Protagonistas

Elías Rodríguez y Manuel Verao Un alfarero y un viticultor, socios en una nueva bodega de Amandi

Tecnología castreña para la mencía

Una bodega de Ribeira Sacra emplea ámboas de Gundivós para elaborar sus vinos

Hace treinta años, cuando la denominación de origen daba sus primeros pasos, el acero despla-zó a la madera como recipiente ara la elaboración del vino en la Ribeira Sacra. En las bodegas apenas queda rastro de las viejas cubas de castaño. Las que no sirvieron de leña se pudren en algún rincón o fueron recicla-das para otros usos. ¿Sucedió lo mismo con el barro en otra épo-ca? Manuel Verao, viticultor de Amandi, y Elías González, alfarero de Gundivós, sostienen que las ámboas que se fabrican desde hace siglos en este lugar del mu-nicipio de Sober dejaron su lugar en algún momento a las barricas. Si alguien quiere retroceder a ese tiempo, tienen el vino ideal para hacerlo.

Ellos son los artífices del pri-mer vino de Ribeira Sacra elaborado íntegramente en estos re-cipientes de barro, desde la fermentación al período de afinado previo al paso a las botellas. Las ámboas fueron moldeadas por Elías en la Rectoral de Gundivós, uno de los últimos reductos de esta alfarería tradicional que recuperó hace años como taller y museo. «En tempos o viño co-cía nelas, pero pasoulles o mesmo que á madeira coa da chega-da do aceiro. Por comodidade, foron quedando apartadas e ultimamente so servían para conservar vinagre», explica.

Detrás de Ámboa Lutum, como se llama el vino, hay varios años de experimentación con este ti-po de piezas artesanales. Uno de los problemas con los que trope-zaron fue el sellado del interior de las ámboas. El sistema habi-tual consiste en recubrir los recipientes de barro con un baño de una sustancia oscura y visco-sa denominada pez, con la que se evita la filtración del líquido. Pero en la elaboración de vinos esta técnica plantea algunos inconvenientes, porque impide la oxigenación y puede aportar aromas y gustos extraños.

El reto era dar con un sistema que permitiese la microoxigenación del vino sin marcar sus ca-racterísticas sensoriales. Lo consiguieron, tras muchas pruebas, utilizando un tipo de barro provisto de una porosidad que im-pide las filtraciones. «Probei con diferentes tipos ata dar coa plas-ticidade axeitada para que o viño respire, sen que haxa perdas e sen que colla sabores estraños», apunta Elías. De lo que se trata, precisa Verao, es de evitar gus tos similares al que adquiere el



Elías González, a la izquierda, y Manuel Verao, con las ámboas en las que se elabora el vino. ROI FERI

vino en las botas, a las que tam-bién se aplica un baño de pez en su interior. «Colamos mostras do viño feito en ámboas en catas cegas e ninguén notou diferenzas», comenta el viticultor.

Trabajo en viña e I+D

Verao tiene a su cargo el cuidado de las viñas en bancales de la sub-zona de Amandi de las que sale la materia prima, que trabaja sin emplear herbicidas ni productos fitosaniarios de acción sistémica. Elías se encarga del I+D para adecuar las ámboas a la elaboración del tipo de vinos que ahora es-tán en boga, en los que debe primar por encima de todo el carácter de la uva -- mencía mayoritariamente, en este caso— y de la viña de procedencia. «Non son moi diferentes aos que se facían antes», opina el alfarero.

¿Qué puede aportar la elabora-ción en ámboas? Para Verao, una mayor expresividad: «O viño faise máis pronto, está más aberÚltimos talleres. Solo quedan dos talleres en activo de la tradicional cerámica de Gundivós. La elaboración de las piezas es artesanal, mediante el empleo del torno

Distintos barros. El barro se extrae de diferentes zonas próximas a Gundivós y según su compacidad se destina a una pieza u otra

to que os que pasan por aceiro. O barro dálle a osixenación que se busca coa madeira para conseguir que dure máis tempo en botella, pero non marca tanto nin o aroma nin o sabor»

La añada del 2017 es la primera que sale al mercado de este vino. Bajo la etiqueta Ámboa Lutum, se comercializa el tinto elaborado integramente en barro, aunque el Ámboa a secas —otra de las marcas de la bodega— también lleva un pequeño porcen-

taje en la mezcla final. Los recipientes que se emplearon en esta primera experiencia que sale al mercado tienen entre doscientos y 250 litros. Elías quiere ir a formatos más grandes manteniendo el diseño tradicional, y pro-bar con vidriados para el sellado interior con vistas a una crianza más larga en futuras cosechas.

«Gundivós é unha olería prerromana. As formas sempre teñen un sentido, detrás hai moitos séculos de probas», recalca el alfarero. El lema de uno de los últimos congresos de la asocia-ción de ceramología de Galicia, De los castros a Sargadelos, resulta suficientemente elocuente. Nada parece gratuito en el dise-ño de la alfarería tradicional. Y las ámboas conectan ahora con la vanguardia del vino. Los defensores a ultranza del terruño creen que la forma ovoide activa energías terrestres y cósmicas. Verao se encoge de hombros: «O viño, dende logo, é distinto».

TRIBUNA

Gran día para el Arde Lucus

Luis

añana será un gran día para la promoción del Arde Lucus y de las diecisiete asociaciones que año tras año se

implican a fon-do en su celebración trabajando durante meses para que un escaparate de tres días luzca con brillantez. La Voz de Galicia publicará mañana un suplemento dedicado exclusivamente a esta fiesta, y se pu-blicará en todas las ediciones de este periódico, que recordemos que es el primero de Galicia y el cuarto más leído de España (siempre me llama la atención que esté muy por encima de diarios nacionales tan conocidos como ABC).

El gran esfuerzo realizado por La Voz de Galicia llevará a más de medio millón de lectores un especial que se ha enfocado como homenaje a las asociaciones del Arde Lucus, formadas por casi mil lucenses que con un esfuerzo titánico reviven el Lucus Augusti que dio origen a nuestra querida ciudad.

No puedo menos que mencionar expresamente el extraordinario trabajo de La Voz de Galicia en Lugo, gracias a quien este especial ha salido adelante. Por supuesto tam-bién hay que agradecer a los anunciantes su compromiso ya que sin ellos no habría especial y qué quieren que les diga, la promoción del Arde Lucus que supone este suplemento y que lo vean más de medio millón de lectores es digna de agradecer.

Coordinado desde Lugo Monumental y con la parti-cipación de todas las asociaciones, este especial dedica sus páginas a hablar de todas y cada una de ellas, de sus orígenes, inquietudes, tareas, actividades... y nos permite dar a conocer la fiesta desde el punto de vista de sus auténticos protagonistas. Es un enfoque original que da contenido a una publicación histórica para la fiesta e interesante para los lectores, y también una forma de agradecer a todos estos incansables trabajadores su tarea, que durante meses realizan desinteresadamente, y por la que no re-ciben más contrapartida que el orgullo de saber que apuestan por su ciudad.

Les recomiendo que no se pierdan mañana este especial en que podrán conocer mejor a las diecisiete asociaciones a las que todos les debemos que año tras año reviva Lucus Augusti.

LA TRADICIÓN

tradicionalmente las vasijas de mayores dimensiones fabricadas por los alfareros de Gundivós. Es muy posible que en alguna etapa histórica estuviesen vinculadas a la elaboración de vinos, sobre todo en los lagares situados a pie de viña. En las bodegas se siguieron utilizando como recipientes para trasegar el vino de una barrica a otra. Tienen forma ovoide y están decoradas con relieves en círculos concéntricos

