

**MONOGRÁFICOS
EVEGA Nº3**



A VARIEDADE ALBARIÑO

XUNTA DE GALICIA

MONOGRÁFICOS
EVEGA Nº3



A VARIEDADE
ALBARIÑO

*Non podemos atopar sobre a terra
nada coma o vaso tan fermoso.
Do tenre amor ao berce
ao caldo vivo
que nos fai
ledos.
Que dozura traes
ao corazón do home!
Ven!
Ven!
Ven!
amante albariño
amigo sempre meu!
Dáte a min
axiña e en sazón.
Xa se ve nas túas burbullas
nadar a meirande ledicia, e as risas.*

Laude do Albariño, Álvaro Cunqueiro

Autores:

Beatriz Castiñeiras Gallego
Juan Carlos Vázquez Abal
María José Graña Caneiro

Agradecementos:

Bodegas Lagar de Fornelos
Pazo A Quintana

Edita: Xunta de Galicia. Consellería do Medio Rural

Lugar: Santiago de Compostela

Ano: 2017

Imprime: Gráficas Garabal

Depósito Legal: C 1272-2017

Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia:

Ponte San Clodio s/n - 32428 Leiro - Ourense
evega.medio-rural@xunta.es

O aproveitamento da riqueza dos nosos recursos naturais

Temos a gran sorte de vivir nunha zona cunha grande riqueza dos nosos recursos naturais, coas nosas praias, os nosos bosques, as nosas vilas, e sobre todo coas nosas xentes que dende sempre aproveitaron e respectaron a nosa terra e os nosos recursos, para que hoxe sexan un orgullo para todos nós.

Especial importancia ten para a Galicia o sector vitivinícola, sendo un gran exemplo de aproveitamento da riqueza dos nosos recursos naturais e da modernización dun sector, o primario, no que Galicia é punteira. E agora, que imos albiscando a recuperación económica, debemos seguir apostando polos produtos do noso campo.

Na nosa comunidade temos unha grande cultura gastronómica á que acompañan os nosos viños, sendo un dos elementos que máis nos identifica, e proba diso son os milleiros de turistas que nos visitan cada ano, e así o acreditan os restaurantes recoñecidos a nivel internacional, con estrelas Michelin, nos que sempre están presentes algúns dos nosos viños en maridaxe ou para poder degustalos con algún dos seus excelentes pratos.

Seguiremos neste camiño: modernizando, innovando e apostando por un dos sectores que máis alegrías nos está a dar na nosa recuperación económica. Sector que non para de medrar e así o reflicten os datos ano a ano. Dende o ano 2008 incrementamos máis dun 100 por cen as exportacións, grazas ás 460 adegas que temos en Galicia e sobre todo aos 16.000 viticultores das cinco denominacións de orixe galegas: Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro e Valdeorras.

O Albariño, no que está centrado este monográfico, é a variedade de uva branca que máis abunda na nosa comunidade, sendo na DO Rías Baixas onde maior presenza ten, o que se traduce nunha produción de uva duns 33 millóns de quilos anuais, representando máis da metade do viño que se produce en Galicia e sendo líder en exportacións, xa que máis do 80% das exportacións de viño galego proceden da DO Rías Baixas.

A fortaleza dos nosos viños aséntase en dous piares fundamentais: a gran calidade e o vencello co territorio. Ambos os dous factores constitúen a clave de bóveda sobre a que se asenta o éxito do noso sector. O éxito que acompaña aos nosos viños alá onde vaian convertendo a Galicia nun dos referentes mundiais no sector vitivinícola.

Alfonso Rueda Valenzuela

Vicepresidente e Conselleiro de Presidencia, Administracións Públicas e Xustiza

O Albariño

Esta variedade de uva branca é a que máis superficie ocupa nas denominacións de orixe e indicacións xeográficas protexidas de Galicia. Na DO Rías Baixas alcanza o maior desenvolvemento pois está especialmente adaptada aos solos de natureza franco-areosa, de lixeira acidez, e ao clima atlántico que matiza a súa expresión.

