FRUGA
- Campaña de promoción dos viños galegos
- Técnica
- Cursos
- Próximas actividades
- Opinión



## Información de contacto

Asociación Galega de Viticultura

Xosé Manuel González Vilas

TF: 616306770

[vilas@ribadavia.org](mailto:vilas@ribadavia.org)

No Salnés

Roberto Rivas 69607563

No Rosal

Jorge Cardoso 672085534

No Condado

Antonio Alvarez 655814479

En Monterrei

Alfonso Fernández 636507129

## Benvida

Todo comenza é difícil, ainda como din os chineses un camiño de mil leguas comenza por un primeiro paso, e foi iso que demos o primeiro paso como poderas comprobar no contido deste boletín. Xente ligada ás cepas e viñas de diferentes ribeiras aportaran a partires de agora experiencias, vivencias, puntos de vista....moitas cousas..

Esta boletín será a conexión entre a AGV e os seus socios e será remitida por e-mail para así aproveitar as posibilidades que dar ver as cousas a cor e con mais detalle, aforramos recursos e seremos mais axeis e eficientes.

No boletín podemos participar todos coas nosas aportacions e a iso nos poñeremos xa a pé de viña na por moi lonxe e encostento que sexa. Tentaremos acadar un estilo práctico e directo, co máximo rigor posible. A idea forza é partir de algo, aina que teña moitas eivas, e mellorar sempre.

A parte das seccions informativas e técnicas teremos espacio para opinión libre de asociados e convidados, xa avisamos que as opinions verquidas non teñen por que coincidir co que a AGV de reserve de manifestar o posicionar como tal.

## Entrada na FRUGA

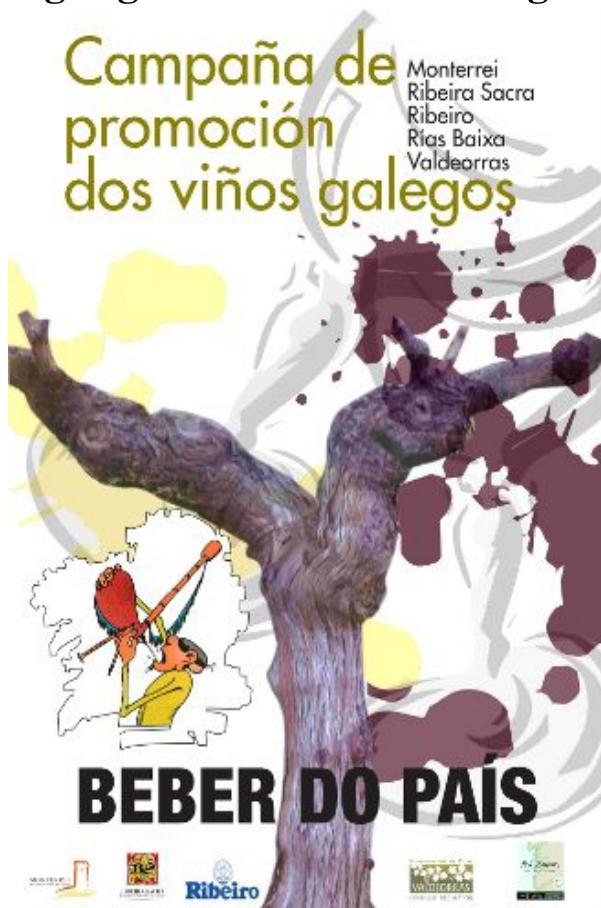


Xurxo Alvarez no discurso de encerramento do Congreso de FRUGA

A AGV é unha das organizaciones que forman a Federación Rural Galega FRUGA desde os seus comenzaos. Representantes da AGV estiveron na Asamblea Constituente de Lugo o pasado 28 de novembro de 2009 xunto a outras Asociacions e Entidades.

De certo o electido presidente da FRUGA Xurxo Alvarez Pérez é viticultor e colleiteiro no Ribeiro, forman parte tamén da Xunta directiva da FRUGA outros asociados como Roberto Rivas Reboredo (presidente da AGV e viticultor do Salnés), Jorge Cardoso Mariño (Viticultor do Rosal), Antonio Alvarez Suárez (Viticultor do Condado), Joaquin Alvarez Martínez (Viticultor do Rosal) e Xosé Manuel González Vilas (Técnico e viticultor do Ribeiro).

