

## La potenciación de aromas en los vinos centra una jornada técnica del Mes do Amandi

MONFORTE / LA VOZ

El centro sociocultural de Sober acogerá el próximo 22 de marzo una jornada técnica sobre innovaciones y tendencias en el uso de sistemas de frío en la elaboración de vinos. Esta actividad forma parte de las actividades del Mes do Amandi y está organizada por la Estación de Viticultura y Enología de Galicia (Evega), en colaboración con el Instituto Galego de Calidade Alimentaria (Ingacal), el consejo regulador de Ribeira Sacra, la fundación Juan de Vega y el Concello de Sober.

Las charlas incluidas en el programa de esta jornada se desarrollarán entre las nueve de la mañana y las dos de la tarde. Todas versarán sobre las diferentes técnicas de enfriamiento que se aplican a la uva a su entrada a las bodegas, con el objetivo de potenciar la riqueza aromática de los vinos. «É un método especialmente importante en castas aromáticas como as gallegas», explica Alfonso Losada, que será el moderador de la mesa redonda que pondrá fin a las conferencias.

Los ponentes serán Sidonia Martínez, profesora de tecnología de los alimentos en la Universidad de Vigo; Rubén Montero, enólogo de Señorío de Valdesneros; María Graña y José Daniel Fornos, investigadores de Evega; José Luis Bartolomé, director técnico de Godeval; y Serafín Medina, enólogo de Nairoa.

## Un videoclip respalda la candidatura a Patrimonio de la Humanidad

MONFORTE / LA VOZ

Este mediódia se presenta en Castro Caldelas un videoclip del grupo folk Mílion's que se suma a las iniciativas de apoyo a la candidadura de Ribeira Sacra a Patrimonio de la Humanidad. Entre otros escenarios, la grabación fue realizada en esta localidad ourensana durante la Festa dos Fachós.

El videoclip fue realizado con el apoyo de la Xunta, la Diputación de Ourense, el consorcio de turismo y el consejo regulador de la denominación de origen. También colaboran la bodega Ponte da Boga y el restaurante compostelano O Dezaseis.

## PRIMITIVO LAREU ADEGUEIRO E VITICULTOR

# «Entender o espazo no que traballas é a clave para facer un bo viño»

*Escultor antes que adegueiro, Primitivo Lareu obtivo dous dos tres premios na cata oficial da Feira do Viño de Chantada*

LUIS DÍAZ

MONFORTE / LA VOZ

Sabatelius manda este ano nos tintos en Chantada. A adega de Primitivo Lareu obtivo o primeiro premio na cata oficial da feira nas categorías de viños da colección 2017 e elaboracións con paço por barrica. Escultor antes que adegueiro, di que o tempo lle ensinou que a clave dun bo viño está en entender o espazo vitícola no que nace. Dílle moito mérito aos premios polo alto nivel que atopou entre os viños que participaron na última feira. E güistalle escotar aos clientes detrás do mostrador. A feira do viño é, segundo a súa definición, como unha tormenta de ideas.

—**Faltoulle o branco para facer pleno. ¿Como se sinte?**

—Sorprendido. Sempre fago por probar o resto dos viños durante feira, ainda que logo non sempre atopo tempo para poder facelo. Este ano puiden catar todo e vin calidade. Non contaba cos premios, a verdade.

—**A vendima veu adiantada e obrigou a andar a cen no Sil para que a uva non se pasase. ¿Foi más pausada no Miño?**

—Aquí foi unha vendima moi tranquila. Traballar sen medo a que poída entrar unha borrasca inoportuna non só é beneficioso para recoller a uva no seu punto. Tamén axuda moita no adegado, porque fas as cousas con máis calma. Vendimar a modo é positivo en todos os sentidos. Empezamos nas viñas nas que a uva madura antes e vas subindo na ladeira. Sen presas estás más centrado no traballo, na viña e na adegado. Despois duns anos de certo descontrol, volvemos ao tipo de vendimia que eu recordaba.

—**¿Cantos anos leva xa como adegueiro?**

—Desaíto ou dezanov.

—**¿Que o animou a dar o paso?**

—Na miña casas sempre houbo explotación de gandería e viñedo. Buscaba aproveitar algún dos recursos da zona, e primeiro pensei nos castileiros ou na cereixa. Estiven dubidando ata que me din conta de que o típico diante. Apostei pola viña.