Sobre a orixe da variedade hai a teoría de que chegou a través do Camiño de Santiago, aínda que o máis probable é que sexa autóctona do Macizo Galaico-Duriense. De sempre, foi unha variedade moi recoñecida e louvada polos poetas e escritores, como Ramón Cabanillas, Álvaro Cunqueiro, José M^a Castroviejo e moitos outros persoeiros. Dedícaselle a Festa do Viño Albariño, que se vén celebrando cada ano dende 1953 o primeiro domingo de agosto en Cambados, sendo a máis antiga de Galicia e a segunda de España, e declarada de Interese Turístico Nacional. Non obstante, non foi ata os anos 70, e sobre todo coa constitución da DO Rías Baixas en 1988, cando se produciu un importante impulso no seu cultivo, cuxos caldos son hoxe recoñecidos internacionalmente como unha das variedades máis valoradas e peculiares do mundo enolóxico e acadando cotas de exportación moi importantes.

Na actualidade está rexistrada en todos os regulamentos das denominacións de orixe galegas, en moitas de España

e mesmo doutros países produtores. En Galicia ocupa unha superficie de cultivo de 5.699 ha, segundo o Rexistro Vitícola de Galicia (31 de xullo de 2016). Nas Rías Baixas é onde predomina a elaboración como monovarietal Albariño, nas outras zonas vitivinícolas como Ribeiro, Valdeorras, Ribeira Sacra, Monterrei, O Morrazo, Betanzos ou Barbanza, normalmente mestúrase con outras castes como Loureira, Caíño Branco, Treixadura e Branco Lexítimo.

O Albariño está ligado dende sempre ao cultivo en emparrado, sistema de condución de forte estrutura construtiva con postes de granito, creando fermosos espazos nos eirados das casas galegas do rural e nas vilas de Galicia. Na actualidade segue sendo un sistema de condución moi difundido, pero tamén, e cada vez máis, noutros sistemas de posicionamento vertical da cepa, tipo espaller e outras variantes de estacada. Cultivada tanto en pequenas parcelas como en superficies máis extensas, localízase nas zonas de transición das ladeiras dos montes e nos vales que conforman os ríos Umia, Ulla, Miño, Sil e Tea, entre outros, conformando paisaxes de gran beleza.

Esta tradición vitícola está na actualidade ben representada por antigas adegas restauradas e modernas construcións, con equipamentos e tecnoloxía moderna, xerando espazos de desfrute enoturístico cada vez máis demandados.

Descrición da variedade

O Albariño é unha variedade vigorosa, con boa porosidade vexetativa, de agromada precoz, moi fértil, de rendemento medio e maduración media.

No aspecto ampelográfico, o pámpano presenta unha extremidade aberta con pigmentación reberetada de intensidade media e peluxe tombada de densidade alta. A folla, de cor verde

clara, é pentagonal con tres lóbulos e dentes convexos, de seos laterais superiores en forma de V. Os acios son de tamaño pequeno, arredor dun peso medio de 110-150 g, forma cilíndrica e cónica, de compacidade media con presenza de unha ou dúas ás, con bagos de forma redonda, cor verde-amarela e pel grosa, o que lle confire maior resistencia á botrite.

A plantación. Operacións previas e deseño

Destaca pola súa boa adaptación a un amplo rango de solos, tanto aos máis pobres e secos de ladeira, típicos das plantacións de vide, como aos máis fértiles de val das principais zonas produtoras. Como ocorre con outras castes, co quentamento global as parcelas de maior latitude e altitude da comunidade tamén adquiren interese para o seu cultivo.

As parcelas con antecedentes en cultivos dedicados a especies forestais, arbóreas ou viñedo, cómpre deixalas a barbeito un mínimo de tres anos como medida preventiva fronte aos patóxenos do solo, especialmente a *Armillaria*. Realizaranse labores de desfondamento que permitan a limpeza das raíces e a aplicación de emendas e fertilización de fondo, en función da analítica do solo realizada previamente.

No deseño da plantación valoráranse as características da parcela co fin de establecer as unidades homoxéneas

de cultivo para unha boa xestión, especialmente as referentes á orografía, dispoñibilidade da auga e fertilidade. As decisións que se adopten sobre a elección do portaenxertos, clon, densidade de plantación, sistema de formación e grao de mecanización son claves no futuro da plantación, xa que son de difícil corrección posterior.

