



MONOGRÁFICOS  
EVEGA Nº6

# A VARIEDADE MENCÍA

XUNTA DE GALICIA



MONOGRÁFICOS  
EVEGA N°6

A VARIEDADE  
**MENCÍA**



**Autores:**

Emilia Díaz Losada

Emilio Iván Vázquez Rodríguez

David Pascual Rodríguez

**Edita:** Agacal. Consellería do Medio Rural. Xunta de Galicia

**Lugar:** Santiago de Compostela

**Ano:** 2019

**Imprime:** Gráficas Garabal

**Depósito Legal:** C 2175-2019

**Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia**

Ponte San Clodio s/n - 32428 Leiro - Ourense

[vega.medio-rural@xunta.es](mailto:vega.medio-rural@xunta.es)

Ao falar de Mencía afloran na nosa mente palabras como variedade, cultivo, paisaxe, cor, viño..., palabras todas elas que lle confiren á uva Mencía un carácter único, diferencial e xenuíno.

É a Mencía, sen lugar a dúbidas, a variedade tinta máis cultivada entre as consideradas preferentes nas distintas denominacións de orixe. Prodúcese principalmente nas áreas do suroeste de Galicia, e é este tipo de uva a que permite elaborar uns viños excelsos e tamén moi complexos.

O seu cultivo e a súa forma de elaboración variaron moito nestes últimos anos, polo que consideramos de moito interese facer chegar ao sector os avances producidos neste sentido. Grazas a Evega que, como centro de referencia de investigación e formación de viticultura e enoloxía, está a abordar nos últimos anos un labor de difusión mediante uns monográficos das principais variedades cultivadas na rexión, podemos presentar agora o monográfico *A variedade Mencía*. Os resultados obtidos das súas principais liñas de investigación fan encamiñar o sector cara a un cultivo o máis sustentable posible e asemade a elaboración duns viños de calidade.

É relevante o papel que desempeña a Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal) na axuda para potenciar a investigación e a innovación no sector vitivinícola, xa que é un instrumento de actuación da Xunta en materia de promoción e protección da calidade diferencial dos produtos galegos acollidos aos distintos indicativos de calidade.

Grazas a todas aquelas persoas que con seu grande esforzo fan posible que o sector vitivinícola acade un recoñecemento tanto a nivel nacional como internacional dos seus produtos en canto á calidade e á comercialización. Grazas a esas cepas milenarias de Mencía que, cos seus froitos, nos brindan uns viños que outorgan un trazo máis de singularidade á nosa terra.

*Manuel Rodríguez Vázquez*

*Director da Axencia Galega da Calidade Alimentaria*

## A VARIEDADE MENCÍA

A Mencía é a variedade tinta tradicional galega máis cultivada en Galicia, e admitida en todos os indicativos de calidade galega.

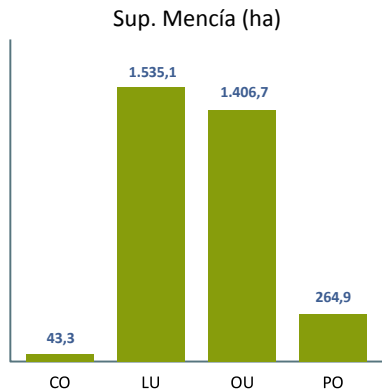
A súa introdución en Galicia é incerta, pero a partir do século XIX, tras a entrada da filoxera na rexión, prodúcese a súa gran expansión. Englóbase no grupo xenético varietal característico do oriente galego e ten como parentes xenéticos as variedades Albarín Tinto e Parrota. Albarín Tinto cultívase en España baixo as denominacións de 'Albarín Negro', 'Albarín Tinto', 'Baboso Negro', 'Bruñal', 'Caíño Gordo', 'Bastardo Negro' ou 'Tinto Serodo', e en Portugal como 'Afroxeiro', 'Tinta Francisca de Viseu', 'Tinta Bastardeira', 'Tinta Bastardinha do Douro'. (<http://www.vivc.de/>). 'Patorra' cítase como plantada en 1865 en Alijó (Meneces, 1900), na rexión portuguesa do Douro. Este feito fai pensar, segundo a apreciación de Cunha *et al.* (2015), que a súa orixe estivese en Portugal.

Recoñecida como unha variedade recomendada para as **comunidades autónomas** de **Asturias**, **Castela e León**, **Galicia**, **Cantabria** e **Castela-A Mancha**, prodúcese principalmente no Bierzo, así como nas áreas do sureste de **Galicia**. Tamén se cultiva no norte de Portugal onde se coñece como 'Jaén do Dão'.

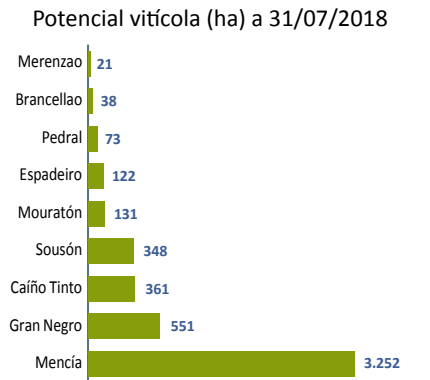
As maiores superficies de cultivo de Mencía en Galicia atópanse nas provincias de Lugo e Ourense, concretamente nos concellos de Pantón, Sober e Quiroga; e Oímbra, A Peroxa e O Barco de Valdeorras, respectivamente.



