

# Viña Meín

## Viña, Vino y Reposo



*A tiro de piedra se alza el Monasterio de San Clodio, motor del ribeiro antiguo y rúbrica extática de un lugar tranquilo y de bien. Cunqueiro afirmó que el buen ribeiro nace en las laderas que caen sobre el río. Si ese río es el Avia, habremos localizado el corazón del Ribeiro. Allí, en Leiro, en esa úiscera transcendental de Galicia, Javier Alén y sus amigos de la infancia han recobrado un retrato de entonces, cuando se hacía el vino histórico de treixadura y no el acomodaticio de palomino, levantando una bodega de hechura personal. El halo de recogimiento del monasterio fue flujo de inspiración para crear un espacio de reposo y tranquilidad que fuera una proyección de la bodega. Y así nació un pequeño hotel rural con aromas de vino y rosas.*



El auténtico vino del Ribeiro, el "bon viño d'Ourens" que citaba el rey Alfonso X, se quedó después de la filoxera en el baúl del olvido. Fue uno de nuestros grandes vinos históricos, encumbrado dentro de España e internacionalizado en los siglos XV y XVI por los ingleses. Aquel blanco "elaborado -como relata Xosé Posada- con cepas escogidas, vendimiado en las alturas y elaborado con la máxima perfección". De ese vino sólo nos queda la uva, pero con otras prácticas a la altura de estos tiempos -como son las de desvelar los sabores del fruto -Viña Meín, entre un puñado de bodegas decididas, ha hecho posible que la palomino, nacida en otros confines, poco a poco vaya dejando de ser hegemónica y que se recuperen las uvas de antaño: treixadura, torrontés y caño.

## T i e m p o s   d e   G l o r i a

*En la página de al lado, el paisaje característico del Ribeiro, con las cepas ordenadas en terrazas al igual que ocurría con el viñedo histórico de esta región en sus tiempos de mayor esplendor. Aquí gobierna la treixadura (junto a estas líneas), como una reina que, tras años de destierro, ha recuperado el trono para no abandonarlo nunca más y dar calidad a los vinos de la Ribera del Avia. Arriba, una escultura en el entorno de la bodega, un habitante del bosque que ha quedado petrificado al entrar en sus dominios.*







*Junto a estas líneas, un recoveco de Viña Meín, tan lleno de encanto como otros muchos de la casa-bodega. El marco silencioso, colmado de paz y sosiego, es idóneo para que el vino se haga con lentitud y esmero. Abajo, hay muchas mañanas que amanecen brumosas y llenas de misterio, como si el día no quisiera acabar de desperezarse. En estos momentos los bosques resultan todavía más frondosos y parece que se pudieran seguir las huellas de un pasado de viña y monjes.*

## La Herencia Monacal

Durante la Edad Media los monasterios no sólo fueron los guardianes del saber, sino también del sabor. En Galicia, el nacimiento del Camino de Santiago y la reforma del Císter favorecieron la aparición de estos asentamientos con especial sentimiento hacia la vid. De hecho, fueron los monjes quienes trajeron las actuales variedades de uvas desde tierras del Rin y se encargaron de aclimatarlas en suelo gallego. Algo parecido a lo que supuso el Monasterio de Armenteira para el albariño debió de significar el de San Clodio, situado en las inmediaciones de Viña Meín, para el nacimiento del ribeiro.

Ya hacia el 928 consta una donación del conde Álvaro y Savita al monasterio en la que, entre otros bienes, figuran varias viñas. Y en el testamento del abad Pelayo (1158) se hace referencia a la plantación de viñas y se habla de la población de cuatro casares en Meín. Estos reveladores datos se recogen en la *Historia de Ribadavia* que el Padre Samuel Eiján, historiador, poeta, literato y natural de San Clodio, publicó en 1920. Seguramente, el Padre Eiján y, por supuesto, Alvaro Cunqueiro verían hoy con ojos emocionados los trabajos de restauración con los que se quiere devolver a estas viejas piedras la pátina de otros tiempos.



