

La Voz de Lemos

Redacción local:
Cardenal, 1. Monforte

Teléfono: 982 416 014
redac.monforte@lavo.es

ISSN 1888-5101
www.lavozdegalicia.es/lemos/

Atención al suscriptor
Teléfono gratuito: 900 154 218

MIÉRCOLES 19
DE NOVIEMBRE DEL 2014

La cosecha de la aceituna entra en su apogeo en la Ribeira Sacra

Dos bodegas lideran la recuperación de este cultivo secular en Quiroga

LUIS DÍAZ

MONFORTE / LA VOZ

La vendimia quedó atrás hace tiempo en Quiroga. Mencías y godellos reposan en los depósitos de acero que ahora se imponen en las bodegas. Con el otoño bien entrado, llega el turno de la recogida de la aceituna. Otro fruto característico, pero mucho menos conocido de la Ribeira Sacra. En la comarca quiroguesa, donde existe la mayor concentración de olivos, la cosecha está ya en su apogeo. La cantidad es similar a la del pasado año y la calidad parece garantizarse con los nuevos medios y la experiencia adquirida en poco tiempo por los productores. «Xa non é como antes, cando se pensaba que a uva tiña que coller mofo antes de prensala», comenta Manuel Mondelo, uno de los dos elaboradores «industriales» de Quiroga.

Mondelo, propietario a su vez de una bodega acogida a la denominación de origen, inició esta semana la campaña de la aceituna. Comenzó por la aceituna *do país*, parecida a la variedad *picual* en su opinión, que es la que antes madura en los olivares de Bendollo. «Cando está entre verde e escura, é o punto para un aceite de calidad. Non rende tanto en líquido como cando está madura de todo, pero dá un aceite de primeira», explica este productor. Según sus cuentas, si la aceituna ya tiene color oscuro, con



Manuel Mondelo, con uno de los modernos sistemas que se usan para «varear» la aceituna. ROÍ FERNÁNDEZ

cinco o seis kilos de fruto se puede sacar un litro de aceite. Si tiene aún algo de verde y no pintó del todo, el litro de aceite precisa no menos de siete kilos, cuando no ocho.

Producción temprana

Este año espera elaborar en las instalaciones de su bodega de Bendollo alrededor de 1.000 litros de aceite. La cosecha procede de los 1.500 olivos que tiene en propiedad y de alguna que

otra parcela dedicada a este cultivo que explota en alquiler. Muchos árboles, abandonados durante décadas, fueron cortados para que brotasen de nuevo y poder guiarlos con vistas a una mejor producción. «A oliveira se a cortas rebenta de novo por abaixo e no prazo de catro ou cinco anos xa tes de novo produción», señala Mondelo.

El olivar se da bien en otros lugares de la Ribeira Sacra, sobre todo en el Sil y en algunos pun-

tos del Miño. Es en Quiroga, sin embargo, donde su cultivo está más arraigado. Las viejas almaras movidas por caballerías solo funcionan ya en la Mostra do Aceite, pero los olivos recuperan un protagonismo secular en el paisaje de esta zona. El vareo se hace con modernos aparatos y en los sistemas de prensado se aplican las últimas tecnologías. También el destino del aceite cambió: ahora es un producto de rincón del gourmet.

Distintas teorías sobre la variedad «do país», que es la que primero llega a la madurez

La producción a escala artesanal hace que el aceite de Quiroga sea un producto caro, una especie de capricho que justifica su singularidad. «A xente non leva moita cantidade, porque é para as ocasións. Pero o aceite de Quiroga cada vez é máis coñecido e veñen de moitos sitios para levalo», apunta Manuel Mondelo. En la actualidad está acondicionando otras dos parcelas para aumentar la producción.

Val de Quiroga, pionera en la elaboración de aceites de calidad en esa zona, es la otra bodega que lidera la recuperación del cultivo del olivar. A estas alturas de campaña llevan cosechados 1.400 kilos y esperan cerrarla con unos 6.000. La aceituna se recoge tradicionalmente hasta la primera quincena de diciembre, todo depende de cómo venga el tiempo.

Recogida escalonada

«A xente maior di que para que madure a oliva ten que xear. Ao mellor o que pensaban que daba a madurez era o sol que viña coas xeadas, que aquí non son tan fortes como para queimar o froito», opina Manuel Gómez Guntíñas, copropietario de la bodega.

La recogida se lleva a cabo de forma escalonada y según el ritmo de maduración de las distintas variedades. Manuel Gómez coincide en que la aceituna *do país* es la más precoz, pero a diferencia de otros productores no le ve parentesco con la *picual*, sino con la variedad manzanilla cacereña, también llamada negrilla.



BAR
edulis
RESTAURANTE

edulis.monforte@gmail.com

www.facebook.com/restaurantedulismonforte
C/ Compañía, 39 - Telf. 982 105 256
MONFORTE DE LEMOS

MENÚ DEGUSTACIÓN DE PLATOS CON SETAS



Entrante
Pescado
Carne
Postre

25€

