



[www.fruga-galiza.org](http://www.fruga-galiza.org)

Boletín da Asociación Galega de Viticultura Setembro 2010 nº3

**Asociación Galega de Viticultura**

608720695 Praza Samuel Eijan s/n 32400

Ribadavia Ourense [agv@fruga-galiza.org](mailto:agv@fruga-galiza.org)

En Monterrei Alfonso Fernández Fernández 636507129

No Condado Antonio Suárez Alvarez 655814479

No Rosal Jorge Cardoso Mariño 672085534

No Ribeiro Xosé Manuel González Vilas 608720695

No Salnés Roberto Rivas 696075638

En Valdeorras Joaquín Sánchez Rodríguez 636727848

**Neste número:**

**Xornadas Técnicas do Albariño**

Visita ao CFAE de Guísamo. Os viños de Betanzos.

**As nosas Feiras: Albariño, Monterrei, Valdeorras e Condado.**

**Festa das adegas en Mandín.**

**Novas normas de etiquetado: ecos dunha polémica.**

**Outras novas.**

### **Xornadas Técnicas do Albariño**

O pasado día 30 de xullo tivo lugar a Xornada Técnica da Festa do Albariño, no Museo do Viño de Cambados, e que contou coa presenza de prestixiosos expertos en temas diversos de moito interese para o sector: A condución do Albariño, as redes sociais na internet e a percepción sensorial en cata. Desde a AGV daremos unha síntese o mais completa e cómoda do que alí se falou e comentou.

### **Estudo do comportamento do Albariño en distintos sistemas de condución**

José Ramón Lissarrague (Doutor Enxeñeiro Agrónomo Universidad Politécnica de Madrid, UPM)

Miguel Tubio Fernández (Técnico Martín Codax).

No 2003 a adega Martín Codax puxo en marcha un viñado de 5 de has denominado "Pe Redondo" onde se xuntaría a produción e a experimentación con diversos sistemas vitícolas (conducións, rega, portaenxertos e estratexias de cultivo), desde o ano 2004 a dita adega asinou un convenio de colaboración coa UPM para o deseño de viñedos experimentais e se integrou no ano 2008 no Proxecto Demeter ("Desarrollo de Estrategias y Métodos Enológicos frente al Cambio Climático").

No que se falou na charla foi a comparativa de diferentes sistemas de condución do albariño ensaiados na finca "Pé Redondo" e que xa deron os primeiros resultados de colleita e vinificación na pasada campaña 2008-2009, os sistemas comparados foron o tradicional "parral" do Salnés, a espaldeira vertical ascendente, o arqueado e o sistema de dobre cortina "Scott Henry", outros sistemas inicialmente previstos se rexeitaron por redundante (pérgola) ou inviable (lira).



O parral galego moi implantado no Salnés amosa ser un sistema moi eficiente e adaptado á realidade das Rias Baixas.

Partindo da necesidade de coñecer e experimentar para avanzar o profesor José Ramón Lissarrague introduciu a problemática cun repaso das características vitícolas das Rias Baixas e da propia variedade Albariño, os trazos mais destacados son os seguintes:

- Nas Rias Baixas hai un nº de horas de sol moderado, humidade relativa alta, precipitación elevada, demanda atmosférica moderada (sensación de sequeira).
- Solos con maioría granítica, areosos e pouco fértiles nas ladeiras e francos e profundos nos fondais dos vales.
- A presión das doenzas é alta.
- As uvas dan aromas e tendencia á acidez, con alta eficiencia no aproveitamento da auga e baixa eficiencia na colleita (moita rama fronte a froita).
- Minifundio parcelario, topografía escasa e prezo alto da terra.
- Predominio case total da variedade Albariña, portaenxertos variados, maioría no sistema do "parral", solos espidos sen herba ("O paraíso da Rotovator").
- Defensa fitosanitaria "intensa" e sistemas de fertilización "imprecisos o", en palabras de Lissarrague "a fertilización é estraña".
- As Rias Baixas caracterízanse por un potencial agroclimático de alto vigor, con tendencia das cepas a multiplicar vides e netas con entrenós longos durante un ciclo longo (agromada-vendima).
- O Albariño é sensible á falla de luz e sequeira, presenta un acio pequeno e porte rasteiro.
- A uva albariña presenta bós contidos de azucres, acidez (tartárica e málica) e baixo pH, o nº de acios por vide é alto, aromas de intensidade medio-alta moi definidos.

Despois do repaso Lissarrague apuntou a necesidade de acadar altos rendementos (non excesivos) con control do medre da videira e cargas altas de xemas por ha, "hai que mellorar o microclima lumínico para aumentar a fertilidade das xemas e acadar un equilibrio medio entre as follas e a froita".

Sobre os sistemas de condución ideais, Lissarrague anotou a necesidade de adaptar as solucións ao medio, con SEGUE



O Profesor Lissarrague nun intervalo da Xornada

manexo sinxelo, mecanización satisfactoria e instalación fácil, lóxicamente a estrutura parcelaria galega é heteroxénea e ten moito a ver co que os paisanos teñen optado. Sobre o “parral galego” comentouse os seguintes:

- Capacidade de apañar todo o solo e ser en certo xeito “despreocupado” no manexo da superficie foliar (cortas ou deitas as vides horizontalmente sen mais).
- Microclima homoxéneo na zona de acios (bo polas doenzas).
- Necesidade de dar presións altas ás sulfatadoras xa que é doado chegar á froita e difícil nas follas superiores.
- Mecanización difícil.
- Investimentos e custes altos.

