Granito gallego, el último grito en depósitos de vino

Ánforum patenta un nuevo recipiente de piedra y con forma de huevo **para elaborar el vino** Los primeros resultados de la iniciativa apuntan a que este material aportará una mayor **complejidad a los albariños**

M. Alfonso

Una bodega de Rías Baixas, un laboratorio de enología y una empresa especializada en el diseño y la fabricación en piedra. Estas tres firmas están detrás de Ánforum, la empresa que ha puesto en el mercado los primeros depósitos para elaborar vino hechos con granito gallego. La idea, como todos los grandes proyectos, surgió casi por casualidad. Cuando Santiago Roma, propietario de la bodega del mismo nombre, se encontró con Martín Busto, uno de los responsables de Epetrum, expertos en el diseño y la fabricación de piezas de piedra para distintos entornos. A él le planteó una idea que llevaba tiempo rondándole la cabeza: «A calidade da auga ten moito que ver coa roca de onde procede. A pedra aporta diferentes características a auga e iso vese nunha cata», explica. Y si eso pasa con el agua, ¿Por qué no con el vino? Se preguntaba. El problema es que no había encontrado a nadie dispuesto a explorar su teoría. Hasta entonces, claro.

«Viñen facer unha visita comercial e, despois de dúas horas de conversa, preguntoume se seríamos capaces de facer un recipiente con forma de ovo para meter viño dentro», relata Busto. Se lo planteó a sus socios, Álex Comba y Fernando García, y se pusieron manos a la obra. «Unha semana despois chamamos para dicirlle que era viable», explican. Al proyecto se sumó el enólogo Cayetano Otero. Y de todos ellos nació Ánforum, una empresa que se dedica a la comercialización de los primeros depósitos elaborados con granito gallego. A pesar de su juventud, esta firma tiene solo unos meses de historia, ya ha conseguido despertar el interés de bodegas de otras denominaciones. Rioja, Penedés, e incluso Argentina y Chile son los lugares desde donde han recibido algunas de las consultas.

Este nuevo recipiente está ya en fase de experimentación, pero los primeros resultados están siendo muy positivos. «O que queremos é dar unha ferramenta máis aos técnicos das adegas, unha ferramenta diferente, que non había», añade Cayetano Otero, el enólogo del proyecto. Están elaborando ya la primera cosecha con uva albariña en este tipo de depósitos y comparando los resultados con otra que sigue el mismo proceso en un recipiente de acero inoxidable. «O viño que está dentro leva tres meses en crianza sobre lías», relata.

Los cinco socios de Ánforum posan con la barrica de piedra. | MÓNICA IRAGO

La bodega Santiago Roma, el enólogo Cayetano Otero y Epetrum se han unido para vender estos recipientes

La primera ventaja que han encontrado se refiere a la forma del recipiente. «A forma ovoide favorece a crianza de forma natural, sen movementos mecánicos», afirma Otero. Explica que con la piedra lo que buscan es potenciar las bondades de una variedad como el albariño, que está muy marcada por el terreno en el que se cultiva. «Creemos que vai aportar máis complexidade á que xa ten de por si o albariño», añade. «É unha ferramenta que vai potenciar as virtudes da variedade e que cada enólogo poderá usar como queira», insiste Roma.

En el portafolio de la empresa hay ya depósitos con capacidades de entre 450 y 2.200 litros de vino

Pero tiene más ventajas. «A pedra é un regulador térmico máis estable que outro material», incide Fernando García. Entre sus tareas estuvo la de elegir la piedra adecuada para estos nuevos recipientes. «Fixemos varias probas ata que atopamos a pedra que ten unha porosidade óptima», asegura. No servía cualquier material. «Ten que ter resistencia para que non rompa facilmente», insiste. Y, al mismo tiempo, tiene que permitir que el vino se microoxigene. «A crianza é un proceso redutor que se fai sen osíxeno e hai risco de que se xeren malos olores, se hai ese proceso ese risco desaparece», insiste Otero. «Se hai microosixenación as lías aportan máis aromas», añade Roma. Con todas estas exigencias, el material vencedor resultó ser el granito gallego.

DIFERENTES TAMAÑOS

En el portafolio de Ánforum hay ya depósitos de distintos tamaños, todos elaborados con el mismo material. «Temos de 1.100 litros, de 2.200 e de 2.700 litros e estamos traballando en volumes intermedios, de 750 e 1.750 litros», explica Álex Comba. También han patentado la forma oval, «a hexagonal, cilindro e cadrada», añade. Todas se elaboran en un taller de Ribadumia, Granitos Oliveira e Hijos, donde han encontrado la manera de confeccionar estos depósitos en serie. «Este primeiro é unha escultura que tivo unha fabricación moi laboriosa. O problema foi acoplar as pezas de inox á pedra e que non haxa fugas», explica Fernando. Cuenta que esa primera barrica fue vaciada de forma manual, porque era un prototipo. Pero ya han dado con un diseño que les permitirá fabricarlas en serie. «Este proxecto ten moitas horas da parte técnica, para buscar as formas que encaixaran coa pedra», relatan. Quieren dejar claro «que non ten ningún verniz. É pedra por dentro e por fóra», insiste Fernando. «O que queremos é o contacto do viño coa pedra, que esta lle aporte matices diferentes», asegura Roma.

Santiago Roma será el encargado de comercializar el primer vino elaborado en estas barricas, que será presentado durante la próxima primavera. De su elaboración se encargará Cayetano Otero, que analiza día tras día la evolución de ese albariño. Y Epetrum, por su parte, sigue trabajando en los depósitos. «Nunca pensei en que diseñaríamos barricas», reconoce Fernando. Pero ahí están. Tres empresas que no han dudado en unirse para innovar, para dar un paso más.

Bruselas quiere retirar obstáculos a las compras por Internet desde otros países

M. C.

La Eurocámara se ha propuesto retirar los obstáculos a las compras por Internet desde otros estados miembros, una operativa que, en opinión de la Cámara, soporta un «bloqueo geográfico injustificado». El objetivo del informe que se acaba de aprobar en Bruselas es que las páginas web no puedan ofrecer condiciones distintas al comprador ni tengan la capacidad de bloquearle en función de su nacionalidad o lugar de residencia.

Considera el Parlamento Europeo que estas son formas de discriminación al consumidor que van en contra del espíritu mismo del mercado interior. El Ejecutivo comunitario considera clave el comercio electrónico como vía para estimular el crecimiento económico, toda vez que el aumento de las operaciones es del 13 % anual, al tiempo que critica que solo el 15 % de los clientes compra en línea en otro país de la Unión.

Holanda empieza a construir la primera planta flotante de energía solar

M. C.

Un consorcio de seis empresas holandesas ha empezado a construir la primera planta flotante localizada en mar abierto para la producción de energía solar. La instalación se ubicará a unos 15 kilómetros de la costa de Schêveningen, en La Haya, y, de acuerdo con sus promotores, se trata de un proyecto único a nivel mundial dado que tendrá que hacer frente a condiciones de mar muy adversas.

La planta cuenta con apoyo y financiación del Gobierno holandés y se espera que se inaugure en un máximo de tres años. El consorcio que ideó y desarrolló el proyecto sostiene que la instalación flotante generará un 15 % más de energía que si se hubiese localizado en tierra.

La iniciativa se enmarca en el espíritu del Informe Nacional de Tendencias Solares en Holanda, un análisis de carácter gubernamental que asegura que la energía solar podría llegar a cubrir en los próximos años hasta las tres cuartas partes del suministro total de energía que registra el país.