vinetur

# Xadigal recupera uvas ancestrales gallegas para rescatar el aroma histórico del vino

La firma colabora con viticultores para reintroducir castas gallegas con valor cultural, identidad territorial y perfiles aromáticos singulares

jueves 24 de septiembre de 2026



Xadigal ha orientado parte de su oferta a vinos elaborados con variedades antiguas de Galicia con una idea clara: recuperar perfiles aromáticos ligados a la historia vitivinícola de la comunidad. Daniel Marín, sumiller de la firma, plantea esa búsqueda a partir de una pregunta sencilla: a qué olían los vinos que se elaboraban en Ourense en el siglo XVIII y qué rastro de ese perfume puede mantenerse en algunas uvas que han quedado fuera del circuito más habitual.

Marín sitúa el olfato en el centro de esa propuesta. A su juicio, la memoria de un vino no depende solo del sabor o del origen geográfico, sino también de su huella aromática. Por eso, Xadigal habla de “patrimonio olfativo” cuando se refiere a estas variedades y a la posibilidad de conservar esa memoria en el presente. La empresa relaciona esa idea con una forma de entender el vino que mira al pasado sin separarse del trabajo comercial y de la selección de referencias para el consumidor actual.

La base del proyecto pasa por colaborar con viticultores que trabajan en la recuperación de uvas ancestrales. Entre las variedades citadas por Marín figuran Brancellao, Bastardo, Caíño, Monstruosa de Monterrei, Verdello Antiguo y Dona Blanca. Se trata de nombres con peso en la historia vitícola gallega, aunque en muchos casos su presencia ha sido menor con el paso del tiempo por motivos agronómicos y de rentabilidad.

Desde Xadigal explican que muchas de estas uvas han quedado al margen de la enología moderna por varias razones. Entre ellas mencionan la dificultad de cultivo, la sensibilidad a enfermedades, los ciclos largos de maduración y la escasa producción. En un sector en el que la regularidad y el volumen suelen condicionar buena parte de las decisiones en viñedo y bodega, esas características limitan la extensión de variedades menos productivas o más delicadas.

Ese punto ayuda a entender el valor que la firma concede a estas referencias. No se trata solo de ofrecer vinos raros o poco comunes, sino de mantener vivas cepas que aportan diversidad genética, identidad territorial y perfiles aromáticos distintos de los que dominan en las gamas más extendidas del mercado. En zonas con una tradición vitícola antigua, como buena parte de Galicia, la recuperación de material vegetal histórico también tiene una dimensión cultural, porque conecta el vino con prácticas

agrícolas, paisajes y gustos que se han ido transformando con los años.

La pregunta sobre los olores de la Ourense del siglo XVIII resume esa intención. Marín la usa para abrir una reflexión sobre cómo se recuerda un territorio y sobre qué parte de esa memoria se pierde cuando ciertas variedades dejan de plantarse o se reducen a parcelas muy pequeñas. En el vino, el aroma tiene un papel central en la percepción del consumidor y en la construcción de estilo de cada zona productora. Por eso, recuperar uvas antiguas no implica solo mantener un nombre en una etiqueta, sino volver a poner en circulación una forma concreta de oler y entender el vino.

Xadigal sostiene que su catálogo quiere acercarse a ese “perfume antiguo” de los vinos gallegos. La firma no plantea esa idea como una reconstrucción exacta del pasado, algo difícil de fijar en términos absolutos, sino como una aproximación a partir de variedades que formaron parte de la tradición local. Esa matización es relevante, porque el vino cambia con el clima, los suelos, las técnicas de elaboración y las decisiones de cada viticultor, incluso cuando la uva es la misma.

En esa línea, la empresa subraya que su trabajo parte de las raíces para mirar al futuro. La recuperación de estas castas permite ampliar la oferta para un consumidor que busca singularidad y origen, pero también abre espacio a vinos con una personalidad menos estandarizada. En la práctica, eso supone apoyar proyectos de viticultores que asumen labores más complejas en el campo y producciones más limitadas que las de variedades de manejo más sencillo.

La presencia de Brancellao, Bastardo, Caíño, Monstruosa de Monterrei, Verdello Antiguo o Dona Blanca dentro de una misma propuesta sirve además para mostrar la amplitud del patrimonio vitícola gallego. Son uvas con trayectorias distintas, asociadas a zonas y usos diversos, que permiten leer la historia del viñedo gallego desde una perspectiva más amplia que la de unas pocas castas dominantes.

Marín resume esa orientación como un intento de acercar al consumidor a lo que pudieron ser los aromas de los vinos gallegos de otro tiempo, sin renunciar a una lectura actual del mercado. Esa idea se traduce en una selección de referencias vinculadas a viticultores que mantienen o recuperan estas variedades y en una apuesta por situar el aroma, la memoria y el origen en el centro de la conversación sobre el vino

gallego.