Las viticulturas de Galicia

F. Rego Martínez*



Expreso el término "viticulturas" en plural para significar que, no obstante a su relativamente pequeña extensión, que ronda las 30.000 ha, la superficie dedicada a viñedo en Galicia es diversa, sea por su orografía, por sus microclimas, por la naturaleza del suelo, por la mayor o menor atomización de la propiedad y desde luego, por los contrastes de arquitectura entre las plantaciones.

Así, choca ver la diferencia entre una viña llana del valle de Monterrei y otra de gran pendiente en Amandi en la Ribeira Sacra. Densidades de plantación próximas a las 10.000 cepas/ha en las viñas tradicionales de la D.O. Ribeiro frente a parrales de la de Rías Baixas que a veces no llegan a las 1.000 plantas/ha. Parrales con altura suficiente como para caminar de pié por debajo contrastando con viñedos en los que las cepas tienen alturas de tronco de unos 30 cms y podadas en cabeza de mimbrera en algunas zonas del Valle de Lemos.

Diversidad de climas, suelos y parcelas

Hay suelos de extractos graníticos diversos, de esquistos, de pizarras poco evolucionadas, sedimentarios, de pH más o menos ácidos y alguna que otra impregnación calcárea en la zona limítrofe oriental. Los terrenos extremadamente arcillosos son raros.

El minifundio es general, aunque en los últimos años surgieron explotaciones de dimensiones respetables, sobre todo en Rías Baixas, cuya base territorial fue obtenida por compra o acuerdos con propietarios de terrenos procedentes de casas señoriales y rectorales o bien por alquiler de montes vecinales en mano común.

Existe un tímido proceso de concentración parcelaria, en las tierras del Ulla y Baixo Miño (Rías Baixas), así como en la D.O. Monterrei. Con todo, el panorama general es de una excesiva atomización, con explotaciones de viña que frecuentemente no superan la ha y para colmo subdivididas en varias parcelas.

Este problema en algún caso se está intentando solventar trasladando los derechos de viñas de socios en vías de abandono a laderas acondicionadas a la mecanización en montes vecinales (Cooperativa Pazo Ribeiro).

La influencia marítima matiza los distintos microclimas vitícolas gallegos, siendo máxima en las franjas próximas al mar de la DO. Rías Baixas y restantes viñedos litorales de la fachada atlántica de Pontevedra y S. de Coruña , en Terra de Betanzos y residuos del N. Cantábrico; disminuye en las zonas de transición (Ribeiro, Baixo Limia, Alto Navia) y se aminora más todavía en las zonas más orientales de Ribeira Sacra, Valdeorras y Monterrei, donde se acentúan las influencias continentales y mediterráneas (como anécdota, en localizaciones como el Val de Quiroga y As Ermitas aún hoy funcionan algunos molinos artesanales de aceite y en la demarcación portuguesa de Terra Quente, que en línea recta no debe superar los 25 km. respecto al límite S. de la D.O. Monterrei, varias cooperativas elaboran un excelente aceite.).

Otro indicativo es el número de tratamientos fungicidas que se aplican por campaña, que puede oscilar entre 7-12 , en las zonas de mayor influencia marítima, y 2-5 en las zonas más interiores ubicadas en laderas bien ventiladas.

En cuanto a las heladas de primavera pasa lo contrario, que el riesgo aumenta en el interior, aunque en éste los microclimas son determinantes, ya que es normal que en laderas bien protegidas del N. el riesgo sea nulo o mínimo mientras que a pocas decenas de metros el peligro pueda ser máximo. Una buena ubicación no sólo influye en la protección de las heladas, sino también en la menor incidencia de los vientos fríos que a ve-

* Estación de Viticultura y Enología de Galicia. Ponte San Clodio. Leiro (Orense)

ces surgen en plena floración y pueden comprometer el cuajado.

En la costa el mayor limitante es el exceso de humedad y en el interior la altitud y la exposición N. Los perjuicios de un clima húmedo, con abundancia de lluvias finas y calimas durante el periodo de vegetación, se hicieron letales tras la aparición del oidium a mediados del siglo XIX, que causó la desaparición de la vitis vinífera en amplias zonas de la franja costera. La parte expuesta al Cantábrico, salvo por la presencia residual de algún individuo aislado, quedó barrida, y las occidentales se vieron invadidas por los HPD (híbridos productores directos) los cuales a día de hoy se encuentran, salvo en algunas localizaciones marginales de costa y montaña, en franca regresión a favor de las viníferas primitivas.



