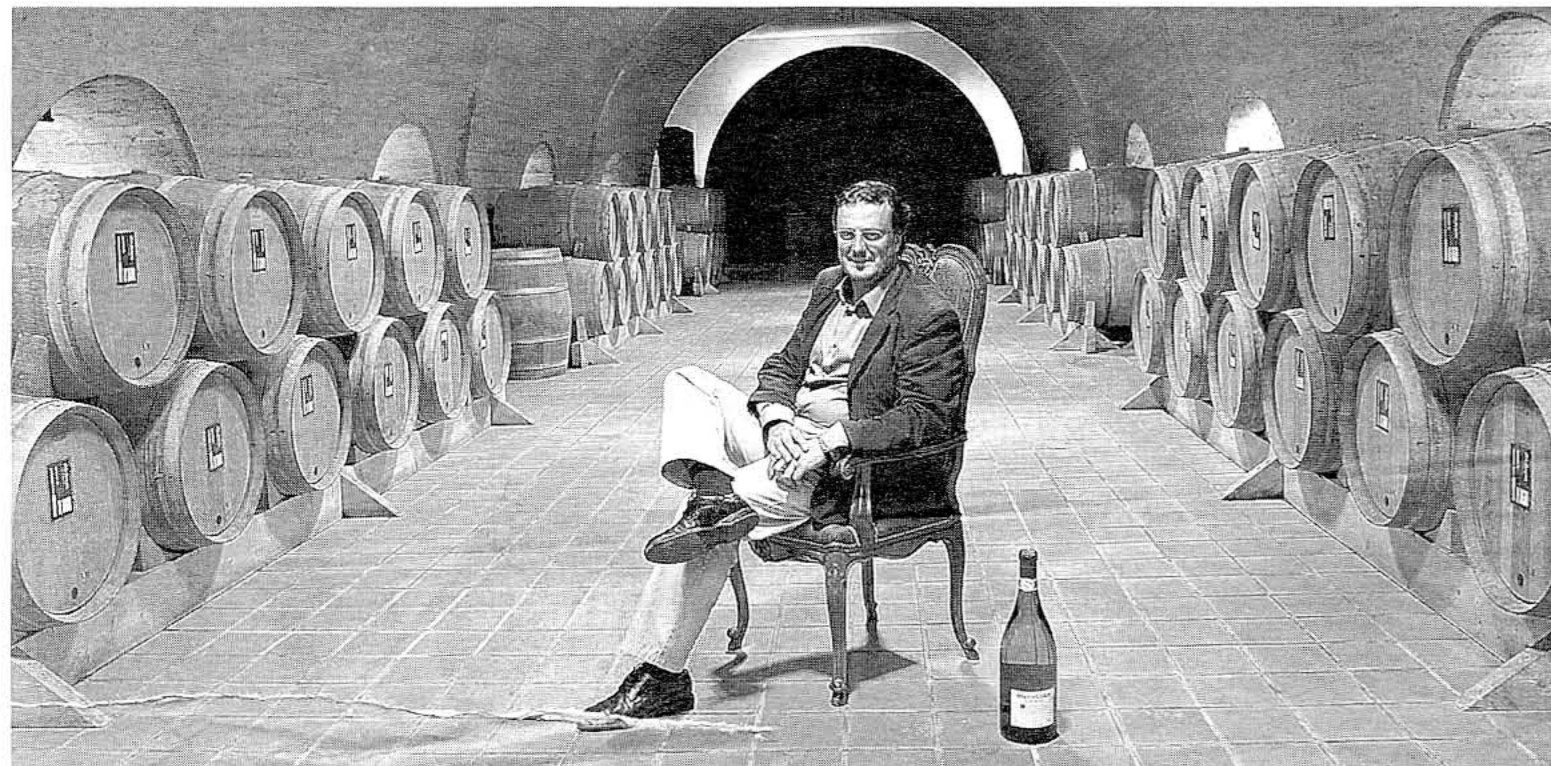


## EN PORTADA | LOS AMOS DEL VINO GALLEGO



MARTÍN CÓDAX | JUAN VÁZQUEZ GANCEDO

## A la cabeza del albariño

■ Lleva diez años al frente de la cooperativa, pero viendo su currículum cualquiera diría que lleva toda la vida. Además de encargarse de la bodega, es profesor en varios másters sobre industrias agroalimentarias y forma parte de la comisión de expertos de Instituto de Comercio Exterior (ICEX) y de la organización del Salón del Vino. Considera que Galicia tiene un enorme potencial por sus variedades. «La gente lo que quiere son variedades nuevas», explica.

