



© Unidad Editorial, Información Económica SLU, Madrid 2014. Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser -ni en todo ni en parte- reproducida, distribuida, comunicada públicamente ni utilizada o registrada a través de ningún tipo de soporte o mecanismo, ni modificada o almacenada sin la previa autorización escrita de la sociedad editora. Conforme a lo dispuesto en el artículo 32 de la Ley de Propiedad Intelectual, "queda expresamente prohibida la reproducción de los contenidos de esta publicación con fines comerciales a través de recopilaciones de artículos periodísticos".

DE CERCA | José María Fonseca

Presidente y propietario del grupo Terras Gauda

“Mi filosofía siempre fue ser feliz”

El saxo, la gastronomía y el vino. Ése es el universo en el que se mueve este gallego reconocible por sus pajaritas y su bodega del valle de O Rosal, junto a la frontera con Portugal. El mundo del vino le atrapó hace más de 25 años y nunca quiso desengancharse de él.

Emelia Viaña. Pontevedra

El presidente de Terras Gauda tiene una pajarita para cada día del año. De colores llamativos, de lunares, de rayas, de cuadros escoceses y unas pocas lisas, que se pone cuando lo exige la etiqueta. Es su señal de identidad en una sociedad acostumbrada a que todos se vistan más o menos igual. Pero tiene otros rasgos que le convierten en un personaje especial.

Los jueves de doce a dos de la madrugada toca el saxo en un bar de Vigo y ninguna de sus responsabilidades han conseguido que renuncie a esta cita semanal. “No falto ni cuando estoy malo. Soy un apasionado de la música y tocar el saxo es quizá lo único que haga realmente bien”, afirma entre risas José María Fonseca (Orense, 1950). Los que han probado su vino y han escuchado su saxo no están de acuerdo. “Es un maestro de ambos”, afirman. Como en todo, dependerá de los gustos, pero este gallego cariñoso se esfuerza por agradar a todos.

Fonseca iba para economista y llegó a licenciarse, pero reconoce que hoy sólo recuerda lo fundamental, “que dos más dos son cuatro”. Pero ¿si ha levantado un imperio? “Eso es otra cosa”. Sea como sea, se convirtió en bodeguero por amor a su tierra. “Quería recuperar variedades de uva autóctonas que se estaban perdiendo; hacer un albariño que siempre estuviera rico, no como pasaba antes, que unas añadas eran excelentes y otras malas y nadie sabía por qué; quería innovar y aplicar la tecnología al campo para hacer un proyecto reconocible, y ayudar a mis paisanos dando empleo en la zona”. Visto así puede parecer ambicioso, pero lo ha conseguido.

– Usted demuestra que el vino no se lleva en los genes.

El vino te atrapa y no hace falta llevarlo en el apellido. Yo trabajaba en la Diputación fomentando el empleo en Galicia. Empezamos a dar cursos para la gente del campo y les enseñamos cómo conseguir que el albariño



siempre les diera un gran vino. Fue cuando decidí montar una bodega.

– Arriesgado, ¿no?

Busqué financiación. Me empeñé todo lo que pude y más para conseguirlo. Muchos decían que estaba loco, pero otros me apoyaban. El primer vino que hicimos en 1990 era un vinazo y ya no pude parar. Ese año sacamos 37.000 botellas y hoy comercializamos más de 1,5 millones.

– Veo que no le ha ido mal.

No, y no voy a decir que ha sido duro porque he disfrutado mucho. Mi filosofía siempre fue ser feliz. El camino ha sido largo, pero hemos recuperado las variedades loureiro y la caíño blanco, y ambas ya forman parte de nuestro vino Terras Gauda, que en su mayoría está elaborado con albariño. Eso es lo que le hace distinto a otros.

– La aventura le pareció poca y se lanzó a otras zonas vinícolas.

“ Los médicos sensatos no te prohíben ni el vino ni la comida, aunque te aconsejen moderación. El mío -mi mujer- sólo me tiene a régimen”

“ Los guisos, las carnes, las calderetas, las migas... te piden un buen vino y no seré yo quien defraude a la cocina española”

Me gustan los proyectos singulares. Ahora estamos en el Bierzo y en Ribera del Duero tratando de recuperar variedad y formas antiguas de hacer el vino.