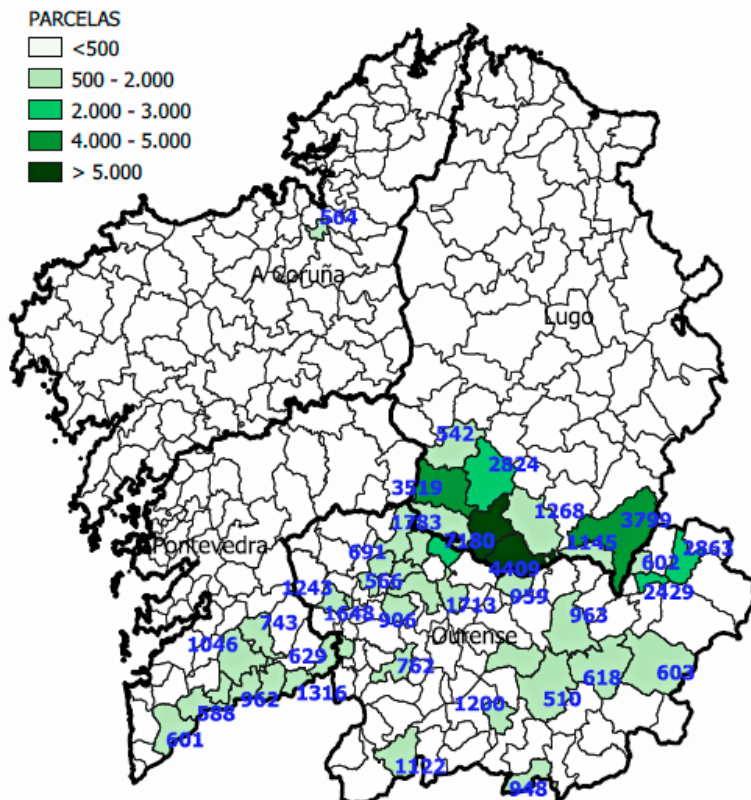
A variedade Mencía



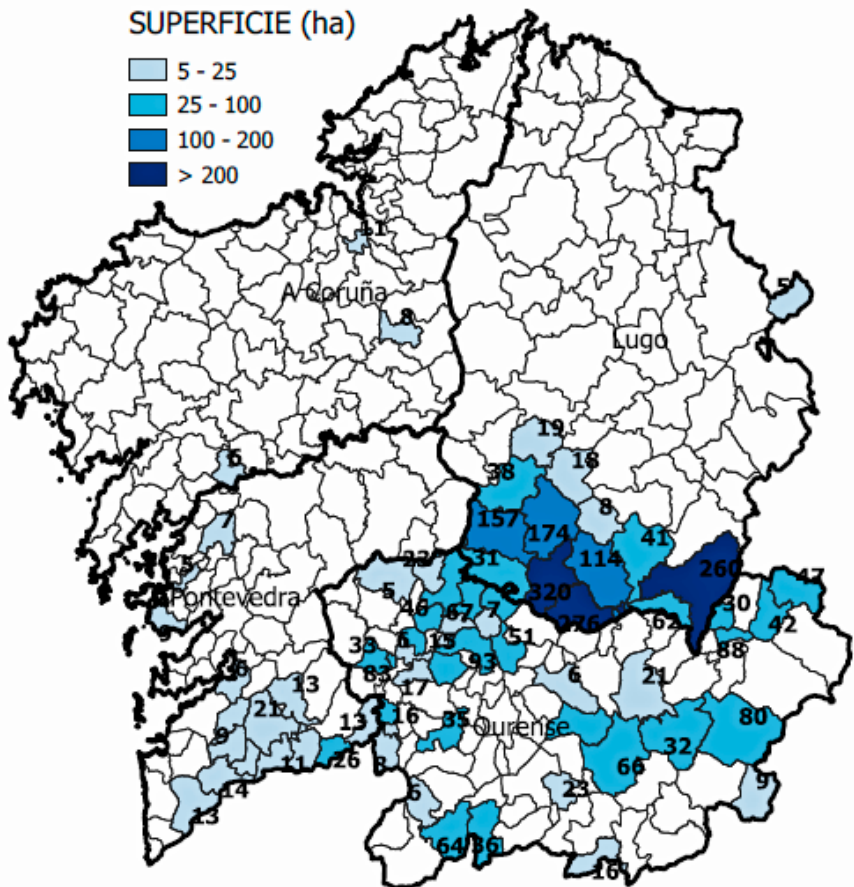
Superficie de cultivo de Mencía por provincia



Superficie de cultivo das variedades tintas en Galicia



Zonificación da produción de Mencía



Zonificación da produción de Mencía

## Descrición da variedade

A variedade Mencía caracterízase por presentar a extremidade do gromo novo glabra e sen pigmentación antociánica. As follas adultas teñen forma pentagonal, con cinco lóbulos, co seo peciolar pouco aberto; sen peluxe nin na face nin no envés; dentes curtos, con mestura de lados convexos e rectilíneos.