■ Elección do portaenxertos

Se consideramos que é unha variedade vigorosa, seleccionáranse portaenxertos que equilibren o vigor da cepa e teranse en conta a afinidade patrón-variedade, o sistema de formación e a fertilidade do solo.

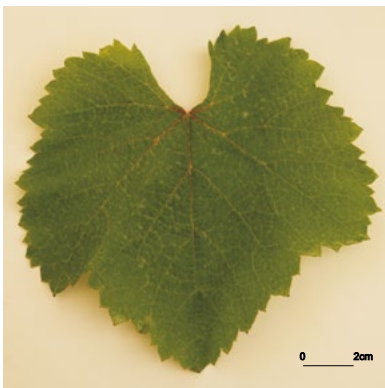
En solos frescos e fértiles, o portaenxertos máis empregado na zona atlántica sobre formacións altas (emparrado) é o 196-17C. Non obstante, nas plantacións en espaller deberánse seleccionar portaenxertos de menor vigor, como o 101-14MG, que limita o desenvolvemento vexetativo das cepas.



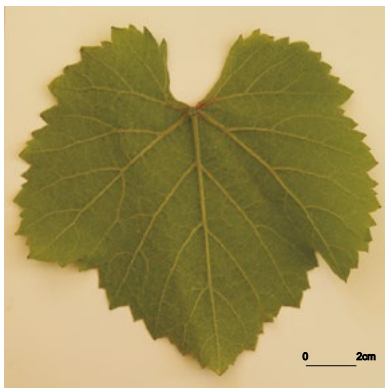
SUMIDADE



FOLLA NOVA: FACE, ENVÉS



FOLLA ADULTA: FACE



FOLLA ADULTA: ENVÉS



ACIO



BAGO

Descrición morfolóxica da variedade Albariño



Emparrado da variedade Albariño no eirado dunha casa

En plantacións con solos de ladeira, secos, areosos ou pedregosos, e con pouca capacidade de retención de auga, adoitarase empregar portaenxertos máis rústicos, como o 110R ou o 1103P, pero tamén se poderá empregar neste tipo de solos o 196-17C, dado que é un patrón polivalente ben adaptado aos solos ácidos e pouco profundos.

■ A arquitectura da videira e poda

Esta variedade, a excepción da formación en vaso, permite moitas variantes de sistemas de formación, tanto horizontais como sistemas verticais posicionados ou sistemas libres non posicionados (*sprawl*). O sistema de formación tradicional, onde representa

a máxima superficie (Rías Baixas), é o emparrado, aínda que cómpre salientar que o sistema en espaller estase a establecer cada vez máis nas novas plantacións, sendo o máis empregado nas plantacións do resto de Galicia.

Pola tendencia a unha baixa fertilidade nas primeiras xemas francas e por presentar un acio pequeno require podas longas (tipo Guyot, Slyvoz, Cazenave) ou mixtas (tipo Yuste), fronte a podas curtas (tipo Royat), para alcanzar producións equilibradas. Non obstante, estudos comparativos de clons de Albariño realizados na EVEGA-Ribadumia concluíron que no caso de clons produtivos, tanto con podas longas como curtas, acádanse bos rendementos.



Plantación en emparrado da variedade Albariño

O Albariño é unha das castes que máis carga de poda admite. Como referencia, nas zonas amparadas baixo as denominacións de orixe ou indicacións xeográficas protexidas establécese ata un máximo de 50.000-80.000 xemas/ha segundo as zonas, e cunha limitación dos rendementos entre 10.000 - 13.000 kg/ha. Nos viñedos con pouco vigor deberase baixar o número de xemas co fin de equilibrar a cepa a un potencial produtivo menor.

A poda é polo tanto unha operación cultural decisiva no éxito do cultivo, sendo fundamental a boa elección do sistema de formación, non forzar a entrada en produción, determinar unha carga que

garanta unha colleita de calidade e para previr as enfermidades da madeira mediante a boa execución desta.

■ Densidade da plantación

A densidade da plantación, referida ao número de cepas por hectárea, determínase en función da separación entre as rúas de cultivo e a distancia entre as cepas. Na súa determinación terase en conta a relación entre a altura da vexetación co ancho da rúa, evitando sombras que reduzan a actividade fotosintética das plantas e a ventilación, sendo axeitada unha relación alto vexetación-ancho da rúa arredor de 0,8.

