La Voz de Lemos

VIERNES, 24 DE FEBRERO DEL 2017
Delegado: Miguel Ángel Cabana Aguiar / Comercial: Alberto González Parra

Protagonistas

Adega Guímaro
Mejor bodega gallega en la última edición de los premios que concede el Instituto Galego do Viño

Sílice Viticultores
Premio Mágnum al vino revelación, reservado para marcas con un máximo de tres añadas en el mercado

«Las pequeñas bodegas debemos ponerle alma al vino»

Pedro Rodríguez celebra el premio a la mejor bodega gallega tras participar en catas promocionales en Estocolmo y Londres

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

Pedro Rodríguez, en la bodega de Sanmil que abrieron sus padres hace veinticinco años. MARCOS MÍGUEZ

Adega Guímaro recibió el pasado lunes el premio a la mejor bodega que concede anualmente el Instituto Galego do Viño. Pero Pedro Rodríguez no pudo estar ese día en la Cidade da Cultura de Santiago. Mientras se celebraba la gala, servía las últimas copas en una feria de nuevos elaboradores españoles en Londres, ciudad a la que había llegado el día antes tras participar en una cata promocional en Estocolmo. «A Suecia viajamos desde hace tres años y los pedidos van en aumento. Para poder recoger, antes hay que sembrar», explica con una sonrisa el bodeguero.

Guímaro recoge ahora los frutos de muchos años de trabajo. Primero bajo la batuta de los padres de Pedro Rodríguez, impulsores de la bodega hace veinticinco años. La denominación de origen Ribeira Sacra echaba a andar entonces y la principal aspiración para los pequeños elaboradores era vender algunas cajas en restaurantes de Vigo o A Coruña. «Mis padres pusieron en marcha la bodega con 4.000 o 5.000 botellas cuando nadie creía que pudiésemos hacer otra cosa que vinos jóvenes. Parece que fue ayer, pero ya pasaron veinticinco años. La gente que empieza ahora tiene un trabajo hecho. En ese tiempo se abrieron muchas puertas», dice el responsable de Adega Guímaro.

Otra forma de competir

El Mágnum que le correspondió en la última edición de los premios del Instituto Galego do Viño fue recogido por César Ruiz, de la distribuidora Alma Vinos Únicos, especializada en la comercialización de marcas de pequeños productores, entre ellos Adega Guímaro. Elaboradores obligados a poner rostro a sus vinos, a transmitir lo que hay detrás de ellos, para poder competir con los que manejan grandes volúmenes y precios a la baja. «Cuando sales por el mundo adelante la gente suele preguntar si eres el que hace el vino. Las grandes marcas tienen departamentos de márketing. Las bodegas pequeñas tenemos que ponerle alma al vino», apunta Pedro Rodríguez.

> «La gente que empieza ahora tiene un trabajo hecho, se abrieron muchas puertas»

Con esta son tres las ediciones consecutivas en las que el premio a la mejor bodega gallega recae en Ribeira Sacra. El año anterior fue para Dominio de Bibei y en el 2015 fue a parar a Algueira. Pedro Rodríguez augura un futuro prometedor para la zona siempre que las bodegas no caigan en el error de pensar que está todo hecho. «Hacemos el tipo de vino fresco y bebible que se busca ahora. Pero hay que salir y probar lo que se hace en otros sitios. Viajar te permite ver que puedes llegar a muchos lugares que creías vetados, te ayuda a sacudir los complejos», señala. La clave con vistas al futuro está en sacar partido de las variedades minoritarias que se fueron recuperando en estos últimos años. «Son lo que nos diferencia, sería de necios no aprovecharlo», opina el bodeguero.

TODAS LAS EDICIONES

2017	Guímaro
2016	Dominio do Bibei
2015	Algueira
2014	Zárate
2013	Forjas del Salnés
2012	Luis Anxo Rodríguez
2011	Quinta da Muradella

Sílice Viticultores, de vuelta a las viñas del abuelo

Dos hermanos con raíces en Sober y un enólogo del Priorat firman el vino revelación del año

L. D. MONFORTE / LA VOZ

Carlos Rodríguez (izquierda), Fredi Torres y Juan Manuel Rodríguez, en una viña de Doade. ROI FERNÁNDEZ

La familia crece en la Ribeira Sacra, aunque Sílice Viticultores prefiere ir por libre. Sin el sello de la denominación, pero con la impronta del lugar de origen. Su tinto Finca Lobeiras, una de las dos parcelas que embotellan por separado en Sober, recibió el Mágnum al vino revelación en la última edición de los premios del Instituto Galego do Viño. «Lo nuestro es volver a las viñas del abuelo, recuperar con otras miras la cultura tradicional del vino», dice Carlos Rodríguez.

Junto con su hermano Juan Manuel y el enólogo Fredi Torres, puso en marcha este proyecto en el año 2013. No fueron los únicos que asistieron a la gala de los Mágnum. También estaban allí los viticultores a los que compran la uva que se destina a los vinos de finca. Entre ellos Manuel Verao, propietario de la escarpada viña de Lobeiras, de la que procede el vino premiado. «A él le corresponde todo el mérito del premio, es el que trabaja el viñedo», apunta Fredi Torres. Para este enólogo, instalado también en Priorat y Montsant, no basta con elaborar grandes vinos de parcela. También hay que prestar atención a los vinos que define como «de sed». «Para mí el Sílice básico es muy importante. No solo hay que hacer vinos elitistas. Tenemos que preocuparnos también de los más sencillos, que son los más difíciles de hacer», señala.

LOS CANDIDATOS

Finca Lobeiras 2014. El vino ganador es uno de los dos tintos de finca que elabora Sílice Viticultores en la Ribeira Sacra, aunque sin el sello de la denominación

La Vertical 2013. Godello del proyecto en Ribeira Sacra del bodeguero de Rías Baixas Rodrigo Méndez y el enólogo Raúl Pérez

Carralcoba Blanco 2015. Albariño de una viña de la zona de Castrelo elaborado por la bodega de Rías Baixas Zárate

Prádio Merenzao 2014. Otro vino de la Ribeira Sacra, de la bodega de A Peroxa Fazenda Prádio, sin contraetiqueta de la denominación

Xanledo 2015. Ribeiro tinto de Viñedos do Gabián, proyecto en esa zona de Pepe Pereiro