## Campaña de promoción dos viños galegos en Pontevedra e Vigo



### Pontevedra

Nos días 28,29 e 30 de xaneiro puxemos andar a Campaña de Promoción dos Viños Galegos onde cun formato de 3 días onde se introducen fundamentos á cata é coñecemento dos nosos viños.



Fernando Rodríguez na cata de iniciación

No primeiro día **Fernando Rodríguez Pequeño** (Director Técnico da Adega MORAIMA) falou ce como coller unha cataviños e identificar as características visuais e aromáticas dun viño.

No segundo día **Xosé Manuel Fernández Juste** (Enólogo e Presidente da Asociación Gallega de Enólogos) catou 8 viños correspondente aos Xenéricos das 5 Denominacions de Orixes Galegas.

E finalmente **José Luis Fernández Gómez**

(Consultora Vitivinícola BACO) catou cinco viños de marca das diferentes DO. Os viños escollidos para Pontevedra foron **PACO&LOLA** de Cooperativa Rosalía de Castro (Meaño), **ELOILORENZO** de Javier Monsalve (Arnoia), **PRISCILLUS** de Adegas Lobeiras (Sober), **COUTOMIXTO** do Xico de Mandín e finalmente **A COSTIÑA** de Alandeval (A Rúa).

Fernando Rodríguez introducindo a cata o 1º día.

O acto de Pontevedra desenvolveuse no flamante Pazo de Mugártegui (Sede da DO Rías Baixas) contou co apoio dos 5 Consellos Reguladores das Denominacions Vínicas Galegas onde mesmo houbo un pequeno debate o 2º día na que participaron **Ramon Huidobro** (Xerente da Denominacion



Integrantes da cata do 2º día

RiasBaixas), **José Angel Martínez** (Secretario do Consello Regulador da DO Ribeiro), o propio catador **Juste e Antonio Alvarez Suárez** (viticultor da Finca Morgadio e vocal do Consello Regulador de Rías Baixas) por parte da AGV.

Asistiron a cata mais de 30 persoas que puderon degustar selección dificilmente repetible entre os viños Xenéricos e as marcas. Comentar que os viños Xenéricos corresponden a viños seleccionados polos Consellos Reguladores coa sua propia etiqueta é que non aparece o nome da adega ou adegas elaboradoras,, tentan amosar un patrón de tipicidade da DO, normalmente cambian cada ano os viños escollidos.

Entre as intervencions destacar algunha reflexión apuntada por **Ramón Huidobro**, no sentido de destacar a importancia da pervivencia do minifundio na DO Rías Baixas que esta permitindo a propia DO superar a crise actual. As explotacions familiares apoian as produccions e calidades requeridas nos mercados cada vez mais esixentes. **José Angel Martínez** explicou sobre a transición que a DO Ribeiro esta acometendo hai anos para levar viños de

alta calidade aos mercados. **Juste** aproveitou durante a maratoniana cata de 8 viños para sinalar as características tipo das nosas protagonistas as castes como o godello de Ribeira Sacra, Monterrei e Valdeorras, Albariño de Rias Baixas, os “coupage” do Ribeiro coas castes brancas e tintas onde destaca Treixadura e Sousón, e como non a Mencía das Ribeiras do Interior.



Cata do 3º día

**Juste** tamén comentou as diferencias nas esixencias de viticultura entre os viños brancos e os tintos, xa que a diferencia das castes brancas permiten certas produccions na viña, as cepas de tinto deben ser castigadas ata o extremo e así sacar viños que se defendan nun mercado onde ainda non se coñecen e valoran suficientemente.

No último día púxose a guinda ao Acto coa cata comentada das marcas por parte de **José Luis**, aproveitouse tamén que puderan vir alguns dos elaboradores responsables para falar dos viños presentados.

Así **Carlos Carrión** Presidente da Cooperativa Rosalía de Castro en (Meaño) falou da andaina dunha adega con mais de 400 socios/as no corazón da comarca do Salnés e como foi concebido a marca PACO & LOLA tendo en conta as esixencias dos mercados de exportación e os gustos das mulleres.

**Javier Monsalve** foi quen de trasmitir ao público o que representa ser un colleiteiro no Ribeiro onde o viticuotor que tamén é elaborador case se lle pon nome a cada unha das cepas e pode así conseguir uvas de gran calidade para o viño moi persoal que se busca como se pudo comprobar na cata co ELOI LORENZO (nome do viasabó de Javier e que médico rural aparte

de viñateiro). **Xesús Verao** conta das heroicidades das riberas de Amandi onde el e outros 2 socios elaboran PRISCILLUS, nome dado en homenaxe do Priscilio, persoero insigne nos comenzaos do Reino de Galiza.

