



JOSÉ MARÍA FONSECA
30 AÑOS DE
TERRAS GAUDA

“Pasión por el vino”

FOTO: ÓSCAR VÁZQUEZ

6

Los niños toman la cocina

El confinamiento ha despertado en los más pequeños el amor por los fogones. Su creatividad juega a favor en este tiempo casero

8

Tres chefs se suman al grupo Nove

Entrevistamos a los nuevos cocineros que forman parte del equipo gallego de alta gastronomía: Caco Agrasar, María Varela y Daniel López



16

Los Michelin llegan al domicilio

Los cocineros gallegos con estrella se pasan al delivery en una estrategia por renovar el negocio por la crisis del coronavirus

JOSÉ MARÍA FONSECA PRESIDENTE DE TERRAS GAUDA

“Ya conseguí que casi nada me quite el sueño”

José María Fonseca Moretón, influenciado por los cursos de viticultura y enología que impartía el Inem, organismo del que era director para la provincia de Pontevedra, decidió dar un vuelco a su vida y enfocarla hacia el mundo del vino. «Pensé que en Galicia teníamos oro líquido y que había que darle una nueva dimensión»

TEXTO J. M. ORRIOLS FOTOS ÓSCAR VÁZQUEZ

Cuando José María Fonseca le dio un giro a su vida comenzó la aventura y nació Terras Gauda, uno de los vinos más reputados de Galicia y presente ya en más de 70 países de todo el mundo. «Elegimos O Rosal— explica el bodeguero— porque entonces, y también ahora, son los vinos más fieles a la tierra de la que proceden. Hay que tener en cuenta que esta zona del bajo Miño es la que más horas de sol tiene en Galicia y que el suelo es una franja de pizarras y esquistos, que le da menos acidez al vino, con una excelente evolución en aromas y sabores. También porque me gustaba esta comarca a la que nos llevaba mi padre, que era médico en Ourense, a pasear, comer y beber buen vino los fines de semana».

—¿Y por qué Terras Gauda?

—Este nombre fue el resultado de una reunión de marketing casero de hace 30 años, cuando una noche, con el proyecto en su fase inicial, estábamos en mi despacho, con unas botellas de vino, por supuesto, para buscar una marca. Barajamos muchas, pero siempre volvíamos a una que nos remitía a la tierra y a la zona geográfica. Era Terras Gauda, que encajaba perfectamente por dos circuns-

tancias: una porque era el nombre con el que los suevos llamaban a A Guarda y la segunda, porque, si íbamos al latín, Gauda significaba alegría. No le dimos más vueltas y Francisco Mantecón se encargó de hacer un boceto de lo que podría ser la etiqueta. Después yo hice el texto y, para darle prestancia, decidimos envolverla en papel blanco, pero que fuese transparente.

PEPE HIDALGO

Y para dar pasos seguros con su proyecto, Fonseca buscó la colaboración de los mejores. «Llegué a Pepe Hidalgo, —continúa— a través de Juan Pita que era compañero mío en una granja experimental en Pontearreas y me fui a Madrid a que me diera su opinión sobre el proyecto. Tanto él como su padre, Luis Hidalgo, dos autoridades a nivel mundial en viticultura, me dijeron que era totalmente acertado, lo que me dio un empuje extraordinario. Buscamos terrenos para plantar en grandes extensiones y dimos con los montes en mano común de Goián, en el ayuntamiento de Tomiño y, al año siguiente, ya vinieron los propietarios de la parroquia vecina de Eiras para ofrecerse. La primera plantación fue de 30 hectáreas y ahí comenzó todo...»

—¿Vinos de O Rosal y no albariño?

—El albariño es la uva dominante, eso es cierto, pero nosotros quisimos elaborar un vino que mostrase lo mejor de la tierra y, basándonos en esta uva, lograr un vino exclusivo, que se distinguiese del resto y creo que la caíño y la loureiro son el complemento ideal. Hoy se demuestra que hemos acertado, aunque muchos consumidores siguen confundiendo un albariño con nuestro vino. Esta confusión no nos perjudica porque, a nivel mundial, lo más impor-



Lo mejor de la bodega no es el vino, son las personas que hacen posible el progreso”

tante es que nos asocien con los vinos gallegos, que son espléndidos.

—Pero en aquel tiempo los vinos de O Rosal eran espumosos.