Os acios son de forma cilíndrica e de tamaño e compacidade media. As bagas, de forma elíptica curta, son de cor negra-azulada.





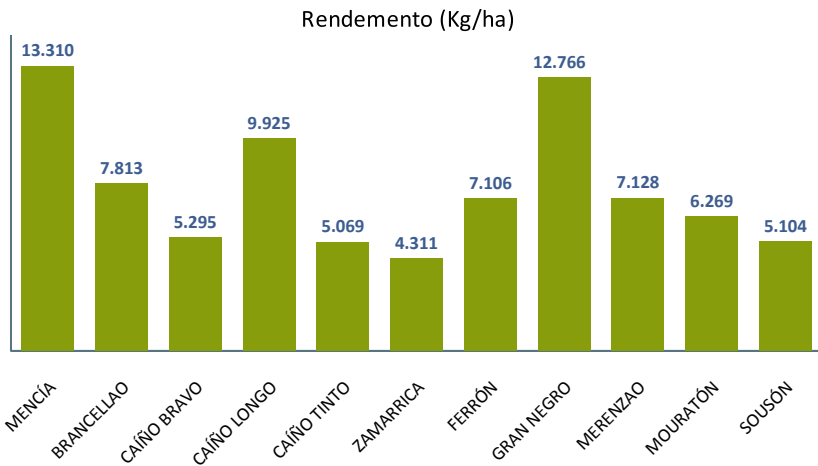
Face da folla adulta



Acio

É unha variedade de vigor medio, agromada precoz e boa maduración.

Aínda que a produtividade dunha variedade depende de múltiples factores, nas mesmas condicións de cultivo, comparada con algunhas das variedades tintas galegas máis cultivadas, pode dicirse que é unha variedade altamente produtiva, con rendementos que poden superar amplamente os 10.000 kg/ha.



Producións comparativas de Mencía e outras variedades tintas cultivadas en Galicia

## Técnicas de cultivo

O rendemento e a calidade dun viñedo de Mencía estará determinado polo conxunto ou combinación de técnicas e decisións efectuadas polo viticultor, tanto no momento da súa plantación como anualmente durante a vida útil do cultivo.

Este conxunto ou combinación de técnicas de manexo do viñedo vai condicionar o seu nivel produtivo e cualitativo. Engloba o sistema de condución, a elección do portaenxertos, a arquitectura ou a disposición da estrutura na que se localizarán os elementos de poda (cotos e varas) e a maneira en que o viticultor atende e/ou regula o desenvolvemento da planta (carga, manexo da vexetación, fertilización, mantemento do solo...).

### ■ Elección da situación

Analizar onde situar un viñedo de Mencía é unha decisión moi importante. As características do relevo galego orixinan múltiples condicións edafoclimáticas que suscitarán características particulares na colleita.

A orientación ideal para o cultivo da Mencía será as ladeiras expostas ao sur, aínda que se adapta perfectamente en calquera orientación, salvo á exposición norte.

A altitude é un factor que cómpre considerar á hora de establecer un viñedo, pola incidencia que ten na integral térmica. Nunha ladeira, por cada 100 m de altitude diminúe un grao centígrado a temperatura, deste xeito alóngase o período de maduración. Os viñedos de Mencía poden establecerse en cotas altas, pero a partir dos 500 metros é máis complicado acadar unha maduración axeitada.



Cultivo de Mencía en parcela chá



A profundidade, as propiedades fisicoquímicas e a dispoñibilidade de auga do solo van determinar o grao de desenvolvemento do sistema radicular, e con iso o vigor e nivel produtivo dunha viña. A cepa aproveita do solo a auga e os nutrientes, e canto maior sexa a súa dispoñibilidade, maior vai ser o vigor da cepa, e consecuentemente a produción e a calidade das bagas na vendima. En liñas xerais, para obter Mencía de calidade optárase por solos ben drenados, pobres e pouco profundos.

## ■ Sistematización do terreo

Debido á orografía galega podemos atoparnos con parcelas completamente chás e facilmente mecanizables e con parcelas de excesiva pendente que requiren a construción de socalcos ou bancais para o cultivo. A pendente da parcela será a que determine a maneira de sistematizar o noso viñado.



Cultivo de Mencía en socalcos

## ■ Preparación do terreo e fertilización de fondo

É indispensable realizar unha análise do solo para coñecer a composición dos elementos nutritivos deste. Así, determinaremos a necesidade e a contía das emendas orgánicas e inorgánicas.

En liñas xerais, recoméndase aplicacións de 30.000-40.000 kg/ha de materia orgánica ao realizar a plantación. Ao ser un cultivo permanente, será o mellor momento para aplicar e localizar en profundidade unha boa reserva de nutrientes

Os solos galegos, xeralmente, son ácidos e requiren corrixir o pH para un óptimo aproveitamento dos nutrientes. Recoméndase non encalar con máis de 3.000 kg/ha para evitar efectos de tamponamento.

A preparación do solo é fundamental para que o sistema radicular da planta teña un desenvolvemento óptimo. Onde sexa posible mecanizar, realizarase un desfonde, con volteo ou subsolado, segundo o perfil do solo. Seguidamente procederáse á aplicación da materia orgánica e ao encalado, para posteriormente cun pase grade ou cultivador facer un refino logo da plantación.

