

TORGO"

Viñedos y bodega de Torgo, en Parada de Achas.



Quinientos metros decisivos

La bodega, ubicada en el lugar de O Torgo, en Parada de Achas (A Cañiza), elabora albariños y plurivarietales típicos de la zona del Condado; esto es: producidos con albariño, treixadura y loureira. Sin embargo, forma parte de las llamadas bodegas desamparadas o sin D.O. El motivo de ello radica en su situación geográfica, justo 500 metros más allá del corte que limita Rías Baixas por la parte de la subzona del Condado de Tea. Torgo apuesta por la calidad frente a la cantidad.

la docencia y el fútbol.

Será, por fin, a la vuelta del país latinoamericano, cuando Javier Barba descubra el mundo del vino y sea para él desde entonces "un universo apasionante" y del que, subraya, "hay muchísimo que aprender". En 2010, él y su mujer deciden continuar con el proyecto de la familia de esta en Parada de Achas, a A Cañiza, concretamente en El Torgo, una pequeña bodega cuyo viñedo, de una sola hectárea, mide, casualmente, "lo mismo que un campo de fútbol de los grandes". La bodega Torgo, "un lugar

espectacular", nace en los años 30 y pocos años más tarde, empieza a producir vino de la mano de la abuela de Magdalena, una tradición continuada por su madre y su hermana, quienes renovaron la viña orientándola a la producción en ecológico hasta que llegó a manos de esta y su marido Javier, que se han lanzado a darle una imagen. Bajo su tutela y "siguiendo las ideas originales", según recalca Magdalena, la bodega ha pasado a producir vinos totalmente ecológicos y ofrece actividades de enoturismo, incluido el alojamiento, como las clases idiomas a través del sector vinícola y a pie de viña.

Cuando se les pregunta por los motivos de su decisión, ambos coinciden en apuntar a un cúmulo de circunstancias entre las que destaca el amor por la zona que comparten. Cuando "Javi" conoció este lugar "se quedó sorprendido", "le gustó mucho", dice Magdalena, quien creció pasando los veranos en el Torgo, un paraje "bucólico" del que, sin embargo, insiste, no debe olvidarse el esfuerzo que conlleva.

Hoy, en el Torgo, "menos turístico pero más auténtico", Magdalena pasea con sus animales mientras trabaja en la finca y, en medio de los colores, aromas y sonidos de la naturaleza, Javier se dedica a su última pasión, el vino, sin dejar de lado las dos primeras. En efecto, tampoco aquí ha abandonado Javier el fútbol: la bodega ofrece, dentro de su oferta enoturística, la posibilidad de combinar vino y deporte. La pareja ha acondicionado un campo de fútbol en un antiguo campo de maíz al pie de sus viñedos. "La cabra siempre tira el monte", dice Javier mientras se ríe. Precisamente, hace menos de dos meses, organizó un partido de fútbol con pequeños productores del distintas zonas, en la que compitieron "blancos contra tintos". Una iniciativa a la que siguió una comida en la que todos los participantes llevaron su vino. "Una risa, estuvo genial", describe Javier, quien opina que, aunque "el fútbol se vincula siempre más con la cerveza", en realidad, "el fútbol y el vino encajan muy bien".

Botella de Paco&Lola, diseñada por Marta Lojo Wine Design Studio y galardonada con medalla de plata por el diseño de su packaging en el prestigioso certamen 'L. A International Wine Spirits Awards'.

da arrojar una etiqueta. Muchas bodegas optan así por ofrecer detalles diferenciadores del vino en su etiqueta frontal como puede ser la procedencia ("Vinos de Parcela", de "Terroño") y, del mismo modo, el método de elaboración cobra importancia, sobre todo en vinos blancos, en los que es frecuente encontrar especificaciones como sobre "Lías", "Fermentado en Barrica", etcétera.