Sobre a solución da espaldeira vertical clásica (VSP en inglés) apuntouse:

- Sinxela e fácil de instalar.
- Mecanización doada.
- Maduración favorecida.

Con todo Lisarrague apuntou que as espaldeiras deberían ser deseñadas con densidades altas (gavias estreitas) e cortinas baixas (como en Francia), o que complica a mecanización ao necesitar máquinas especiais tipo “zancudo” que non son adaptadas á realidade galega, aínda así as gavias non deben ser autoestradas (perdemos moita produción en favor da comodidade).

Finalmente sobre sistema “Scott Henry” de dobre cortina sinalouse:

- Altas cargas en xemas (de 60.000 xemas- 100.000 xemas/ha).
- Sistema dividido en dúas cortinas verticais
- Media de 600 metros lineais de cortina por ha e gavias anchas.
- Recorrido en vendima menor, sobre 50% menos que noutros sistemas.
- Finalmente Lisarrague apuntou outras posibilidades como o GDC a 1,50-1,60 m de altura.

Posteriormente Miguel Tubio avanzou os primeiros datos de colleita e viño da campaña 2008-2009 no que se compararon os sistemas de parra, arqueadon (dobre guyot arqueado), espaldeira e Scott Henry. Para os sistemas dados analizados os seguintes datos:

- Crecemento e composición da baía
- Componentes do rendemento
- Biomasa
- Eficiencia fotosintética
- Temperatura do acio
- Microvinificacións

Os sistemas comparados tiñan os seguintes parámetros de plantación:

Sistema	Densidade (plantas/ha)	Metros lineais de vexetación por ha
Parral	1666	66% cobertura
Arqueado	3333	3333
Espaldeira	3333	6666
Scott-Henry	2000	8000

Sobre a evolución do azucre e acidez na uva non se apreciaron diferenzas de importancia entre sistemas, só salienta unha maior compoñente málica no sistema parral aínda que compensada cun grado maior.

Os datos de produción final son os seguintes, o estudo completo será enviado aos asociados/as da AGV.

SISTEMA	VIDES/M2	ACIOS POR VIDE	PESO ACIOS gr	KG/ha
Arqueado	5,97	1,88	61,39	6773
Espaldeira	7,62	1,96	55,48	8468
Parral	7,83	1,29	83,54	14313
Scott-	6,43	2,32	78,04	11521



Miguel Tubio Fernández

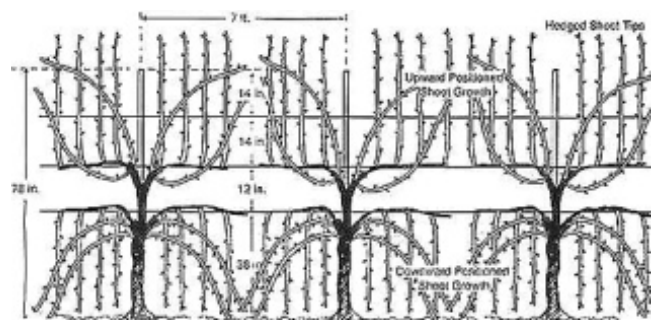
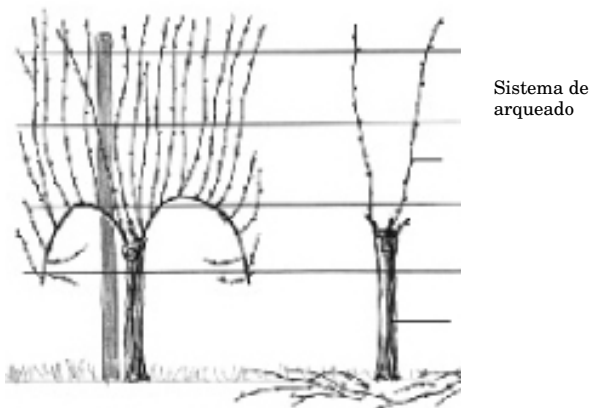
Segundo Tubio nas Rias Baixas xa houbo anteriormente ensaios de espaldeiras que se acabaron abandonando por baixadas no rendemento e de xeito desequilibrado. A temperatura da uva no parral é menor, a fertilidade das xemas é maior en parra e Scott-Henry e tamén no tamaño dos acios, finalmente viuse maior rendemento en produción e grado no parral. Nas catas os viños eran semellantes aínda que os catadores acharon mellor un parral seguido dunha espaldeira.

Comentouse ao final que:

- Os parrais adáptanse ben a grandes ou baixas producións
- A Espaldeira permite baixar o nº de tratamentos fitosanitarios
- A espaldeira permite unha maior mecanización que baixa os custes (ata 0,30-0,50 euros/quilo)
- As operacións en verde tenden a ser maiores en espaldeira
- O parral tolera mellor a presenza de herba no viñado (normalmente ata maio)

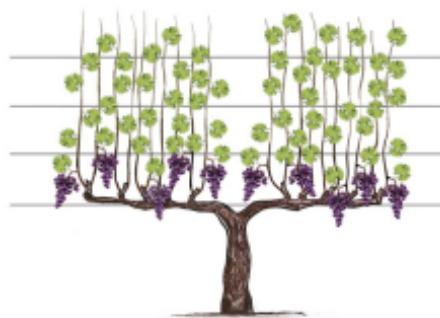
Aínda así hai que lebrar que só son datos de 1 campaña, hai que seguir experimentando e con outros sistemas como o GDC, Antonio Álvarez, afamado viticultor, que estaba entre o público falou da súa experiencia de máis de 30 anos co cordón alto descendente e que é moi minoritario actualmente.