—No, nunca fueron gaseados, se confundieron con unos que elaboraban unas bodegas de Vigo que se llamaban Rosales y que tenían mucho éxito porque un equipo de baloncesto de aquella época se llamaba así. Esto, no cabe

duda, nos perjudicó, porque el cliente estaba engañado. Pero duró poco. En el año 1993 inauguramos parte de la nueva bodega y ya todo cambió, porque empezamos a crecer.

—Fue una apuesta arriesgada.

—Por supuesto, pero salió bien, fundamentalmente porque creí en lo que estábamos haciendo. Queríamos sacar provecho de un gran potencial que no se estaba valorando en Galicia. Se incorporó Enrique Costas y poco después Emilio Rodríguez Canas. Nuestra estructura creció, y acometimos nuevos proyectos, potenciando además, la investigación y el desarrollo. Es la mía una historia de vino, de pasión y superación.

Siempre opté, por conservar mis colaboradores, por aquello de «si algo funciona, para qué cambiarlo». Tengo personal que lleva toda su vida en la bodega y siguen siendo piezas fundamentales.

—Y recientemente se incorporaron sus hijos, Carmen y Antón.

—Como la empresa fue creciendo fui incorporando a más gente. Así entraron mis hijos, porque pienso que ase-





FELIZ CON SU OBRA

José María Fonseca brinda feliz delante de la bodega de O Rosal por los 30 años de Terras Gauda. «Fue un camino difícil que recorrimos entre todos y al final está el premio, que no la meta, porque esto continúa». En las otras dos imágenes, a la izquierda, todos los vinos de las cuatro bodegas del grupo, con el presidente al fondo y, a la derecha, la entrega a Manuel Fraga de la botella número uno.

gurar la sucesión es fundamental. En nuestra empresa lo más importante no es el vino, es el equipo humano. Yo estoy todo el día volcado en la bodega, pero ahora, sobre todo con la llegada de Antón y Carmen, ya conseguí que casi nada me quite el sueño. Poco a poco voy soltando lastre, lo que no quiere decir que no me preocupe y me ocupe del día a día de Terras Gauda. Pero lo cierto es que delego todo lo que puedo, porque veo que lo están haciendo perfectamente. Vamos, como a mí me gusta y siguiendo la filosofía que nos

llevó a crear la marca.

—Con este proceso de expansión llegan tres nuevas bodegas. ¿Habrá más?

—Es que nuestro equipo es ambicioso y tiene mucha ilusión y fe en las posibilidades de crecimiento. Tenemos una base firme y creemos que esta es la mejor manera de hacer país. Además, pienso que el movimiento es el futuro. Si estás quieto, mueres. Incorporamos Pittacum en el Bierzo, elaborando vinos con Mencía, una uva tin-

ta que no estaba suficientemente valorada, pero que está demostrando que consigue excelentes vinos y cada vez más valorados, no solamente en nuestro país, sino también en los mercados internacionales, especialmente en los Estados Unidos. También adquirimos Quinta Sardonía en Ribera del Duero, todo un referente de los grandes tintos españoles y Heraclio Alfaro, la última bodega que compramos en La Rioja, es la cuarta pata que faltaba para poder consolidarnos entre los grupos a tener en cuenta en el panorama viní-

cola nacional e internacional.

Y con una copa de Terras Gauda etiqueta negra, un exquisito vino blanco, con crianza en roble francés, seguimos charlando, porque Fonseca es un gran conversador, cercano, sin prisa, imaginativo, ingenioso «cuando me preguntaban de niño qué quería ser de mayor, yo decía que futbolista como todos», dice riéndose. Nos habla de su afición por la música, ya que toca el saxofón con un grupo de amigos, pero al final, inevitablemente sale el vino, que es su gran pasión.

Un equipo humano consolidado

Los buenos equipos son siempre los que obtienen los mayores éxitos y la mejor prueba de ello, hablando de Terras Gauda, es este grupo de mujeres y hombres que formó Fonseca en estos 30 años

TEXTO J. M. ORRIOLS FOTOS ÓSCAR VÁZQUEZ

La filosofía que en 1990 le sirvió a José María Fonseca de base para el ambicioso proyecto de crear una bodega, se mantiene intacta. Como intactos siguen muchos de los miembros de su equipo humano, desde los directivos al último viticultor. «Mi padre— explica su hija Carmen— acertó de pleno cuando dejó su trabajo como directivo del Instituto Nacional de Empleo y emprendió la labor de fundar una bodega. Se dejó aconsejar, tuvo buenos amigos y asesores y, con el tiempo, ha conseguido un gran equipo humano, porque, además de mi hermano y yo, que somos sus hijos, el resto también es de la familia».

