

**BRANCO LEXÍTIMO****De altísima calidad**

Uva de ciclo corto con gran potencial aromático y no muy ácida. Los expertos la consideran una de las mejores de Galicia.

**AGUDELO****Con una alta productividad**

Grado alcohólico moderado y alta acidez en una uva no muy aromática, pero que ofrece una alta productividad.

**CASTAÑAL****Excelente y muy escasa**

En todo el mundo solo se da en O Rosal. Caracterizada por uva y hoja grandes, aunque los racimos son pequeños.

# Branco lexítimo, agudelo y castañal, aptas para vinificar

Las tres uvas fueron inscritas en el Registro de Variedades Comerciales

**ALFONSO ANDRADE**

REDACCIÓN / LA VOZ

Los viticultores gallegos produjeron durante varios siglos vinos con las uvas blancas agudelo y branco lexítimo, así como con castañal (tinta)... hasta que se extinguieron prácticamente a finales del siglo XX a causa de diferentes plagas. Pero por una paradoja difícil de entender jamás hasta la fecha pudieron comercializar los vinos que elaboraban con estas uvas, ni hacer que los nombres figurasen en las etiquetas. ¿El motivo? Puramente burocrático: estas variedades no existían legalmente porque no constaban en el Registro de Variedades Comerciales que custodia celosamente la Oficina Española de Variedades Vegetales del Ministerio de Medio Rural.

Pero esta situación irregular y anacrónica se superó el pasado 24 de marzo, fecha de la publicación en el BOE de la orden que recoge la inscripción de estas tres variedades gallegas, después de un larguísimo trabajo de acreditación impulsado por la Misión Biológica de Galicia (MBG) del CSIC, que contó con el apoyo, en el caso de las dos uvas blancas, de la Fundación Juana de Vega y la Estación de Viticultura y Enología de Galicia.

La copa tinta castañal, de la que hay referencias antiquísimas en la comunidad y que es conocida también como rabo de cordeiro, supone una conquista «muy importante», asegura Carmen Martínez, científica de la MBG, «porque no existen sinonimias conocidas, por lo



Lorenzo Bescansa vendimia branco lexítimo. MANUEL MARRAS

que puede decirse que en todo el mundo solo se cultiva en O Rosal», donde quedan pequeñas plantaciones. La mayoría están vinculadas a la Denominación de Origen Rías Baixas, que ahora tendrá la posibilidad de incluirla en su reglamento como variedad apta para vinificación. «Hay bodegas interesadísimas en producir con esta uva», subraya Martínez.

Branco lexítimo es, para los expertos, una uva blanca de la

calidad del albariño o el godello. «De primer nivel en cualquier caso», prosigue Carmen. Esta uva, sinonimia de las asturianas albarín blanco y blanco verdín, es exclusiva de Galicia y Asturias. Se cultiva fundamentalmente al amparo de la denominación Viños da Terra de Betanzos, pero se da también en Barbanza, donde se conoce como raposo, y en Negueira de Muñiz (Lugo), donde se le llama branco país.

## VARIETADES EN GALICIA

### Recomendadas

1. Albariño	Blanco
2. Branco de Monterrei	Blanco
3. Brancellao	Tinto
4. Caiño branco	Blanco
5. Caiño bravo	Tinto
6. Caiño longo	Tinto
7. Caiño tinto	Tinto
8. Dona branca	Blanco
9. Espadeiro / Torneiro	Tinto
10. Ferrón	Tinto
11. Godello	Blanco
12. Mouratón	Tinto
13. Lado	Blanco
14. Loureiro / Marqués	Blanco
15. Loureiro tinto	Tinto
16. Mencía	Tinto
17. Merenzao / María Ordoña	Tinto
18. Pedral / Dozal	Tinto
19. Sousón	Tinto
20. Torrontés	Blanco
21. Treixadura	Blanco
22. Agudelo	Blanco
23. Branco lexítimo	Blanco
24. Castañal	Tinto

### Autorizadas

1. Albillo	Blanco
2. Garnacha tintureira	Tinto
3. Gran negro	Tinto
4. Macabeo / Viura	Blanco
5. Palomino	Blanco
6. Tempranillo	Tinto

Según la Fundación Juana de Vega, la luz verde para esta variedad y el agudelo permitirán desarrollar «as áreas rurais da comarca das Mariñas e Betanzos». Sin la calidad del anterior, el agudelo, otra uva blanca, solo se trabaja en dicha comarca, si bien es sinonimia de chenin blanc, muy explotada en Francia. Su principal virtud es su mayor productividad, al tener un ciclo bastante más largo que el del branco lexítimo.