



Cata de los sumilleres de Gallaecia en la D.O. Rías Baixas este martes.

Rías Baixas, última parada de Gallaecia antes de la cata final

Tendrá lugar en septiembre con los vinos que hayan superado los 87 puntos en las previas

M.B. ■ Vigo

Hasta 208 vinos de Rías Baixas han catado esta semana los expertos de la Asociación de Sumilleres Gallaecia a su paso por el Pazo de Mugartegui y en la que ha sido la última parada de sus pre-catas. Una intensa ruta a través de las cinco Denominaciones de Origen autonómicas en busca de las mejores elaboraciones de la comunidad, a las que este septiembre y un año más entregarán sus tan esperadas 'Distinciones Gallaecia'.

Durante las fase previas de cada D.O., los expertos han podido

degustar más de 600 referencias. Ahora y solo aquellas que hayan superado los 87 puntos pasarán a la cata final, que tendrá lugar el próximo día 2 de septiembre y para la que será la propia organización la que adquiera las botellas en el mercado, garantizando de ese modo resultados más fiables.

Los nombres de los distinguidos serán anunciados el día 3 durante una comida en el restaurante Casa Aurelio, en Santa Comba. Jornada en la que se aprovechará para presentar un vino homenaje al que fuese presidente emérito de Gallaecia, Eduardo Pardo.



Un momento del Festival Ribeiro Son de Viño, a su paso por el Náutico de San Vicente do Mar este verano. // FdV

Natalia Ferviu, en el cartel del Ribeiro Son de Viño A Coruña

Cupido u Ortiga también actuarán en la versión más urbana del festival que aúna música y vino

M.B. ■ Vigo

Ribeiro Son de Viño, la propuesta de la D.O. más antigua de Galicia para poner ritmo y sabor al verano autonómico, se prepara ya para la última de sus citas programadas para el verano de 2019, que tendrá lugar el próximo sábado 24 de agosto en el entorno único de la Fundación Seoane de A Coruña y con un cartel de lujo encabezado por Natalia Ferviu. Otros artistas y grupos venidos de

todo el país como Cupido, Ortiga, Auto Sacramental, Adriana Proenza o Pardo maridarán también sus ritmos con los aromas de los vinos de O Ribeiro en esta apuesta decidida por la música urbana, la contemporaneidad y el arte.

Desde el C.R.D.O. explican que la cita se celebrará en un formato de sesión doble. Así y si la primera parte del día el acceso será gratuito, a partir de las 20.00 de la tarde la entrada pasará a ser de pago para todo el mundo.

Científicos gallegos, pioneros en el análisis del herbario de vid más antiguo del mundo

El cofre del tesoro de la historia vitícola universal es español y surgió gracias a una frustrada misión de espionaje en la época de Carlos IV

M.BUENO ■ Vigo

No hay mal que por bien no venga y si no que se lo digan a Simón de Rojas Clemente (1777-1827), considerado padre de la ampelografía y quien se convirtió en tal gracias a una especie de jugarreta perpetrada por nada menos que el hombre fuerte de Carlos IV allá por los primeros años del S.XIX. El asunto tiene tela: Resulta que Manuel Godoy y un tal Domingo Badía propusieron a nuestro protagonista un viaje científico al interior de África que, de científico, poco. En realidad, se trataba de una misión de espionaje para la que finalmente los gobernantes de la época decidieron no contar con Clemente y este se llevó un chasco, claro. Para tenerlo entretenido, y sobre todo con la boca cerrada, Godoy le encargó un estudio muy bien remunerado cuyos detalles no son relevantes ahora mismo. El caso es que ese fue el motivo que llevó a Simón de Rojas Clemente a instalarse en el sur del país. Allí conoció a un bodeguero de la época. Inició el proyecto de su vida.

"Es casi una historia de aventuras", sonríe Carmen Martínez, directora del grupo de Viticultura de la Misión Biológica de Galicia (CSIC), ante las "rombolescas circunstancias" que dieron pie al que hoy es el herbario de vid más antiguo del mundo, con más de 180 pliegos de variedades conservados desde hace 200 años y, aún más importante, la base sobre la que el botánico creó una disciplina para el estudio y descripción de uvas, bautizada con el nombre de ampelografía y todavía empleada universalmente. "Prácticamente todos los parámetros que estableció Clemente en su método continúan utilizándose y están recogidos en el código oficial de la Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV)", asegura Martínez en esta línea.

De la historia de Clemente y el herbario, hoy conservado en el Real Jardín Botánico de Madrid y considerado Patrimonio Nacional, sabía ya desde hace tiempo la científica del CSIC, que igualmente conocía que no había sido estudiado jamás. Cuenta que se decidió a proponer analizarlo y que

mete así distintas sorpresas de las que en breve estarán en disposición de dar más detalles.

Por lo pronto y en colaboración con el INRA-Montpellier, la MBG acaba de firmar varias publicaciones en prestigiosas revistas sobre las cuatro primeras variedades del herbario estudiadas.



Análisis de cuatro variedades recogidas en el herbario de Simón de Rojas Clemente.

no fue fácil conseguir el permiso para obtener ese centímetro cuadrado de cada muestra herborizada con las que ahora están trabajando. Mereció la pena y es que, en opinión de Martínez, el herbario es "un cofre del tesoro" del que poco a poco se van obteniendo datos sobre el origen de uvas históricas o la llegada a Europa de enfermedades de vid que cambiaron la viticultura del continente para siempre. Pro-

Documentos en los que los expertos muestran la exitosa adaptación del protocolo de extracción de ADN para trabajar con muestras tan antiguas, lo que ha permitido identificar hojas de hace 200 años y convertir, a su vez, al herbario en una fuente de valor incalculable para estudios genéticos y botánicos. Acerca de todo ello puede leerse ya en el American Journal of Enology and Viticulture o la revista ARBOR.