Y es que algunos de los trabajadores y miembros de la dirección llevan muchos años en esta bodega que, como dice su hijo Antón, «pasó en tan poco tiempo de envasar 37.500 botellas a contar con cuatro bodegas en diversas denominaciones de origen españolas».

EL MUNDO DEL VINO ENGANCHA

«Cuando terminé mis estudios tenía claro que no quería entrar en la empresa familiar—añade Carmen—, pero después de tres años haciendo auditorías, un día me pregunté: ¿Por qué no? Probé y aquí estoy encantada, trabajando en la parte administrativa y financiera y con gente extraordinaria. De mi padre heredé ser también un entusiasta del vino y de su ámbito, porque muchas son las emociones que despierta, para lo bueno y lo malo. Ahora no es buen momento, sobre todo en España, porque los mercados internacionales se han portado mejor, pero saldremos adelante. Y ¿ves?, este optimismo nos llega por la vocación y la ilusión».

Y cuando hablamos de este entusiasmo que despierta el mundo del vino, su hermano Antón dice «que cuando lo conoces y entras en él te enamoras» «y, ni quieres ni puedes dejarlo. Yo esto lo heredé de mi



LAS MUJERES Y LOS HOMBRES DE TERRAS En la viña de la bodega que Terras Gauda tiene en la carretera de Tui a A Guarda, en O Rosal, reunimos al equipo directivo. De izquierda a derecha, Emilio Rodríguez, director enológico, Santiago Delgado, director financiero, José María Fonseca, presidente, Antón Fonseca, vicepresidente, Enrique Costas, director general, Ana Oliveira, enóloga, y Carmen Fonseca, consejera.

padre y el día a día lo vives intensamente. Miras al cielo, te inquieta la previsión meteorológica, la floración, te vas a dar un paseo por las viñas para ver su estado. Vamos, que con la parte comercial e institucional que mi puesto de vicepresidente conlleva, te ocupa todo el tiempo y más que tuviese. Por otra parte estoy muy orgulloso de nuestras bodegas y de mi padre, que fue capaz de salir adelante y siempre progresando».

OTRAS CULTURAS

Además es un trabajo que te obliga a viajar y con ello conoces otras culturas, otras formas de vida, de disfrutar de la gastronomía de cada comunidad o país y también de beber vinos distintos a los nuestros, lo que te permite comparar y comprobar que los vinos gallegos están entre los mejores del mundo».

Dejamos Terras Gauda, miramos alrededor y vemos sus viñas bien cuidadas, con carteles que nos hablan de un control exhaustivo, y nos damos cuenta de que aquella es otra forma de plantearse el mundo de la viticultura.

ENRIQUE COSTAS DIRECTOR GENERAL DE TERRAS GAUDA

“Nuestro objetivo a corto plazo es afianzar el grupo bodeguero”

Enrique Costas es el director general del Grupo bodeguero Terras Gauda desde hace 27 años. «Llegué aquí por la gran amistad que me une al presidente y fundador—nos dice— con toda la ilusión del mundo y pensando que había llegado el momento de volver a mi tierra y además con un proyecto innovador».

—¿Se cumplieron aquellas expectativas?

—Más aún de lo que yo me imaginaba. Trabajar con Fonseca es ilusionante. Con él tienes todo el margen de maniobra que necesitas, te felicita en los éxitos y te anima en los momentos difíciles y es dialogante e imaginativo. Planteamos las estrategias juntos y siempre nos dice lo que quiere y nosotros lo hacemos como sabemos. Y todo esto lo digo porque es así y no para agradarle, porque, después de tantos años, es fácil comprender que no lo necesito.

—¿Qué objetivos tiene a corto plazo?



—Nos queda un reto muy importante en los próximos años, como es afianzar nuestras bodegas y nuestro grupo. Queremos estar entre los primeros de España. Tenemos una estructura sólida, y conocimiento, además de un equipo excepcional. Con la llegada de Heraclio Alfaro, entramos en La Rioja que es la denominación más importante de España. Nos va a exigir mucho y es difícil, pero lo conseguiremos.



EMILIO RODRÍGUEZ se pasa el día entre el laboratorio, la bodega y los viñedos de Terras Gauda «y más horas que tuviera».