# El Vino de la Amistad

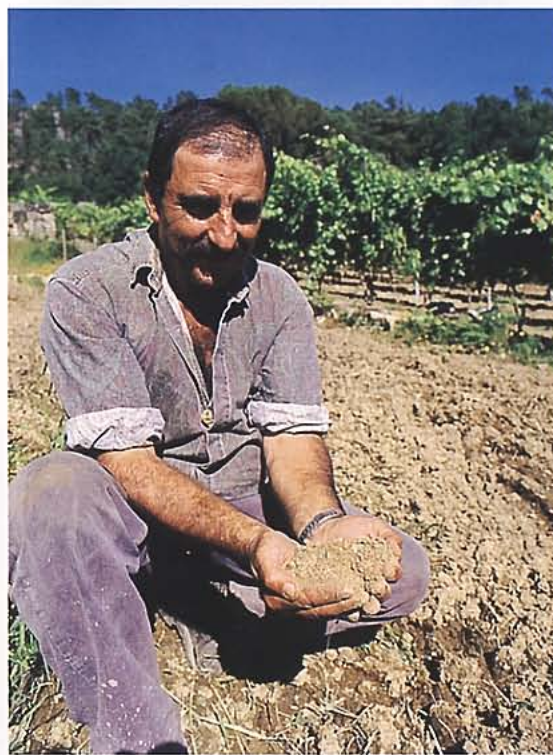
Viña Meín nació como una ilusión de varios amigos que, además de compartir aficiones y experiencias, les unía el haber nacido en el mismo pueblo orensano: Leiro. En el verano de 1987 decidieron hacer un vino propio para beberse ellos mismos. Uno de ellos, Javier Alén, probablemente el más emprendedor, llevó la iniciativa. El vino en cuestión sería un ribeiro de los de antes con las técnicas de ahora. Un vino sin ambiciones comerciales hecho con *treixadura* a partir de un viñedo propio.

En la búsqueda de media hectárea para plantar su viña "doméstica" el destino les llevó a tres, lo cual requería un tratamiento más profesional de la aventura, viéndose de la noche a la mañana con algo que empezaba a superar las dimensiones de lo que se había rumiado en una noche de amistad. Así que tuvieron que pedir ayuda docta y se toparon con otro amigo: José Antonio Yglesias. Este séptimo socio -hoy fallecido- era nada menos que un reputado enólogo y antiguo director de la Estación Enológica de Galicia. Él, por su parte, aportó una hectárea más de viña y una brillante preparación vitivinícola que iba a dejar huella en ésta y otras bodegas de Galicia.

Antes de su fallecimiento prematuro en 1995, José Antonio ya había trazado las dimensiones de un pequeño negocio que se amplió con la compra de nuevas hectáreas. Había diseñado una bodega modernamente equipada y vinificado las primeras cosechas de un ribeiro de nueva concepción, vivaz, fresco y afrutado, pero que, en el fondo, era una herencia de un legado vinícola interrumpido por la filoxera. Esa devastadora plaga que casi desterró de la comarca las

uvas tradicionales que tan lejos llevaron en otros tiempos el nombre de los vinos de Ribadavia.

El primer vino en salir al mercado fue la cosecha del 94. Pero hasta llegar ahí hubo que recorrer un tortuoso camino. Sobre todo, porque lo que comenzó como un entretenimiento se había convertido en un negocio que exigía tiempo, dedicación y la dificultad de reunir 12 hectáreas, repartidas entre San Clodio, Gomariz y Osebe, en una zona azotada por el minifundismo más salvaje. Con esta finca, la bodega se convierte en la mayor propietaria histórica del Ribeiro. Ni siquiera en el siglo XVII hubo nadie que tuviera semejante extensión de viñedo en sus dominios.



Arriba, Ricardo, el bodeguero. Es seguramente quien mejor conoce esta tierra donde se asienta Viña Meín, porque la cuida con tesón día a día. El vela por las viñas y su mujer regenta el pequeño hotel adosado a la bodega. A la izquierda pueden verse en primer término los maceradores en los que el mosto, en contacto con los hollejos, se acabará impregnando de la personalidad y hasta del espíritu de las variedades autóctonas.

