

▶ Traballos con pedigrí



Unha aprendiz enfróntase a un dos seus primeiros acios.

Ribeira Sacra, bogando nun mar de viñedos

Centos de persoas comezan estes días a vendima de cinco millóns de quilos de uva, sobre todo mencia, nas terras luguesas e ourensás pegadas ao canón do río Sil

▶ TEXTO: ROCÍO CORTÉS GALDO
FOTOS: 13 FOTOS

Os heroes na Ribeira Sacra desafían a lei da gravidade e levan no seu ADN o cultivo de videiras en terreos empinados coma o demo, nos que os romanos xa facían das súas aló polo século II.

As hostes de Marco Aurelio, Xulio César ou Nerón deixaron para a posteridade un elixir chamado viño, que por estas latitudes a caballo entre as provincias de Lugo e Ourense é unha forma de vida, na que tradición e paixón van da man.

Porque hai que levalo no san-

gue para plantar, coidar e mimar unhas cepas que repousan en bancais, tamén chamados socalcos, que descenden en vertiginosa simetría polas ladeiras da terra nai do mencia, o merenzao, o brancello e o sousón.

Hoxe quen máis quen menos ten unhas cepas para o consumo propio e a chegada do outono é sinónimo de festa, ao igual que ocorre coa matanza do porco ou coas colleitas de patacas.

Dende hai uns días os lugareños comezaron a vendima, armados unicamente cunhas tesouras, un arnés —nos casos máis peri-

gosos para a integridade física—, unhas luvas, uns cadrís a proba de lumbago e moita paciencia para recoller, un por un, os acios.

Unha estampa que xa non se repetirá é a presenza dos burros, eses animais de andar cansino que antigamente portaban as uvas dende as videiras ata os camiños. Hoxe, pola contra, é o tempo dos elevadores mecánicos. Unha das poucas concesións que se fai á modernidade nun traballo de feitura artesanal no campo, aínda que as adegas deron a benvida á elaboración en grandes abixes e atrais quedou a pisa cos pés.

No prazo de tres semanas recolleranse aproximadamente cinco millóns de kilos de uva, que se transformarán nuns caldos amparados pola denominación de orixe.

Un deses lugares no que andán atafegados en levar a bo recado 300.000 kilos de uva, cos que elaborarán os caldos que lles dan sona, está no municipio ourensán da Teixeira. Alí Ponte da Boga mima 80.000 metros cadrados semeados de mencia, pero tamén de godello e albariño.

A adega, construída no ano 1818, foi adquirida hai dez anos polo emporio Hijos de Rivera, quen ten o 80 por cento das accións (o 20 por cento restante aínda é propiedade dalgún dos antigos cooperativistas).

Aí, moi preto de Castro Caldelas, lucía moi orgulloso polo

traballo feito José María Rivera, o presidente da adega, quen botando a vista atrás lembrou os inicios: «No quisimos entrar como 'Bienvenido Mister Marshall'».

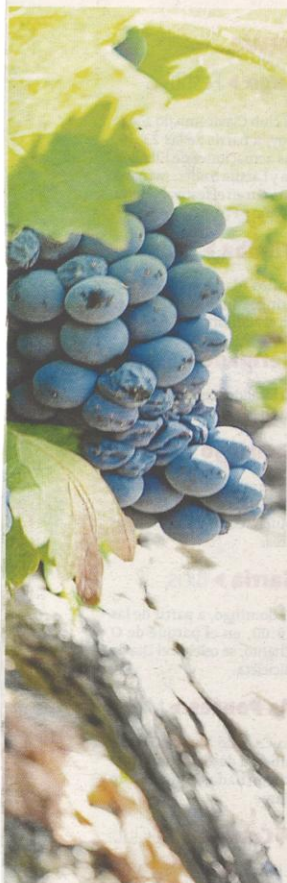
Defende, este home de verbo pausado e trato sinxelo, que quixeron recuperar «una bodega histórica, con cultivo autóctono».

Un soño feito realidade hoxe en día, no que este gurú da cervexa, a auga e a sidra galegas debuxa un único xeito de ver o mundo, a empresa e, por que non, tamén a vida: «Podemos ser grandes, pero a base de valorar lo pequeno. Siempre manteniendo la esencia de ser pequeños».

Orgulloso polo labor desenvolvido nestes últimos anos, e co seu último 'bebé' no berce —os viños de edición limitada Expresión Gótica— lembra que non hai tanto tempo «estos vinos de la Ribeira Sacra estaban casi denostados».

Un panorama que cambiou por completo. Os produtores do lugar sacaron peito e, ademais, apareceu a figura do enólogo, ese alquimista do viño que conseguiu a milagre de situar a Ribeira Sacra no mapa dominado polos rioxas ou os burdeos.

Ponte da Boga tamén ten un



enólogo, o francés Dominique Roujou, quen caeu namorado sen remedio do mundo do viño con 14 anos.

Hoxe o seu sitio está a milleiros de quilómetros do seu país, nun lugar onde souberon seleccionar «algunos viticultores de calidade» a los que se le «ofrece la ayuda específica que necesitan», ademais de comprar su producción a «un buen precio» para «conservar un patrimonio que se está perdiendo».

