



Los rostros de la Borgoña gallega

Economistas, ejecutivos, publicistas... dejaron el despacho por la aldea y están provocando una revolución

El exbroker californiano Zachary Elfman ha emprendido una nueva aventura profesional en Ribeira Sacra

ALBERTO LÓPEZ



De compras

El experto aconseja

9-11

El experto especializado en vinos Luis Díaz ofrece sus 18 recomendaciones en tres gamas de precios, desde los cinco hasta los cincuenta euros. Para todos los bolsillos.



Reportaje

GRM impone su personalidad

14-15

Los herederos de Bodegas Campante apuestan por la modernización en los procesos de elaboración, producción y gestión. El resultado: una previsión de crecimiento en sus ventas superior al 15% en el próximo ejercicio.



Enoturismo

El encanto de un hotel en Valdeorras

26

El Hotel Calzada, en Arcos (Vilamartín de Valdeorras) ofrece todas las comodidades de los establecimientos más modernos en un paraje que permite disfrutar de los encantos de esta comarca vinícola ourensana.

Dejaron el despacho para convertirse en bodegueros... y dicen que volverían a hacerlo

Eran ejecutivos, publicistas, profesores de instituto, agentes de bolsa y vivían en grandes ciudades hasta que quedaron enganchados del reto de ser viticultores en Galicia, un lugar al que llegan muchos importadores, aunque la mayoría solo en busca de precios bajos, pero los nuevos bodegueros lo tienen claro: ellos quieren ser la Borgoña gallega

ALBERTO NANCLARES DE ECONOMISTA A VITICULTOR

Cuenta Pilar Higuero, de la bodega A Pita Cega, que hace pocos domingos se presentaron en su casa importadores de un país europeo muy interesados en el producto que sale de sus cepas, mimadas con esmero bajo las leyes de la biodinámica. «Suspendí una escapada a la Ribeira Sacra para atenderles y cuando escuché el precio que buscaban me pareció casi un insulto», explica Higuero que no se quedó callada y les hizo saber su disgusto. Ellos replicaron si se creía que estaba en la Borgoña y siguieron tentándola apelando, incluso, a que su jefe quería venir de vacaciones a Galicia, así que Pilar Higuero zanjó la conversación recomendándoles que lo mejor era que se fuesen a la Borgoña a pasar el verano.

Esta es solo una muestra del nuevo talante de un grupo de bodegueros gallegos que comparten pasión y casi origen. Han dejado despachos y, en algunos casos altos cargos, para hacerse labradores de la viña, viticultores, pero con mucha autoestima y ganas de hacer algo bueno. Así que solo buscan clientes que sepan valorarlo. No está siendo una tarea sencilla, pero aseguran que no se arrepienten y volverían a hacerlo otra vez.

Un plus de profesionalización

La llegada de estos venideros al mundo del vino gallego supone un contrapunto para un sector que hasta ahora solo se concebía como un complemento de rentas familiar. Ellos están poniendo en valor la profesión y también los terrenos, porque la mayoría dedica muchos esfuerzos a localizar fincas olvidadas que en la mayoría de los casos albergan un tesoro: cepas viejas de variedades autóctonas. Cuando no pueden hacerse con ellas tratan de llegar a acuerdos con los propietarios para comprarles la uva a precios justos, algo que también supone un cambio radical con lo que sucedía hasta ahora. El director de cine José Luis Cuerda o el exbróker estadounidense Zachary Elfmán, son otros ejemplos. Este último participa de un proyecto de alquiler de microparcels denominado Enonatur que hasta tiene a gente de Cerdeña.

«Hace dos años creía que había fracasado; ahora pienso todo lo contrario»

Alberto Nanclares nunca quiso terminar su carrera profesional como economista. Alternó cargos como consultor de dirección en varias multinacionales (Coopers&lybrand o Price Waterhouse) o como director gerente en una empresa en Vigo (Productos Koala) siempre con la ilusión de tener un proyecto de vida propio. Nunca pensó en el mundo del vino, pero en el 1992 llegó a Galicia desde Madrid por un barco de madera (el ganador de la I Edición de la Regata Rías Baixas en 1954): «Lo compré en Bayona y lo restauré». En poco tiempo situaba junto a su familia una base en Pontevedra. «El acercamiento al mundo del vino fue por la compra, en 1993, de la casa donde ahora sigo viviendo y donde está la bodega. Había vendido la buhardilla donde vivía en el centro de Madrid y decidimos comprar algo aquí. Vimos esta casa, con unas vistas preciosas a la ría de Arousa, y que tenía una viña de albariño de 4.000 metros. No tenía intención de dedicarme al mundo del vino pero compramos la propiedad porque nos gustaba mucho».

Y ahí empezó el cambio. Nanclares se empapó de viticultura y se enganchó del modo de vida que le ofrecía. «En el 1997 monté la primera bodeguita para elaborar yo mismo el vino. Y en el 2001 fue el gran cambio: decidí dejar el trabajo para dedicarme en cuerpo y alma a mi proyecto». Él que pensaba vivir en Galicia algunos meses solo para poder navegar con su familia.

«Dejar un sueldo para...»

«Fue una decisión muy difícil y arriesgada, dejar un buen sueldo para lanzarse a la incertidumbre. Me ayudó que el dueño de la empresa que dirigía en Vigo hizo cosas que me provocaron para dar el salto y presentar la dimisión del trabajo. Cuando se lo comenté a mi mujer le dio un vuelco al corazón... pero des-



El dueño de las bodegas Nanclares nació en Haro, el corazón de La Rioja | ROI FERNÁNDEZ

pués me apoyó». Y asegura que no se arrepiente, incluso como cuando hace dos años pensaba que su proyecto estaba fracasado. «Hoy la situación ha cambiado radicalmente, porque contamos con unas críticas nacionales e internacionales muy favorables y una demanda muy superior a nuestra producción de vino. Donde no había fu-

turo ahora florecen nuevas ideas y se plantea un proyecto de bodega si cabe más ilusionante que lo vivido hasta ahora». Sin embargo, a la pregunta de si se puede vivir o no de la elaboración de vino en Galicia contesta como un cliché bien gallego: «Depende, de si me lo preguntan hace dos años o en estos momentos».



Durante años el catador de la lista más poderosa del vino trabajó en grandes compañías | SANTI M. AMIL

LUIS GUTIÉRREZ EL HOMBRE PARKER ERA EJECUTIVO

Ahora trabaja más que antes

Dicen de Luis Gutiérrez que es uno de los hombres más poderosos del mundo del vino. Y, de hecho, la lista Parker de la que se encarga en España y parte de Sudamérica ha determinado el futuro para muchas bodegas gallegas. No es un viticultor, pero tiene

un pasado de ejecutivo (tras ser durante más de 20 años directivo de Tetrapack) que dejó atrás en el 2013 para dedicarse a su pasión. Pero ahora trabaja mucho más que antes, esta semana estaba en Chile probando, buscando nuevas bodegas que le emo-

cionen como lo hicieron los frutos de algunos terruños gallegos. Elabora listas con cientos de vinos y escribe artículos en los que justifica sus calificaciones. Y el dedicado a Galicia primó la valentía de personas con biografías muy parecidas a las suyas.

PILAR HIGUERO DEL HOSPITAL A LA BIODINÁMICA

«Si tienes el impulso, hay que lanzarse»

Pilar Higuero reconoce que aún no vive del vino, pero está claro que dedica su vida a él. Y defiende este modo de vida con todas sus fuerzas desde su casa en la localidad ourensana de San Amaro, fuera de la denominación de O Ribeiro por un capricho antiguo y político. «Si uno siente el pálpito de dedicarse a esto tiene que cerrar los ojos y lanzarse a la piscina, incluso si está medio vacía», recomienda.

Ella dejó su trabajo en un hospital y otras iniciativas empresariales para vivir en una casa en la que se cultiva una huerta, las ocas hacen las veces de cortacésped y los precios justos son la ley. Un año puso un anuncio para regalar una cosecha entera de gregos, porque un intermediario quería pagarle «una miseria». Cientos de personas se llevaron la verdura de su casa. A pesar de los sinsabores y de la incompreensión con la que a veces se topa está encantada: «El tra-



Pilar Higuero sirviendo su vino biodinámico A pita cegal | JOSÉ PARDO

bajo que te gusta casi no es trabajo», dice. Da igual que tenga que renunciar a parte de la cosecha, porque en sus tierras no se usan pesticidas o elementos contaminantes, al final del día tiene una recompensa asegurada: no se ha pasado horas encerrada en un coche para ir a trabajar en una oficina. «Solo la calidad de vida ya compensa», cuenta.

Su caballo de batalla es hacer entender al sector que la calidad es algo sagrado en Galicia. «Aquí no se puede hacer nada con máquinas, así que no se debe tolerar que vengan a comprar solo productos baratos», explica Pilar con un argumentario que está influyendo ya en su entorno. Como sus cursos de biodinámica y su defensa de la gastronomía gallega.



Mateo con un Allanda, uno de sus vinos básicos | ROÍ FERNÁNDEZ

JOSÉ LUIS MATEO EXPUBLICISTA

«No mundo do viño síntome libre»

Para muchos es ahora el poeta de los vinos gallegos, pero José Luis Mateo estudió en Madrid para escribir lemas publicitarios o crónicas periodísticas. Ejerció un par de años y un día ante la viña familiar le confesó a su padre que lo suyo era el terruño.

Mateo se implicó en el cuidado de la tierra, «hai que deixala mellor que como a topamos», en la recuperación de variedades autóctonas y en aprender de los mayores sabios. Uno de ellos le dejó una parcela gracias a la que pudo crear A Trabe, un vino mítico que fue considerado el mejor tinto de España hace casi una década y cuando Monterrei no sobaba en ninguno de los tronos del mundo

del vino. Mateo viaja, conoce las grandes zonas de producción vinícola, pero él lucha para trabajar como un *vigneron* independiente francés o un viticultor de la región italiana de Barolo.

El abandono del mundo y del ritmo de los publicistas es tan riguroso que nunca se ha acercado a las redes sociales y se maneja con móvil antiguo, sin pantalla táctil. «No mundo do viño síntome libre e podo expresarme como quero», dice. Y lo es tanto que se negó, año tras año, a embotellar su vino más emblemático para que no le encasillasen. A lo que no renuncia es a mimar su vino más básico, el Allanda, porque «é o que chega a máis xente».

LIBROS «NADIE DEBERÍA IRSE A DORMIR»

Negro y rojo entre viñedos

POR **PEPE SEOANE**

ongamos en esta ocasión una novela, que va a ser negra y estará ambientada en un entorno apropiado, el que corresponde a una publicación específica sobre vinos. Situémonos en los viñedos riojanos. Nada de excesos demoledores y dolorosos como los de Harry Hole con su recurrente Jim Bean, o actuaciones de personajes que se muestran tan próximos como Salvo Montalbano, a quien Camilleri puede hacer comer en una taberna «un gran plato de macarrones con una salsita llamada *fuego vivo* (sal, aceite de oliva, ajo y mucha guindilla), que el comisario se vio obligado a regar con media botella de vino; de segundo, una sabrosa ración de cordero a la cazadora agradablemente condimentado con cebolla y orégano», para dejar claro, punto y seguido después, que «terminó con un postre de requesón y un vasito de anisado como viático para favorecer la digestión». Pagó Montalbano, felicitó por el trabajo en la cocina y siguió camino, naturalmente al volante de su coche. (El llorado Kurt Wallander tendría que pelear con su conciencia y con los remordimientos ante una actuación similar, pero esa es otra historia).

Situados, pues, en una tierra de tintos como es Rioja, que en una novela ambientada en sus viñas corra la sangre, tampoco extrañará.

Nadie debería irse a dormir es una historia con los ingredientes adecuados para armar una pieza del género



LA FICHA

PAPEL Y DIGITAL. Tapa blanda con solapa o versión para libro electrónico, cuesta 19,90 o 11,90 euros, según el formato elegido. En papel son 336 páginas. Está incluida en la exitosa colección Roja & Negra.

negro. Hay muertos, hay corrupción y hay, como ocurre en el sector, disputas familiares que en algunos casos acaban derivando en rupturas sin marcha atrás. Es un mal que igual aflora en Rioja como en Galicia. El nombre de referencia es aquí Obanos. Piense el lector en una gran bodega y sitúese en un entorno en el que Norberto Obanos, el jefe y primera víctima, confiesa que no había sentido remordimiento alguno cuando se decidió a derribar el viejo edificio de la bodega, ni tampoco cuando vio cómo demolían la estructura y retiraban los restos. No coincidía, dice el narrador, con algunos de sus colegas de gremio en la convenien-

cia de mantener las estructuras tradicionales: claro que existían edificios que merecía la pena restaurar, pero la vieja bodega de los Obanos no era uno de esos. Así de crudo.

Es precisamente la muerte del jefe lo que sacude el entorno. Aparecerá el policía, los remordimientos, los reproches y la corrupción, entre otras cosas. Firma la obra Álvaro Abad, que es el seudónimo de Gonzalo Torné (Barcelona, 1976), un autor que en el 2010 publicó su primera novela y para transitar por la senda del *noir* ha hecho lo mismo que John Banville o J. K. Rowling, por ejemplo, que para las aventuras sangrientas se transforman en Benja-

min Black y Robert Galbraith, respectivamente. (Que, por cierto, la autora de la saga de Harry Potter publicó esta semana como Galbraith *Career of evil*, su tercera obra sobre las andanzas del detective privado Cormoran Strike).

