Añada excepcional de los vinos



Que sí, que sí, que somos inteligentes

Sargadelos, más que una marca

Presidentes, ¿el café solo o con leche?

28/09/2015 | 18:07 horas

Quedan ya muy pocas fincas sin vendimiar. Las páginas de todas las denominaciones de origen de Galicia están informando en tiempo real del estado de la vendimia en cada una de las zonas y subzonas con un resultado unánime. Estamos ante una "cosecha excelente", la

vendimia 2015 se puede calificar como "fantástica e histórica" en todas las comarcas y de todas las variedades se ha recogido un "fruto extraordinario, de uvas sanas y equilibradas", y calificativos similares. Los entrecomillados corresponden a comentarios efectuados por los presidentes de las DO, enólogos y algún que otro director técnico de bodegas de prestigio.

Las características naturales de las tierras y la meteorología, unidas a la calidad de las cepas y la uva, son ahora alabadas en los foros nacionales e internacionales. Algo que no sucedía en los años 80 y 90, en los que algunos bodegueros de renombre publicaban sus manuales sobre los Vinos y las Viñas en España y no hacían mención a ninguno de nuestros vinos, ni a las variedades de uvas, ni siquiera a la importancia histórica que tuvo el cultivo de la vid en el noroeste a lo largo de los siglos. Actualmente, y gracias al esfuerzo realizado en las últimas décadas, disponemos de un gran caudal de información sobre las características de cada una de las zonas productoras y su procedencia. Sabemos de la

importancia que tuvieron las órdenes del Císter en la recuperación de las vides del Ribeiro y de la Ribeira Sacra, así como los monjes de Cluny del Monasterio de Armenteira en la implantación de la uva albariña. Se están desarrollando estudios en colaboración con las universidades acerca de los valores de la uva mencía, las tipologías de los diferentes suelos y sus aportes minerales, el tratamiento de las plagas, la mejora del rendimiento de cada cepa o el grado de humedad que aportan los ríos y la cercanía a la fachada atlántica en cada uno de los vinos. El papel estrella le corresponde al **Miño, el río que le imprime carácter** a la Ribeira Sacra (ayudado por el Cabe, Bibei y Sil); después recorre la comarca del Ribeiro junto al Avia y el Arnoia y, finalmente, delimita la "raia" con Portugal en el límite sur de O Rosal, subzona de la DO Rías Baixas.

Todos los grupos de interés en el sector han estado muy activos en esta fiesta de la vendimia. En las páginas, blogs, revistas y redes sociales, se pudo comprobar la expectación que generó. Periodistas especializados, enólogos, profesionales de los centros de interpretación, técnicos de las distintas denominaciones de origen y profesores de las escuelas de hostelería se sumaron a la fiesta. Es lo suyo, por otra parte. Pero este año, especialmente, ha participado muy activamente un nuevo jugador, un nuevo colectivo del máximo interés: el enoturista. A falta de conocer los números finales, ya sabemos que fueron un éxito todas las iniciativas dispuestas para que el público interesado, local o visitante, pudiese participar en la visita a las viñas, conocer de primera mano el trabajo de la vendimia, la tecnología empleada en algunos casos o la no empleada en el caso especial de la viticultura heroica de la Ribeira Sacra (trabajo manual en laderas de pendientes de hasta un 70%), las diferentes tareas que se realizan en las bodegas, las características de los vinos enseñadas en catas por personal especialista y, finalmente, la posibilidad de comprar los vinos y productos autóctonos en las tiendas de las bodegas a unos precios ajustados. Dicho de modo un poco más técnico, el conjunto de actividades encuadradas en el marketing experiencial alrededor de la cultura del vino y todo el proceso que va desde la viña hasta su degustación.

Esta forma de incrementar el conocimiento del sector por parte de cualquier ciudadano (cliente-consumidor) supone una buena práctica que se está desarrollando eficazmente en Galicia. Es verdad que con cierto retraso en relación a otras zonas de España y Europa, aunque lo relevante es que su aceptación es alta y se puede consolidar como un elemento dinamizador en el calendario vitivinícola. Además, otras muchas iniciativas comienzan a dar resultado. Cada vez se ven en la red más portales de alimentación que cuentan con buena oferta de vinos gallegos. También los portales de exportación, otras páginas puestas en marcha por las administraciones públicas, los consejos reguladores, algunas cooperativas de alimentación, distribuidoras y cadenas especializadas. El censo de operadores que se han sumado a la tarea de comercializar los vinos gallegos es enorme, aunque tal vez se eche de menos la creación de un gran Portal del Vino que pueda jugar un papel relevante en los mercados nacional e internacional.

Esta vendimia histórica y su añada excepcional pueden ser el revulsivo que necesita el sector. Su parte más endeble, la comercialización, tiene el terreno abonado para el próximo año. Veremos si los vinos gallegos dan el salto definitivo en cuanto a disponibilidad y posicionamiento en los puntos de venta de todos los mercados. Veremos también si los responsables públicos y políticos gallegos, cuando realicen un acto oficial e inviten a los asistentes a una copa de vino español, incluyen a los mencías, godellos, albariños y ribeiros, de Valdeorras, Monterrei, Rías Baixas, Ribeiro y la Ribeira Sacra. Solo tienen que acordarse de que también son vinos españoles. El resto del trabajo ya lo harán los propios caldos.

José Picado Carballeira es consultor y profesor en la Escuela de Finanzas