La bodega de los condes de Lemos vuelve a la vida cinco siglos después

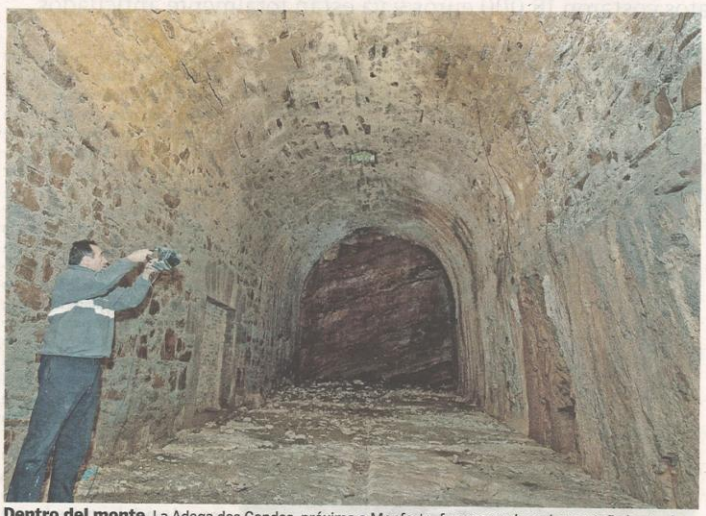
Fue adquirida por un empresario con raíces en la zona que se hizo además con la de un antiguo convento de Pantón

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

No todo el mundo puede permitirse el lujo de elaborar vinos en bodegas que vivieron su esplendor en el siglo XVI. Lorenzo López, propietario de la cadena canaria Hoteles López, se las gasta así en la Ribeira Sacra. El pasado verano se hizo con la bodega de un antiguo convento dominico de Pantón, que adquirió junto al viejo priorato del que forma parte. Hace un mes, cerró la compra de otra construcción vitícola no menos antigua, excavada en un monte próximo a Monforte. La tradición y algunos estudiosos sitúan allí un centro de recolección y almacenamiento de rentas pagadas en vino, procedentes de las numerosas viñas que tenían aforadas en esa época los condes de Lemos.

Lorenzo López tiene sus raíces en el municipio de Pantón, donde está reuniendo terrenos para plantar viñedo. Dispone de varias hectáreas en el entorno de la bodega del antiguo monasterio de San Martiño, la construcción histórica de estas características de mayores dimensiones que se conserva en la Ribeira Sacra. Pero el grueso de la plantación estará en Espasantes, zona de la ribera del Cabe en la que consiguió reunir una importante superficie amparada por la denominación de origen.

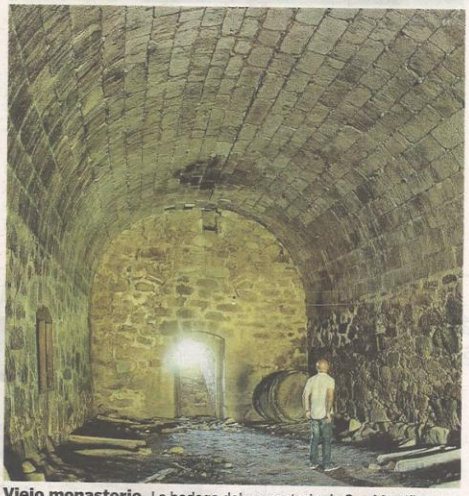
El alcalde de Pantón y el presidente del consejo regulador de Ribeira Sacra están al tanto del proyecto, que el empresario trató de llevar hasta ahora con discreción principalmente para evitar la sobrevaloración de los terrenos en los que puso sus miras. No se conoce el montante de la operación que lidera el propietario de hoteles López, pero los restos del monasterio y la finca colindante salieron en su día a al venta en un portal de Internet por 240.000 euros.