Con centros urbanos pequeños y pueblos de campo, las bodegas pueden ser, según en alguna ocasión ha dicho el autor de *Nadie debería irse a dormir*, cruces de caminos, de modernidad y de corrupción. Un buen entorno para armar una obra con los ingredientes que exige el género negro. Con buenos, con malos, con personales atormentados que cargan con sus propias miserias y contradicciones.

¿Y el vino? Que sea rojo, por favor.

EL ALBARIÑO DE MODA

La Val crianza sobre lías, cosecha 2007, obtiene la calificación de «excelente»

La Val Crianza sobre Lías cosecha 2007 ha conseguido el podio de la Guía Peñín de los Vinos de España 2016 al alcanzar los 95 puntos. Una distinción que solo tres vinos de la D. O. Rías Baixas han conseguido en esta edición. Toda la gama La Val ha conseguido puntuaciones por encima de los 90 puntos, nota a partir de la que esta guía califica a un vino como excelente. «Conseguir un podio es una de las mejores noticias que podíamos recibir —explica Fernando Bandeira, gerente de las bodegas— un hito muy importante para nosotros que ratifica la calidad de nuestros vinos. Las calificaciones otorgadas por la guía avalan nuestro saber hacer y nos re-

fuerzan para seguir trabajando en la excelencia». Este reconocimiento se une a la reciente buena crítica que la bodega ha tenido en el mundovino, con tras una cata vertical que ha sido calificada como sorprendente y tras la que La Val ha pasado a estar entre «las superestrellas del albariño».

Esta bodega nace en 1985 y destaca por la elaboración propia, ya que sus viñedos aportan prácticamente la totalidad de su producción. Ocupan más de 60 hectáreas de terreno repartidos en sus cuatro fincas, Arantei y Porto, Taboexa, y Pexegueiro. Cuenta con la Certificación British Retail Consortium (BRC) de Seguridad Alimentaria.





Jorge Peláez figura ya entre los mejores expertos mundiales y es requerido para participar en prestigiosas catas

EXPOVINO 2015 (PERÚ)

Jorge Peláez, único juez español de la cata Wong en Lima

Por segundo año consecutivo Jorge Peláez, director comercial y propietario de las bodegas Marqués de Vizhoja, ha participado como juez del panel de expertos del jurado de la Cata de Vinos Wong, dentro de la Expovino 2015 celebrada en Lima (Perú), la feria vinícola más importante de Latinoamérica, a la que asistieron un millar de expositores de todo el mundo. Esta cata premia con la gran medalla de oro y varias de plata, a los vinos que tengan los mayores estándares de calidad, siguiendo las directrices de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), valorando la excelencia en la relación calidad-precio.

Conferencia sobre las variedades de uvas blancas de Galicia

Los responsables de la elección de los vinos ganadores son un panel de catas integrados por más de 50 jueces entre enólogos, Master Wine, sumilleres, catadores, productores y primeros directivos de las bodegas más pres-

tigiosas del mundo.

Jorge Peláez también dio una conferencia monográfica sobre las uvas blancas de Galicia, una de las ponencias elegidas para formar parte del programa de Master Class de la feria, desarrollado en tres jornadas.

«Es siempre un orgullo participar en este tipo de encuentros —explica con una amplia sonrisa Peláez— puesto que allí se prueba, se cata y se valora el vino, pero sobre todo se festeja la cultura vinícola, que para mí, es lo más importante. Poder presentar una parte de nuestra historia, de la tradición, de nuestras uvas a un mercado tan amplio, ávido de conocimiento, emergente y tan prometedor como el latinoamericano, es todo un reto, pero también una enorme satisfacción».

La participación del propietario de Vizhoja en Expovino 2014, hizo posible que este año se admitieran, por primera vez, para la cata-concurso, vinos de la D. O. Rías Baixas.

Las bodegas de Arbo están establecidas en Perú desde el pasado año, con el objetivo de comercializar tanto su vino de autor, Marqués de Vizhoja, como el monovarietal de Albariño, Torre La Moreira.

Los vinos de la D.O.
Rías Baixas
participaron por
primera vez en la
cata concurso

BODEGA
PAZOS DEL REY

R

*Un delicado homenaje
a las Mencías gallegas*

SILA
MENCIA

Descubre todos nuestros vinos en avanteselecta.com

La cara A

Las fronteras del vino

El mundo vitivinícola es una geografía con sus fronteras establecidas. Prácticamente el mono que en la Edad Media cruzaba la Península Ibérica saltando de árbol en árbol podría ahora hacer el mismo recorrido alimentándose de uvas. No hay país europeo ni región española que no tenga su vinillo o su vinazo, que no saque pecho y que no caiga en la tentación de decir esa solemne tontería de que el mejor cocido del mundo es el que hace su mamá y que iviva, caramba, el vino de Cogullos del Monte! El vino, entonces, se convierte en copla, sentimiento, recuerdo primigenio, literatura. Pero el vino tiene también otra geografía más íntima y personal, que localizamos al lado del hígado y muy cerca del páncreas y que podíamos denominar como las fronteras del alma; son esas fronteras que

nos habitan y que configuran nuestras mis-
midad, las que otean el corazón allá a lo lejos
y entre los árboles.

El vino limita al norte con los destilados,
al este con la cerveza, al oeste con el territo-
rio atroz de los abstemios y al sur con el ino-
cente mundillo de la gaseosa, de los tontos
del culo.

El bebedor de vino es un ser infiel por naturaleza. Es raro el bebedor monógamo, el que solo consume una marca de vino y dentro de esa marca una determinada cosecha. Son gente rara, caballeros maniáticos, caprichosillos del beber. Es frecuente en cambio encontrarse con los entusiastas del vino tinto que gritan a los cuatro vientos que el mejor blanco comienza donde termina el peor tinto. Se trata generalmente de personas intolerantes y algo violentas. El bebedor de vino blanco es más sutil y el que solo consume esta clase de caldos es ambiguo; no quiero decir que sea afeminado, ¡Dios me librel!, pero sí es persona misteriosa, con recovecos mentales, educado, muy fino, que marca las distancias.

El vinólogo bebe blancos y tintos con alegría y detesta los vinos rosados. ¿Por qué?, puede preguntarse el curioso lector. Es una antipatía más mental que organoléptica. El vinólogo le reprocha su falta de carácter, su blandura y, sobre todo, su origen. El rosado es nieto del vino clarete, el más espurio de los caldos del ayer. «Manolo, dame un clarete», decía el bebedor antiguo, el que habitaba las tabernas cuando los esnobs no habíamos empezado con nuestras disquisiciones a cambiar y ennoblecer el mundillo del vino. El clarete era una mezcla de tinto y blanco que algunas veces se parecía a su papá y en ocasiones sacaba los vicios de su madre.

Era un vino mestizo antes de que el mestizaje fuese el símbolo de la complejidad y prueba del talento del enólogo. Era el clarete un vino hospiciano, bueno para las juergachas largas y despedidas de soltero. La borrachera de clarete producía mala conciencia. La resaca, más que física, era moral. Ese ojo que todo lo ve y que suele enmarcarse en un triángulo nos decía: «¡Cosme, Cosme, ¿no te da vergüenza verte en ese estado lamentable, hecho un guiñapo! ¿Dónde está el buen Cosme que iba para perito mercantil?». Y tú, que estabas hecho una lástima y más blanco que un difunto, contestabas lo que contestan todos los perdidarios: «Don Jesús, ¿soy yo acaso el guardián de mi primo Abel?». Al norte del vino está el destilado y su pariente pobre, el licor. El vinólogo es un ser de lejanías. Se fue tan lejos que solo con la palabra escrita intuye que, como Ariadna, podrá encontrar el hilo que le ayude a regresar a la patria perdida.

La cara B

Diplomacia y gaseosa

Allá cada cual, pero un escenario como este tampoco invita mucho al debate sobre los rosados. Era una posibilidad, pero en Galicia es escasa la relevancia que tienen en Galicia esas elaboraciones que a la vista se mueven entre la piel de cebolla y la frambuesa descolorida pasando por el salmón. En otro entorno, podíamos coincidir, o no, a la hora de cantar el cuerpo y los brillos, rotundos y nada dudosos, de los grandes *rosé* que elaboran las mejores casas de Champagne. Rehutar por el color, muchas veces al amparo de una pretendida suficiencia, no es la mejor opción cuando entramos en el terreno de los espumosos más valorados del mundo. (Que por cierto, a propósito de rosados y burbujas, conviene dejar anotado que, a finales del 2013, tanteó una bodega de Valdeorras ese complicado y poco explorado camino. Y en él siguen). A otra cosa, pues, sin enredarse en sutilezas, ambigüedades o claretes, que bien nos pueden acabar llevando hasta el sorprendente orgullo por el *refugallo*. Si una bodega con vocación de calidad pone a uno de sus vinos un nombre que es sinónimo de «bazofia, desperdicio, desproveito, reboutallo, sobra, barradura», que es «aquilo que sobra dunha cousas ou que non se aproveita», según el Diccionario de la RAG, entonces es que estamos hilando por la senda acertada.

Ya puestos, imbuidos del espíritu que anima esta página y a riesgo de que alguien tome en serio esta columna, bien podíamos dejarnos llevar por otras burbujas, las que trae la tantas veces denostada gaseosa, esa medicina que ayuda a resucitar ese resto de vino olvidado en el fondo de una botella y acaba convertido en animoso refresco.

Entendámonos. Es fácil ponerse exquisitos y despreciar la gaseosa porque sí, por las maldades que son su esencia, por su condición de *antitodo*, sin pararse a reflexionar en lo que de bueno tiene este mejunje que suma agua carbonatada con edulcorantes, sin ponderar unas virtudes que se sitúan a años luz de cualquier entorno donde se cultive el noble arte de la gastronomía. Reflexione el lector sobre las broncas que ha suavizado la gaseosa. Tampoco es que haya evitado guerras, pero en su modestia ha podido ejercer un digno papel de fuerza de interposición. Es tan fácil pensar en mesas de madera largas, con muchos comensales y vino digamos que poco agraciado. ¿Agua? ¿Coca cola? No. Autenticidad. Vino con gaseosa.

¿Y si se trata de una invitación a una mesa donde el anfitrión tampoco cuida el vino? ¿La liamos? Pues no. O pedimos gaseosa, o echamos mano de uno de los mejores consejos de Julio Camba en La Casa de Lúculo. «Tenga usted siempre un régimen alimenticio, un régimen contra la obesidad, contra la arterioesclerosis o contra cualquier cosa y cuando le den una mala comida apóyese en el régimen: es la mejor política». Adáptese el discurso al vino y tan anchos. Sobrevivir con el *coctail* y la gaseosa se convierte, de ese modo, en algo más que una opción. Habrá, no obstante, quien prefiera declarar la guerra, erguir la columna, levantar la barbilla y rehutar el remedio. ¿Quién, con gusto, desayuna con efervescentes después de una noche de fiesta? ¿Nadie, verdad? Pues eso.

Son tantas cosas que en algún laboratorio de ideas afinan el modo de incorporar el brebaje al kit del diplomático. Salvo que sea el embajador francés, pues, en ese caso, con champagne, burdeos, borgoña y sauternes ya va servido.



JOSÉ MANUEL
VILABELLA

Escritor. Premio
Nacional de
Gastronomía 2002



PEPE SEOANE

Periodista
especializado en
vino



Senorio
de Sobral
ALBARIÑO

Placer
en tu copa.



De izquierda a derecha, Antón Fonseca, vicepresidente del Grupo Terras Gauda; Alfredo Marqués, director técnico de Bodegas Pittacum; José María Fonseca Moretón, presidente del Grupo Terras Gauda; y Enrique Costas Rodríguez, director general.

EL VINO

Una añada excelente en calidad y cantidad

La añada 2015 fue excelente en calidad y cantidad. Una primavera cálida, brotación temprana y crecimiento rápido, anunciaban ya un adelanto en la vendimia. El verano fue idóneo, con temperaturas suaves y abundante rocío, que favorecieron las necesidades de agua de las cepas.

Las uvas para la elaboración de este vino, proceden de pequeñas parcelas de viñedos de mencia centenarios, con suelos arcillosos, situados en laderas orientadas al este y al norte de la fuente de Petit. Con la vendimia se hace un despallado y, sin estrujarse, las uvas se dejan en depósitos de acero inoxidable donde fermentan durante 15 días a 25 grados. Después pasa un período de tres meses en barrica.

Es un vino con mucho color, elegante nariz, frutos rojos y boca fluida y jugosa, con la madera escondida. El enólogo de la bodega berciana, destaca su marcado carácter atlántico «es la mejor y más particular expresión que nos puede brindar este Petit 2014».