## ■ Portaenxertos

O tipo de portaenxertos empregado vai influír no vigor e na precocidade da variedade. O primeiro factor que hai que considerar na elección do portaenxertos é a adaptabilidade ás características do solo.

Os veráns galegos son de escasa precipitación e pola tipoloxía dos solos recoméndase como primeira calidade valorar do portaenxertos a súa resistencia á seca. Seguidamente, na escala de prioridades, poderemos considerar a capacidade para afondar no solo, a resistencia á humidade, a resistencia ás carencias de magnesio, a resistencia a pH ácidos, a resistencia a nematodos, o vigor, a precocidade..., todo iso en función das características do solo do noso viñado.

No mercado, os portaenxertos máis comercializados sobre os que se enxerta a Mencía son:

PORTAENXERTOS	Características
<b>110 Ritcher</b>	Adaptable a todo tipo de solos. Moi vigoroso. Moi usado nas ladeiras con seca estival. Adáptase ben a solos pouco profundos.
<b>1103 Paulsen</b>	Moi resistente á seca. Moi vigoroso. Recoméndase para solos moi pobres e secos.
<b>196-17 Castel</b>	Adaptable a todos os solos galegos pola súa tolerancia á acidez. Vigor medio.

## ■ Selección de clons

Outro factor importante na produtividade e calidade da Mencía é o clon empregado.

As parcelas máis antigas de Mencía adoitan ser policlonais, cunha importante heteroxeneidade nas características produtivas e enolóxicas das cepas. As plantacións máis modernas, no entanto, acostuman estar plantadas con cepas do mesmo clon. A Evega, en calidade de viveiro seleccionador oficial da Comunidade Autónoma de Galicia, tras a avaliación de 12 clons de Mencía, puxo a disposición do sector 2 clons, ME-30 e ME-6, polas súas boas características produtivas e enolóxicas. Ambos os dous manteñen producións e graduacións superiores á media, o que fai que se manteña unha acidez total tamén superior á media.

## ■ Densidade e marco de plantación

A densidade de plantación ten un papel fundamental na calidade do viño. A tendencia actual é colocar un alto número de cepas por hectárea para reducir o vigor das plantas. O número de plantas estará subordinado ás limitacións edáficas e hídricas da parcela do viñado.

A disposición das cepas na parcela, é dicir, a distancia entre filas e entre cepas dentro da fila, vai vir condicionada na maioría dos casos pola forma xeométrica da parcela e pola posibilidade de mecanizala.

Procuraremos, sempre que non se produza sombreo entre espalleres, que deste xeito se favoreza unha mellor actividade fotosintética e ventilación. Diversos estudos poñen de manifesto que a relación alto de vexetación e largura da fila debe ser superior a 0,8.

Nos viñedos mecanizables empréganse marcos de plantación de 2,25 a 2,75 metros entre filas e 1 a 1,5 metros entre cepas. Nos viñedos de ladeiras, onde a mecanización é máis difícil, ou imposible, empréganse distancias de 1 a 1,5 metros, tanto entre filas como entre cepas.

Sempre que a orografía e a forma da parcela o permita, a orientación das filas debe ser norte-sur cun lixeiro desvío nordeste-suroeste.



Diferentes marcos e densidades de plantación nas parcelas de Mencía

## ■ Sistema de formación da planta

A Mencía é unha variedade de boa fertilidade en calquera das súas xemas, polo que se adapta perfectamente a podas curtas ou longas.

A formación tradicional das cepas de Mencía era en vaso baixo, pero na actualidade empréganse as formacións en espaller para facilitar os labores de traballo. Os espalleres adoitan ter unha altura de parede foliar de 1-1,8 m apoiada sobre un fío de formación, situado ata unha altura de 70 cm (en función da topografía da parcela).

Os sistemas de formación da planta máis empregados son os cordóns, tanto simples como dobres, en función da distancia entre as cepas empregadas; as formacións en Guyot, maioritariamente simple, e nalgúns viñedos con variantes mixto e dobre.

## Manexo do cultivo

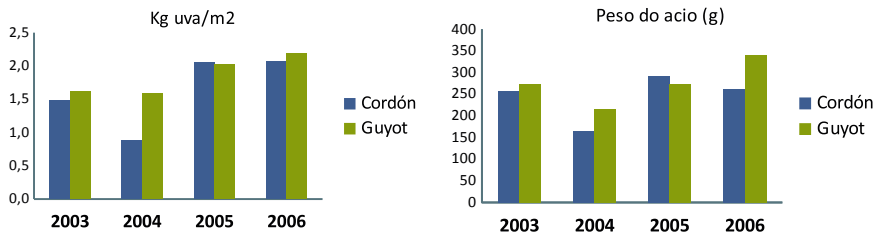
### ■ Poda de inverno

A poda de inverno vai estar condicionada pola arquitectura da planta, e con ela estableceremos o nivel produtivo do cultivo segundo o número de xemas (carga) que manteñamos.

As modalidades máis frecuentes adoitan ser:

- Polgares: mantendo polgares de 2-3 xemas.
- Polgar e vara: poda máis produtiva na que se mantén un polgar de 2-3 xemas e unha vara de 6 ou máis xemas.

