revista

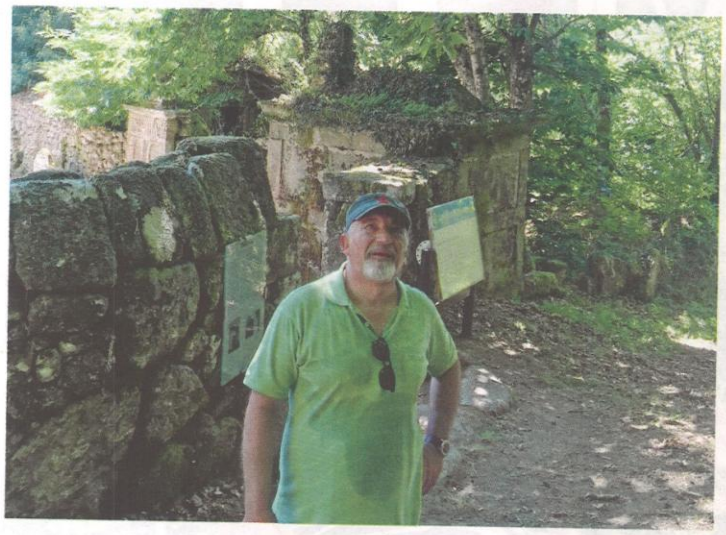
EL LEASING LLEGA A LAS UVAS

Los amantes del mundo del vino tienen la opción de alquilar pequeños viñedos en Ribeira Sacra para elaborar sus propios caldos.

El diván de la felicidad
La sección de la psicóloga Ana Castro Liz debuta abordando las enseñanzas que deja una enfermedad P4

Sanísimo
Ya lo dice hasta la OMS: hay que tomar menos azúcar, el 'veneno blanco'. P6

¿Te apuntas al revival?
Los 'emoji' han vuelto, y por ahora para quedarse. Prendas de alta costura y 'low cost' se apuntan. P22y23



Giuseppe Egipto (izquierda), Roberto Regal e Isabel Lozano (arriba) y José Luis Aragunde y Alberto Manclares. MERMAID PHOTO/EP

Vinos con personalidad

El sueño de cualquier amante de la viticultura, alquilar una parcela en Ribeira Sacra en la que hacer su propio caldo de autor, puede convertirse en realidad.

POR **TERESA R. BERMÚDEZ**

Los enófilos de cualquier parte del mundo pueden alquilar una finca en A Ribeira Sacra para tener su vino personal sin necesidad de inversión. Ser el autor de su propio vino eligiendo su grado de implicación en el trabajo del viñedo y de la bodega. Y todo gracias a Enonatur, un proyecto tras el que está el enólogo chantadino Roberto Regal, que solo busca atraer al mundo del vino a personas con sensibilidad que deseen descubrir este apasionante universo. Este se ha convertido en un medio más para poner en marcha una ayuda para la supervivencia vitivinícola de esta tierra.

Todo comenzó cuando Regal se topó con parcelas abandonadas porque sus propietarios, viticultores que habían dedicado toda su vida al sector, estaban jubilados. El enólogo estaba dispuesto a devolverle el valor a aquellos terrenos y con esta idea le fueron cedidos. Él, a su vez, empezó a arrendar estas pequeñas parcelas con una única condición: que la viña se trabajase con criterios de agricultura ecológica, sin herbicidas ni insecticidas que dañasen la biodiversidad del terreno. Su idea era la de descubrir los sabores únicos que oculta cada parcela practicando una viticultura respetuosa con el medio. De los trabajos de la viña se encargan profesionales con experiencia, pero el arrendador de la parcela puede participar del proceso en el momento que lo desee, sobre todo en las labores de vendimia y embotellado. El alquiler de viñedos se firma por un año prorrogable.

DESDE ITALIA. Giuseppe Egipto se enamoró de Ribeira Sacra en uno de sus viajes a Galicia. Este italiano conoció a Roberto Regal por casualidad y desde un primer momento le encandiló el proyecto. Esto fue hace tres años y lo que empezó como un hobby se ha ido convirtiendo en un pequeño negocio que no solo está calando en España, sino también en Italia, donde el vino que Giuseppe hace en su terruño gallego tiene mucho éxito.