Petit Pittacum, un monovarietal de Mencia con carácter atlántico

Ante el éxito alcanzado en su lanzamiento, el pasado año, la bodega berciana del grupo Terras Gauda duplica la producción en esta segunda añada

El Petit Pittacum es uno de esos vinos que sorprenden por su originalidad, destacando las peculiaridades que distinguen a los vinos del Bierzo. Unos vinos que hablan de su tierra y de la variedad Mencia, con la que se elaboran y que tiene características diferenciadas con la misma *caste* que se cultiva en otros lugares del mundo. Personalidad, regularidad y calidad, resumen la filosofía de Bodegas Pittacum, que apuesta por la productividad y los viñedos centenarios como factores decisivos para lograrlo. El lanzamiento de Petit Pittacum ha supuesto un importante éxito para la bodega, que ha duplicado la producción en esta segunda añada hasta alcanzar las 120.000 botellas, de las que un 22% se exportan. También ha obtenido una gran aceptación en el mercado el Petit Pittacum rosado,

POR J. M. ORRIOLS

que se comercializa desde principios del 2015, un vino limpio, chispeante, delicado y fresco elaborado con las variedades Mencia y Godello procedentes de viejos viñedos centenarios. El resultado es un vino que permite un amplio maridaje de platos, como guisos tradicionales de legumbres, aves de corral y sus arroces, pulpo, pescados azules, chacinas, hongos salteados o guisados, tortillas, empa-



nadas y también de pescado. Aunque, en realidad, es un buen complemento para cualquier menú.

Cinco vinos del Bierzo

La bodega de la D.O. Bierzo del Grupo Terras Gauda, que ha finalizado una vendimia de excelente calidad, prevé exportar más del 40% de la producción de sus cinco vinos: Pittacum Barrica, Pittacum Aurea, Petit Pittacum, Petit Pittacum rosado y La Prohibición, que elabora con uva procedente de las 220 parcelas diferenciadas de viñedos viejos.

Este porcentaje de exportaciones se incrementa hasta el 53% en el caso de Pittacum Barrica y el 87% para Pittacum Aurea.

Precisamente, el lanzamiento de Pittacum Aurea 2009 a principios de año, con una imagen renovada, buscando reforzar su personalidad sin perder la esencia original, ha sido un éxito en todos los mercados mundiales.



¿Cómo se pide un Rioja?

UN RIOJA SE PIDE
POR SU NOMBRE

RIOJA VEGA



91
GUÍAPEÑÍN
RIOJA VEGA
EDICIÓN LIMITADA

Wine-Moderation
Art de vivre
El vino sólo se disfruta con moderación.



www.riojavega.com



El modelo Jabu



El modelo Maverick



Los jamoneros se personalizan

DISEÑO

Los jamoneros con más estilo vienen de Ordes

El del vino y el jamón es uno de los maridajes más sensatos en el mundo de la gastronomía. E igual que muchas bodegas han apostado por el diseño de sus botellas y de sus logotipos en los últimos años, en una clara apuesta de modernización del negocio, en la hostelería la presentación y el corte del jamón también ha evolucionado sensiblemente. En esta línea trabaja la empresa gallega Steel O que, desde sus cuarteles generales en Ordes, fabrica unos atractivos jamoneros de acero, dentro de un amplio catálogo. Uno de los principales atractivos de sus productos, aparte de un moderno diseño que se aparte de los formatos clásicos, es la posibilidad de personalizar los jamoneros.

NOVEDADES



Víctor Robla es el director general y propietario de este grupo bodeguero que integra a Vinos de Arganza, Álvarez de Toledo y la última incorporación, Palacio de Arganza.

Vinos de Arganza acomete un nuevo proyecto apostando por la alta gama

Vinos de Arganza, ha comenzado la vendimia, realizada en la bodega de Toral de los Vados, con un nuevo proyecto de vinificación, para elaborar vinos de gama alta. Ha consistido en recepcionar y seleccionar las primeras uvas de la campaña con el objetivo de sacar al mercado este año un vino superior. «Es lo que nos están pidiendo nuestros importadores —explica Víctor Robla, director general y propietario de estas bodegas— y por eso hemos decidido producir unas 18.000 botellas de tinto mencía, para la marca Flavium Edición Limitada, que fermenta en acero inoxidable y después en barricas de 225 litros, y otras 4.000 para Lagar de Robla Colección de Familia, que realiza su fermentación en barricas abiertas de 300 litros, para continuar en ellas hasta el final del proceso de crianza en la zona de ampliación de estas bodegas bercianas.

Las uvas seleccionadas para la elaboración de estos caldos proceden de dos viñedos: uno de la finca La Moura en Valtuille y otro de la parcela Valdebre en Parandones. Exportan a cincuenta países.



El equipo que representó a España, en el que figuran tres gallegos, posan con el trofeo y el título obtenidos en Bélgica.

TÍTULOS

España se proclama campeona del mundo en degustación de vinos

España es la campeona del mundo de degustación de vino tras alzarse con la victoria en una cata a ciegas en Francia. Había que reconocer doce vinos del mundo, seis tintos y seis blancos. Concursaban 20 equipos y los españoles se impusieron a Bélgica, campeona en 2013, e incluso a Francia, que se había alzado con el galardón en 2014. El equipo español está integrado por un francés, Philippe Cesco, que fue el que seleccionó a los integrantes, el canario, Roberto Santana y tres gallegos, José Aragunde, de Cambados, Alfonso Torrente de Sarria, y Eulogio Pomares, propietario de la bodega de Meaño Zarate, que fue el capitán del equipo.

PARA AHORRAR Y DISFRUTAR POR LUIS DÍAZ



6€

DÉCIMA
2014

RIBEIRA SACRA

No es el más corpulento, pero está entre los tintos de Amandi del 2014 que mejor se conservan

Si hay un vino en Ribeira Sacra que se resiste a las modas, ese es Décima. José Manuel Rodríguez sigue fiel en su pequeña bodega al estilo que marcó la pauta en los comienzos de la denominación de origen. Tintos livianos pero con nervio, más delicados que potentes. Esa versión de la mención, difícil de imitar en otras zonas sin temor al fracaso, es la que impone la propia naturaleza en cosechas como la del 2014. Pese a su ligereza, Décima envejece mejor que otras marcas que pecan de sobrepeso.



7€

SABATELIUS
2014

RIBEIRA SACRA

Primitivo Lareu, bodeguero y escultor, expresa en sus vinos la singularidad del Miño

Los vinos de Chantada tuvieron siempre un estilo bien definido. Si se diluyó en tiempos recientes, fue por un absurdo complejo de inferioridad. Por imitar lo que se hacía en otras zonas que marcaron en un momento dado el paso en el resurgir de Ribeira Sacra. No todo el mundo persiste en esa equivocación. Primitivo Lareu, bodeguero y escultor, hace un ejercicio de autoestima en su Sabatellus. Tinto de corte atlántico, fresco, balsámico. Mencía en versión miñota, sin complejos.



9€

GODELLO
BENITO
SANTOS 2014

MONTERREI

Godello elaborado en tierras ourensanas por una bodega del Salnés

La producción se dispara esta vendimia en Monterrei. Sus extensiones de viñedo atraen a bodegas de otras procedencias, sobre todo de Rías Baixas, interesadas en diversificar la oferta con mencías y godellos. Herederos de Benito Santos, firma conocida por los albariños de finca que elabora en la subzona del Salnés, es una de ellas. Desde la cosecha del 2014, su catálogo de marcas incluye un godello de tierras ourensanas. Muy aromático, con el peso en boca propia de la variedad.



9€

IZADI
CRIANZA
2012

RIOJA

Izadi cumple un cuarto de siglo en la cosecha que ahora sale al mercado

Puestos a primar la relación precio-calidad, Rioja siempre es suelo firme. Sobre todo para el que busca un estilo de vino que se repita, sin grandes sobresaltos, una añada tras otra. Izadi celebra en la cosecha del 2012 su veinticinco aniversario con un cambio de etiqueta. Se renueva la forma, pero no el fondo. Su crianza sigue siendo un rioja de inspiración moderna, intenso de color, concentrado, con las notas de bodega en primer plano. Más cálido en esta añada, con una tanicidad que le augura recorrido.



10€

ABADAL
PICAPOLL
2014

PLA DE BAGES

La bodega Abadal amplía catálogo con un blanco de la escasa variedad Picapoll

La primera relación de vides de Galicia, publicada en 1843 por el científico Antonio Casares, se hace eco de la uva blanca «Pica el polo». No es otra que el picapoll, de gran arraigo en Cataluña. La bodega Abadal rescata ahora esa variedad minoritaria en Pla de Bages, la comarca vitícola de la que se cree que es originaria. Con ella produce un vino sencillo, pero provisto de la originalidad de lo escaso. Color pajizo, aromas entre cítricos y florales, y boca fresca y de trago fácil.



10€

QUINTA DAS
BAGEIRAS
COLHEITA 2013

BAIRRADA

A medio camino entre Aveiro y Coimbra, Bairrada ofrece originales blancos

Ojo con Portugal. Hay quien le reprocha cierto arcaísmo vitícola, sin reparar en que ahí radica justamente su fuerza. Bairrada, zona conocida por sus tintos de la variedad бага, también esconde blancos singulares. Vinos que escapan de los aromas exóticos y las bocas dulcoradas. Que huelen a la uva y dejan en el paladar el rastro de autenticidad de este Quinta das Bageiras, elaborado con uvas de bical, maria gomes y sercial. Blanco joven perfecto para acompañar quesos de pasta blanda.



12€

ALBAHRA
2013**SIN D. O.**

Añada idónea para disfrutar de una versión refinada de la tintorera del proyecto Envínate

Alpera es uno de los múltiples escenarios míticos en los que trabaja el equipo de enólogos de Envínate. En tierras albaceteñas tienen arrendado un viñedo de garnacha tintorera, del que sale su marca Albahra. Se presenta como vino mediterráneo, el perfil que cabría esperar en esa zona. No es tan fácil de definir en el 2013, añada atípica que le imprime finura. Es un tinto muy directo expresivo de la uva, sin crianza pero con vida en botella. Fermenta y se afina en depósitos de hormigón.



13€

LA COMETA
2013**RIBERA DEL DUERO**

Buque insignia de los riberas que elabora Germán Blanco con la etiqueta Quinta Milú

Los tintos punteros de Ribera del Duero pecaron en los últimos años de barroquismo. De un perfil un tanto recargado, sobre todo en la presencia de la madera. Hay una nueva corriente que se aparta de esa opulencia, que busca otro perfil de vino. Menos seductor en la cata, pero más espontáneo en la mesa. Germán Blanco busca ese corte tradicional en todas sus marcas. La Cometa no es una excepción. Barrica a la antigua usanza, sin que sobresalga la madera, de frutalidad que no empalaga.



17€

ELOI LORENZO
2014**RIBEIRO**

Otro ribeiro con estilo propio en Arnoia, donde manda el minifundio y las bodegas familiares

La vida de Javier Monsalve dio un giro radical en el 2007. Fue el año en el que decidió instalarse en Arnoia, para recuperar el viñedo y la bodega familiar. La había puesto en marcha su bisabuelo, Eloi Lorenzo, al que ahora dedica su vino más especial, mezcla de treixadura y algo de lado, loureira y torrontés. Monsalve quiere hacer ribeiros diferentes y personales. Eloi Lorenzo refleja esa inquietud en su aroma franco, nada artificioso, acorde con una boca cristalina, en la que se saborea la uva.



18€

LAS UVAS DE
LA IRA 2014**MÉNTRIDA**

Garnacha de corte fino procedente de viejos viñedos situados en los montes de Toledo

Proliferan los vinos de pueblo. No solo buscan un plus de singularidad al concretar su origen. También reivindican el trago largo, un carácter lúdico asociado a los vinos de antaño frente al esnobismo de la cata moderna. Las Uvas de la Ira se presenta como garnacha de pueblo. Sale de tres parcelas situadas en El Real de San Vicente, por encima de setecientos metros de altitud. Buena madurez, poca extracción y mimo en la crianza. Tinto con carácter, pero fácil de beber. Como todos los de Dani Landi.



18€

FINCA EL
CURVADO
2013**RIBEIRA SACRA**

Uno de los tintos que firman Rodrigo Méndez y Raúl Pérez en Ribeira Sacra

El bodeguero de Rías Baixas Rodrigo Méndez y el enólogo Raúl Pérez iniciaron su proyecto en Ribeira Sacra en la difícil añada del 2013. Sus vinos aciertan a retratarla tal cual fue, sin pedirle lo que la naturaleza no quiso dar entonces. Finca El Curvado no es un tinto de grado alto, volumen o tancidad marcada. Expresa otro perfil más liviano, propio de esa cosecha y también de las viñas de A Cova, en la ribera del Miño, de las que sale la uva. Madera imperceptible y raspón bien trabajado, sin verdoros.



24€

BEMBIBRE
2010**BIERZO**

Mencia de producción limitada, solo 3.150 botellas, con dieciséis meses en barrica

Una misma variedad de uva puede dar vinos muy diferentes según la zona de procedencia. Los mencías del Bierzo tienden a una mayor robustez, a un estilo más potente que el de sus vecinos gallegos. Bembibre marca la diferencia en la añada del 2010, que acaba de sacar al mercado la bodega Dominio de Tares. Tinto de intenso color picota, denso al moverlo en el cristal, con recuerdos terrosos y fruta muy madura en los aromas. La crianza no es obstáculo para que la uva se mastique en la copa.



30€

ALGUEIRA
ESCALADA
2013

RIBEIRA SACRA
Godello fermentado en grandes fudres para que no lo marque la madera

Escalada, el godello en barrica de Algueira, suele hacer el remolón. Necesita su tiempo para acabar de afinarse, para que el telón de la crianza desaparezca y deje ver el terruño. El vino de la vendimia del 2013, añada fresca en la Ribeira Sacra, comienza ahora a desperezarse. Menos opulento, más austero quizás que en otras añadas, pero con el nervio preciso para mantenerse en botella. Impecable el trabajo sobre lías, que imprime matices al vino sin suplantarlo el carácter del godello.