• Una enorme diversidad en suelo, clima, parcelación, poda, variedades...

Insisto en lo importante de la ubicación porque durante varias décadas del siglo XX la viticultura gallega no fue ajena a un movimiento general que buscaba la productividad por encima de todo, ya que en aquellas alturas la calidad era infravalorada, desplazándose en consecuencia los viñedos de las laderas a los valles, de mejor mecanización y más productividad. Es paradójico que, por ejemplo en la D.O. Ribeiro, parte de las viñas históricas que tanta fama dieron a la comarca, se encuentren hoy en socalcos (bancales) cubiertos por el bosque, si bien en los últimos tiempos están apareciendo algunas que otras iniciativas de recuperación.

Todo esto se traduce como ya venimos diciendo, en una diversidad, tanto de los propios viñedos, como de las zonas donde están enmarcados. Así, por seguir comparando, es enorme el contraste entre un pago de las riberas del Bibei (Pobra de Trives), en gran pendiente y con pequeños socalcos, rodeado de vegetación autóctona, con altas sierras en las proximidades y otro, por ejemplo del Salnés (Rías Baixas), en llano o suaves colinas, rodeado de tierras de cultivo o bien por pinares y/o eucaliptales y a veces con el mar a la vista.

El color y aspecto del terreno también contrastan, ya que se encuentran tierras claras muy arenosas con poca m.o.(hay viñas que les llaman "as areas") cuyas micas "ciegan" en los días de tórrido sol de verano, junto con otras aluviales limosas de color muy oscuro. La m.o. oscila desde porcentajes inferiores al 1% en algunas viñas muy viejas de ladera hasta otros superiores al 10% en ciertas viñas de valle o de instalación reciente en terrenos de labradio o pradera.

Hay viñas muy pedregosas, de las que los viejos viticultores fueron extrayendo el material para hacer los muros de los socalcos y otras donde la piedra escasea. Los cantos rodados aparecen en varias zonas, siendo tal vez en Valdeorras donde ocupan más extensión. Por la propia naturaleza de las rocas madre y el grado de precipitación anual, los suelos son más o menos ácidos en la mayoría del territorio.

Los viñedos se pueden asentar como antes se dijo en tierra llana, suaves colinas o en fuertes declives. En este último caso hay situaciones en que están plantadas según la pendiente (Valle del Navia) y otras donde ésta fue rectificada construyendo bancales. Estos pueden tener cada uno desde capacidad para varias filas de cepas (lo normal en los del Ribeiro) hasta solamente para una o dos (frecuente en muchas localizaciones de Ribeira Sacra).

Conducciones y podas

La propia disposición espacial de las cepas de viñas tradicionales difiere enormemente de unas comarcas a otras. Aún entre zonas muy próximas puede haber matices diferenciadores. Antes mencionamos las parras altas de Rías Baixas. Pues bien, en la parroquia de Hío, en pagos de Nerga y Donón (Cangas de Morrazo) y alguna otra localización costera se encuentran unos pequeños viñedos plantados sobre duna y conducidos en parra muy baja (alrededor de 1 m de altura) para prevenir los efectos del viento marino.

Son frecuentes asimismo tanto en Rías Baixas como en la zona de transición al interior y comarcas adyacentes las parras altas de plano oblicuo para aprovechamiento de márgenes de cultivo agrícola. Sea alta o baja, la parra se compone generalmente de un tronco que en lo alto se divide en varios brazos que a su vez pueden derivar en subbrazos de los que parten varas que se entutoran y arquean más o menos según zonas; en cada apoyo antes de las varas suelen dejarse pulgares para retrasar el alargamiento del esqueleto.



CASE IH

150 AÑOS DESARROLLANDO TECNOLOGÍA



Case IH, una financiación a su medida

Y ahora...

Con una excelente financiación a través de Agrobanesto del 0 % de interés a 2 años, con un TAE del 1,36 %* y del 0 % de interés a 3 años, con un TAE del 0,94 %* según modelo y además también le ofrecemos financiación en toda la gama a 4 y 5 años.

* TAE calculada para cuotas trimestrales y c. apertura del 1,50 % RBE n.º 1633/03.

