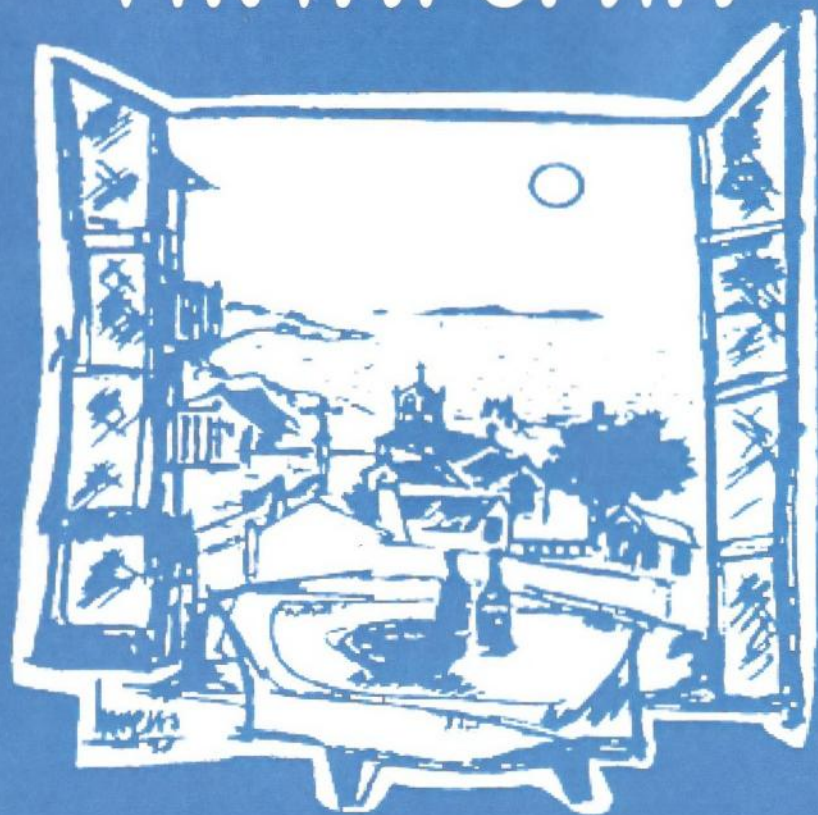


XIII FESTA do VIÑO TINTAFEMIA



1, 2 e 3 de Xullo 2016

Santa Maria de Cela

DE LA TINTA FEMIA Y EL OCASO

De nuevo nos vemos obligados a salirnos del guión establecido, pero miren, otra vez las emociones recientes se imponen por un bien mayor.

El caso es que ayer abríamos una botella que nos hizo pensar. Esa botella fue adquirida hace un año, en un lugar llamado El Iglesiario, una hermosa taberna situada en Cela, pequeña comarca que se eleva sobre los hombros de la villa de Bueu (Pontevedra), y nos brinda una privilegiada visión de la Ría.

El vino que contenía esa botella es el producto del trabajo local sobre una variedad que sólo crece allí. La llaman Tinta Femia. Nos había hecho disfrutar en su día de una maravillosa cena en el Iglesiario, y uno decidió hacerse con una de esas botellas sin etiquetar para darle tiempo y probarlo con calma. A pesar de las advertencias del vendedor sobre el carácter artesano del tinto, su no adición de sulfitos y su consiguiente dificultad de conservación. Nos olvidamos de él durante un año. Hasta ayer, en que se mostró pleno de salinidad y frutas rojas, potentes herbáceos y balsámicos, aromas de sidra, eucalipto, manzana algo pasada y aunque algún defecto de verdor y oxidación, pleno de complejidad; anguloso en boca con tremenda frescura, ligero de cuerpo y crujiente acidez, puro nervio, volvían defectos de verdor, pero seguía agradable, salvaje, diferente...

Resulta que estos vinos generan, tanto localmente como entre los visitantes de la zona, una auténtica fiebre. Nadie pide otra cosa para tomarse una caldeirada de pulpo o una cazuela de lenguado. A Festa do Tinta femia, es un éxito año tras años y pocos son los que tras probarlo (y no detestarlo) no se llevan una botellas. Dicho esto, quizás algún avezado lector se pregunte por qué un vino de estas características no sale de allí.