O que se pode resumir do exposto é que a parra tradicional foi adoptada maioritariamente por que adaptou SEGUE



Sistema Scott Henry de dupla cortina ascendente e descendente

Sistema de Espaldeira ou VSP



ben aos coñecementos e habilidades dos viticultores das Rias Baixas e desenvolve boas producións para o potencial do Albariño, aparte de que a uva é cotizada por enriba da media e que compensa os maiores custes por ser máis difícil mecanizar as operacións en verde e as sulfatas, con todo o debate aínda non rematou, seguirá.

### Redes sociais e relación co consumidor de viño

Alberte Lázaro Araujo (Enxeñeiro Industrial e Consultor sobre comercio e franquicias Escola Negocios Caixanova).

Din que os viticultores “foxen” das redes sociais (facebook, twitter, myspace, etc.) en internet, (basta ver mesmo unha información en [elmundovino.com](http://elmundovino.com) onde amosa que un 80% dos profesionais da vitivinicultura non usan as redes sociais), aínda así é certo que hai proxectos con grandes investimento que tentan entrar a fondo no que respecta aos consumidores de viño, como o caso do portal “uvinum” que acadou preto de 300.000 euros de investidores, ó que é indubidable é que o viño é un produto propenso ás redes sociais .

Por exemplo se se entra en Google blogs se atopan máis de 17 millóns de entradas coa palabra wine, actualmente Facebook esta “valorada” en varios miles de millóns de dólares, a referencia “winelibrary” ten máis de 31.436 siareiros, outra referencia como “vino” ten máis de un millón de seareiros, o caso extremo é o do Presidente Obama con máis de 11 millóns de siareiros, evidentemente son cifras que amosan máis notoriedade do tema ou do persoaxe que unha demanda real. Na rede social twitter

hai un fluxo diario de máis de 50 millóns de mensaxes dos que 7.000 son sobre viño dos que un 80% son de xente de máis de 35 anos. Un tal “garyvee” ten máis de 10 millóns de seguidores en twitter. Na rede Youtube suben máis de 700.000 videos cada mes dos que moitos son de viño.

### Por que triunfan as redes sociais?

Hoxe estímase que hai sobre 1.700 millóns de usuarios de internet no mundo, se imos atrás no tempo houbo que esperar 38 anos por parte da radio para ter os primeiros 50 millóns de usuarios, a TV demorou máis de 13 anos, Facebook so tardou 2 anos!. Un cálculo establece que o 72% dos internautas usan algunha rede social, cifra que aumenta ao 80% no Estado Español, dos cales o 96% son xóvenes. Hai estudos sociolóxicos que amosan que o 90% dos usuarios confían en recomendacións de amigos, este cifra baixa ao 42% no que respecta á publicidade, esta cifra queda no 70% mesmo se o que recomenda á un usuario descoñecido, afirmase que un 85% dos consumidores cambiaron a súa escolla pola influencia de “internet” .

### As marcas e os consumidores

Dise que entre as 20 grandes marcas (Coca Cola, Nike, etc.) apenas hai fluxo de información entre usuarios, as marcas publicitan directamente aos usuarios, agora semella que cambia xa que se vai máis na “conversa” , ou mercados que són conversacións, os usuarios queren “falar” coas marcas, a tendencia é ir máis á tecnoloxía de comunicación que á propia empresa. Precisamente as Redes Sociais permiten “falar” cos clientes actuais e futuros, o que acontece cos mercados. Xa temos exemplos como a rede para catas virtuais [brixr.com](http://brixr.com), barefoot (adega californiana) ou máis proximamente Paco & Lola (adega das Rias Baixas).

### Prezos e posta en valor.

“Sobe o valor do teu produto e subirá o teu prezo”, xa con ter marca supón máis prezo que se é simplemente unha mercadoría. Isto pódese comprobar en portais tipo “tastelive” onde hai catas por twitter, a maior diferenciación dun viño supón unha maior segmentación no que respecta a custes, ou sexa hai máis valor na persoalización do produto, e sobre todo na súa continuidade.

### Como introducirse?

Por de primeiras unha páxina en facebook é un erro, hai moito fluxo de información, hai que investir moito antes para acadar masa crítica en internet. Hai que situar a conversa que queremos (técnica?), podemos comenar polo correo electrónico.



Alberte Lázaro nos introduce na relación entre o comercio do viño e as redes sociais na internet.

## Pensa en branco....Albariño, DO Rias Baixas.

Andrea Alonso Castaño (Sumiller e Nariz de Oro 2010)

Cal é o secreto? Cal é a tendencia do consumidor? Como se expresa o albariño? Que significa o Albariño para o consumidor?

Andrea Alonso vive e traballa en Alicante e nesa lugar Albariño é sinónimo de calidade e prestixio, que nos restaurantes significa pagar mais de 15 euros, a tendencia en tempos de crise e a baixar este consumo, hai constancia dun aumento en fogares (40% do total) e unha baixada no segmento HORECA (hostalería, Restauración e Cafeterías), hai por tanto dúbidas, a mocidade aínda non pode beber estes viños.



