vinetur

Una bodega de Ribeira Sacra investigará sobre los vinos en barricas de roble gallego

La bodega Algueira dará continuidad al proyecto de investigación que pretende comprobar el efecto del roble gallego en la crianza de vinos

jueves 1 de diciembre de 2011

ESCRITO POR REDACCIÓN

La bodega Algueira de Ribeira Sacra asume la continuidad del estudio, con la supervisión de la Universidad de Santiago



Las catas permitirán ratificar o no los indicadores óptimos obtenidos hasta ahora

La bodega Algueira (D.O. Ribeira Sacra), de Sober, dará continuidad al proyecto de investigación desarrollado por los profesores Ignacio Maroto y Pablo Díaz, de la Escuela Politécnica Superior de Lugo (Universidad de Santiago de Compostela), que pretende comprobar el efecto del roble gallego -quercus robur-en la crianza de vinos.

El proyecto, que se inició en 2009, ha demostrado en la primera fase que "esta madera se comporta muy bien" y que no tiene "nada que envidiar" a otras, como el roble francés o americano, de uso más frecuente en vinicultura, indicó Maroto.

Tras los resultados positivos de la primera fase, la bodega soberina reservó más de 2.000 litros de mencía para envejecerlos en barricas de roble gallego con un tostado ligero -en total, se llenaron diez de 225 litros cada una-.

La primera cata, realizada el verano pasado en el Centro del Vino de Monforte con vino de la cosecha de 2009, arrojó resultados muy prometedores.

Algueira comercializó el vino resultante con la etiqueta 'Carballo Galego'. "El roble gallego es una alternativa más. Puede ser interesante para vinos de corte tradicional, porque a diferencia del francés los abre mucho en boca", explica Fernando González, responsable de la bodega.

No obstante todavía es necesario refrendarlos con nuevos análisis, así la cosecha de 2009 se volverá a catar después de un tiempo en botella -aproximadamente en Semana Santa- para conocer su evolución, y también se apreciará la de 2010, que está a punto de ser embotellada, cuando lleve algunos meses en vidrio, indicó Ignacio Díaz Maroto.

Las barricas de roble gallego ensamblan de forma excepcional con las características de la uva mencía y no invaden su carácter propio.

Además, permiten elaborar vinos mucho más abiertos que los que se desarrollan en roble francés, según se desprende de la cata realizada en el Centro del Vino de Monforte.

En esta nueva fase de la investigación se utilizarán diez barricas, también de 225 litros de capacidad y además de tintos de Mencía está previsto elaborar algún vino de garnacha tintorera. "Tenemos algo muy bueno en esta cosecha y queremos ver lo que sale", apunta González, que también espera sacar más conclusiones "sobre los tostados idóneos para el carballo".

Por su parte, Ignacio Díaz-Maroto, profesor de la Escuela Politécnica Superior de Lugo y coordinador del proyecto, considera que la primera fase de la experiencia "ha despejado cualquier duda sobre la idoneidad del roble gallego para la elaboración de vinos".

"No estamos descubriendo nada nuevo. El problema es que en los bosques gallegos no se aplican las prácticas necesarias"

Este investigador hace hincapié en que la madera de carballo fue utilizada, tradicionalmente, en la fabricación de cubas para la elaboración de vino.

"No estamos descubriendo nada nuevo. El problema es que en los bosques gallegos no se aplican las prácticas necesarias para disponer de pies adecuados para fabricar las duelas", dice el coordinador de proyecto.

Este proyecto se inició con financiación de la Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología, y en él también participaron la denominación de origen Valdeorras, una bodega de esta zona, y la Universidad de Castilla-La Mancha.

La bodega de Ribeira Sacra asume ahora la continuidad del estudio, con la supervisión del grupo de investigación de la Politécnica de Lugo.