vinetur

¿Cómo es la viticultura en Galicia?

lunes 1 de septiembre de 2014

ESCRITO POR PONTE DA BOGA



“El terroir no es un privilegio ni un don de la naturaleza, es un handicap natural superado”. Nos gusta comenzar este artículo con palabras pertenecientes a Denis Dubourdieu, profesor de la Facultad de Enología de Burdeos, uno de los maestros de nuestro Doctor en Enología, Dominique Roujou. Cita que, además de considerar acertada, nos sirve para contestar a la pregunta que anticipamos en el titular “¿cómo es la viticultura en Galicia?”. Así, para profundizar en la respuesta, nos guiaremos por un artículo del propio Dominique que fue publicado en la revista BenBo.

El terroir y la viticultura de calidad

La palabra “terroir” no tiene traducción ni en inglés ni en en español, pero sí un significado que alude a la combinación de unos parámetros específicos como pueden ser:

-Es un **material vegetal dado** (variedad de la vid y su porta-injerto).

-Plantado en un **suelo** (y subsuelo) **determinado**.

-Con la influencia de un **clima**.

-**Cultivado por el hombre**. Este último parámetro es muy importante ya que es el hombre (o la mujer, entiéndase) quien revela el terroir, el que tiene que identificar sus rasgos típicos.

El terroir está relacionado con el término “tipicidad” y/o viceversa. Es decir, “la singularidad o gusto propio”, que es un factor clave en el vino que hace que éste sea reconocible, disfrutado… Precisamente este gusto es la manifestación del terroir y, para ello, el hombre ha tenido que ir investigando y probando hasta llegar a una combinación óptima de los parámetros anteriormente indicados (variedad de la vid, suelo, etc). La experimentación durante siglos ha llevado al hombre a una conclusión: los grandes vinos típicos y con capacidad para envejecer siempre nacen en el límite norte de cultivo de una variedad… Es en Burdeos donde la Cabernet-Sauvignon o la Merloc alcanzan una madurez completa dentro de un ciclo vegetativo largo (y esto es sólo un ejemplo, pero hay más). Hacer un vino con condiciones de cultivo límites y que su gusto sea inimitable no es sencillo. Pero tampoco imposible. Aquí entran en juego los conocimientos, la obstinación y la exigencia. **Sólo las condiciones límites valen para obtener tipicidad y valor en un vino**.

El vino gallego

Galicia posee un gran potencial como región para dar a luz grandes vinos blancos y tintos con gustos inimitables (aislamiento geográfico, minifundio, clima atlántico, diversidad de suelos…). “Fue al empezar a colaborar con Ponte da Boga cuando me di cuenta del enorme potencial de los tintos gallegos”, comenta Roujou. Y es que hasta hace muy poco, la “fama” era cosa de los blancos.

¿Cuál es el problema de Galicia?. **Las condiciones naturales citadas no son suficientes**, es necesaria la voluntad de los productores, técnicos y poderes públicos porque sin ellos, la región no podría dar a conocer todo el potencial de los terroirs. Para ello, hace falta investigación e implicación y, sobre todo, "creérselo". Porque sí, **en Galicia se pueden dar buenísimos vinos**.

El viticultor que quiera conseguir un vino fiel, representante de un paisaje concreto, deberá investigar por su cuenta. "Lo que vale para una zona puede que no valga para otra", apunta Dominique. Pero también, no debemos perder de vista un factor determinante e influyente: el calentamiento global que hace que zonas que eran idóneas en el pasado ya no lo sean tanto y/o viceversa. Esto es debido a las condiciones adversas. Si se consigue superar ese problema, podrían darse nuevos y sorprendentes resultados.

Una viticultura respetuosa con el medio ambiente

En Galicia tenemos un deber pendiente: fomentar una viticultura **ecológica**, **humana** e **interconectada**. Esto sólo se conseguirá si el hombre se conciencia de que eso es posible e importante y abre su mente a otros métodos.

Crear valor es uno de los retos más importantes de la viticultura mundial. **Galicia tiene todo para triunfar**, sólo hace falta poner medios para entender los terroirs que poseemos y así alcanzar la tipicidad que nos permitirá compararnos con los mejores tintos y blancos del mundo.

Fuente: Dominique Roujou para la revista BenBo.