Canarias se interesa por variedades tradicionales de la Ribeira Sacra

Uvas como el merenzao se cultivan con distintos nombres en ambas zonas

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

El proceso de recuperación de variedades de cultivo tradicionales que se lleva a cabo en Galicia no pasa inadvertido en Canarias, región vitícola que pese a las distancias comparte un buen número características de la viticultura del noroeste peninsular. «Hay muchas bodegas de pequeñas producciones, variedades características y un interés creciente por avanzar en la elaboración, apunta el enólogo monfortino Alfonso Losada, experto en análisis sensorial de vinos. Fue invitado por la denominación de origen isleña de Ycoden Daute Isora para impartir este lunes una cata de vinos gallegos elaborados con variedades minoritarias.

Algunas de esas uvas, recuperadas tras décadas de olvido, se cultivan en Canarias con otros nombres. Es el caso del merenzao, una de las variedades de moda en la Ribeira Sacra, que en Ycoden Daute Isora y otras denominaciones isleñas se denomina tintilla. Losada incluirá en la cata un tinto de merenzao, pero habrá también vinos de vides con una mayor presencia en el viñedo gallego.

«Aquí nos da la sensación de que el godello o la treixadura no entran en el concepto de variedades minoritarias, pero visto desde fuera son superficies todavía poco significativas desde el punto de vista cuantitativo», explica este experto. La cata que impartirá en el consejo regulador de Ycoden Daute Isora no pretende ser, según destaca, «ni una lección magistral ni nada que se le parezca». «Se trata de intercambiar impresiones con elaboradores de una zona que comparte muchas cosas con nosotros», precisa.

Alfonso Losada (a la izquierda) en una cata de vinos experimentales en Monforte. ROI FERNÁNDEZ

> «Canarias tiene muchos puntos en común con nosotros desde el punto de vista de la viticultura»
> **Alfonso Losada**
> Enólogo

Variedades ancestrales como el caíño o el sousón, que ahora se abren paso tímidamente en la Ribeira Sacra ante el afán de la crítica de encontrar vinos diferentes, también estarán presentes entre los vinos elegidos para la cata. Losada no es partidario, sin embargo, ni de idealizar las variedades más escasas ni de relegar el estudio de las de mayor cultivo, como la mencía o el albariño. «Todavía queda mucho que investigar en materia de viticultura para poder seleccionar, por ejemplo, clones que sean lo más resistentes posibles a las enfermedades del viñedo», detalla el enólogo.

El Salón de Gourmets será escenario de la presentación de la última cosecha

MONFORTE / LA VOZ

El consejo regulador de Ribeira Sacra estará presente en el próximo Salón de Gourmets, que se celebrará en Madrid entre los día 4 y 7 de abril. La denominación de origen llevará a cabo diversas actividades promocionales coincidiendo con la celebración de esta feria internacional. Entre ellas figuran sendas degustaciones de vinos en la caseta institucional de la Xunta de Galicia, coincidiendo con las dos primeras jornadas de salón.

Los vinos de Ribeira Sacra también estarán presentes en una demostración gastronómica con productos gallegos con sello de calidad, que correrá a cargo de la cocinera Emma Pinal el día 5 de abril. Esa jornada tendrá lugar, por otro lado, la primera de las catas degustaciones impartidas por el chef José Manuel Mallón, que incluirán a su vez vinos de esta denominación de origen.

Túnel del vino

El equipo técnico del consejo regulador realizará una presentación propia el miércoles seis de abril en el túnel del vino del Salón de Gourmets. Para la cata se eligieron un mencía y un godello de la última vendimia y un tinto con crianza en barrica del 2014.

El Centro do Viño acoge un taller para unificar criterios entre los catadores

MONFORTE / LA VOZ

La Estación de Enología e Viticultura de Galicia (Evega) organizará el próximo miércoles un taller sobre nuevos procedimientos de detección y corrección de defectos del vino. Sus destinatarios son miembros de paneles de cata, enólogos y sumilleres, y tiene como objetivo la puesta en común de los criterios que manejan los catadores en la valoración de los vinos.

Los ponentes de la jornada serán Noemí Conde, licenciada en Medicina; Beni Mendoza, director técnico del laboratorio Dolmar; Alfonso Losada; jefe de la sección de enología de Evega; y José Daniel Fornos, técnico de laboratorio en este último centro de investigación de la Xunta, ubicado en el municipio ourensano de Leiro.

Las bodegas de la denominación deberán pasar antes de final de año una auditoría de calidad

MONFORTE / LA VOZ

Las cerca de cien bodegas acogidas a Ribeira Sacra deberán superar una auditoría que verifica el cumplimiento del pliego de condiciones del consejo regulador. Por el momento están certificadas algo más sesenta, de las cerca de cien inscritas. El proceso de control deberá estar resulto antes de final de año en las cinco subzonas. Las nuevas directrices comunitarias exigen el cumplimiento de este requisito para optar al sello de calidad de la denominación de origen.

Según la información del consejo regulador, en estos momentos están en proceso de certificación María Otilia Arias, José Antonio Fortes, Javier Méndez, Óscar Pérez, José Ignacio Rodríguez y Manuela Valdés. También están en plena auditoría las bodegas Petrón y Envínate.

El pliego de condiciones de la denominación de origen determina los pasos que debe seguir las bodegas en la elaboración de los vinos, desde la recogida de la uva al embotellado. La finalidad de estas exigencias es garantizar el origen de producto y también su trazabilidad, con el fin de localizar cualquier posible problema durante el proceso de producción.

Entre las bodegas que ya superaron el proceso de certificación están Rectoral de Amandi, Ponte da Boga, Adegas Moure, Vía Romana, Santa María de Nogueira, Regina Viarum o Dominio do Bibei. También pasaron la auditoría Algueira, Guímaro o Adega Cachín, y otras de reciente creación como Fedellos do Couto.

CIFRAS

63

Bodegas que superaron hasta ahora la auditoría
En estos momentos hay otras ocho en fase de certificación

Mesa de selección de la uva en la bodega Regina Viarum. CARLOS RUEDA