Ante as ausencias dos elaboradores de Monterrei e

Valdeorras **Xosé Manuel Vilas** falou sobre eles e nos que destacou a identidade arraiana do **Xico de Mandín** e teimosía dos 3 irmaos **Sanchez Rodríguez** por elaborar viños tintos de alta expresión en Valdeorras.

**José Luis** foi todo un descubrimento para nos xa que aparte da sua experiencia como asesor das adegas amosou unha habilidade pedagóxica para explicar ao público profano detalles sobre como colgar a copa e levar o golo de viño a boca e gorxa e mesmo contar aspectos como o efecto “tindall” que se ve como efecto da refracción da luz nos diferentes viños e que se pode amosar no mantel da cata.

Esta actividade foi organizada pola AGV grazas ao apoio do Concello de Pontevedra e a colaboración dos 5 Consellos Reguladores das DO vínicas de Galiza.

Esta previstas as seguintes actividades en Vigo e Ourense e que se informará debidamente neste boletín

## Vigo

Estaba prevista para os días 25,26 e 27 de xaneiro a Campaña de Promoción dos Viños no Mercado Municipal do Progreso en Vigo, finalmente só pudo ser feitas os dos primeiros días por culpa do temporal “Xinthia” xa que houbo que suspender a cata de marcas. Ainda así foi recibida polo público asistente o realizado no xoves e venres.

As xornadas de Vigo pudieron organizarse grazas á Tenencia de Alcaldía do Concello de Vigo e o Mercado Municipal do Progreso a través da Asociación de comerciantes Centro Vigo.

Na cata de iniciación se contou con **Fernando Rodríguez** e para a cata de xenéricos a **Juste**, ao igual que en Pontevedra. Na cata do 2º día estivo **Xosé Manuel Rodríguez** (Presidente de Ribeira Sacra), **Ramón Huidobro** (Xerente de Rias Baixas) e **Roberto Gómez** (Técnico de Promoción do Ribeiro).



Asistentes na cata do 1º día en Vigo

Antes de que o Xinthia non nos deixara continuar poido terse realizado a degustación aos clientes do Mercado Municipal da suspendida cata do 3día onde se pudo apreciar **Loural 2009** de Xose Villar (Ribeiro), **Joaquin Rebollo Mencía 2009** de **Joaquin Rebollo** (Valdeorras), **Viña Cazoga Mencía de Jorge Carnero** (Ribeira Sacra), **Pazo da Bouciña de Adegas Arousa de Bebidas** (Rias Baixas) e **Triay Godello de Adegas Triay** (Monterrei).



O Primeiro Tenente-Alcalde de Vigo Santiago Domínguez na degustación do sábado no Mercado Municipal do Progreso xunto a Xurxo Alvarez, Presidente de FRUGA

Na dita degustación asistiu o Primeiro Teniente-Alcalde de Vigo **Santiago Domínguez** e o Presidente da FRUGA **Xurxo Alvarez** que escoitaron explicacións sobre o **Pazo da Bouciña** de **German Martínez** (Xerente de **Adegas Arousa de Bebidas**).



Posto onde se realizou a degustación

Quedará para outra ocasión a cata comentada dos viños das adegas e cun desexo entre todos os asistentes para voltar a Vigo para mais días de viño, sol e mar.

Esta previsto para o mes de abril en Lugo e en maio unha actividade no Concello de Ourense.

## Sección Técnica

### A voz da experiencia nas Rias Baixas

Como primeira aportación técnica reproducimos un resumo da mesa redonda do Curso sobre Fertilización e Poda celebrado en marzo e febreiro na Cooperativa Rosalía de Castro e na que asistiron **Quin, Jorge Cardoso, Antonio Álvarez e Fernando Rodríguez**.



Antonio Alvarez nunha xornada práctica de poda no Rosal

**Antonio Alvarez Suárez:** Viticultor da Subzona do Condado con mais de 30 anos de experiencia. E xerente de mais de 60 Has de viñedos nos concellos de Crecente e Arbo e dos que destaca a Finca Morgadio. E tamén Vocal do Consello Regulador de Rias Baixas por parte dos Viticultores.

