# Ribeira Sacra

monforte@elprogreso.es

## Adegas Moure, pionera en el uso de abono de bagazo en los viñedos

▶ La empresa de O Saviñao hizo las primeras pruebas de un estudio tutelado por dos universidades y que aporta grandes resultados

L.A.R.
ribeirasacra@elprogreso.es

O SAVIÑAO. Adegas Moure procede al cierre de la segunda fase de una iniciativa muy novedosa que tiene como objetivo obtener humus a partir del bagazo destilado, que una vez libre de contaminación bacteriana pueda ser utilizado para abonar los viñedos y observar cómo influye en las características organolépticas de la uva. Este proyecto está tutelado por las universidades de Santiago de Compostela y Vigo.

El objetivo principal es evitar el uso de fitosanitarios, conseguir una viña más sana y, al mismo tiempo, mejorar tanto la calidad de la uva como su resultado final, el vino obtenido.

Uno de los responsables de esta bodega instalada en O Saviñao, Evaristo Rodríguez, se mostró ayer encantado con la experiencia. Indicó que el plan está totalmente en marcha, que ya utilizaron el bagazo para que las lombrices lo conviertan en humus y que a principios de este año abonaron algunos viñedos con el compuesto resultante.

Rodríguez señaló que todo apunta a unos excelentes resultados. «O que fixemos foi aboar un terreo co humus, pegado a outro no que se usou a técnica tradicional. Vendimamos o mesmo día e metemos a cocer as uvas ao mesmo tempo. Dentro de pouco saberemos se hai diferencia, pero todo apunta a que sí, que o viño obtido do viñedo aboado co humus do bagazo será mellor. Temos certas analíticas que así xa o apuntan, ata o color do viño, diferente», destacó Evaristo Rodríguez.

> En Galicia no existía ningún análisis exhaustivo sobre el uso de los desperdicios de la uva como fuente de abono para los viñedos

**OTROS ESTUDIOS.** En foros vitivinícolas especializados se ensalza el humus como método para regenerar la tierra permitiendo el desarrollo de los microorganismos vivos, además de ayudar a la retención de agua según las necesidades del suelo.

También se destaca que propicia una disgregración de la tierra al ir ahuecándola poco a poco, que facilita la toma de nutrientes a través de las raíces de las plantas, que aporta productos nitrogenados al suelo degradado y que, en definitiva, equilibra la tierra de una forma natural sin tener que usar productos químicos, entre otras muchas conclusiones.

En Galicia no existían informes al respecto, de ahí que las universidades de Santiago y Vigo se decidiesen a elaborar un estudio profundo de los pros y contras del procesado del bagazo para su posterior uso como abono, además de para conocer qué beneficios podría aportar al viñedo su uso.

Un operario de Adegas Moure, con una gran bolsa de bagazo para convertirlo en humus. TOÑO PARGA

### Trayectoria
### Una empresa que no para de innovar

Si algo caracteriza a Adegas Moure es su afán por investigar e innovar en el mundo del vino. Fue la primera de la Ribeira Sacra en sacar al mercado un vino de la variedad albariño, para luego abrir el camino del ligero envejecimiento del tinto mencía en barricas de roble francés. No se quedó ahí, pues también fue la primera bodega en sacar al mercado un rosado, una variedad que el consejo regulador acaba de admitir como válida y que ya elaboran tres firmas más.

Relevo

### El prestigioso enólogo Nacho Álvarez se hace cargo de las elaboraciones

Adegas Moure acaba de fichar como enólogo encargado de vigilar las elaboraciones de la bodega a Nacho Álvarez, que está considerado un defensor de la conservación y difusión de la viticultura tradicional y artesana, del cuidado de los viñedos más viejos y de las vendimias realizadas a mano.

Natural de la comarca leonesa del Bierzo, estudió enología en la Escuela del Vino del Bierzo y se hizo sumiller en la Escuela Española de Cata de Madrid. En los últimos años completó su formación con el conocimiento de técnicas de laboratorio para la elaboración de vino en el ETS Laboratories de California.

Nacho Álvarez ha sido considerado como el enólogo español revelación por el afamado crítico estadounidense Robert Parker, el más influyente del mundo por las puntuaciones que concede cada año. Parker conoce bien la evolución del enólogo español, ya que ha catado personalmente los vinos que ha elaborado durante varios años al estar al cargo del Grupo Jorge Ordóñez, líder de bodegas boutiques españolas de producción limitada y máxima calidad.

Evaristo Rodríguez señaló que tras hacerle la propuesta a Álvarez, este no dudó en aceptar. «Creo que compartimos a mesma filosofía, aínda que teño que recoñecer que nos sorprendeu que aceptase».

Nacho Álvarez ya estuvo en la pasada vendimia vigilando todo el proceso y se ha puesto manos a la obra para sacar lo mejor de las uvas que llegan a Adegas Moure. «É un proxecto de futuro», dijo Rodríguez.