En definitiva, es importante tener en cuenta que el diseño de un vino está lejos de rematar cuando el bodeguero crea el mejor vino a partir de los mejores viñedos, sino que termina cuando

todo eso se materializa en una imagen de marca sustentada por una etiqueta y un diseño de botella que conseguirá sugestionar al consumidor hasta llevarle a querer probar los sabores y aromas de esa viña en la que nació la idea.

**Diseñadora gallega especializada en el mundo del vino*

EL PROYECTO

NANOTECNOLOGÍA EN LA VIÑA

Texto: **MARÍA BUENO**

Algunas bodegas de la comunidad han decidido explorar el uso de nanotecnología en sus viñedos contra las llamadas enfermedades de madera, por culpa de las cuales pierden, cada año, parte de su plantación y contra las que no se puede luchar de manera efectiva debido a la ausencia de métodos realmente eficaces para ello.

Las enfermedades de madera son una serie de hongos que atacan con especial saña a los viñedos de las Rías Baixas. Uno de ellos, el complejo yesca, supone un auténtico quebradero de cabeza para los viticultores, ya que provoca la mortandad de un 2% de las plantas cada año.

Esta enfermedad ataca desde dentro a la madera, secando la cepa y provocando un decaimiento progresivo de la planta.

Actualmente, no existe en el mercado un tratamiento efectivo para frenarla y algunos de los que había fueron prohibidos hace años por sus efectos nocivos. En otros tiempos, se llegó a utilizar arsénico sódico y, aunque ahora existen otros métodos, como el sulfato de cobre, no están siendo realmente efectivos.

Ante esta tesitura, algunas bo-

degas han decidido explorar otros caminos para acabar con estas enfermedades. Uno de ellos consiste en la utilización de nanopartículas en la cepa como alternativa a los tratamientos tradicionales.

Extremadamente minúsculas, estas partículas, de cobre o plata, pueden llevar la solución allí donde el sulfatado tradicional no llega: al interior de la madera y actuar así, directamente, en el origen del problema.

Una de estas bodegas es La Val, que ha decidido responder a

las enfermedades de madera emprendiendo un proyecto de I+D+i en colaboración con el Centro Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI). Este estudio busca explorar el uso de nanopartículas en la cepa. Desde la bodega explican que, si esta investigación es capaz de sacar unas buenas conclusiones, en un horizonte de 30 años, pasará de tener que replantar un 60% del viñedo a te-



ner que reponer tan solo un 15 o un 20%.

Además de más eficientes, este tipo de técnicas prometen ser también más respetuosas con el medio ambiente, ya que permitirán reducir el uso de sulfitos en los viñedos de la comunidad y, en la misma línea, tendrán una repercusión económica positiva.

El hombre de Robert Parker en España, Luis Gutiérrez, regresa a tierras gallegas

El catador del equipo de Parker Luis Gutiérrez ha regresado esta semana a Galicia para catar los vinos de distintas D.O. de la comunidad. Un acto que se incluye dentro del calendario editorial de la publicación The Wine Advocate, dirigida por el famoso crítico Robert Parker. Así, Gutiérrez ha visitado distintas zonas, en cada una de las cuales ha puntuado 30 referencias.

La comunidad se hace con 16 medallas en el "Challenge International du Vin"

Galicia se ha hecho con hasta 16 galardones en el "Challenge International du Vin", uno de los concursos más importantes del panorama vinícola mundial en el que los caldos de la comunidad han sido premiados con 11 oros, 3 platas y 2 bronceos. Rías Baixas encabeza la lista de D.O. ganadoras al haberse hecho con 8 oros en el certamen francés celebrado en Burdeos.



su elaboración, cata, consejos prácticos de consumo...

Estas etiquetas, que basaban su éxito en unos excelentes trabajos de impresión con acabados muy sofisticados y unos papeles que transmitían sensaciones sin tan siquiera abrir la botella, han dejado ya de ser tendencia para abrir una etapa de vuelta a lo clásico. En actualidad, los consumidores, en general, valoran más la información que pue-