

Situación fitosanitaria de los viñedos gallegos en 2010

La climatología en los meses del ciclo vegetativo de la vid en Galicia fue de temperaturas más altas de lo habitual, especialmente en el momento clave de la maduración. De hecho, los meses de julio y agosto han sido cálidos, no tanto por las temperaturas máximas sino por la persistencia de las condiciones de tiempo estable y caluroso, lo que causó en algunos viñedos estrés hídrico. El mes de septiembre también fue estable climatológicamente hablando por lo que se pudo realizar la vendimia en el punto óptimo de madurez.

■ Subdirección Xeral de Apoio ás Explotacións Agrarias.

Consellería do Medio Rural.

Durante la floración, clave en el cuajado, se dieron buenas condiciones climatológicas para la fecundación de los racimos. Finalmente, la producción de uva fue superior a lo habitual en O Ribeiro y Rías Baixas, pero en las demás zonas fue menor, en Valdeorras y Monterrei debido fundamentalmente a heladas primaverales y en Ribeira Sacra debido a daños de mildiu en junio y julio. El tiempo estable durante la maduración y vendimia, propiciaron una cosecha de buena calidad sanitaria y composición de los mostos.

Incidencias fitopatológicas

Enfermedades

Mildiu

La primera aparición de la infección se produjo el 21 de abril en la DO Rías Baixas, mo-

mento en el que se comenzaron a aplicar tratamientos. Debido a las condiciones favorables para las infecciones secundarias fue un año complicado para su control.

El control se basa en el empleo de productos preventivos en los días previos a las precipitaciones contaminantes o curativos después de las mismas, siendo esta campaña necesarios una media de diez tratamientos. Se suelen emplear sistémicos en floración y penetrantes a partir de la purga. El cobre también se recomienda, con una media de tres tratamientos desde la uva tamaño guisante.

Oídio

Este hongo no ha provocado daños de consideración, apareciendo los primeros síntomas de forma aislada durante la primera semana de julio en Ourense y en el resto a partir de mediados de julio hasta agosto. El control se efectuó con el empleo del mineral azufre y en los momentos de mayor sensibilidad con productos de las familias de IBS/triazoles, estrobilurinas, quinazolinas, fenoxiquinoleinas y benzofenonas, realizándose una media de tres o cuatro tratamientos a partir de la floración. En la brotación también es habitual un tratamiento de azufre.

Podredumbre gris

Durante floración apenas se produjeron condiciones y síntomas, recomendándose tratamientos específicos cuando se desarrollaba en los restos de los órganos de floración no desprendidos del racimo. En la maduración ni siquiera las variedades más sensibles tuvieron daños de consideración, aunque en éstas se recomienda un tratamiento preventivo entre cierre de racimo y enero.

Excoriosis

Debido a la presencia del hongo en la madera y las precipitaciones en brotación, se trataron muchas parcelas en los estados B-C. También el empleo de estrobilurinas en el control de mildiu en los primeros estados fenológicos de cultivo ayuda a frenar su incidencia.

El control de este hongo se contempla cada vez más importante, pues además de los daños directos que produce, favorece la entrada de enfermedades de la madera.

Black-rot

Las esporas del hongo encontraron las condiciones de infección y aparición de síntomas especialmente desde la floración en las zonas vitícolas de Ourense y Lugo. Esta enfermedad apenas es necesario tratarla, ya que materias activas para el mildiu y oídio son preventivas.

Enfermedades de la madera

Las enfermedades de la madera más importantes fueron *Armillaria mellea* y el complejo yesca, cuyas cepas afectadas este año se evidenciaron sobre todo en los meses de agosto y septiembre. En las plantas jóvenes también se observaron hongos de la madera del complejo Petri y Pie Negro aunque en general menos importantes que campañas anteriores.

Plagas

Polilla

En floración no se llegó a alcanzar los umbrales de tratamiento del 15%. La segunda generación no alcanzó vuelos importantes. En los viñedos que fue necesario tratar, se recomendaron sobre todo productos de tipo biorracional. La tercera generación tampoco tuvo incidencia de poblaciones en los racimos.

