La bodega de Pantón del siglo XVI volverá a hacer vino y será visitable

Arranca la restauración tras la compra del antiguo monasterio por un empresario

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

La bodega del antiguo convento dominico de San Martiño de Pantón está siendo restaurada. Una estructura metálica hace de contrafuerte en una de las fachadas del viejo monasterio, junto a la que quedó instalada una grúa. El monasterio fue adquirido junto con los terrenos colindantes por el empresario originario de ese municipio Lorenzo López, propietario de una de las principales cadenas hoteleras de Canarias. La construcción vitícola de carácter histórico de mayor tamaño que se conserva en la Ribeira Sacra será rehabilitada respetando escrupulosamente su configuración original, indicaron los promotores del proyecto.

Los trabajos consistirán en la consolidación del edificio, que data del siglo XVI y está situado en las proximidades de Ferreira. El antiguo priorato esconde en su interior una bodega abovedada de grandes dimensiones y características únicas en Galicia. Según algunos especialistas pudo ser obra del cantero Pedro Rodríguez de Remberde, que en esa misma época levantó el puente viejo de Monforte.

La bodega del convento dominico elaborará los vinos del viñedo de la propiedad. ROI FERNÁNDEZ

El empresario que se hizo con la propiedad quiere que esta construcción vitícola sea visitable tras su restauración. También está previsto que en su interior se elabore el vino del viñedo que se plantará en la finca de cuarenta hectáreas anexa al convento. Al igual que en los terrenos que adquirió en Espasantes, se cultivarán variedades blancas.

En esta primera fase de las obras de restauración se busca devolver el conjunto de esta edificación histórica a su estado original. El conjunto de la propiedad salió en su día a la venta por un precio de 240.000 euros, pero el deterioro del viejo priorato había desanimado hasta ahora a los compradores. Una espectacular bóveda de cañón cubre la bodega en sus cuarenta metros de longitud. La anchura es de unos seis metros y alcanza los ocho metros de altura.

La construcción vitícola excavada en el monte de Piñeira también será rehabilitada

El empresario originario de Pantón Lorenzo López cerró a finales del pasado la compra de otra bodega monumental en la Ribeira Sacra. Se trata de una construcción vitícola excavada en el monte de Piñeira, próximo al casco urbano de Monforte, que al parecer perteneció en su día a los condes de Lemos. Al igual que en la de San Martiño, está previsto acondicionarla para que pueda ser aprovechada con vistas al enoturismo.

El proyecto para el que fueron adquiridas estas bodegas históricas es el más ambicioso que se llevó a cabo hasta la fecha en la Ribeira Sacra. Se completará con la plantación de viñedo ne las cien hectáreas de terreno con las que se hizo este empresario en su municipio natal. En todas está previsto que se cultiven variedades blancas, mayoritariamente treixadura.

Las cepas ya fueron encargadas a un vivero leonés y serán plantadas la próxima primavera en los terrenos adquiridos para el nuevo proyecto. La mayor parte de las parcelas se encuentran en zonas donde el viñedo será mecanizable, con la salvedad de una zona en ladera situada en la ribera del Cabe en Espasantes.

«Sería un error imitar a mi padre, Fernando solo hay uno»

Fabio González, segunda generación de Adega Algueira, cambió Londres por la Ribeira Sacra

L. D. MONFORTE / LA VOZ

Antes de irse a Londres, Fabio González (Monforte, 1985) estudió educación musical y técnico en sonido en Madrid. Sigue en fase de aprendizaje, pero con el ancla puesta en la Ribeira Sacra y el mundo del vino como horizonte. Hijo de Fernando González, de Adega Algueira, aporta savia nueva a un proyecto que se alimenta de la pasión por el viñedo. Fabio superó con mención de honor el curso superior de sumiller profesional del Instituto Galego do Viño. Llega a la bodega con ganas y e ideas propias: «Sería un error pensar que voy a ser como mi padre. No puedo intentar ser como Fernando, porque Fernando solo hay uno».

—¿Cuál es su cometido?

—En una bodega siempre se hace un poco de todo. Llega la vendimia, por ejemplo, y ayudas a descargar cajas de uvas si es necesario. En el día a día me encargo de comentar las catas de nuestros vinos, tanto a visitantes como a profesionales del sector. Cada vez viene más gente a conocer de cerca la Ribeira Sacra y saber algo más de lo que estamos haciendo.

Fabio responde a las preguntas junto a su pareja, Malin Karlsson, nacida en Suecia y a la que conoció durante su estancia en Londres. Los dos trabajan en la bodega familiar, que agradece su dominio del inglés en tiempos de globalización.

—¿Fue difícil volver?

—Hoy en día es igual donde estés. Al final, Londres está a hora y media de vuelo. Todo está cerca y todos estamos conectados con las nuevas tecnologías. Supongo que hace treinta años una decisión así sería más difícil.

—¿Qué le atrajo?

—Siempre me rondó la cabeza la idea de volver algún día y no dejé de interesarme por el mundo del vino. Los recuerdos de la niñez marcan: la bodega vieja, la vendimia... En Londres estuve vinculado al servicio del vino en un restaurante muy chulo, y mi pareja igual. Después de doce años viviendo en grandes ciudades, me apetecía probar otra cosa. Hay épocas de la vida en las que prefieres la intensidad y otras en las que buscas calma.

Fabio González con una botella del merenzao Risco su vino preferido de entre todos los que se elaboran en Algueira. ROI FERNÁNDEZ

—Hay una generación, la de su padre, que puso a la Ribeira Sacra en el mapa. ¿Qué les toca a los que vienen detrás?

—La generación de mi padre puso los cimientos de lo que es hoy Ribeira Sacra. Nos toca entender la dimensión de o que han hecho y saber estar a la altura. Mi opinión es que hay que trabajar sobre todo en la internacionalización de nuestros vinos. Ya no estamos en Galicia, estamos en el mundo. Todavía hay mucho que explorar en variedades y métodos de elaboración.

—¿Cuál es la mayor virtud que ve en Algueira?

—Haber apostado por la identidad de la zona, por variedades de estaban a punto de desaparecer. Invertir en viticultura es lo que nos distingue.

—¿Qué es lo más importante en un sumiller?

—No tener prejuicios, no dar nada por sentado y estar abierto a los cambios en el mundo del vino. Los grandes sumilleres dicen que después de muchos años aún están aprendiendo.

—Elija un vino de su bodega.

—Me quedaría con Risco, el merenzao. No solo por la calidad. Me gusta que una uva casi desaparecida sea ahora un de las princesas de Ribeira Sacra.

—¿Con qué música acompañaría un merenzao?

—Uf!... [Se lo piensa mucho] Quizás algo de Philip Glass. Música minimalista, sencilla solo en apariencia. Igual que el merenzao en la primera impresión.

—¿Qué vino que no sea de Algueira elegiría para una cena?

—Un blanco de riesling del Mosela. Es un viñedo similar al de Ribeira Sacra y sus vinos emocionan. Es difícil dar con un riesling que no sea interesante.