

especial
VINO Y
GASTRO



La vid renacida

La bodega Terras Gauda y el CSIC han recuperado una especie de uva casi extinguida, la caíño blanco. El resultado se ha materializado en un nuevo vino: La Mar

TEXTO MANUEL LÓPEZ-LIGERO FOTOS LUIS RUBIO

“¿SABE LO QUE NECESITA LA VIÑA para dar buen vino?”, pregunta de modo didáctico Emilio Rodríguez. La respuesta escapa a toda lógica desde el punto de vista urbanita: “Un suelo pobre”. Según la creencia campesina, cuando la tierra es rica y fértil se plantan verduras. Cuando no lo es tanto, se siembra trigo. Si la calidad sigue bajando, se plantan ajos. Y cuando el suelo parece que no tiene nada que dar, entonces es cuando entra en escena el cultivo más legendario, más complejo y que más literatura (y alegría) ha dado a los hombres desde hace miles de años: la vid. “Plantar viñas en una huerta muy fértil te dará, efectivamente, mucha cantidad de uva, pero no servirá para hacer

buen vino”, explica Rodríguez, director técnico de Terras Gauda.

El terreno de la finca de esta marca, en la localidad pontevedresa de O Rosal, es muy particular. Se trata de un suelo pizarroso y ondulado, complicado en su orografía y duro en su composición. Tanto, que para plantar algunas de las viñas no se ha utilizado el tractor ni el azadón sino el taladro. Milagrosamente, las raíces de esta planta hercúlea se hunden donde sea. El resto lo hace el ambiente, “un microclima estable en el que se mezclan las temperaturas tibias, el aire atlántico y la humedad del río”, cuenta Rodríguez. Allí, en la desembocadura del Miño, en la frontera

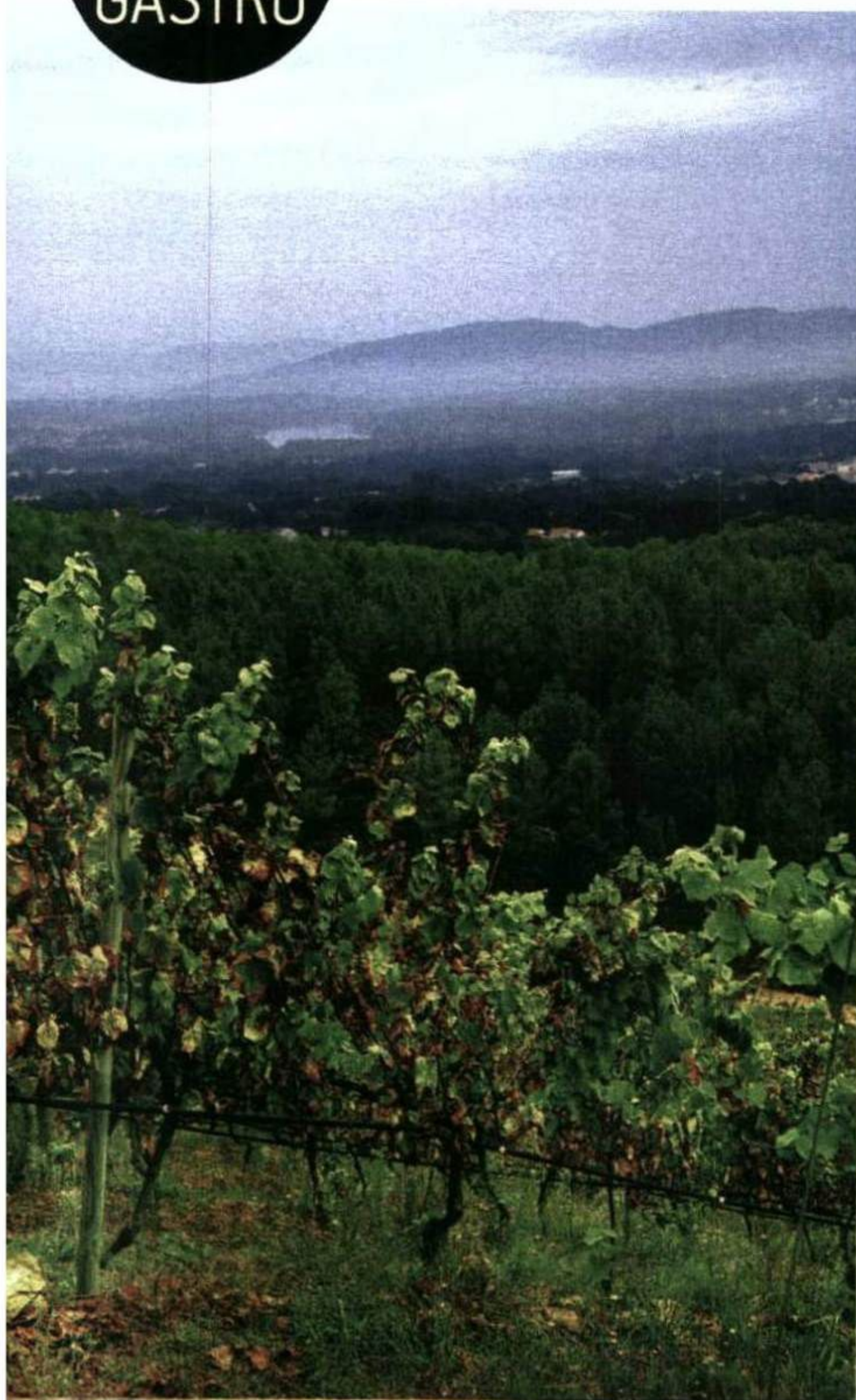
con Portugal, se dan las condiciones idóneas para cultivar varios tipos de uva que han dado fama mundial a los vinos de las Rías Baixas: albariño, loureiro y, en menor medida, caíño blanco. Juntas dan lugar al vino homónimo que es el buque insignia de la marca: el Terras Gauda, un vino blanco joven pero lleno de matices, fresco pero intenso, con aromas sutiles y afrutados que lo alejan de otros vinos blancos que hay que beber muy fríos, casi helados, para atenuar su agresividad.