40€

LA PENITENCIA
2012

SIN D. O.
Raúl Pérez se cuela con uno de sus tintos gallegos en la lista de vinos del año de la revista Decanter

La revista británica Decanter elige los mejores vinos del año. Los preferidos de sus columnistas, catadores de prestigio mundial. Dos de los tres vinos españoles reseñados son gallegos. Figuran en la lista el godello de Rafa Palacios A Sorte do Soro 2011, y La Penitencia 2012, tinto elaborado por Raúl Pérez en la Ribeira Sacra sin sello de la denominación. El «master of wine» Pedro Ballesteros es el que escoge el mencía del enólogo leonés, que procede de una viña de Adegas Guimaro.

40€

MENGOBA
LAS TINAJAS
2014

SIN D. O.
Muy buscadas las 830 botellas del godello en tinaja de Grégory Pérez

La tradición de los vinos en depósitos de barro, limitada a zonas muy concretas, se extiende por el mapa vitícola español. Cada vez más bodegueros recurren a tinajas y ánforas en busca de sabores tradicionales alejados de la asepsia del acero o el barniz de la barrica. El francés afincado en El Bierzo Grégory Pérez elabora su primer godello en tinajas, macerado en con la piel de la uva y sin adición de sulfuroso. El rastro de la variedad se diluye en favor de aromas y sabores que parecían olvidados.

45€

MURADELLA
SAN PAIO
2012

SIN D. O.
Mateo comercializará antes de final de año sus nuevos vinos de finca

En sus proyectos más recientes, José Luis Mateo escapa de la rutina monovarietal. Busca viejas viñas, en las zonas más altas de Monterrei. Pedazos de historia plantados con un puzzle de cepas, de las que extrae vinos de otro tiempo. En la viña de San Paio conviven mouratón, mencía, merenzao, garnacha, gran negro y dona branca. De ese pago vitícola sale un tinto que no deja indiferente, que tiene poco que ver con la modernidad. De relieves, rebosante de matices, complejo y fresco a la vez.

50€

RENAISSANCE
CLAPE 2012

CORNAS
Un clásico de Cornas, la zona menos conocida y más auténtica del Ródano vitícola francés

Los vinos de culto franceses son cada vez más accesibles. Más fáciles de adquirir sin viajar a su lugar de origen. Asequibles ya no tanto, aunque ese mal se generaliza. La Francia vitícola, precios a un lado, no se acaba en Burdeos o Borgoña. Cornas, denominación situada en la parte más septentrional del valle del Ródano, esconde fascinantes tintos de syrah. Clape es uno de sus bodegueros de culto, autor de vinos con la sutil rusticidad de la zona. Sin abalorios, austeros, con potencial de guarda.

115€

ESPECTACLE
2011

MONSANT
Otro tinto «top», en reconocimientos y precio, que se elabora al cien por cien con garnacha

El vino en España pecó mucho tiempo de monotemático. En términos de calidad, todo giraba en torno al tempranillo en su versión riojana o de Ribera del Duero. Por suerte, la oferta de variedades y zonas se diversifica. Una de las vides emergentes es la garnacha. René Barbier, personaje clave en el despegue del Priorat, elabora con esa uva uno de los tintos de moda en la vecina zona de Monsant. Procede de un pequeño viñedo de cepas viejas, con carácter para medirse con la barrica.

El blanco se reafirma en Valdeorras

Vendimia a vendimia, los bodegueros y viticultores de la denominación de origen Valdeorras van mostrando en sus cosechas una apuesta cada vez mayor por las variedades estrella. Se van abandonando las foráneas para dar cada vez más protagonismo a las que se han convertido en las principales valedoras del sello de calidad: la blanca godello y la tinta mencía (y también las que logran mejores precios en el mercado).

Las dos variedades van ganando cuota en una vendimia que este año se ha quedado en 6.554.798 kilos de uva. Vamos, que los 6,5 millones de kilos que habían anunciado los técnicos del consejo han quedado prácticamente clavados. Ciertamente es que muchos viticultores criticaban la cifra, que habría sido más abultada si no fuese por la necesidad de cumplir los rendimientos que marcan los pliegos de la DO, lo que obligó a dejar uvas en la viña o vendimiarlas para hacer vino de mesa. Con críticas (y peticiones de ampliación de rendimientos que ahora se analizarán), los viticultores cumplieron, y

POR M. COBAS



La vendimia en Valdeorras comenzó a finales de agosto y se prolongó hasta el 2 de octubre

de los 173 expedientes abiertos la vendimia pasada, esta vez apenas han saltado 12 avisos. Ni siquiera significa eso que vaya a haber tantos expedientes, ya que todavía pueden alegar los afectados, y puede ser que alguno de esos avisos pueda justificarse y se quede en nada. A finales de año se sabrá. La idea de la calidad en contra de la cantidad

va calando entre los asociados, quizás marcado porque desde el consejo regulador se ha enviado el mensaje de que los que no estén de acuerdo con las normas, pueden salir del amparo de la denominación de origen cuando lo deseen. De hecho, el debate está abierto en todas las denominaciones, y no son pocos los que han optado (en

otros puntos de España) por continuar con sus vinos fuera de las normas de un consejo regulador.

La uva godello recogida en la vendimia rematada el pasado día 2, fue de 2.767.025 kilos, mientras que en mencía entraron en bodega 2.124.238. Sigue Alicante con 985.816 kilos (en claro retroceso, como ejemplo, hace diez años, la cifra era el doble), jerez con 611.157, dona branca con 168.000, 37.048 de souzón, 12.617 de tempranillo, 10.452 de albarillo y 6.277 de merenzao.

Sobre los expedientes

Los expedientes abiertos por la Xunta respecto a los incumplimientos en la vendimia del año pasado incluyen multas de más de 2.000 euros, cantidad que desde el consejo regulador, su presidente, Vicente Solarat, confía en que se vean rebajadas las cantidades. «El tema está en la Xunta, y entienden que se puede aplicar alguna excepción y rebajar la cantidad de las multas», explicaba Solarat, que no quería ahondar en cifras mientras no esté resuelto. Antes de final de año se espera una resolución.



bacigalupe hnos.

- Etiquetas adhesivas
- Sistema de seguridad en etiquetas
- Especialistas en etiquetas de vinos y licores
- Estuchería fina

Sagrada Familia, 37 al 39 • Ctra. Polígono -Apdo. 46 • C.P. 09260 - Pradoluengo (Burgos)
Tels: 947 586 144 - 947 586 078 - 608 605 742 • Fax: 947 586 163 • info@bacigalupe.com • www.bacigalupe.com

VIVEROS

José López

ESPECIALIDAD EN CEPAS DE VIÑAS

Variedades Autóctonas y Nacionales

Parque empresarial "A Raña" - Parcela 121 - 32300 O BARCO
Tel.: 988 32 20 31 - Tel. Almacén: 988 32 21 89
Móvil: 689 39 90 05
viverosjoselopez@gmail.com
www.viverosjoselopez.com

BODEGA A TAPADA

Finca A Tapada - Rubiá - Ourense • Tel. y fax: 988 32 41 97

Una exclusividad ceñida a treinta millones de copas

Treinta millones de copas de vino. El mensaje que lanza la denominación de origen en su nueva campaña publicitaria lo deja claro: beberse una copa de Valdeorras es acceder a un producto exclusivo y limitado. Al presidente del consejo regulador, Vicente Solarat, le gusta recalcar que se hacen más litros de Channel al año. Vamos que el perfume con el que dormía Marilyn Monroe como única prenda es menos exclusivo. ¡Ahí queda eso! Son 30 millones de copas que se venden en varias decenas de países, y en cuya promoción inciden desde el consejo regulador, tanto en los mercados nacionales como en los internacionales. Por eso para el próximo año está fijado que la DO Valdeorras viajará a ProWien, la feria que se celebra en Düsseldorf (Alemania). Es la única cita fijada de momento en el calendario, ya que está anunciado que la participación estará sufragada por el Igape. Además de eso, en el consejo regulador se bara-

POR **M. COBAS**

jan otras posibilidades, entre ellas la feria Alimentaria de Barcelona y la London Wine de Reino Unido. Dependerá en parte de los fondos europeos que lleguen al consejo regulador para promoción exterior. Pero no solo fuera. También en la tierra habrá promoción de Valdeorras, incluso dentro de la propia comarca, a través de la participación en pruebas deportivas o actividades impulsadas por las asociaciones empresariales. «Pueden ser concursos de tapas, rutas del vino, ferias [la más importante, la que hay en la comarca]... Y también promocionaremos alguna actividad deportiva», explica Solarat. En este sentido, la semana pasada hubo una carrera y una ruta de senderismo que discurrió por medio de los viñedos. Es una manera de promocionar el vino, pero no solo el vino, sino también de explotar las posibilidades turísticas de una zona que todavía recibe pocos visitantes. Las actividades promocionales en este sentido se darán a conocer en cuanto acaben de estar completamente definidas, algo que sucederá en las próximas semanas.



La Feira do Viño de Valdeorras es uno de los actos promocionales de la DO en la comarca

Desratización Desinsectación Desinfección
Control de Legionella
APPCC
Análisis Alimentos y Aguas



Avda. Eulogio Fernández, nº 42 - 4º D - 32300 O Barco (Ourense)
 Tel. 626 26 47 04 - www.sergal.info/Sergal.info



BODEGAS
RÚCHEL



Mejor blanco
en la edición 2012 y 2013
de Feria de Vino de Valdeorras



Premio al mejor vino blanco
de Galicia en la XXII Cata
dos vinos de Galicia

galicia
calidade

Tel./Fax: 986 253 345
 E-mail: info@vinosruchel.com
www.vinosruchel.com www.facebook.com/vinosruchel

VIVEROS VEDO
ARBOLES • INJERTOS • BARBADOS
VILAMARTÍN DE VALDEORRAS

Variedades Gallegas
 y Nacionales:
 (Planta Certificada)
 Treixadura
 Albariño
 Godello
 Mencía...



Tel.: 988 300 086 Alm.: 988 300 357 info@viverosvedo.com www.viverosvedo.com



Primero fue Campante, ahora llega la revolución GRM

M POR J.M. ORRIOLS
 anuel fue un adelantado a su tiempo. Ya tenía unas hectáreas de Treixadura, en sus finca de Prado (Castrelo de Miño), pero su confianza en las enormes posibilidades que tenía O Ribeiro, le hizo plantar también Godello y Loureira, elaborando, de esta forma, vinos únicos y de autor, que fueron los sólidos pilares de su expansión y reputación en toda España. En esta primera etapa se alcanzaron un total de 10 hectáreas de plantación, que fueron aumentando paulatinamente hasta las 22 actuales que posee en O Ribeiro GRM. En los años noventa, la segunda generación apuesta por Rías Baixas y adquieren en propiedad Adegas Morgadío, convirtiéndose así en el Grupo Reboreda Morgadío.

Pero el mundo del vino evolucionaba a pasos agigantados. Del mismo modo lo hacían los vinos del Grupo, convirtiéndose en vinos mucho más elaborados, cuidados y redirigidos a

Como muchos otros gallegos, que hace 75 años tenían en el campo su forma de vida, Manuel Méndez Villanueva fue un viticultor que, por su pasión por la elaboración de vinos propios con variedades autóctonas y su visión de futuro, se convirtió en un auténtico pionero en O Ribeiro

momentos especiales y no solamente al consumo diario. Y con esas premisas, llegó también un nuevo cambio, lo que los herederos de esta saga de bodegueros califican como la revolución GRM. «Teníamos viñedos con más de 75 años, en dos de las D.O. más importantes de España, con variedades autóctonas de excelente calidad y en los mejores terrenos —explican los directivos de GRM— también contábamos con las mejores instalaciones, ya que se habían adaptado a las necesidades tecnológicas y comerciales, además de la experiencia de años de trabajo duro y aprendizaje,

pero sobre todo, teníamos y tenemos ilusión, energía, juventud, un equipo humano muy preparado que es lo que requiere este mundo tan competitivo y el empeño, no de buscar el vino perfecto, sino tratar de alcanzar la excelencia en la elaboración, investigación y gestión».

Varios son los objetivos de este nuevo proyecto, entre ellos elaborar vinos de finca, la divulgación de la cultura del vino, acercándolo a los jóvenes con visitas guiadas, catas, maridajes, concursos, la nueva web: www.bodegasgrm.com, la presencia en redes sociales donde se dan a conocer

todas las actividades de esta etapa, así como el blog y su tienda virtual, una de las pocas que existen en las bodegas españolas. Al frente de este ambicioso proyecto están cuatro jóvenes: Ana Méndez, directora de comercio exterior «la exportación no es únicamente una de las claves de nuestro crecimiento, sino que es una demostración de que, cuando se pone el alma en un proyecto, los resultados llegan de cualquier parte del mundo». Laura Méndez directora financiera: «GRM supone un gran esfuerzo en cuanto a desarrollo económico, ya que hay que sentar las bases de los trabajos de I+D+i en los que estamos inmersos». Luís Alberto Gil Gallardo, director de comunicación: «Tenemos como objetivo generar conocimiento y notoriedad de nuestro grupo, mediante la innovación y la creatividad, fomentando los valores emocionales de pasión por el mundo del vino, de un modo fresco y actual» y Jacob Sanjurjo, director comercial y adjunto a la dirección general. «Mediante nuestro plan estratégico 2015-16, la previsión es alcanzar un crecimiento en la facturación del 15% incrementando nuestra presencia en mercados exteriores y reforzando los canales de distribución nacionales». El equipo técnico está formado por Alejandra Nores y Marcos Souto.



