

MONOGRÁFICOS
EVEGA N°1



A VARIEDADE GODELLO

XUNTA DE GALICIA

Autores:

Francisco José Rego Martínez

Alfonso Losada Quiroga

Emilia Díaz Losada

Dos viños brancos espello,
Fogo líquido, aloumiño
E gloria do paladar, o deleitoso godello
É milagre feito viño:
¡O bebelo é comungar!

(Florencio Delgado Gurriarán)

Edita: Xunta de Galicia. Consellería do Medio Rural

Lugar: Santiago de Compostela

Ano: 2016

Imprime: Gráficas Galegas

Depósito Legal: C 58-2016

Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia

Ponte San Clodio s/n - 32428 Leiro – Ourense

evga.medio-rural@xunta.es

■ ■ ■ Antecedentes

As orixes desta variedade, o mesmo que acontece con outras consideradas “autóctonas galegas”, parecen remontarse á época da colonización romana. Outras teorías consideran que xurdiu a partir de cruzamentos con castes que puideron traer as ordes monásticas centroeuropeas durante o medievo.

Os resultados da análise xenética feita con marcadores moleculares do ADN establecen a súa orixe nunha hibridación espontánea entre a variedade de orixe europea, coñecida como ‘Traminer’, no norte de Italia e a variedade ibérica ‘Castellana Blanca’.

O godello figura entre as primeiras variedades citadas nos documentos

históricos e a súa maior extensión remóntase ao século XVII. Sábese da presenza de exemplares desta caste en todo o territorio oriental da antiga Gallaecia: Asturias, bacía do Navia, Bierzo, Ribeira Sacra, Valdeorras, Monterrei e Tras os Montes en Portugal. En Monterrei o godello é coñecido como “verdello” mentres que en Tras os Montes a súa denominación é “gouveio”.

A recuperación da caste en Galicia comezou no período 1976-1977 co proxecto Revival (Reestruturación Viñedos de Valdeorras) que fixo que a súa implantación fose decisiva para a viticultura valdeorresa e galega. En 1981 saen ao mercado os primeiros viños monovarietais desta variedade acadando un grande éxito.



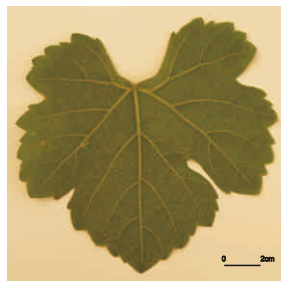
TERRA DE VALDEORRAS

■ ■ ■ Descripción morfolóxica

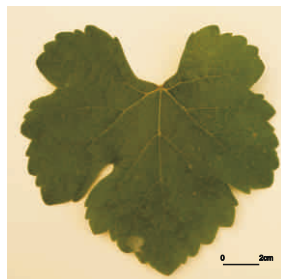
O godello presenta o pámpano novo algodoeiro, con pigmentación vermella. As follas son de tamaño pequeno con forma pentagonal, o seo peciolar semiaberto e os seos laterais abertos, sendo máis profundos os superiores que os inferiores. Os acios son pequenos ou medianos, de compacidade media a alta, forma cilíndrica, e case sempre dobres e con ás. Os bagos teñen forma elíptica curta e cor verde-amarela que torna a dourada cando quedan expostos ao sol.

O cultivo

O godello é unha caste de porte semi-ergueito, ciclo curto, agromar e maduración temperá, con forte vigor e fertilidade. Estas características, xunto coa sensibilidade dos acios ao mildio, pero sobre todo ao oídio e á podrencia, son delimitantes da idoneidade das diversas zonas vitícolas para a plantación desta caste. A este respecto admite plantacións a certa altitude sempre que se trate de viñas abrigosas.



FOLLA ADULTA: ENVÉS



FOLLA ADULTA: FACE



BAGA



FOLLA NOVA: FACE, ENVÉS



ACIO

VARIEDADE GODELLO

■ ■ ■ Os clons de godello

A selección clonal e sanitaria do godello foi desenvolvida en Galicia durante o período 1984-1992 seguindo os criterios de produción razoable, viños de calidade e equilibrados (grao, acidez, pH, málico, tartárico, glicerol, extracto) e tipicidade. Baixo estas premisas puxéronse a disposición do sector tres clons: GD-75, GD-76, GD-78. Isto trouxo canda si a posibilidade de adquirir planta certificada de calidade contrastada e con garantías tanto varietais coma sanitarias.

Idoneidade dos portaenxertos

Estudos feitos con oito portaenxertos (110 R, 99 R, 420 A, 196-17 CL, 41 B, 161-49 C, 3309 C, ER. de Lot) nunha parcela de Valdeorras e considerando as variables de produción, data da vendima, grao, acidez total, ácido málico e pH, permitiron concluír que o portaenxertos máis axeitado foi o 99R polos seus altos rendementos e un axustado equilibrio entre o grao e a acidez. Os portaenxertos 110 R e 196-17 CL deron resultados comparables nun ensaio realizado na parcela da Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia (Leiro-Ourense). Non se incluía neste caso na parcela o 99R.



