La Voz de Galicia

135 AÑOS

EDICIÓN DE LEMOS 1,20 EUROS | DEPÓSITO LEGAL C-2680-2003 | Hoy Monforte 9°/1° | Mañana 9°/2° | Pasado 10°/1° | NÚMERO 45.336 AÑO CXXXV | JUEVES 30 DE NOVIEMBRE DEL 2017

2.000 mayores esperan plazas en residencias

Las listas de espera han crecido especialmente en las provincias de A Coruña y Pontevedra

Los internos en los centros públicos pagan una media de 500 euros al mes

Los precios mínimos en las residencias privadas rondan los 1.400 2 y 3

Martin Damm, en uno de los cinco viñedos de la zona de Amandi de los que saldrán sus primeros vinos. ROI FERNÁNDEZ

Un importador danés se instala como bodeguero en la Ribeira Sacra L3

GALICIA 10

La Xunta aprobará hoy 2.400 empleos para el Sergas y la Administración general

La convocatoria completa la oferta de este año, que incluyó en abril mil puestos para Educación

Feijoo anunció que aumentará la proporción de plazas reservadas a personas con discapacidad

ECONOMÍA 36

El Pastor vuelve a tener consejo de administración para iniciar una nueva etapa

El equipo que dirige Isabel Tocino tiene como prioridades recuperar negocio y motivar a la plantilla

MALOS TRATOS 9

Maquillaban a un niño para que no viesen los golpes que le daban en casa

REPORTAJE 12

«Así ahorré 700 litros de agua en una semana»

Un estudiante relata cómo es posible reducir el consumo sin prescindir de calidad de vida

TRANSPORTE 5

Más de la mitad de los trenes para viajar a Galicia en Navidad ya están completos

TRÁFICO 4

Ya van 7.000 sancionados este año por usar el móvil conduciendo

LA VOZ DE LEMOS

Los bomberos impiden que el fuego queme una panadería en Monforte L2

Un importador de vinos danés elige Ribeira Sacra para abrir su bodega

Martin Damm restaura una casona en Amandi y se hizo con los primeros viñedos

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

La ciudad danesa de Odense, cuna del escritor Hans Christian Andersen, vio nacer hace 46 años a Martin Damm Hansen. Allí reside con su mujer y sus hijos, cuando no viaja por algún negocio de venta de vino. Desde hace un año, dispone de menos de tiempo para su familia. Es fácil verlo en su todoterreno a la caza de algún viejo viñedo por las empinadas pistas de Amandi. No importa lo minúsculo que sea si hay cepas viejas, las que conservan la historia centenaria de esta viticultura. Lo suyo con la Ribeira Sacra fue un verdadero flechazo. Pero hay un punto de cordura, la certeza que le da su experiencia de importador de primeras marcas. «Soy un enamorado del *terroir* y elegí el mejor sitio de España para hacer vinos que definen su origen», explica al pie de su futura bodega.

Desde 1998, Martin Damm está al frente de la empresa de importación Vinotinto, que distribuye vinos de primera fila en Dinamarca y otros países nórdicos. En su catálogo están las principales marcas de Ribera del Duero y Priorat, y algunas referencias de Ribeira Sacra como Val da Lenda, Cazoga o A Fieira. Pequeñas bodegas en las que elabora sus primeros vinos mientras no acaban las obras en la antigua edificación que restaura en el lugar de Cortiñas, en la parroquia de Amandi. Una construcción de gruesas paredes de piedra donde cree haber encontrado «el ambiente fresco» que quiere para la crianza de sus vinos.