AUTOMOCION 2000

Y SU RED DE CONCESIONARIOS

En las comarcas más interiores las viñas antiguas están a vaso. Este a su vez presenta matices según localidades. Clásico y sin tutores en Monterrei, sólo con pulgares. Con alguna pequeña vara –palleta- acompañando al pulgar en uno o más de los brazos (varas que van rotando de año en año a los brazos que en el anterior "descansaron", es decir que llevaron sólo un pulgar), en Valdeorras. En Amandi, en vez de palleta dejan una única vara en uno de los brazos (siempre que la planta tenga vigor suficiente), y que a menudo no se despunta, quedando a pulgares en los brazos restantes; choca también observar que es frecuente que los viejos viticultores de esta zona dejen en el brazo elegido el pulgar más alto que la vara. En algunas localizaciones próximas a Monforte de Lemos, las cepas, como ya se mencionó, son muy bajas y se podan en cabeza de mimbrera; cuando el vigor es suficiente, los podadores suelen dejar una vara en el sentido de la línea para no estorbar el laboreo de las caballerías, que en la actualidad han sido sustituidas por el tractor.

• El impacto de las "tres pestes" americanas

En la comarca del Ribeiro y zonas de influencia la conducción tradicional consiste en una especie de vaso alto modificado en el que en vez de pulgares se dejan dos o más varas arqueadas, llamadas bicos. El tronco necesita ser entutorado y las varas ser atadas, por lo que es normal tener que usar dos, tres o incluso más estacas de sujeción, que tienen que ser altas, para de paso poder guiar y atar los pámpanos según van creciendo; cuando la cepa se escapa, el viticultor aprovecha alguno de los chupones bajos que surgen, al cual en invierno poda a pulgar, y si éste responde bien en la siguiente vegetación, la rebaja sobre él en la próxima poda. Para las ataduras se utilizan vergas (varetas de mimbrera), en cuyo manejo los viejos viticultores son verdaderos artistas.

En Betanzos y en el Navia las plantaciones antiguas son conducidas en raso o cepa redonda (vaso); incluso en las zonas de la vertiente cantábrica gallega donde el viñedo desapareció prácticamente tras la crisis del oidium, las referencias históricas aluden a la conducción en cepa redonda y no en parra. La razón tal vez estribe en que la necesidad de aprovechar al máximo el calor del suelo primó sobre los riesgos de sensibilidad a las enfermedades, que aumenta al estar la vegetación más al ras. Esta prioridad coincide con el criterio de plantación en cepa baja que hoy permanece en varias regiones francesas de similar influencia marítima. Hay que pensar también que Europa era entonces libre de oidium y mildew, enfermedades malditas que cambiaron en tal grado la situación de la viticultura que provocaron su desaparición en áreas enteras.

En el Valle de Quiroga quedan algunas cepas muy antiguas a las que les controlaban el vigor retorciendo el tronco en la formación.

Salvo excepciones como las del Cantábrico y de Cangas de Morrazo, la proximidad al mar o a otras fuentes de humedad determina que la vegetación de la vid se eleve más sobre el suelo.

Las viñas del interior ubicadas en ladera tienen por lo común menos altura de tronco que las del valle, por ser inferior la humedad ambiental. Las densidades tradicionales eran en general mayores que las actuales, rondando según zonas entre 5.000 y 10.000 plantas/ha. Allí donde el terreno lo permitía, la disposición de los pies era en tresbolillo o a marco real, para mejorar la distribución radicular. La excepción a estas altas densidades fue, al menos desde épocas conocidas, Rías Baixas, donde la disposición en parral en plantaciones regulares contrasta con las otras regiones vitícolas; sin embargo, para algunas variedades tintas, como el Espadeiro, las viñas son bajas y a densidades apretadas.

Las "tres pestes"

Todas estas formas tradicionales descritas tenían el fundamento de la experiencia milenaria acumulada por los viticultores. Ahora bien, las tres "pestes" americanas, mildew, oidium y philoxera supusieron tal impacto que condicionaron totalmente la viticultura actual. La incidencia fue tal que las diferencias de la situación actual, incluso referidas a viñas tradicionales, respecto a la situación pre-oidium-mildew-philoxera son muy marcadas. La necesidad de injertar, el problema de adaptación variedad-patrón, la proliferación de H.P.D. en determinadas áreas, la sustitución de vinífera autóctonas por foráneas cuya mejor cualidad es su mayor productividad, conjugado con la escasez de m.d.o. y por tanto a la necesidad de mecanizar hasta donde fuera posible, supuso que el cambio del panorama vitícola en el periodo de un siglo fuese superior a las transformaciones centenarias o incluso milenarias precedentes.



Examinando documentaciones antiguas relativas a variedades, parece que lamentablemente algunas se han perdido, o tal vez coincidan en ciertos casos con las que de vez en cuando van apareciendo aisladas, solas o en viñas viejas mezcladas con otras, sin nombre conocido, por haberse perdido la comunicación generacional.