Columna do Santuario das Ermitas O Bolo-Valdeorras.

Reflicte a antigüidade do cultivo da variedade godello.

■ ■ ■ ■ Xeometría de plantación

A xeometría de plantación é o xeito de distribuír as cepas dentro da parcela. O compás elixido vai determinar o número de plantas por ha, ou sexa a densidade. Relativo a esta, os primeiros estudos, feitos por Revival no Barco de Valdeorras e pola Evega en San Clodio (Leiro), deron resultados diferentes. No entanto, foron conclusións comúns que para distancias entre filas de 2 a 2,5 m, alturas de tronco entre 65-70 cm e número de cepas por ha entre 3.000 e 5.000, deron bos rendementos con mostos e viños equilibrados.

Arquitectura das videiras

A arquitectura da videira é a súa feitura, un concepto que engloba tanto a da armazón leñosa como a da vexetación unha vez rematada a súa expansión. A armazón ou esqueleto vén determinado por un sistema de condución ao que se chega mediante a poda de formación. Entre as numero-

sas formas de condución, as adaptadas ás espaleiras verticais son as máis utilizadas en todo o mundo, e tamén as máis empregadas nas plantacións actuais de godello en Galicia.

En experiencias desenvolvidas en Galicia, nas que se incluíron formacións en guyot simple, guyot bilateral (dobre), cordón Royat (unilateral), cordón bilateral (dobre), cordóns de dúas alturas, etc., amosáronse como idóneas as formacións en cordóns unilateral e bilateral pola boa repartición do froito ao longo das liñas da espaleira. Aínda que tanto nos sistemas de condución con poda a cotón coma nos que levan vara, esta caste manifestouse como unha das variedades autóctonas brancas máis produtivas.

A formación en cordón bilateral con tres puntos produtivos e dúas xemas por cotón (12 xemas vista por cepa) cun total de 38.000 xemas/ha, deu lugar a unha produción media de 10.000-12.000 kg/ha (parcela experimental de Valdeorras). Se se deixa unha soa xema por punto produtivo fórzase a agromada de xemas cegas e da coroa, que amosan unha boa fertilidade nesta caste.



■ ■ ■ Manexo en verde

As operacións en verde efectúanse no decorrer do período vexetativo como complemento da poda de inverno e na procura da optimización do equilibrio entre os acios e a expansión da vexetación. O desgromado, coa eliminación de gromos sen utilidade no futuro, farase cando os pámpanos teñan de 15 a 20 cm.

O enramado permite unha axeitada organización da vexetación favorecendo a recepción luminosa e unha maior penetración dos produtos fitosanitarios. O godello ten porte semi-ergueito, o que facilita moito o seu enrame, adaptándose tanto aos arames fixos coma ao manexo con fíos móbiles.

Ao tratarse dunha caste produtiva non é preciso facer un despuntado en floración para evitar as esmoeduras dos bagos. Polo seu carácter vigoroso as súas despuntas posteriores son moi doadas e fanse para controlar a forma da vexetación, evitando que as puntas dos pámpanos caian para as beiras e sombrearen as gabias e se perda efectividade na fotosíntese. O despuntado deberase realizar a partir dunha determinada altura da parede foliar, altura que estará en relación dun 80% coa largura da gabia.



SISTEMAS DE CONDUCCIÓN - CORDÓN DOBRE

■ ■ ■ ■ A **esfolla** é necesaria para facilitar a ventilación dos acios xa que o godello é unha variedade sensible ao mildio, ao oídio e ao *black-root*, pero sobre todo á botrite. Os seus acios son moi sensibles aos golpes de sol polo que a esfolla farase con prudencia e sempre do lado norte e/ou nacente.

Dependendo da viticultura que se faga pode ser necesaria unha **monda dos acios** ao redor do pintor. En altas producións, con moitos acios rozándose entre eles, a monda é indispensable para preservar a sanidade.

A súa precocidade, con **vendimas** nos primeiros días de setembro nas localidades máis soalleiras de Valdeorras, compensa o risco da botrite. Esta é maior cando se atrasa ata despois da chegada das choivas equinociais de outono. Nas zonas de transición, sobre todo nas atlánticas, a sensibili-

dade á podrencia fai que sexa máis complicado preservar a sanidade da colleita.

A vendima deberá facerse cando a relación entre o azucre e a acidez sexa axeitada e se acaden, a ser posible, os óptimos de aromas varietais. O mellor é facela á man, en caixas pequenas, mantendo a integridade dos acios, sen restos de follas, terra e outras impurezas. Evitaranse as oxidacións e maceracións incontroladas. Así mesmo é recomendable vendimar con temperaturas por baixo de 20 °C e sen humidade nos acios. A este respecto, poden ser indicativos da data de vendima uns valores de grao probable entre 11,5 a 13 (%v/v), da acidez de 5,5 a 7 g/L (de tartárico), do pH de 2,9 a 3,4 e uns contidos de ácido málico entre 1,5 e 2,5.