LA DIFERENCIA

Una gota que simboliza el inicio de un ambicioso proyecto

Sin el trabajo, dedicación y sabiduría de los precursores, que tuvieron fe en las posibilidades del vino gallego desde las bodegas Campante, no sería posible este nuevo grupo GRM. Ellos tuvieron paciencia y, gota a gota, fueron preparando el futuro. Sin prisas, dando pasos firmes, confiando en que las próximas generaciones podrían asegurar la continuidad de la tradición vitivinícola familiar. Y ahora ellos, los herederos, les corresponden y simbolizan sus ilusiones en esta gota de vino.

Vinos con personalidad propia

Con la revolución que emprendieron los jóvenes emprendedores de GRM, llegan también vinos de finca, diferentes, con gran carácter y personalidad propia.

3URA (D.O. Ribeiro)

Treixadura, Godello y Loureira
En realidad, con la plantación en los años 40 de Treixadura, Godello y Loureira, nace ya este 3 URA. La viña ocupa 13.000 metros cuadrados con 3 características esenciales: cota de altitud media de 150 metros, textura de suelo, con una proporción equilibrada de limo, arcilla y arena y adecuación de portainjerto, vinífera y estructura. Rendimiento medio de 5.000 Kg/Ha. Elaborado exclusivamente con mosto escurrido. Crianza en lías: 4 meses. Tiempo en botella: 4 meses. Reconocimientos: Mención Especial (Commended) en el International Wine Challenge 2015, en su primera añada.

A TELLEIRA (D.O. Ribeiro)

Godello 100%
Telleira es el homenaje a uno de los oficios artesanos más antiguos de Galicia. Su nombre está ligado a la localización de una fábrica de tejas en la Finca A Peza, donde, hace 20 años se plantaron las cepas de Godello que

han dado este vino.
Crianza en lías: 4 meses.
Tiempo en botella: 3 meses.

ADEUS (D.O. Ribeiro)

Treixadura, Torrontés y Godello.
Adeus es un homenaje a Rosalía de Castro. Elaborado con los varietales de las Parcelas A Carballeira y A Peza, nace un vino que, por sus peculiaridades y singularidad, queda siempre en la memoria.
Crianza en lías: 2 meses.
Tiempo en botella: 1 mes
Reconocimientos: Baco de Plata 2015 de la Unión Española de Catadores.

MORGADÍO (D.O. Rías Baixas)

Albariño 100%
Morgadío procede de la palabra *morgado* o mayorazgo, que componían los bienes vinculados entre sí y que pasaban al heredero, normalmente el primogénito. Con una antigüedad media de viñedo de 30 años, es uno de los albariños más apreciados de la subzona del Condado. Una vez obtenido el mosto-yema, se fermentan los de cada parcela por separado, obteniendo un albariño elegante e intenso.
Crianza en Lías: 2 meses.
Tiempo en botella: 3 meses.
Reconocimientos: Revista Wine Enthusiast: 90 puntos.

PUERTA SANTA (D.O. Rías Baixas)
Albariño 100%

Puerta Santa es el homenaje a los peregrinos del Camino de Santiago, al esfuerzo de su viaje y a la recompensa de llegar a una tierra mágica como es Galicia. Un albariño fresco y muy divertido.
Tiempo en botella: 1 mes.

ALMA DE REBOREDA. Ribeiro)

Treixadura 100%
El tostado Alma de Reboareda, es el fiel reflejo de la historia y las tradiciones gallegas. De reconocimiento mundial, era uno de los pocos vinos naturalmente dulces que existían en España. Su elaboración estaba ligada a las casas hidalgas y a los grandes propietarios, que lo utilizaban para consumo de la casa (sobre todo las mujeres), en determinadas ocasiones especiales, como partos o celebraciones, y que, a menudo, entraba dentro de la dote femenina.
Vendimiadas a mano, las uvas son colgadas racimo a racimo para su lenta pasificación. Transcurridos tres meses se descuelgan manualmente y son prensadas. Tras un estrujado muy suave, el mosto obtenido pasa a fermentar a barricas de roble francés Allier, durante más de 10 meses. Terminada la fermentación, se trasiega y permanece sobre sus lías finas.
Crianza en lías: Mínimo de 2 años.
Tiempo en botella: Mínimo de 2 años.
Reconocimientos: Gran oro en destilados y vinos de Galicia 2015.

Viña Costeira prepara sus primeros 500.000 litros de mención Valdeorras

Hace unos meses, Viña Costeira, la cooperativa insignia de O Ribeiro desembarcaba en Valdeorras. Lo hacía comprando las instalaciones de la antigua Don Mario, en A Portela (Larouco), meses después de que la cooperativa local desapareciese en la práctica tras firmar un acuerdo de venta de su producción a la agrupación vitícola de O Barco durante tres años. Viña Costeira llega para hacer mención con denominación de origen, y convertirse en una de las bodegas más importantes de este vino en la zona. Y va camino de lograrlo. En esta primera campaña han metido uva más de 30 viticultores, que han aportado alrededor de 320.000 kilos.

«Estamos moi contentos por ter a fortuna de ter entrado nunha vendima extraordinaria de calidade, cunha calidade que os de aquí din que había anos que non había», resume Argimiro Levoso, gerente de la coopera-



Argimiro Levoso es el gerente de la cooperativa vinícola Viña Costeira

tiva. «Estamos cumprindo o obxectivo de ir pouco a pouco, de coller uvas de bos viticultores, que son a maioría... Foi moi bo ano en calidade e cantidade», añade. Y lanza el mensaje:

«Agora, que co que a boa climatología e a boa terra nos deron, saibamos conseguir un extraordinario viño, que é o que a uva merece».

Una treintena de viticultores quisieron unirse al proyecto de Viña Costeira en Valdeorras, fundamentalmente de Larouco, O Bolo y Chandoiro, pero también de Seadur y Petín, con algunas uvas procedentes de Córrego y Vilamartín. «Todos os que empezaron a crer en nós, que se fixeron partícipes do proxecto, todos entregaron uva», explica Levoso, que anuncia que en breve los convocarán a una reunión para analizar la vendimia y ver qué puntos se pueden mejorar. Levoso hace hincapié entonces en que Viña Costeira llega con un proyecto a largo plazo, con el objetivo de ir creciendo. Y están abiertos a nuevas colaboraciones. «Hai xente traballando permanentemente na adega, para que a xente que queira poida sumarse, e que nós vaíamos ver os viñedos e ver como traballan», apunta Levoso.

La primera cosecha saldrá al mercado en marzo o abril

Con la uva fermentando, ahora toca esperar para ver el resultado. Sobre si habrá mención barrica u otras preparaciones especiales, desde la cooperativa no quieren avanzar mucho. Secretos de empresa. Lo que sí se sabe es que el primer mención saldrá hacia marzo o abril, «cando poidamos saír cun bo tinto, perfecto para degustar cos produtos de inverno e da primavera», resalta Levoso. Toca esperar, pues, para poder probar esas primeras 300.000 botellas de mención Valdeorras con sello Viña Costeira. «Esperamos devolver a confianza que a xente ten posto en nós», resume el gerente de Viña Costeira.

El objetivo de la cooperativa de Ribeiro es seguir creciendo en el oriente ourensano para llegar a producir alrededor de 500.000 botellas cada año. De momento están cumpliendo las previsiones de este año, en el futuro les tocará ir sumando más viticultores adheridos al proyecto para poder cubrir las cifras marcadas.

COMPARTE UN VALDEORRAS

DO VALDEORRAS

UN UNIVERSO EN CADA BOTELLA

www.dovaldeorras.tv

Denominación de Origen VALDEORRAS CONSEJO REGULADOR

FEADER Europa invierte en rural

XUNTA DE GALICIA

Un proyecto de estudio de la uva pan y carne

En un sector vivo como es el del vino, los intentos por mejorar los resultados, lograr nuevos sabores y sorprender al paladar hacen que la investigación sea parte fundamental del trabajo diario. Con los avances de la ciencia, pero también con una mirada al pasado, como la vuelta a las vasijas de barro como recipientes en los que dejar madurar el vino... o con la recuperación de especies que algún día estuvieron ahí, y de las que apenas quedaba un vestigio cuando fueron encontrados. Es el caso de la variedad pan y carne, que el enólogo e investigador Manuel Losada localizó hace más de una década en dos cepas en Córrego (Vilamartín de Valdeorras). Y en ver su potencial sigue trabajando.

Se trata de una uva tinta potente, parecida al sousón, dicen los que la han probado, aunque al mismo tiempo totalmente diferente; con la que Losada lleva tiempo trabajando, el último lustro, en colaboración con la

bodega Roandi, de Éntoma (O Barco), amparada por la denominación de origen Valdeorras. En su constante búsqueda por sorprender al cliente, esta bodega que ya lanzó el primer espumoso rosado de Galicia, está ahora tratando de definir las potenciales de una uva que, según cuenta el propietario de Roandi, Rogelio Moral, sorprende a todo el que la prueba.

En la finca que hay sobre la bodega han plantado más de 400 plantas de esta variedad, de las que Moral espera que empiecen a dar fruto el próximo año. «Fíxemolo porque lle vemos futuro a esta uva, e somos unha adegas que quere innovar sempre», defiende Moral. Están realizando las pruebas con varias añadas para poder ver cómo evoluciona el vino y también corroborar si las potencialidades que parecen ver en la uva son tales. «Se finalmente sae ben, querémolo sacar baixo DO Valdeorras, iso sería o máximo», defiende Moral, conocedor de que ese será un trámite largo. Todavía no hay fecha para tal punto. Pero lo que han visto hasta ahora, es que «ten un aroma e un gusto moi especial, e dá un viño



Manuel Losada habló del proyecto de recuperación en la sesión de Espazos sonoros

con moita graduación, cunha maduración tardía pero cunhas uvas moi saníñas». Los vinos que ahora elaboran son las que salen del viñedo que Manuel Losada tiene en tierras de Rubiá. El proyecto de recuperación de la uva pan y carne fue anunciado por Manuel Losada en el transcurso de una actividad cultural impulsada por la Xunta dentro del programa Espazos sonoros, que incluyó un concierto y talleres sobre viticultura. Además, hubo también una caminata por entre vi-

ñedos y las minas romanas de Éntoma que incluyó una parada en las fincas de Roandi. Fue entonces, en una sesión enológica entre cepas, cuando Losada explicó un proyecto en el que reconocía tener puestas muchas esperanzas. Amante de la investigación, dice querer saber qué pasó con esta especie, si fue víctima de la filoxera, si se echó abajo por tener bajo rendimiento, si... hasta ahora, dice, lo que ha encontrado es un vino curioso y con muchas posibilidades.

QUINTA DA PEZA MENCIA. MEJOR VINO TINTO DE GALICIA 2015



La cata oficial de la Xunta de Galicia del presente año ha designado como mejor vino tinto de Galicia a Quinta da Peza Mencía, vino joven de la cosecha 2014, elaborado por la Bodega de la D.O. Valdeorras, QUINTA DA PEZA S.L. Este premio, el más importante a nivel gallego, continúa la línea iniciada el pasado año con su excelente Quinta da Peza Oro (Mencia-Barrica) que obtuvo el Acio de Plata en su D.O.

Pero no solo los tintos de esta joven bodega orensana (creada en 2008)

son destacables. Su godello también compite con los mejores, el año pasado fue tercer premio en la Feria de la DO Valdeorras y este año cuarto, primer diploma en la misma Cata de los Vinos de Galicia que ganó en tintos.

Su secreto, según el bodeguero, está en la materia prima, las uvas obtenidas de una única finca, A Peza de Fontei, en A Rúa de Valdeorras, que convierte las referencias de esta bodega en auténticos **vinos de pago**. Unas modernas instalaciones y un gran enólogo, completan la ecuación.

Marcas:

Quinta da Peza. Godello. Cosecha 2014 (Vino blanco, 33 mil botellas)
Quinta da Peza. Mencía. Cosecha 2014 (Vino tinto, 28 mil botellas)
Quinta da Peza. Oro. Mencía-Barrica. Cosecha 2013 (Vino tinto, 8 mil botellas).

Ficha de cata Mencía:

Intenso color rojo *picota*, con ribete violáceo, luminoso y vivo.

En nariz, aromas de frutos rojos maduros, (Moras, grosellas, arándanos), regaliz y restos minerales.

En boca es elegante, frutal, fresco y equilibrado. Aromático, con limpia vía retro-nasal y recuerdos florales. Buena estructura y tanicidad.



ADEGA QUINTA DA PEZA S.L./A RUA DE VALDEORRAS (OURENSE)

Carretera Nacional 120 Pk 467 /988-311537

quintadapeza@gmail.com/www.quintadapeza.es

BODEGAS JOAQUÍN REBOLLEDO

Situada en A Rúa de Valdeorras, Joaquín Rebollo cuenta con 35 ha. de viñedos propios perfectamente orientados, con suelos pizarrosos, arcillosos y graníticos. La familia Rebollo fue pionera en la recuperación de las variedades autóctonas godello y mencía. Gracias a esta apuesta los vinos que hoy elaboran son un referente por su calidad y prestigio: Mejor vino tinto de Galicia (años 2008 y 2012), 93 puntos Guía Peñín 2014, Medalla de Oro de Bru-

selas, Bacchus de Plata, Mejor Vino Tinto Joven de España (Gourmets 2013)...

