

Ribeira Sacra

Donde vive Mencía

Los viñedos de la Ribeira Sacra mantienen el equilibrio en terrazas imposibles al borde del precipicio. Por eso se conoce su laboreo como viticultura heroica. Sus vinos, elaborados en su mayoría con la variedad tinta Mencía, han logrado captar ese vértigo y vitalidad, y aportan una forma original al panorama vinícola internacional.



Llevan desde el tiempo de los romanos (si no antes) trabajando esos socacos de imposible desnivel de vistas espectaculares, de esfuerzos sin cuento para arañar a la tierra una materia prima de excelente calidad. Pero a medida que se conocen sus vinos, que viajan fuera de su comarca, van conquistando el paladar de los buenos conocedores y de los consumidores que buscan alguna alternativa a los aromas, colores y sabores de las Tempranillo, Garnacha, Cabernet y tantas uvas famosas.

"O Cabo do Mundo" no es, como podría inducir su nombre, un inhóspito y pelado peñasco que sobresale en el Atlántico, azotado por todos los vendavales huracanados del planeta o acosado por gigantes cas olas. Es justo lo contrario. La visión de este lugar, regalo de la naturaleza, transmite un gran sosiego y calma a quien tiene la suerte de contemplarlo. Es el más impresionante meandro que forma el río Miño en toda la Ribeira Sacra. Sus riberas se encuentran cubiertas de un exuberante verdor, y las empinadas laderas que miran al sur y al este principalmente, se hallan ocupadas por un precioso y arriesgado viñedo.

Precisamente en el centro de toda esta belleza se encuentra Adegas Moure. No resulta fácil separar la vista de sus ventanales para concentrarse en la cata, aunque los vinos tengan la calidad de la amplia gama de los "Abadía da Cova", que nos prepara José Manuel Moure (ver nuestro vi-

deo en www.youtube.com/user/MVinoVinum). Pese a ser un edificio alto, se han cuidado mucho de no romper la estética del lugar. Y eso que tiene que competir con la preciosa iglesia y abadía románica de A Cova, joyas del siglo XII a un paso de la bodega. José Manuel siempre te sorprenderá con una novedad, a poco que tardes en pasar por su casa. La última es la remodelación en la antigua bodega, reconvertida en un lagar-boutique donde se elaborarán sus vinos de selección y crianza. Ya comienzan a llegar los pequeños depósitos o conos de madera, barricas nuevas para una producción de no más de 29.000 botellas. También es novedad interesante su vino llamado "Cuatro Pagos", elaborado sobre llas y en barricas nuevas francesas de 400 litros. Es de Mencía y con un poco de Arouxa (Tempranillo), de la que solo hay 4.000 botellas. ¡Ah!, y se llama "Cuatro Pagos" con toda lógica, porque sus uvas proceden de Amándi, Espasante, Vilachá y Esperón.

Cosecheros de ilusión

Por estos pagos suele vivir gente muy especial. Cuando conocí a Suso Veroa intuí que dialogaba con una de esas personas fuera de lo común. Porque pocas veces he conocido seres tan enamorados de su tierra, de sus costumbres, de su lengua, y hasta del aire de su Galicia natal, como este profesor de instituto metido a bodeguero entre clase y clase. Como hechizado y gobernado por aquellos precipicios, aquellos socacos



La D.O. Ribeira Sacra no para de recabar elogios de la crítica nacional e internacional. Una tierra complicada para el cultivo de la vid, de tortuosos barrancos, pendientes vetiginosas que mueren en los ríos Sil y Miño, en suelos, principalmente, de pizarra. Es lo más parecido que tenemos al valle del Douro portugués. Aquí se elaboran espléndidos tintos con la elegante Mencía, además de una gran diversidad de variedades autóctonas como Brancellao, Merenzao, Garnacha Tintorera, Sousón, Caíño Tinto, Mouratón y algo de Tempranillo. La moderna elaboración ha traído tintos extraordinariamente profundos, equilibrados y elegantes. La asignatura de los vinos blancos, con variedades muy similares al Ribeiro, está todavía gestándose, aunque ya hay muy buenos ejemplos. La nueva cara de Ribeira Sacra son bodegas con mejor tecnología, nuevos inversores llegados de todos los rincones de España, y elaboradores independientes con ideas nuevas.