Antonio comenzou na viticultor formándose nos cursos daquela denominados PPO no Salnés que se fixeran en Gran Bazán e Pazo Baion. El afirma con modestia que cada vez sabe menos. No que respecta aos sistemas de conducción optouse polo cordón descendente con brazos en Y como opción sencilla e barata. Antonio pensa que este sistema no Salnés non foi adiante por terse podado incorrectamente sen deixando escapar a cepa nas puntas polo que se facía ingovenable, a chave esta en deixar sempre tornos suficientes (vara corta con 1-2 xemas).

Nos outros sistemas como espaldeiras a mao de obra e maior. Finalmente optou por 900 cepas/Ha para que dean 10 quilos a cepa. Tenta desinfectar as tesouras de poda no inverno e fai aclareos en verde para airear a cepa, con isto se consigue baixar moi os índices de exposición a pragas. Tamén se busca que a vara de poda do ano posterior reciba sol durante a campaña.

“Os riojanos teñen ensaiado no Rosal cos seus sistemas orixinais e acadaron produccions moi baixas con varas moi longas”. Ao final non debemos superar as 7-8 xemas por vara.

De feito “traballo con separacions no longo da fila de

5 m sen problemas, outros sistemas que teño ensaiado os vou convertir finalmente en cordón descendente”.

Sobre as producções Antonio consegue promedios entre 7.000-11.000 quilos por Ha de uva Albariña con 12,5-13º de grado alcólico e 8,5-9 de acidez. El a pesar de non elaborar (antes si foi adegueiro) apostou pola calidade a tope e prefire non apurara as cepas nos primeiros anos. Con todo nos últimos anos promediou sobre 7.500 quilos por Ha. Reconoce que a Adega presiona para aumentar a produción, polo que adubar moito pode desequilibrar as colleitas. “Non sei cal é o equilibrio correcto”.

Con todo evito dar bandazos de calidade ano a ano e controlo o adubado a nivel de mantemento con guano ou fertilizante nitroxenado, non teño feito adubado de fondo desde o comenzo da viña e procuro non pasar dun 3,5% de MO.

**“Antonio: busco cepas equilibradas, vivimos da uva e non vendemos a rama, deixamos os primeiros anos sen produción para buscar o equilibrio...”**

Coa herba segada da viña e os aportes indicados basta. Antonio recalca que para ser rentables hai que ter uvas e non tanta rama e madeira, polo que hai que armonizar podas de inverno e en verde. Como os custes son altos hai que tentar de aforrar algun tratamento, sobre 9 de media, por iso é importante a aireación da cepa. Antonio poda ou moi cedo ou moi tarde, segundo as necesidades de control de vigor.



Joaquin Alvarez Martínez “Quin”.

Antonio ten contabilizado todos os custes e lle suman incluindo armotizacions de edificios e maquinaria sobre 1 euro por quilo (só na vendima supón sobre 0,18€ por quilo). Os productos químicos teñen subido moito nestes tempos (sobre 40—50%) ainda que no 2009 baixaran algo pola crise. Antonio

afirma que saca “200.000 pts” de renda por Ha despois de descontar todos os costes. Con todo reconoce que ninguen é hoxe en día totalmente dependente da economía da viña.

**Joaquin Alvarez Martínez:** O Quin, como é coñecido, é lenda vida da Comarca do Rosal, foi un dos fundadores da **Adega TERRAS GAUDA** e ten mais de 20 Has de viñedo na parroquia de Goian en Tomiño, forma parte de empresas como Pazo Valdomiño e viveiros Rio Tollo, ten plantado mirabeis e tamén participou nouros proxectos como o do viño tinto de **Torroxal** onde apostou por castas autóctonas como a castañal, non nos chegaría o boletín para falar das outras facetas profesionais e empresarias do Quin, centraremos en como levar adiante un viñedo de albariño en termos de alta rendabilidade (equilibrio de calidade e cantidade).

O Quin comenta: “para sacar unha boa cepa adiante” hai que traballar a terra previamente e esparexer o esterco moi ben, **sen concetrar**, pódese plantar en decembro e xa colocar uns postes a 1,70 m de altura pra colocar un arame onde atar a primeira vara que saia. Apostou polos postes de madeira fabricados en Vilanova de Famalicão (Portugal) que non lle teñen podrido nada.

Hai que colocar algun protector plástico na cepa se queremos usar algun herbicida non residual e sobre a fila, de todos xeitos se pudera evitaria botar o herbicida. Os gromos que nos sobran os quitamos coa mao e nunca coa tesoura.

Son ANTILABOREO, explícome, debemo controlar cada 2-3 anos a compactación por maquinaria tipo rippel, a fresadora destrue e racha raices, en todo caso podemos botar mao dos ganchos, a terra se codifica ela soa coa sua capilaridade, en Torroxal non tocamos a terra xa que a toxreira do monte xa estaba codificada de hai moitos centos de anos, era como esponxa cando pasabamos por enriba.

