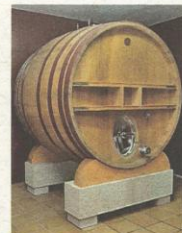


De vinos

DOMINGO 27 DE ABRIL DEL 2014
La Voz de Galicia

Los funambulistas del vino gallego

Ramón Marcos y Puri Pérez, de Adegas Cruceiro, vendimian en pendientes de hasta 70 grados en la Ribeira Sacra. Sus hazañas han llegado a la prensa británica



Reportaje
Un día en
Bodegas Zárate

10-11

Eulogio Pomares nos habla de su trabajo al frente de Zárate, que ha sido distinguida como la mejor bodega gallega en los premios Mágnum que otorga el Instituto Galego do Viño



De compras
La selección
de Luis Díaz

15-17

El periodista especializado Luis Díaz ofrece 18 recomendaciones para disfrutar de un buen vino, en tres gamas de precios que oscilan entre los tres y los cuarenta y cinco euros. Para todos los bolsillos.

El sibarita
Para paladares
exquisitos

18



Un buen vino, una gran comida... los paladares más exquisitos siempre quieren más: un postre único, unos accesorios a la altura de las circunstancias. En La Vivariense podemos satisfacer estas necesidades.

MICHAEL KOPP

Amandi premia a tres bodegas marcadas por su viticultura heroica

Cruceiro, Don Bernardino y As Muras se alzaron con los galardones de la feria del vino de esta zona de Ribeira Sacra, donde la vendimia es casi para funambulistas

L POR BEA ABELAIRAS

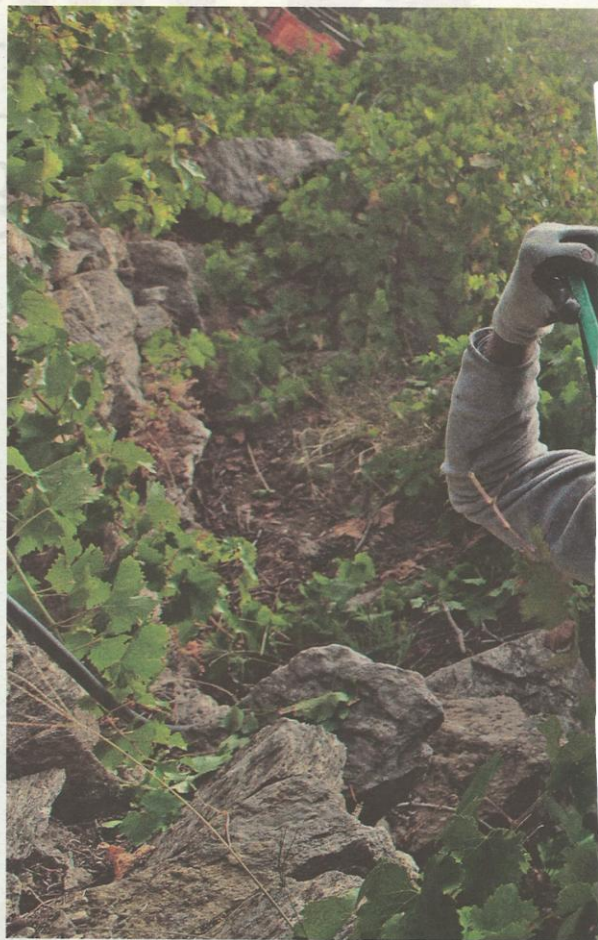
La Feria do Viño de Sober fue la primera en celebrarse en la Ribeira Sacra. Tiene 34 años y nació como un encuentro centrado en la venta de ganado, pero el vino arrinconó el tráfico de reses desde la primera edición, o quizá fue la tesón de unos viticultores heroicos, que se vuelcan con una actividad que en la mayoría de los casos supone su segundo o su tercer trabajo. Así sucede en el caso de los tres ganadores en las catas de este año (tuvo lugar el segundo fin de semana de abril): la bodega Cruceiro, de Ramón Marcos Fernández y Puri Pérez; Don Bernardino, apuesta del hostelero monfortino Emilio Rodríguez, y As Muras, trabajo de tres socios (José Manuel García, Corona Carreira y Tomás Barbaos).