– Los españoles bebemos poco vino. ¿Es un negocio rentable?

Yo no sé qué le ha pasado a este país. Hemos perdido la sensatez. Estamos llenos de complejos y renunciamos a lo que nos hace ser como somos. El vino es parte de nuestra gastronomía, de nuestra forma de entender la vida. Pero nos apuntamos a modas como la del *gin-tonic* sin problema. Aún así, este mundo no se puede ver desde la rentabilidad. Hacer un buen vino es una satisfacción porque hay detrás mucho trabajo y cuando coges una copa lo aprecias. Los bodegueros sabemos si una añada es mejor que otra, aunque nos lo callemos.

“HAGO VINO PECULIAR”

Desde El Celler de Can Roca hasta el chef Gordon Ramsay, pasando por Mugaritz o Arzak. Todos ellos eligen vinos de Terras Gauda para incorporarlos en sus cartas por su calidad y su personalidad. “Nosotros no queremos hacer el vino que hace todo el mundo. Siempre he intentado hacer vinos peculiares, que fueran reconocibles, y por eso nuestro albariño no está hecho sólo con esa variedad”, afirma Fonseca. Hoy, las tres bodegas que componen el grupo, Terras Gauda, Pittacum y Quinta Sardonía, exportan a más de 50 países. Gracias en parte a ese mercado internacional y al reconocimiento nacional, el grupo gallego factura más de diez millones de euros.

– Ahora que cita la gastronomía... Sé que es usted de buen comer.

Para mí la gastronomía española es la mejor del mundo. Los guisos, las carnes, las calderetas, las migas... te piden un buen vino y no seré yo quien les defraude.

– Pero hay quién dice que comer y beber mucho es malo para la salud.

Y no hacerlo, más. Los médicos sensatos no te prohíben ni una cosa ni la otra, aunque te aconsejen moderación. El mío (y lo tengo en casa porque es mi mujer) me tiene a régimen. Cuando alguien mira mis análisis, lo tengo todo, desde colesterol hasta ácido úrico, pero no voy a dar de lado al vino o a la comida. Prefiero tomar unas pastillas que solucionen el problema y seguir con mi vida.

– Veo que no oculta nada...

Sí, muchas cosas. Los que no tienen nada que ocultar son peligrósísimos.

EL TIEMPO

MÁXIMA	MÍNIMA
33	15
Málaga	Valladolid

ESPAÑA

Ciudad	Máx.	Min.	Condiciones
A Coruña	26	18	Lluvioso
Barcelona	28	21	Nublado
Bilbao	27	15	Nublado
Madrid	30	18	Nublado
Málaga	33	24	Despejado
P. Mallorca	31	21	Lluvioso

Ciudad	Máx.	Min.	Condiciones
Sevilla	32	18	Nublado
Tenerife	29	23	Nublado
Toledo	32	18	Nublado
Valencia	31	21	Nublado
Valladolid	27	15	Nublado
Zaragoza	32	18	Nublado

EUROPA

Ciudad	Máx.	Min.	Condiciones
Ámsterdam	20	13	Nublado
Berlín	24	14	Lluvioso
Bruselas	20	12	Nublado
Estocolmo	18	9	Nublado
Ginebra	20	11	Despejado
Lisboa	24	18	Lluvioso

Ciudad	Máx.	Min.	Condiciones
Londres	20	14	Lluvioso
Moscú	23	13	Nublado
Praga	20	14	Lluvioso
Roma	26	13	Nublado
Viena	15	13	Lluvioso
Zurich	19	10	Lluvioso

MUNDO

Ciudad	Máx.	Min.	Condiciones
Buenos Aires	17	13	Lluvioso
México	21	14	Lluvioso
Miami	29	25	Lluvioso
Nueva York	21	17	Lluvioso
Rabat	28	18	Nublado
Tokio	26	19	Lluvioso