



HACIENDO

**BODEGAS
TERRAS GAUDA**

EL GRAN VINO QUE NACIÓ EN O ROSAL

Terras Gauda está consolidada como una de las bodegas más reconocidas de las Rías Baixas por la excelsa calidad de sus caldos // Un cuidadoso proceso de elaboración y la apuesta por la I+D+i es el secreto para conseguir una cosecha óptima año tras año



www.terrasgauda.com

La bodega Terras Gauda está emplazada en un enclave privilegiado de Galicia: el valle de O Rosal, donde las vides nacen esplendorosas gracias a la buena dosis de insolación que reciben cada día, a la excelsa calidad de la tierra y al mimo con el que los técnicos de la reconocida empresa gallega tratan cada racimo de uvas. Corría la década de los ochenta cuando José María Fonseca, economista y técnico del Ministerio de Trabajo, empezó a interesar-

porque teníamos un potencial enorme”.

Todo eso desembocó con el paso del tiempo en poner el ojo en una zona, “para mí la mejor de todas las de Galicia, sin ánimo de desmerecer al resto, donde poder sembrar una primera vid que diese lugar a un proyecto bodeguero. Fue en el municipio de O Rosal. “Queríamos hacer vinos con denominación de origen Rías Baixas y de la mejor forma posible, pasando por una cuestión interesantísima como era la dimensión. En Galicia era imposible. Tuvimos que romper con el tópi-

res de la comarca de O Rosal, se encaminó hacia delante con una nueva sociedad, Adegas de Eiras, la madre del Terras Gauda. En poco tiempo las dos firmas se fusionaron y fundaron la bodega con el mismo nombre. Aquel vino, con lo que ya representaba, había podido con las dos sociedades en favor de lo que sería un gran y exitoso proyecto empresarial. “Sabíamos que no solo era cuestión de producirlo, sino de venderlo, por eso nos asociamos con un grupo de cocineros gallegos, Xantares, que nos ayudaron a ponerlo en el mercado”. Lo que empezaron con 37.500 botellas ahora ya cuenta con más de un millón y medio en cada temporada.

Al preguntarle a José María Fonseca por el secreto para conseguir el Terras Gauda, sostiene que el reto de cualquier bodeguero es “sacar cada año un vino que sea lo más fiel posible a lo que se quiere hacer: que el consumidor diga que el producto está muy bueno y que al mismo tiempo lo identifique con la marca”.

Así, apunta que tratándose de “un

vino con pie de cuba, es decir, dejando que la fermentación arranque espontáneamente y a través de las colonias de levaduras naturales que viven en las uvas.

Por otro lado, la reconocida bodega de O Rosal siempre ha apostado fuertemente por la investigación, el desarrollo y la investigación (I+D+i). Así, dispone de tres patentes propias, una de ellas la de la fermentación. “Cuando empezamos a investigar sobre esta levadura, que estaba en nuestros viñedos, observamos que es un individuo tan diferenciado que se pudo patentar. Tiene una influencia decisiva en la personalidad de nuestro vino”, añade el fundador de la empresa.

Terras Gauda dispone de una superficie de 160 hectáreas de viñedo que garantizan, en cantidad y calidad, la materia prima necesaria para elaborar sus vinos. La bodega se plantea como principal objetivo la elaboración de vinos de máxima calidad, con personalidad propia, a partir de variedades nobles cultivadas en las condiciones idóneas y vinificadas según la tradición de la zona, procesadas con la tecnología más avanzada y los máximos cuidados. Asimismo, la firma gallega adquirió en 2002 Bodegas Pittacum, en la Denominación de Origen Bierzo, para elaborar tintos de calidad a partir de viñedo viejo y con crianza en roble. En 2010 incorporaron al grupo la bodega Quinta Sardonía, en Sardón de Duero, en la que elaboran vinos tintos de alta gama bajo los principios de la biodinámica. También han diversificado la línea de negocio en 2008 con A Rosaleira, una fábrica artesanal de conservas vegetales fundada en O Rosal en 1940. Además del Terras Gauda, cuentan con etiquetas como Abadía de San Campio y La Mar. También producen una reconocida línea de licores, Porta do Miño, mientras que en sus bodegas de El Bierzo y la Ribera del Duero ponen todo el empeño en vinos como Pittacum y Quinta Sardonía.

