

El espíritu de O Ribeiro

Paisajes, ríos y vinos secretos de Ourense

Bañados por el Miño y el Sil, una ruta por viñedos y bodegas de Valdeorras, Ribeira Sacra, Monterrei y Ribeiro, denominaciones de origen donde degustar los caldos más auténticos del interior gallego.

CARLOS DELGADO

De las cuatro provincias gallegas, Ourense es la única que no da al mar, pero tiene mucha agua y mucho vino. Son los dos grandes ríos gallegos, el Miño y su afluente el Sil, que aún esconde pepitas de oro en las entrañas arenosas de su lecho. Ahora, el oro se busca en las laderas de sus colinas, en los bancales donde el viñedo histórico gallego conoce una nueva época dorada: Valdeorras, Ribeira Sacra, Monterrei, y, naturalmente, Ribeiro, la gran nodriza.

Para conocer y no sólo beber, el tradicional vino de Ribeiro, aquel que tintaba la taza si era tinto o dejaba un sabor agreste y perfumado cuando viraba a blanco, hay que ir a Leiro, centro neurálgico de O Ribeiro. Miles de cepas comparten el espacio vital con el río Avia. Los monjes del Cister, en la Edad Media, impulsores de la viticultura, escogieron este lugar para fundar el monasterio de San Clodio, monumento convertido hoy en hotel. Allí se encuentra la bodega de Javier Alén, Viña Mein, construida con sensibilidad y buen gusto aprovechando un edificio de los siglos XVII y XVIII. Con vocación de pazo, se sitúa en un paisaje bucólico. La bodega posee 14 hectáreas de viñedo, en las que las protagonistas son las variedades autóctonas de la zona, fundamentalmente treixadura.

Pero la capitalidad del vino la tiene, por méritos, Ribadavia. Ya en el siglo XVI se exportaban a Inglaterra los prestigiosos barriles de Ribadavia. La mejor judería de toda Galicia se halla en esta localidad, muestra del esplendor de quienes perfeccionaron el negocio con regadíos y aprovecharon el terreno con terrazas.

Si el viajero visita Ourense y siente la atracción del sur —quizá con la monacal Celanova ejerciendo como imán—, llegará a una zona montañosa limítrofe con Portugal. Y en Entrimo descubrirá un trozo de Galicia que también produce su propio vino. Y se extasiará con la fachada churrigüesca de granito tallado de Santa María la Real,



Al pie del castillo de Monterrei se sitúan los viñedos de Roberto Verino.

MIGUEL RAURICH



Viña Mein 2002

Viña Mein. San Clodio. Leiro (Ourense).
Teléfono: 617 32 62 48.
Tipo: blanco crianza, 12%.
Cepas: treixadura, godello, loureiro y otras.
Temperatura de servicio: 9° C. Precio: 14 euros.
Puntuación: 8,7/10.

NARIZ elegante y pletórica, donde las notas frutosas se unen con laurel, boj y un leve perfume de flores blancas. La madera, muy ajustada, aporta el fondo especiado y balsámico, reforzando una boca sensual y compleja, grasa y sabrosa.



Guitian Sobre Lías 2003

A Tapada. Rubiá de Valdeorras (Ourense).
Teléfono: 988 32 41 95.
DO: Valdeorras. Tipo: blanco crianza, 12,5%.
Cepas: godello.
Temperatura de servicio: 9° C. Precio: 9 euros.
Puntuación: 8,8/10.

BLANCO ejemplar, franco, expresivo. Notas sutiles de flor blanca, coco y hierbas aromáticas, junto a frutas. Gana en untosidad y volumen, sin tener que recurrir a la madera, y regala una boca envolvente cargada de tranquilas emociones.

considerada la mejor de Galicia en su estilo. El viaje puede continuar hacia Monterrei, donde el di-

señador de moda Roberto Verino hace vino, y lo hace muy bien. Para ello ha elegido su tierra natal, en las riberas del Tamega, único afluente gallego del Duero. Al pie del castillo de Monterrei, que ennoblecce el paisaje, se sitúa su preciosa bodega, un sueño largamente acariciado.

Vino y agua, viñedos y balnearios. Es otro de los grandes atractivos de la ruta. Vista y solaz obligado, hay que detenerse en alguno de los balnearios de aguas termales, como los de Arnoia y Laias. Y cerca se puede visitar la bodega Vitivinícola de Ribeiro, la mayor cooperativa de Galicia, llevada a mano segura y temple pedagógico por Tito Levoso, su director. Tras sucesivas ampliaciones y reformas, es la bodega estratégicamente más importante de Galicia. Y cuenta en su haber con Amadeus, uno de los blancos más elegantes.

Y para terminar, retomemos el norte, por el Sil, hacia Valdeorras. Un pasillo entre altas montañas, bañado de una luminosidad mágica que juega con los álamos de las riberas y madura el viñedo enamorado del sur. Aunque aquí queda mucho por hacer, pero lo realizado es alentador. Hay casos, como el de Guitian, tan dinámico como esclarecido a la hora de sacar partido a sus 12 hectáreas de viñedo, y en particular a sus excelentes uvas de la blanca godello. Su bodega en A Tapada es una de esas excepcionales obras agrícolas donde el amor a la tierra, el cariño por el viñedo y la dedicación en cuerpo y alma al cultivo de la uva se reflejan en un vino de primera. El mejor modo de terminar el viaje.

GUÍA PRÁCTICA

Visitas

■ Pazo Viña Mein (617 32 62 48). San Clodio, Leiro (Ourense). Las bodegas se pueden visitar gratis entre semana. Conviene avisar un día antes.

■ Bodegas Terra do Gargalo (988 59 02 03). Rúa do Castelo, 59. Verín. Visitas gratuitas, previo aviso, lunes a domingo.

■ Cooperativa Vitivinícola Ribeiro (988 47 01 75). Valdeperreira, s/n. Ribadavia.

■ Bodega Guitian (988 32 41 95). A Tapada. Rubiá de Valdeorras.



JAVIER BELLOSO