Ninguno podría vivir solo de los ingresos de sus bodegas, pero aún así siguen mejorando añada tras añada luchando en unas parcelas imposibles en las que la primera premisa es no perder el equilibrio, porque la mayoría tienen un desnivel incluso superior al 70 %. «Cuando estoy en la viña siempre pienso; 'como tropiece me mato o termino en el río'», confiesa José Manuel García Ferreiro, que no esconde el orgullo que para su marca supone ganar el reconocimiento de la feria por tercer año consecutivo. La cita de Amandi

es el retrato de una zona que ya no cuestiona su autoestima, que valora sus caldos, mayoritariamente de mencia, y que los celebra como una gran fiesta en la que hasta los más jóvenes participan. En las casetas instalaron productores como Viña Regueiral, que al final de la tarde se disculparon una ausencia momentánea, porque debían atender «al ganado», pero también nombres tan consolidados como Viña Algueira, que se ha convertido en una de las referencias clave para restauradores como Casa Marcelo, en Santiago, y que cuenta con una de las tres perlas de la variedad merenzao, (al 100 %, al igual que la versión de Ponte da Boga y Ronsel do Sil).

Cruceiro en el «Daily Mail»

Todos hacen equilibrios, cual funambulistas, en la viña y durante todo el proceso de elaboración incorporando a enólogos y sin dejar de tener presente lo que aprendieron desde niños: «O importante deste viño está na viticultura, no control das vides, porque as zonas son as adecuadas e as pendientes permiten que teñan horas de sol aseguradas para unha maduración que penso que é o que marca a diferencia e o que está facendo que se valoren aquí e fora», cuenta Ramón Marcos que junto a su mujer Puri pasa las jornadas que le deja libre su trabajo en el Concello de Sober cuidan-



do una a una a las plantas que crecen entre naranjos, kiwis, mandarinos y una larga lista de hierbas aromáticas, como la lavanda gallega, el orégano, el tomillo o la manzanilla. Es como un mediterráneo gallego.

En O Cruceiro hay naranjos y mandarinos que maduran gracias a un clima Mediterráneo a mediodía y temperaturas extremas al caer el sol

«Aquí non entra ningún tractor», demuestra Puri Pérez después de conducir su todoterreno hasta las parcelas que sus antepasados han bautizado como As Borreas y Lobios. Y reconoce que hasta su propia familia sufre cuando la ve maniobrar, sobre todo cuando lleva la camioneta por el borde de los precipicios. Hace unos meses sus hazañas diarias trabajando en estos

terrenos se publicaron en el *Daily Mail*. «Chamoume unha prima que teño alí para contarmo», recuerda mientras se mueve con seguridad por uno de los terrenos de sus 3,5 hectáreas en los que normalmente trabaja junto a su marido, aunque para las vendimias cuenta con la ayuda de otros pequeños viticultores: «Pofémonos de acordo e vamos cada día a facer o traballo», y al final, comida campestre para todos en un paraje apabullantemente bello: «Cando rematas, miras esto e pensas: '¿qué máis se pode pedir?'». Puri muestra sus vides horas después de recoger el premio en la Feria de Amandi y tras preparar una deliciosa comida para sus invitados. Es el retrato de la madraza gallega. Cuando conduce por unos senderos imposibles se cruza con uno de los socios de As Muras, que tampoco es capaz de descansar tras dos días de feria maratoniada y se escapa a ver



las viñas. «Hay algo especial en esta zona y eso termina plasmando en el vino, porque nuestro objetivo es hacerlo cada vez más natural», explica José Manuel, de As Muras, que en su quinto año ha embotellado 3.500 botellas, muchas menos que las 12.000 de otras añadas, pero ese precisamente es el objetivo de todos: «Xa fai tempo que buscamos producir menos, pero facer un viño mellor, especial», resume el propietario de Cruceiro, que en mayo venderá en EE. UU parte de sus 30.000 botellas.

