

SU ENCANTO ▶ Le llaman Os Cipreses por los dos árboles que la enmarcan. Esta bodega chantadina es una de las más emblemáticas de la ribera del Miño por sus vinos, pero también por el atractivo de una construcción que mezcla la tradición con la modernidad.

Piedras de sabor e historia

TEXTO: ANA RODIL
FOTO: TOÑO PARGA

DICEN que las bodegas de la Ribeira Sacra valen más por lo que guardan que por lo que cuentan y en la bodega Os Cipreses, ubicada en plena ribera de San Fiz (Chantada), el dicho se cumple al cien por cien. Esta construcción centenaria ya cuenta mucho a simple vista, pero guarda todavía más.

Manuel Vázquez González es un conocido empresario de Chantada que siempre estuvo «enamorado», en el sentido más literal de la palabra, de la bodega Os Cipreses, una construcción de carácter tradicional y con unos 300 años de historia que pertenecía a la familia Soto. «Cada vez que pasaba pola estrada e vía a adega non podía deixar de mirala, era case coma unha obsesión», explica.

Fue en 1988 cuando le llegó la gran oportunidad de su vida y pudo llevar a cabo su sueño. La bodega pasaba por sus horas más bajas y los Soto la vendían, así que la compró, pese a su mal estado, y lo celebró. El jarro de agua fría vendría dos o tres días después cuando llevó a su hija Cristina Vázquez a verla. Cristina apenas tenía seis años, pero recuerda aquello como si fuera ayer. «Levaban dous días falando na casa de que mercaran a adega e entón decidiron que podía ir vela. Cando chego alí e vexo aquelas pedras case caendo pensei que me daba algo. Botei a chorar e díxenlles qué era aquilo que compraran. Eu imaxinaba outra cousa», recuerda la joven. Pero las tomas cambiaron y hoy no entienden de su vida sin ese espacio.

Manuel Vázquez se repuso de la reacción de su hija y comenzó un intenso trabajo de restauración que devolvió Os Cipreses, que toma su nombre de los árboles que la flanquean, a todo su esplendor. De aquella rehabilitación guarda una anécdota que está a punto de convertirse en mito porque no hay vecino de Chantada que cuando se le pregunta por la bodega que hay subiendo desde Monforte a la izquierda no repita la misma letanía. Durante la restauración había que meter varias cubas en el interior que debido a su gran tamaño no cabían por las puertas ni por el entramado de paredes de cantería. Así que primero colocaron las cubas desde el tejado abierto y después se cerró la cubierta.

Con el edificio a punto, a principios de los 90, Os Cipreses comenzaba a producir y era el lugar que Cristina Vázquez elegía para hacer su primera comunión. «Xa ves, despois de todo o que chorei a primeira vez que a vin, isto pasou a ser un pilar da miña vida», afirma. Para la familia Vázquez



La bodega Os Cipreses vista desde la carretera de Chantada

Os Cipreses es ahora una forma de entender la vida, de vivir su día a día y su mayor tesoro.

En la actualidad, la bodega, amparada por la Denominación de Origen Ribeira Sacra, pone en el mercado unos 8.000 litros de vino al año que saca de dos hectáreas de terreno que rodean la bodega y dan directamente al río Miño. De esa cantidad 6.000 pertenecen a tinto joven, 1.000 a blanco hecho a base de uvas de albariño y treixadura y otros 1.000 a un mención envejecido un mínimo de seis meses en barrica. Todas las variedades se comercializan bajo la marca Os Cipreses en todo el territorio nacional, principalmente en el sector de la restauración. A sus vinos les llaman «viños do inferno» porque el terreno en el que crecen está marcado por la pendiente y su orientación al sol.

INCENDIO. Explica la familia Vázquez que uno de los peores días de su vida tuvo lugar hace seis años. Una noche uno de los hijos

Filosofía Respeto por el entorno

La bodega Os Cipreses es la primera de la denominación de origen Ribeira Sacra en contar con el sello Huella de Carbono en sus caldos, distintivo que logró a primeros de año. El título certifica que la cantidad de gases de efecto invernadero que expulsa a la atmósfera Os Cipreses en todo el proceso de elaboración de sus vinos es mínima y está por debajo de los parámetros habituales del sector, lo que la hace más sostenible. Para lograr el sello, la firma tuvo que someterse a un completo análisis en el que se tomaron mediciones de expulsión de CO2 en todas las fases de producción sus vinos.

de Manuel Vázquez estuvo en la bodega con unos amigos hasta tarde. Apagaron todo y se fueron a su casa en Chantada, pero a la mañana siguiente se despertaron con una mala noticia. La bodega estaba en llamas. El día anterior habían usado la chimenea y pese a que habían puesto cuidado en extinguir las brasas, durante la noche las llamas prendieron en el hollín del conducto y se propagaron por las instalaciones. Arrasaron la parte de la construcción reservada a comedor y vivienda y solo quedó en pie la esencia de la bodega, donde están las cubas y las botellas de vino.

Para Manuel Vázquez fue un golpe duro porque las llamas se había llevado la ilusión de toda su vida. Sin embargo, Os Cipreses resurgió de las cenizas con más fuerza.

Vázquez confió en el arquitecto vasco Eduardo Aurtenechea para la rehabilitación que configuró la parte nueva con un concepto completamente innovador. El lado de la bodega que consumieron las llamas cae directamente sobre el río Miño y arroja unas vistas impresionantes del cauce y de la zona de Belesar. Con ese telón de fondo se concibió una construcción de acero y cristal para dar todo el protagonismo al paisaje.

En el interior se crearon varias salas abiertas a la luz y el paisaje y pensadas para disfrutar de ambas cosas. La parte nueva de Os Cipreses es un conglomerado de espacios abiertos para organizar reuniones, comidas y fiestas en los que el mobiliario de líneas rectas y modernas se mezcla con los cuadros alegres y vivos del pintor coruñés Peteiro.



Cristina Vázquez, en la parte nueva de la bodega, con el Miño al fondo