



Vino de Colección Costeira, de la Cooperativa del Ribeiro de Ribadavia.



A la izquierda, descarga de la uva en la Cooperativa del Ribeiro, en Ribadavia. Arriba, balneario de Laías, a orillas del Miño. A la izquierda, una viña, plato típico del restaurante del balneario

cho, una privilegiada viña en torno a un palomar, en pleno centro de la villa, frente al mercado. Su tatarabuelo Rafael Santoro inauguró los aguardientes destilados en la región, pervive como científico del vino y ya contemplaba a la antecesora de esta viña en pendiente plantada hace 10 años. Terraza pina que rebasa los 6 pisos de los edificios vecinos, con una vista impresionante sobre el viaducto y los bosques. La bodega está en la puerta de calle, bajo el jardín y la cocina familiar, y quien elabora es el enólogo José Manuel Juste, en un huequito aprovechado, con muros de piedra donde caben dos depósitos de 500 l. y uno de 1.000, y cua-

tro barricas que apenas se usan un año. El contraste frente a los mínimos productores es la Cooperativa del Ribeiro que dirige Tito Levoso. Se felicita, junto a Emilio Vidal, el enólogo, por esta cosecha en la que el mildiu selectivo ha echado al suelo granos, como una poda, como una mano en la mesa de selección y, junto con el sol de septiembre, trae lo mejor, uva sana y breve, dos veces buena. Entrarán más o menos cuatro millones de kg. de blanco, y medio de tinto, tanto de sus propias viñas como de los socios y de proveedores, cada cual con su propio plan de vendimia y entrega. Viña Costeira y la cooperativa son

atípicas. El coupage del vino emblemático se ha decidido por cata y votación popular, así como el vestido, la etiqueta. Y la bodega, en medio del vértigo de las cifras, se permite caprichos como desmenujar los históricos *tostados* de la zona, seleccionando en cada viña, racimo a racimo, los adecuados, los que en cajas oreadas y en una enorme nave fresca se secan hasta alcanzar en fruto 22 grados, que en botella se convierten en oro viejo a 14 grados golosos, y con un apunte final acidillo que invita a seguir bebiendo. Una joya restaurada del pasado con las más eficaces técnicas actuales y medios sobrados, sin escatimar.

Ribeiro: feliz resurrección

Ya hace muchos años el gallego genial Álvaro Cunqueiro dejó escrita y bien clara la principal lacra del vino del Ribeiro: "Eu delectreaba todas as cepas vellas do país: calño, brenzellau, mencia, tintilla, tarrantés, treixadura, godello, lado, albariño... (Xa sei que agora hai outras cepas, e que se queren colleitas longas, vendimas fartas, e que as vellas cepas do país dan pouco)". Parece que esos tiempos aciagos han pasado. Hoy se puede apreciar un gran cambio en los vinos gracias a la acción decidida de personas como Arsenio Paz, de Vilerma; Javier Alén, de Viña Meín; Tito Levoso, gerente de la cooperativa del Ribeiro, o Emilio Rojo. Aunque disparen en la forma de concebir vino y empresa, une a estas personas una misma filosofía: elaborar lo mejor posible para volver a situar el Ribeiro entre los mejores vinos de España. La Denominación de Origen acoge 109 bodegas y mantiene la curiosa figura del "colleiteiro", que en otras denominaciones no existe, y que es aquel viticultor que hace su propio vino y que también puede vender con la contraetiqueta del Consejo Regulador, pero no puede pasar de 60.000 litros de vino. Aunque parezca un hecho anecdóti-

co, son nada menos que 75 las bodegas que mantienen ese calificativo. El Ribeiro nunca ha sido un vino que se elaborara con una sola variedad, salvo excepciones, pero la Treixadura marca la diferencia en estas tierras. Se complementa magníficamente con la Torrontés, la Loureira, la Godello y la Albariño. Aunque hay cepas casi desconocidas y en peligro de extinción, como la Lado, de relevante calidad. Los tintos se elaboran con Sousón, Brancellao, Calño, Ferrón y Mencia. En la actualidad la tendencia general es plantar y elaborar con estas cepas autóctonas, aunque todavía queda bastante uva de aquellas cepas, pese a que nuestro poeta Cunqueiro no quería ni nombrarlas: la Jerez (palomino) y la Alicante o garnacha tintorera, que hiciera famoso el vino del Ribeiro por manchar la taza donde se servía. También se ha rescatado del olvido el mítico "tostado", vino hecho de pasas y que entraña una enorme dificultad en su elaboración.