A "Nariz de Ouro" Andrea Alonso amosa un sorriso amable aos nosos lectores

No que respecta ao marketing hai un aumento de revistas, blogs, webs e outro tipo de publicacións, que implican un consumidor mais individualista, a crise vai á viños mais asequibles, as debilidades estan entre a confusión de moitas marcas, hai pouco investimento en marketing, os viños diríxense a diferentes publicos, distintos prezos e calidades. Ter en conta que o consumidor medio do albariño ten mais de 35 anos, cada vez mais o viño hai que orientalo cada vez mais ao consumidor e cada vez menos dirixido pola produción, "o diñeiro é o que manda".

### Cómo se expresa un Albariño?

É un viño xoven do ano, hai tamén os elaborados con crianza sobre lías. En consonancia coa maioría xóven dos Albariños temos as seguintes características a salientar:

Aromas limpos.

Cor amarela pálida.

Boca amable, golosa e seca.

Acidez con volume, paso amplo.

Retronasal coa sensación de froita.

Se os viños son elaborados sobre lías hai estrutura, elegancia, froita, podemos esperar 3 anos para beberlos. Na viñoteca de MACRO temos Albariños que aguantan ata 4 anos. A crise no consumo leva a que o prezo consumo determine o prezo, asía foi que algúns consumidores cambiaran o Albariño polo Verdejo, houbo o boom do verdejo, aínda que tamén se a calidade tamén baixou algo polo que hai recuperación do Albariño.



## Visita á Centro de Formación e Experimentación Agroforestal de Gúisamo. Os viños de Betanzos.

O día 12 de agosto houbo unha visita ao CFEA de Gúisamo por parte do Presidente da AGV Roberto Rivas e Xosé Manuel González Vilas, esta visita foi concertada co Técnico e Profesor Antonio Meixide "Tonecho" que ten fonda experiencia en formación agraria e experiencias sobre fruticultura, ciencias forestais e por suposto en viticultura. Esta visita ten moito a ver cos viños de Betanzos, que por certo nos facemo eco dun recente artigo da colaboradora Mercedes González (Presidenta da Asociación Galega de Sumilleres)

<http://www.elcatavinos.com/inews/program/view.asp?ID=1263>, en certa maneira o CFEA cumpre a función intermedia de formación e experimentación en viña e adega para a viticultura da provincia coruñesa (Betanzos, Barbanza e Ulla).

Desde o CFEA se imparen cursos sobre viticultura e vinificación durante todo o ano e na que hai unha continuada e nutrida experiencia. Con todo nas palabras de Tonecho no que respecta a IXP Viños de Betanzos "esta todo por facer", hai un proxecto asociativo do Viña Artabria e 4-5 adegas mais, tamén temos un tecido de 40-100 persoas que abren os denominados "Loureiros" (análogos aos Furanchos de Pontevedra).

Antonio Meixide "Tonecho" na viña experimental



Sobre o potencial varietal hai dúas castes brancas: o Agudelo (sinónima do Chenin Blanc) e a Branca Lexítima (sinónima da Raposa na zona de Padrón), a primeira dai mais produción e a segunda mais calidade. Nas palabras de Tonecho aínda hai que plantar viñedos e sacar mais materia prima, sobre todo da moi escasa Branca Lexítima, hai potencial, ideas e iniciativas, con todo aínda non dan callado de todo.

No CFEA hai tamén un proxecto de difusión e fomento da elaboración da sidra de calidade con variedades galega da cal podemos experimentar nunha cata igual que o viño. O Centro ten unha páxina web onde se poden obter diversos artigos e información de interese [www.cfeaguisamo.org](http://www.cfeaguisamo.org). Por parte da AGV darase entrada á participación de viños da IXP Viños da Terra de Betanzos nos próximos eventos da Campaña de Promoción dos Viños Galegos.



A caste Branca Lexítima e a proba experimental cun coupage de Agudello e Godello

## As nosas Feiras

### Visita á LVIII Festa do Viño do Albariño de Cambados

Nunha tarde realmente “aquecedora” do 30 de xullo e unha vez rematada a xornada técnica, un grupo de integrantes da AGV (Roberto Rivas, Jorge Cardoso, Antonio Álvarez e Xose Manuel Vilas) fixeron algunhas visitas e contactos a adegas. A primeira foi o stand de Condes de Albarei onde foimos recibidos pola súa Directora Técnica Luzía Carballeira e probamos o primeiro Pazo Baion elaborado na propia finca e que é próxima a súa apertura como referente do enoturismo galego, Luzía comentou os innumerables problemas que se tiveron que solventar para sacar a adiante o proxecto que asina o prestixioso Arquitecto César Portela.



Diante do stand de Condes de Albarei coa súa Directora Técnica Luzía Carballeira (segunda pola esquerda) con Antón Vázquez, Jorge Cardoso e Andrea Ayala.

Seguidamente foise visitar á Adega Señorío de Rubiós e que estaba atendida polo seu moi adicado e atento Presidente Antonio Méndez, precisamente o Albariño Señorío de Rubiós acadou o primeiro premio da Festa. Nun stan próximo visitouse á Cooperativa Eidosela na que se falou co seu Directo Técnico Fernando Alonso e Director Comercial Javier González que estaba



Antonio Méndez orgulloso do viño Señorío de Rubiós que será o gañador da Festa

atendendo a toda persoa coñecida que pasaba diante do stand, a conversa virou sobre o debate Albariño-Condado que nas adegas da subzona do Miño aínda terán que resolver no futuro, pensamos que na diversidade esta a virtude.

