

UNIVERSIDAD DE VIGO

PROGRAMA DE MAYORES

CURSO ACADÉMICO 2012-20123 – SEGUNDO CURSO

MATERIA: ECONOMÍA

PROFESORA: MAR RIVEIRO

18 de diciembre de 2012

Salida para visitar las ***BODEGAS EIDOSELA***

Faltando solamente tres días para que se cumpla la profecía maya sobre la llegada del fin del mundo, aceptamos la invitación de nuestro compañero Julio y nos vamos a Sela, para que en caso de cumplirse tan fatal designio, por lo menos que nos encuentre con los deliciosos sabores de sus vinos en el paladar.

En una tarde oscura y lluviosa llegamos a las bodegas y somos recibidos por la plana mayor de la cooperativa.

Lázaro, el Presidente, nos da la bienvenida y cede la palabra a Javier, director comercial de la empresa. Éste explica el funcionamiento de la cooperativa, compuesta por 59 cooperativistas, entre ellos Julio, al que define como un viticultor muy aplicado.

Hugo, el bodeguero, informa cómo elaboran tres tipos de vino: un Condado, un Albariño y la última novedad de este año; un espumoso con uva albariño que ha sido un éxito de ventas, pues está vendida toda la producción.

A las preguntas de los curiosos universitarios, Fernando, el ingeniero agrónomo, explica que en viticultura todavía no está implantada una agricultura ecológica, que el “mildiu” y el “oídio” son muy agresivos y para prevenir su ataque utilizan tratamientos tradicionales racionalmente y según las necesidades.

Recorremos las instalaciones. Son muy avanzadas tecnológicamente; cubas enormes, de 5.000, 10.000, y hasta 20.000 litros. (Hugo aprovecha para pedir a los jefes una cuba de 100.000 litros para hacer experimentos pero no nos explica que tipo de experimentos quiere hacer).

Vemos los depósitos de prensado, de enfriado, el sistema de filtros tangencial (parece ser que es lo último en filtrado), la maquinaria de embotellado, etiquetado y empaquetado.

Javier explica que exportan a UK, USA, Australia, Japón, China, Suiza, Dinamarca, Irlanda...etc. Las exigencias del mercado anglosajón les han obligado a cerrar las botellas de ese mercado con tapa de rosca, sustituyendo al corcho. Aunque al principio eran muy reacios a este tipo de cierre, han llegado a la conclusión de que es un gran avance por sus ventajas prácticas e higiénicas. El espacio vacío ente la tapa de rosca y el vino se llena de hidrógeno para evitar oxidación.

Acabado el recorrido nos reunimos en la sala de juntas donde nos invitan a catar los vinos.

Primero, el Condado ARBASTRUM, un vino de color amarillo pajizo y brillante; afrutado y fresco. Una perfecta conjunción de las uvas Albariño, Treixadura y Loureira.

Segundo, el Albariño EISOSELA, de color amarillo con destellos verdosos y brillantes. Con aromas florales, es muy fragante y fresco.

Finalmente el Espumoso EIDOSELA BURBUJAS DEL ATLÁNTICO. El primer vino espumoso de calidad amparado bajo la D. O. RIAS BAIXAS. Elaborado con albariño 100%. De color amarillo pálido con toques dorados, de burbuja fina y aromas cítricos. ¡¡¡Una delicia!!!

La cata la acompañamos con quesito, patatillas, chorizo, delicioso pan, exquisito bizcocho (hecho personalmente por Marina Vila), y turrón de chocolate. Todo maravillosamente presentado con motivos navideños, siendo la responsable nuestra súper-delegada Carmen.

Brindamos y charlamos. No probamos el vino CHARQUIÑO, también de la bodega. Es el vino que distribuyen en alimentación, de distinto perfil y según nos aseguran de la misma calidad que los anteriores.

Julio, muy orgulloso nos enseña todos los diplomas que certifican los premios en concurso internacionales: oros y platas en China, Alemania, Inglaterra, etc.

Nos despedimos y compramos alguna botella de vino -el espumoso está agotado- regresando en la oscura noche en el nuevo autobús que la Universidad ha puesto a nuestra disposición.

Si el mundo no se acaba, celebraremos estas navidades brindando con vino del país, que ofrece el mejor maridaje con el marisco. Y...si se acaba el mundo, habrá que llevarse unas botellitas al más allá.

[Mary Noticias.](#)

REPROTAJE FOTOGRÁFICO



Llegada a BODEGAS EIDOSELA



La Plana Mayor de la Cooperativa



Muy atentos a las explicaciones



Las cubas



Con Hugo entre las cubas



Subiendo a la cata con los diplomas de premios en la pared



PREMIOS





Javier en plena cata



Muy atentos en la cata



Menos atentas a la cata



Brindis



Brindis





La profesora Mar y el bodeguero Hugo



Locos por las compras de vino

Fotos:
Mary Noticias