Puente peatonal sobre las «bürgas» de Outariz, alimentadas con aguas termales que manan a 68 grados.



El vino se sienta a la mesa frente al río en un homenaje al agua, en el balneario de Laias. Cerca de allí, en barca, cruzaba el río otro vino de dos bodegas de Barbantes, pero con la presa, la distancia entre las dos orillas se hizo insalvable, y con ella la relación entre los pueblos, de modo que muchos vecinos dejaron de tratarse.

Ni siquiera acuden ya a las romerías en la orilla del río, junto al balneario, el 11 de julio, por San Benito, o a San Antonio, en Barbante, o a San Cibrao -Lasnsbricae- en el Monte San Torcuato, el mayor castro de Galicia, visita obligada aunque las mejores piezas descubiertas se exhiben en el Museo Arqueológico de Ourense.

La vista inmejorable es desde un mirador en la cima de las viñas de la Cooperativa, un monte vallado de tierra dura, con riego preparado exclusivamente para aplicar los tratamientos imprescindibles. Más allá en Pazo de Toubes gestan un vino de finca, selección de 13 has. de viña.

Subiendo por el Avia y sus regatos, Carballiño, patria del Pulpo a Feira, que nació en el mercado que propicia su estratégica situación, entre mar e interior, conserva una solemne arquitectura civil y popular, pero el hito de su horizonte es la torre de la Veracruz, una iglesia moderna y desconcertante. Basada en un proyecto del arquitecto Antonio Palacios Ramilo se empezó a erigir en 1943 bajo la tutela del maestro cantero carballinés Adolfo Otero Landeiro. Construida en su totalidad con mate-

riales de la comarca, en especial granito y pizarra, es la obra representativa de la villa. El estilo es de difícil definición, la torre de 52 metros de altura, se eleva unida al cuerpo de la iglesia sobre el pórtico y culmina en galerías de arcos acabados por almenas, en conjunto un símbolo expresionista de la época.

Bodegas, casas, vida

El mejor otero para asomarse a Terra Castreia y el Castillo de Pena Comeira es la terraza de la casa de Arsenio Paz y Carballo donde, junto a su hermano Manuel, se elabora el Vilerma. Es una viña en la solana, en terrazas confortables, con su hórreo de libro, hierba tan lisa como terciopelo, y una bodega perfectamente integrada en el granito que marca los escalones. Arsenio llegó aquí hace 30 años, cuando nadie apostaba por el Ribeiro, encontró dos casitas unidas por una bodega doméstica, como todas en el contorno, y empezó a plantar variedades locales, Godello, Albariño y Trexadura, que dan para una 55.000 botellas por vendimia. La casa, su vivienda, es un museo vivo, un caprichoso cuarto de juegos donde no falta arte, belleza, confort y, abajo, un dormitorio para las botellas, en roca viva y arcos de granito.

Desde la terraza se contempla la obra de un nuevo vecino de renombre, el manchego Jose Luis Cuerda, que, atraído por este paisaje se ha metido a bodeguero y compagina el rodaje de *Los girasoles ciegos*, en Ou-



Arriba a la izquierda, botellero de Bodegas Vilerma, en Leiro, Ourense. De arriba a abajo, la bodega del cineasta José Luis Cuerda, Javier Alen, de Bodegas Viña Mein, en San Clodio, y su sala de vinificación.

rense, con el reposo en la casona restaurada, entre Gomariz y Vilerma. Abajo, tanques manejables para elaborar 70.000 botellas y, en los alrededores, paseos relajantes como el que bordea el Avia por Pazos, en el Encoro de Albarellos, regalo de una generosa naturaleza.

Javier Alén ha forjado su paraíso en San Clodio, donde nació y donde siempre fue un reclamo su casa familiar. Y allí han nacido la bodega, Viña Mein y el delicioso hotel rural con Spa, bautizado con nombre de uva, Doña Blanca.

Una enorme peña asoma por el interior de la bodega, y desde fuera es un mirador en el que el visitante pisa el granito salpicado de musguillo y se asoma al viñado y al con-