Finalmente visitouse o stand de Martín Codax e tivemos unha pequena conversa co seu Director Xerente Juan Antonio Vázquez Gancedo, a noite non deu para mais na ateigadísima Cambados e que da proba do seu pulo turístico festivo na mais antiga das festas e feiras do viño galegas.



Jorge Cardoso con Fernando Alonso e Javier González, Responsables da Adega Eidosela de Arbo



Jorge Cardoso co Director Xerente de Martín Codax

### Visita á V Feira do Viño de Monterrei

O día 7 de agosto noutra xornada de ambiente abafante abriu a V Feira do Viño de Monterrei onde nos achegamos para falar con varios responsables do setor da Comarca, coincidiu a visita coa vinda do Presidente da Xunta de Galiza, que tiña previsto abrir na mañá, comezamos a andaina cunha Adega que lanza os seus primeiro viños Souto de Rei branco e tinto da mao de Amadeo Salgado Cid cos suas 4 has de viñedos situados en Mourazos (Verín), foron moitos esforzos e fatigas para chegar a este día. Situada a carón do Amadeo estaba Quinta do Buble con Antonio que xa é un viño situado entre os mais afamados da zona, continuamos despois con Boo Rivero que contou coa presenza de Delfín Boo e o seu fillo Cristobal cos Fragas do Lecer branco e tinto, aquí temos unha adega que tenta levar a mellor expresión da terra cunha viticultura case natural, aínda que tamén hair problemas como comentou Cristobal.

Seguindo coas visitas tivemos a sorte de encontrarnos con Alexandre López Castro, Enólogo titulado pola Universidade portuguesa da UTADE, e que esta a traballar no proxecto AGADER das rutas do viño, na conversa saíron moito cousas, como a necesidade de investir mais en Monterrei por parte de outras adegas galegas que teñan xa súa rede comercial, os viños galegos xa venden en conxunto, "nos xa temos ladeiras e castas". Tamén se falou da necesidade de adaptar técnicas e maquinaria de escala axeitada á realidade minifundista do país, hai que traballar neses temas.



Amadeo Salgado coa lanzamento do seu Souto do Rei



Roberto Rivas falando con Delfín e Cristobal Boo, da adega Boo-Rivero e seu Fragas do Lecer



Antonio Triay



Alexandre López, Técnico Agrario e Enólogo formado en Portugal, actualmente nu proxecto sobre Rutas do Viño de AGADER.

Aguantando o calor e con cada vez mais xente na Praza García Barbón, visitamos as adegas de Oimbra Triay e Ladairo nas que departimos con Toño Triay e José Luís Vilela, este último uns dos pioneiros das DO e que segue co tempo mantendo calidade e fama coas terras barrentas do Rosal.

Rematamos cunha cata rápida no stand da marca Mara Martín que é propiedade da coñecida Martin Codax de Rias Baixas. A xornada a pesares do calor deu a sensación do moito e rápido que avanzou a DO Monterrei, xa non hai moitas diferencias entre a variedade e calidade de viños das nosas DO, pensar que nos últimos 10 anos se avanzou de 4 adegas ás mais de 26 actuais e segue medrando. Ao final marchamos para asistir á “Festa das Adegas” de Mandín, esa será outra crónica.

### XIII Feira do Viño de Valdeorras

No agarimado lugar do Aguillón, xunto a ribeira do Sil na Rúa asistimos á XII Feira do Viño e na que tivemos a grande sorte de nos acompañar os 3 socios e irmaos da Adega Alan de Val, de xusto antes do xantar houbo que probar a gama completa de Godello, Mencía, Brencellao e Garnacha dos Alan de Val, Pedrazais, A Costiña e Escada, todo un luxo, pódense ver mais na súa páxina web [www.alandeval.com](http://www.alandeval.com).

No tempo do café nos atopamos con Francisco Núñez “Fuco” que nos falou do seu proxecto da Adega da Pinguela e os viños Ventura Mencía e Godello, este Fuco é un apaixonado polos viños de terroir, concepto que el defende e avala co seu traballo, esta experimentando coa biodinámica e ten unha páxina en Facebook de interés polos debates e temas que achega.



Jorge Cardoso cos irmáns Sánchez Rodríguez, socios da Adega Alán de Val de A Rúa.

Na tarde continuamos coa Adega Casalnovos e na que poidemos falar cun dos seus socios, Xosé Lois Pando, Presidente do Consello Regulador da DO Valdeorras, salientando o traballo feito nos tempos é na mellora de calidades e prestixio. Precisamente despois xa no stand do Fuco concidimos con Jorge Mazaira, Enólogo e Director Técnico da DO Valdeorras e que nos comentou os proxectos de difusión dos viños no estranxeiro como unha próxima xira aos Estados Unidos para o outono. Sen moito tempo poidemos visitar a Adega Cooperativa do Barco e departir co seu veterano Presidente Manuel Fernández, e como non probar o Menciño. Finalmente con moita mágoa de rematar houbo que retornar polo Sil e o Miño.



Xosé Lois Pando, Presidente do Consello Regulador da DO Valdeorras, xunto a Jorge Cardoso e Natalia diante da adega Casalnovos.



