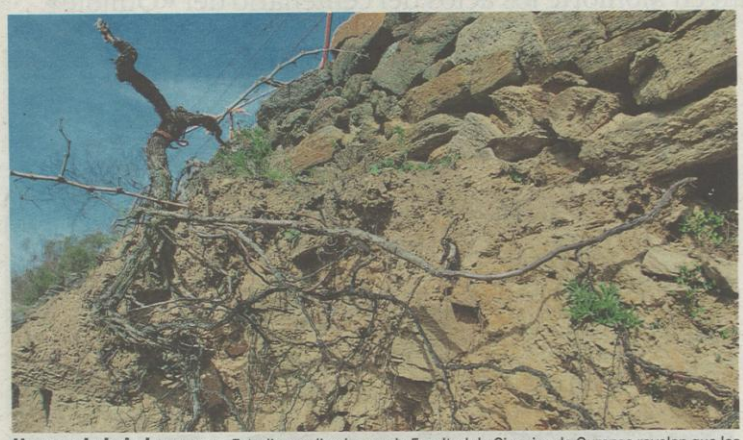
Entre los drones y la geología

La viticultura de precisión se abre paso en las grandes bodegas, pero en zonas como Ribeira Sacra la diversidad vitícola desborda a la tecnología

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

Técnicos de las bodegas Martín Códax (Rías Baixas), Viña Costeira (Ribeiro), Godeval (Valdeorras) y Vía Romana (Ribeira Sacra) expusieron sus experiencias y puntos de vista sobre el cultivo de precisión del viñedo en la jornada que organizó ayer en Monforte la Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia (Evega). Entre los ponentes figuraban también representantes de empresas especializadas en este tipo de servicios, con los que se pretende optimizar la explotación el viñedo a través del empleo de modernas tecnologías.

Los expertos valoraron desde el empleo de drones a la captación de imágenes por satélite para obtener información precisa sobre el vigor o el estado sanitario de las cepas de un determinado viñedo. «La tecnología no interfiere para nada en la elaboración tradicional del vino, lo que ofrece es una información actualizada de cada parcela para la toma de decisiones», dice Eugenia Comesaña, de la empresa Monet Viticultura.



Un mundo bajo las cepas. Estudios realizados por la Facultad de Ciencias de Ourense revelan que los suelos de las viñas de la Ribeira Sacra pueden presentar oscilaciones en el ph de hasta un punto por cada diez centímetros de profundidad, en calicatas de solo un metro cuadrado de terreno. ALBERTO LÓPEZ

Otras prioridades

Las principales experiencias en materia de viticultura de precisión se realizan en las bodegas gallegas de mayores dimensiones. Martín Códax tiene a su cargo quinientas hectáreas en Rías Baixas, entre parcelas propias y arrendadas, superficie similar a la que maneja Viña Costeira en la denominación de origen Ribeiro. Las modernas tecnologías brindan, en esos casos, una herramienta muy útil para clasificar los viñedos y mejorar la calidad de la producción.

A menor escala, la implantación de este tipo de técnicas parece más compleja. «Siempre se pueden hacer agrupaciones de viticultores, pero a corto plazo creo que hay cuestiones más prioritarias que la utilización de drones en el viñedo», apunta José Luis Bartolomé, asesor de la bodega de Valdeorras Godeval.

Cámaras infrarrojas. Los drones provistos de cámaras infrarrojas ofrecen datos de interés sobre el estado del viñedo. En la foto, una prueba realizada tras la vendimia del pasado año por una bodega de A Rúa. LOLITA VÁZQUEZ

Falsos ataques de hongos para igualar el ritmo de maduración

La viticultura de precisión se aplica de forma más modesta en Vía Romana. «Non podemos falar como outros de millóns de quilos, aínda que no contexto da Ribeira Sacra sexamos unha adega mediana», explica el técnico Óscar González. La bodega chantadina proyecta la instalación de estaciones meteorológicas propias y aplicó este año por vez primera una novedosa técnica para igualar el ritmo de maduración de la uva. Se trata de una levadura que, aplicada en el viñedo, finge un ataque de hongos al que la cepa responde acelerando la producción de azúcares.

José Manuel García Queijeiro profesor de edafología de la Universidad de Vigo y uno de los ponentes de la jornada de Evega, relativiza por su parte la utilidad de la viticultura de precisión en el contexto de la Ribeira Sacra. «Con tantas variables como tiene esta zonal resulta muy difícil practicar ese tipo de viticultura», opina este especialista.