La sucesión de José María Fonseca en Bodegas Terras Gauda está garantizada por su hijo Antón, que ya pone todos sus esfuerzos en continuar el camino que un buen día inició su padre allá por los años ochenta y que permitió crear uno de los mejores vinos de Galicia.



Bodegas Terras Gauda en O Rosal (Pontevedra)

co de que aquí no hay latifundio: lo hay, los montes comunales son latifundio. Pero nos encontrábamos con problemas legales. Teniendo en cuenta la legislación de aquel entonces había que ser muy crédulos y tener mucha fe en lo que se hacía, porque solo permitía arrendar tierras por 30 años, cuando el tiempo medio para que una viña esté en explotación son siete”, relata Fonseca, antes de añadir que ciertamente “había que estar un poco locos para meterse algo así, pero afortunadamente las cosas salieron bien y fundamos la primera sociedad”.

Viñedos do Rosal, en la que participaron “varios viticultores inquietos de esta zona”, nació en 1989. “Tenían unas parcelas bastante grandes y fue lo que nos permitió hacer el primer vino en la cosecha de 1990”. Aquellas primeras botellas marcaron tendencia y el proyecto, al que se sumaron más producto-

ser vivo como es el vino y de un proceso biológico y químico tan grande como el que sufre el fruto de la planta, es imposible calcar cada año lo mismo, aunque sí hay que tender a que sea lo más homogéneo posible”.

En este sentido, hay una serie de condicionantes contra los que nada se puede hacer, como son las condiciones meteorológicas, que marcan poderosamente la vida de la planta, pero también existen un gran número de técnicas que permiten que las viñas sean mejores, y por tanto el producto final. Es importantísimo, por ejemplo, el proceso de maduración, escoger el momento adecuado para hacer la vendimia. Otro secreto de Terras Gauda es hacer el



GALICIA

GRAN APUESTA POR EL ENOTURISMO

Se trata de una de las últimas apuestas firmes del Grupo Terras Gauda. El enoturismo se encuentra en pleno apogeo y en la reconocida bodega de O Rosal no son ajenos a esta realidad. Lo cuenta Antón Fonseca, vicepresidente de la empresa vinícola: “No se nos puede escapar que una parte importante del motor económico del país está tirando hacia el turismo y, en este contexto, hay mucha gente que disfruta muchísimo del romanticismo que hay entre los muros de una bodega”, señala Fonseca, hijo del fundador de Terras Gauda y por tanto segunda ge-

neración al frente del negocio. Lo cierto es que las tres bodegas del grupo se encuentran en un enclave “maravilloso”. La de O Rosal, por ejemplo, está emplazada en una zona tan emblemática como el Baixo Miño. “Estamos en un triángulo turístico muy importante y no podemos obviar esto”, apunta. Las puertas de las tres bodegas del grupo Terras Gaudas están abiertas a todos aquellos amantes del vino que quieran conocer de cerca el proceso de elaboración de los preciados caldos. A través de su página web se pueden solicitar las visitas, que son

guiadas, en las que se da a conocer ya no solo la historia de la empresa vinícola, sino también las principales características de las uvas con las que trabajan y los diferentes pasos de la producción, desde que se planta la cepa hasta el vino embotellado y listo para poner a la venta. “El enoturismo es un fenómeno que surgió en todos los países productores de vino, porque en torno a este existe todo un mundo que puede llegar a enriquecer cualquier viaje, ya que de por sí solo el vino es muy interesante”, concluye José María Fonseca.