No obstante a pesar de este desastre, en Galicia tenemos la suerte de conservar todavía un abundante patrimonio genético, que por todos los medios debe seguir siendo conservado y estudiado.

Hemos visto la gran diversidad de viticulturas tradicionales que hay en Galicia.

El desafío actual está en superar las limitaciones para conseguir dos objetivos:

1º obtener para el mercado la mejor calidad posible, basándonos en nuestra riqueza tanto en "terroirs", como en variedades y clones viníferos.

2º reducir los costes de producción, siempre y cuando no se perjudique el objetivo de la obtención de un producto diferenciado y de calidad.

Dificultades de mecanización

Los viticultores siempre que han podido, incluso en comarcas con la propiedad muy atomizada, a la vista de la escasez (sobre todo en las comarcas interiores) y carestía de la m.d.o. han buscado la forma de mecanizar siquiera con un cultivador, carretillas pulverizadoras, más recientemente miniorugas, etc., introduciendo el tractor viñero allí donde las dimensiones de la parcela y la geometría de plantación lo permitió.

Se fueron instalando espalderas verticales, precisamente para facilitar el paso de la maquinaria, así como la mejor aplicación localizada de tratamientos. En Rías baixas hubo en principio cierta reticencia a la alambrada vertical, por estar instaurada tradicionalmente la parra, que permite el laboreo cruzado pero que por el contrario es más exigente en mano de obra en las restantes facetas de manejo. Por ello en tiempos recientes las plantaciones nuevas se han ido sustituyendo por espalderas, sean con vegetación ascendente o bien descendente.



En algunos puntos de la Ribeira Sacra y otras zonas de difícil orografía, aquellas llamadas de viticultura heroica, se están instalando también espalderas, bajas, que facilitan la circulación y trabajos en los bancales. En las laderas más difíciles poco se puede hacer por la mecanización del cultivo, como no sea acercar lo más posible los caminos de acceso y/o implantar monoraíles o sistemas similares de bajada y subida de cargas, para hacer más soportable el trabajo. En algunas viñas en que fueron instalados estos ingenios se ha demostrado su eficacia. Estas laderas presentan como compensación la inferior necesidad de aplicación de tratamientos anticriptogámicos y la menor proliferación de malas hierbas.

• La gran fama de los vinos blancos

Vinos blancos

La viticultura gallega, en cualquiera de las zonas, es capaz de aportar caldos de excelente calidad. Los más conocidos en la actualidad son los blancos. Están los vinos de Rías Baixas, cuyo protagonista es el Albariño, los del Ribeiro, con su Treixadura y los de las restantes denominaciones, Ribeira Sacra, Valdeorras y Monterrei, en cuyos blancos predomina el Godello. Su calidad, siempre y cuando sean el resultado de unas buenas prácticas de viticultura y enología, es conocida de todos. Lo que sí continúa es la discusión común por cierto a todas las viticulturas del mundo, de sí mejor elaborar mono o multi varietales, lo cual al fin y al cabo dependerá del gusto de cada uno y de las modas.En la subzona del Salnés, de Rías Baixas, se suelen hacer Albariños solos, mientras que en Condado, Rosal y Ulla se admite la mezcla con otras autóctonas, como son la Loureira, Caiño Branco, Treixadura, etc. La D.O. Ribeiro siempre fue, tanto en blancos como en tintos, zona de vinificación con mezcla de variedades, con predominancia de la Treixadura, siendo secundarios el Torrontés, el Godello, la Loureira, el Lado, el Albariño, etc. En la Ribeira Sacra, hay que tener en cuenta que su extensión territorial va desde una zona con claras influencias del Ribeiro hasta las proximidades de Valdeorras. Siendo al parecer desde siempre la variedad blanca básica el Godello, en las elaboraciones éste se venía acompañando de las otras autóctonas presentes en cada subzona. Incluso recordaré como curiosidad que en una bodega de la subzona de Ribeiras do Miño se viene elaborando un monovarietal de Albariño que ha recibido premios importantes (lo que confirma la importancia de los microclimas en nuestras viticulturas). En Valdeorras se han elaborado excelentes monovarietales de Godello, que a veces se acompañan con Dona Branca. En Monterrei la variedad básica sigue siendo el Godello,

que allí recibe el nombre de Verdello, la cual unas veces se elabora sola y otras se acompaña con Dona Branca y Branca de Monterrei y ocasionalmente de Treixadura. Fuera de lo que son las denominaciones es cierto que hay zonas marginales sin interés, pero no lo es menos que hay pagos con microclimas aptos para una buena viticultura (que incluso disponen a veces de algunas variedades ancestrales propias), y que por aislamiento, poca extensión o razones diversas fueron quedando inmersas en la rutina o en vías de abandono.

