# Los primeros vinos de la vendimia del 2016 empiezan a salir al mercado

Ribeira Sacra da luz verde a los embotellados más precoces de la temporada

P. S. OURENSE / LA VOZ

Los primeros vinos de la vendi-mia del 2016 empiezan a dejarse ver. Y no solo blancos, que es lo más frecuente, sino también tintos. Marcas reconocidas de Valdeorras y Ribeira Sacra va se han hecho un hueco en las estanterías de vinotecas y en las car-tas de restaurantes o bares de vinos que apuestan por estar al día. Los comités de cata de las cuatro denominaciones de origen de la provincia ya han dado luz verde a muestras sometidas a su consideración. Son vinos con los aromas y sabores de la fruta y de la vendimia más presentes que nunca, con perfiles en los que prima la frescura, la juventud y los rasgos frutales para completar un perfil muy particular. En Valdeorras, marcas como Quinta da Peza o Godeval ya han completa-do no solo el proceso de elaboración, para embotellar e iniciar

la distribución de sus primeros vinos, sino también los trámites administrativos, lo cual les permite estar en la calle con etiqueta y sello del consejo regulador.

Son, en cualquier caso, blancos los primeros vinos que se han embotellado en la provincia, tanto en Valdeorras como en Ribeira Sacra, de la misma forma que blancos han sido los primeros en superar los comités de cata en las otras dos denominaciones de origen reconocidas en Ou-rense. Curiosamente, en la parte de la Ribeira Sacra que se si-túa en la provincia de Lugo, los cuatro primeros han sido tintos: Nogueira, Moreiras, Finca Millara y Val de Lenda. En el caso del Ribeiro los pri-

meros vinos también están en circulación, mientras que en Monterrei, donde siete blancos han pasado el examen organolép-tico del correspondiente comité



Los tintos llevan un proceso más lento en Ourense, ANTO

de cata, el embotellado y etiquetado aún no se ha completado a falta de los resultados de las analíticas a las que se someten todos los vinos antes de su comercialización. Será el momento en el que marcas como Crego y Mona-guillo, Ladairo o As Tapias salgan

al encuentro del consumidor que gusta de los vinos más fresc

Con todo, el retraso en el inicio de la vendimia del 2016 ha penalizado la comercialización temprana, que otros años se ha-bía anticipado a mediados de diciembre o finales de noviembre.

### Blancos desde Abeleda, un lugar de vendimias madrugadoras

La localidad de Abeleda, en A Teixeira, se ha convertido en uno de los referentes de la vendimia de este año. Dos vinos elaborados en bodegas de este lugar con nombre y apellidos, Jorge Álva-rez y César Enríquez Cachín, con sello y garantía de origen Ribeira Sacra, se han convertido en los primeros de la temporada. No quedaba en la bodega ni una botella del godello Peza do Rei. Que el cosechero hubiera optado por agilizar la elaboración, contando con que las labores de vendimia de sus cepas de blanco habían avanzado mucho en el pasado mes de septiembre, cuando otros aún no habían retirado ni el primer racimo de las viñas, entraba dentro de lo normal.

Previsible resulta, asimismo. que firmas de primera línea como la valdeorresa Godeval hayan puesto en el mercado sus primera botellas de la cosecha del 2016. Siendo una bodega que más de una bodega marca el inicio de la vendimia, ya no solo en Ourense sino incluso en el conjunto de Galicia, que acuda a la cita con el consumidor entre finales de diciembre y primeros días de enero cae dentro de la normal.

