

9 Mayo, 2019

Sectores estratégicos en la comarca | La viña y el mar

Las bodegas amplían su promoción y los proyectos de I+D que mejoran sus caldos

La denominación Rías Baixas se publicita en la feria de Ciudad Real ▶ Martín Códax muestra los resultados del proyecto "Vinovert" ▶ Los licores se dan a conocer en Santiago

MANUEL MÉNDEZ ■ O Salnés

Las bodegas amplían su proyección nacional e internacional para dar a conocer sus vinos, al igual que se publicitan los aguardientes y licores tradicionales de Galicia o se avanza en proyectos de investigación y desarrollo a nivel transnacional tendentes a mejorar la calidad del producto y propiciar un desarrollo sostenible.

Son solo algunos de los frentes abiertos por el sector vitivinícola gallego, presente, por ejemplo, en la Feria Nacional del Vino (Fenavín), organizada por la Diputación de Ciudad Real y considerada uno de los grandes escaparates nacionales del sector, con más de 3.000 expositores, unos 25.000 visitantes y cerca de 2.000 bodegas participantes.

44 firmas gallegas

Celebra su décima edición, y lo hace con una importante representación de empresas gallegas. Son 44, y entre ellas se encuentran 25 pertenecientes a la Denominación de Origen Rías Baixas.

Con cifras históricas en cuanto a expositores, compradores –algo más de 19.000, de los que casi 14.000 son nacionales– y reuniones concertadas antes del inicio del evento –la previsión es conseguir más de 7.013 reuniones–, esta feria –que se clausura hoy– se convierte en "epicentro del análisis, la reflexión, el aprendizaje y el diálogo en torno a todas las oportunida-

des que ofrece el mundo del vino".

Así pues, con más de cien actividades programadas, constituye una nueva oportunidad para dar a conocer el vino gallego "como uno de los motores fundamentales del medio rural", en palabras del director de la Axencia Galega de Calidade Alimentaria (Agacal), Manuel Rodríguez, convencido de que el vitivinícola es "un sector dinámico y generador de empleo y riqueza".

Desde la Xunta añaden que "se puso en marcha una ambiciosa estrategia para dinamizar las cinco denominaciones de origen viníco-

las gallegas, reforzando las sinergias con otros ámbitos, como el turismo o la cultura y contemplando siempre el importante papel del vino desde el punto de vista económico y social".

Túnel del vino

Las 25 empresas de Rías Baixas, 9 de Ribeiro, 6 de Ribeira Sacra y 4 de Valdeorras presentes en "Fenavín" se ubican en un puesto de 335 metros cuadrados habilitado por la Consellería de Medio Rural y participan en un túnel del vino con un total de 144 marcas "donde los

visitantes pueden degustar los vinos, licores y aguardientes ganadores de los premios entregados en Galicia en las catas de 2018, incluidos los caldos de la Denominación de Origen Monterrei".

Durante la inauguración del evento, que tuvo lugar el martes, el ministro de Agricultura, Luis Planas, destacó que "Fenavín", tras haberse consolidado como "lugar de encuentro nacional e internacional", es ya "la feria más importante de España y un importante escaparate para dar visibilidad a los vinos al mundo".



Representación de los vinos de Rías Baixas en la feria que se celebra en Ciudad Real. // FdV

Vinos de calidad con menos productos fitosanitarios

Las instalaciones de bodegas Martín Códax, en Cambados, acogerán el día 21 la presentación de los resultados del proyecto "Vinos, competitividad, políticas medioambientales y sanitarias de las empresas acompañamiento hacia la puesta en marcha de metodología", más conocido como "Vinovert" y con el que se estudia, desde una perspectiva multidisciplinar, la búsqueda de soluciones para obtener vinos de calidad producidos en entornos que limiten el empleo de insumos que degraden el medio natural y la calidad del aire".

Dicho de otro modo, este proyecto aborda "la necesidad del sector vitivinícola de adaptarse a políticas más restrictivas en lo referente al empleo de compuestos de síntesis (fitosanitarios) durante la producción de uva de vinificación, así como otros aditivos en el proceso de fermentación y estabilización de vinos".

