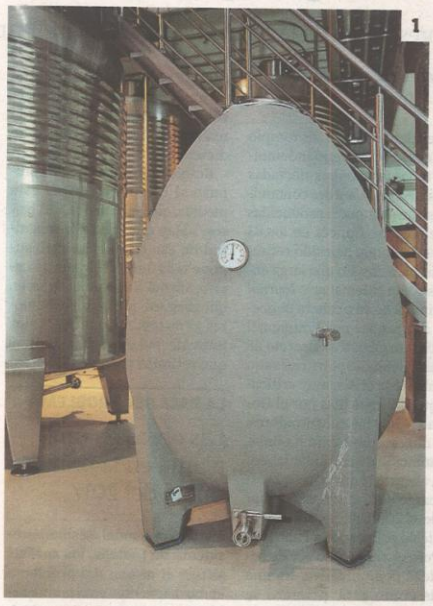
Huevos y hormigón para hacer vino

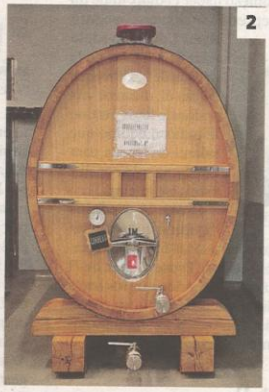
Los tradicionales depósitos de acero inoxidable dan paso a otros con forma ovoide y de materiales novedosos con los que las bodegas de Rías Baixas están investigando

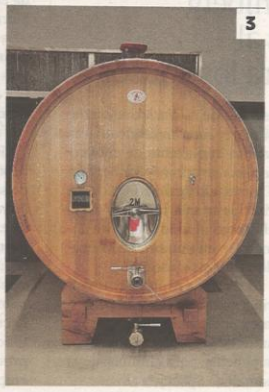
M. ALFONSO
VILAGARCÍA / LA VOZ

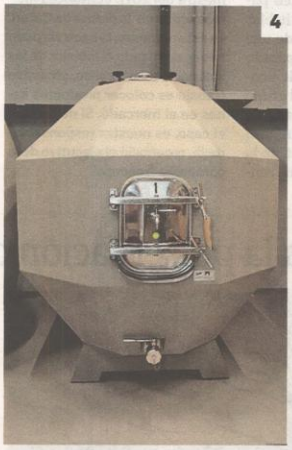
Hay una imagen que es típica de las bodegas de Rías Baixas: los grandes depósitos de acero inoxidable en los que se elaboran los albariños. Porque casi desde los comienzos de esta denominación de origen, estos han sido los recipientes utilizados para la fermentación de sus vinos, al margen claro está de alguna que otra barrica de madera. Pero el reinado de este tipo de depósitos podría llegar a su fin en cuestión de años. Porque varias son ya las bodegas de esta denominación de origen que están experimentando con otros materiales y otras formas. Huevos y diamantes de hormigón y fudres de madera de diversas formas, con mucha más capacidad que las tradicionales barricas, están demostrando sus bondades en la elaboración de los albariños.

«Acabamos de hacer obras en la bodega para poder hacer un estudio de los diferentes tipos de depósito», explica Katia Álvarez, enóloga de Martín Códax. En la zona experimental de esta bodega conviven hasta cinco tipos de recipientes diferentes: desde un huevo de hormigón y un diamante del mismo material hasta un tronco cónico y un fudre ovoide y otro oval, todos de madera. «La madera fue el primer material de fermentación, pero en la elaboración de blancos el acero inoxidable copó todo. Porque es un material que potencia el carácter varietal y no aporta nada, además de que te permite mantener la limpieza y controlar la fermentación», añade. También en Condes de Albarei están experimentando. «Queremos ver las diferencias que aporta cada recipiente a un mismo vino», asegura Andrea Obenza, enóloga de esta firma.