### La biotecnología facilita el acortamiento de los plazos

Buitrón

s cuestión de estilo y decisión de los responsables de las bo-degas. Técnicamente es posible presentar vinos perfectamente elaborados a las pocas semanas de la vendimia. Hay que tener en cuenta, en primer lugar, di-ferencias entre blancos y tin-

tos. El proceso de los primeros es más sencillo, al no ser necesario tener en cuenta la maduración fenólica y los taninos, que son dos variables muy concretas que en el tinto resultan fundamentales para su calidad. En primer lugar hay que tener en cuenta que el contenido de ácido málico, tanto en blancos como en tintos, aun cuando sea alto, como frecuentemente ocurre con los albariños, ya no es un problema. Hoy, la biotecnología permite las fermentaciones malolácticas, para domar la acidez, al mismo tiempo que las alcohólicas. De este modo se acelera el proceso y se logra la estabilidad biológica. En los blancos, la clarificación se solucio-

nó hace ya años con las centrífugas, cada día

mejoradas, pero también se ha avanzado en el uso de clarificantes de rápido efecto. Para los casos en los que no se quiera hacer una maloláctica, ni total ni parcial, se utiliza desde hace tiempo la filtración amicróbica, una técnica en la que Galicia es pionera y que, sin afectar a la calidad, permite eliminar levaduras y bacterias que pudieran producir fermentaciones en botella de incierto efecto.

En los tintos, los éxitos de los últimos años han llevado a algunas bodegas a anticipar la presentación de sus vinos. El adelanto de las vendimias ha sido un factor importante. Es fundamental una descubado rápido del mos-to-vino, dependiendo del tipo de elaboración.

Hay técnicas que optan por descubes tempranos, donde el mosto-vino termina la fernentación solo con el liquido, o un descube nada más terminar la fermentación, sin maceración con los hollejos. La temperatura de fermentación baia (18-20º C) es fundamental para conseguir vinos muy frescos y aromáticos y aquí la biotecnología vuelve a resultar fundamental, tanto en la utilización de levaduras como bacterias para la estabilidad micróbica.

Conviene, en este punto, advertir sobre la conveniencia de recurrir a tecnología y ase soramiento adecuado para evitar efectos indeseados en los procesos de clarificación, es-tabilización tartárica y microfiltración.

En resumen, en los blancos se obtendrá un vino muy afrutado y aromático, con gran frescura y un resultado muy agradable al con-sumidor. En tintos, partiendo de una buena elaboración, serán joviales y frescos, con un deseable consumo a corto plazo. Buen ejemplo son los beaujolais franceses, que en ocasiones tuvieron precios astronómicos y hoy han vuelto a la tierra como lo que son, vinos frescos para un rápido consumo. Cuestión aparte son los tintos de maceración carbónica, que al menos una bodega de Ribeira Sacra intentó comercializar, pero no pudo por razones de carácter administrativo.

Luis Buitrón Barrios es presidente de la ciación de Enólogos de Galicia

### La feira do viño do Ribeiro mantendrá sus fechas en abril

La 54 edición de la feira do viño do Ribeiro se celebrará entre los días 29 de abril y 1 de mayo en el recinto de la Alameda de Ribadavia, según anunció ayer la organización, que mantiene así las fechas y el emplazamiento tradicional de esta cita.

Como pregonera de esta edición ha sido elegida Lolín Lira Pousa, docente y colaboradora en distintos medios de comunicación, historiadora local y gran conocedora de la historia de las sucesivas ediciones de esta feria. según resaltan desde el Concello de Ribadavia.



## Cónsules romanos e invasores vikingos en Castro Candaz

En la historia del antiguo asentamiento se mezclan datos verosímiles con leyendas populares y tradiciones falsificadas

FRANCISCO ALBO CHANTADA / LA VOZ

La bajada de las aguas del embalse de Belesar que ha puesto de nuevo al descubierto el promontorio de Castro Candaz no solo ha atraído un gran número de visitantes a este singular rinción del municipio de Chantada. También ha renovado la curiosidad por la historia de este lugar que se mezcla a menudo con leyendas populares y tradiciones inventadas. Hay pruebas documentales de que Castro Candaz existió a finales de la Edad Media una fortaleza perteneciente a los señores de Taboada, pero en diversas épocas han circularon otras historias menos verosímiles que en los últimos días han sido recordadas en algunas páginas web, como el blog histo-riadegalicia.gal.