Tenderase a densidades elevadas para limitar o vigor da cepa. Para formacións tipo emparrados recoméndanse densidades de plantación arredor de 1.200-1.700 cepas/ha, con marcos de

plantación de 3x2 m ata 4x3 m, mentres que para os sistemas en espaller as densidades incrementaranse a 2.500-4.000 cepas/ha, con marcos de plantación de 2,5x1 ata 2,5x1,5 m.

Manexo da plantación

■ A fertilización

A fertilización orgánica e mineral deberá ser unha práctica de cultivo razoada, baseada nos resultados das análises do solo e/ou folla obtidas e da observación do viticultor sobre o vigor das cepas.

Nas zonas con pluviometrías máis elevadas poden empregarse cubertas vexetais para enriquecer o solo en materia orgánica. Estas cubertas contribúen ademais a limitar o exceso de vigor, serven de refuxio á fauna auxiliar, reducen a erosión, favorecen a poboación microbiolóxica beneficiosa do solo e reducen o impacto da emisión de gases de efecto invernadoiro á atmosfera.

■ As operacións en verde

Ao ser unha variedade vigorosa, con abundante gomariza, precisa da realización de podas en verde que limiten o exceso de vexetación, xa que isto pode prexudicar o paso da maquinaria e reducir a ventilación e a radiación fotosintética activa. Estas operacións consisten na eliminación de chupóns, despuntado, esfolado e desfillado. O esfolado e desfillado realízanse preto dos acios para reducir a humidade e frear o desenvolvemento das enfermidades.

Este labor é importante non realizalo en exceso na parte orientada ao poñente nos espalleres, e hai que procurar deixar os acios protexidos por algunha vexetación para evitar danos por queimaduras. Practícarase dende acios con bago do tamaño dun chícharo ata a pinta das uvas.

Cando as previsións de produción sexan excesivas é recomendable realizar o clareo dos acios no momento da pinta, co fin de obter colleitas máis equilibradas, e nas parcelas inscritas nas denominacións de orixe ou indicacións xeográficas para cumprir cos límites produtivos establecidos nos regulamentos.

■ Control das pragas e enfermidades

Para o control das pragas e enfermidades é fundamental partir de viñedos con vigor equilibrado cun bo manexo do cultivo, así como aplicar as medidas de control nos momentos oportunos e con equipos de aplicación ben regulados. Procurarase unha colleita sa e libre de residuos, reducindo as aplicacións fitosanitarias ao mínimo necesario. A normativa do uso sustentable dos fitosanitarios obriga os viticultores á boa protección ambiental e a aplicación de boas prácticas fitosanitarias mediante

a xestión integrada de pragas ou viticultura ecolóxica. En Galicia, debido ás condicións meteorolóxicas marcadas pola influencia atlántica, o control das enfermidades como o mildio, o oídio e a botrite considérase prioritario, ademais

doutras que poden ter presenza. Temos que salientar que se deberá ter unha especial atención coa prevención das viroses, enfermidades da madeira e, en xeral, as de corentena, pois poden ser limitantes do cultivo.

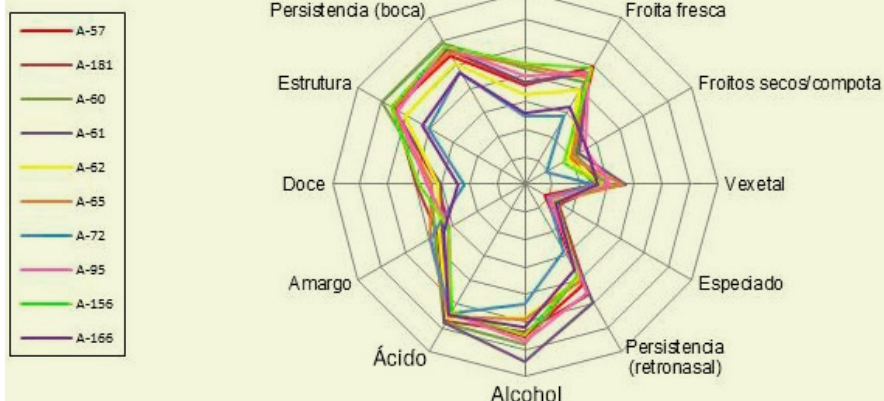
A selección clonal

Na maioría dos viñedos encontrámonos con plantacións policlonais que presentan diferentes características agronómicas e aptitude enolóxica, motivo polo que diferentes entidades desenvolveron estudos de selección clonal co obxecto de seleccionar os de mellores características e ao mesmo tempo conservar a variabilidade xenética do varietal. Dentro do programa de selección clonal desenvolvido pola