Xunto a Fuco co seu Ventura da adega A Pinguela



Vista da Feira no recinto do Aguillón

### LIII Festa dos Viños do Condado en Salvaterra

No fin deste agosto de calores e suores rematouse coa andaina de feiras coa veterana Festa dos Viños do Condado que se se conta cos inicios dos viños que traían os viñateiros de Salvaterra en bocois sobre carros de vacas xa choveu. Co inmemorable escenario do Castelo-Fortificación de Dona Urraca uns integrantes da AGV puidemos degustar algún viño (Arbastrum da Adega Eidosela) e falar con xente da comarca, certamente unha subzona con características propias e emblemáticas e que inclúe ribeiras dos concellos de Salceda de Caselas, Pontearreas, Salvaterra, As Neves, Arbo, Crecente e A Cañiza. Na sesión iragunal falamos con responsables de Señorío de Rubiós (As Neves) e Pazo San Mauro (Salvaterra), como sempre o tempo non da para mais e haberrá que dar mais vagar nunha próxima visita a esta Festa



En compañía de boa xente e bo viño na inauguración da Feira

### Festa das adegas en Mandín.

Logo da visita ás adegas na Feira do Viño de Monterrei tivemos a fortuna de coñecer de primeira mao da Famosa Festa das Adegas, que xa leva varios anos organizándose polo traballo e teima de Francisco Pérez Diéguez “Xico” e de outros viciños do pobo, esta festa habería que incluíla entre o segmento de “Festas Báquicas” (como a Ruta das covas de Vilamartín de Valdeorras) xa que ten liturxia, orde e disfrute colectivo dos viños que aínda se gardan en olas e pipos das adegas do lugar, familiares da emigración, amigos, coñecedores da festa multiplican varias veces nesa noite minguada poboación de Mandín, lembramos a visita á adega de Juan Carnero e outras como a do Richard na que probamos viños elaborados pola enóloga e agrónoma Begóña Gómez de Videferre.



Rendido culto a Baco en Mandín

### Novas normas de etiquetado: ecos dunha polémica



Desde a AGV informamos das recentes normativas sobre etiquetado de viños sen Denominación de Orixe (DO) e sen Indicación Xeográfica Protexido (IXP), despois da aprobación da última Organización Común do Mercado (OCM) do Viño se permitía por na etiqueta ano e variedade. No ámbito das competencias do Goberno da Xunta de Galiza foi publicada a Orde de 19 de 2010 (DOG nº 142, 27/07/2010) na que establece a exclusión da totalidade das variedades autóctonas galegas para ser incluídas en etiquetas de viños elaborados ou embotellados no País sen DO ou IXP.

Esta resolución veu antecedida pola petición expresa do Senador do BNG X.M. Pérez Bouza no sentido de que se amparen as variedades galegas contra a liberalización auspiciada pola nova OCM e a creación da xa derogada IXP de Viñedos de España que permitía nunha ampla superficie do Estado Español a posibilidade de ter viños coas variedades autorizadas nas respectivas Comunidades Autóctonas, ([http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=12&vs\\_fecha=200910&vs\\_noticia=12](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=12&vs_fecha=200910&vs_noticia=12)



O Senador Xosé Manuel Pérez Bouza

56543895), a anterior Consellería de Medio Rural xa excluíu a posibilidade de incluír o territorio galego en “Viñedos de España”. O propio Consello Regulador da DO Rias Baixas pronunciouse no mesmo sentido de protexer a variedade Albariña.

No [elmundovino.com](http://elmundovino.com) sacaron recentemente a decisión da Consellería de Medio Rural e criticando abertamente a dita decisión por ignorar as disposicións comunitarias e a realidade de viños elaborados con variedades como o Albariño en países como EEUU ou Australia [http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=12&vs\\_fecha=200910&vs\\_noticia=1256543895](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=12&vs_fecha=200910&vs_noticia=1256543895).

Como dicíamos a polémica esta servida, non podemos mais que apoiar a resolución da Consellería de Medio Rural e seguir loitando contra unha mal entendida liberalización vitivinícola que agrade a tradición europea en favor das Denominacións de Orixe e que o actual Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural e Medio Marino non semella entender. Así pois tras o fracaso dos “Viñedos de España” por incumprimentos de preceptos europeos haberá novos episodios desta longa loita, esta cada vez máis próximo o horizonte da liberalización dos dereitos de plantación para o 2017.

## Outras novas

A AGV ten previsto para despois das vendima a organización de varios eventos como:

-Promoción dos Viños Galegos en Compostela a finais de Outubro e posteriormente sen data fixada en Ourense, Narón e Ferrol.

-Cursos de cata a través de FORGA-CIG en Cenlle (Ribeiro), A Rúa (Valdeorras), Vilanova de Arousa (Rías Baixas), Arbo (Rías Baixas), Verín (Monterrei), Bueu (Morrazo), Barro (Rías Baixas) e Catoira (Barbanza-Iria).

- Cursos formativos no Ribeiro, Rosal, Ribeira Sacra, Valdeorras e Barbanza.



### Sabores e Saberes en Vilaxoán

A AGV colabora co'aCentral Folque nas Xornadas de Sabores e Saberes de Vilaxoán, que durante o mes de Setembro terán lugar na Praza de Abastos de dita vila. Esta iniciativa tenta de revitalizar un espacio público no contexto do mercado local, producións propias, gastronomía, música, digamos que a cultura popular e urbana no sentido amplo. Participan no evento as Adeegas Pazo da Bouciña, Moraima, Mayor de Mendoza e Porto Mar

### Aubert de Villaine (II)

#### A importancia do material vexetal

No que respecta o material vexetal, a preocupación fundamental debería ser conservar incomparable herdanza xenética das vellas cepas de Pinot Noir Fin, pero tamén conservar unha "poboación" de vides novas que presenten novas características capaces de enriquecer o terroir coa súa diversidade.