Vendimia a orillas del Miño, en Abadía da Cova.

de devastador desgaste físico. Su minúscula bodega está situada en un precioso lugar a pocos metros del precipicio, en la vieja casa familiar, sometida a una lenta y costosísima restauración. Los minúsculos majuelos que surten a la bodega pertenecen a él, a su hermano Manuel, o a su amigo José Manuel Castroseiros, socios ambos en este emocionante compromiso que significa el cuidado de una viña que en aquellos vericuetos alcanza la categoría de aventura. A una de estas parcelas sólo se puede acceder en barca. El laboreo y recolección se acometen desde el agua, pues no hay caminos (ni siquiera esas trochas de cabra habituales) que lleguen hasta sus cepas.

Este año se ha logrado el más difícil todavía: debido a unos ajustes y arreglos de las compuertas del cercano embalse de San Estaban, las aguas han bajado nada menos que 32 metros de desnivel por debajo de la viña. Todavía no han diseñado accesos que sustituyan al camino de agua desaparecido, pero juran que no piensan dejar que las uvas se pierdan, por muy inaccesibles que estén.

La primera de la Ribera

Al notable edificio de Rectoral de Amandi (la bodega más grande de toda la Denominación) le van a cubrir de tablas de distintos colores. Es un conjunto que se distingue desde muy lejos, pues

por algo está ubicado en un enclave estratégico. En la Dirección General de Patrimonio han decidido que envolver un notable edificio de piedra de esas características con madera de distintos matices queda más integrado en el paisaje. Ellos sabrán: para gustos...

La familia propietaria de la bodega se está rehaciendo de la terrible desgracia que significó la muerte del patriarca Manuel Vázquez un mes antes de la vendimia de 2009. La viuda, Plácida Vázquez, junto a sus hijos Manuel y Miriam, ha tomado las riendas de su destino con decisión. Se elaboran en esta bodega alrededor de dos millones de botellas del vino tinto que primero levantó el vuelo hacia el exterior. Plácida confía plenamente en la profesionalidad de sus hijos, mientras se involucra de lleno, entusiasmada, con la línea de cosméticos relacionada con los productos de la uva Mencía y del vino de Amandi, proyectada por ella misma. Se llama *Sybaria de Amandi*, y solo se podrá disponer y aprovecharse de sus ventajitas, casi milagrosas, como todo lo que sale de la uva, en los Spa de alta categoría y en los institutos de belleza.

Atracción vital

Es curioso que estos trabajosos viñedos, aferrados a imposibles laderas y precipicios, tengan tanto atractivo para gente de mundo, habituada a dirigir

A destacar

La Ribeira Sacra es de esas comarcas vinícolas consideradas como "emergentes". Sus vinos, florales, profundos, originales, son una receta perfecta contra el aburrimiento y el gusto uniformado.

16,5 Puntos

dominio do Bibel Lacima'02

Un vino bastante alejado de los tintos de la Ribera, con notables tonos de crianza en barrica y mucho cuerpo. Para gozar de su complejo buacé es imprescindible decantarlo antes.

dominio do Viarum Regina Viarum Mencía '09

Este 2009 está un punto más cubierto que lo habitual. Posee toda la intensidad aromática de los grandes vinos, de fruta roja y mineralidad a flor de piel.

Adegas Moure Cuatro Pagos'

Un ensayo de unir en matrimonio a la Mencía con algo de Arouxa (Tempranillo) en barricas de roble francés. El resultado es un enlace matrimonial bien avenido y de un gran equilibrio tánico.

Adegas Algueira Algueira Blanco Crianza'07

Godello, Treixadura, Albariño: una terna poco vista en los pizarrosos socacos de la Ribeira Sacra. Espléndido trabajo sobre lías en barricas de roble francés. Muy original.

Adegas Lobeiras Priscillvs '09'

Un vino diferente, muy personal, con buena carga mineral que remite al terruño, de frutalidad intensa y delicadas notas florales de paladar fresco y gratificante y acusada fragancia final.

grandes proyectos triunfantes. Como Horacio Gómez, ex presidente del Celta de Vigo, de aquel club grande, de los años heroicos, en los que el equipo era capaz de pasearse por los estadios de Europa sin el menor complejo. Posee este hombre de negocios también el agua Fontecelta, con seguridad mucho más rentable que el vino de estos lares. Pero, como buen gallego, es una mezcla de romántico y aventurero. Su bodega se llama *Regina Viarum* (Reina de los caminos), y sus vinos han aprendido a transitar los caminos de los premios y la calidad. Su último fichaje sobresaliente ha sido el enólogo Pablo Ibáñez, excelente profesional curtido en varias zonas de España, en especial en Rías Baixas.