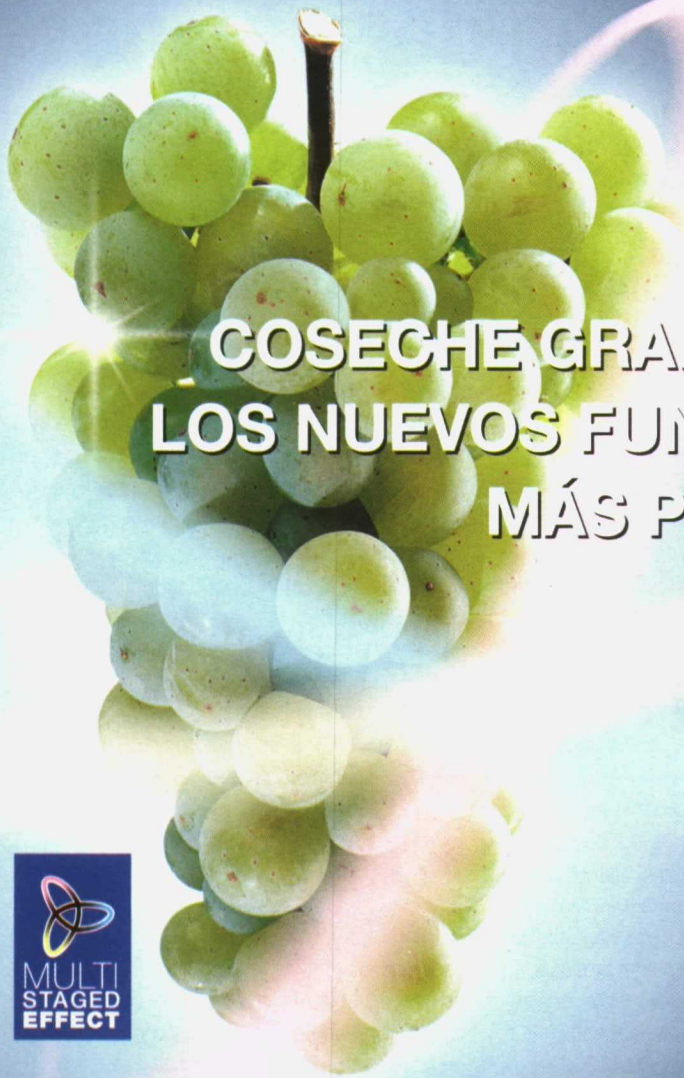
Mosquito verde

Esta plaga tuvo poca presencia en los viñedos, no llegándose normalmente al umbral de tratamiento de una o dos formas móviles/hoja.

Ácaros

En primavera se observaron síntomas de ácaro eióido *Calepitrimerus vitis*, luego las poblaciones se redujeron y nuevamente con el aumento de las temperaturas en agosto y septiembre aumentaron las poblaciones, al igual que el ácaro tetránquido *Panonychus ulmi*. ●

Vivando®



COSECHA GRANDES ÉXITOS CON LOS NUEVOS FUNGICIDAS ANTIOÍDIO MÁS POTENTES

• Collis®



Vivando®, con efecto garantizado sobre todas las fases de vida del oídio, y Collis®, que previene y controla con más eficacia y durante más tiempo el oídio de la vid, son las nuevas soluciones de BASF para mejorar su cosecha.

Vivando® y Collis®, dos excelentes fungicidas que ofrecen la protección tecnológicamente más avanzada, el mejor perfil ecotoxicológico y la máxima potencia.

 **BASF**

The Chemical Company

Más de veinte premios en esta campaña a la excelencia de sus vinos

Antonio Cajide es bodeguero y viticultor en Ribadavia (Orense) y posee una larga tradición vitivinícola. Cuando se le pregunta la edad a la que empezó a ser agricultor, recuerda cómo «cuando tenía catorce años cogía la bicicleta para ir desde Ribadavia a Santo André junto a mi abuelo paterno para que me enseñase las labores del viñedo, como podar o atar los sarmientos, y era el encargado de sembrar los semilleros de cebollas y lechugas».



Desde la muerte de su padre en 1980 se encargó de trabajar sus viñas, como agricultor de fin de semana, pero fue en 1999 cuando decidió dedicarse en exclusiva a esta actividad, fundando en 2002 la bodega que lleva su nombre, y en la que ha podido desarrollar lo aprendido de sus generaciones anteriores, en particular de su suegro, Manuel Villanueva, quien ha pasado cincuenta años elaborando magníficos vinos.