—**Antes era escultor.**

—Si, a miña formación ía nesa liña. Pasei once anos dando cla-



Primitivo Lareu, no posto da súa adega, durante a última Feira do Viño de Chantada. ROI FERNÁNDEZ

*«Hai que recuperar esa sabedoría que se foi perdendo, intuir onde debe ir cada variedade»*

se de talla e modelado en moitos sitios. Estiven en Ribadavia, Leiro, Arnoia... Onde safa a posibilidade de dar algún curso.

—**¿Axuda a sensibilización artística no mundo do viño?**

—O mundo da arte é máis de cara á galería. Toda a xente de 'que bonito é ser artista'. Co viño pasa algo bastante parecido. Non é como dedicarse a outra actividade agraria, ten máis glamour. Pero ao final todo é un traballo. Na arte tes que ir depurando a técnica e indagar no que estamos a facer. No viño pasa o mesmo. Fas probas, indagas un pouco nas tendencias, nas distintas formas de elaborar. Detrás de algo ben feito, sexa un viño ou unha escultura, sempre hai un esforzo, unha dedicación.

—**En teoría, o viño está más condicionado pola natureza.**

—Claro. Como dicía meu avó, un negocio sen tellado nin é un negocio nin é nada [risos]. Na viña estás a expensas do que vai pasar. Podes traballar moito a viticultura, pero ao final o ano manda.

Na escultura, se non che gusa o que estás a facer paras para retomalo más tarde. Ou desbotas o que tíñas pensado e xa está. No viño as cousas non son así. Podes facer unha escultura esta semana e outra a que vén. O vi-

ño só é unha vez ao ano.

—**—¿Que aprendeu nestes anos como adegueiro?**

—Aprendín a centrarme cada vez máis na viticultura. Sen descordar a adega, penso que a clave está en mellorar a viticultura. Hai que recuperar esa sabedoría que se foi perdendo, saber onde debe ir cada variedade. Entender o espazo onde traballas é a clave para facer un bo viño. No Douro teñen ese coñecemento do espazo vitícola hai moitos anos. Nunha finca de sesenta hectáreas, ves que escolleron onde teñen que ir trescentas cepas dunha determinada variedade. Sinxelamente, é o seu sitio. Esa é a liña na que hai que traballar e na que xa anda agora algúna xente. Pero aínda nos queda moito camiño por diante.

—**—A denominación de orixe trouxo moitos cambios. ¿Demasiado radicais,algún caso?**

—Houbo unha ruptura moi drástica co pasado, sen ningún tipo de reflexión previa. Coincidiu tamén cunha época de perda de viñedo. Hai zonas formidables que quedaron a monte e que hoxe son difíciles de recuperar. O certo é que daquela decidise que todo o vello non servía para nada. Por sorte, eseas sabedorías tradicionais estanxean recuperando.

—**—¿Véndese moito nunha feira do viño?**

—O modelo das feiras do viño vén de moito tempo atrás. Posiblemente tivesen a súa mellor época nos oitenta, pero seguían funcionando. No económico, hoxe non suponfan demasiado para as adegas. Se non tes outros

*«A feira parece un caos, pero tes un contacto directo coa xente que para mim é moi valioso»*

mercados, pouco arranxas coas ventas da feira do viño. Pero hai un factor lúdico e de promoción turística que tamén hai que ter moi en conta. As feiras reinventáronse soas. Fixérono elas mesmas case sen querer.

—**—¿Apréndese detrás do mostrador do posto?**

—Aínda que a feira pareza un caos, tes un contacto directo coa xente que para mim é moi valioso. Percibes o gusto, a tendencia, o que buscan os que mercan o viño. É como unha tormenta de ideas. A xente chega ao teu posto e fala do teu viño e dos que probaron antes. É unha valoración moi espontánea.

—**—¿Pódese vivir con tres hectáreas e medio de viñedo?**

—Eu quero ter algo próximo, unha superficie que poída dominar. Pequena, para facer algo ben feito, para gozar do viño. Hai que ter moita paixón pola viticultura para dedicarse a ela na Ribeira Sacra. En comparación con outras zonas, todo ten máis custes e é máis traballoso. Pero dá para ir vivindo sen ter que dispor dunha gran estrutura. Pensoo que aquí puxemos en marcha un modelo moi interesante para afianzar poboación, para evitar que desaparezcan esas pequenas aldeas da ribeira.