Han pasado casi tres décadas desde que Santiago Ruiz, patriarca y gran divulgador de las excelencias del vino gallego, se embarcara (nunca mejor dicho) en una

aparatoso maniobra publicitaria que hoy todos sus paisanos viticultores recuerdan con una sonrisa nostálgica. A la extendida creencia que decía que “los vinos gallegos no viajan”, porque se estropeaban durante el trayecto, respondió Ruiz metiendo sus vinos en un velero para que dieran la vuelta al mundo. A su regreso, descorcharía las botellas y demostraría que se trataba de un mito infundado. Y así fue. En la actualidad el vino blanco gallego se bebe en los cinco continentes y el Terras Gauda, por ejemplo, se exporta desde hace años a Reino Unido, EE UU y Canadá, clientes consolidados de la bodega a los que hay que añadir recientemente otros mercados imponentes desde el punto de vista del tamaño: China, India y Brasil.

PERO SI LOS VINOS GALLEGOS *ya viajan* se debe en gran medida a la tecnificación que han sufrido las bodegas y los procesos de elaboración, que les han permitido, al mismo tiempo, aumentar su producción y dar un salto de calidad. En este sentido es singular la apuesta que Terras Gauda ha hecho por el I+D+i. De su colaboración con el Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) han surgido ya dos patentes técnicas, pero la estrella de sus proyectos conjuntos es la recuperación de la variedad caíño blanco, una uva que prácticamente había desaparecido por las complicaciones que implicaba su cultivo y que ha dado lugar a un nuevo vino, La Mar, hecho casi exclusivamente de caíño. La pregunta es: ¿por qué dedicar tanto esfuerzo a una uva tan problemática? “Aparte de por ser de aquí”, responde Emilio Rodríguez, “porque es una variedad excelente”. Pero variedades excelentes hay muchas y no son tan sensibles.

La caíño blanco es caprichosa y escasa, es tan delicada que precisa altura para recibir más sol y más viento. Es proclive a las enfermedades, por eso sus viñas necesitan ventilación, para evitar un exceso de humedad que las condenarían a ser comidas por los hongos. Sus racimos son pequeños, como sus uvas, y su maduración es más lenta que la de las demás variedades. Cuando la cosecha →



→ de albariño está terminada, a mediados de septiembre, la maduración óptima de la caíño puede llegar casi en octubre y, con la llegada de las lluvias estacionales, puede convertir su recolección en un infierno e incluso arruinar la cosecha. Las fotos de este reportaje fueron realizadas durante ese periodo, y los vendimiadores debían interrumpir continuamente sus labores por la lluvia. ¿Por qué, entonces, tanto esfuerzo? Quizás la respuesta esté en la particular personalidad de los fundadores de la marca.

Terras Gauda nació en 1989 de la mano del pintor Francisco Mantecón y de su amigo José María Fonseca, exfuncionario del ministerio de Trabajo. Cuando un cáncer de pulmón se llevó a Mantecón en 2001, Fonseca se convirtió en el presidente del grupo empresarial y no ha dejado de recordar a su colega ni de honrar su espíritu artístico. Por eso creó el concurso de cartelismo que lleva su nombre y que ha ganado un enorme prestigio internacional. Si uno repasa la composición de sus jurados comprenderá su importancia: Alberto Corazón, Javier Mariscal, Óscar Mariné, Isidro Ferrer... Cada año llegan miles de carteles a la bodega de O Rosal, donde se mezclan paquetes postales procedentes de los cinco continentes con el aroma del mosto que fermenta en las cubas. La figura oronda de Fonseca se pasea por allí con esfuerzo (está operado de las dos caderas) y una pícaro sonrisa. Nada le gusta más que ver que la bodega, dirigida por Enrique Costas, no se detiene, que se cumplen trabajos y plazos, que el sueño sigue en pie.