Cada mes y medio, Giuseppe visita la Ribeira Sacra. Está implicado en la producción de un caldo propio, pero siempre guiado y tutorizado por Roberto. Estos días está de nuevo en tierras lucenses porque toca vendimiar. Le han dicho que no ha sido una buena cosecha, pero quiere constatarlo de primera mano.

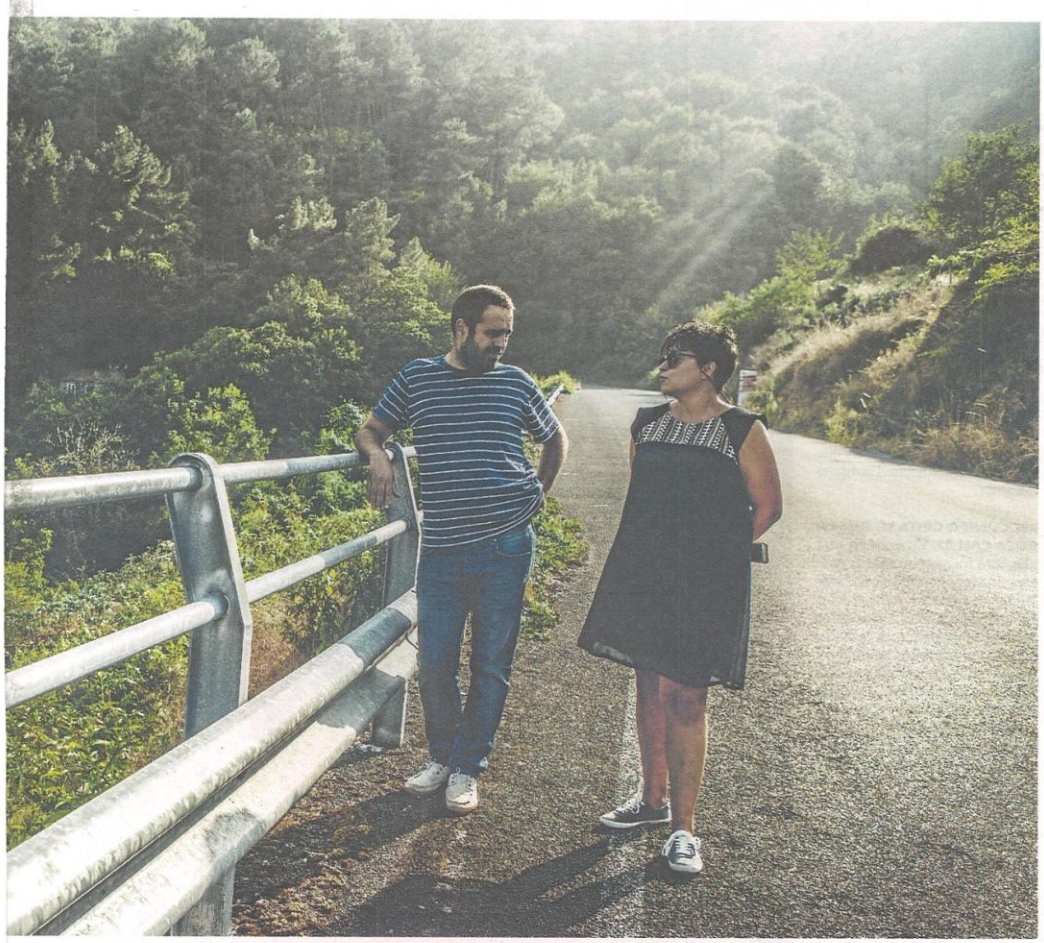
Su primera producción se la dio la cosecha del 2013. De ahí salieron unas 2.000 botellas que fueron vendidas a vinotecas y restaurantes españoles y que también llevó al mercado italiano. Fue un éxito, aunque Giuseppe no estaba muy satisfecho con ese primer vino. Ahora, a punto de salir a la venta su segunda añada, la del 2014, asegura que ha conseguido lo que estaba buscando. «Por fin he logrado el vino que tenía en la cabeza», apunta.

Como la viticultura es su pasión, Giuseppe ha hecho varios cursos de sumiller y de cata. Ha recorrido el mundo para conocer el vino que se hace en cada lugar y ahora plasma lo que más le ha convencido en sus propios caldos.

La personalización del vino termina en el embotellado, en el que cada autor tiene una etiqueta propia, que puede ir acompañada de los sellos de denominación de origen Ribeira Sacra o de Craega, el Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia. En el caso de Giuseppe, su caldo se llama Nomad.