El Casal de Meín, que es el nombre del vino, se hace con una mayoría de uva *treixadura*, acompañada en cantidades menores de otras variedades autóctonas como *torrontés*, *loureira*, *godello* y *albariño*. El carácter local es la huella inconfundible de este blanco fruto de ciertas prácticas elaboradoras que lo diferencian de otros de su estilo en el Ribeiro. La característica principal es la maceración en frío del mosto con los hollejos durante varias horas, un procedimiento que, al extraer las propiedades de la piel, permite retratar más acusadamente la personalidad de las variedades empleadas en la mezcla y prolongar el sabor del vino. Ésta es la única bodega de la Denominación de

Origen Ribeiro que emplea semejante fórmula, para lo que se sirve de unos maceradores especialmente diseñados.

Otros aspectos importantes son la selección de uva en el propio viñedo, la recogida de los racimos sólo cuando la *treixadura* ha alcanzado los 12 grados, ya que es a partir de estas condiciones cuando la variedad puede ofrecer toda su potencialidad aromática, y el embotellado tardío hacia mayo o junio, necesario para reafirmar el carácter noble de las cepas locales. Para la vinificación se emplean cuatro depósitos de 6.250 litros, otros cuatro de 4.250 y siete más de 12.000. La bodega tiene capacidad para procesar la producción total de sus viñedos en condiciones óptimas de

## Un Acento Diferente



*El contraste manda en muchas bodegas actuales y simboliza el reencuentro entre la tradición pasada y las nuevas elaboraciones marcadas por la tecnología. La piedra entronca con un escenario rico en acontecimientos históricos y un amor milenar por el vino, mientras que los modernos depósitos de fermentación de esta bodega pequeña, pero de diseño vanguardista, ponen la nota de la asepsia y el trabajo bien hecho.*



rendimientos y climatología, lo que viene a suponer unas 110.000 botellas anuales. Esta es la escala modesta y familiar que se ha fijado Viña Meín, poco interesada en convertirse en bodega de envergadura y más preocupada, en cambio, por superar otros listones relacionados con la calidad y la recuperación de las tradiciones vitivinícolas.

Por eso ha comenzado a experimentar en el campo de los tintos y ha plantado una hectárea con variedades también autóctonas, en concreto la aromática y ligera *mencia* y la casi desconocida *caíño longo*, que aporta a la anterior la estructura y los taninos necesarios para, previsiblemente, elaborar vinos de guarda y abrir las

puertas a la crianza en madera. Por este camino, las posibilidades apuntan a obtener un tipo de vino diferente, un tinto cortado por un patrón mucho más atlántico, quizás similar a aquél que según recoge Valverde y Álvarez en su *Guía del antiguo reyno de Galicia* publicada en 1886 estaba tan considerado "por los inteligentes como el más renombrado de Burdeos aventajándole en condiciones nutritivas".

Hay que señalar también que en Viña Meín se elaboran los clásicos aguardientes, el blanco y el de hierbas, práctica inevitable en cualquier bodega que comulgue con las viejas tradiciones gallegas.

*La de la derecha es una imagen intimista. Muestra una de las vistas sosegadas que se pueden contemplar desde la galería del hotel y que hacen que el visitante se sienta inmerso en un mundo de viñas. La de abajo, en cambio, es la mirada curiosa del voyeur que, oculto en su escondrijo, prefiere descubrir de golpe todo lo que Viña Meín puede ofrecer: bodega envuelta en viñedo y surcada de bosques.*



