El godello estrena vendimia nocturna en Margaride

La bodega Don Cosme recogió la uva a la luz de los focos para el vino que elaborará junto con Finca Cuarta

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

Margaride fue escenario de la primera vendimia nocturna en Ribeira Sacra. Sobre dos mil kilos de la variedad godello entraron en la madrugada del viernes al sábado en la bodega Don Cosme, situada en esa parroquia del municipio de Quiroga. La producción de la viña de la Finca Robledo, recolectada este año a la luz de los focos, será destinada a un blanco que se elaborará de forma conjunta con otra bodega de la denominación de origen, Finca Cuarta.

Pablo González (Don Cosme) y Rubén Moure (Finca Cuarta) se conocieron de forma casual, pero desde entonces hacen buenas migas. «Coincidimos dende o primeiro momento, aos dous gústanos innovar e axudar aos amigos», dice Pablo. La vendimia nocturna de Margaride fue en muchos aspectos vanguardista. Incluso se eligió una iluminación específica para la viña, que permaneció encendida las noches previas para estimular la actividad de las vides.

Pero en Don Cosme también so defensores a ultranza de la tradición. «Nós enxertamos a viña coas cepas de godello que había aquí de toda a vida. O viticultor ten que espremer a singularidades da súa zona. E ser moi profesional. Máis aínda que o adegueiro, porque sen boa uva non hai bo viño», explican Pablo.

El godello de la vendimia nocturna pronto fermentará en la bodega, de tipología tradicional pero dotada de modernas medios de elaboración. Pablo lo tiene muy claro: «Artesanía e vangarda, aí está o futuro».

Rubén Moure (izquierda) y Pablo González, en la vendimia nocturna de la viña de Margaride

Unos veinte vendimiadores (a la izquierda) colaboraron en la recogida de la uva de la Finca Robledo. El godello presentaba una muy buena graduación y un excelente estado sanitario