Su propiedad, Mercedes Rebollo, explica que "la filosofía que mi padre nos ha enseñado es la de ser pionero, buscar siempre nuevas tendencias apoyándonos en la base de nuestro terreno. Siempre inquietos, elaboramos nuestros vinos tintos y blancos, cada vez más complejos y exigentes".

Ficha de cata Mencía:

Visual: Color rojo *picota* con ribetes violáceos

Nariz: Frutas rojas, mora y frambuesas; notas especiadas de cacao. Mineral (Tiza, pizarra) y ligeramente balsámico

Boca: Sabrosa, fresca y carnosa. De buena untuosidad. Desenfadado y armónico, fácil de beber y de postgusto largo y frutal.



Tel. 988 372307

www.joaquinrebollo.com

PULPERÍA A NOVA LANCHIÑA (A Coruña)

Buenos productos para bocados muy sabrosos

Ir de tapas es una costumbre muy española y, además, está muy de moda. Nos gusta saborear en pequeños bocados los buenos productos y así tener oportunidad de hacer una comida o una cena con una degustación de pulpo, empanada, pimientos, mejillones o cualquier otro manjar, pero en pequeñas porciones y acompañados de un buen vino, emulando lo que los médicos le recetaron a Alfonso X el Sabio para curar sus males estomacales. Y en A Nova Lanchiña de A Coruña podemos cumplir con este ritual, porque, diariamente en su cocina, Esther y Mónica elaboran sabrosas tapas o raciones para las que Rafael nos aconsejará el vino más apropiado.

De la cocina francesa al pulpo

Esther emigró a Francia con su marido Victorino en la década de los sesenta. Trabajaron, él de camionero y ella en una panadería, pero nunca olvidaron sus orígenes. Su ilusión era volver y montar un negocio de hostelería. Así que llegaron a A Coruña y, por un anuncio que vieron en La Voz de Galicia, se pusieron en contacto con los dueños de un local con este nombre situado en la calle Capitán Juan Varela, y se pusieron a vender pulpo. «Cuando comenzamos —explica Esther— solamente había pulpo, pan y vino. Después mi madre me dijo que por qué no poníamos unos cachelos, lo que a mí me pareció una buena idea y hoy es lo más demandado. Más tarde añadimos también a nuestra carta otros platos típicamente gallegos». Ahora, 35 metros más abajo y en la misma calle, sin dejar el primitivo local, inauguraron otro con el mismo nombre, más moderno y funcional, con más capacidad y en que la oferta es más amplia. «Aunque es una pulpería —añade Rafael, hijo de Esther— pero

también se puede venir a comer con raciones o dobles raciones. Recomendables son los mejillones en escabeche, que prepara su nuera Mónica «con una receta que me dio una amiga de Lira en A Costa da Morte», los boquerones aliñados, tomate con queso, anchoas con pimiento rojo, el raxo de gran calidad (en realidad son lomos de cerdo), empanada, filloas con Nutella o una selección de embutidos «con diversas clases de quesos del país y foráneos —dice Rafael cecina de Astorga, chorizos gallegos, jamón de bellota de Extremadura o pimientos de Padrón». El local es agradable, amplio, confortable, con la cocina a la vista y en la que destacan las enormes potas del pulpo. En vinos ofrece una amplia selección de blancos y tintos de diversas zonas vinícolas españolas «pero los que nos gusta vender —continúa el hostelero— son los de nuestras cinco denominaciones de origen. Desde luego, un día de tapas en A Nova Lanchiña no deja a nadie indiferente.



A NOVA LANCHIÑA

FECHA DE FUNDACIÓN Año 2015

ACTIVIDAD Pulpería-Mesón

SITUACIÓN Eusebio da Guarda, 1 (Esquina Capitán Juan Varela) A Coruña

HORARIOS De 11 de la mañana a 4 de la tarde y de 7 a medianoche. Cierra domingos.

TELÉFONOS 981 916 829

WEB www.anovalanchiña.es

SERVICIOS Capacidad para 90 personas. Adaptado a minusválidos. Admite tarjetas

Una exclusiva de Rivas Suárez

La nueva presentación de Coto de Gomariz muestra, en bajo relieve, el escudo de armas de la Abadía de Gomariz, coto vitícola más antiguo de la península ibérica (s.IX).



Rúa Barbanza 2A
Vivero de empresas, nave 11
15 171 Iñás - Oleiros (A Coruña)

T 981 142 222

NOVEDAD

Rioja Vega completa su colección de homenaje a la variedad Tempranillo

DPOR J.M. ORRIOLS
 después de sacar al mercado los tempranillos blanco y rosado, la bodega Rioja Vega lanza el Tempranillo tinto, completando así la colección de tributo a esta variedad, que es la misma esencia de los vinos de Rioja.

El blanco desvela los secretos de una *caste* muy poco conocida entre el consumidor. El rosado juega con la armonía de las uvas tintas y blancas a partes iguales y este nuevo tinto muestra la nobleza de la variedad y su especial carácter en los viñedos de Rioja Vega.

Tanto la selección de las uvas, como la elaboración, estuvieron orientadas a conseguir reflejar fielmente el carácter singular de la Tempranillo de Rioja Vega.

Este vino nace de una parcela situada a 300 metros de altitud, en las faldas del extremo oriental de la Sierra de Cantabria, que la resguarda de los vientos fríos del norte, en una zona con influencia de los climas mediterráneo y atlántico. Situada en una suave pendiente, sus suelos son de tipo arcillo ferroso. La densidad de plantación es elevada, lo que favorece la calidad.

Esta es, por tanto, una zona privilegiada para el cultivo de la vid y elaboración de vinos con personalidad.

Delicada elaboración

Las condiciones climatológicas fueron muy buenas. Una primavera con días de bajas temperaturas y otros lluviosos, combinados con días de sol y calor, que favorecieron la brotación en abril. Durante el verano se incide sobre labores en verde y aclareos, para así obtener una mayor calidad.

Después de la vendimia, que finalizó el 15 de octubre y cuando las uvas estaban en su estado óptimo de maduración, se hizo una cui-

dada selección manual, realizándose la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, con temperaturas y remontados controlados de forma automatizada en tiempos y frecuencias.

Durante la primera etapa de esta añada 2014, se realizaron trabajos orientados a la mayor extracción de las propiedades frutales presentes en las pieles de las uvas.

La fermentación se completó en 8 días, desde el momento de su encubado, con una temperatura media máxima de fermentación de 27 grados centígrados.

El tiempo de maceración con los hollejos, duró cuatro días y tuvo después nueve meses de crianza en barrica nueva de roble americano, con dos trasiegos.

Una original botella

La presentación del nuevo Rioja Vega Tempranillo Tinto comparte la línea marcada por sus dos antecesores, con una cuidada etiqueta, colores destacados y una original forma de la botella. «Este último lanzamiento —explican los directivos de la bodega— representa una vez más la consecución de la meta que Rioja Vega se marcó hace más de 130 años: calidad e innovación, basadas en la sabiduría de las tradiciones de esta Denominación de Origen».

CATA

COLOR Rojo profundo con reflejos violáceos y capa media-alta.

NARIZ Aromas complejos, destacando los torrefactos y los mentolados aportados por su crianza en barrica bien conjuntados con fruta, regaliz y frescor.

BOCA Su entrada en boca es sutil, elegante y potente. Tostados y fruta madura. Taninos carnosos.



UN GRAN PREMIO PARA UN GRAN VINO.

Un gran premio en la
 Cata Anual de Wine Enthusiast
 con una valoración de
90 puntos para nuestro Flaviu
 en Barrica en Estados Unidos.





RIBEIRO

LAS CREACIONES DE SEBIO.

Destacan vinos del proyecto Viños de encostas del enólogo Xosé Luis Sebío (en la primera imagen de la izquierda), que también firma uno de los más puntuados, Coto de Gomariz Colleita seleccionada 2012, que consigue 94 puntos. Fai un sol de Carallo 2013, se sitúa al mismo nivel.

FOTOS: SANTI M. AMIL/
ÁNGEL MANSO/ROI
FERNÁNDEZ

RÍAS BAIXAS

ALBARIÑO ESPECIALES Y DE GUARDA.

Las matrículas de honor de los vinos gallegos se las llevan referencias como el Albariño de Fefiñanes, con 97 puntos. Alma de Mar sobre Lías, de la bodega familiar Albamar (a la izquierda su propietario Xurxo Alba) y un albariño de guarda, el Contraparedo 2010, de la Adega Eidos, son otros de los caldos bien valorados.



RIBEIRA SACRA

EL TRIUNFO DE LO ESPECIAL.

Fernando Algueira (a la derecha, en la foto) puede presumir de tener cinco vinos por encima de los 93 puntos.



LA SELECCIÓN DE LOS CATADORES ESPAÑOLES

Las mejores notas gallegas de la Guía Peñín

Entre los vinos producidos en España que han conseguido rozar la excelencia en la nueva Guía Peñín 2016 (situada en los 98 puntos por los catadores) hay un buen número de referencias gallegas. Además de una firma, Inveravante, que cuenta con nueve bodegas en distintas denominaciones españolas y consigue colocar nada menos que 19 vinos por encima de los 90 puntos, de los cuales 14 superan los 93. Entre los más valorados se encuentran Llanos del Almendro 2009, de Dominio de Atauta (Ribera del Duero), con 96 puntos, un vino fruto de un pago con viñas prefiloxéricas de producción muy limitada.

Otros dos elaborados en los pagos de Dominio de Atauta también han obtenido puntuaciones elevadas, con los 94 puntos de Valdegatiles 2009 y los 93 de La Mala 2009. Domino de Atauta, remata sus puntuaciones con Parada de Atauta 2009 (94 puntos) y Dominio de Atauta 2009 (93). En Galicia destacan no pocos de Viña Nora en

POR B. ABELAIRAS

Rías Baixas. La lista de vinos de referencia española reunirá y premiará en un salón los caldos que han pasado la línea de los 93. Y allí estarán: La Val Crianza sobre Lías 2007 (con 95 puntos); Pazo de Señoráns Selección Añada 2007 (96); varias referencias de Zárato o La Comtesse 2012 de Pazo de Barrantes, entre otros de Rías Baixas.

En Ribeira Sacra la publicación reconoce la labor de las bodegas que han apostado por la recuperación de variedades autóctonas como la merenzao, ya que logran muy buenas puntuaciones las tres bodegas que apuestan por esta uva: Ronsel do Sil, con su Alpendre; Ponte da Boga, con su Capricho de Merenzao y Algueira, que sube al podio un buen número de referencias. Al igual que bodegas Moure.

En Monterrei, Lorbazán 2013, Terra do Gargalo sobre lías 2012, Viña Merino y los vinos de Quinta da Muradella alcanzan las mejores notas. Mientras que Valdeorras presumirá en el Salón de la Guía Peñín de As Caborcas 2012, Branco de Santa Cruz 2012 B y Falcocira 2012 (del sello de Telmo Rodríguez).



SIN FRONTERAS

INVERAVANTE. El grupo gallego con viñedos en toda España destaca, entre otras referencias, con las de Viña Nora: Val de Nora 2011, con 90 puntos y Nora da Neve 2009 con 95. A la izquierda, su enóloga Susana Pérez.

FOTOS: M. MORALEJO/M.
MARRAS

MONTERREI

LORBAZÁN, MURADELLA. La denominación más discreta se cuelga entre los primeros de algunas listas con bodegas con un prestigio muy consolidado, como la de José Luis Mateo.



VALDEORRAS

RAFAEL PALACIOS Y SU AVENTURA. As Sortes 2014 (con 94 puntos) y Louro Godello (con 92) son las grandes recompensas para un bodeguero de una saga con gran tradición y enamorado de Galicia. (Palacios, a la izquierda)

ALBARIÑO ROSA RUIZ 2014

Un homenaje a la hija de Santiago Ruiz, continuadora de la enología en esta bodega centenaria

DPOR J.M. ORRIOLS
 urante décadas Santiago Ruiz solamente tuvo vinos de O Rosal, elaborados con Albariño, Caño blanco, Loureira, Treixadura y Godello, pero ahora, llega el Rosa Ruiz, primer monovarietal de Albariño que nace como homenaje a la hija del fundador, a su padre y a la historia de esta bodega, que se fundó en 1.860 y que fue remozada por Santiago Ruiz en 1.984, siempre en la misma casa del siglo XVII de San Miguel de Tabagón.

Viñas centenarias

«Con todo el cariño que le tenemos a nuestro vino del Rosal —explica Luísa Freire, la enóloga y artífice de esta nueva marca— en estos años la bodega fue cambiando, modernizándose y el viñado fue envejeciendo y creciendo, llegando, en muchos casos, a sobrepasar los 100 años. Así que, por fin, llegó el momento, cuando el corazón y las viñas nos lo aconsejaron, o casi diría que nos lo reclamaron, nos decidimos a elaborar este monovarietal de Albariño».