**“Quin: Un solo codificado é aquel que mantén a sua capilaridade, por iso hai que tocar o mínimo, por iso son antilaboreo.”**

O Quin explica que a codificación dun solo ten a ver coa capilaridade que permite oxixenar a moita profundidade, por iso o laboreo pode ser malo, o toxo é a mellor leguminosa xunto a veza, trebo...os aporte de caliza por arriba. Recomenda finalmente viaxar moito e escoitar os problemas.

**Fernando Rodríguez Pequeño:** Enxeñeiro

Agrícola, foi Técnico de Producción Integrada no Salnés e traballou na **Adega Pazo do Mar** no Ribeiro, actualmente é Xerente da **Adega Cooperativa Moraima** en Barro (Pontevedra).

Fernando comenza cunha sentencia: “Toda mal acción na viña tarda moito tempo en arranxarse”, unha mala poda, mala adubación ou mala sulfata ten consecuencias... Debemos comenzar polo terreo e ver se favorece o vigor, ver a sua infiltración, etc. Hai que escoller o portaenxertos axeitado, facer analíticas de terra para determinar as necesidades nutricionais, a apertura de gavias tradicional aporta excesivo vigor e débese aprender dos disparates como as esaxeradas aportacions de cuncha de mexilón.

Hai que acadar un pH 5,5-6,5, un nível mínimo de MO e ver os niveis de macronutrimentos. Se a poda de formación foi mal hai que ir directamente ao serrucho, das formacions que ten dado mais resultado é a palmeta.

Sobre a uva ver os grado, acidez e pH que é o básico, ainda que son poucos parámetros, no futuro debemos ver mais cousas. A enoloxía é fundamentalmente un conxunto de procesos físicos, non químicos, como é o prensado e o filtrado, o resto é bioquímica ou bioloxía, o viño a diferencia dos outros alimentos só permite un único conservante como é o sulfuroso.

Nese momento da mesa redonda por parte de **Jorge Cardoso** e **Antonio Alvarez** apuntouse a necesidade de manter as calidades xa que coa uva e botella non se baixa dos 3€ e hai lambruscos a 1,05!! Jorge apunta que se tes mais dun millón de botellas podes ter algunhas mais baratas, Antonio insiste en que se vaia a máxima calidade e nunca baixar, pensar que en Rueda a uva é mais barata, hai que ser mellores. No ano 90 a uva albariña se cotizou a 600 pts/quilo e Antonio vendeu a 400 xa que hai que evitar vaibens excesivos que mermen a calidade.

**Jorge Cardoso Mariño:** Empresario, viticultor do Rosal e socio da **Adega Gran Novás** cunha produción media de 60.000 botellas -90.000 botellas. Jorge comenta que a meta é a calidade, polo que “se as uvas non valen se desbotan”, a botella custa 10€ na distribuidora xa que prácticamente todo vai a restaurantes. Da calidade saen os beneficios.

Houbo debate e varias intervencions, sempre quedan cousas, con todo o apuntado esta relacionado coa calidade.

## Cursos desenvovidos: Rosal, Bueu e Meaño

Foron desenvolvidos diversos cursos por parte da AGV sobre fertilización e poda na viña, todos na

provincia de Pontevedra, no mes de decembro fixeronse dous cursos en San Miguel de Tabagón (O Rosal) e outro en Bueu. Posteriormente no mes de xaneiro e febreiro na Cooperativa Rosalía de Castro en Meaño.

Os cursos contaron coa participación de **Francisco Rego Martínez** (Responsable de Viticultura da EVEGA) e a colaboración da **Joaquin Martínez Alvarez (O Quin)** e da Adega **TERRAS GAUDA** que prestaron viñedos para facer a práctica de poda coa participación da Técnica **Roseta Míguez**.

Houbo tamén unha Mesa Redonda na Cooperativa Rosalía de Castro onde participaron **Antonio Alvarez Suárez** (Viña Morgadio), **Quin, Fernando Rodríguez Pequeno** (Adega Moraima) e **Jorge Cardoso Mariño** (Adega Gran Novás) e que puxeron as chaves maestras para acadar uva de calidade para os esixentes mercados das Rías Baixas.

Neste curso dividido entre fertilización e poda contou coa organización e apoio de FORGA que é a Fundación para o emprego da CIG.