Las bodegas de la zona son, en buena parte, salidas de la tradición de cada casa, del gusto por elaborar su propio vino. Por lo tanto solo elaboran unos millares de botellas, con uva cultivada en tierra propia, en parcelas famosas por la elevada calidad de su materia prima. Pero Marcelino Álvarez González se encuentra en el mundo del vino por pura afición al viñedo. Le gustaba tanto la Ribeira Sacra que pacientemente fue comprando parcelas hasta juntar unas seis hectáreas con las que sacó al mercado el primer vino, allá a principios de los años noventa. Ahora en su pequeño lagar hace unos 15.000 litros de vino. Marcelino I, se llama su Mencía, y es uno de esos tintos sabrosos, expresivos y con un temperamento apasionante. En su bar A Bodega de Marce, sito en Sober, todos los 12 y 28 de cada mes aumenta espectacularmente su clientela. Cualquiera forastero se preguntará el motivo de tanta aglomeración. Pero créanme, hay una razón muy poderosa: instala allí sus reales una de las mejores pulpeiras de Carballiño (que es decir mucho), que lleva todos los utensilios, agua incluida, para cocer el sabroso manjar.

Revolución en el Bibel

Para llegar a la *ribeira* del río Bibel, hay que armarse de paciencia. Allí se encuentran las mayores alturas dentro del territorio que abarca la D.O., y las carreteras son extremadamente sinuosas. En los últimos tiempos su fama ha crecido notablemente porque una de las bodegas con mayor futuro comienza a sacar sus productos. Se llama *Domínio do Bibel*, y pertenece a un grupo empresarial que prefiere que estos protagonistas, los de salir en los papeles, se los lleve el equipo que trabaja en la bodega. Y a



De arriba abajo, Xesús Verao, tras la etiqueta de su vino Priscillvs en Barran-tes, Sober. Plácida Vázquez, de Bodega Rectoral de Amandi. Y Marcelino Álvarez, de la bodega Marcelino I, en A Carqueixa, Sober.

fe que lo deja en buenas manos. Porque se trata de un equipo joven y dinámico, encabezado por David, donde también juega un papel fundamental Laura Lorenzo (ver nuestro video en www.youtube.com/user/MiVinoVinarum), enóloga a la que

"El gran reto de nuestra comarca es lograr el recambio generacional"

José Manuel Rodríguez
Presidente de la D.O. Ribeira Sacra

le encanta investigar. Jesús Prieto, un ecologista en las tareas del campo, ambos gallegos y amantes de su tierra, con la asesoría de los famosos enólogos del Priorat René Barbier y Sara Pérez.

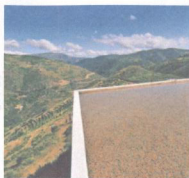
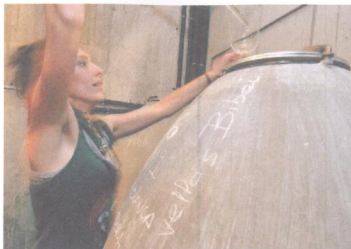
Posee la empresa 32 hectáreas de viñedo, suelos muy variados, de origen granítico, de arenas, de esquistos, de arcilla y, cómo no, de pizarras. El edificio

Presidente de la D.O. Ribeira Sacra José Manuel Rodríguez



Es un experimentado presidente, posiblemente el más veterano de toda Galicia. Algo verán en él sus paisanos cuando ha salido elegido en todas las elecciones desde 1991, antes de constituirse en Denominación de Origen, ya en 1996. Es una persona que no solo se dedica a trabajar por el presente, lo que realmente le preocupa es el futuro. "El gran reto de nuestra comarca es lograr el recambio generacional, que los jóvenes se involucren en un trabajo tan dificultoso como es conservar nuestro viñedo. La clave está en ver si somos capaces de mantener la calidad del producto, y además, si conseguimos darlo a conocer en lugares donde ni siquiera han oído hablar de nuestros vinos". Es consciente de que trabajan, atienden y custodian uno de los viñedos más espectaculares del mundo, pero también es realista:

"Las viñas se salvarán siempre y cuando sepamos sacar rentabilidad, que esto no es solo romanticismo, al fin y al cabo es economía". Su gestión arroja unos resultados espectaculares, la D.O. ha crecido de forma continua en estos años, de las 30 bodegas que iniciaron la aventura ahora son alrededor de cien. Los viñedos se han extendido hasta las 1.255 hectáreas de la actualidad, cuidadas por 2.81 viticultores. En fin, de los primeros 350.000 primeros kilos de uva recogidos, pasan ahora de los cinco millones. Su previsión a medio plazo es muy optimista: "Nosotros estamos en una posición de privilegio, vendemos el vino que sale con nuestra contraetiqueta, y eso en los tiempos que corren es todo un logro".



A la izquierda, Laura Lorenzo, vitivinicultora de Dominio do Bibei, en Manzaneda. Arriba, uno de los edificios de la bodega, integrado en el paisaje, con el tejado cubierto por una lámina de agua para atemperar la temperatura en su interior.



Jesús Prieto, responsable de los viñedos de Dominio do Bibei.

Foto: J. Prieto

está integrado en el paisaje con una línea muy elegante. Un lugar sencillo y escueto acoge todos los jugares que harían las delicias de un buen enólogo: tipos de madera de diferentes medidas, depósitos de cemento Regado de Bugada de los llamados "baños" por su forma especial, cámaras frigoríficas para enfriar la uva antes de empezar la elaboración, estancias amplias para maniobrar con comodidad.

Por supuesto, de estas condiciones surgen vinos diferenciados, elaborados pa-

ra a parcela. Embotellan varios vinos tintos y blancos. Lorenzo es su tinto más consistente, extraído de cepas cuya producción no supera los 400 gramos. Loko ma también es un tinto de guarda, donde la Menca impone su personalidad. Lo polo es un blanco de guarda con mezcla de Treixadura, Torcoisné, Dona Blanca y Godello, aunque ésta sea mayoría. Y Laposo es un blanco de Godello de excelente expresión. También hacen ensayos muy sugestivos y útiles, como monoculturales de Mourvèdre y Brancolís.

La naturaleza como única expresión

Posee. A Mata aquella apartada hacienda situada en lo alto de un empinado promontorio, una historia fecunda de lachas y de maquis, de miedos e incendios de pajarera. Fue quemado y abandonada una larga época, hasta que la Guardia Civil se extendió con la familia Alvarez y le vendió lo que quedaba de la casa y 36 hectáreas de campo. La comarca corresponde a la subzona "Quintoguilber" de la D.O. Ribeira Sacra. Ahora Fernando Alvarez y su mujer, Ana María

Piñer, han hecho un plan de limitación agrícola. Allí han adentrado una questra donde elaboran un queso fresco parecido al de Arzúa, con leche de sus propias vacas, que pastan por los prados sin más tramazo ni límites que los de buscar su hierba fresca preferida; no es de extrañar que, a cambio, obsequien con una materia prima envidiable. Tienen, además, once hectáreas de viñedo, de donde salen sus 6.000 botellas de vino *Ladero de Mata* blanco y tinto, naturalmente acogido a la Denominación de Origen. Fernando y Ana son luchadores generosos, trabajan sin darse tregua ni

decanan en aquella finca solitaria. Tan apartada que Diego, su pequeño hijo, es el único niño que alegra la vida con sus juegos y expresiones en muchos sábados a la semana. También han contemplado hacerse un búnker en la explotación del turismo rural y han asado una especie de museo donde tratan de explicar los misterios del vino. La contemplación del conjunto agrícola puede recordarnos aquellos primos que años de sucesos de autoabastecimiento, de arboles henchidos de fruta, de huertos donde se practica la ecología total, de numerosas vacas pastando en las elevadas

praderas de vino y disfrutar en plenitud de la naturaleza salvaje y natural de los sorprendentes paisajes.

El vino se consume por estos lares como garante del alma gallega, sin importar en ocasiones su calidad, atendiendo más a los aspectos sentimentales. Pero en estos momentos los vinos de la Ribeira Sacra se distinguen sobre todo por su originalidad, por su perfil elegantemente atlántico, por representar la alternativa a otros sabores a los que estamos más apagados. No cabe duda: los frutos de tanto esfuerzo y de tanta gente complacen a ahogar con vitalidad.