ELABORACIÓN DE VIÑO EN EXPERIENCIAS COA VARIEDADE GODELLO

■ ■ ■ A elaboración do viño godello

O viño branco de godello, con condicións de cultivo e maduración axeitadas, destaca polos seus aromas variados, de maior ou menor intensidade, e polo equilibrio de sensacións na boca, nas que ten moito que ver a relación entre o contido en alcohol e a súa acidez

Escangallado, estrullado e prensado

O estrullado ten que facerse con suavidade, evitando a excesiva rotura da pel e das grañas. O escangallado ou separación de cangallos é obrigado en maceracións pre-fermentativas e mellora tamén a calidade dos mostos.

O prensado, tanto en prensa pneumática coma de fuso, farase de xeito que a presión exercida non rache ningunha compoñente que achegue sabores herbáceos.

O rendemento do mosto estará en consonancia co que establezan os consellos reguladores das denominación de orixe pero non debería superar o 65%.

Maceración pre-fermentativa

É unha técnica onde a uva branca estrullada é sometida a unha maceración coas peles para obter viños con maior potencialidade aromática. É unha operación tecnolóxica moi axeitada para anos nos que a maduración e sanidade da uva son boas, e sempre se terá en conta o mantemento dunha temperatura inferior aos 10 °C; así mesmo coidarase que os tempos de maceración non sexan excesivos. Os estudos feitos demostran que entre 8 e 16 horas de maceración parecen ser suficientes.

Protección do mosto contra as oxidacións

A utilización do anhídrido sulfuroso depende do estado sanitario da vendima e da acidez do mosto. Utilizarase canto antes repartido en tres etapas: no inicio do estrullado, durante o prensado e á saída do mosto. As cantidades que cómpre utilizar varían entre 3 e 5 g/HL nas vendimas sas e de 8 a 12 g/HL nas alteradas.

Hoxe existen no mercado produtos que teñen sulfuroso mesturado con ácido ascórbico e tanino, mesturas que presentan un efecto excelente para evitar os riscos de oxidacións.



■ ■ ■ ■ Desfangado

A eliminación de turbios ou borras ofrece moitas vantaxes: mellora a calidade aromática, proporciona unha maior frescura e finura e diminúe a tanto a cantidade de alcois superiores e ácidos graxos de olores pesados como a posibilidade de aparición de compostos de xofre. Os mostos estarán limpos pero non brillantes, con valores de turbidez entre 50 e 200 NTU, pois un excesivo desfangado pode impedir a boa finalización da fermentación dos azucres.

Adición de lévedos

A adición de lévedos a partir dun pé de cuba, con lévedos autóctonos en proporción do 3 ao 5 por cento en volume cun mosto en plena actividade fermentativa, pode ser axeitado.

Pódense utilizar tamén lévedos secos activos (LSA), da especie *Saccharomyces cerevisiae* ou *S. bayanus*, sempre que manteñan as características dos aromas varietais. A sementeira con LSA é máis cómoda e proporciona resultados máis fiables.

Control da fermentación

Recoméndanse temperaturas de fermentación comprendidas entre os 16 e os 18 °C xa que favorecen a formación de ésteres e acetatos aromáticos

e diminúen o desprendemento de gas carbónico e, polo tanto, un menor arrastre de aromas.

A fermentación considérase rematada cando a densidade acada valores entre 0,992-0,993. O viño resultante debe quedar con azucres residuais en valores inferiores aos 2 g/L.

Evitarase a fermentación maloláctica polo que se poñerá en cheo, baixando a temperatura a 10-12 °C e deixando que sedimenten as borras finas e restos de fermentación.

Trasfégase favorecendo a aireación para eliminar os posibles cheiros a xofre e corríxese o sulfuroso a razón de 25 mg/L de sulfuroso libre.

A partir de agora faranse diversas trasfegas, clarificacións, estabilizacións e filtracións ata poñer o viño no mercado.

A mantenza do viño coas lías finas durante tres meses ou ben unha fermentación en barricas de madeira, normalmente de carballo con distinta capacidade, son outro tipo de opcións tecnolóxicas moi axeitadas para esta variedade.

■ ■ ■ ■ Características sensoriais do viño godello

Fase visual

Presenta unha cor amarela verdosa, estable no tempo mais evolucionando a matices dourados. Aspecto brillante.

Fase olfactiva

Gran intensidade aromática e acusada personalidade varietal, con predominio da serie froiteira do tipo da pera ou a mazá verde, aínda que tamén aparecen aromas cítricos (pomelo e lima) e nalgún caso sensacións tropicais (maracuxá, ananás, lichini ou melón), adoitan acompañar matices da serie vexetal coma o buxo, o feo, o tomiño, a camomila e o loureiro, así como sutís toques florais a rosa, flores brancas e valeriana.

Co paso do tempo, en botella, os aromas fanse máis complexos e fúndense aparecendo ás veces os aromas tióliccos (laranxa amarga).

Fase gustativa

Na boca o viño posúe unha acidez axeitada. Preséntase apetecible, sedoso, amplo, envolvente, potente, con moita froita e un final amargo característico da variedade. Son viños de gran persistencia na boca e un final aromático de longa duración.



CATA DE VIÑO GODELLO

