

La bodega que escucha a la tierra

Terras Gauda centra su estrategia en la calidad, la apuesta por la viticultura biodinámica y el cuidado del terreno con abonos naturales

kioskoymas#mj@sanche



José María Fonseca, fundador y propietario de Terras Gauda, posa en sus viñedos en O Rosal, Pontevedra.

POR VIDAL MATÉ

La edad de los viñedos es una nota diferenciada para presumir de un vino de calidad, cuando superan los cuarenta años tras resistir a la filoxera de finales del siglo XIX; otras señales son la elevada altitud de los terrenos y las oscilaciones de la temperatura entre el día y la noche en tiempos de maduración. En la mayoría de los casos, el argumento más utilizado por las bodegas para distinguirse se halla en la fuerte limitación de las producciones, como sucede en Rioja o Ribera del Duero, con solo entre 6.000 y 7.000 kilos por hectárea, frente a la permisividad de otras denominaciones dominadas por el volumen.

Terras Gauda, nacida en los primeros años noventa en la Denominación de Origen Rías Baixas, cuando muchas de las bodegas más importantes aterrizaban en tierras gallegas, fue la primera y hoy la única gallega que inició el camino opuesto hasta tener presencia en Bierzo, con la bodega Pittacuin; en Ribera del Duero, con Quinta Sardonía y en Rioja, con Vinos Heracleo Alfaro. Hoy factura 18 millones de euros, de los que casi

el 40% proceden del exterior, de medio centenar de países entre los que destaca Estados Unidos.

Con sus 160 hectáreas ubicadas a menos de 100 metros sobre el nivel del mar en Galicia, su fundador y propietario, José María Fonseca, anteriormente responsable de la formación profesional del Ministerio de Trabajo en Pontevedra e implicado en los programas agrarios, descubrió las posibilidades de los viñedos de O Rosal y tuvo claro desde un primer momento cuáles iban a ser sus estrategias para lograr unos vinos de calidad diferenciada: la innovación y el tratamiento de los suelos.

La iniciativa fue apoyada desde instituciones públicas como el Sodiga, por miembros de la familia de Fonseca, entre quienes figura Manuel Fernández Sousa, expresidente de Pescanova, y por pequeños viticultores de la zona que aportaron sus viñedos. Actualmente tiene un centenar de accionistas, con Abanca asumiendo la participación de Caixa Galicia, y la familia Fonseca como principal accionista minoritario.

La bodega ha registrado varias patentes en colaboración con el CSIC en investigación varietal, como la selección clonal del Albariño o la recuperación

de la uva Caño Blanco. Pero la vía más importante de sus ensayos se ha centrado en la búsqueda de alternativas sostenibles al uso de productos fitosanitarios y a la recuperación del equilibrio en los elementos esenciales de la tierra, donde se encuadra el reciente acuerdo con la bodega biodinámica argentina Finca Von Wigstein.

"Creemos que los cambios en la microbiota del suelo se verán reflejados en los microorganismos que nos encontramos en la parte aérea, fundamentalmente en las poblaciones de levaduras y en las bacterias que tanto influyen en la vinificación", señala el enólogo de la bodega, Emilio Rodríguez.

Terras Gauda participó en el proyecto europeo Horizon junto a Italia, Portugal, Francia y Grecia para la búsqueda de alternativas sostenibles al uso de los fitosanitarios en los viñedos, teniendo en cuenta las peculiaridades ambientales de cada zona con la utilización de productos naturales, que actúen solamente

contra los organismos que causan las plagas.

La bodega gallega ha formado parte igualmente del proyecto europeo Foodie por el que, a través de la viticultura de precisión, se analizan en tiempo real los datos proporcionados por los satélites, lo que permite ajustar al máximo abonos y tratamientos, algo que se traduce en un ahorro de un 20% en el empleo de aplicaciones fitosanitarias y del 15% en el uso de abonos, lo que implica a la vez una reducción de emisiones de CO₂.

Conversión del bagazo

Terras Gauda ha participado en los últimos tres años en el programa Vitalver, cofinanciado por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) y los fondos de Desarrollo Rural, en un proyecto de economía circular aplicado a la viña consistente en la conversión del bagazo de la vendimia, más de 200.000 kilos, en el vermiconpost tras un proceso de vermicomversión con lombrices de tierra. Los controles llevados a cabo sobre una superficie de 6,5 hectáreas concluyeron que han tenido un impacto muy beneficioso para la tierra, logrando mejorar su estado sanitario y facilitando la actividad microbiana. También se consiguió una mayor protección de la planta frente a diferentes patógenos, así como una reducción de infecciones, además de un incremento en la producción de uva de calidad de entre un 14% y un 20%.

La vinificación de las parcelas donde se aplicó el vermiconpost supuso una reducción del ácido málico, produciendo unos vinos más suaves, de mayor estabilidad, más aromáticos y con un mayor equilibrio gustativo.

En línea con la política de la mejora integral del viñedo gracias a la reactivación de la biodiversidad microbiana que supone uno de los ejes de la estrategia vinícola del grupo, Terras Gauda suscribió un proyecto de I+D+i en alianza con la bodega argentina Finca Von Wigstein, situada al pie de los Andes, para estudiar la mejora de la biodiversidad de los suelos. El objetivo se centra en analizar el comportamiento de este tipo de estrategias en dos bodegas ubicadas en dos hemisferios diferentes. La iniciativa se enmarca en el proyecto comunitario Eureka liderado por Terras Gauda para fomentar la competitividad de las empresas y cuenta con la colaboración de la Universidad de Vigo.

Factura 18 millones de euros y vende el 40% en medio centenar de países

Participa en distintos proyectos europeos de I+D+i y ha patentado varios descubrimientos



Fachada de la bodega Terras Gauda, en O Rosal, Pontevedra.