A selección de planta axeitada para un viñado que ten conservado a tradición de por videiras novas conleva unha misteriosa pero innegable relación co terroir do que

propia selección clonal baseado no noso propio material e pouco a pouco estamos formando unha "reserva" de clones típica do noso Pinot Noir Fin en suficiente número para propagalos e usalos como base da nosa selección masal.

A cuestión do material da planta é primordial, esencial na Borgoña. Antes da filoxera, a maioría dos viñedos desde moito tempo atrás foron plantadas con púas de videiras seleccionadas e super-seleccionadas co sistema de provignage (sistema de propagación en base a enterrar troncos enteiros de vide para despois sacar gromos enraizados). Isto foi un legado impagable e a razón pola que os propietarios de crus (marca de viño dunha parcela) naquela altura foron vehementes sobre a conservación das súas propia videiras propagadas desde o provignage e só comenzaron a enxertar cando se viron forzados a elo. Desde entón, a selección é case sempre feita sobre a base de produtividade ou facilidade de traballo e as púas seleccionadas non son de ningunha maneira obtidas entre videiras en produción. Todo o posible debe ser feito para preservar estas cepas seleccionadas son plantadas na Borgoña. O retorno de métodos que respeitan o solo esta en desenvolvemento. Sobre o material de planta, as cousas deberían decorrer máis rápido do que o fan por agora, e un debería adicarse con todos os medios posibles neste esforzo. Unha Borgoña que é respeitosa cos seus terroirs é plantada con videiras seleccionadas pode resistir calquera crise.

#### "Remedios"

Cicais advertir un interesante método desde que este non é xenético e non ten ningún risco de inzar, pero aínda andamos ocupados con ensaios de campo. A outra posibilidade, máis interesante, é derivada de biolóxicas, e mellor aínda, prácticas biodinámicas. Este semella ser o contexto de solos ben equilibrados, un impulso ás cepas na forma de ben aplicadas as preparacións biodinámicas para a progresión de infeccións virais. Certas preparacións parecen restaurar a forza de plantas afectadas por infeccións virais.

#### Incrementar a densidade de plantación e concentrarse na poda

Unha densidade incrementada de plantación é un método que nos podería traer unha mais completa expresión de terroir ou é simples saudade dos tempos cando as videiras eran cultivadas en foule (cepas plantadas ao chou e bastamente) e por medio do provignage. Desde 1997 temos posto en marcha dous ensaios en superficies axeitadas. Que é o que andamos procurando, noutras palabras un maior penetración no solo das raíces pola competencia entre plantas, maduración máis cedo polo altamente limitado número de acios por cepa e finalmente unha calidade mellorada, particularmente en anos difíceis? Temos de esperar polas cepas e os viños que producirán durante varios anos e poderemos tirar conclusións.



Albert de Villaine no viñado de Romanée Conti



## Prepodar e podar

Na nosa opinión, un debería revisar a idea de podar en Novembro-Dembro e esperar ata Febreiro-comezos de Marzo para o último corte; desta forma a videira é máis capaz de defenderse ela mesma contra fungos parasíticos como a iesia ou eutypa desde que observamos un inmediato descenso nos síntomas desas doenzas incurables. A resistencia a infeccións virais, debida á prepoda e poda en Marzo, en outras palabras máis tarde que o acostumado se ten tamén probado como espectacular. Todo isto precisa a debida motivación e formación de podadores para ter toda a poda feita en Marzo.

## Eliminar gromos, unha solución provisoria: o rendimento como chave esencial

De acordo coa nosa filosofía de procurar unha mellor expresión dos crus, eliminar gromos en verde, a practica máis ou menos común e moi boa en certos casos, particularmente en cepas novas debería idealmente considerarse como unha solución provisoria limitada a estas últimas. SE un quere elaborar grandes viños, a produción das cepas vellas debería ser o resultado dun bo balance entre o solo e a cepa e a vendima en verde só deberá ser feita en cando sexa absolutamente necesario. Calquera que sexa o caso, semella ser importante algún tipo de coacción infrinxida na planta, noutras palabras unha limitación forzada da produción., será levada prioritariamente antes da purga. Axeitada poda e razoable desxemado debería ser suficiente para equilibrar a planta e que a acade a produción desexada. A nosa experiencia nos ten ensinado que a vendima en verde, mesmo feita no pintor, sempre causa efectos desestabilizadores na videira, e é evidente que un debería obter as mellores uvas de calidade, noutras palabras unha mellor expresión do cru se a videira rende a súa produción naturalmente. A produción ideal que é reflexo do balance anteriormente mencionado e chave da excelencia evidentemente depende do ano da vendima. Cada ano (vintage) establece limiares. Para os "Grands Crus", as producións prescritas polo decreto de 1936, baseadas en "usos e costumes locais", deberían ser as máximas para videiras que acadaron o seu equilibrio natural.

No que respecta á vendima, necesitamos atención na importancia da capacidade dos vendimadores/as. Decisións relacionadas co comezo da vendima deben ser afinadas desde que son esenciais en acadar uvas perfectas para a adega, xa que tales decisións teñen a ver co comezo da botrite ou a calidade desexada de uvas ou outra selección que sexa necesaria para un ano específico (vintage). A calidade do traballo dos vendimadores/as é un elemento importante neste enfoque.

## Agricultura orgánica, agricultura biodinámica

E obvio e normal que nesta procura, no guieiro que se escribe el mesmo pouco apouco e dentro do marco desta "filosofía", un atopa inmediateamente métodos de agricultura orgánicos e biodinámicos, inclusive se un non desexa ser clasificado en calquera desas categorías desde o obxectivo de non defender unha "filosofía" se non construír unha propia.