## Ellos pusieron el vino de moda

Cuando estas seis bodegas comenzaron a trabajar, pocos creían que el sector vitícola de Galicia tuviera futuro. Ellas lo tenían claro y hoy son un referente para un cultivo que se ha puesto de moda en el mundo

JOAQUÍN REBOLLEDO | ESTHER CORTÉS

## «Es mejor tener una uva propia»

■ Recuerda que a su marido le llamaron loco por arrancar las vides para plantar godello y hoy esta es una de las variedades de uva más apreciada de Galicia y una de las mejores representantes de la denominación de origen Valdeorras. Y es que cuando Joaquín Rebollo empezó en esto de la viticultura lo hizo «por elaborar su propio vino». Quería tener un caldo para sus amigos, pero su pasión le llevó a «convertirse en un enamorado de las viñas», relata su mujer. Rebollo falleció hace algunos años y eso le ha obligado a quedarse al frente de la bodega, «pero cuando me tuve que hacer cargo ya era una experta», afirma. La calidad es la marca de la casa y ésta empieza por el viñedo, por eso se está trabajando en nuevas plantaciones. «Es mejor tener una propia porque así desde que nace se la puede tratar con mucho mimo».

MARUXA ALFONSO | TEXTOS VÍTOR MEJUTO | FOTOS

Hace veinte años el sector vitícola gallego estaba lleno de pequeñas y téticas bodegas en las que cada uno elaboraba su propio vino, bien fuera para consumir durante el resto del año o bien para presumir ante sus amigos. Hoy aquellas blancas tazas de loza y aquellas destartadas cubas de madera han dado paso a copas del más fino cristal y a tanques de brillante acero. De este drástico cambio tienen mucha culpa los empresarios. Aquellos que un buen día decidieron dejarlo todo y apostar por un sector que, para otros, no tenía ningún futuro. Sortearon el minifundio tan característico de estas tierras y supieron ver que las variedades de uva autóctonas tenían algo especial. Su pasión por la vid ha permitido que los vinos gallegos se vendan hoy en tiendas y restaurantes de todo el mundo.

Más de 17.000 viticultores vendimian en 8.500 hectáreas, una producción en aumento que, en 2003, rondó los cincuenta millones de kilos y de cuya elaboración se encargan más de cuatrocientas bodegas. Viendo estas cifras del sector vitícola gallego es fácil imaginarse cuál ha sido el principal problema al que han tenido que enfrentarse los empresarios: el minifundismo. Pero es esta una característica que el gallego ha extendido a todos los ámbitos de la vida y, así, a las minúsculas plantaciones a las que es imposible que llegue la mecanización se les han sumado una infinidad de bodegas. Y han sido precisamente estas

empresas las culpables de que el sector vitícola español hable hoy también en gallego.

## El triunfo del albariño

Corría el año 86 cuando en la provincia de Pontevedra se hablaba de poner en marcha una nueva denominación de origen. Pocos podían imaginar entonces que aquel nombre de Rías Baixas, que tan poco gustaba a viticultores y bodegueros, llegaría a figurar entre las cartas de vinos de los mejores

restaurantes de Nueva York. Fue en esa época cuando comenzaron su carrera dos firmas que hoy están en lo más alto de esta denominación gallega: Martín Códax y Terras Gauda. Desde la comarca de O Salnés, la primera, y desde la de O Rosal, la segunda, ambas han conseguido superar problemas como el minifundismo y han llegado a codearse, cara a cara, con las mejores de España.

Enclavada en un alto y con unas vistas inmejorables de la

ría de Arousa, a Martín Códax se le está quedando pequeño el espacio. En sus casi veinte años de historia, las instalaciones han tenido que ser ampliadas para dar cabida a una producción que no para de crecer. Es ya la primera bodega de Rías Baixas en lo que a facturación se refiere y la que más vino con denominación de origen exporta de Galicia. Para su director, Juan Vázquez Gancedo, el secreto de este triunfo radica en la actitud de los que un día decidieron unirse en esta cooperativa. «Tenían una importante visión de futuro e imaginaron qué cantidades podrían llegar a producir y a qué mercados se debería llegar», explica. Bajo las marcas Martín

TERRAS GAUDA | JOSÉ MARÍA FONSECA



## «El mérito está en la viña, no en la bodega»

■ La pasión por la viticultura le llegó mientras se encargaba de organizar cursos de formación. Entonces pensó que el sector tenía grandes posibilidades, y se lanzó de cabeza. Tiene muy claro que

«el vino donde se hace es en la viña, en la bodega sólo hay que cuidarlo y tratarlo con mimo», afirma. Por eso empezó Terras Gauda apostando por la vid, de la que tienen 160 hectáreas.