EVEGA, Viveiro Seleccionador Oficial da Comunidade Autónoma de Galicia, levouse a cabo a selección do Albariño co fin de poñer á disposición do sector a planta certificada de calidade con garantía varietal e sanitaria. A fase de selección principal abordouse na Estación Experimental de Viticultura e Enoloxía de Ribadumia-Pontevedra, onde se estudaron 34 dos clons localizados nas subzonas: Val do Salnés, O Rosal,

	Produción/ cepa (Kg)	Incremento produtivo (%)	Índice Ravaz (vigor)	Peso acio (g)	Nº acios / vara	Grao prob. mosto (% vol)	Acidez total mosto (TH ₂ g/L)
A-057	2,06	42%	2,13	109,3	1,98	13,07	8,84
A-060	1,7	17%	2,17	95,8	1,98	13,22	8,95
A-061	1,74	20%	1,55	87,9	1,74	13,1	8,65
A-062	1,59	10%	1,62	92,8	1,86	13,16	8,67
A-065	2,13	47%	1,92	123,1	1,9	13,03	8,97
A-095	2,36	63%	2,23	132,1	1,91	12,96	8,97
A-156	2	38%	1,36	114,6	1,95	13,31	8,27
A-166	1,73	19%	1,67	101,9	1,88	13,07	8,88
A-181	1,7	17%	1,48	94,4	1,89	13,26	8,98
A-072	1,17	< 19%	0,68	104,7	1,58	13,29	10,71
Media	1,45		1,48	97,9	1,74	13,09	9,04

Valores medios de parámetros agronómicos e enolóxicos dos clons seleccionados no período 2004-2009



Perfil aromático e gustativo dos clons seleccionados da variedade Albariño

Soutomaior e Ribeira do Ulla. Como resultado deste proceso, seleccionáronse 10 clons, 9 deles, o A-57, A-60, A-61, A-62, A-65, A-95, A-156 e A-181, cun maior potencial produtivo, menor acidez e maior grao alcohólico, e o clon A-72, que tendo un bo potencial alcohólico e produtivo presenta unha elevada acidez, o que

resulta de interese para aquelas zonas onde esta poida ser un factor limitante. Os clons seleccionados permiten a elaboración de viños equilibrados e cun bo potencial aromático e estrutura gustativa, reflectindo a tipicidade da variedade Albariño.

A elaboración

■ A vendima

A uva Albariño alcanza o momento de maduración arredor dos 38-45 días dende a pinta, segundo a zona e meteoroloxía da campaña. Aproximadamente 15 días antes da vendima realizaranse controis da evolución da maduración e do estado sanitario da uva para fixar a data de comezo desta. Analizaranse os

parámetros da acidez total, ácidos málico-tartárico, pH e concentración de azucre, buscando equilibrios óptimos entre azucres/ácidos e os compostos aromáticos. Considérase que nesta variedade o máximo potencial de aromas primarios e precursores acádase preto de 12-12,5 do grao probable. Valores entre 2,5 a 3 do índice de *De Cillis* y *Odifredi* [azucre (g/100 ml mosto)/acidez total (g/L en tartárico)] estimáanse



Comportamento agronómico e enolóxico da variedade Albariño

axeitados. Ademais, valorárase para os albariños de maior expresión a maduración dos taninos das pebidas e peles mediante a técnica da cata de uvas ou análise química. No caso dos escumosos, buscaranse colleitas cunha menor concentración de azucre xa que tras a segunda fermentación incrementase a fracción alcohólica entre 1-1,5% vol.

Recoméndase facer a vendima de forma manual, con tempo seco e preferiblemente con temperaturas moderadas. Seleccionárase en campo a uva, desbotando aquela que amose unha madurez e estado sanitario deficiente, xa que os acios con podrencias achegan compostos negativos na elaboración do viño. O transporte da colleita farase en caixas de plástico perforadas para evitar a sobrecarga e a rotura dos acios.