Ahí están por ejemplo las viñas sobre duna, las de la parte N. de la Ría de Arousa, las de Betanzos, las del Baixo Limia y las de las Riberas del Navia, en este momento con fortuna diversa en el intento de recuperación de la categoría que por su historia y potencial de calidad merecen. No nos olvidemos de que algunas denominaciones capaces de producir vinos de calidad indiscutible, como por ejemplo Rías Baixas, Ribeira Sacra o Monterrei, si lo vemos desde una perspectiva histórica, no hace tanto tiempo que han obtenido la condición de D.O. Esta visión del antes y el después puede ser perfectamente aplicable a estas otras zonas que reuniendo cualidades, aún faltan por incorporar, sea como denominaciones propias o añadiéndolas a alguna de las existentes como sucedió con algunas que recientemente se integraron en Rias Baixas y Ribeira Sacra. Volviendo a las variedades blancas, tanto en las zonas que hoy están amparadas como en las restantes, carece totalmente de sentido introducir variedades foráneas cuando disponemos numerosas autóctonas, y dentro de éstas, de tanta diferenciación entre unas y otras, sea en lo que se refiere a la expresión vegetativa y manejo de cultivo, como a las cualidades enológicas. He tenido ocasión de probar alguna que otra microvinificación de Riesling, Chardonay, Sauvignon Blanc y Gewurztraminer. La conclusión es que cultivadas en Galicia en condiciones adecuadas dan una gran calidad, son diferentes pero no mejores que nuestras autóctonas de élite, y de extenderlas lo único que contribuiríamos sería a despersonalizar nuestras viticulturas.

Vinos tintos

Entrando en los tintos, aunque de ningún modo se pueda decir que el capítulo de los blancos esté cerrado (en razón a lo antes manifestado sobre el abundante patrimonio genético y las zonas y variedades cuasi "virgenes" que quedan por estudiar), sí es cierto que falta mucho más por hacer.

Efectivamente, tras la crisis philoxérica las tintas autóctonas sufrieron un barrido todavía más intenso que las variedades blancas. A día de hoy bastantes de estas variedades tienen sólo presencia testimonial, con individuos escasos y dispersos en zonas marginales o perdidos entre las cepas foráneas, con muchas de sus cualidades todavía por descubrir.

La Mencía, presente principalmente en los viñedos del interior, es una variedad que posiblemente fue introducida desde El Bierzo.

Las autóctonas, entendiendo como tales aquellas de las que hay referencias históricas o bien de las que se han encontrado individuos bi o tricentenarios, son abundantes, aunque de algunas únicamente quedan cepas aisladas y por esta misma razón hay que esperar a conocer su comportamiento viticola-enológico luego de pasados 3-4 años a partir de su injertación en el banco de germoplasma.

Por describir algunas, el Brancellao, con buen equilibrio grado-acidez, queda algo corto de color si se hace con él viticultura de alta producción y más aún si se pretende hacer crianza. El grupo de los Caíños generalmente presenta aromas florales muy finos, algo más de capa, pero pueden quedar muy ácidos si no maduran bien. El Sousón y el Ferrón cuando se manejan adecuadamente dan vinos con buena capa, y por este motivo en algunas denominaciones se elaboraban mezcladas con otras variedades que siendo muy finas, quedaban algo cortas de color (Brancellao, Castañal, Pedral, algunos Caiños,etc.). Una variedad casi extinguida en Galicia, la Carabuñenta, ha sido "redescubierta" en Portugal, donde recibe el nombre de Touriga Nacional. De buena capa y equilibrio, podría cumplir con toda seguridad una función similar a la que acabamos de decir del Sousón y del Ferrón. El mundo de los tintos gallegos ha ido evolucionado, al igual que en las otras viticulturas, en función de lo que los consumidores venían pidiendo en cada momento.

Así, salvo en extraños reductos, debe estar ya cerrada la negra página de los vinos turbios, blancos y tintos, llamados



"del país" que tanto daño hicieron a los buenos vinos decentes.

