



Viñedo en brotación en una viña de Sobrecedo, en Taboada, una de las zonas de maduración tardía en la Ribeira Sacra. ALBERTO LÓPEZ

Condiciones óptimas y ritmos de maduración de la uva cambiantes

La tesis de Iria Rodríguez sobre la influencia del *terroir* en la Ribeira Sacra fue dirigida por Antón Masa, científico titular del CSIC y responsable del grupo de Bioquímica de la Vid de la Misión Biológica de Galicia, y Manuel García Queijeiro, profesor titular del departamento de Biología Vegetal y Ciencias del Suelo en la Universidad de Vigo. El trabajo de investigación se llevó a cabo con una beca del Ministerio de Educación y sus resultados dieron pie con anterioridad a varias publicaciones de carácter científico.



Iria Rodríguez

Los datos recabados a lo largo de esos cuatro años ponen de manifiesto las condiciones óptimas de la Ribeira Sacra para el cultivo del viñedo. La probabilidad de heladas en la fase inicial del ciclo vegetativo es muy escasa y la distribución anual de las precipitaciones suele ser la adecuada para las necesidades de la vid. Por lo demás, la combinación de días cálidos con noches frescas en la fase final del ciclo favorece una óptima maduración de la uva.

Elección premeditada

Los ritmos son bastante cambiantes, según las conclusiones del trabajo. La maduración llega antes en la subzona de Amandi, mientras que los ciclos más largos se aprecian en Ribeiras do Sil, Chantada y Ribeiras do Miño. Las diferencias entre los suelos son significativas, si bien existe cierto parentesco en su composición en las viñas objeto de estudio de Amandi y Ribeiras do Sil. «No es casual que hayamos elegido la Ribeira Sacra para llevar a cabo estos estudios. Se trata de una zona vitícola que por su peculiaridad, por poseer una amplia gama de altitudes y exposiciones, constituye un excelente campo de ensayo», explica Iria Rodríguez.

Ribeira Sacra, el viñedo perfecto para afrontar el cambio climático

Un estudio valora por vez primera la influencia de la orografía en el vino

LUIS DÍAZ

MONFORTE / LA VOZ

Más de cuatrocientos metros de altitud; orientación sur, sureste o nordeste; temperatura media entre 17,5 y 19,5 grados y precipitaciones de 250 a 300 milímetros al año. En el contexto de la Ribeira Sacra, podría ser el retrato robot del viñedo idóneo para obtener tintos con una mayor capacidad de envejecimiento en barrica. En esas condiciones la mencia parece desarrollar los mayores niveles de antocianos, compuestos responsables del color de los vinos y uno de los principales parámetros de calidad de la uva.

Se trata de una de las llamativas conclusiones que recoge el estudio *Composición bioquímica de la variedad mencia en la Ribeira Sacra: influencia del terroir y adaptación al cambio climático*, tesis doctoral de la bióloga monfortina Iria Rodríguez Vega, publicada en la web del Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). La investigación aborda por vez primera en esta denominación de origen la influencia de suelos, orientaciones y altitudes sobre la composición bioquímica de los vinos. Una diversidad que define a la Ribeira Sacra y que parece situar a sus viñedos en una posición de privilegio frente a los efectos del calentamiento global.

El trabajo que recoge la tesis doctoral se llevó a cabo durante cuatro años —entre 2009 y 2012— en quince viñedos repartidos por las cinco subzonas

CIFRAS

181 días

Promedio de duración del ciclo de la mencia
Es el tiempo aproximado que transcurre entre la fecha de brotación y la vendimia

457 metros

Cota más alta de los viñedos elegidos para el estudio
La parcela de menor altitud de la que se recogieron datos no sobrepasaba los 233 metros

de la denominación de origen (Amandi, Chantada, Ribeiras do Miño, Quiroga-Bibeí y Ribeiras do Sil). Las parcelas, de diferentes características en cuanto a altitud y orientación, se situaban concretamente en los municipios de Sober (Doade, Pinol-Chanteiro), A Teixeira (A Abaleda, Cristosende), Castro Cal-

delas (Alais), Pantón (Ribeiras do Miño), O Saviñao (A Cova, Vilanova), Chantada (Nogueira, San Fiz), A Peroxa (Carracedo), y Quiroga (San Clodio, As Medas, Montefurado).

A partir de la uva de estas viñas, se estudió la incidencia del clima, la topografía y el tipo de suelo sobre la composición bioquímica de los vinos de mencia resultantes. Las conclusiones ponen de manifiesto que cada una de las cinco subzonas de la Ribeira Sacra es un mundo. Debido a las cambiantes condiciones orográficas, ni siquiera caben las generalizaciones dentro de una misma subzona.

Diferentes concentraciones

De cada una de las sustancias analizadas se encontraron diferencias de concentración muy significativas, que a juicio de la autora «confirman la idea de que el *terroir* afecta de forma importante a la composición bioquí-

mica de las uvas en cada una de ellas y, por tanto, a la calidad final del vino». El conocimiento de esta influencia permite a los viticultores, según destaca, «adaptar sus viñedos al medio en función del vino que desean elaborar, potenciando aquellas cualidades que aportan los distintos compuestos fenólicos, aromáticos y aminoácidos».

No es esta, sin embargo, la única ventaja que brinda este conocimiento. Iria Rodríguez hace hincapié en el valor de esta información para adaptar los cultivos «a las nuevas condiciones climáticas que previsiblemente traerá consigo el cambio global». Las variaciones de altitud y exposición en la Ribeira Sacra generan una gran diversidad de climas zonales con los que puede jugar el viticultor «trasladando sus viñedos hacia zonas más favorables o introduciendo nuevas variedades mejor adaptadas a las condiciones climáticas».

Los datos de Meteogalicia no sirvieron de ayuda

El *terroir* es un término francés el que se suele echar mano para explicar la calidad superior de determinados viñedos y de los vinos que producen. Habitualmente se asocia a un determinado tipo de suelo, pero se trata de un enfoque bastante simplista a la hora de justificar la singularidad de un terruño. «Bajo el término *terroir* no solo debe considerarse el suelo y los aspectos

ambientales, sino también la propia planta, las prácticas culturales e incluso la relación íntima que existe entre el viticultor y el ambiente físico que comparte con el viñedo», señala Iria Rodríguez en su tesis.

El efecto *terroir*, subraya la investigadora, presenta «un innegable interés para los viticultores, que ven en la calidad y diferenciación de sus vinos el obje-

El estudio se basó en registros realizados por medidores en las propias viñas

tivo final de su trabajo en la viña y en la bodega».

Para el proceso de caracteriza-

ción de del clima y los suelos de la Ribeira Sacra se instalaron aparatos registradores de las condiciones de temperatura y humedad a pie de las viñas que fueron objeto de estudio. Esta decisión se tomó después de comprobar que los datos proporcionados por las estaciones de Meteogalicia, dependientes de la Xunta, «no reflejan fielmente las condiciones en el viñedo».