El viñedo propiedad de Antonio consta de 6 hectáreas situadas en la provincia de Orense en una parroquia del ayuntamiento de Ribadavia llamada Santo André. Algunas plantaciones cuentan con más de sesenta años, y otras que se plantaron entre 1999 y 2008.

Cultiva uva blanca, de las variedades Treixadura, Albariño, Godello, Lado, Loureira y Torrontes, y uva tinta, que se reparte entre las variedades Souson, Caiño, Brencellao y Mencía.

La producción de sus cepas varía en función de las condiciones climáticas. «Este año ha sido excepcional, pasamos de los poco más de 50.000 kg de 2009 a casi 70.000 kg en la cosecha de 2010, es decir, de 8.500 a casi 11.500 kg/ha, de los que se han obtenido 47.000 litros de vino», comenta Cajide.

Aunque la mayoría de las viñas acogidas a la DO Ribeiro vegetan sobre un suelo granítico, las de Antonio, inscritas en esta DO, se hallan en un 80% sobre un suelo en el que predominan los esquistos. También, mientras que por situación geográfica pertenece a la clasificación climática de atlántico continental, sus cepas disfrutan de un microclima que beneficia a la calidad de sus vinos, quedando los viñedos a altitudes que van desde los 100 hasta los 300 metros sobre el nivel del mar.



Son las variedades de uva, el clima y el suelo los primeros responsables de que el vino de esta región y de esta DO sean diferentes. «Pero hay otro factor fundamental, que incide directamente en la calidad del vino: necesitamos disponer de una uva sana y en su momento óptimo de maduración. Si esto es así, seguro que tendremos un buen vino», advierte Antonio. Y la verdad es que en esta bodega lo han conseguido; basta con echar un vistazo al palmarés cosechado el pasado año, con un total de catorce reconocimientos, y al del presente 2010 en el que ya son veintidós los premios conseguidos, el último: la medalla de oro en concurso internacional CIVE celebrado en Sevilla, anteriormente, a finales de octubre, tres de sus vinos conseguían medalla de oro, plata y bronce en Hong Kong, siendo la de oro por segundo año consecutivo para su Sameirás blanco, el único vino gallego en conseguirlo, y así una larga lista de la que éstos son un ejemplo.

Uvas sanas, garantía de un buen vino

Para conseguir una uva sana, Antonio no descuida los principales enemigos de los viñedos gallegos: mildiu y oídio. Para combatirlos realiza tratamientos preventivos con productos de síntesis entre los que destacan Acrobat WG, Forum F, Cabrio Top y Cuprocal, todos ellos de la marca BASF, debido a su elevada efectividad, fácil dosificación y precio razonable.

«Los agricultores vivimos siempre pendientes del tiempo. Cuando se prevén lluvias trato de realizar un tratamiento preventivo antes de que se produzcan. Además, cuando los pámpanos tienen una longitud de unos 10 cm, es un buen momento para realizar un tratamiento preventivo para oídio, mientras que para elegir el momento más adecuado para atajar el mildiu me baso en las condiciones climáticas». Y añade «afortunadamente, los agricultores contamos con estos productos, mejores y más específicos, que empleándolos en el momento adecuado nos permiten reducir los costes de producción». ●

Cuando la tradición y la innovación no están reñidas

Dicen que Fillaboa, “buena hija” en gallego, es la finca más grande del catastro de Pontevedra. Con más 70 hectáreas de viña, algo inusual en estas latitudes, se encuentra situada en un enclave único del municipio pontevedrés de Salvatierra de

Miño, en el Condado de Salvatierra, y bañada por los ríos Tea y Miño. La historia narra que fue hace más de 250 años cuando se inició la elaboración de vino en una bodega que permanece todavía en pie desde entonces.

