Las viejas cubas de castaño vuelven a hacer vino en la Ribeira Sacra

El acero las desplazó de las bodegas y ahora están cada vez más buscadas

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

La vanguardia vitícola busca inspiración en lo tradicional. Repara en lo que hay de aprovechable en antiguas prácticas que quedaron en desuso, que es mucho cuando se apuesta por la singularidad y se hacen bien las cosas. Frente a la monotonía del despalillado y los depósitos de acero inoxidable, vuelve el pisado de la uva y la fermentación en grandes tinos. Hasta el roble nuevo pierde terreno frente a las barricas usadas, un cambio que agradecen los paladares que buscan vino y no infusiones de vainilla. Puestos a elegir maderas, el castaño comienza a reivindicar con orgullo el protagonismo que tuvo antaño en las bodegas.

En la Ribeira Sacra, las barricas se fabricaron tradicionalmente con madera de castaño. Así lo atestiguan en Salgueiros, aldea próxima a Vilachá de Salvadur, donde las construcciones vitícolas —todas de paredes de piedra y cubierta de pizarra— siguen estando flanqueadas por enormes robles que las protegen del sol en los meses de canícula. «Hai carballos que teñen máis de trescentos anos. Nesta zona danse moi ben, pero as barricas para o viño sempre foron feitas de castiñeiro», dice José Aira, de la pequeña bodega San Mamed, de las pocas de la zona acogidas a la denominación de origen.

Ocho arcas. José Aira posa junto a un viejo tino de castaño de su propiedad, con capacidad para ocho arcas de uvas, algo más de mil kilos, que se utilizaba tradicionalmente en la fermentación. ROI FERNÁNDEZ

Las que se perdieron

En la vendimia del 2013, Aira se animó a recuperar una vieja barrica de castaño de más de cuatrocientos litros de capacidad que todavía mantenía en uso un familiar. De aquel experimento proviene el vino que etiqueta como Tradición, un tinto de corte antiguo, provisto de una tanicidad peculiar, que promete un buen recorrido en botella. Otra barrica de volumen similar y fabricada con la misma madera, recién restaurada por el bodeguero, permitirá ampliar la producción de esa marca en sucesivas cosechas. También está reparando un viejo tino de castaño, para más de mil kilos de uva, de los que se destinaban a la fermentación antes de que el acero inoxidable se adueñase por completo de las bodegas.

Para Roberto Regal, enólogo de San Mamed, el creciente interés por los tinos y barricas de castaño responde al afán de muchos bodegueros por conseguir «viños máis expresivos e ao mesmo tempo máis sinxelos, o que non quere dicir simples senón todo o contrario». «Non é so cuestión do tipo de madeira. Tamén influe a recuperación de prácticas como o aproveitamento do cangallo, que lle saca á mencía a pesadez que adquire nalgunhas zonas. O gran reto agora é recuperar as outras castes, acertar coa mestura que lle convén a cada viña para fuxir da monotonía dos monovarietais», apunta el técnico chantadino.

Experiencias en marcha gracias a los toneles que se fabrican en Asturias para sidra

Algueira fue la primera bodega que experimentó en Ribeira Sacra con la recuperación de barricas de castaño, dentro de un proyecto de investigación más amplio de la Escuela Politécnica de Lugo. Los resultados, sin embargo, no fueron todo lo prometedores que cabría esperar en el caso de esta madera. No sin muchas dificultades, se fabricaron dos pequeñas barricas de cien litros de capacidad que imprimieron una tanicidad muy marcada a los tintos elaborados en ellas. La escasez de tonelerías con experiencia en la preparación de cubas de castaño, arrinconadas por el uso masivo de roble, no dio entonces para más.

Alberto Nanclares, bodeguero afincado en Rías Baixas y con varios proyectos en marcha en Ribeira Sacra, anda desde hace tiempo a la caza de las viejas barricas de castaño. «Alguna que otra encuentras, pero suelen estar en desuso o mal almacenadas. En esas condiciones de conservación, asumes el riesgo de echar a perder el vino que pongas en ellas», explica.

Inspiración en el Duero

Nanclares se convenció del potencial del castaño después de probar un vino del bodeguero Alfredo Maestro, elaborado en la zona del Duero en toneles de ese material. Esta cosecha por fin podrá llevar sus planes a la práctica en uno de los tintos que elabora en Ribeira Sacra, gracias a una tonelería asturiana que todavía fabrica grandes depósitos de castaño para sidra.

En colaboración con la bodega Cume do Avia, que cultiva sus viñedos en ecológico, y la vinoteca pontevedresa Bagos, Nanclares también tiene previsto elaborar en el Ribeiro otro tinto con crianza en madera de castaño. Se afinará en antiguos toneles de gran capacidad que todavía estaban en uso.

Rellenado de una de las barricas recuperadas por San Mamed. ROI FERNÁNDEZ

El pisado de la uva vuelve a realizarse para elaboraciones especiales en algunas bodegas. ROI FERNÁNDEZ