Ribeira Sacra

monforte@elprogreso.es

La esencia de la viticultura heroica

▶ Las bodegas pequeñas pasan desapercibidas en la denominación Ribeira Sacra, pero son las guardianas del paisaje y de la tradición

Brais Verao recoge cajas del carril en la vendimia. TOÑO PARGA

ANA RODIL

SOBER. Cuando uno piensa en Ribeira Sacra le vienen a la cabeza media docena de grandes bodegas que acaparan a lo largo del año los titulares más vistosos y los reportajes más exóticos, pero Ribeira Sacra es mucho más. Ribeira Sacra son también unas 80 bodegas pequeñas con producciones medias de 10.000 botellas al año que guardan la verdadera esencia de la viticultura heroica. En sus viñas se trabaja en familia, con muy pocos recursos, mucha experiencia y más sacrificio.

El nombre de Cividade suena fuerte desde hace un tiempo porque al crítico e importador Gerry Dawes se le metió en la cabeza que quería llevarse ese vino a Nueva York. Lo pedía precisamente por tratarse de un vino distinto, casi ancestral, de la tierra, «sin químicos», como se dice en la zona. A Brais Verao López, la generación más joven de Cividade, no le hacía ni pizca de gracia la oferta del americano porque no quería desabastecer a sus clientes de toda la vida, que están la mayoría en Galicia. Pero con las cifras que le puso Dawes sobre la mesa no pudo resistirse. Así que ya hay botellas de Cividade en la Gran Manzana, pero para los Verao eso es solo una anécdota.

Brais hereda la pasión por la viticultura de su padre Ramón, de su abuelo y así hasta remontarse varias generaciones. Cividade tiene una producción de 11.600 botellas al año que salen de tres hectáreas de viñedo repartidas en pequeñas parcelas de Lobios y Chanteiro, en la subzona de Amandi. Son propiedades con un 80% de pendiente y el río Sil al fondo, de las que maravillan a los turistas que navegan en el catamarán. Viñas de foto porque los Verao pueden presumir de tener las mejores muras de la subzona. Ramón, el padre de Brais, conoce el oficio de cantero y en la última década con la ayuda del abuelo reconstruyó los muros de los viñedos de la familia, piedra a piedra, día a día, sin prisa pero sin pausa.

En esta bodega se hace todo con recursos propios. Entre Ramón y uno de sus hermanos instalaron el carril que les facilita mover las cajas por el viñedo y ayer en la vendimia arrimaron el hombre padres, hijos y tíos. «Se pagas carretadores para a vendima e enólogos para facer o viño non queda un peso», explica Brais.

El chico tiene 23 años y acaba de ponerse al frente del negocio familiar. El sábado cargó 85 cajas de uva y luego se fue a las castañas, debate con su padre a me-

Los datos

Vendimiados 5,1 millones de kilos

De las 90 bodegas amparadas por la D.O. Ribeira Sacra, cinco son grandes, siete medianas y el resto pequeñas. Pese a ser más numerosas, las pequeñas no llegan al 25% de la producción total de la denominación.

La vendimia

Según el consejo regulador ya se superaron los 5,1 millones de kilos de uva vendimiada. Un total de 50 bodegas ya cerraron los trabajos, 35 los tienen en marcha y las otras cinco los harán esta semana.

José M. Vidal Bodega A Mezquita

«Era máis rendible vender a uva, pero fago o meu viño por cariño»

José Manuel Vidal López es el propierario de la bodega A Mezquita y un experto en hacer equilibrios con el calendario. Es autónomo y vive en Vigo así que hace malabares para juntar días y cuidar el viñedo que tiene en Lobios (Sober) y que antes trabajaba su tío.

¿Cómo lo hace? «Pois renunciando ao descanso. As miñas vacacións están na viña», dice. Saca 12.000 botellas de A Mezquita mencía al año que vende en Galicia y en lugares puntuales del resto de España como Lérida y Murcia. Para él la viticultura es un complemento a la economía familiar pero reconoce que en parte lo hace «por cariño». «Sería máis rendible vedimar e vender a uva ás adegas grandes, pero facer o meu viño aporta máis satisfacción», explica. El negocio tampoco da para contratar enólogos ni asesores así que Vidal abre bien las orejas y los ojos para aprender de los que más saben. «Fago as analíticas na estación de Leiro e sempre hai

Vidal (en primer término), en su parcela de Lobios. TOÑO PARGA

algún técnico que dá bos consellos», añade. A Mezquita apuraba ayer los trabajos de vendimia con la ayuda de otros bodegueros de la zona y Vidal valoraba que «non somos competidores, somos amigos e sempre están aí para botar unha man. Hoxe eles a min e mañá eu a eles, coma se fixo sempre». Este espíritu de confraternidad también es una seña de identidad de las pequeñas bodegas.

TU VEHÍCULO SIEMPRE A PUNTO

		SYNTIUM 5000 5W30	SYNTIUM 3000 5W40	SYMTIUM 800 10W40
MENÚ 1	CAMBIO DE ACEITE PETRONAS	55,00	45,00	33,00
MENÚ 2	ACEITE PETRONAS + FILTRO	84,00	63,00	55,00
MENÚ 3	ACEITE PETRONAS + FILTRO ACEITE + FILTRO DE AIRE	105,00	84,00	70,00
MENÚ 4	ACEITE PETRONAS + FILTRO ACEITE + FILTRO AIRE + FILTRO COMBUSTIBLE Ó HABITÁCULO	145,00	128,00	118,00

El precio incluye: Cambio de aceite 5 Litros • Cambio de los filtros indicados • Reseteo del ordenador de a bordo • Valor de la gestión del aceite usado • Puesta a nivel de los líquidos de funcionamiento del vehículo (frenos, anticongelante, servodirección y limpiaparabrisas) • Revisión general del estado del vehículo