# Una Habitación con Vistas

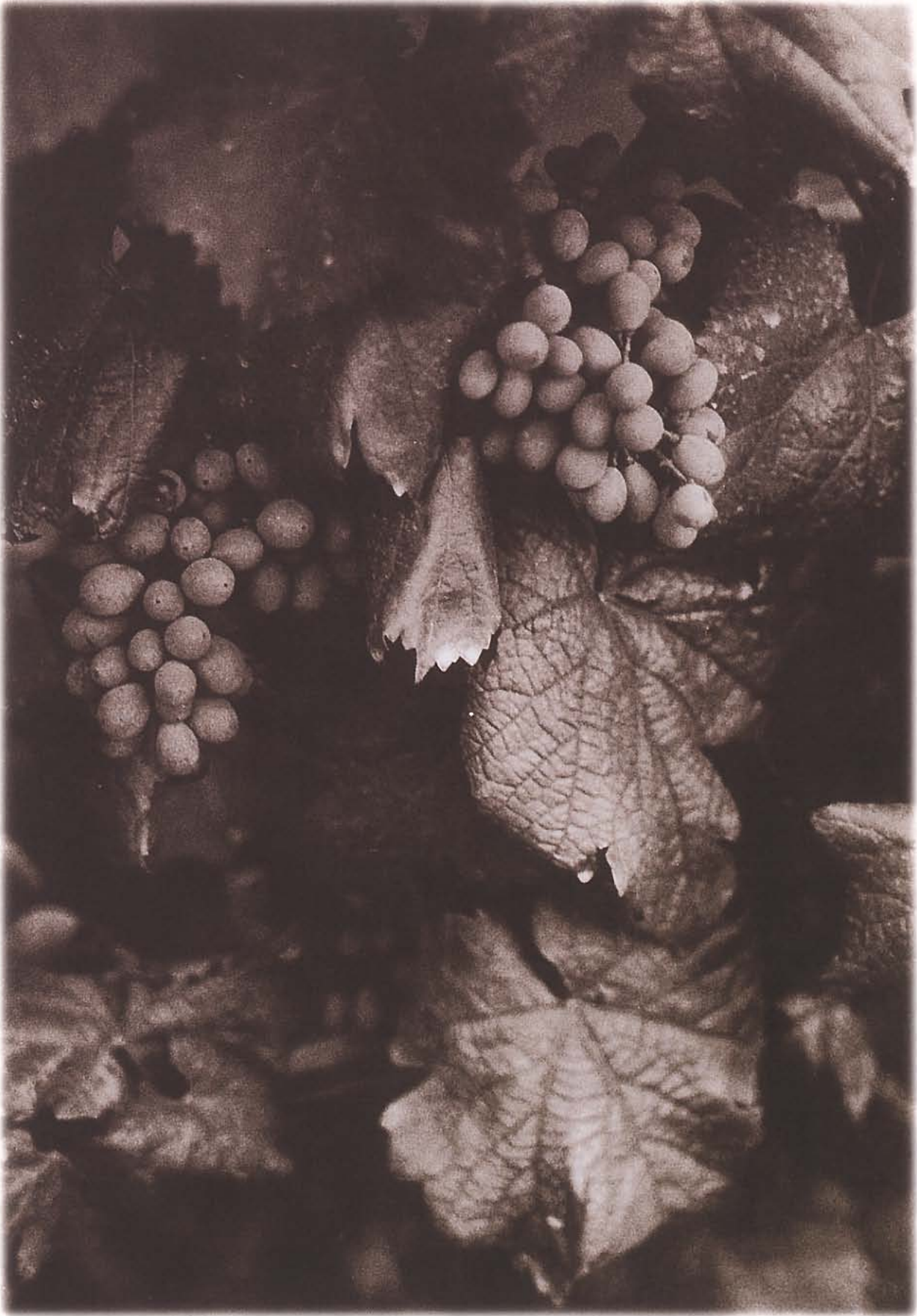
Viña Meín es la medicina del desazón. El espíritu lúdico que animó su creación se ha acabado materializando en la forma de un pequeño hotel con encanto adosado a la nave de vinificación. Se rehabilitó la vivienda que data del 1600 y la bodega se edificó, nueva, en el antiguo patio de la casa, pero aprovechando las paredes de piedra originales.

Todas las habitaciones del hotel tienen vistas a la tranquilidad y al silencio. El salón da a una espaciosa galería en la que entra aire puro muy reparador. Se ve el viñedo, como una alfombra de vegetación que cubre las suaves líneas de las laderas dando lugar a un paisaje verde, húmedo y frondoso. El interior está decorado en un estilo que mezcla la rusticidad con el lujo, muebles más o menos antiguos, sólida madera, muchos detalles y espacios acogedores para dejar pasar las horas, deambular de la casa a la bodega, o simplemente pasear junto a las viñas o acercarse hasta la barriada cercana de San Clodio.

