

-AA+

## **Expertos de la USC apuestan por roble gallego para envejecer vinos mencia**

02/07/2011

Las barricas de roble gallego -quercus robur- respetan de forma excepcional las características de la uva mencia y no invaden su sabor propio. Además, permiten elaborar caldos mucho más abiertos que aquellos que se desarrollan en barricas de roble francés. Éstas son algunas de las conclusiones a las que llegó un equipo de investigación de la Escuela Politécnica Superior de Lugo, de la Universidade de Santiago de Compostela, tras un proyecto que puso en marcha en 2008 con la colaboración de la bodega Algueira, de la Denominación de Origen Ribeira Sacra, y del consejo regulador la denominación de Valedorras.

Los resultados del trabajo se presentaron ayer en el centro del vino de Monforte y los asistentes pudieron participar en una cata de un vino mencia de 2009 elaborado a partir de cepas ubicadas en suelo pizarroso que maduró en barricas de roble gallego durante un año.

Según apuntaron desde la bodega Algueira, uno de sus objetivos a la hora de aceptar el proyecto era desmontar el «tópico» de que el roble francés es mejor para madurar los caldos. Para Fernando González, propietario de Algueira, «demostrouse que o carballo galego respecta a uva e viceversa, e iso redunda en caldos máis afroitados e moito máis abertos».

La USC lleva cerca de 20 años estudiando las características del roble gallego y en este último trabajo, coordinado por el profesor Ignacio Díaz Maroto, se analizaron las capacidades de esta especie en el mundo del vino. En el proyecto también colaboró la Universidad de Castilla La Mancha y la financiación corrió a cargo de Ministerio de Educación y Ciencia.

Maroto explicó que una de las principales dificultades que tuvo que salvar el experimento fue la de dar con las barricas de roble gallego. Finalmente, una firma tonelera de Jerez elaboró las cubas con madera de Galicia y en dos recipientes se trabajó con vinos de Algueira y en otras dos, con caldos de Valedorras. Además, las cubas se sometieron a diferente intensidad de tostado.

Fernando González explicó su intención de seguir adelante con el proyecto tras los buenos resultados y valoraciones de algunas catas hechas ante sumilleres y expertos. «O viño está ideal e a súa cata mellorará en cando repouse uns meses en botella», matizó el bodeguero.

Por su parte, Maroto dijo que su intención es seguir probando con otras especies y no se descarta trabajar con otro tipo de roble conocido popularmente como 'cerquiño' o el castaño.

Los asistentes también valoraron de forma muy positiva el sabor del vino.