Y CAMBIA TUS NEUMÁTICOS Y CONSIGUE HASTA 20€* DESCUENTO EN EL MANTENIMIENTO

*Consulta condiciones de la promoción

LOUZAN PROFESIONALES DEL NEUMÁTICO www.louzan.com

C/ Carros s/n - Parcela 5 -Polígono Industrial do Ceao. Telf.: 982 392 511 • LUGO

PROTAGONISTA ▶ **Miriam Palmón** Animadora sociocultural de Bóveda

Organiza un programa de ocio y deporte para el otoño dirigido a todos los vecinos

Carlos Fernández Bodega A Frieira

«Nun ano difícil, facer o noso propio produto aínda nos costa cartos»

La bodega de Carlos Fernández se llama A Frieira y es una de las más pequeñas de la denominación. Produce al año 4.000 botellas de mencía que salen de distintas pequeñas parcelas ubicadas en la ribera de Amandi y en las inmediaciones del mirador de Soutochao, ambas localizaciones en el municipio de Sober.

Los mencía de A Frieira se vende principalmente en Galicia, pero hay una partida de botellas que cada año se va Dinamarca porque un día llegó un importador danés que se enamoró del vino y de la zona. Supo ver el esfuerzo que hay detrás de cada botella.

En A Frieira se hace todo de la forma más tradicional que uno se pueda imaginar. «Vendimamos entre a familia e os amigos e o resto do ano tamén asumimos nós mesmos todo o traballo», comenta Carlos Fernández. «Non hai apenas maquinaria nin moita intervención externa porque os recursos son moi limitados. Nós estamos no punto no que como veña un ano un pouco difícil, facer o noso propio viño aínda nos costa cartos», añade. «Mantemos a viña, podamos, combatemos as pragas e vendimamos», insiste.

El objetivo de A Frieira es dimensionarse y crecer poco a poco. «O soño é chegar a vivir do viño nalgún momento, pero é un plan a longo prazo». La principal dificultad es hacerse con viñedo porque en la Galicia del minifundio las cosas van lentas y cuesta negociar una pequeña parcela. «Esa é outra das diferencias coas grandes adegas. Os pequenos non temos recursos para arrancar monte e prantar cepas novas», explica. «Hai que ir moi pouco a pouco, conseguir os permisos e ter moita paciencia».

nudo porque tienen distintas formas de trabajar, acaba de recuperar un viñedo de 4.000 metros cuadrados, que le da más trabajo que beneficios, y el vino Cividade toma el nombre de una parcela de la que hay que sacar las uvas en barca. Cuando uno le pregunta a Brais Verao si tanta lucha merece la pena, la respuesta es rápida. «Eu amo esto, esta paisaxe, este silencio. Aquí un esquece os seus problemas». Ramón, su padre, asiente.

Ramón Marcos y Puri Pérez Bodega Cruceiro

«Traballamos coma se fixo sempre, o segredo é facer unha boa vendima»

Ramón Marcos y Purificación Pérez son la pareja que lleva el timón de Bodega Cruceiro, que comercializa esta marca y Casa Noguedo. Su producción asciende a 40.000 botellas al año y en su caso llegaron al viñedo por la tradición familiar de ambos. Tienen distintas parcelas entre Amandi y Doade en las que cultivan mencía prioritariamente y algunas variedades blancas. Su clientela está en Galicia. Ya cuentan con la asesoría de un enólogo pero su máxima sigue siendo hacer un vino como se hizo siempre.

«Recibimos algo de consello porque nós temos outros traballos e non estudiamos para isto, pero principalmente facemos as cousas coma se fixeron sempre», explica Ramón Marcos. Los vinos de Cruceiro empiezan a despuntar pero Ramón Marcos le quita importancia. «Os tintos non son tan tecnolóxicos, o segredo é coidar a viña e facer unha boa vendima», añade. «O que manda é o tempo.

Ramón y Puri recogiendo uva. TOÑO PARGA

Este ano veu unha primavera moi mala, pero salvounos o mes de setembro. Nós libramos da pedra e como nas últimas semanas non choveu puidemos vendimar pouco a pouco, conforme iba madurando a uva», comenta Ramón. «Vai ser un bo ano», concluye. Aprendió estas cosas de la experiencia. Tiene otro trabajo y cada rato que le queda libre se lo dedica a la viña, llueva o haga sol.

Extinguido un incendio que calcinó 50 hectáreas en Carballedo

Carballedo

DELEGACIÓN

CARBALLEDO. La Consellería do Medio Rural dio por extinguido un incendio forestal registrado en el municipio de Carballedo, en la parroquia de Chouzán.

En concreto, el fuego se inició a las 20.38 horas del sábado y quedó controlado a las 3.30 horas de la madrugada del domingo, según ha explicado el departamento dirigido por Ángeles Vázquez en un comunicado.

Las últimas estimaciones provisionales apuntan a que la superficie afectada suma un total de 50 hectáreas de monte arbolado.

En la extinción han trabajado dos agentes forestales, once brigadas, nueve motobombas y dos palas.

El jueves comienza un curso de fotografía digital

Monforte

DELEGACIÓN

MONFORTE. El monfortino Jesús Rodríguez Montero impartirá un curso de fotografía digital a partir del jueves y hasta el 29 de noviembre.

Será los martes y los jueves en el edificio multiusos de la ciudad del Cabe entre las 20.00 y las 21.30 horas. Durante ese tiempo los alumnos podrán conocer diferentes aspectos técnicos relacionados con la fotografía digital y los sábados de 10.30 a 12.30 horas habrá sesiones prácticas.