Dentro del monte. La Adega dos Condes, próxima a Monforte, fue excavada en la montaña hasta dar con la roca. La construcción tiene grandes dimensiones y la cubierta es abovedada. ALBERTO LÓPEZ

Excavada en la tierra

Al pie de la N-120, cerca del enlace con Monforte, se encuentra el monte de Piñeira. En su interior se esconden la Adega dos Condes, como se conoce popularmente la última bodega adquirida por este empresario. La cavidad fue excavada hasta dar con la roca madre. Tiene veinte metros de largo y remata en una bóveda con tres respiraderos de forma rectangular en la cima, a unos diez metros de altura. Sus dimensiones y sofisticación constructiva apuntan a un origen asociado a la nobleza o alguna orden monástica.



Viejo monasterio. La bodega del monasterio de San Martiño, en Pantón, es la construcción histórica de mayor tamaño asociada a la vinicultura de las que se conservan en la Ribeira Sacra. JOSÉ M. SALGADO

Otras operaciones de compra que no llegaron a definirse

Incluso en el pueblo de Piñeira, pocos sabían de la existencia de la bodega excavada en el monte. A diferencia del convento dominico de Pantón, no existen referencias documentales acerca de ella. La única mención aparece en un libro de leyendas editado a finales del siglo XIX, que la asocia a una antigua fortaleza. El grosor de algunos muros que se conservan en su entorno podrían explicar esta circunstancia. A la cavidad se accede a través de una vivienda, cuyo propietario divulgó hace tres años la existencia de la bodega animado por la posibilidad de venderla. Desde entonces, no le faltaron ofertas.

Fernando González, de Adega Algueira, y el enólogo Raúl Pérez fueron algunos de los que se interesaron por la centenaria bodega. Raúl Pérez y el bodeguero de Rías Baixas Rodrigo Méndez también sondearon en su día la compra del antiguo monasterio de Pantón con el que se hizo finalmente el propietario de la cadena Hoteles López.

En el caso de la bodega que se vincula a la casa de Lemos, las condiciones del entorno, bastante deteriorado desde el punto de vista estético, supusieron un freno para los potenciales compradores. Al parecer, Lorenzo López tiene previsto proceder a la demolición de la vivienda que da acceso a la cavidad, de construcción contemporánea y sin ningún valor arquitectónico. La bodega de Piñeira no está catalogada, aunque Patrimonio la calificó «de máximo interés» al trascender su existencia.

Dos usos diferentes

Los planes del empresario afincado en Canarias están por concretar, pero parece que la elaboración de los vinos que producirá en Ribeira Sacra se llevará a cabo en la bodega del antiguo convento de San Martiño. En la Adega dos Condes la idea es acondicionar un punto de exposición y venta, debido a la proximidad de la carretera N-120.

FIPORCO
2ª FEIRA INTERNACIONAL DO PORCO E OS SEUS PRODUTOS GASTRONÓMICOS
X COCIDO DE PORCO CELTA DA COMARCA DE SARRIA
SARRIA: SÁBADO 27 DE XANEIRO 2018 Lugar: MERCADO GANDEIRO. CAMPO da FEIRA
PROGRAMA:
10.00: Apertura da Feira. Exposición e venda (18 expositores)
12.00: Actuación musical cos gaiteiros de Goián
13.00: Pregón a cargo de VICTOR MANUEL VÁZQUEZ PORTOMEÑE
14.30: Degustación do Cocido de Porco Celta
16.30: Nomeamento de Cazoleiras e Tixoleiros 2018
20.00: CLAUSURA
DOMINGO 28 DE XANEIRO
13.00 A 16.00: Xantar de ovos fritos con chourizo nos restaurantes participantes:
· HOTEL ALFONSO IX: 982 530 005 · HOTEL ROMA: 982 532 211
· RESTAURANTE SANTIAGO: 982 532 564 · HOTEL A VEIGA (SAMOS): 982 546 052
COMARCA de SARRIA
TERRA DOS EMBUTIDOS
Organiza: Colabora: Deputación de Lugo