Queijeiro hace hincapié, por otro lado, en los costes de este tipo de proyectos, que en algún caso contaron con el asesoramiento de su facultad. «Para que estas técnicas sean eficaces se necesitan una serie de estudios complementarios», subraya. En territorios como Ribeira Sacra, considera que no se debe despreciar el conocimiento derivado de la tradición. «Aquí hay lugares en los que el cultivo del viñedo es milenario. Cada parcela tiene su historia cultural», señala.

JOSÉ MANUEL GARCÍA QUEIJEIRO PROFESOR DE EDAFOLOGÍA DE LA UNIVERSIDAD DE VIGO

«Si Ribeira Sacra fuese Francia, su vino sería el más caro del mundo»

L. D. MONFORTE / LA VOZ

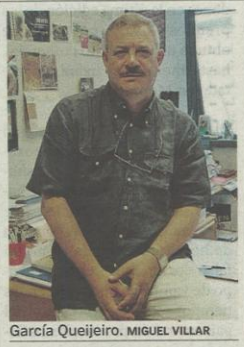
José Manuel García Queijeiro, profesor de la Universidad de Vigo, imparte clases de edafología en la Facultad de Ciencias de Ourense, donde coordinó diversos estudios sobre suelos de viñedo en la Ribeira Sacra. Ayer ofreció una charla sobre las posibilidades y limitaciones de la viticultura de precisión en Galicia, en una jornada técnica organizada por Evega en Monforte. La diversidad vitícola gallega, subraya este experto, no admite generalizaciones a la hora de dar recetas para la gestión del viñedo. Menos aún en la Ribeira Sacra, donde tuvo ocasión de comprobar que un solo metro cuadrado de suelo puede encerrar todo un mundo.

—Australia fue el referente para importar la viticultura de precisión. ¿Hay otro modelo alternativo para las zonas donde resulta más difícil aplicarla?

—Siempre hay que fijarse en las zonas de producción tradicional que van en cabeza. Francia vende a precios muy altos vinos que muchas veces no son tan excepcionales. Acertaron a darles una imagen y un valor, por eso son un modelo a seguir. También hay ejemplos interesantes en Italia, e incluso en el nuevo mundo vitícola.

—Sostiene que las bodegas están a la última en elaboración, aunque no siempre expriman el carácter diferenciador de la viña. ¿A dónde podría llegar la Ribeira Sacra si lo hiciese?

—Si la Ribeira Sacra estuviese en Francia, sus vinos serían probablemente los más caros del mundo. Posee una historia y un viñedo que no tiene parangón en casi ningún otro lugar del mundo.



García Queijeiro. MIGUEL VILLAR

Con su maestría para vender, los franceses harían maravillas con una viticultura como la de la Ribeira Sacra. Pasa algo parecido con los blancos gallegos, que tendrían que estar peleando con los grandes del mundo.

—¿La viticultura debe homogeneizar o diversificar calidades?

—Hay que diferenciar escalas. Dentro de una misma viña hay que buscar una calidad lo más uniforme posible. Otra cosa es que haya viñas con una personalidad propia que deba preservarse. Ribeira Sacra dispone una diversidad de suelos excepcional que imprime un carácter mineral al vino. Esa riqueza geológica hay que aprovecharla.

—¿Habría que ir a una zonificación más específica dentro de las denominaciones de origen?

—Es una pregunta difícil. Hasta en Francia, donde el prestigio está en los vinos de *château* o de pago, se debatió una simplificación de ese modelo para competir en el mercado internacional. Algún día posiblemente hablemos de los vinos del Miño, de una organización transfronteriza que englobe viñedos de Galicia y Portugal. Eso no quiere decir que en Ribeira Sacra no se pueda ir más allá de las cinco subzonas para preservar viñedos singulares.

—¿Sobraría la viticultura de precisión si no se plantase donde nunca hubo viñedo?

—En el actual contexto de cambio climático, la respuesta resulta más compleja de lo que parece a simple vista. La Ribeira Sacra es un laboratorio natural perfecto para valorar ese cambio, porque en una misma ladera pueden existir diferencias de altitud de doscientos metros. Todo indica que los viñedos más altos se irán pareciendo cada vez más a los de las partes más bajas. Galicia tiene una gran variabilidad entre las distintas zonas, incluso dentro de ellas. Hay que tener cuidado con generalizar.