



Los bodegueros confían en
que amainen las lluvias para
conseguir una vendimia sana
de albariño y Barrantes

Pág. 7

► 19 Agosto, 2020



Manuel Padín, de la bodega Maypa, revisando una plantación de tinto en Dena (Meaño). // FdV



Diego García, en los viñedos de la bodega Paco & Lola. // FdV

Bodegueros y viticultores asisten en tensa calma a las últimas y “ya suficientes” lluvias

- El sector agradece las precipitaciones, pero confía en que no se prolonguen en exceso
- Las previsiones son optimistas, tanto para las variedades blancas como para las tintas

MANUEL MÉNDEZ ■ O Salnés

“Estas lluvias son muy buenas para el viñado, pero ya está bien”. Así resumen el momento actual algunos bodegueros y viticultores consultados sobre la situación que atraviesan las plantaciones tras las últimas precipitaciones registradas, por el momento significativamente intensas.

Como ya explicaban hace días en FARO DE VIGO, insisten que el agua ayuda a hidratar y limpiar los racimos, favorece la maduración y reduce la acidez de la uva. “Pero tampoco es cuestión de que este episodio meteorológico se prolongue demasiado, ya que en ese caso podría empezar a causar daños”, reflexionan los enólogos.

La sensación es de tensa calma y, por ahora, tranquilidad. Sobre todo porque las previsiones en cuanto a cantidad y calidad de fruto siguen siendo buenas, tanto para las variedades blancas como para las tintas.

Insisten en ello productores independientes, cultivadores del popular “tinto de Barrantes” y viticultores y bodegueros adscritos a la Denominación de Origen Rías Baixas.

Respecto a estos últimos, Diego García, director del departamento de Viticultura de la bodega meañesa Paco & Lola, declara que, “por ahora, la lluvia no es perjudicial”.

Pero también matiza: “Siempre y cuando las precipitaciones no se dilaten demasiado en el tiempo ni resulten intensas durante las próximas jornadas”.

Lo importante para sacar partido a estas borrascas “es que una vez finalicen las lluvias las viñas puedan

secar y airearse en condiciones”, apostilla Diego García.

Para ello, es fundamental que hasta finales de mes, o principios del que viene, cuando comenzará la vendimia, “nos acompañe un tiempo seco y soleado, con temperaturas adecuadas para afrontar el tramo final de la maduración de la uva”, manifiestan tanto el de Paco & Lola como los demás técnicos consultados ayer.

Es por ello que “habrá que seguir realizando un estrecho seguimiento en las viñas, aunque insisto en que ahora mismo el estado sanitario de la uva es, en general, óptimo”, sentencia García.

Barrantes

Lo mismo opinan, como se indicaba anteriormente, los productores del tinto de Barrantes. Manuel Padín, en representación de la bodega artesanal Maypa, situada en Sisán, no duda en señalar que “está siendo un año muy bueno para nuestro

producto, hasta el punto de que quizás se convierta en uno de los mejores de la historia”.

Esto se debe, en gran medida, a las últimas precipitaciones, ya que “esta lluvia es formidable para que la uva acabe de madurar y reduzca su acidez, que es algo muy importante en estas variedades tintas; más aún cuando se trata de un vino tan afrutado como el nuestro”.

Marca de calidad

Por eso insiste en que “estas lluvias no son malas, sino todo lo contrario”, antes de dejar patente el optimismo del sector y hacer un nuevo llamamiento a la protección del tinto de Barrantes mediante una marca de calidad y diferenciación.

“Estamos luchando duro para conseguirlo y que, de una vez por todas se legalice nuestro vino”, reseña Manuel Padín antes de mostrarse convencido de que “gracias al alcalde estamos en el buen camino para lograrlo”.

En relación con esto, este bodeguero y viticultor cree que “es una verdadera pena que se estén perdiendo las importantes plantaciones de Barrantes de que disponemos y se pierda, también, una tradición heredada de nuestros antepasados”.

Dice esto porque sabe que “la gente cosecha cada vez menos vino tinto y abandona las tierras”, de ahí la importancia de la legalización perseguida.

En su caso concreto disponen de una importante producción, tanto gracias a los viñedos propios como, en ocasiones, transformando la uva que le ceden pequeños viticultores.

Por eso conoce tan bien al sector, de ahí que espere que “es una lástima que no se reconozca y agradezca el papel que desempeñaron históricamente las cepas de Barrantes, que sirvieron para injertar multitud de variedades y salvaron a muchas Denominaciones de Origen, entre ellas la de Rías Baixas”.

Un fruto ya en fase de maduración con imposibilidad de aplicar más tratamientos

La vigilancia del viñado y la aplicación de medidas culturales como la eliminación de vegetación, para favorecer la aireación de los racimos, pueden resultar cruciales a partir de ahora. Hay que tener en cuenta que en la mayoría de las parcelas, ya no pueden aplicarse tratamientos fitosanitarios, puesto que ya no queda margen para respetar el plazo de seguridad recomen-

dado antes de la recolección.

Pleno envero

La uva se encuentra ya, en casi todos los casos, en estado fenológico M2 (pleno envero), dependiendo de la variedad de que se trate y de la situación y orientación de las parcelas. Según la escala BBCH, que se basa en un código decimal que identifica el

desarrollo de las plantas, la vid estaba ya la semana pasada en los niveles 83-85. La primera codificación se alcanza cuando el fruto está maduro para ser recolectado, aunque sin adquirir todavía su color característico, mientras que la segunda se produce cuando la maduración está avanzada y se va incrementando el color característico de la uva.

Los sumilleres buscan los mejores vinos y aguardientes

La Asociación de Sumilleres de Galicia (Gallaecia) completó ayer las precatas desarrolladas entre los vinos de las cinco Denominaciones de Origen de la comunidad y la cata especial de aguardientes y licores tradicionales. Queda así visto para sentencia el concurso mediante el que se entregan las Distinciones Gallaecia, cuyo resultado se dará a conocer el mes que viene y en el que participaron cerca de 200 marcas de Rías Baixas.

El presidente de la asociación Gallaecia, Aurelio Vázquez, destacó la acidez y frescura de los Rías Baixas, que considera “vinos muy frescos, equilibrados y con una acidez impecable”. Tuvo palabras de elogio especiales para la añada de 2019, “de elevada calidad y equilibrio en todos los vinos”, además de destacar que “cada vez advertimos mayor diferenciación entre bodegas e incluso entre vinos de la misma marca”.

En el proceso de evaluación que se completó ayer en una sede pontevedresa del Consello Regulador de Rías Baixas participado sumilleres, enólogos, distribuidores, técnicos de otras denominaciones de origen de España y formadores del ámbito de la hostelería.



►►► www.galiciaenvinos.es

Puede leer todo sobre el mundo del vino en Galicia en nuestro portal