LA PAJARITA LE DA UN AIRE EXTRAVAGANTE que mezcla bien con las pretensiones artísticas de la bodega y, sobre todo, con su desbordante sentido del humor. La pared de su despacho está decorada con un tronchante "mapamundi de Ourense", ideado por Outumuro, que honra a su tierra natal. En él, la única provincia gallega sin mar está transformada en una monumental isla situada en el centro del mundo y moteada de pueblos como Nueva

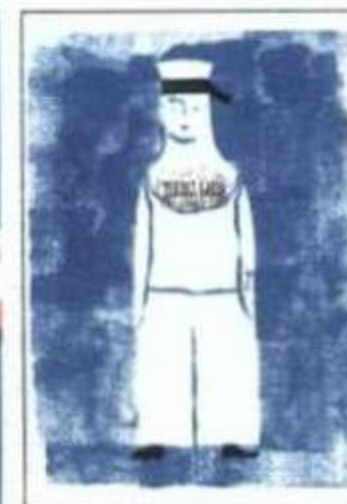
Los viñedos de Terras Gauda, arriba, se asoman a la desembocadura del Miño, en la frontera con Portugal, donde se dan las condiciones idóneas para cultivar la uva albariño (la perla de las Rías Baixas), la loureiro y la caíño blanco, la variedad con la que se hace La Mar (a la derecha). Arriba a la derecha, el presidente de la firma, José María Fonseca, entre los depósitos donde fermenta el vino. Abajo, a la izquierda, el director técnico de la bodega, Emilio Rodríguez. A la derecha, los operarios descargan las últimas cajas de caíño. Su cosecha es tardía, suele terminarse entrado el mes de octubre.

York o Tokio. Fonseca encadena didácticas historias sobre las tradiciones del vino local con anécdotas sobre la picaresca de los pescadores de la zona y sus célebres ambigüedades para regatear la ley. “Usted comprenderá”, dice entre risas, “que para un enamorado de su tierra como yo esto constituye el verdadero *hecho diferencial de Galicia*”. Efectivamente, solo un enamorado de su tierra invertiría tantos años y tanto esfuerzo en recuperar la autóctona uva caíño blanco y sacar al mercado La Mar, un vino con más cuerpo, más untuoso que el albariño. Por decirlo de alguna manera, más difícil. Si el Terras Gauda se cosecha en septiembre y se comercializa a los pocos meses, La Mar, en cambio, envejece en depósito y en la botella casi un año antes de salir al mercado. Eso contribuye a darle un aroma más complejo y, según los entendidos, le otorgan “mineralidad y notas terrosas”. La

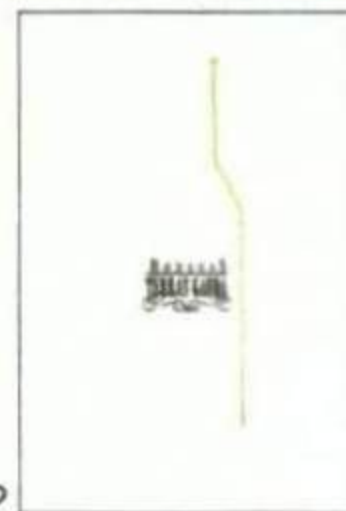
primera cosecha, lanzada al mercado a finales de 2010, fue solo de 6.700 botellas. Este año superarán las 20.000. El sueño se ha cumplido, lo que complace a Fonseca, que es la viva imagen de la felicidad mientras pasea entre las cubas de O Rosal. Se acerca a un depósito donde está fermentando el albariño y lo cata. El azúcar aún no se ha convertido totalmente en alcohol, con lo que en la boca se mezclan la dulzura del zumo con el vino definitivo que pronto va a ser. “¡Carallo! ¡Vamos a inventar el primer semidulce gallego!”, bromea. Luego, más serio y en tono de confianza, asegura recordando el sabor del mosto que “la cosecha va a ser excelente”. Si luego no lo es, el contratiempo le amargará solo lo justo: “Le he dicho a mi mujer que he tomado dos decisiones. La primera es que me voy a morir. Y la segunda es que no va a ser de pena”. Amén. **DOM**



1



4



2



3

UNA DÉCADA ARTÍSTICA

El concurso de cartelismo de Terras Gauda ha ido aumentando cada año su importancia y festeja estos días su décima edición con un jurado de diseñadores de primer orden: Óscar Mariné, Isidro Ferrer, Manuel Estrada, Pep Carrió, Emilio Gil y el Estudio Mariscal. Tendrán que valorar más de 2.100 carteles de 54 países, todo un récord. Cuando el japonés Shima Takahiro (1) ganó en 2006, fue recibido en su país (donde existe una conocida predilección por España) como un héroe. El belga Thomas Pion (2) le sucedió en 2007 con una esquemática evocación de una botella. El neoyorquino Taber Calderón (3) se alzó con el galardón en 2008 y el alemán Sebastian Busching (4) hizo lo propio en 2010, fundiendo el contorno de la botella con un marintero entre *naif* y genetiano.