Se consideramos que os métodos de elaboración dun viño admiten múltiples variantes, recóllense aqueles que de forma maioritaria se están a empregar dando resultados satisfactorios para a variedade Albariño.

■ O procesado da uva e obtención do mosto

O procesado farase o antes posible, non sendo recomendable superar as 24 horas dende a realización da vendima. Nos casos nos que a uva non se procese tras a vendima, é conveniente que se almacene en condicións refrixeradas.

En canto ao tratamento da uva, pódese traballar coa uva enteira ou coa uva á que se lle quitou o cangallo antes do prensado. Cando se realicen maceracións prefermentativas en frío (de 8 a 12°C), co

obxecto de extraer unha maior relación de compostos aromáticos e cor contidos nas peles, realízase o escangallado e estrullado. Esta operación tamén se realiza para aumentar a capacidade de uva que se vai procesar. No caso de traballar coa uva enteira, facilítase o escorrido do mosto na prensa, redúcese o tempo de prensado e obtense unha menor cantidade de pousos, o que beneficia as adegas que non dispoñen de filtros para tratalos.

Para o control das oxidacións e a actividade microbiana empregárase anhídrido sulfuroso. Nas vendimas sas e con niveis medios-altos de acidez (6-9 g/L en tartárico) as cantidades poden oscilar de 3 a 5 g/hl de mosto, e se a uva estivese afectada por podrencias estas cantidades deberían incrementarse. As doses de sulfuroso poden verse reducidas cando se empregue conxuntamente con outro tipo de antioxidantes e antimicrobianos como o ascórbico, taninos ou complexos de prata, entre outros.

Unha práctica recomendable é o decantado do mosto para a eliminación de partículas vexetais procedentes do acio, así como restos de terra e micelios dos fungos, o que redonda nunha mellora da finura e calidade do viño. No caso do decantado estático os turbios sedimentan no depósito un tempo que oscila entre as 24 e 48 horas. Sempre que non haxa risco de inicio da fermentación, as temperaturas próximas a 20°C aumentan a velocidade de sedimentación, no caso contrario baixárase a temperatura para frear a actividade fermentativa.

O decantado dinámico, mediante sistemas de centrifugación, flotación ou filtración, é máis operativo para as adegas que movan grandes volumes de viño. Considérase adecuado traballar con mostos que presenten valores de turbidez entre 50-200 NTU, xa que as decantacións excesivas poden dificultar as fermentacións así como favorecer a aparición de olores desagradables.

■ A fermentación

Rematado o decantado procedérase á trasfega do mosto pasándoo aos depósitos de fermentación. No suposto de fermentación alcohólica con lévedos autóctonos ou indíxenas, recoméndase facer un pé de cuba que garanta un inicio rápido da fermentación. Recollérase a uva cun bo grao de maduración e estado sanitario, e en plena fermentación, incorporárase aos depósitos que van fermentar unha porcentaxe arredor de 3-5% do volume total. Se a fermentación se realiza con lévedos comerciais (LSA), prestarase especial atención á fase de rehidratación e aclimatación, respectando os tempos e temperaturas indicadas nos protocolos de manexo. Recoméndanse temperaturas de fermentación entre os 16-18°C, cortándose a refrixeración cara ao final desta con densidades próximas a 1,000 g/cm³ para favorecer o seu remate. Pasados uns días, xeralmente procedérase á trasfega e sulfitado do viño a unha dose de 40-60 mg/L de sulfuroso. No caso do Albariño, variedade de elevado potencial ácido, se se opta pola fermentación maloláctica na que se transforma o ácido málico en láctico menos ácido, fíxase a trasfega coa



Elaboración de viño Albariño en adega experimental

mínima aireación, sen sulfitado ou a doses mínimas, evitando a inhibición das bacterias lácticas.

