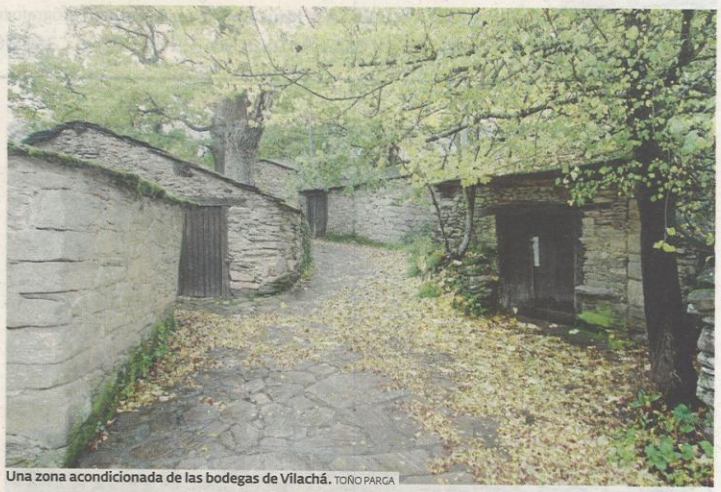

Una zona acondicionada de las bodegas de Vilachá. TOÑO PARGA

Vilachá de Salvadur conserva las bodegas más antiguas de la Ribeira Sacra

▶ Los peculiares lagares de A Pobra do Brollón acogen este fin de semana la Feira do Viño, un evento cargado de carácter etnográfico

JAVIER L.Q.
monforte@elprogreso.es

BROLLÓN. Los festejos de exaltación de productos típicos de cada municipio merecen siempre estar en cabeza de cualquier listado de peculiaridades del respectivo entorno, como ocurre con las centenarias bodegas de Vilachá de Salvadur, donde este fin de semana se celebra la Feira do Viño. Los grandes estudiosos de etnografía y costumbres de la sociedad, entre expertos de la materia y de la sociología, señalan que es más relevante cualquier concentración, fiesta o celebración que el mejor y más valioso monumento, sea natural o labrado por el hombre.

En A Pobra do Brollón no hay miedo a pecar en ninguno de los sentidos. Existen referencias patrimoniales de gran valor y, a su vez, festejos que en torno a los monumentos dan vida y sentido a los mismos. Es el caso de las bodegas de Vilachá de Salvadur, donde en los próximos días se celebra la tradicional feria vinícola, un evento que sirvió, desde su primera convocatoria, para poner en valor la zona.

Vilachá resalta por las numerosas bodegas hechas al estilo tradicional y en un entorno concreto, repleto de árboles de gran porte, en especial de robles, que ofrecen unas condiciones climáticas inmejorables para la elaboración y conservación de los especiales caldos de la zona.

Son peculiares porque precisamente los viñedos están en una de las áreas de Ribeira Sacra de gran valor, hasta el punto de que muchos expertos la consideran dentro de la prestigiosa subzona de Amandi. Las vides de Vilachá de Salvadur, conviven con las soberinas, por eso los expertos no dudan en elegir las laderas de Brollón para plantar y elaborar caldos de altura o de autor.

Auténticas despensas de la comarca

Las bodegas de Vilachá de Salvadur eran, y en algunos casos siguen siendo, auténticas despensas de las familias que en la actualidad son propietarias de ellas. Es fácil de entender. Una bodega no es simplemente para tener vino, sino que es toda una despensa en la que se maduran, conservan y guardan infinidad de productos de origen agropecuario, incluso en su exterior, pues las explanadas servían de secaderos para el maíz y otros productos del campo.

Neveras naturales

La bodegas de Vilachá cumplían una función de despensas y neveras, pero con termostatos más avanzados incluso que los de las cámaras actuales. Se autorregulan.

El conjunto de bodegas, hechas con gruesos muros de piedra y con techumbres de pizarra, fueron levantadas así porque se sabía de las propiedades que ofrecerían: una temperatura constante, libre de humedades y con la ventilación precisa para que desechen los gases nocivos. Así lo explican los arquitectos actuales, quienes estudiaron hace años la composición del núcleo de bodegas, configuración y acabados.

Nada se hizo sin pensar con detenimiento. Son varias las referencias a los romanos o a otras épocas en las que las construcciones se hacían con todos los sentidos y con una proyección de futuro. Eran trabajos concienzudos, pero no solamente los romanos hicieron grandes obras.

Sea como sea, las bodegas de Vilachá están ahí y son más que valoradas. El caso es que nadie se quiere desprender de ninguna. Tampoco es fácil, pues prácticamente todas son un conjunto.

Cuentan los vecinos que eran las bodegas principales de los monasterios más cercanos o casi de toda la Ribeira Sacra. Monjes que residieron en los cenobios eran quienes tenían a su cargo el mercado del vino en la comarca.

Con parte de la producción se cubrían las necesidades y con el resto se comerciaba. Litros y litros de vino que había que tener en buenas condiciones de conservación. Vistos unos y otros enclaves, el de Vilachá se consideraría el más idóneo por sus condiciones climáticas de conservación.