La tesón

Don Bernardino es otro fruto de la tesón que impera en Amandi. Cuenta su propietario, Emilio Rodríguez, que su padre Bernardino siguió trabajando en la viña en los años 50, cuando nadie apostaba por ello y todas las voces recomendaban abandonar una tarea dura y mal pagada. Pero Bernardino no hizo caso e inculcó a su hijo las ganas de sucederle. «El talante emprendedor

que tuvo nuestro patriarca, Bernardino Rodríguez, que supo transmitir, junto con el secreto de la elaboración de sus vinos, el amor a su tierra, han convertido hoy a nuestra bodega en una empresa familiar con proyección de futuro», es el mensaje que el hostelero Emilio Rodríguez (propietario del restaurante O Grelo de Monforte) quiere transmitir. Y no solo a su clientela, hay enólogos que se sorprenden de la apuesta que esta bodega realiza por la investigación, por seguir persiguiendo el sueño de sus antepasados. Emilio se hizo cargo de la bodega en los años 90 y coincide con sus compañeros de podio en que los suyos son «vinos de corte tradicional, pero de alta calidad, siguiendo la labor vitivinícola de la familia». La producción de sus 15 hectáreas (cinco de pequeños viticultores) le permiten llegar a producir unas 60.000 botellas por añada. Y, como sus vecinos de zona, seguir ganando galardones: «O premio dánonlo os que o elixen e o beben con gusto», zanja el dueño de Cruceiro.

Parcela de la bodega Cruceiro, donde se vendimia con terrenos con desniveles del 70%. «Si resbalas, terminas en el río», dicen los viticultores.

FOTO: KOPA



FINCA LA CAPITANA (REGINA VIARUM)

El primer monovarietal tempranillo de la Ribeira Sacra

La bodega Regina Viarum de Doade, en el municipio de Sober y perteneciente al grupo HGA, tiene preparado ya el primer tempranillo 100% de la Ribeira Sacra, que saldrá al mercado a finales de este año, con una producción de solamente 1.500 botellas. Las uvas proceden de la finca La Capitana, en la que, en tan solo tres hectáreas, se cultivan además Godello y Mencía, que se emplean para la elaboración de los vinos más selectos de esta bodega. Es un vino envejecido 18 meses en barricas de roble francés y americano y con 6 meses en botella, lo que le aporta unos matices únicos y un paso de boca muy agradable y extenso.

Cepas de 15 años

Iván Gómez, gerente de estas bodegas lucenses tiene grandes expectativas para este vino «porque esta Finca —explica— que es la más bonita que tenemos, situada encima del embarcadero de Doade, tenía una parte libre y nosotros, hace quince años, decidimos plantar tempranillo, ya

que es la uva más conocida y porque también nos lo demandaba el mercado. La apuesta era arriesgada, pero salió bien y conseguimos un vino que, después de una doble fermentación en depósitos troncocónicos y una larga crianza, recuerda la zona, tiene un toque mineral característico, mucha estructura y savia de la Ribeira Sacra».

Este caldo exclusivo se presentará en botellas serigrafiadas y va dirigido, según Gómez, a los amantes de vinos realmente diferentes.

Vendimia 2011

La primera cosecha fue la del 2011, es decir, que lleva ya más de dos años de elaboración y crianza y «el cuidado en la viña fue exquisito —añade el gerente de HGA— porque se hicieron podas exclusivas, tratamientos especiales y una vendimia muy cuidadosa, para conseguir un vino de muy alta calidad, de origen gallego, aunque la uva no sea autóctona, pero que tiene en los suelos y el clima de esta zona, un lugar idóneo para su cultivo. Se cuidó, como en todos nuestros vinos, el corcho natural seleccionado, similar al utilizado para los grandes reservas, lo que garantiza su conservación en óptimas condiciones».



El nuevo Finca la Capitana, que nace en los bancales de Doade, estará disponible a partir de diciembre y se presentará en un estuche individual de lujo, acorde con su alta calidad. Una producción limitada de botellas numeradas, garantiza la exclusividad de este nuevo vino de Bodegas Regina Viarum, cuyo precio rondará los 25 euros.