VIÑEDO HISTÓRICO. El proyecto Enonatur ha calado fuerte en Galicia y por él también se interesó en su día el campeón del mundo de cata, José Luis Aragunde, y su socio Alberto Nanclares, bodegueros de Cambados. Ambos sucumbieron ante un viñedo histórico de la Ribeira Sacra, que en la novela histórica 'Los hidalgos de Monforte', de Benito Vicetto, se presentaba como el origen de uno de los vinos preferidos de los condes de Lemos.

A medio camino entre A Cova y Portotide, en la ribera del Miño, Esperón era uno de los viñedos más reputados de la zona, del que ellos se quedaron prendados. De



Esperón se conserva solo una pequeña parte de sus célebres viñedos, ya que la mayor parte quedaron anegados cuando se construyó el embalse de Os Peares.

La primera añada de estos cambadeses, la de 2014, ya vio la luz con éxito. Ahora acaban de embotellar la segunda, que saldrá al mercado en 2015. La producción es muy pequeña: solo una barrica de la que salen 500 botellas. José Luis explica que este no ha sido un buen año para la uva, por lo que la producción no llegará a salir al mercado.

Las condiciones en las que se cultivan estos terrenos, de un modo totalmente ecológico, hace que el vino no sea barato, pero Aragunde asegura que «vale la pena». Su apuesta es la de conseguir hacer caldos de calidad en Galicia y en este sentido asegura que la mencía de la Ribeira Sacra tiene mucho potencial. «Se consiguen unos vinos frescos, fáciles de beber, muy parecidos a los de la Borgoña, en Francia, que es lo que está pidiendo el mercado», asegura.

Aragunde avala la idea de Roberto Regal de que en Galicia, cada 15 metros, se puede hacer un vino diferente, en cada una de las parcelas que se cultivan.

En su caso, son ellos los que dirigen el vino que quieren conseguir. Roberto Regal se encarga de la viticultura y, contando con su experiencia y su apoyo, cada cierto tiempo visitan la Ribeira Sacra para seguir muy de cerca todo el proceso.

Aragunde confiesa que en este proyecto pierden dinero, pero que su objetivo va más allá de un negocio: la viticultura es su pasión y lo que hacen lo hacen porque les gusta. «Es una forma de darte a conocer, en un futuro quien sabe», añade.

UNA PANDILLA DE AMIGOS AMANTES DEL VINO. Pero por los terrenos que se alquilan en la Ribeira Sacra no solo se interesan enólogos y profesionales del sector. Una pandilla de amigos de diferentes puntos de Galicia a los que les gusta disfrutar del vino se han apuntado también al proyecto de Roberto Regal. El chantadino Paco Montes, uno de los miembros de esta pandilla, asegura que lo que producen es para consumo propio. En total salen unas 2.500 botellas que se reparten entre los siete amigos y que, además de disfrutar juntos, también lo hacen con su familia y amigos, de los que solo reciben felicitaciones por los resultados conseguidos. En su caso, Roberto es quien se encarga de todo, aunque ellos también siguen muy de cerca todo el proceso porque —ahora que lo han descubierto— les apasiona.

La única condición es que la viña se trabaje con criterios de agricultura ecológica

El arrendador puede participar del proceso de elaboración en la medida que desee

Disfrutar de la naturaleza y del entorno de la Ribeira Sacra es su principal objetivo, asegura Paco Montes, y por eso van con frecuencia a visitar la finca que tienen en la zona de Escairón. «Nosotros queremos un vino sano que no sepa a terruño. Roberto Regal nos ha ayudado a disfrutar de la vid y de un buen vino», apunta.

Este chantadino criado en una familia de viticultores asegura que desde niño la cultura del vino siempre ha estado en su casa, aunque él nunca se había dedicado al sector. «Roberto Regal ha ayudado a los vecinos de la Ribeira Sacra a cuidar la producción final del vino, a irse actualizando», explica.

Las parcelas que ofrece Enonatur van desde plantaciones recientes con variedades hasta hace poco olvidadas, como pueden ser el albarello y el merenzao, a viñas viejas de mencía. También hay alguna finca plantada mayoritariamente con treixadura y godello. No solo hay diversidad de vides, también cambian los suelos y orientaciones. A la elección de cada uno.