Se trata de políticas que, muy probablemente, "vendrán impues-

tas por futuras legislaciones medioambientales y sanitarias, así como por la presión de los consumidores que orientan sus preferencias hacia vinos elaborados de forma más sostenible".

De ahí la necesidad de adaptar la producción a estas nuevas exigencias y la importancia del proyecto reseñado, para que el sector vitivinícola se posicione y garantice su competitividad en los mercados a medio plazo".

En la jornada de divulgación a celebrar en la cooperativa cambadesa, con el lema "Empleo sostenible de fitosanitarios en viticultura: del productor al consumidor", se explicará que el proyecto "Vinovert" integra "investigadores pertenecientes a diferentes disciplinas, tales como Economía, Sociología, Agronomía, Enología y Química Analítica"; como también a empresas ligadas al sector vitivinícola, incluyendo productores, elaboradores y comercializadores; y a organizaciones interprofesionales radicadas en va-

rias regiones vitivinícolas de España, Francia y Portugal.

De este modo "se persigue obtener información que aporte soluciones eficaces desde el punto de vista de mantener, o mejorar, la competitividad del sector, adaptándolo a demandas ambientales, sanitarias y sociales cada vez más exigentes en relación al empleo de fitosanitarios durante la producción de uva, y al uso de insumos en bodega".

Lo que se hace en el proyecto es estudiar "los costes de producción bajo distintas condiciones de manejo del viñedo, en regiones con diferentes características climáticas, y se investiga el efecto de estas prácticas en los residuos de fitosanitarios en experimentos de microvinificación".

Desde Martín Códax, que forma parte activa del proyecto, resaltan también que "adicionalmente se recurre a estudios con consumidores para conocer la opinión/reacción frente a productos resultado de los ensayos realizados, evaluando ade-

más el valor de mercado de vinos obtenidos bajo diferentes prácticas agronómicas".

En la jornada de difusión del día 21 se presentará el "Libro blanco de variedades resistentes a enfermedades" para poner sobre la mesa la utilidad y futuro de esas nuevas variedades; al tiempo que se expondrán estrategias en el control de malas hierbas en el viñedo y de dará a conocer la experiencia del "Vinovert" con los residuos de los fitosanitarios aplicados en viticultura.

También se presentará la ponencia "Indicadores de sostenibilidad viticultura convencional frente a ecológica", y se disertará sobre "percepción y valorización del consumidor de vino ecológico respecto al convencional".

La "gestión sostenible de fitosanitarios en la viticultura atlántica" y las experiencias en el marco del proyecto "Vinovert" completarán las intervenciones de la jornada, en este caso a cargo de Miguel Tubío, en representación de Martín Códax.



Presentación de la jornada.

Platos de cocina con destilados cien por ciento gallegos

El Consejo Regulador de los Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia prepara una nueva acción promocional, consistente en la venta de platos de cocina elaborados con destilados cien por ciento gallegos amparados por su sello de calidad, además de organizarse una cata comentada de productos en la que estos se maridarán con distintos pinchos.

Esta jornada gastronómica y promocional tendrá lugar el día 16 en el Mercado La Galiciana, en Santiago. Se ofrecerán al público seis platos entre cuyos ingredientes se encuentran aguardientes y licores tradicionales de Galicia, tales como "Hummus de aguardiente de hierbas de Galicia con totopos", "Hummus con totopos maridado con orujo de Galicia con base de uva godello", "Patatas gajo con mayonesa con licor de hierbas", "Patatas gajo con alioli maridadas con orujo de Galicia con base de uva albariño", "Alitas al licor café de Galicia" y "Chocolate con orujo de Galicia envejecido y espuma aromática".

Se completará la jornada con una cata maridaje gratuita dirigida al público en general –las plazas están limitadas a 20– en la que se puede aprender a reconocer y valorar los diferentes destilados auténticamente gallegos. Tras la misma se elaborará una queimada con orujo de Galicia.

El presidente del Consejo Regulador, José Antonio Feijóo, considera que esta jornada es una buena oportunidad para seguir dando a conocer los productos con sello de calidad y demostrar su versatilidad en la cocina.