Los bodegueros se mudan a Amandi

El desarrollo del turismo vinculado al sector del vino propicia que productores afincados en otros municipios de la Ribeira Sacra decidan trasladarse a Sober

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

La bodega de Karma do Sil, situada en Pantón, se instalará en la parroquia soberina de Pinol.

Un nuevo bodeguero afincado hasta ahora en el municipio de Pantón prepara la mudanza a Sober. Rubén Moure, de Finca Cuarta, ya elabora desde la pasada vendimia en Amandi, donde tiene alquiladas instalaciones. Ahora es Antonio Lombardía, de Karma do Sil, el que prepara las maletas. El traslado desde San Martín de Siós, donde trabaja actualmente, no será inmediato. Pero ya tiene comprada la edificación de la parroquia soberina de Pinol que será sede de su futura bodega.

Los godellos de Lombardía se elaboran con uvas procedentes de viñedos repartidos por diferentes subzonas de la Ribeira Sacra. En los tintos, Amandi le ofrece el estilo que prefiere para la mencía. «No busco el valor añadido de una determinada subzona. En Amandi hay vinos mejores y menos buenos como en toda la Ribeira Sacra, que es la etiqueta que debemos potenciar. Pero sí me gusta el perfil de los tintos de Amandi cuando son buenos», explica el bodeguero.

La personalidad de los vinos de esa subzona atrae savia nueva. El importador danés Martin Damm restauró una casona en la parroquia de Amandi y se hizo con los primeros viñedos para un proyecto centrado en los vinos de parcela. La reciente modificación del reglamento de Ribeira Sacra abrió la puerta, por otro lado, a la posibilidad de instalar bodegas en la parroquia de Gundivós. Y muy pronto habrá una. La pondrán en marcha en la antigua casa rectoral el alfarero Elías González y el viticultor Manuel Verao.

En la Rectoral de Gundivós funciona actualmente un museo dedicado a la alfarería tradicional de esa zona que atrae a gran cantidad de visitantes a lo largo de todo el año. Ningún lugar mejor para la venta directa de los vinos de esta bodega, comercializados con el nombre de Ámboa y con crianza en recipientes de barro en el caso de alguna de las marcas.

Foco de atracción

En el auge del enoturismo está precisamente una de las razones del traslado de bodegas a Sober. En una primera fase, previa a la llegada de los equipos de elaboración, Lombardía quiere que la bodega de Pinol funcione como punto de venta de sus vinos. «Sober es hoy un foco de atracción importante, hay que reconocer que va por delante. Allí estás más visible, por así decirlo, que en otros lugares de la denominación donde se pueden hacer vinos tan buenos o mejores», apunta el bodeguero.

ENOLOGÍA

Túnel del vino con diez marcas premiadas en la Cata Patrimonio

El Centro do Viño da Ribeira Sacra pondrá en marcha un túnel del vino con motivo del puente de la festividad de la Constitución, en el que se podrán probar diez vinos que obtuvieron medalla de oro en la última edición de la Cata Patrimonio. La degustación de las marcas premiadas tendrá lugar en la vinoteca los días 8 y 9 de diciembre, de cuatro a ocho y media de la tarde. El precio será de cinco euros por participante.

PREMIO

Nueva distinción para la bodega del sarriano Alfonso Torrente

El proyecto Envínate, que elabora en la Ribeira Sacra con la etiqueta de Lousas, obtuvo uno de los premios de la revista Origen. Envínate es una iniciativa de cuatro jóvenes enólogos, entre los que se encuentra el sarriano Alfonso Torrente. En poco, tiempo, sus vinos se convirtieron en una referencia a nivel internacional. La revista Origen también premió este año al enólogo Raúl Pérez.

Un godello de Ribeira Sacra entre los tres blancos españoles que recomienda para Navidades el «Financial Times»

L. D. MONFORTE / LA VOZ

La prestigiosa crítica Jancis Robinson, *master of wine* desde el año 1984 y colaboradora habitual del *Financial Times*, firma el primero de una serie de reportajes con recomendaciones de vinos para las fiestas navideñas. En este capítulo inicial, elige 32 blancos de diferentes procedencias que no deberían faltar en las bodegas de sus lectores. Entre ellos hay tres vinos españoles: los godellos Maga (Ribeira Sacra) y Louro do Bolo (Valdeorras), y una garnacha blanca de Terra Alta (Las Colinas del Ebro 2017).

La selección lleva el título de *Blancos festivos* y está publicada en el blog de la autora y en la edición digital del *Financial Times*. Jancis Robinson deja para futuros reportajes espumosos y dulces. En esta primera entrega figuran exclusivamente blancos secos, ordenados en precio ascendente. El más asequible de los 32 elegidos es precisamente uno de los españoles: la garnacha blanca que elabora en Terra Alta Bodegas Abanico.

El godello Maga

Es un vino enfocado a la exportación que en el mercado británico —al que va dirigido el reportaje— se puede adquirir por 9,25 libras, equivalente a algo más de diez euros. La recomendación más cara de Jancis Robinson para estas Navidades es un borgoña de Mersault, que cuesta 45,60 euros la botella (sobre 51 euros). Maga (13,95 libras) y Louro do Bolo (19,95 libras) se sitúan en una franja intermedia.

Maga es el proyecto que puso en marcha Antonio Lombardía tras su desvinculación de Pena das Donas. Este godello se elabora en la bodega que acondicionó en Siós, en Pantón. La uva procede de viñedos situados en ese municipio y en Quiroga, O Saviñao y Sober. La reseña que le dedica la crítica británica se hace eco de la singularidad de la viticultura heroica en Ribeira Sacra. Del vino dice que es «delicioso pero estructurado» y que por su estilo «parece más borgoñón que español».

Tanto al hablar de Maga como de Louro do Bolo destaca que se trata de vinos a precios muy atractivos en el contexto internacional. Louro do Bolo es uno de los godellos que firma en Valdeorras el riojano Rafael Palacios, al que Jancis Robinson cataloga como uno de los elaboradores de culto españoles.