“Desde el principio se apostó por la investigación”

José María Fonseca tuvo claro, desde el primer momento, que la investigación era clave. Las tres patentes que tiene registradas hoy corroboran su tesis

TEXTO J. M. ORRIOLS

Cuando hace 30 años Fonseca creó la bodega, con viñedos de los montes vecinales de As Eiras, en su proyecto figuraba ya como imprescindible un departamento de investigación y desarrollo. «Entonces nadie hablaba de esto, pero cuando yo llegué, diez años después, ya existía un sección dedicada a investigar y desarrollar», explica Emilio Rodríguez Canas, director enológico de Terras Gauda.

De este departamento de I+D+i salieron ya tres patentes de otros tantos proyectos para hacer una selección clonal de la uva albariño y conseguir una levadura ecotípica exclu-

siva, extraída del propio viñedo, que ha reforzado el carácter varietal y los aromas frutales. También dos años más tarde, en el 2010, registraron otra patente relativa a las manoproteínas sobre lías de albariño, que ha cumplido el objetivo de poner en valor su tipicidad y percepción en boca, con un carácter sensorial distintivo. Y en el 2012 llegó la tercera patente, desarrollando un proyecto internacional en cooperación con el CSIC, que consistió en aislar un microorganismo propio del cañío blanco, «que ha sido certificado genéticamente mediante test de ADN y que garantiza la elaboración de vinos únicos».

VERMICOMPOST PARA LAS PLAGAS

«Ahora estamos trabajando en el diseño y montaje de un vermireactor para crear compost con el que podamos combatir las plagas a partir de nuestro propio bagazo —añade el técnico— y nos acaban de aprobar un proyecto europeo para buscar alternativas a los fitosanitarios a nivel europeo. Estamos muy orgullosos de que, además, hayan elegido nuestros viñedos para realizar los trabajos experimentales. Queremos devolver a la tierra lo que nos ha dado y aumentar, de esta forma sostenible, las defensas de la planta. Es lo que llamamos economía circular. Este plan, en el que participan Francia, Italia, Portugal, Grecia y España, se desarrolla

rá en el marco de la convocatoria europea Horizon 2020. El planteamiento consiste en proponer mejoras en las técnicas del cultivo, en los procesos y en la metodología de protección del viñedo, generalizando el uso de productos más naturales, menos agresivos, activos exclusivamente contra los organismos que causan las plagas».

VITICULTURA DE PRECISIÓN

Por otra parte Terras Gauda prosigue con la estrategia iniciada con el proyecto europeo de viticultura de precisión Foodie, un software diseñado específicamente para la bodega, que analiza e interpreta en tiempo real la información obtenida por sensores localizados en el viñedo, los datos que aportan los satélites europeos y el registro de actividades actuales y de años previos sobre el terreno. «Gracias a los datos aportados por los satélites, sensores y a los algoritmos de predicción desarrollados por Seresco y la Misión Biológica-CSIC, hemos logrado mejorar el estado del viñedo en momentos clave como la floración, el cuajado del fruto y la maduración, influyendo positivamente en la calidad, estado y producción de la uva, puesto que la plataforma aporta recomendaciones totalmente precisas y por parcelas». Todo un programa de investigación y desarrollo, que coloca a estas bodegas a la cabeza de los estudios mundiales.

sumario

10

**LA RECETA
FLAN
NAPOLITANO.**
Conoce la mejor receta para hacer este delicioso postre de la mano de Frabisa.

12

**A LA PLAYA
COGE EL TÁPER Y
LLEVÁTELO.**
Regresan los clásicos para hacer en la arena. No lo dudes, triunfarás.

14

**ARTESANAL
CERVEZA HECHA
EN CASA.** Te damos las pautas para hacer esta bebida tú mismo.

18

**TENDENCIA
RESERVAR PARA
BEBER.** ¿Será esta una de las resacas del covid-19? Te lo contamos.

HUM!

JEFA DE SUPLEMENTOS
SANDRA FAGINAS

MAQUETACIÓN
MABEL RODRÍGUEZ

DISEÑO
MARÍA PEDREDA

EN ESTE NÚMERO

REDACTORES
J.M. ORRIOLS, CARLOS CRESPO,
SUSANA ACOSTA, LAURA GARCÍA DEL
VALLE, FRABISA, MARUXA ALFONSO,
C. O. BOUZA Y PABLO GÓMEZ
CUNDÍNS

FOTÓGRAFOS
ÓSCAR VÁZQUEZ, MARTINA MISER,
MARCOS MÍGUEZ, ÁNGEL MANSO,
MÓNICA IRAGO, PACO RODRÍGUEZ,
ALBERTO LÓPEZ, JOSÉ PARDO Y ANA
GARCÍA