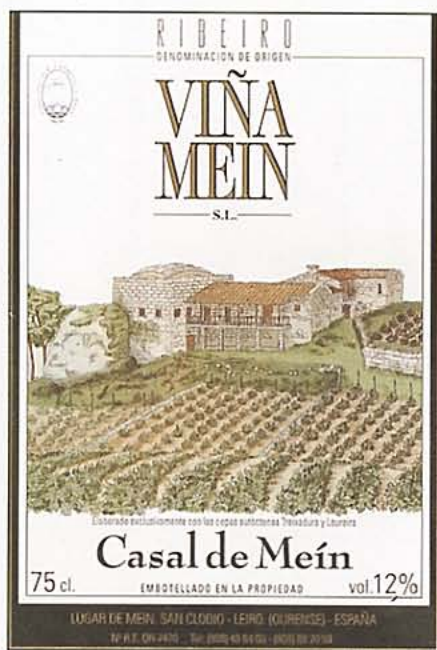
Visto el conjunto a cierta distancia, tiene su gracia el enorme pedrusco que parece sujetar toda la edificación y que de un modo descomunal ocupa un espacio vital dentro de la bodega. Es un reclamo más para acercarse a la finca y quedarse con su imagen bien dibujada en la memoria. Viña Meín es una sorpresa inesperada, tanto para los que llegan en busca de alojamiento y acaban descubriendo el vino, como para los que visitando la bodega se topan con este remanso de agroturismo enológico.

*Estilo rústico y acogedor para no desentonar con el entorno. Los espacios comunes de este hotelito con encanto están pensados hasta el último detalle para conseguir que la estancia de los huéspedes resulte inolvidable. Propician, por un lado, el retiro espiritual perfecto en contacto con la Naturaleza y, por otro, el juego lúdico de aprender a amar el vino en el mismo lugar en el que éste nace y se hace.*





# LOS VINOS



## CASAL DE MEÍN BLANCO

*Aunque todos le llaman Viña Meín, seguramente porque el nombre real del vino está un poco escondido en la etiqueta, la palabra "casal" le dota de acento gallego y le traslada a la tradición de elaborar vino en la propia casa y con las propias viñas. Y queda mucho de esta filosofía artesana detrás de la copa que se ilumina de un color amarillo dorado, limpio y vivaz. Y que contiene las uvas autóctonas de la tierra: treixadura y loureira. Ambas despliegan su rosario de aromas, la primera notas de manzana verde e hinojo; la segunda matices tostados y un ligero carácter balsámico. En la boca, el vino se revela potente y con cuerpo; manda el espíritu del hollejo cedido al vino durante la maceración pelicular.*

VIÑA  
MEÍN

## VIÑA MEÍN AGUARDIENTE DE ORUJO DE TREIXADURA

*La producción es casi confidencial, pero resultaría prácticamente imposible en tierras del Ribeiro privar al vino de esta compañía fortificante que, fiel a la tradición, destila la uva real de la región: la treixadura. El color es prácticamente incoloro, cristalino. A la nariz ofrece un aroma potente, un punto curioso, con toques etéreos y de acetonas acompañados por notas de almendras amargas y frutos secos. En la boca es seco, revelando todo el carácter del orujo.*

VIÑA  
MEÍN

## VIÑA MEÍN AGUARDIENTE DE HIERBAS

*El aguardiente puro y blanco se cubre aquí, por obra de la maceración, de los aromas frescos y de campo que aportan las hierbas. Regaliz, cilantro, tenegro, menta, naranjo, manzanilla, azahar, té rosa, anís verde y hasta 16 hierbas construyen la personalidad aromática de este aguardiente. El color es amarillo verdoso y los aromas muy sutiles. Sugieren recuerdos de hierbas verdes y secas, incienso y notas de infusión. En la boca manda la potencia que trae sabores de barniz viejo y paleta de pintura.*