■ A estabilización do viño

Para a estabilización proteica o método máis común é o emprego de bentonita. A incorporación en plena fermentación, con densidades de 1,040–1,020 g/cm³, permite reducir as cantidades arredor do 50%, neste caso doses arredor de 0,5–0,6 g/L adoitan ser suficientes. No caso da estabilización tartárica por frío, o viño deberá estar arredor de 5–7 días a temperaturas próximas a -5° C. Na actualidade as adegas de maior capacidade contan con equipos en

continuo que permiten estabilizacións en poucas horas. Unha alternativa ao uso de frío é a utilización de carboximetilcelulosa (CMC), este estabilizante incorpórase aos viños filtrados e estables a nivel proteico, e deberase esperar sobre 48 horas antes da filtración previa ao embotellado.

■ Outras elaboracións

A variedade Albariño ten un potencial ácido, alcohólico e mineral que permite elaboracións nas que se busca unha maior maduración organoléptica. Pódese realizar tanto en depósito de aceiro como en barrica, sendo así posible obter uns caldos cun maior *bouquet* e período de garda.

Coa elaboración sobre lías finas, onde o viño permanece en contacto con estas durante un determinado período de tempo, normalmente dende tres meses a máis de un ano, obtéñense viños de menor intensidade aromática pero máis complexos e con maior volume en boca. Nas elaboracións con barrica procúrase obter viños de maior expresión tánica, que conservando o carácter varietal se vexan enriquecidos cos matices que achega a crianza en madeira. Pódese optar pola fermentación alcohólica en barrica, coa posterior maduración sobre lías, ou ben por fermentación en depósito e posterior maduración en barrica. De xeito maioritario adóitase empregar barricas de ata 3 anos de uso de carballo francés ou americano.

O Albariño presenta ademais un bo potencial para viños semisecos xa que as taxas máis altas de azucre vense equilibradas cos niveis de acidez propios desta variedade. O contido

máximo de azucre residual neste tipo de elaboracións, na DO Rías Baixas, oscila de 12 a 18 g/L en función da acidez que presente o viño. Finalmente, nas elaboracións de escumosos permite obter viños onde a fracción ácida achega un carácter de frescura e viveza moi positivos para este tipo de caldos. O método máis empregado vén ser o tradicional ou Champenoise no que a segunda fermentación alcohólica transcorre en botella mediante a adición de fermentos e azucres para a toma da espuma.

■ A filtración e embotellado

Antes do embotellado realízanse filtracións que garantan a estabilidade microbiolóxica e organoléptica do viño, revisaranse os niveis de sulfuroso e procederase ao embotellado, tendo especial coidado coa hixiene dos equipos.

Descrición organoléptica

Dentro da variabilidade que se dá en función das características da colleita, zona e do modo de elaboración, o Albariño descríbese na cata co seguinte perfil:

■ Fase visual

Cor amarela pallosa dende tons pálidos ata dourados, con irisacións verdosas, en ocasións amarelo-limón e aspecto brillante.

■ Fase aromática

Intensidade media-alta ou alta, na que dominan os aromas primarios da variedade da serie froiteira e floral que o caracterizan, como mazá, pera, cítrico, pexego e pétalos de flor branca, entre outros. Debido á súa complexidade aromática tamén aparecen outros descritores como a piña, mango, plátano, lévedo fresco, láctico, amendoa, menta, ruda, xesta, eucalipto, herba seca, infusión e fento.



Cata de viño Albariño

■ Fase gustativa

Equilibrado e harmonioso, cunha lixeira acidez e un punto salino e mineral identitario. Boa estrutura, untuosidade media e persistente, de retrogusto elegante, completo e en ocasións lixeiramente amoscatelado.

Os albariños elaborados en barrica caracterízanse por unha maior intensidade da cor e equilibrio entre os aromas primarios da variedade e os terciarios da crianza, como a madeira, tostados, afumados e vainilla. En boca gañan en amplitude amosando unha estrutura tánica ben integrada coa variedade.

A elaboración do escumoso polo método tradicional mostra un aspecto amarelo pálido con reflexos dourados, brillante, con desprendemento de burbulla fina e persistente. Os aromas primarios da variedade combínanse cos secundarios de panadería e os terciarios tipo tostado.

Na actualidade conviven no consumo e gastronomía albariños novos cos máis asentados, de máis tempo de maduración en envases e na botella, onde o carácter froiteiro se mestura con caracteres máis sutís, amplificando o percorrido da variedade.



Para máis información: <http://evega.xunta.gal>



XUNTA
DE GALICIA