Hace ahora treinta años que la finca pasó a manos de la familia Masaveu, embarcándose en un proyecto ambicioso que pasaba por abandonar la anterior producción de vinos blancos y tintos y comenzar con la elaboración de vinos albariño, amparados bajo la DO Rías Baixas y con la calidad como principal premisa. En este sentido, pertenecer a una DO como Rías Baixas es, en opinión de los responsables de Bodegas Fillaboa, además de un importante respaldo en cuanto a promoción, un sello de calidad de valor incalculable.

Sus viñedos, 100% variedad albariño, se sitúan en torno a los 50-100 metros de altitud, y los suelos que los sustentan son de tipo franco-arenoso. Con viñas que van desde los cinco años hasta cepas más añejas, unas 10 hectáreas de viña que alcanzan los treinta años, están colocadas tanto en espaldera (donde el rendimiento medio se sitúa en torno a los 8.000 kg/ha) como en parra (en las que se alcanzan, de media, los 11.000 kg/ha). Estos factores, unidos al clima oceánico de la zona y la orientación sur de sus viñedos, de cara a conseguir el mayor número posible de horas de sol, conforma unas condiciones únicas para la obtención de un vino sublime. Los viñedos, además, se sitúan rodeando a la bodega, al más puro estilo *chateâu francés*; por lo que no pasa más de una hora desde que el racimo es cortado de la cepa hasta que este llega a la bodega, evitando así fermentaciones no controladas e indeseadas.

Con una lista innumerable de reconocimientos y distinciones a nivel nacional e internacional, los vinos de Bodegas Fillaboa han

conseguido hacerse con un importante hueco tanto en el difícil mercado nacional como en el mercado de exportación, que supone actualmente en torno al 40% de su producción, con países de destino tan dispares como EE.UU., Japón o la práctica totalidad de los vecinos países del viejo continente.

La tradición y la historia no están reñidas con la innovación. El importante departamento de I+D de la bodega la ha llevado a liderar los avances en calidad e innovación y a caracterizarla por su tecnología puntera a lo largo de todo el proceso de elaboración del vino. El resultado: vinos frescos, de extraordinario paladar y aromas sugerentes.



BASF: calidad y respeto al medio ambiente

Junto a la calidad, el respeto por el medio ambiente es un aspecto importante para Bodegas Fillaboa y, de esta forma, lo tienen siempre presente a lo largo de todo el proceso productivo. Su filosofía es buscar la dosis adecuada del producto idóneo y utilizarla en el momento indicado; en definitiva: “usar pero no abusar”.

Por ello se han decidido por los productos BASF. La amplia gama de la firma alemana permite elegir los productos más eficaces que ayudan a mantener el viñedo protegido de las enfermedades que pueden suponer un riesgo para la sanidad de la uva y, por tanto, un riesgo para la calidad del producto final.

En Bodegas Fillaboa son partidarios de tratamientos preventivos, que consigan mantener a raya las plagas y enfermedades. El estado de la masa foliar y el clima con su relación humedad-temperatura determinarán el momento idóneo para comenzar los tratamientos, situándose esta fecha habitualmente en torno a principios de mayo. Aunque varía dependiendo de la

campana, suelen aplicar aproximadamente unas ocho manos al año con un periodo de separación de unos quince a veinte días entre unas y otras.

De la amplia gama BASF, los responsables de campo de Bodegas Fillaboa se han decantado por Vivando y Collis para combatir el oídio, ambos fungicidas con carácter preventivo, aunque el se-

gundo de ellos posee doble acción preventivo-curativo. Para hacer frente al mildiu, eligen Polyram DF y Cabrio Top, de acción preventiva y obteniendo Cabrio Top también unos magníficos resultados contra el oídio. Por su parte, confían en Cascade, un eficaz insecticida-acaricida muy valorado en la lucha integrada por respetar las especies auxiliares, para acabar con la polilla de racimo y, de esta manera, evitar también la aparición de botritis. ●

Albariños con personalidad propia, fruto de una elaboración artesana

En Bodegas Núñez Andión llevan décadas dedicándose a la laboriosa pero gratificante tarea de elaborar vino. Dos generaciones de la familia que han tenido como premisa básica la obtención de unos vinos de calidad respetando los procesos de elaboración artesanales propios de la tierra y que muestren así el entusiasmo y la sabiduría producto de tantos años de experiencia. El resultado es ofrecer al cliente un albariño de calidad, resultado de su pasión por el mundo del vino.