Datos recollidos na Evega, entre os anos 2003 e 2006, para avaliar a diferenza entre unha poda curta (cordón) e longa (Guyot), se mantemos a mesma carga nunha plantación de Mencía enxertada sobre 196-17° C, poñen de manifesto a bondade produtiva desta variedade.



Produción media e peso do acio de Mencía nos sistemas de condución, cordón e Guyot

## ■ Fertilización de mantemento

Coa fertilización de mantemento restituiranse os elementos nutritivos extraídos nas colleitas e corríxanse as carencias detectadas no cultivo. Xeralmente, a fertilización faise cada 2-3 anos e basearase nos resultados da análise do solo e/ou follas e do vigor do noso viñado.

Recoméndase manter unha proporción N-P-K de 1-0,5-3. As fertilizacións e, concretamente, as achegas de potasio, realizaranse preferentemente a finais do inverno e en cantidades moderadas para non prexudicar a composición e calidade das bagas.

## ■ Mantemento do solo

Os labores de mantemento do solo teñen como finalidade lograr e manter o solo en condicións favorables para un axeitado desenvolvemento radicular da planta mediante a mellora da fertilidade e do seu réxime hídrico.

Se partimos das técnicas básicas (labra do solo, herbicidas, cobertura e cubertas vexetais), o emprego e/ou combinación destas permitirá múltiples itinerarios. Para cada viñado existirá un itinerario axeitado que permitirá optimizar os recursos do solo pola planta. A elección do itinerario dependerá das características particulares da explotación.

## Diferentes técnicas de mantemento do solo



Sacha química



Cuberta vexetal espontánea



Labra do chan



Cobertura

### ■ Operacións en verde

Enténdese por operacións en verde, aquelas operacións que se efectúan durante o período vexetativo cun múltiple obxectivo: acadar unha distribución óptima do sistema foliar que posibilite o maior aproveitamento fotosintético; facilitar o paso da maquinaria e/ou apeiros; evitar a formación de microclimas propicios ás enfermidades fúnxicas e garantir unha distribución homoxénea das aplicacións fitosanitarias.

A limpeza de chupóns e agromadas fóra das podas serán as primeiras operacións que se van realizar.

Seguidamente, continuarase co guiado da vexetación nos espalleres para conseguir unha mellor captación da luz, favorecer a ventilación e facilitar os labores de cultivo; operación que se ve facilitada polo porte erecto dos gromos da Mencía.

Xa entrado o verán, pode ser necesario realizar desnetados e mesmo despuntados para limitar o desenvolvemento vexetativo e incrementar a acumulación de azucres na baga.

Xa cos acios na pinta ou xa pintados, é interesante realizar o desfollado na zona dos acios. Acadamos desta maneira dous obxectivos, por unha banda, melloramos a ventilación do acio, e con iso reducimos o risco da botrite, e por outra, facilitamos as operacións de vendima. O desfollado realizarase nos espalleres preferentemente polo nacente para evitar queimaduras das bagas.

Nos anos de excesiva colleita, para manter a calidade da uva, pode ser interesante realizar rareo dos acios. Diversos ensaios realizados na Evega puxeron de manifesto que o incremento de azucre era proporcional á intensidade da supresión dos acios. O rareo realizarase unha vez pasado o risco de pedrazo e mantendo os acios máis próximos á inserción do gromo na vara.

Como xa comentamos anteriormente, a intensidade e a cadencia das operacións en verde van estar condicionadas polo vigor do cultivo e das condicións climáticas.

## Pragas e enfermidades

En determinadas zonas é frecuente que a Mencía se vexa atacada na agromada polo pedroulo. Tamén acostuman ser frecuentes, pero variables segundo a climatoloxía anual, ataques de mosquito verde (*Empoasca* spp.) e mesmo algún ano da araña vermella.

En canto ás enfermidades, é un variedade bastante sensible aos problemas de excoriose (*Phomopsis viticola* Sacc.), polo que sempre será interesante extremar os coidados fitosanitarios, sobre todo nos momentos iniciais da agromada para evitar posteriores roturas dos gromos, que non soamente van comprometer a produción senón as podas do seguinte ano, e con iso as producións vindeiras.

A variedade ten sensibilidade media ao mildio (*Plasmopara viticola* Berl. e de Ton), ao oídio (*Erysiphe necator* Schwein), á podremia gris (*Botrytis cinerea* Pers) e ao black-rot ou podremia gris (*Guignardia bidwellii* (Ellis) Viala & Ravaz). A estrutura compacta dos acios de Mencía favorece o desenvolvemento da podremia gris, por iso debemos ter precaucións sobre todo a partir do peche dos acios, polo que hai que manter unhas boas condicións sanitarias no acio mediante a aireación deste co desfollado da zona do acio.

## Elaboración dos viños de Mencía

### ■ A vendima

Dependendo fundamentalmente das condicións climáticas, a elección da data da vendima da uva Mencía é unha das decisións máis importantes, xa que marcará os pasos que cómpre seguir durante a elaboración. Así, atopámonos maduracións moi dispares en función da exposición das parcelas e das prácticas culturais empregadas que favorezan o equilibrio entre a maduración fenólica e a industrial. Non obstante, podemos estimar unha data de maduración óptima arredor dos 40 días dende o comezo da pinta.