Descárgate el pdf en:
www.elcorreogallego.es

ENTREVISTA

**JOSÉ MARÍA FONSECA,
PRESIDENTE
DE TERRAS GAUDA**

“EL MUNDO TIENE QUE ESCAPARSE DE LAS ECONOMÍAS ESPECULATIVAS Y CENTRARSE EN LAS PRODUCTIVAS, SON LAS QUE CREAN RIQUEZA”

Licenciado en Económicas por la Universidad de Santiago y funcionario técnico del Ministerio de Trabajo, José María Fonseca Moretón fundó en 1989 Viñedos do Rosal y posteriormente Adegas das Eiras, sociedades que terminarían fusionándose para la creación de Terras Gauda, un grupo empresarial que actualmente cuenta con tres bodegas en España y una fábrica de conservas vegetales pionera en Galicia.

que tratarla bien: buscar buenas acideces, concentraciones... En el Bierzo hay unas condiciones estupendas y unos viñedos muy viejos para hacer unos tintos espectaculares, además de una tradición vitícola que viene de la época de los romanos.

También tienen una bodega en la Ribera del Duero...

Sí. En la Ribera del Duero se han concentrado unos vinos excelsos. Allí pueden hacerse unos caldos fantásticos con la misma filosofía que en Terras Gauda y hemos conseguido, en la que entendemos que es la mejor zona de España en este aspecto, lograr una calidad excepcional. En nuestra bodega Quinta Sardonía estamos haciendo unos tintos muy buenos, el homónimo, y también en la misma línea, aunque con menos crianza, el Sardón, que es un vinazo estupendo.

¿Cómo surgió la idea de los destilados?

En Galicia tenemos una tradición muy antigua de los bagazos, del aguardiente y yo, que soy ourensano de nacimiento, siempre he tenido muy presente esta realidad, porque, como todo el mundo sabe, Ourense es la cuna del licor café. Y yo tenía que hacer un licor café en la bodega que me permitiese llegar a mi Ourense natal sin que mis amigos allí me tomasen el pelo... Pues en clave de humor podría decirse que lo que yo hago bien, bien, bien es el licor café. Por otro lado, el aguardiente de hierbas y la blanca están en la línea de las mejores que tenemos en Galicia.

Y de bodeguero se pasó a conservero...

Creo que hoy en día somos la primera empresa de O Rosal y además estamos ligados al sector de la producción e identificados con la

tierra y con lo que estamos haciendo. Aquí nació la primera fábrica de conservas vegetales de toda Galicia, que impulsó un ilustrado maestro y alcalde de este ayuntamiento, Jesús Sánchez García. En el transcurso de tres generaciones trataron de conservar siempre las grandes calidades, pero los tiempos se complicaron a causa de varios factores condicionantes del mercado. Fue así como nosotros asumimos el reto de conseguir que A Rosaleira no muriese. Estamos peleando con una calidad fuera de lo normal y no vamos a parar hasta poner los productos de nuestra conservera vegetal. A Rosaleira, donde deben estar.

¿Tiene retos?

No hablaría en clave de retos, porque retos tenemos todos los días del año. Yo aquí tendría que romper una lanza en favor de los empresarios, de los empresarios sólidos, de los que crean riqueza, porque el mundo tiene que empezar a escaparse de las economías especulativas y centrarse en las productivas, que son las que crean riqueza. Es triste ver como a veces se hace más dinero con la especulación que sacando terrones de la tierra, por poner un ejemplo. El reto para cualquier empresario es abrir su empresa y afrontar todas las dificultades que muchas veces poco tienen que ver con su actividad. El desafío para el empresario es afrontar cada día su trabajo y en buscar fórmulas para incrementar su beneficio, ya que esto es lo que permite crear riqueza en las familias y por tanto sentar las bases del futuro. En nuestro caso, quizás se trataría de poner más pies al banco, si fuesen necesarios, y también pensar en alguna bodega en las zonas más emblemáticas de los vinos. Tenemos que partirmos la cabeza por lo que podemos seguir haciendo por los vinos gallegos y tenemos muchos planes entre manos.

¿Cómo le gustaría que le recordasen en la posteridad?

Me gustaría que lo hiciesen bailando un chachachá o una muiñeira en mi honor con un buen vaso de Terras Gauda y diciendo: ¡qué bueno está este vino!