Retirada de gromos como xeito de control de rendimentos

refinamento no manexo do solo e súa ben equilibrada relación coa vide. Se ademais nos axuda a convencernos que somos como mínimo tan coidadores como propietarios dos nosos terroirs (desde que eles nos posen tanto como nos os posemos!).

## Vinificación ao nivel das demandas do terroir e o ano (vintage).

Na adega, considerando as uvas que chegan para a selección final na mesa de escolla contén todo o necesario para elaborar un gran viño, elas deben ser tratadas con absoluto respecto, antes de estar metidas nos depósitos de fermentación, incluso no proceso de descangallado, ou esmagado lixeiro. A vinificación debería ser mantida o máis simples posible, namentres manteña as características do ano específico. Baixo ningunha circunstancia debería o elaborador deixar a súa propia marca, só a súa meticulosidade e respecto. Simplicidade é a regra pero nada é tan difícil neste eido que a verdadeira simplicidade desde que esta presupón uvas perfectas e experiencia no seu manexo.



A poda como elemento central na calidade do viño

de levaduras están formadas nas uvas de acordo coas condicións climáticas e outros factores anuais e que participan en interacción co terroir enteiro. A adición de levaduras ven ser o mesmo que negar a existencia desta cadea de eventos e por tanto do terroir mesmo: en consecuencia, esta práctica debería ser descartada categoricamente da lista de elementos que favorecen a verdadeira expresión do terroir.

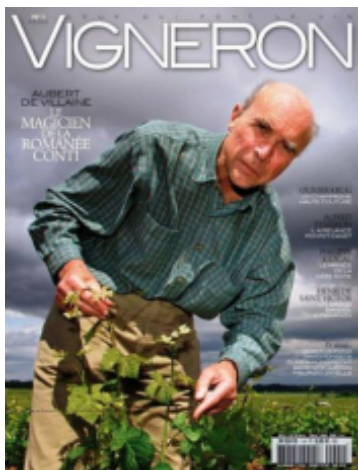
Finalmente, é obvio que este contexto non deixa lugar no proceso de vinificación para tecnoloxías de concentración (incluso se estas poidan ser totalmente válidas noutros enfoques) ou por calquera outra tecnoloxía correctiva que podería interferir coa vinificación natural.

Nos consideramos tan apreciada a contribución da biodinámica, a cal esta ancorada na convicción de que somos parte dun sistema onde solo, videira e ambiente forman un indisoluble todo- que é en si mesmo unha relación harmoniosa, ou non, co resto do mundo- e na cal só unha pulida orde de traballo permite unha verdadeira expresión do terroir. Este enfoque require medidas que se admiten como restritivas pero que tamén son unha fonte de excepcional

Levaduras e outros microorganismos tamén forman parte daquello que caracteriza a un terroir. A ciencia debe estar no certo para dicir que non hai levaduras específicas para tal ou tal cru pero é tamén evidente que a poboación

## Respeito polas celebradas tradicións da Borgoña

Un dos máis importantes aspectos desta filosofía – a cal é por que eu a menciono en conclusión – e que esta require todo o que esta involucrado para esforzarse pola calidade en cada aspecto do traballo e adherirse ás restricións que implica. Isto, de feito restaura toda a arte e oficio do viñateiro en toda a súa nobreza. E volvendo atrás nun tema xa mencionado antes, este século debe aprender unha vez mais que a viticultura e o toque humano están intimamente ligados. Cultivar un viñado pode ser traballado a man ou non, ámbolos dous xeitos teñen cuantitativamente: o tempo perdido durante o ano en cada videira, e cualitativamente o que contempla as intervencións controladas. Ambas son esenciais. Con respecto a este crucial aspecto da interpretación da



calidade por todos os traballadores, coidado e proveitoso manexo e atención son necesarias en orde a acadar os obxectivos.

Para rematar esta breve ollada que toca nalgúns aspectos que nos preocupan sen mencionar outros tantos, deixádemme comentar que esta filosofía, a cal procura elaborar

viños dos cales a súa consecuencia final é a pureza de expresión, é primeiramente e por enriba de todo apuntalados por altos standards e firmeza en respetar as tradicións ilustradas da Borgoña: calquera solución fácil, calquera atallo e calquera tecnoloxía ou corrección enolóxica pos só levar a unha menor calidade na expresión dun cru, e por tanto a una menor calidade en xeral.

Un debe ser riguroso e demandar, sen admitir dispensas especiais, nin sequera a máis pequena, esta regra en que as palabras chave son restrición, selección, maestría nos métodos, atención aos detalles, meticulosidade, paciencia e – e cicais por enriba de todas – humildade---Ningunha cousa grande se acadada na Borgoña sen tal exactitude. Isto é por que, por aqueles que poñen esta filosofía en práctica, a calidade das súas decisións e a disciplina coas que a aplican son tan importantes. Deixádenos persistir en elaborar grandes viños, o tempo esta maduro: avances en coñecement, avances na ciencia, avances en observación, achegas financeiras (xa que o custe de elaborar grandes viños é moi caro sen dúbida!) e a expectación dos amantes dos viños.

Se es profesional, adegueiro/a, viñateiro/a, enólogo/a, aficionado/a, viticultor/a esforzado ou de fin de semana, do litoral ou do interior, se simplemente es amante dos nosos viños.....