Resulta importante, polo tanto, efectuar mostraxes regulares das parcelas dúas semanas antes da data estimada para desenvolver un control da maduración. Determinaranse, na medida do posible, os parámetros de acidez total, pH, ácido málico, ácido tartárico, concentración de azucre, potasio e peso de 100 bagas. Así mesmo, observaranse os índices de maduración externos (aspecto do acio, consistencia das bagas, lignificación do cangallo, sabor e aspecto da semente) e os índices de maduración físicos (cor e peso do gran, firmeza de polpa e pel da uva). Por último, e mediante a cata das uvas, determinaremos o potencial aromático e a madurez da pel da uva (que pode ter un lixeiro desfasamento coa madurez da polpa), e observaremos que as sementes presenten unha coloración apardazada, aromas tostados e unha diminución da adstrinxencia.

No caso da Mencía, pódese establecer certo equilibrio entre madurez fenólica e industrial aos 12-12,5 graos de alcohol probable. A partir deste sucede unha rápida diminución da acidez e incremento da concentración de azucres e pH. Nas uvas obtidas das parcelas con boa exposición e de solos pouco profundos, a madurez fenólica transcorrerá parella á concentración de azucres. Unha vez que o pedicelo comeza a lignificarse, a madurez fenólica detense e o grao probable incrementase por perda de auga, o que pode xerar aromas de sobremaduración nos viños.

Neste punto é preciso valorar ademais o destino da uva. Para un viño novo, vendimárase unha vez alcanzados os 12,5 graos de alcohol probable posto que non interesa perder acidez e a longo prazo frescura. Se o destino da uva é elaborar un viño con potencial de envellecemento, podemos valorar incrementar a maduración, sempre controlando que non se produza por deshidratación da boga e sabendo que a madurez fenólica alcanzará uns máximos, a partir dos cales se manterá estable. Co fin de precisar a data da vendima deste tipo de viños, recoméndase parametrizar o índice de polifenóis totais, intensidade do colorante e os antocianos. Se o noso obxectivo é elaborar un rosado, é preferible manter a máxima acidez posible e que a concentración de azucres sexa inferior a 12,5 graos de alcohol probable.

Revisados todos estes parámetros, en situacións límites, onde as condicións sanitarias non sexan as óptimas, aínda sen ter a maduración desexada, débese vendimar, e vinificarase esa uva á parte, que se destinará para o viño do ano.

Recoméndase a vendima manual en caixas perforadas que non superen os 20 kg de peso, sobre todo para a uva destinada a rosado e viño con paso por barrica. Débese refugar xa no viñado os acios con deficiente estado sanitario e evitar que a uva permaneza moito tempo á intemperie a altas temperaturas, máxime pensando en vinificacións con maceracións prefermentativas. Doutra banda, resulta interesante a instalación de cámaras de refrixeración de uva e mesas de selección de acios, fundamentalmente para viños de alta calidade.

## ■ Procesamento da uva

### *Descangalla*

Á hora de procesar a vendima, debemos ter moi claro que tipo de viño desexamos elaborar. Deste xeito, para un viño novo o eficiente é unha descangalla para evitar a extracción de aromas herbáceos e clorofílicos que proporcionarían cangallo ao longo das maceracións e fermentacións.

### *Pisa*

Nas vendimas verdes ou con estado sanitario insuficiente non é recomendable realizar maceracións prefermentativas en frío, xa que poderían producir desviacións organolépticas ou vías fermentativas indesexables; polo tanto pódese aplicar unha pisa suave e comezar co protocolo de inicio de fermentación (sulfitado en pasta a razón de 30 mg/ L e adición de lévedos).

Na uva, cun óptimo estado sanitario e de maduración, pódense ter en conta técnicas mace-rativas para obter unha boa extracción da materia colorante e dos aromas varietais presentes no bagazo, como poden ser maceracións carbónicas, criomaceracións, maceracións en frío ou, incluso, termovinificacións, agora mesmo en desuso. De todas elas, a maceración prefermentativa en frío móstrase como a idónea para a variedade Mencía, aínda que certos estudos indicaron que este tipo de maceración non é efectiva se non se realizan cunha temperatura por debaixo dos 8° C durante polo menos 4 días. Neste caso, efectuar unha pisa dependerá de varios factores, como poden ser a temperatura de entrada da uva, as técnicas de arrefriado da pasta ou, se desexamos priorizar, un maior potencial aromático de carácter froiteiro fronte a unha menor intensidade colorante ou viceversa. Na uva non pisada prodúcese unha interesante "semi" maceración carbónica que achegaría aromas primarios, pero é máis complicado controlar as condicións da temperatura (<8° C e 4 días) ao ter menos parte líquida. En contraposición, a pisa permite unha mellor dilución da materia colorante e aromática dos bagazos, ademais de poder arrefriar e controlar axiña a temperatura.