APONTAMENTOS SOBRE CURSO DE VITICULTURA: FERTILIZACIÓN E PODA NA VIÑA



A Fertilización na Viña  
Xosé Manuel González Vilas (Asociación Galega de Viticultura-Federación Rural Galega).

A poda  
Francisco Rego Martínez (Estación de Viticultura e Enoloxía de Galiza EVEGA).  
Edita:



forGA  
Fundación para o Emprego Profesional,  
Emprego e Formación en Galicia

Portada do manual dos Cursos de Poda e Fertilización.

Aproveitando este curso é que se elaborou un manualcínio técnico sobre os termas impartidos que esta en formato pdf por parte da Asociación AGV e que pode ser remitido por e-mail a calquer asociado que o solicite. Os próximos cursos estaran orientados á enxerta e defenxa vexetal e que se prevé sexa realizado no Rosal no mes de marzo e abril. Como novidade a través da Fundación FESGA (que esta relacionada coa CIG) se fímaran as sesions prácticas para ter materiais de apoio audiovisual para futuras accions formativas.

## Próximas actividades e novas

### Curso sobre defensa vexetal e enxerta no Rosal

Curso de 30 horas a realizar no Local Cultural e Social de San Miguel de Tabagón en O Rosal, comenza o día 25 de abril, os profesores son Francisco Rego Martínez (EVEGA) e Xosé Manuel González Vilas (AGV), informarse na propia Asociación.

### XXVIII Feira do Viño de Chantada



Durante os días 13 e 14 de marzo terá lugar a primeira gran feira do viño do ano e na que participarán 15 adegas da subzona pertencente a Ribeira Sacra, hai tamén xornadas técnicas. Mai información en <http://www.ribeirasacra.org/ca/upload/des/448-a-folleto%20010%20INTERIOR.jpg>

### Salão do Vinho en Braga

Do 11 ao 14 de marzo no Parque e Exposicions de Braga mais información en <http://www.peb.pt/evento.php?id=91>

### Feria Internacional del Vino Ecológico en Pamplona

Do 11 ao 14 de maio terá lugar a 1ª edición desta feira orientada ao sector do viño ecológico, mais información en <http://www.five-bio.com>

### Recomendamos na rede (por Vilas)

Abrimos esta sección para axudar a ver grao da palla na xa inmensa tea sobre temas do viño, xa sexan páxinas web, blogs, etc. Comenzamos por duas referencias interesantes, en próximos números falaremos de mais.

#### Blog: La otra botella de Manuel Camblor

Blog ao meu modo de ver unha referencia moi cargada de actualidade, análise e crítica, xa sexa falando de viños, tendencias, mercados, consumo, gurus, calidad, etc. O seu xestor é un home chamado **Manuel Camblor** de orixe cubano-norteamericana que é doutorado en literatura contemporanea e que desde moi novo gasta moito en viño por que se o pode permitir...entrade mellor: <http://laotrabotella.com/>

## Opinión

### Por qué viños galegos?



Por **Roberto Rivas Reboredo**, Viticultor do Salnés e Presidente da Asociación Galega de Viticultura.

A recen creada **Asociación Galega de Viticultura** que esta integrada na **FRUGA**, naceu con clara intención de incidir polo menos en 2 campos, na formación dos viticultores, tendendo cada vez mais a unha **viticultura de calidad** e incidir nos consumidores galegos para cada vez **se consuma mais viño galego**.

#### Pero por que viños galegos?

1. Por que o viño galego amparado en DO é **garantía de orixe e calidad**.

2. **Por razóns ecolóxicas**, posto que en moitas zonas do pais, os viticultors foron un freo para o avance do mato e o monocultivo do eucalipto (que o Salnés non se asemelle mais aos aproveitamentos da costa de Lugo, e polo clima é a teimosía dos viticultores do Salnés).

3. **Por razons turísticas**, posto que para que poida ser tan placenteira unha visita á Ribeira Sacra, é en grande parte devida á existencia dunha especie endémica e invasora nesta ribeira, como non o viticultor.

As veces hai que discutir sobre prezos, que o viño galego é caro, quero facer a comparanza extrema entre un viño da Ribeira Sacra, “que valor se le impone a un viticultor”, e un viño do chamado “novo mundo”, sulfatado con avioneta, vendimiando con vendimiadora mecánica.

Ao final non somos tan caros, estamos por baixo de zonas de viticultura semellante, Borgoña, Burdeos, etc.

Sen mais lles pido que disfruten..