Plan de viaje

Los amantes del vino y su cultura estamos de enhorabuena en Ourense y Lago. Por eso, parecido a lo que se cuenta de la península Ibérica, cuando un mono podía cruzarla sin pisar el suelo, puede suceder allí. Se consigue hacer un tour por restaurantes, casas rurales e hoteles siempre ligados a una bodega. Una cuantas propuestas nos caben, pero son muy variadas.



Claustro del Monasterio de San Claudio, en Ourense.

DORMIR

Monasterio de San Claudio
San Claudio s/n Lago (Ourense)
Tel. 988 485601
reservas@monasteriodesanclaudio.com

Monasterio cisterciense del siglo XIII habilitado para hotel de lujo. Dominó el único resto del castro de los pájaros. Buen buñe de desayuno, paz, tranquilidad...

Hotel Casa de Dona Blanca
San Claudio s/n San Claudio (Ourense)
Tel. 988 485548
reservas@casadedonablanca.com

Justo al lado del monasterio este pequeño hotel ofrece modernas, arquitectónicamente y de comodidad, con piscina y spa de inspiración romana.

Casa rural Vila Meán
Tel. 617 528 385
reservas.hotel@vilamean.com

Para dormir entre las viñas y el río con los ruidos y los aromas de la fermentación del vino. Precioso rincón de la campaña de Leiro.

Casa Rural Pradio
Coto-Pedro, A Penosa (Ourense)
Tel. 626 55 40 03
www.pradio.org

Reúne todo las condiciones para "fabricar" nuestra ida particular al detalle. Chimeneas en las habitaciones, sala de cine con más de 350 referencias, comida bien elaborada, excelentes desayunos... y buen vino de la casa.



Hotel Casa de Dona Blanca, en San Claudio (Ourense)



Cerámica de Gundivós.

COMER

Casal de Armán
O Castro s/n Andrés • Ribadavia (Ourense)
Tel. 988 491 809
restaurante@casaldearmán.net

Para los amantes del vino: más completo imposible. Posee bodega elaboradora de buenos vinos, hotel y restaurante, donde cocinan una materia prima excelente.

Casa de María Andrea
Plaza Encinados Dos Cabaleiros, 1 Ourense
Tel. 988 227 045

Una cazareña del S. XVII en pleno casco histórico, de cobijo a este castillo y el ahora Parador. La cocina tradicional sencilla y bien elaborada. El vino de la casa es el Don Bernardino, que para eso pertenece a la misma empresa.

Adega Algueira
Doade s/n (Lugo)
Tel. 982 15 22 39
www.adegaalgueira.com

El restaurante O Castelo permite vestir espectacularis además del buen comer y mejor beber. No en vano se encuentra en uno de las bodegas mejores de la comarca. Carnes con fundamentos, como la tempeza gallega o el codrón.

O Grelo
C/ Campo de la Virgen, 5/N Monforte de Lemos
Tel. 982 404 701

Alzado en la falda del monte más alto de Monforte, debajo del castillo y el ahora Parador. La cocina tradicional sencilla y bien elaborada. El vino de la casa es el Don Bernardino, que para eso pertenece a la misma empresa.

La Viuda
Castro, 17 A Pobra de Trives
Tel. 988 13 01 01

Restaurante con una gran actividad, pero su fuerte por su sabrosa comida. Sirven muy buenos empujados caseros, un jugoso jamón de ternera y, para empezar, excellentes zamburrias.



Vinoteca Vinos Consentido, en Ourense.

COMPRAR

Vinos Consentido
Rúa Collín, 25 Ourense
988 013 083
www.vinosconsentido.com

Una coqueta enoteca, en el casco histórico de Ourense, con 700 referencias procedentes de 22 países. Dócese Bevi por la pasión de Aníbal Rialto, uno de los propietarios; con sus consejos irá disfrutando en placer y conocimiento.

Casa de Cadeiros
Plaza del Castro, 5 Castro Caldelas (Ourense)
Tel. 988 20 30 08

Hace un año la familia Rubio abrió un pequeño establecimiento. Bien surtido de vinos de la Ribeira, productos de pastor, cerámica de Gundivós... pero sobre todo no dejan de probar la marañilla blanca que elaboran ellos mismos.