

DAVID LANDÍN ■ Doctor en Enología, autor de la primera tesis sobre el albariño en el valle de O Salnés

“La tierra y las lluvias hacen que nuestro albariño sea imposible de copiar”

“La sobrefertilización con potasio es un error habitual que hace perder calidad a la uva”

AMAIÁ MAULEÓN ■ Vigo

FICHA PERSONAL

David Landín es el autor de la primera tesis doctoral centrada en el albariño que se cultiva en el Valle de O Salnés. Codirigida por catedráticos de la Facultad de Biología de la Universidade de Santiago y por la Facultad de Enología de Tarragona, la investigación —que el pontevedrés defendió el pasado 14 de junio— se centra en el estudio de los efectos del potasio y la climatología en la composición de mostos y vinos de la variedad Albariño.

—¿Por qué decidió centrar su investigación en el albariño de la zona del Salnés?

—Esta zona representa el 56 por ciento del cultivo de la vid del albariño. Además, cuando llegué a Ribadumia comencé un proyecto sobre la fertilización con potasio y su mal empleo. A partir de ahí, decidí ampliar la tesis y establecer los niveles correctos de fertilización.

—¿Es muy habitual que la fertilización con potasio sea mal utilizada?

—Sí, el proyecto se solicitó desde la Estación de Viticultura porque se percibió un claro aumento del PH en los mostos como consecuencia de la sobre fertilización con potasio, que tiene consecuencias negativas en los vinos y los mostos.

—¿Puede tener también efectos negativos en la salud?

—No, no tiene nada que ver; afecta a la composición del vino, que pierde acidez y los hace más sensibles a picados lácticos. Además, la sobre fertilización supone un coste añadido para el viticultor ya que no repercute en

■ Un curso de cata de vinos animó al ingeniero agrónomo David Landín (Barro, 1978) a licenciarse en Tarragona en Enología. Tras trabajar una temporada en Burdeos, actualmente tiene una beca de investigación en la Estación Experimental de Viticultura y Enología de Leiro (Ribadumia).

una mayor producción de la planta. Los mostos de la Denominación de Origen Rías Baixas se caracterizan, entre otras cosas, por una elevada acidez. Esta elevada acidez, propia de la viticultura Atlántica, es un factor fundamental en la calidad de nuestros vinos blancos y determina que su pH sea relativamente bajo.

—¿Ha conseguido establecer unos niveles que sean los adecuados para el buen desarrollo de la planta?

—Sí, hemos establecido unos parámetros de los que informamos a los viticultores.

—¿Cómo influyen las lluvias, cada año tan cambiantes, en el resultado de la añada?

—He tenido mucha suerte porque desarrollé la investigación a lo largo de tres años: del 2004 al 2006. El primero fue un año muy lluvioso, 2005 fue medio y 2006, el año de los incendios, muy seco. De este modo he podido comparar mejor los efectos de las precipitaciones y la del 2006 fue una añada espectacular. A mayor precipitación, mayor es la acumulación del potasio en la uva y los mostos presentan así



David Landín, en la Estación de Viticultura de Ribadumia. // J.L. Oubiña

mayores concentraciones. De este modo, es necesario no tener la parcela sobre fertilizada especialmente si llueve más, porque la acumulación del potasio será mayor.

—¿Qué hace especial a nuestro albariño?

—Las condiciones edafoclimáticas (el binomio suelo-clima), hacen que nuestro albariño sea imposible de copiar en otras denominaciones de origen.

Nuestro suelo tiene una textura arenosa, un PH ácido y bajos contenidos en arcilla, además, por supuesto, de las precipitaciones. Estas características nos diferencian de cualquier otro punto de España.