Bodegas Núñez Andión fue fundada en el año 2000, y supuso la guinda a la brillante trayectoria de una familia que ya en 1945 comenzaba a elaborar vino. En sus instalaciones situadas en el término pontevedrés de Vilanova de Arosa se producen anualmente en torno a las 100.000 botellas elaboradas a partir de la uva proveniente de las 9 ha de viñedo propio de la variedad albariño con las que cuentan, situadas en el mismo término de Vilanova, la mayoría, y en el vecino Meis, el resto. La producción total actual se sitúa en las 200.000 botellas, fruto de su colaboración con otros proveedores de uva, la cual seleccionan minuciosamente bajo diferentes parámetros de control y calidad. A pesar de que la DO Rías Baixas, a la cual pertenecen, limita la producción a 13.000 kg/ha, su filosofía les lleva a mantener una producción media que ronda los 10.000 kg/ha.

Rías Baixas es una denominación de origen joven, pero que ha sabido en poco tiempo proyectar una imagen de calidad tanto en el mercado nacional como en el extranjero; como resultado su evolución hasta hoy día ha sido espectacular. Como asegura Luciano Núñez Villanueva, propietario de la bodega, «pertener a una DO como Rías Baixas supone un respaldo total de cara a la comercialización». Actualmente Bodegas Núñez Andión comercializa sus vinos tanto en el mercado nacional como en el de exportación, especialmente en países vecinos de la UE, así como en EE.UU. Luciano Núñez define sus vinos como «caldos muy personales en cuya elaboración se han respetado los procesos artesanales y con los que se quie-

re transmitir al consumidor todo el empeño puesto es su elaboración; que sugieran, que se conviertan en un baúl de expresiones». Luciano es consciente que Bodegas Núñez es una bodega pequeña, familiar, pero con una tecnología puntera y de última generación. Obtener vinos de calidad que agraden al consumidor es su mayor premio. Muestra de ello es la buena acogida que han tenido sus caldos en el mercado, agrupados en cinco marcas comerciales: Andión, Bodegas Núñez Andión, Gran Catedral, Finca Luneda y Genuino.

La herramienta perfecta en el momento idóneo

Junto a la tierra, que establece con la uva albariño, en opinión de Luciano Núñez, un binomio perfecto, la sanidad del fruto dictará mucho sobre el devenir del producto final. Es por ello que en Bodegas Núñez la preocupación por mantener a la uva al margen de riesgos innecesarios se convierte en un aspecto de vital importancia. Sus responsables son partidarios de tratamientos preventivos. Para una buena prevención, aseguran, hay que estar encima del viñedo de manera permanente para saber cuándo tratar. La importancia de la relación hombre-tierra y la necesidad de saber

usar la herramienta correcta en el momento idóneo, les ha llevado a confiar en BASF.

A diferencia de otras áreas, el mildiu es, de entre todas las enfermedades que afectan al viñedo, el rey. La humedad y la temperatura de la zona son la clave y convierten a esta enfermedad en una amenaza constante que debe ser mantenida a raya. Junto al mildiu, el oídio y la botritis (que se desarrollará en las heridas producidas en la planta por la polilla de racimo) son otras enfermedades que pueden suponer un riesgo para sus viñas. Para combatirlos, en Bodegas Núñez Andión han elegido una selección de productos BASF con los que consiguen hacerles frente. Esto, unido a una alternancia en la materia activa para romper así la resistencia que la planta desarrolla frente a los productos fitosanitarios, se convierte en una fórmula maestra.

Con productos como Polyram DF, Acrobat WG o Forum F tratan frente al mildiu. Emplean, asimismo, el popular Cabrio Top, que posee además una probada efectividad también frente al oídio. Comienzan los tratamientos a finales de marzo o comienzos de abril, también dependiendo de la evolución de la campaña, y con una separación de en torno a diez días entre unas y otras. Frente a la polilla del racimo se han decantado por Cascade. Para ellos, este producto supone «la perfección» en la lucha contra esta plaga, con grandes resultados frente a piral y ácaros.