1. Huevo de hormigón. **2.** Fudre ovoide de madera **3.** Fudre oval de madera **4.** Diamante de hormigón **5.** Tronco cónico. MARTINA MISER

En ambos casos ya tienen los primeros resultados. Las diferentes formas de los nuevos depósitos de madera y sobre todo su capacidad, mucho mayor que la de las tradicionales barricas, da lugar a vinos con más boca, «con más estructura y, además, marca poco la nariz», explica Álvarez. «La aportación de la madera es pequeña y por eso salen vinos más redondos», añade Obenza. Hay, por lo tanto, una gran diferencia con las barricas. «Si nos vamos a recipientes más pequeños la madera está más presente», insiste la enóloga de Condes de Albarei. Ambas están también encantadas con los resultados que están obteniendo con el hormigón. «Fue el primer material que se usó para construir los depósitos en las bodegas de España, pero tenía un problema inicial con las grietas, que hacía que fuera poroso», relata Álvarez. Solventada esa cuestión, los nuevos depósitos están resultando muy interesantes. «Permite que el vino se microxigene y vinos que pasan allí tres o cuatro meses parece que llevan un año en botella», explica Obenza. «El hormigón va a potenciar mucho el carácter mineral del vino, hace que la acidez se equilibre», reitera Álvarez. En este sentido, se muestra también interesada en probar los nuevos depósitos de piedra de granito gallego, que ha comenzado a comercializar al empresa Anfórum. «Van a ser muy interesantes, es una idea redonda que potenciará el carácter salino de nuestros vinos», añade.

A las diferencias que los materiales de los depósitos aportan al vino hay que sumarle también la influencia que tienen en él las diferentes formas. «Los ovoides permiten que tenga una crianza sobre lías natural durante todo el tiempo que el vino está en el depósito», explica la enóloga de Martín Códax. En su interior, el albariño está todo el rato en movimiento, «y no es preciso forzar la crianza sobre lías», insiste. En el diamante, en cambio, sí que se hace preciso forzar ese movimiento, «pero a cambio tienes dos corrientes diferentes que convergen en su interior», añade.

> La empresa Anforum acaba de presentar depósitos de piedra de granito gallego

Las investigaciones continúan y las posibilidades, aseguran estas dos profesionales, son infinitas. «Tenemos la tecnología y podemos hacer todas las combinaciones que te imaginas», asegura Álvarez. «El albariño es una variedad muy agradecida que da mucho juego y te permite probar muchas cosas, porque responde bien», concluye Obenza.

Revolución y utopía a partir de mayo del 68, tema central de la Olimpiada Filosófica de Galicia

SANTIAGO / LA VOZ

La conmemoración del 50 aniversario de los acontecimientos de mayo de 1968 son el punto de partida para 37 centros no universitarios, inscritos para la quinta Olimpiada Filosófica de Galicia. El martes 16 de enero comienza el proceso de participación, que tendrá una selección de los mejores trabajos el 9 de febrero en la Facultade de Filosofía de la USC. Después se defenderán en la final, el 23 de marzo.

El lema de la prueba es *Revolución e utopía*. Consta de cuatro modalidades: disertaciones, para alumnado de primero y segundo de bachillerato; dilemas morales, para tercero y cuarto de ESO; y fotografía y vídeo, alusivos al tema, para los cuatro cursos citados.

La profesora Zeltia Laya, del comité organizador, destaca que la iniciativa se propone defender la presencia de la filosofía en la enseñanza, y resaltar «a súa necesidade e función dentro da nosa sociedade».

La participación en la Olimpiada crece cada año, y la apoya la Consellería de Educación. También buscan una mayor interacción entre docentes de filosofía universitarios y no universitarios.

ALIMENTACIÓN

Galicia, la comunidad en la que se come más pescado y aceite de oliva

Galicia es la autonomía donde más pescado se consume, 32 kilos por persona al año, mucho más que otros territorios rodeados de mar como Canarias (18,6) y Baleares (17,7). La media de los españoles es de 25,5 kilogramos. Los gallegos también son los que consumen más aceite de oliva, con una media de 10,8 litros al año, según datos del Gobierno central. EFE

CHILE

Nuevos ataques contra iglesias en vísperas de la visita papal

Un nuevo ataque incendiario contra parroquias católicas se registró ayer en Chile, en vísperas de la gira pastoral de tres días que iniciará hoy el papa Francisco en el país sudamericano. «La única iglesia que ilumina es la que arde, es la que está en llamas», escribieron en la acera unos desconocidos en la iglesia San Agustín. EFE