Les daré algunos datos. Aunque hay tesis muy solventes que defienden la tinta femia como una variedad del Caiño (tal vez lo más parecido a la Pinot Noir que hay en España), lo cierto es que goza de reconocimiento propio como variedad minoritaria, es decir, aquella, según el Ministerio de Agrigultura, de la que existen menos de 1.000 hectáreas a escala nacional.

Según la Asociación de Viticultores de San Martín de Bueu, que es la única organización conocida que defiende el asunto, en Cela hay 185 hectáreas de viñedo, de las cuales 65 corresponden a viñas abandonadas. La mayoría son prefloxéricas y, al parecer la cepa madre se plantó en 1782.

Pero ocurre que- y aquí viene lo fuerte- esas 120 hectáreas no abandonadas que nos quedan- salvo que me hayan informado mal- se distribuyen entre 1.930 propietarios. Si, sí, el microfundismo elevado (o más bien reducido) a la enésima potencia, y una situación absurda en la que cada propietario tiene una media de 0,06 hectáreas. Y, repito, 65 abandonadas.

Imagino que el lector ya se va haciendo una idea de lo que ocurre aquí. Pero hay muchos factores. Primero está el dinero. Resulta que el terrateniente, que también come, obtiene más beneficios de plantar dañinos eucaliptos que de estas antiguas cepas que, por el contrario, nadie subvenciona; y como la D.O. Rias Baixas no reconoce esta

zona de producción, pues tampoco le compensa arrancar para plantar albariño (la uva más cara de España, por cierto).

Aquí llega el segundo factor que juega- o más bien, deja de jugar- un papel importante, la D.O., que, influida exclusivamente por los intereses de los grandes productores, no muestra preocupación alguna por nada que no sea blanco, y en botella.

A esto le tenemos que añadir una administración autonómica, mucho más preocupada en que las etiquetas estén en gallego normativo que en recuperar variedades autóctonas. Les daría igual que se arrancara toda la mención de la Ribeira Sacra para plantar tempranillo, siempre y cuando la llamaran arauxa.

Y finalmente, no podemos olvidar el carácter de la mayoría de los viticultores autóctonos, con una media de edad que posiblemente supere los 70 años y que, como es lógico no quieren oír hablar de nada que no sea la elaboración de vino joven para vender en el año. Quizás alguien debería hablar de organizarse, de dar a conocer la variedad, de recuperar viñedos, de la elaboración de vinos finos y etiquetados, de la maloláctica, de la poda en verde o de sulfatar menos. Mientras tanto, estos tintos no llegarán a lo que pueden ser. Mostrarán defectos de verdores, desequilibrios de acidez y alcohol (dudo que la graduación media supere los 10º), recuerdos a cuadra, botellas muy irregulares y pocas posibilidades de longevidad.

Lo curioso es que a pesar de todo ello, a día de hoy, resultan frescos, explosivos aunque ligeros, angulosos, complejos, con mucho nervio, alegres, elegantes en cierto modo, y con un regusto Borgoñón, como si la pinot noir hubiera pasado un par de lustros viviendo en taparrabos por la selva del Amazonas.

Y es que, en definitiva, aunque con pocos medios, una variedad grácil y centenaria, bañada por los vientos de la ría, cuya orilla está a pocos metros, que sobrevive en pendientes brutales de orientación oeste, que debe competir con helechos y malas hierbas para salir adelante, se expresa a pesar de todo.

Yo invito al que lea esto y le gusten los vinos frescos, de carácter atlántico, a que se pase por allí, conozca la zona, sus viñedos entre helechos, su puesta de sol, su olor a sal y, de paso, pruebe esos tintos, no le dejarán indiferente.

Además, por el momento y hasta que un héroe decida que, en esas hermosas tierras, se pueden hacer vinos finos de calidad para sorprender al mundo, esa será la única forma de disfrutarlos.

Como decía Bonnie Tyler...