vinetur

El Caso Terras Gauda

La sanción a Terras Gauda reabre el debate sobre la autenticidad en los vinos de Rías Baixas

lunes 27 de octubre de 2025

ESCRITO POR MIGUEL CRUNIA



Desde la plataforma **Atlantic Sommelier** me hecho eco de una noticia publicada por varios medios locales a lo largo de esta semana. Quiero andarme con pies de plomo porque el proceso todavía sigue abierto, las reclamaciones todavía pueden cambiar el rumbo, y nadie tiene la última palabra. Sin embargo, me he decidido a escribir sobre ello porque me sirve para abrir de nuevo la caja de Pandora y dejar que salgan diversas cuestiones al aire de una manera reflexiva.

'Multa de 90.000 euros a la bodega Terras Gauda por usar un mosto prohibido en la elaboración de vinos de Rías Baixas', titulaba La Voz de Galicia. Posiblemente, una gota de agua salada para una empresa que factura millones y produce casi dos millones de botellas al año; cuando los visité en 2023 andaban por 1.700.000, pero es positivo que se hayan tomado medidas al respecto.

Sabéis que no suelo hablar de lo que no me gusta. Pero cuando salen noticias de este tipo, me las dejan botando. Estuve por Terras Gauda allá por el 2023, en un viaje organizado por la D.O. Rías Baixas sobre el cual ya os conté mis impresiones (tanto positivas como negativas) y tras el cual se me ha puesto en la lista negra de todos los tinglaos que organizan. Tampoco es que me importe mucho, pero ya sabéis que a mi me gusta contar las cosas tal y como las veo sin venderme al mejor postor.

Quien nos recibió en la bodega fue Emilio Rodríguez Canas, director técnico y de calidad en esta bodega, quien, durante la cata, me arrancó una pequeña sonrisa cuando calificaba la bodega como un proyecto de mínima intervención (creedme, no me invento nada, hasta lo tengo apuntado en mi libreta de cata). Os dejo sólo una pequeña reflexión... ¿Cómo puede autoclasificarse de mínima intervención una realidad que trabaja con 160 hectáreas y que está produciendo casi dos millones de botellas al año?

Por muy bueno que pueda llegar a ser el trabajo en campo, obvio que tienen que controlar parámetros, por eso usan sus propias levaduras desarrolladas con Lev2050, que te las venden como levadura propia, indígena, pero que no deja de ser levadura seleccionada reproducida de tus propias levaduras, por lo que, al final, también erradicas el factor añada de la ecuación...

Según las informaciones publicadas, se habrían encontrado restos de azúcares añadidos al vino en forma de mosto concentrado en los depósitos; es decir, aplicando una técnica parecida a la chaptalización con el fin de aumentar tanto la cantidad como la calidad aparente de su producción de vino.

Lo que me hace pensar en la calidad inicial del propio mosto si tiene que ser corregido... Es normal, gestionar una vendimia de 160 hectáreas no tiene que ser fácil y, al final, la uva vendrá como vendrá. Algunas uvas estarán maduras, otras no, y otras

sobrecogidas. Qué más da si podemos hacer magia en la bodega, ¿no?

El Mosto Concentrado Rectificado es un producto líquido de alta concentración de azúcares (glucosa-fructosa) que procede del mosto de uva y que, tras un proceso de deshidratación parcial y rectificación, se presenta como un líquido casi neutro, con elevado grado BRIX, transparente, sin color, sin sabor fuerte, sin aroma intenso.

Puede usarse para enriquecer mostos, incrementando el grado alcohólico potencial del vino, ya que más azúcar implica más fermentación y más alcohol final. Cuando se utiliza fuera de los supuestos permitidos por la normativa, puede alterar lo que se espera del vino en la denominación: origen, identidad varietal y la tipicidad.

En el Pliego de Condiciones de la D.O. Rías Baixas, se establece que no se permite el uso de mosto concentrado rectificado (MCR) ni la chaptalización en la elaboración de los vinos amparados por esta denominación. Estas prácticas enológicas están explícitamente prohibidas, ya que contravienen los principios de autenticidad y expresión del terruño que la D.O. dice querer preservar.

La Xunta de Galicia, a través de la Consellería de Medio Rural, fue la que descubrió todo el pastel. Tras una inspección a la bodega Terras Gauda, encontraron tanques con la presencia de MCR sin justificación ni registro oficial de su entrada, lo que llevó a la imposición de una sanción económica. El Tribunal Superior de Xustiza de Galicia confirmó esta sanción, señalando que la empresa conocía la normativa aplicable al formar parte de una denominación de origen.

Para mí, el problema no es el simple uso del mosto concentrado rectificado. El MCR es solo el síntoma. El verdadero cáncer es esa obsesión por uniformar lo que debería ser cambiante, corrigiendo el vino hasta hacer que represente la 'tipicidad' que la D.O. quiere que tengan sus vinos. Irónico, ¿verdad?

En cuanto a responsabilidades, desmiguemos como funciona este desaguisado. La D.O. Rías Baixas es la que dicta reglas de lo que se puede y lo que no. Hasta ahí bien. En este caso eso implica que no hay mosto concentrado rectificado ni chaptalización que pueda tocar sus vinos. Por su parte, la Xunta de Galicia, a través de la Consellería de Medio Rural, es quien tira de lupa para destapar las posibles transgresiones en las que

incurran las bodegas.

Aunque la D.O. se lave las manos (que yo sepa, por lo de ahora, todavía no se han pronunciado sobre este asunto) escudándose en que ellos no pueden multar, lo que sí que es muy criticable es que ese silencio y esa pasividad ante la expansión industrial de sus grandes bodegas no la eximen de toda responsabilidad moral. Permitir que se produzcan millones de botellas bajo su sello, mientras el control se convierte en un gesto simbólico y la autenticidad en marketing, es una forma de complicidad tácita: la D.O. no empuña el mazo legal, pero sí avala con su firma un sistema que permite que el origen se manipule y se estandarice; permaneciendo, mientras tanto, en su torre de cristal, dictando normas, facturando sus contraetiquetas y organizando catas para influencers de tres al cuarto.

Luego le tocan las narices a los pequeños viticultores que elaboran vinos que sostienen la reputación de la D.O. sobre sus espaldas. Pero claro, no encajan tanto como las grandes.

Así, validan un modelo de producción que ha vaciado de contenido la palabra 'Origen'. El sello de Rías Baixas se ha convertido en una marca de marketing más que en un compromiso con todo lo que da vida a nuestro terruño.

Este caso pone de manifiesto la necesidad de una supervisión más rigurosa por parte del Consejo Regulador de la D.O. Rías Baixas para garantizar el cumplimiento de sus normas y proteger la integridad de los vinos amparados por la denominación. Porque, al final, la verdadera garantía de origen no está en una contraetiqueta, sino en la coherencia de quien la sostiene.