Es en mayo y junio, coincidiendo con la floración, cuando se pasa por el momento más crítico y, por tanto, en la que se debe tener especial cuidado con la sanidad de la viña. Como afirma Luciano Núñez, responsable de las bodegas, «tan importante como la enología es la viticultura, el trabajo de campo, conocer la viña y su estado sanitario, porque de él dependerá la calidad del producto final». ●



Colores y aromas, legado de la viticultura heroica de la Ribeira Sacra

Rubén Pérez es desde hace cuatro años director técnico de Ponte da Boga, una bodega que, ubicada en Castro Caldelas (Ourense), fue creada en 1999, como una sociedad limitada formada por una cantidad importante de socios, todos ellos de la zona. Sin embargo, en 2004 Hijos de Ribera se

hizo con la mayoría de las acciones de la bodega y comenzó una época de cambios. Con la entrada de esta empresa se estableció una nueva forma de trabajo, apostando por la elaboración de vinos de calidad, una filosofía de trabajo que se mantiene hoy en día.

Los viñedos de Ponte da Boga, que suman unas 8 hectáreas en plena producción se ubican en la provincia de Ourense, en el municipio de Alais, perteneciente al ayuntamiento de Castro Caldelas. Además, poseen también una plantación reciente en la provincia de Lugo, en la comarca de San Victorio, concello de O Saviñao, que suma otras 12 hectáreas más. La mayoría de sus cepas se encuentran entre los siete y los diez años de edad, aunque tienen cepas de hasta cuarenta años de antigüedad. La variedad principal en uvas tintas es la Mencía y en menor cantidad cultivan Merenzao, Brancellao y Sousón. En uvas blancas, Albariño es la variedad mayoritaria, seguida de Godello, Blanco Lexítimo, Loureira y Treixadura, con producciones de hasta 5.000 kg/ha.

Ponte da Boga se encuentra inscrita en la Denominación de Origen Ribeira Sacra. Según Rubén Pérez, «acogerse a una denominación de origen es un sello de calidad ante el consumidor, que nos permite contar con una ventaja competitiva en el mercado. La DO fomenta y favorece la organización del sector productivo –continúa–, facilita el acceso de los productores al mercado nacional e internacional, y supone



una mejora a nivel nacional e internacional de divulgación y promoción del producto, proporcionándonos además un marco estricto y legal de protección contra el fraude del vino».

La eficacia de BASF

El viñedo de Ponte da Boga se asienta en suelos de esquistos en la zona de Alais y pizarras en San Victorio, a una altitud de entre 350 y 500 metros sobre el nivel del mar y dominados por un clima atlántico con influencia continental. Las principales enfermedades que afectan este viñedo son el mildiu, el oídio, la botritis y en cuanto a plagas, ácaros de diferentes clases. Para combatirlas, Ponte da Boga elige BASF por su eficacia. En concreto: Cabrio Top, Forum F, Scala y Collis «por sus materias activas y porque nos dan buenos resultados en los tratamientos en los que los empleamos», comenta Rubén. La fecha de inicio del tratamiento depende del ciclo vegetativo en el que se encuentre la

planta y el tipo de tratamiento que se aplique, si bien, se vienen a realizar entre seis y siete tratamientos por año, normalmente de carácter preventivo.

En estos momentos de crisis, Ponte da Boga apuesta por mantener su principal objetivo muy claro, que es obtener una uva de calidad para poder hacer un vino con tipicidad, que nos diferencie del resto. «Preferimos disminuir la cantidad de vino elaborado antes que bajar ni un ápice la calidad de nuestro vino» afirman.

Para Rubén, la mayor diferencia entre los vinos de la Ribeira Sacra y el resto de los vinos es la materia prima, «que al final es lo que realmente importa en la elaboración de un vino. Gracias a la viticultura que algunos definen como heroica y al suelo de esta zona obtenemos unos vinos de un rojo intenso, con aromas a fresa, frambuesa y cereza, únicos o por lo menos diferentes al resto», subraya.