En veinte años el crecimiento de Terras Gauda y Martín Códax ha sido espectacular, pero también medido. «Da pánico crecer», asegura Fonseca

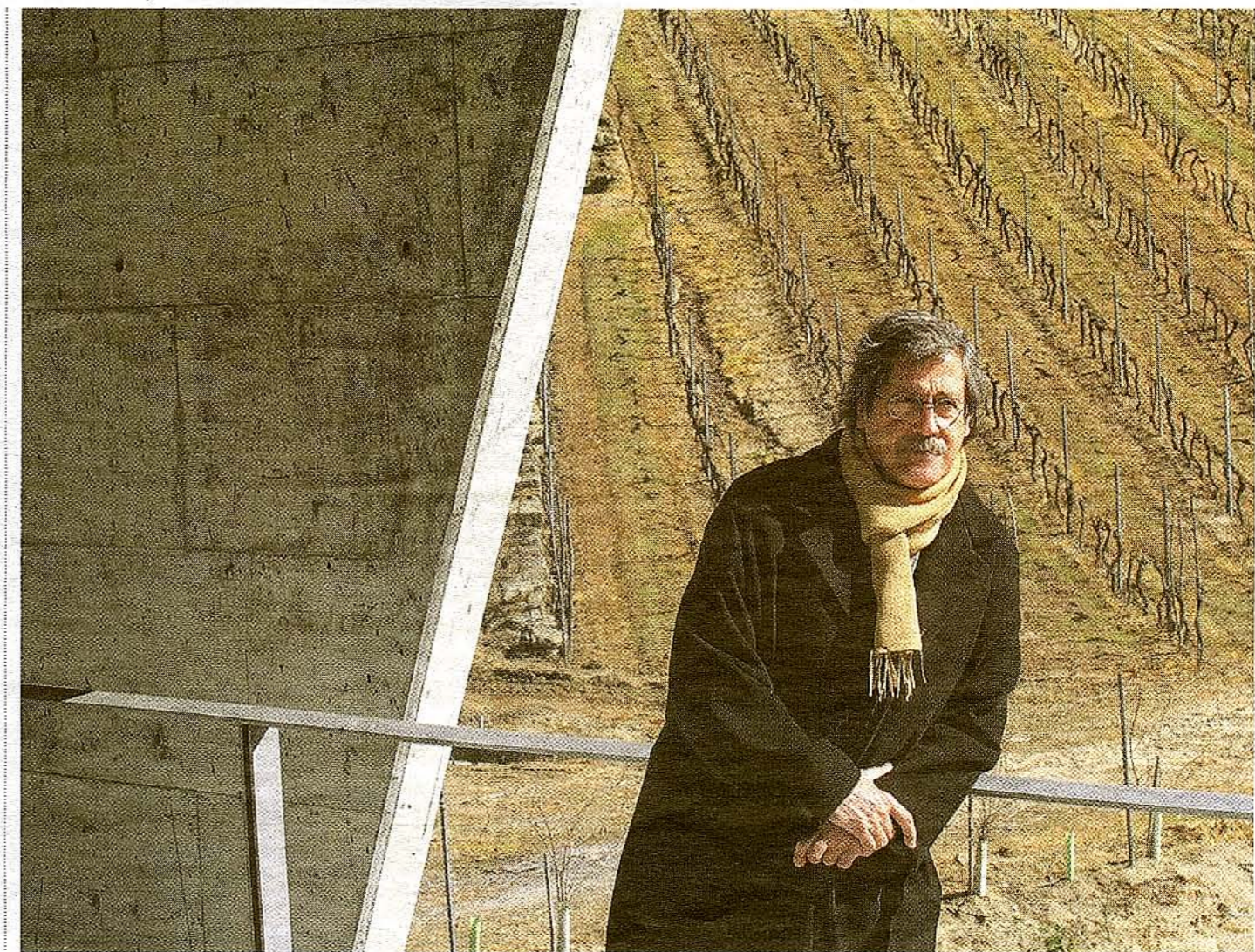
Códax y Burgáns comercializan la mayoría de sus vinos y en cosechas especiales aprovechan para sacar al mercado dos caldos muy distintos: Organistrum y Gallaecia. El primero es un albariño que pasa por barrica, y el segundo, es fruto de una vendimia seleccionada para escoger las uvas más maduras. La firma dará ahora el salto a los tintos con la presentación de un nuevo caldo elaborado en tierras del Bierzo. «Estamos haciendo un vino de corte moderno que nos está sorprendiendo con sus resultados», afirma Vázquez.