Nos viños aos que achegamos algún tipo de envellecemento, pódese considerar a posibilidade de traballar sen descangallar nin pisar cando o cangallo presenta a lignificación axeitada. É unha técnica moi interesante, mesmo para darlles máis amplitude aos viños novos, sempre controlando a lignificación do cangallo (co fin de non achegar verdores) e as porcentaxes de cangallo ou os seus tempos de maceración posfermentativa, a través da detección de presenza de adstrinxencia ou amargores mediante a análise organoléptica.

Xa na pasta recoméndase o sulfitado a razón de 30 mg/ L, así como a adición de enzimas pectolíticas axustadas á maduración da uva, co obxectivo de favorecer a liberación de compostos aromáticos e colorantes, pero non así de verdores.

Ademais, a utilización de taninos enolóxicos na encuba e durante a fermentación demostra ser moi efectiva para controlar o potencial redox e evitar tanto as oxidacións previas á fermentación alcohólica como a fase tan reductiva que posúe a variedade durante a fer-

mentación alcohólica e en etapas posteriores. Así, atallamos un futuro problema en forma de compostos xofrados.

Outra práctica moi útil con esta variedade é a adición de ácido tartárico na encuba, sempre aténdose á lexislación vixente. Con isto facilitaremos que o catión potasio reaccione en primeiro lugar co tartárico engadido e preservaremos parte da acidez da uva, e teremos pH máis estables durante os procesos fermentativos.

## ■ Fermentación

Habitualmente en Galicia atopamos valores de nitróxeno facilmente asimilable (NFA) superiores a 200 g/ L, suficiente para desenvolver a fermentación alcohólica sen problemas nutricionais para a implantación do lévedo. Á metade da fermentación pode ser necesaria unha emenda nutricional para evitar os aromas reductivos de carácter xofrado.

Na fase de implantación do lévedo é aconsellable realizar remontados sen excesiva osixenación ou a circuíto pechado, pero xa na fase tumultuosa débese remollar o sombreiro por medios mecánicos, ben batuqueos, ben remontados con aireación ou, mesmo, utilizando *délestage*. É unha técnica interesante para a extracción dos antocianos dos bagazos, sempre que se favoreza posteriormente a copigmentación, no caso contrario, acabarán precipitando. Nas vendimas máis verdes melloraremos a parte organoléptica eliminando parte das sementes mediante a utilización dunha reixa durante o remontado con aireación.

### *Fermentación en madeira*

As fermentacións alcohólicas realizadas en recipientes de madeira proporcionan menos tensión ao viño debido en boa medida á achega de tanicidade e da microosixenación existente a través das doelas da madeira. Non obstante, é habitual atopar ao final do proceso fermentativo un descenso na intensidade colorante do viño, pero unha maior copigmentación da materia colorante.

Ademais, tanto a fermentación en madeira como unha coidada microosixenación en depósito durante a fermentación alcohólica revelan unha menor aparición de aromas de redución e xofrados, tan típicos nesta variedade, ademais de favorecer a elaboración de viños máis amables e sápidos.

### *Fermentación maloláctica*

A transformación do ácido málico en ácido láctico por medio de bacterias lácticas é un proceso durante o que habitualmente atopamos as maiores caídas de acidez total e aumento do pH para os viños elaborados con Mencía. É posible mitigar esta caída coa inoculación ou co- inoculación precoz das bacterias lácticas comerciais, e mellorar en moito a limpeza e a calidade aromática dos viños obtidos.

## ■ Descuba: sangrado e prensaxe

A descuba non depende exclusivamente da fermentación alcohólica, senón dos tempos de maceración que se desexan obter e, polo tanto, do tipo de viño que se vai elaborar. Así a descuba pódese realizar antes de rematar a fermentación alcohólica, despois do seu remate ou ben ao rematar a fermentación maloláctica.

A descuba antes de rematar a fermentación alcohólica e prensado a 1040 pode achegar aromas máis frescos e viños máis suaves, ideais para viños novos.

Con descubas efectuadas aos 7-10 días de rematar a fermentación alcohólica obtéñense viños novos máis estruturados. Estas descubas tamén son axeitadas para vendimas verdes ou con deficiente estado sanitario.

Por último, para os viños de crianza, de maior complexidade e tanicidade, son necesarios as encubas longas de dúas ou tres semanas.

Na descuba aconséllase separar a fracción de sangrado, utilizando reixas ou barutos para evitar o paso de partes sólidas do viño da prensa, obtido dos bagazos que quedan no depósito despois do sangrado. A separación permitiranos ter máis cantidade de viño limpo, así desenvólvese unha mellor calidade aromática e evítase a redución que se xera co viño da prensa. Unha vez limpos, é interesante utilizar tamén a fracción do viño obtido por prensa co fin de obter maior estrutura e concentración, sobre todo para viños de crianza.

## ■ Crianza

A variedade Mencía sempre se considerou unha variedade pouco óptima para a crianza en madeira. Os primeiros experimentos das adegas mostraron que era unha variedade pouco fiable, polas súas caídas de acidez e cor, e sempre se asociou con variedades máis ácidas e que lle achegasen cor, como a Garnacha Tintureira. Hoxe en día, a medida que se foron mellorando as técnicas vitícolas e apoiándose en técnicas de elaboración que favorezan as maceracións máis efectivas, obtéñense viños de gran calidade con longos tempos de crianza, tanto en barrica como posteriormente en botella.