Ese temor parece lonxano ante o boom vivido pola viticultura nas últimas décadas nun país no que uns visionarios foron capaces de vislumbrar un mundo no que un tal Robert Parker senta cátedra.

O estadounidense, dende a revista Wine Spectator, algo así como a biblia do sector, chegou un día por estes lares e comezou a repartir os seus codiciados puntos. E as vendas, claro está, correspondéronlle.

Un fito que, sen embargo, sona a chinés nunha terra na que a xente que pobla estas ribeiras ao carón dos canóns do río Sil anda á espreita da maduración da uva e das botellas que están por vir. É unha forma de vida.

Escapada a Santo Estevo de Ribas de Sil

Conta a lenda que Franquilo foi o primeiro abade do mosteiro de Santo Estevo de Ribas de Sil, hoxe en día convertido en parador. O relixioso beneditino chegou no século X a este recóndito lugar do concello de Nogueira de Ramuín (Ourense) fuxindo da igrexa de Santo Estevo de Atán, en terras lugue-sas.

Tres claustros

Este edificio espectacular, situado a escasos quilómetros do santuario de San Pedro de Rocas, conta con tres claustros —obra de Diego de Isla— a cada cal máis fermoso.

Bispos, de estilo gótico

O claustro dos bispos, de estilo gótico, é sen dúbida o máis abraiante de todos. Os canteiros recrearon capiteis con formas de animais —o conexo, que é sinónimo de luxuria, ou cans, que se traducen en guías da alma aos ceos—, aínda que non faltan as cunchas de vieiras, emblema dos peregrinos. Este lugar, onde tivo lugar a presentación do viño Expresión Gótica, era o lugar de acceso á sala capitular e á biblioteca.

Cabaleiros e Viveiro

O claustro dos Cabaleiros, que recibe o visitante nada máis franquear a porta, é de estilo renacentista, ao igual que o claustro do Viveiro (recibe este nome porque antigamente o seu patio central era unha xigantesca peceira onde nadaban as troitas). O dos Cabaleiros, pola súa banda, era o lugar onde estaba ubicada a botica, tan importante como fonte de remedios naturais a base de mandrágora ou beladona.



Os godellos e albariños, unha experiencia nova nas terras do Sil.

As luvas, unhas tesouras e un arnés, nos casos máis perigosos, son os únicos útiles para un labor artesanal

A experiencia de vendimar por un día

O sol esmecha nunha mañáña outonal, con temperaturas máis propias do verán na Teixeira. O sombreiro de palla preséntase como algo máis que un agasallo chic da adega Ponte da Boga. Por diante agarda unha demostración, que se asemella máis a unha degustación, do que supón a vendima.

Pouca pericia dos neófitos

As tesouras, con seguro para non mancarsen, as luvas e unha caixa negra agardan polos neófitos na materia ante a atenta, e sorrinte, mirada dos recolectores profesionais. A ilusión e a ledicia compensan a pouca arte duns novatos que nunca viran unha vide tan preto deles.

Coller as uvas

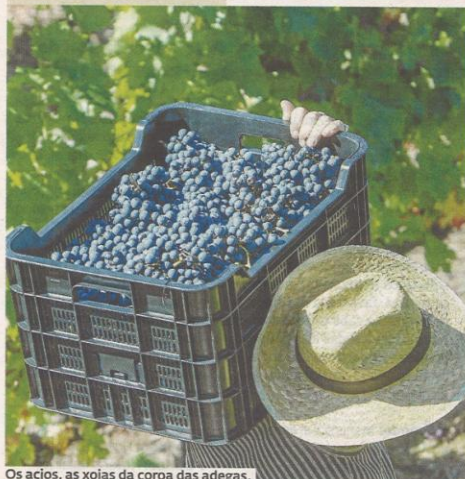
«Collede as uvas como se fosen ovos», explica un dos encargados, nunha petición que dá idea do importante que é manter os acios sen mácula. Aliñados de xeito que dá gana de voltar á época romana e chamar a Baco.

Fungos

Os fungos que afectan a algúns dos acios son un perigo coligante. Hai que andar con moito ollo á hora da colleita para que ningún acio 'enfermo' se cole. Sería descartado automaticamente, xa que non pasaría o test de calidade esixido.

Xornadas de vendima

O éxito dos chamados lotes 'enopack', unha experiencia altamente recomendable, son posibles na rede de paradores. Inclúen catas, cenas maridadas, visitas a adegas e vendimas. Estas propostas poderanse gozar no parador de Olite (Navarra) e nas adegas Pagos de Araiz (ata o 20 de outubro), no parador de Santo Domingo (A Rioxa) e as adegas David Moreno (hoxe, mañá, o domingo e tamén o 18, 19 y 20 de outubro), no parador de Lerra (Burgos) e adegas Sierra (18, 19 y 20 de outubro) e no parador de Tordesillas (Valladolid) e adegas Diez Siglos (hoxe, mañá e o domingo).



Os acios, as xoias da coroa das adegas.