

GRANADA

AROMAS Y SABORES



MARGARITA LOZANO

marga-priv@hotmail.com • http://margaritalozano.rui.wordpress.com

Vinos gallegos. Uno de los grandes logros en Galicia ha sido saber conservar su magnífico patrimonio ampelográfico. Llena tu copa de personalidad, finura, carácter y frescura.

Galicia en la copa y en el corazón

La revolución vitivinícola de los últimos 30 años en España ha cambiado completamente el paradigma de los vinos de nuestro país. No ha habido región que no se haya visto sacudida —para bien— por el cambio de mentalidad de enólogos y agrónomos, por la aplicación de prácticas respetuosas con el medioambiente y con la propia naturaleza del vino. Pero si hubiera que poner como ejemplo de este cambio profundo una región, quizás sería Galicia.

En Galicia se ha hecho todo esto a pesar del sistema minifundista que siempre ha sido un lastre para la producción; a pesar de que la mecanización de labores agrícolas es prácticamente imposible por la orografía; a pesar de que la producción "casera" de vinos estaba tan extendida que competía con las marcas comerciales... Y sin embargo...

Creo que uno de los grandes logros en Galicia ha sido saber conservar su magnífico patrimonio ampelográfico. Escasísimas son las variedades foráneas (ya sean de otras regiones españolas o de otros países) plantadas en tierras gallegas —algo de Tempranillo última-

Escasísimas son las variedades foráneas plantadas en tierras gallegas

mente—, mientras que siguen cultivándose esas variedades que no se encuentran en casi ningún otro sitio del mundo y que dan a los vinos gallegos su personalidad arrolladora: además de las más conocidas, como el Albariño y el Godello entre las blancas, o la Mencía entre las tintas, Galicia es un jardín de vinerías, de nombres cantarines: Treixadura, Loureiro, Torrontés, Arauxa, Sousón, Merenzao, Brancellao...

Además, es importantísima la diferencia que se hace en Galicia entre vino de adega y de colleiteiro. La diferencia estriba en la producción y la procedencia de la uva de viñas propias. Así, los colleiteiros son viticultores que no deben producir más de 60.000 litros al año y todos a partir de viñas



Grupo de catas 2014.

MEJOR VINO DE GALICIA MARCA PREMIADA Y ADEGA

Blanco
TintoQuinta de Couselo Rosal-Quinta de Couselo, S.L./ D.O. Rías Baixas
Crego e Monaguillo-Crego e Monaguillo, S.L./ D.O. Monterrei

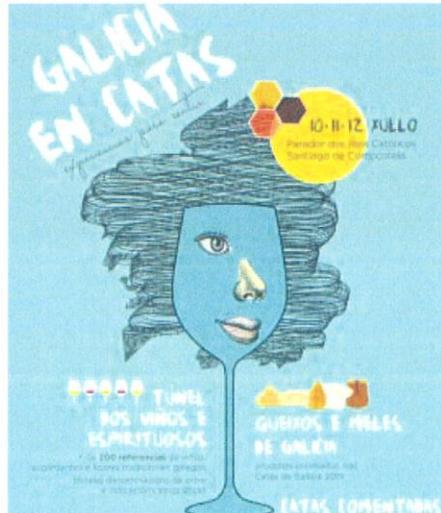
MEJORES VINOS POR D.O. MARCA PREMIADA Y ADEGA

D.O. Ribeiro
D.O. Valdeorras
D.O. Rías Baixas
D.O. Ribeira Sacra
D.O. Monterrei
Colleiteiro Blanco
Colleiteiro TintoViña Farradas-Treixadura-Pazo de Vente, S.L.
Godeval Godello-S.A.T. Godeval
Pazo de Villares-Albariño-Bodegas Pazo de Villares, S.L.U.
San Mamed Mencía-Rosa MP Pumar Rodríguez
Quinta das Tapas-Treixadura-Pazo Blanco Nañez, S.L.
Via Arxentea-Treixadura e Godello-Manuel Guerra Justo/ D.O. Monterrei
Solilo-Victorino Álvarez Rodríguez/ D.O. Ribeira Sacra

propias. Las adegas pueden tener producciones mayores, régimen de cooperativa y las uvas de las que ven nacer sus vinos no proceden exclusivamente de las viñas propias de la bodega. Por ello, en Galicia nos encontramos con bodegas con producciones minimalistas, con vinos donde el viticultor habla con la viña e interacciona con ella.

Claro que el sector ha recibido fuertes inversiones, tanto públicas como privadas, como destacaban Tomás Fernández Couto, Secretario General de Medio Rural y Ricardo Arribas, Subdirector de Industria de Calidad Alimentaria: 2,5 millones de euros para reestructuración de viñedo; 6 millones en ayudas a bodegas para mejoras y ayuda a la internacionalización; y 3 millones en ayudas para promoción y publicidad.

Si las denominaciones de origen más conocidas son Rías Baixas y Ribeiro, los vinos de la denominación de origen Valdeorras, con la variedad Godello como abanderada, nos está



Cartel de Galicia en Catas.

procurando grandes placeres sensoriales en los últimos años; los vinos de la Ribeira Sacra nos recuerdan en cada sorbo que son el producto de una "viticultura heroica", con las vides creciendo en pendientes escarpadas en las que la vendimia se convierte en una aventura; y Monterrei, la más joven de las denominaciones gallegas, que tanto nos está sorprendiendo también positivamente; y ahí vienen dando "buena guerra" los Vinos de la Tierra de Barzanza e Iria, los de Betanzos y los del Val do Miño-Ourense.

Mención aparte merecen los aguardientes y licores tradicionales de Galicia, entre los que destaca el famosísimo orujo que cuenta con su propia denominación específica (D.E. Orujo de Galicia), o el licor de café. La Consellería do Medio Rural e do Mar de la Xunta de Galicia con la colaboración de los Consejos Reguladores de las denominaciones de origen vitivinícolas organizaron el pasado mes de junio la XXVI Cata dos Vinos, Licores e Aguardientes Tradicionales de Galicia en la que tuve el honor de participar como jurado.

Se presentaron 179 muestras de vinos: jóvenes de la cosecha 2013 y con paso por barrica de la cosecha 2012, de productos certificados por los respectivos consejos reguladores o, en el caso de los Vinos de la Tierra, por el Instituto Galego de Calidade Alimentaria y todos

A la XXVI Cata dos Vinos se presentaron 179 muestras de vinos de 2013 y 2012

ellos de marcas comercializadas con una partida mínima de 5.000 litros, salvo para los colleiteiros, con un mínimo de 2.500.

Fue difícil puntuar, buscar el punto de excelencia que hace que un vino esté por encima de los demás, tal era la homogeneidad y altura de la calidad de los vinos presentados a concurso. Finura, frescura, personalidad y carácter fueron las características comunes. No lo duden, este verano mariden el calor y sus platos con buenos vinos gallegos.

Los premios han sido entregados este fin de semana en el Parador de los Reyes Católicos en Santiago de Compostela. Felicidades a los ganadores y gracias por hacernos un poquito más felices con vuestros vinos.