Larga crianza sobre lías

De las parcelas de albariño de O Rosal, una zona privilegiada en la desembocadura del río Miño, con un microclima especial de menor pluviometría y más horas de sol y suelos ricos en minerales y plantaciones en espaldera, que facilitan la ventilación de las uvas, se vendimieron manualmente 6.000 kilos de uva de Albariño, en cajas de 10 kilos.

Con una cuidadosa selección manual y trabajando con los mejores medios técnicos y enológicos, para sacar lo mejor del terruño, se consiguió una materia prima de la más alta calidad. «Este vino —añade Luísa— fermentó a temperatura controlada, después de una maceración prefermentativa en frío con nieve carbónica, durante 12 horas. Después tuvo una larga crianza sobre lías hasta la primavera. De ese modo extraemos al máximo los componentes aromáticos y los que nos dan sensación de dulzor en boca. A la vista tiene un color amarillo pajizo, limpio y brillante».

Una etiqueta original

Y si hace más de 30 años el vino Rosal de Santiago Ruiz revolucionó el mercado y adquirió fama por su original etiqueta, que representa un mapa muy sencillo, dibujado a mano para que los invitados llegaran al lugar donde se celebró la boda de una de



«Este vino representa lo mejor de nuestra tradición bodeguera y nuestra tierra y, una vez más, es un homenaje a la herencia recibida de mi padre Santiago»



sus hijas, este Rosa Ruiz no podía ser menos y así presume también de una etiqueta cargada de sentimientos, ya que representa la fachada exterior de la bodega con padre e hija asomados al balcón de la vivienda. «Una imagen que recoge la esencia de este vino: familia, legado, tradición, renovación y continuidad». Este es un producto de edición limitada, del que en su primer año, se han

elaborado algo más de 3.000 botellas. «Un vino que para nosotros es único, especial y que ha sido muy mimado y querido —continúa Luísa— porque es muy personal, floral y con una gran estructura en boca. Es un acompañamiento perfecto, no solamente para mariscos, pescados y arroces, sino también para acompañar las masas hojaldradas saladas o patés».

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo, limpio y brillante. Intenso en nariz con gran potencia, donde los aromas característicos de la uva Albariño están presentes de una forma nítida pero con un toque de madurez. A su vez presenta un ataque en boca amplio con cuerpo y estructura acompañado de una acidez que sustenta dicha estructura y donde los aromas vuelven a estar muy presentes vía retronasal.



Una tradición centenaria

Rosa Ruiz, que desde el primer momento trabajó con su padre y que continua al frente de esta bodega, se emociona cuando habla de la nueva marca «porque para mí es una gran ilusión contar con un vino que lleva mi nombre, un caldo que habla de lo que somos, de nuestra personalidad y de la centenaria tradición vitivinícola de la familia».



XOSÉ ANTONIO MEIXIDE PROFESOR NO CENTRO AGROFORESTAL DE GUÍSAMO

«A uva branca lexítima é un negocio de enorme potencial para Galicia»

O técnico avala a alta calidade dunha caste «do nivel da godella ou da albariña»

D POR A. ANDRADE
Dezaseis anos leva traballando o Centro de Formación e Experimentación Agroforestal de Guísamo (Bergondo) coas variedades de uvas da zona de Betanzos, coas que os propios alumnos están a elaborar xa varios produtos. Xosé Antonio Meixide Fernández (Abegondo, 1958), xefe de

explotación e profesor de Culturas Arbóreas nesta escola, destaca a grande calidade e o potencial comercial da caste branca lexítima.

—**¿Que traballo se está a facer no centro coas uvas galegas?**

—Formación dos alumnos e experimentación con castes da zona de Betanzos adaptadas as condicións agroclimáticas da comarca, ás propias do clima Atlántico. Temos traballa-

do sobre todo coa agudela, que é a *chenin blanc* francesa, moi usada para espumosos, e coa branca lexítima, que ten grandes propiedades enolóxicas.

—**¿Ao nivel da godella ou da albariña?**

—Non teño dúbida ningunha de que está ao nivel da godella e da albariña. É unha caste ancestral en Betanzos e que adaptouse moi ben ao clima polo seu ciclo curto. Chega á

maduración óptima na terceira semana de setembro nun ano bo; na cuarta cando non é tan bo.

—**¿Aparece esta caste noutras zonas?**

—Si. En Boiro e Padrón, onde lle chaman raposa, e en Negueira de Muñiz, onde é coñecida coma branca país. Tamén a teñen os asturianos, coma albarín blanca. É moi boa, pero hai que ter coidado con

ela no cultivo. Está ben adaptada a zonas cun clima pouco continental, pero necesita auga dun modo homoxéneo para que a relación entre ácidos, grao alcohólico e o toque de froita acade a súa mellor expresión. En Galicia está moi adaptada ao emparrado, escapando da humidade do chan na procura da luz.

—**¿Ten posibilidades a branca lexítima para viños de garda?**



Compartiendo experiencias

Muchos colegios y centros de formación profesional visitan anualmente este centro de experimentación agroforestal de Guísamo y reciben las explicaciones sobre los diversos trabajos que allí realizan los alumnos. En esta ocasión chicas y chicos del Instituto de Educación Secundaria Fragas do Eume, compartieron experiencias con los matriculados en el Ciclo Superior de Paisaxismo e Medio Rural al objeto de ahondar en el conocimiento del cultivo del viñedo.

EL APUNTE

Un testigo del interés creciente de la gente joven por la viticultura

POR C.O.BOUZA

Son las 12 de la mañana, los alumnos están en la viña con la profesora María del Pilar Castro, trabajando en la vendimia y José Antonio Meixide, jefe de explotación y profesor de cultivos frutícolas del Centro de Formación y Experimentación Agroforestal de Guísamo, está explicando a los alumnos de hostelería del IES Fraga do Eume, las particularidades de la elaboración de vino con la uva blanca legítima, variedad existente solamente en Betanzos, O Barbanza y Negueira de Muíñiz. Al cultivo de la vid dedican en este centro una hectárea de terreno ya que «cada vez hay más alumnos —explica el docente— que se interesan por la viticultura y por esta variedad que, sin duda, es una uva con gran futuro en la elaboración de vinos blancos de primera calidad».

Meixide reconoce que es un trabajo muy delicado. «Es una caste que se adapta al terreno, madura muy bien, alcanza una buena graduación alcohólica, es muy aromática, delicada, con mucha expresión y por lo tanto, por la especial climatología de esta zona, hay que cuidarla, experimentar con ella y estudiar constantemente su evolución. Pero vale la pena porque al final nos da muchas satisfacciones. La de este año, por ejemplo, es una cosecha de gran calidad, con graduaciones que están entre el once y medio y doce por ciento

y con una acidez del siete por ciento. Podemos decir que es una añada de altísima calidad». El resultado del trabajo es un vino de color dorado, muy fino, con una explosión de olores y muy agradable y persistente en su paso por boca. «Creo que es fácil de distinguir entre los demás blancos gallegos», apunta Meixide.

Vinos de mesa

Betanzos fue una de las grandes comarcas vitivinícolas de Galicia, pero los bodegueros con más edad se fueron retirando y se quedó en lo más sencillo y quizás también rentable, como es elaborar vinos de mesa. «Ahora —asegura José Antonio Meixide— hay una nueva generación de jóvenes que se integran en el campo y que eligen la viticultura como base de su futuro profesional. Por eso ya se están acometiendo proyectos con vinos de alta calidad que van dirigidos a nichos de mercado muy altos y exclusivos. Pronto estaremos entre los grandes y con una producción que haga posible que la gente vaya conociendo estos caldos, especialmente blancos, que alcanzarán un estatus internacional. Hay que tener confianza en nuestros jóvenes que cada vez están más concienciados de que tenemos una tierra privilegiada a la que no podemos ni debemos abandonar. ¿Y por qué digo esto? Porque lo vivo cada día y porque en la escuela, en la que hay ahora algo más de cien alumnos, todos los años existe una demanda de plazas que crece de manera muy ostensible».

—Facemos estudos da uva cada curso, elaboramos viños máis ou menos complexos e o que vemos é que na zona atlántica todo depende do ano. Se logras acadar un grao elevado, podes facer un viño de garda de alto nivel. Se non, mellor un viño do ano.

—¿E serve para doces?

—Tamén. Eu quería experimentar con iso este ano. Hai varias posibilidades: a pasificación, un viño encabezado, do tipo do Porto, e con botritis, ao estilo do Sauternes. A nosa uva ten un toque a moscatel que lle da moitas posibilidades.

—¿Qué falta en Galicia para favorecer a produción?

—No noso caso, experimentación, máis terra, máis produtores e unha aposta pola vinificación de alta calidade. Por aí xa hai viños feitos con branca lexítima que se venden a 80 ou 90 euros como produto único.

—E se se deran todas esas circunstancias, ¿qué posibili-

«A nosa uva ten un toque a moscatel que lle da moitas posibilidades»

«Hai que traballar para facer da nosa uva un atleta, un campión»

des tería a uva?

—A uva branca lexítima é un negocio de enorme potencial para Galicia. Xunta tres parámetros que só se dan aquí: acidez, grao e froita, como pasa coa albariña. É coma cando tes un rapaz con grandes calidades físicas. Hai que traballar moi ben para facer da nosa uva un atleta, un campión.

INVESTIGACIÓN

Ordenadores al cuidado de las viñas

Estos jóvenes ingenieros informáticos, que trabajaron durante ocho años en el equipo de investigación de la escuela de telecomunicaciones de Vigo, deciden crear Monet Viticultura, una empresa de alta tecnología especializada en el cuidado y tratamientos de los viñedos. Lo que ofrecen son servicios de ayuda para la valoración y predicción del riesgo de enfermedades en la vida, meteorología por parcela, gestión documental y seguimiento de tareas realizadas en las viñas. «Las bodegas, viticultores o marcas de vino que requieren nuestros servicios —explica Débora— pueden controlar al instante, desde cualquier dispositivo, ya sea un ordenador, un móvil o una *tablet*, lo que está ocurriendo en la plantación. Pero es que, además, hacemos un seguimiento con la interpretación de los datos, según el viento, el nivel de humedad, la lluvia caída y aconsejamos cuál es el mejor momento para aplicar un producto o para realizar cualquier cambio en la cosecha».

Controlar la calidad de la uva en todo momento

El control global del viñedo permite conocer la calidad de la uva, su crecimiento, racionalizar el uso de tratamientos fitosanitarios y reducir el residuo químico. Además, con este programa se atienden las necesidades del viñedo de forma ordenada y se reduce la incertidumbre a la hora de realizar un manejo en el viñedo. «Y todo esto —explican los emprendedores— lo conseguimos procesando parámetros mediante algoritmos y con



De izquierda a derecha David Rey, Débora Franco, Jose Antonio Gay, los tres emprendedores que incorporaron la informática a la viticultura | Foto: URBANO GARCÍA

la interpretación de nuestra ingeniera experta en viticultura».

Y es que, a través de una plataforma web, se permite al responsable de viticultura obtener, de manera rápida y sencilla, información de los parámetros ambientales que influyen en la calidad de la uva. Además, la herramienta Monet Viticultura se complementa con un módulo de predicción meteorológica personalizada, supervisada y avalada por meteorólogos. Finalmente, como valor añadido, el usuario puede introducir en

la plataforma información de los manejos culturales realizados y de cualquier situación anómala detectada en el viñedo, a modo de cuaderno de explotación digital. Por otra parte el sistema de detección de incidencias, permite incluir todos los manejos realizados en el viñedo y cualquier situación anómala detectada, como por ejemplo postes dañados, localización de rodales con síntomas significativos...

Código de colores

Una incidencia puede registrarse de

forma manual seleccionando un punto en el mapa de la finca o geolocalizarse automáticamente a pie de campo. El sistema permite incluir una foto e indicar la prioridad de la incidencia conforme a un código de colores configurable por el usuario. El procesado conjunto de toda esta información permite obtener la valoración y predicción del riesgo de que se produzca una enfermedad en la vid como el mildiu, el oidio, la botrytis o el *black rot*. Actualmente, trabajan con diez bodegas referentes en las Denominaciones de Origen Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro, Valdeorras, Ribera de Duero y Cigales.

ESTACIONES METEOROLÓGICAS EN LOS VIÑEDOS

Controlar la calidad de la uva y las condiciones de la viña

Con estaciones meteorológicas diseñadas por ellos mismos distribuidas en los puntos más característicos de cada parcela predicen la posibilidad de que aparezca una enfermedad en un punto determinado o el recorrido que esta puede tener por el terreno. «El cliente decide sobre qué rasgos quiere que le alerte el sistema o qué parámetros climatológicos quiere medir para, en función de ellos, planificar qué día y a qué hora es más adecuado aplicar un tratamiento o realizar un trabajo

en la viña», explica Franco. Optimizan así el uso de productos fitosanitarios y el esfuerzo laboral de cada bodega para cumplir su lema, «controlar la calidad del vino desde el viñedo». Su sistema es accesible desde cualquier dispositivo portátil con acceso a Internet, ya que «el viticultor tiene que hacer mucho trabajo de campo, no puede perder tiempo en la oficina». En la fotografía, un aspecto una estación de control y medición que la empresa tiene en el viñedo experimental de Arbo.