## Desde O Rosal

En el mismo lugar cultiva desde hace años Terras Gauda sus tintos. Esta firma tenía muy claro que el minifundismo sería un problema y por eso empezó su nuevo proyecto empresarial por las plantaciones. Su presidente es hoy José María Fonseca, cuya primera profesión fue la de encargarse de cursos de formación a través del Inem. «En esa época dimos muchos cursos de viticultura y enología y yo veía que este sector tenía unas posibilidades tremendas en Galicia», explica. No estaba errado, la bodega de O Rosal sólo está hoy por detrás de Martín Códax y exporta el 20% de su producción anual.

La llegada de Fonseca a esta subzona de Rías Baixas no fue casual, «es donde más me gustaban los vinos», explica. La bodega está rodeada de interminables plantaciones en las que nacen sus vinos, porque considera que el secreto del mejor caldo está en conseguir la mejor uva. Aunque la estrella es el Terras Gauda, un vino elaborado con un 80% de uva albariña y el resto de loureira y treixadura, la firma elabora también un albariño cien por cien, el Abadía de San Campio. No faltan en su carta ni el Terras Gauda etiqueta negra, en el que han introducido la fermentación en barrica, ni el Pittacum, el tinto del Bierzo.

En veinte años el crecimiento de estas dos firmas ha sido espectacular, pero también medido. «Da



VIÑA MEÍN | JAVIER ALÉN

## «Cada vez que alguien lo prueba, ganamos un cliente»

■ Javier Alén decidió un buen día, junto con un grupo de amigos, que deberían elaborar un vino especial para beber durante sus veranos en Galicia. Viña Meín es hoy una de las marcas más reconocidas en O Ribeiro y «cada vez que alguien lo prueba, ganamos un cliente», explica. Por si queda alguna duda concluye: «Es que está buenísimo».

pánico crecer, pero creo que el gran acierto que tuvimos fue darle cierta dimensión a nuestras plantaciones, porque la base de todo buen vino es la uva», afirma Fonseca. «Si sales fuera, ves que nuestros volúmenes y nuestras cifras no son para asustarse», sostiene Vázquez. Ambos coinciden en que el secreto del éxito de esta pequeña denominación está en su variedad, que por ahora es única en el mundo, y por eso ambas empresas tiene sus propios proyectos de investigación. En Terras Gauda están buscando el mejor clon de albariño y en Martín Códax han elaborado una plantación experimental para «justificar científicamente por qué nuestros abuelos escogieron, por ejemplo, la parra frente a la espaldera».

¿Y cómo ven ellos el sector? «He visto en los mercados que hay bodegas nuevas con las ideas muy claras y con vinos de alta calidad en cada denominación gallega», explica el responsable de Martín Códax. Sostiene que el secreto del éxito de los vinos gallegos radica en haber vuelto a cultivar sus variedades porque «para triunfar en el

## Los tintos de Rectoral de Amandi deben competir con otros de renombre, como Rioja

mundo del vino tienes que ofrecer algo distinto y eso lo tenemos en Galicia».

## Del blanco al tinto

Autóctono también es el mencia, ese tinto que se cultiva a orillas del Sil entre las provincias de Lugo y Ourense y que en Amandi adquiere su sabor más característico. Escondida entre montañas se ubica Rectoral de Amandi, una de las primeras bodegas en pasar del autoconsumo a la comercialización de sus vinos y una de las precursoras de la denominación de origen. Hace quince años, esta pequeña empresa familiar apenas alcanzaba las 50.000 botellas y ahora las obras de ampliación les permitirán poner en los mercados más de un millón.

Su tarea es difícil, pues los tin-

tos gallegos deben competir con otros de renombre, como Rioja, pero «este es un vino diferente, es joven, no pasa por barrica y tiene una uva muy característica», explica Miriam Vázquez, gerente de la firma. Así, asegura que «aunque Rioja es el tinto por excelencia, el consumidor está ávido de productos nuevos». Y es ahí donde han encontrado su hueco. Sus vinos ya no se venden sólo en Galicia, sino que han traspasado fronteras y actualmente tienen puestos los ojos en China.

La responsable de Rectoral de Amandi considera que el sector vitícola gallego ha avanzado mucho. «Aprendimos que los vinos gallegos son de excelente calidad y también a venderlos. Creo que se ha mejorado mucho y que ahora estamos más seguros a la hora de estar en los mercados», explica. Más problemas hay con la viticultura en una zona en la que la vendimia todavía se realiza en barcas, desde el río. «Es casi una viticultura heroica», relata. Pero también le concede a sus caldos «ese aspecto tradicional».