MARÍA PURIFICACIÓN DÍAZ FERREIRO ADEGUEIRA DE VAL DO FRADE

▶ Esta bodega de Vilachá, na Pobra do Brollón, presentou onte o mencía xoven Val do Frade, que a viticultora elabora na súa adega centenaria. Val do Frade é unha das tres firmas de Vilachá adscrita á denominación de orixe Ribeira Sacra dentro da subzona Quiroga Bibei

«A adega é un logro persoal, non era común unha muller na viña»

TEXTO: I. VALCARCE
FOTO: TOÑO PARGA

VILACHÁ de Salvadur, na Pobra do Brollón, é un paraíso para os amantes da natureza e da tradición. A feira do viño que acolle esta aldea guímara mañá e o domingo posúe unha personalidade moi concreta que a fai a máis orixinal e enxebre de entre todas as da Ribeira Sacra lucense. As decenas de adegas centenarias agochan os segredos máis antigos da tradición vinícola da zona. María Purificación Díaz Ferreiro (Vilachá, 1974) presentou onte no Centro do Viño, en Monforte, o mencía xoven Val do Frade que se poderá degustar no certame que se celebra esta fin de semana na Pobra do Brollón.

Como define a mesma adegueira o viño que presentou onte na cidade do Cabe?

O mencía xoven Val do Frade é un viño fresco e afrutado. Ten un claro sabor a mencía que agocha nos seus grolos outros matices con gusto a Ribeira Sacra.

Con que comida cadra ben o caldo de Val do Frade?

Cadra ben con toda a cociña tradicional. Sobre todo coa do interior galego. É un viño ideal para un cocido, no tempo fresco, e tamén para dixerir mellor a empanada. O Val do Frade é un viño para gozar del.

Mañá e o domingo celebran a vixésimo cuarta edición da feira do viño de Vilachá de Salvadur. Que supón o certame para os adegueiros?

A feira é importantísima. Púxonos no mapa nestes 24 anos que se leva celebrando. Grazas a ela dase a coñecer a zona e para os pequenos adegueiros isto ten especial relevancia. Na feira o que vendemos é o entorno, unha xornada na que o viño é o protagonista, supón a festa das viñas e as cepas. Tamén unha posta en valor dunhas construcións tradicionais e centenarias que xa son Ben de Interese Cultural. A de Vilachá é a feira do viño máis enxebre da zona. Celebrala nas propias bodegas nas que fixo o viño dalle un carácter moi específico e tamén permite que a xente allea a este mundo coñeza de primeira man unha adega típica da zona e descubra a elaboración do viño de man dos seus artesáns.

María Purificación Díaz, onte, no Centro do Viño. TOÑO PARGA

> A feira permite que xente allea ao mundo do viño coñeza da man do artesán a elaboración e proceso dos caldos»

As adegas son un forte atractivo para o evento, a bodega do Val do Frade pode visitarse á marxe da feira?

Eu ábroa para visitas ao longo do ano. Ademais dende hai uns anos teño a taberna O Lagar noutra adega. Está aberta as fins de semana e no verán, a partir do vindeiro mes, a diario.

Como une María Purificación Díaz a súa vida ao viño?

Estudei un ciclo de elaboración de viños anos atrás e foi entón cando me din conta de canto me gustaba o sector. Na casa de sempre se fixo viño e era unha das labores ás que axudaba. Agora gozo adicándome profesionalmente a isto. Encántame o traballo na viña, o contacto cos vides é o mellor que hai para min. Eu gozo sendo adegueira.

Non hai moitas mulleres adegueiras. Como se sente nun espazo no que predomina o sexo masculino?

En Vilachá non hai ningunha muller bodegueira. Eu estou en todo o proceso de elaboración do viño, que comeza na viña, cos seus respectivos coidados. Estes traballos tradicionalmente pertencen ao xénero masculino, aínda que non creo en absoluto que sexan para un nin para outro sexo, xa que ningún é mellor ou peor para estes traballos. Para min a bodega é un logro persoal, todo o que implique o crecemento e visibilidade da muller resúltame un adianto. Neste mundo non era normal que unha muller traballara as viñas así que tiven que loitar contra o feito de ser o becho raro. Aínda fan falla moitas máis adegueiras.

Cando comezou Val do Frade a escribir a súa propia historia?

Antes de tomar eu sóa as rendas éramos uns cantos socios. Daquela, no ano 2006, era un pasatempos entre un grupo de amigos de Vilachá. A adega foi medrando e chegou o momento de aumentar ou deixala, así que levo dous anos eu sóa de xeito profesional, porque a bodega na casa era tradición familiar.

Val do Frade é das poucas bodegas que traballan en Vilachá e que se atopan dentro da denominación de orixe Ribeira Sacra. Cal foi o motivo que a alentou a formar parte desta?

Non entendo o viño doutra forma. Se non estás dentro da denominación estás fóra do mercado. Ben é certo que hai que cumplir determinados requisitos, pero para unha bodega pequena coma a miña o selo supón moito á hora de distribuír o produto.

Como se presenta o futuro para Val do Frade?

De cara aos vindeiros anos gustaríame ampliar a produción, agora estou traballando unhas 6.000 ou 8.000 botellas ao ano, pero a idea é aumentar esta cantidade.