POR JOSÉ MANUEL ORRIOLS



30€

QUESOS RELLENOS

Queso de leche de cabra relleno de Tomates secos o de cebollitas al vinagre de Módena y cremas de queso de oveja con chorizo ibérico, jamón ibérico o cecina de León. Productos exclusivos de ch Delicatessen

42€

UN BUEN
APERITIVO

Lote compuesto de crema de queso con chorizo ibérico de ch Delicatessen, pinchos de queso de oveja con cecina en aceite de oliva, paté de morcilla con piñones y cañas de pan feo, un producto artesanal hecho a mano, uno a uno, y acompañado todo de Mibal, vino de Ribera Del Duero. Un aperitivo realmente original.



36€

SELECCIÓN DE LICORES

Excelentes las nuevas variedades de espirituosos que nos presenta Pdz Hermo. Licor de castañas, de cilantro y pacharán, productos de elaboración gallega 100%



50€

VINO PRIETO
PICUDO

Lote de 3 joyas de Prieto Picudo, variedad autóctona de la D.O. Tierra de León. El Aprendiz con 3 meses de barrica, de viñedos de mas de 35 años. El Médico con 9 meses de barrica y viñedos de mas de 60 años. El Músico con 12 meses de barrica y de viñedos de mas de 80 años.



38 €

ORO DEL DESIERTO

Lote de 5 botellas de 250 ml de aceites Oro del Desierto en sus variedades de Hojiblanca, Arbequina, Lechin, Picual y El Coupage. Durante estos últimos 11 años han sido premiados en más de 100 ocasiones. En 2015 han sido considerados los mejores aceites de oliva virgen extra ecológicos del mundo, según World's Best Olive Oils.

TODOS ESTOS PRODUCTOS A LA VENTA EN: Casa Hermo ch Delicatessen en C/ Alvaro Cunqueiro 17. (36.211 Vigo). Teléfono 986 241891. Gran Reserva Enoteca ch Delicatessen C/Posse 41. (15.009 A Coruña). Teléfono 881 942102. Productos distribuidos por: Servicios Integrados Hermo SL. Teléfono 657 766799. jl.hermo@hermo.com www.facebook.com/Hermo-SL. www.facebook.com/ChDelicatessen

HOTEL CALZADA (ARCOS) VILAMARTÍN DE VALDEORRAS

Alojamiento con encanto en el corazón de Valdeorras

L POR J.M. ORRIOLS

La Vía XVIII del Itinerario de Antonio, era la calzada romana que unía la ciudad portuguesa de Braga con la leonesa de Astorga, pero la mayor parte de sus 330 kilómetros discurrían por Galicia y especialmente por la provincia de Ourense, siguiendo el curso del río Sil. Este camino atravesaba la parroquia de Arcos, perteneciente al municipio de Vilamartín de Valdeorras y de ahí que el hotel con encanto, que se inauguró en febrero de este año, lleve el nombre de Calzada. Pero Arcos, situado en el corazón de Valdeorras, jugó un papel importante en la historia de la comarca y de ahí que, tomando el hotel como punto de referencia, podamos conocer, no solamente su casco histórico, sino también monumentos de su entorno como numerosos pazos y casa blasonadas que dan fe de la importancia de la hidalguía en este municipio. Los pazos de Arcos, de A Portela, de Outeiro, ostentan varios escudos de armas y galerías en sus fachadas. También el pazo de Arnado o Castillo de Torre Penela del siglo XIX, Correxais con su Convento, fundado por los trinitarios descalzos o los caseríos de Portela y Córrego. Y en arquitectura popular tiene, en las más de 400 covas o bodegas destinadas a la conservación de sus vinos, las mejores muestras etnográficas. El próximo mes de noviembre es precisamente una buena ocasión para acercarse a este hotel y participar de la fiesta de la vendimia.

Como curiosidad histórica se cuenta que aquí descansó en 1179 el rey leonés Fernando II, después de la guerra con Alfonso VIII, de viaje a Portugal, para enfrentarse al Rey Don Sancho. Los frailes de la Orden de Santiago le regalaron un caballo fuerte y veloz, lo que, a juicio del rey, favoreció la victoria de la Guerra contra Portugal. Como agradecimiento, Fernando II les cede el pueblo de Arcos con su Iglesia de San Lorenzo.

Un lugar diferente

«La idea al construir el hotel, era crear un lugar diferente —explica Santiago Rodríguez, propietario del hotel e impulsor de esta iniciativa en Arcos— y así se restauró una vivienda para construir 11 habitaciones y una suite, cada una de ellas decorada de forma diferente, mimando por encima de todo el detalle y ofreciendo las últimas tecnologías y el máximo confort. Todas ellas disponen de baño completo, aire acondicionado, mini bar,

secador de pelo, escritorio, radio, TV de pantalla plana y wifi gratuito.

El objetivo —añade María del Mar Rodríguez, hija del propietario y decoradora del establecimiento— ha sido compartir con el resto del mundo un espacio desde el que poder conocer de primera mano nuestro entorno. Los viñedos, que retan las paletas de cualquier pintor, los productos de nuestra tierra capaces de sorprender, sin duda, a los más exquisitos paladares, nuestras montañas y el sector industrial de la pizarra que ha sido y sigue siendo el motor de la comarca.

La cocina

Y mención especial merece su restaurante, con una carta corta, pero con especialidades que combinan perfectamente la cocina tradicional gallega con la innovación que, en muchos casos, se limita a la exquisita presentación y decoración, de la que se encargan las responsables de la cocina, Pura Rodríguez y Darlene Dobao.

Cuando vamos a este restaurante, lo mejor es dejarnos aconsejar, aunque, como recomendación, destacar el lacón trufado, típico de la zona, las croquetas Calzada, el bacalao con confitura caramelizada, el rodaballo salvaje (que no lo hay todos los días), las croquetas caseras, las carnes gallegas, a la plancha o a la parrilla y los postres, con arroz con leche, crema de limón y diversas preparaciones con chocolates y castañas. En su carta de vinos cuenta con una amplia representación de referencias de los vinos de Valdeorras, además de otros vinos destacados de las diversas denominaciones de origen españolas.



HOTEL CALZADA

FECHA DE FUNDACIÓN Febrero del 2015

ACTIVIDAD Hotel Restaurante

SITUACIÓN C/ Calzada,1 (Arcos) Vilamartín de Valdeorras

HORARIOS Abierto todo el año. Los horarios de cocina son de 13 a 16 y de 20 a 23.

TELÉFONOS 888040012

WEB www.hotelcalzada.es

SERVICIOS Accesibilidad para minusválidos, aparcamiento privado, salones para reuniones y actos sociales, con capacidad para 120 personas. Admite todas las tarjetas.

EL BIERZO

Historia, monumentos, paisaje y gastronomía entre las viñas del Bierzo

POR J.M. ORRIOLS

Los gallegos lo tenemos a un paso y nuestra historia está íntimamente ligada a la comarca del Bierzo, la más extensa de la Comunidad de Castilla y León. Es también la avanzadilla de Compostela, la meta soñada para los miles de peregrinos que recorren el camino francés, hasta tal punto que, los que lleguen hasta aquí y por motivos de salud no puedan continuar para abrazar al Apóstol, consiguen la Compostela entrando por la puerta del perdón de la iglesia de Santiago en Villafranca. Pero El Bierzo es un destino al que, aunque viajemos con asiduidad, nunca conseguimos conocer totalmente, porque siempre nos depara nuevas sorpresas. No es de extrañar, pues, que en las cumbres de las montañas crezcan con facilidad los robles o las encinas o que los viñedos, con variedades que también tenemos en Galicia, lo cubran todo y nos inviten a recorrer esos caminos llenos de encanto, que nos llevarán a viajar en su historia o a alguno de los restaurantes y casas de comidas que nos ofrecerán su tradicional gastronomía en la que el botillo, las castañas, los pimientos o las cerezas, son protagonistas. «Además de un incipiente turismo rural basado en la belleza de paisajes naturales como

los Ancares o las Médulas y de aprovechar la paz y la cultura que transmite el Camino de Santiago —explica Víctor Robla presidente de Bierzo Enoturismo— aquí podemos encontrar algunas de las más importantes muestras del arte mozárabe, como la iglesia de Santiago de Peñalba y la de Santo Tomás de las Ollas. También, entre su amplio patrimonio histórico artístico, existen importantes muestras de todos los períodos, como románico, gótico y barroco. Y precisamente, por todas estas posibilidades turísticas, tenemos la fortuna de contar con la colaboración de la Dirección General de Turismo de la Junta de Castilla León, ya que su responsable, Javier Ramírez, tiene en proyecto promocionar comarcas con valor enoturístico como la nuestra». «Vivir de cerca el vino —añade Rubén García, gerente de la Asociación— aprender de él, abrir de par en par las bodegas para conocer la historia de las familias y la tradición, son propuestas de ocio, descanso y gastronomía, con el vino como denominador común». Las posibilidades para los viajeros son múltiples: visitas guiadas a bodegas, cata de vinos, paseos por el viñedo, propuestas gastronómicas, rutas de senderismo o cicloturismo, vivencias al aire libre para toda la familia. Un sin fin de experiencias para todos los públicos en estas tierras del Bierzo.



EL CAMINO DE SANTIAGO forma parte del patrimonio cultural del Bierzo y diariamente se pueden ver peregrinos que llegan de diversos países del mundo. En gastronomía el *botillo* es el rey de la mesa, y se acompaña de patatas, chorizos, morro, oreja de cerdo y verdura tierna.



LAS MÉDULAS

Cuando el oro movió las montañas

Nos asombran Las Médulas. No es fácil imaginar como los romanos pudieron mover 500 millones de metros cúbicos de tierra para conseguir solamente 3 gramos de oro por tonelada, para lo que, según los estudios realizados, se emplearon más de 20.000 hombres. Pero, aún más fascinante, es ver la compleja red de canales construidos para conducir el agua de deshielo del monte Teleno, que utilizaron para extraer el oro y modificar la naturaleza, hasta transformar el entorno, que hoy está calificado como paisaje cultural. El yacimiento, considerado el más grande a cielo abierto de todo el Imperio Romano, se comenzó a explotar entre los años 29 a 16 antes de Cristo y se cerró 250 años después.

LAS MÉDULAS

Las Médulas se hallan integradas en el municipio de Carucedo a 20 kilómetros de Ponferrada por la carretera 536, dirección Ourense.



MARTIN CÓDAX GALLAECIA

Un vino original que desata pasiones

POR J. M. ORRIOLS

Como muchos de los grandes descubrimientos de la humanidad, este vino también es fruto de la casualidad. Hace unos años la vendimia se retrasó y los racimos de albariño de la parcela de un socio de Martín Códax fueron atacados por la botrytis, un hongo que arruina una cosecha o, como en este caso, hace posible el nacimiento de un vino peculiar. No es un Sauternes francés ni un Tokaji húngaro, ni el tradicional tostado gallego. El Gallaecia es totalmente distinto y único en el mundo. Sus aromas y color delatan un vino dulce, pero, para sorpresa de todos, cuando entra en boca, sale toda la grandeza del albariño, con su acidez y su frescura.

«Durante varios años veíamos que en cada cosecha —explica Katia Álvarez, directora de producción y enología de Martín Códax— había una cantidad de uva que se podría, aunque, cuando hacías una cata con ella, no tenía aromas desagradables ni malos sabores. Si tienes la mente abierta, con la capacidad suficiente para aprovechar estas casualidades, llegas a pensar: ¿Que pasará si elaboramos un vino solamente con esas uvas? Y lo que ocurrió es que nos encontramos con el Gallaecia, un vino que, por las peculiaridades del albariño y el clima de esta zona, solamente se puede conseguir en As Rías Baixas».

Una vendimia delicada

Mucho después de terminar la vendimia normal en el resto de las parcelas, este albariño aún está en la cepa, porque hay que esperar a que se desarrolle el hongo de la botrytis cinerea y vendimiar en el momento justo. Por eso el control del vi-

ñedo se hace diariamente. «Si recogemos la uva antes —continúa la enóloga— no conseguimos lo que buscamos y si lo hacemos más tarde, se desarrolla la botrytis gris y surgen aromas desagradables, que invalidan el producto. En este caso la uva marca el vino, que, para mi, es el más salvaje. Ya en la bodega nada podemos hacer sino esperar a que la naturaleza haga su trabajo. Es más, si hacemos una cata del mosto cuando termina la fermentación, nos encontramos aromas desagradables a tierra, humedad y fruta sobremadura. No puedes manejarlo porque no lo entiendes».

Y, precisamente por estas dificultades, no todos los años hay Gallaecia, porque la mínima contrariedad climatológica, por ejemplo, puede echar a perder la cosecha, hasta el punto que, en las últimas dos décadas, solamente se pudieron conseguir siete añadas. La primera en el 1996 y la última en el 2011.

La grandeza del Albariño

Cuando nos disponemos a catarlo, comprobamos que la intensidad aromática es alta, con notas de fruta madura, tipo uvas pasas e higos y recuerdos de miel, mermelada de naranja amarga, un fondo anisado y notas de botrytis. Ya en el paso por boca sale la grandeza del albariño, que nos da una sensación amplia, fresca y envolvente, con una acidez equilibrada, que hace que la retronasal sea persistente. El color es amarillo dorado, limpio y brillante. «Conseguir este vino es apasionante —termina diciéndonos Katia— porque estás ante un reto y porque cada año comienzas un trabajo de final incierto. Tiene el encanto de lo imprevisible. Te puede dar grandes disgustos o las mayores satisfacciones».

El Gallaecia es el magnífico resultado de la podredumbre noble de la uva albariña