Dotada de una tecnología adaptada a sus necesidades, maquinaria de última generación, que hace que el trabajo se facilite y por lo tanto sea más eficaz, Ponte da Boga tiene varios proyectos entre manos para el futuro, pero el más inmediato es el que están realizando con la plantación de 3.500 metros cuadrados de una variedad un tanto desconocida como es el Blanco Lexítimo. «Decidimos apostar por esta variedad realizando un proyecto de investigación para aportar luz sobre su potencial. El fin principal de dicho proyecto es el estudio comparativo de la actitud agronómica y enológica de la variedad Blanco Lexítimo en la Ribeira Sacra con respecto a la zona de Betanzos», concluye Rubén. ●



Abriéndose camino con paso firme en la comarca de Valdeorras



Viticultor desde 2004 y bodeguero desde 2008, Ángel Rodríguez es copropietario, junto con su mujer, de la bodega Quinta da Peza, situada en Fonteí, la Rúa, en la comarca de Valdeorras, que fundaron tras asumir la explotación del viñedo familiar. Dotado con una extensión de cerca de 8 hectáreas, su viñedo se encuentra ubicado en la misma localidad en que se sitúa la bodega. Con una antigüedad de siete años, el 50% de sus cepas son de la variedad tinta Mencía y el 50% restante de la blanca Godello.

Para una bodega de nuestras características es prácticamente imposible su funcionamiento sin el amparo de una denominación de origen», comenta Ángel. Por ello, Quinta da Peza se encuentra inscrita en la Denominación de Origen Valdeorras, con una producción de cerca de 10.000 kg por hectárea. La DO les reporta un apoyo técnico y comercial evidente, así como una importante labor de asesoramiento. Además, «es imprescindible para la coordinación entre viticultores y productores y la vigilancia y mejora de la calidad», subraya.

La bodega de Quinta da Peza, comenzó a construirse en 2007 y obtuvo su registro de embotellado en 2008. Ha sido dotada de las últimas novedades acordes al tamaño de la explotación. Todos los depósitos, maquinaria de vendimia, y embotelladora son de última generación. El equipo de frío se controla informáticamente, y en estos momentos están iniciando un pequeño parque de barricas.

A pesar de su corta vida y en el reducido ámbito en que todavía se mueven, casi exclusivamente en Galicia, Quinta da Peza ha obtenido sendos primeros premios en las catas oficiales de la Feria do Valdeorras que organiza la DO, en 2009 en blancos y en 2010 en tintos. Su Godello ha sido premiado también en la cata oficial de la Xunta de Galicia con un Acio de bronce en 2009 y un diploma cuarto puesto en 2010.

Garantía de calidad

El suelo sobre el que se asienta el viñedo de Quinta da Peza, a unos 400 metros sobre el nivel del mar, es ligeramente pizarroso y arcilloso, dominado por un clima continental suave,

con una pluviosidad alta. Las principales enfermedades a las que se enfrenta este viñedo son mildiu, oídio, *black-rot* y en menor medida la botritis, excoriosis y yesca, en gran parte provocadas por los diversos hongos consecuencia de la humedad propia de Galicia, aunque en esta zona sea más baja, y que Ángel combate con Cabrio Top (contra oídio y mildiu), Forum F (que se aplica en fases más avanzadas de la vegetación aprovechando también su efecto contra la botritis, que también combaten con Cantus), Vivando y Collis (con capacidad preventiva y curativa contra oídio), u otros fungidas como Polyram DF, Cuprocal, y Kumulus DF (este último con propiedades acaricidas), todos ellos productos de BASF, que Ángel elige tanto por la diversidad de materias primas –para evitar que se desarrollen resistencias– como por la eficacia de los formulados que desarrolla esta multinacional alemana.

En Quinta da Peza comienzan el calendario de tratamientos inmediatamente después de la poda, a yema dormida, realizando una primera aplicación contra las enfermedades de

la madera (yesca y excoriosis). A lo largo del año realizan tres o cuatro tratamientos preventivos más y por ejemplo, durante el año pasado tuvieron que aplicar dos con carácter curativo.

Ángel elige BASF consciente de que «aunque la reducción de costes en una explotación es siempre

algo positivo, aún lo es más asegurar la calidad y evitar problemas y mermas en la producción». De cara al futuro, esta bodega tiene como objetivo consolidar su crecimiento, «realmente positivo dada la coyuntura en que nos ha tocado movernos desde nuestro nacimiento –comenta Ángel–, para lo que debemos perseverar en la calidad y abrir mercados en el resto de España y en el exterior». ●