Una de estas tradiciones fue señada en el libro Apuntes para la historia de Chantada, publicado en 1905 por el maestro de Primaria Manuel Formoso Lamas -que no era historiador profesional— y afirma que en Castro Candaz existió en la época romana una torre fundada por el cónsul Lucio Cambelo, mencionado por el sacerdote y cronista Paulo Orosio, que vivió entre los siglos IV y V. Un supuesto descendiente este personaje, según el mismo autor, habría sido un tal Lupo Cambero Candaz, escudero del legendario rey Pelayo.

Formoso Lamas mencionó también en su libro otra tradición según la cual Castro Candaz fue la única fortaleza de Galicia desde la que se hizo frente a una invasión vikinga que se produjo durante el reinado de Ramiro I de Asturias. Los invasores habrían arrasado Chantada, obligando a los nobles de la villa a refugiarse en el enclave forti-ficado de la orilla del Miño, que por entonces pertenecía a la fa-milia de los Erice o Eriz, donde resistieron hasta recibir el socorro de las tropas del rev Ramiro. La leyenda dice además que los invasores fueron derrotados en la parroquia de Camporramiro, que debería su nombre a esta mítica batalla.

#### Solar de familias nobles

Este supuesto episodio -así como la presunta fundación por el cónsul Lucio Cambelo— dio mucho que hablar a lo largo de los tiempos y confirió a Castro Candaz un especial prestigio. El pro-fesor universitario y escritor Manuel Gago publicó hace años un artículo en su blog Capítulo Cero en el que señala que las fami-



lias hidalgas de este territorio como los Camba, los Taboada y los Temes- quisieron vincular su historia a este «épico escenario de resistencia, caída e vitoria contra os normandos». En algunas crónicas manuscritas de los siglos XVII y XVIII se habla de Castro Candaz como presunto solar originario de tales familias.

Gago menciona por otra parte en su trabajo un memorial nobi-liario titulado De la nobleza de la casa de Camba y sus principios, y fundación del castillo de Castrocandaz, solar de Cambas y Taboadas de Galicia, que se con-

serva en la Biblioteca Nacional y Una fortaleza que fue depositado en este lugar como una compilación de documentos de diversas familias nobles lucense que antes se guardaron en el Archivo de Simancas. Este memorial habla de Lucio Cambelo como fundador de Castro Candaz y, curiosamente, lo presenta como vinculado por lazos familiares a algunas familias indígenas. Según esta tradición, el cónsul se puso del lado de los nativos en un enfrentamiento armado con las legiones del emperador Trajano que se saldó con la victoria romana.

### derribada por los irmandiños y luego reconstruida

El historiador José Luis Díaz-Castroverde ganó en el 2010 el premio de investigación Condado de Pallares por la obra Morgados e xurisdiccións na terra e con-dado de Taboada, que incluye un documento histórico inédito sobre Castro Candaz. Se trata de una carta fechada en 1474 que los señores de Taboada enviaron al obispo de Lugo, pidiéndole permiso para construir en este lugar una ermita a fin de oír misa sin tener que alejarse de su fortaleza. La iglesia más cercana estaba en Pedrafita y los señores temían ser atacados en el camino.

La fortaleza de Castro Candaz había sido derruida durante la rebelión irmandiña, entre 1467 y 1469 —como muchas otras—, por entonces estaba en plena reconstrucción. Aunque ya habían pasado siete años desde el fin de la revuelta, la carta indica que en esa época la zona era todavía muy insegura y que los señores no se atrevían a apartarse mu-cho de los refugios fortificados.

### SIN RASTROS MATERIALES DE LA ÉPOCA CASTREÑA

Aunque los investigadores concuerdan en que en Castro Candaz existió un asentamiento castreño, hasta ahora no se han hallado vestigios arqueológicos de esa época en la superficie. Los historiadores Javier Gómez y Mar Neira no encontraron nada cuando lo examinaron en tiempos recientes para preparar su estudio A cultura castrexa e galaico-romana no condado de Pallares. Las peculiares condiciones en que se halla el lugar hacen casi imposible realizar excavaciones