La introducción masiva del Alicante Bouschet (y de otras tintoreras en menos cantidad) por una parte y de los HPD por otra, de los que respectivamente ni por tecnología ni por ley se pueden obtener grandes vinos, máxime en circunstancias donde lo que más importaba era la producción alta, dio lugar a una mala fama de los tintos gallegos, justificada desde luego empleando estos ingredientes.

Ahora bien, reconociendo que tenemos una asignatura pendiente, no obstante se puede decir que buena parte de las autóctonas con las que hemos trabajado, siempre y cuando se ubiquen en el pago adecuado, con la conducción apropiada y con los rendimientos limitados a la finalidad que nos propongamos, han dado lugar a unos vinos personales, de una calidad que en absoluto desmerece a los otros buenos tintos de la península. En cuanto a las otras foráneas, la Mencía responde bien en pagos y rendimientos adecuados. Para crianzas es de interés mezclarla con autóctonas equilibradas y de mayor capa. El Tempranillo según todos los indicios es de introducción muy anterior a la Mencía. Está presente en Monterrei, donde recibe el nombre de Arauxa y algo menos en Ribeira Sacra y Valdeorras, donde la llaman Castellana. Las elaboraciones con esta variedad han dado excelente resultado, siendo su inconveniente si se elabora sola el que ya es muy conocida. En las zonas en que está arraigada tal vez interese su aporte a la mezcla buscando un aporte al equilibrio del producto final. El Merenzao o Bastardo es una variedad muy antigua, también presente en Francia con el nombre de Trousseau, lo cual no quiere decir que tuviera que proceder de allá, pues el camino pudo ser perfectamente el contrario. Susceptible de producir vinos de alto grado alcohólico, se suele quedar escasa en capa, por lo que salvo en situaciones especiales (elaboración de Portos en Portugal) su interés parece destinado a su aporte a mezclas.



Otras variedades foráneas, especialmente francesas, han sido introducidas en épocas relativamente recientes, en número insignificante, más bien por curiosidad buscando el aporte de color a la Mencía. Elaboradas solas han dado, como en el caso del Tempranillo, un resultado óptimo; el problema está en su extensión por todo el mundo, por lo cual teniendo en cuenta nuestra riqueza patrimonial, entiendo que carece de sentido su introducción. Mejor será, allí donde haga falta equilibrar, comenzar por estudiar bien las combinaciones entre las autóctonas que reúnan mejores condiciones para el fin que se persigue –entendiendo que tales autóctonas se cultiven buscando unos rendimientos adecuados al tipo de producto final que se procura,bastando con tomar nota de cuales son las producciones por hectárea con que trabajan las bodegas españolas y europeas que venden los vinos tintos más caros, y sólo tras el hipotético fracaso de estos intentos merecería la pena el ensayo de mezclas con variedades de gusto "internacional".

Esto es una mera opinión que puede estar equivocada, pues será el mercado al fin y al cabo el que determinará, mejor dicho, está determinando ya lo que es rentable y lo que no.

• Altos costes de producción

Conclusiones

Para concluir, la suerte de nuestras viticulturas es la diversidad, que con buen criterio puede dar lugar a múltiples vinos blancos y tintos, del año y de crianza, personales y de altura.

Lo negativo es la atomización de la propiedad, la difícil orografía en algunas zonas y las difíciles condiciones climáticas en otras. Todo ello repercute en un coste de producción alto/kg. de uva si lo comparamos con otras viticulturas más extensivas, a pesar de las muy útiles mejoras en manejo e infraestructuras que en distinto grado se hayan podido introducir en los últimos tiempos.

Por lo tanto, la única manera de hacer frente a unos costes de producción elevados es poder vender estos vinos a un precio alto que los compense.

Esta realidad a día de hoy está comprobada suficientemente en lo que se refiere a los blancos, pues es difícil que haya un certamen donde no resulten premiados vinos gallegos de cualquiera de las denominaciones.

Los tintos podrán tener la misma proyección siempre y cuando se estudien concienzudamente la ubicación de las parcelas y las variedades elegidas, así como la limitación de los rendimientos de éstas a la prioridad de la más alta calidad.

El objetivo viene a ser realmente idéntico al de los blancos, o sea el logro de lo mejor que se pueda obtener de ese pago determinado, convergiendo con los criterios de aquel sector de consumidores que está dispuesto a comprar un vino caro.

Este camino empieza a verse más abierto día a día y tanto en ensayos efectuados como en recientes experiencias de salida al mercado de tintos de calidad por parte de algunas bodegas se ha demostrado que la respuesta es óptima siempre y cuando en el proceso vitícola-enológico se hayan tenido los criterios firmes de principio a fin.