vinetur

La viticultura heroica y una vid única en el mundo, las claves del vino de La Gomera

Los días 16 y 17 se celebra en esta isla el I Symposium Internacional de Uva Forastera Gomera y Vino de Bancales

martes 13 de diciembre de 2022

ESCRITO POR ISABEL BLANCO



El potencial vitivinícola de La Gomera asienta su origen en sus particulares sistemas de plantación a través de los bancales, que en la isla conocen como "paredones". Este tipo de cultivo permite aprovechar el terreno a pesar de las escarpadas pendientes y, por tanto, garantiza la supervivencia de la biodiversidad y singularidad de estos enclaves naturales.

¿El resultado de este minucioso y cuidado trabajo viticultor? Vinos muy apreciados por los expertos y turistas de La Gomera, cuya esencia reside en una variedad única: la Forastera. Nancy Melo Herrera, presidenta del Consejo Regulador de la D.O. Vinos de La Gomera detalla que esta es "una variedad local, con una genética singular y fruto del cruce natural entre variedades persistentes en la isla". "Se cree que la Gomera consiguió las condiciones idóneas para que se produjese este cruce natural", asevera.

Los responsables de la viticultura heroica que se desarrolla en esta isla son los cerca de 230 viticultores inscritos en la denominación de origen Vinos de La Gomera, de la que forman parte 20 bodegas que cultivan aproximadamente 100 hectáreas. De esta superficie cultivada, cerca del 90% está centrada en la variedad local.

El interés por estos vinos ha ido en aumento en los últimos años, especialmente después de los reconocimientos nacionales e internacionales a varias de sus marcas, sin embargo el cambio climático ha provocado una disminución importante de la producción -el año pasado se limitó a 50.000 botellas-. Por tanto, tal como explica Nancy Melo, "las bodegas comercializan mayoritariamente dentro de la isla porque hay poco vino y el turista demanda productos locales cuando nos visita. Esta situación nos impide exportar". El posicionamiento entre los locales de hostelería y turismo de la zona supuso un reto en su momento, ya que la escasa producción deriva en precios altos incapaces de competir con vinos de otras regiones con valores más asequibles.

Hoy por hoy, los retos que afronta esta denominación de origen se centran en garantizar el relevo generacional y consolidar equipos de trabajo para asegurar la pervivencia de su viticultura, en paliar los efectos del cambio climático y en conocer la historia de su viticultura. Nancy Melo sostiene que ya están trabajando en la instalación de estaciones meteorológicas en los puntos donde están los viñedos, que están avanzando en la tipificación aromática de la Forastera y que su plan de acción a corto

plazo incluye la geolocalización e identificación de los lagares antiguos. Además, la presidenta del CRDO Vinos La Gomera destaca la labor que están realizando para rastrear las fuentes documentales que profundizan en la historia de la viticultura y en el estudio genético de sus variedades -de las que parece que quedan 15 nuevas por identificar-.

Con el objetivo de poner en valor la viticultura heroica y ensalzar la calidad de la variedad autóctona canaria, la forastera, este fin de semana se celebra un simposio en el que se pondrá el foco sobre los productos naturales que conducen a los territorios a un turismo sostenible, que también tiene muy presentes los recursos sociales y la adaptación de cada comunidad local a su medio. En este caso, los bancales de viñedos en La Gomera reflejan el cuidado trabajo vitivinícola realizado en la isla.

I Symposium Internacional de Uva Forastera Gomera y Vino de Bancales

Los días 16 y 17 de diciembre se celebrará en La Gomera el **I Symposium Internacional de Uva Forastera Gomera y Vino de Bancales**, al que asistirán expertos y profesionales del sector para profundizar en un modelo de agricultura diferenciado y de alto valor. El congreso, organizado por Consejería de Turismo, Industria y Comercio del Gobierno de Canarias en colaboración con el Cabildo de La Gomera, dará cita a representantes de la viticultura heroica y de bancales de Canarias, de la península y de países como Francia, Italia y Portugal.

Entre los ponentes estarán profesionales de las Denominaciones de Origen de la Ribeira Sacra, Ribera del Duero, la Ribeira del Alto Douro de Portugal, Azores y Madeira. José Rodríguez González, presidente de la Denominación de Origen Protegida Ribera Sacra, junto a Nancy Melo Herrera, presidenta del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de La Gomera, abrirán el encuentro.

La presidenta del Consejo Regulador de la D.O. Vinos de La Gomera abordará durante su ponencia las características enológicas de la Forastera, los sistemas de cultivo y los tipos de vinos que se pueden elaborar en esta zona. Como explica "dado el potencial enológico de esta variedad, podemos elaborar vinos jóvenes y crianza, de hecho ya se

elaboran vinos blancos secos, semisecos, tradicionales, vinos de barrica, monovarietales y naturalmente dulces". Se trata, en cualquier caso, de vinos "con un color amarillo pajizo, con aromas afrutados y florales que recuerdan a las frutas tropicales y a la manzana verde, son vinos secos en boca, equilibrados, persistentes y frescos", detalla.

La información e inscripciones del evento está disponible en la **web**.