Recoméndase a utilización de madeiras suaves e de tostados lixeiros se se desexa manter os aromas varietais por enriba da achega da madeira. Cunha predominancia das barricas de carballo francés fronte ao americano obteremos viños máis amables e con máis carácter varietal.

## ■ Estabilización, filtración e embotellamento

Antes do embotellamento débese de garantir a estabilidade proteica e tartárica do viño para cumprir cos estándares de seguridade e hixiene alimentaria. Hoxe en día, existen múltiples alternativas de estabilización e filtración que non resultan determinantes na elaboración de viños coa variedade Mencía. Unha vez seguido este paso, corríxese o sulfuroso, se é necesario, e embotéllase.

## ■ Os viños rosados

A elaboración dos viños rosados con Mencía presenta algunhas limitacións como é a falta de acidez e a aparición de compostos xofrados que adoitan aparecer despois do embotellamento. No entanto, cunha ensamblaxe con variedades que mitiguen esa caída de acidez e cunha boa xestión do potencial redox, é posible elaborar viños rosados de calidade.

## ■ Descrición organoléptica dos viños

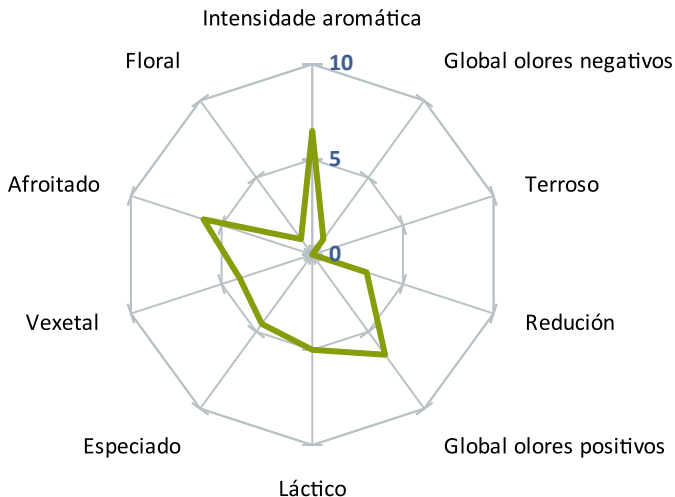
Aínda que as condicións edafoclimáticas en que se desenvolve o cultivo da Mencía poden determinar a expresión dunha composición aromática variable, pódense extraer uns parámetros comúns que conforman o seu perfil sensorial.

### *Fase visual*

Xeralmente son viños de capa media, de cor vermella picota con reberete cereixa ou rosado. No caso dos rosados obtidos por sangrado, temos capas moi baixas de cor rosa, moi ao estilo provenzal.

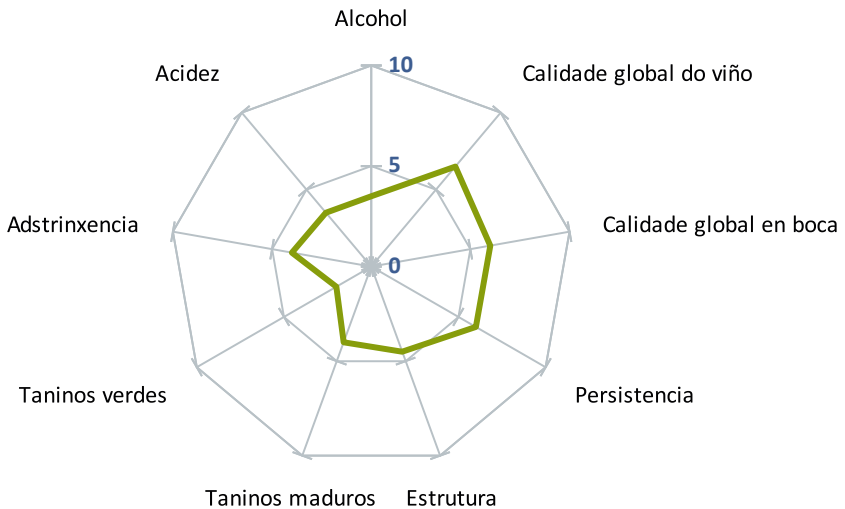
### *Fase aromática*

Viños moi francos, que poden presentar aromas reductivos moi interesantes que non deben confundirse coa fase sulfhídrica destes compostos xofrados. Unha vez que se axita a copa para favorecer a osixenación, atopamos unha complexidade de aromas varietais de tipo herbal e de froitos vermellos (framboesa, amorodo silvestre, amora...), que unidos ás notas lácticas lémbra-nos a larpeiradas de amorodo.



### *Fase gustativa*

Nos viños novos, o gusto inicial é fresco e con arestas de adstrinxencia e tanino verde, pero o seu paso por boca é envolvente e carnoso, de carácter cálido e lambeteiro. O posgusto é de froita vermella madura, con certa persistencia. Para viños de crianza, o tipo de solo onde se cultivaron as uvas fará que se destaquen unhas ou outras notas e sensacións gustativas: en xistos, grafitos, os viños son balsámicos; en arxila, potencia a concentración de froita madura e achocolatados; en granito, destacan as notas frescas e vexetais.



Representación dos principais descritores organolépticos da fase gustativa





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