Martin Damm, en uno de sus cinco viñedos, con los que elaborará otros tantos vinos. ROI FERNÁNDEZ

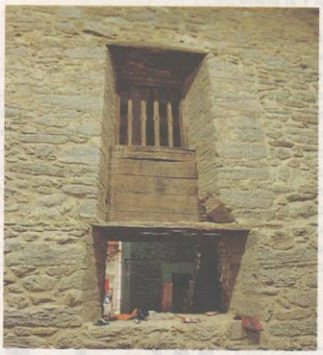
Barrica y tinaja de barro

Salvo una pequeña experiencia en tinaja de barro, todos sus tintos pasan por barrica. «Nada de madera nueva, son todas usadas. No quiero que el vino sepa a roble, solo busco una microoxigenación natural para que madure», dice Martin. Ya tiene cinco pequeñas viñas en diferentes parajes de Amandi. Entre todas no llegan a una hectárea, pero el minifundio no le quita el sueño. Su idea es embotellar por separada tantos vinos como viñedos. «Ribeira Sacra debería seguir el modelo de Borgoña, elaborar por separado diferentes parcelas. Aquí las viñas son un mundo, cada una puede dar un vino con personalidad propia», explica.

Borgoña fue la imagen que vino a la mente del importador danés cuando cató por vez primera vinos de Ribeira Sacra sin ver la etiqueta de las botellas. Visitó por vez primera la zona de la mano de su hermano, fotógrafo afincado en Lanzarote. «Él había estado antes y me dijo que debía venir. Fueron cinco días en los que no paró de llover, pero me enamoré de los viñedos. Cuando volví a Dinamarca le dije a mi mujer que tenía que hacer vino aquí. Ya no podía cambiar de opinión», rememora.

Solo de viñedos propios

Martin viajó esta semana a la Ribeira Sacra para echar un vistazo a sus barricas y supervisar de paso las obras de construcción de la bodega. Los cuatrocientos metros cuadrados de cubierta que fue necesario retejar dan una idea de las dimensiones de la edificación, en cuya restauración se utilizan los mismos materiales tradicionales que se emplearon para levantarla. En el último año, calcula que pasó más de cuatro meses en Amandi. No quiere destinar a sus vinos uvas que no salgan de viñedos propios, y sabe que eso tiene un alto coste traducido en tiempo. «Mi idea en el futuro es pasar medio año en Dinamarca y medio año aquí, pero tengo que convencer a mi mujer», dice sonriente.



Una ambiciosa restauración. En la imagen superior, fachada de la casona del lugar de Cortiñas, en la parroquia de Amandi, que fue adquirida por Martin Damm para su bodega. A la izquierda, un detalle de las obras en el interior de la edificación. ROI FERNÁNDEZ

«En Ribera del Duero puedes hacer grandes vinos, pero no definen la tierra como aquí»

El laboreo de la tierra delata el cultivo ecológico en las parcelas de Amandi con las que se hizo hasta ahora Martin Damm. Es una premisa irrenunciable en sus vinos, aunque no tiene intención de hacer bandera de ello. «Ecológico debería ser todo, ¡para qué hacer publicidad!», apunta. Más que una pose, el cultivo biológico surge como una exigencia para sacar todo el partido al viñedo. «Los vinos aquí —opina— muestran la tierra de forma sorprendente. En la Ribera del Duero puedes hacer tintos fantásticos, pero no definen igual el terreno».

En su cartera también figuran grandes vinos franceses e italianos, que distribuye con el importador Hans Peter Knudsen. Martin Damm espera que algún día la mayoría de los vinos de Ribeira Sacra tengan como en Borgoña el indicativo de su viñedo de origen. ¿Se venderían? «Fuera de España el vino de Ribeira Sacra es más valorado por el que valora su mineralidad tan peculiar. Hace falta divulgar ese conocimiento entre otros consumidores. De primeras, no entra igual el pop que la música clásica. Y Ribeira Sacra es música seria», sostiene el importador danés.

Darles más tiempo

Al igual que el crítico estadounidense John Gilman, buen conocedor de la zona, considera que incluso los vinos sin crianza de la Ribeira Sacra tienen un enorme potencial para ganar con el paso del tiempo. «Cuando ves un cuadro de Picasso, lo reconoces al momento. El vino tiene que ser igual, debe tener personalidad propia. Si copias de otros, no eres nadie», avisa Martin.

«No entra igual el pop que la música clásica, y los vinos de Ribeira sacra son música seria»

La cantina «do Majito». En un lateral de la edificación que restaura el importador danés funcionó la antigua cantina «do Majito». Martin Damm la define como un verdadero museo y las obras de reforma respetarán ese espacio. ROI FERNÁNDEZ