

Las mil caras de la mencia en los bancales de la Ribeira Sacra

Un estudio revela distintos comportamientos de la uva según las zonas

20/11/2011

La variabilidad de terreno y clima característica de la Ribeira Sacra propicia que el comportamiento enológico de la mencia -variedad tinta que acapara el 85% de la producción en la cosecha del 2011- experimente transformaciones radicales de una zona a otra de viñedo. Esta es la principal conclusión del estudio sobre Maduración de la uva mencia en Amandi y Chantada durante las cosechas 2009 y 2010, realizado por investigadores de la Facultad de Ciencias de Ourense y de la Misión Biológica de Galicia.

Entre sus autores figuran Mar Vilanova, José Manuel García Queijeiro e Iria Rodríguez, que trabajan a su vez desde hace años en otro proyecto científico destinado a evaluar la incidencia de las diferentes alturas, orientaciones y suelos sobre la calidad de la uva en los bancales de la Ribeira Sacra.

Sil frente a Miño

El estudio sobre el comportamiento de la mencia en los distintos terruños se llevó a cabo a partir de muestreos en dos viñedos situados en las riberas del Sil y el Miño. En la primera, se eligió una parcela de Doade, en la subzona de Amandi, con una altitud de 302 metros sobre el nivel del mar y una orientación sureste. Para valorar posibles diferencias de maduración, se buscó una viña en Nogueira, en la subzona de Chantada, con una altitud de 274 metros y orientación este.

La toma de muestras de ambas parcelas se realizó los días 27 de agosto y 2 y 9 de septiembre, en la campaña del 2009, y 25 y 30 de agosto y 7 de septiembre, en la del 2010. El procedimiento fue siempre el mismo. En cada viña se seleccionaron al azar diez cepas de mencia de las que se recogieron aleatoriamente las bayas cuyo mosto se analizó en el laboratorio. Los parámetros que se tuvieron en cuenta fueron ph, acidez total y grado alcohólico probable.

Maduración más precoz

En ambas cosechas, grado alcohólico y ph fueron superiores en Amandi, mientras que los valores de acidez resultaron mayores en Chantada, donde se aprecia que la maduración de la mencia llega con más retraso. «En el momento de la vendimia la uva de la subzona de Amandi tenía unas características bioquímicas más óptimas que la de Chantada», señala el estudio.

Según sus autores, los resultados ponen de manifiesto «el efecto del terroir sobre la maduración de la uva en la Ribeira Sacra». Las variantes de terreno y clima motivan, de acuerdo con sus conclusiones, «que el comportamiento de la variedad mencia sea diferente y muy condicionado por las diferencias de altitud entre ambas zonas e Investigadoras del CSIC Viticultura heroica y «terroir»