

El Camino Francés a Santiago de Compostela entra en España por Roncesvalles y te lleva... al paraíso del vino. Y es que el recorrido pasa por las tierras de los rosados navarros, de los tintos de la Rioja, del Prieto Picudo de León y de los Mencías y Godellos en León. Nosotros nos hemos detenido en la vendimia de El Bierzo



Si lo tuyo es el vino, este camino te conduce a la gloria

S

TEXTO J. M. ORRIOLS

on las ocho de la mañana y los primeros rayos de sol iluminan el Camino a su paso por El Bierzo. Con Víctor Robla, director general y propietario de Vinos de Arganza, salimos de la bodega hacia la finca Valdelebre y ya son muchos los peregrinos que encontramos. En la viña una cuadrilla de expertos viticultores preparan sus utensilios para comenzar una larga jornada de vendimia, dirigidos por Roberto García, un experto viticultor y bodeguero a quien Robla confía, desde hace años, la vendimia de todas las parcelas. «Este año —explica Roberto— falta mano de obra cualificada y por eso vemos un poco más lentos, aunque estamos seguros que, si continúa el buen tiempo, termina-

remos en el plazo previsto. Para este trabajo puede parecer que vale cualquiera, pero la realidad es que hay que tener habilidad y experiencia, pero sobre todo ser capaz de aguantar las elevadas temperaturas».

Estamos en un terruño con plantas de más de 70 años y eso se tiene

muy en cuenta a la hora de vendimiar. «Hay que separar las hojas y cortar las ramas —añade el viticultor— para ver la cepa al completo y así poder elegir los mejores racimos. Por cierto, este año, que fue difícil, si nos referimos a la meteorología, va a ser, sin embargo, muy bueno en cuanto a calidad y con

una sanidad excelente».

LAS UVAS DE LAS CEPAS VIEJAS

«Estas uvas —dice Víctor Robla, enseñándonos un racimo de Mencía— son las que utilizamos para elaborar nuestros mejores vinos. La vejez de las cepas

LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN EN EL CAMINO



O.A.



viejas dan un rendimiento menor, pero la calidad es extraordinaria. En nuestra viña A Moura, las plantas en su gran mayoría tienen más de 100 años y eso nos garantiza un vino extraordinario, el Cuatro Hermanos, que es el orgullo de la bodega». «Además —interviene Roberto— Víctor es muy exigente en toda la vendimia, pero en esa parcela mucho más, porque es algo muy especial para él, por lo que no se mueve de allí en todo el tiempo que tardamos en vendimiar la pequeña superficie de la finca».

Cuando la uva llega a la bodega se enfría y después pasa por una mesa de selección manual, terminando con el despalillado «y ya directamente al tanque, sin estrujar ni prensar, para hacer la primera fermentación —añade el bodeguero— para más tarde hacer un remontado y la fermentación maloláctica ya en



EN LA VIÑA Y LA BODEGA

LOS EXPERTOS viticultores trabajan coordinadamente y en condiciones de calor extremo en Valdelebre. Abajo, Alfredo Marqués en la bodega de Cacabelos

las propias barricas de madera».

Esta bodega, que produce casi dos millones y medio de botellas cada año, cuenta con tres grandes tanques tronco-cónicos «porque en ellos se concentran mejor los aromas, se favorece la fermentación y mejora la calidad».

EN CACABELOS

Dejamos la bodega de Arganza y nos acercamos a Cacabelos, donde Alfredo Marqués, enólogo y director técnico de Pittacum trabaja también sin descanso en los días de vendimia. «Nos jugamos todo un año —explica el técnico— y todos los cuidados son pocos. Nosotros

comenzamos a vendimiar a las ocho de la mañana y paramos a las dos y medio. A primera hora la uva está fría, porque en El Bierzo la diferencia de temperatura es muy grande entre la noche y el día. Y la que recogemos a las 2 de la tarde, está un poco más caliente, entre 12 y 13 grados, pero la enfriamos rápidamente al llegar a la bodega. Esto nos asegura un proceso que es siempre de riesgo, porque si elevamos la temperatura, aceleramos la fermentación y se llegaría a parar el proceso, volatilizándose los aromas».

EL CARÁCTER DE LA MENCIA

«Con esta variedad está ocurriendo algo muy curioso —añade Marqués— porque hace relativamente poco tiempo estaba casi demonizada e incluso despreciada. Hoy, sin embargo, está muy valorada y cotizada, porque viticultores, técnicos y bodegueros, descubrieron que la uva Mencía era una gran variedad, capaz de producir los mejores vinos y de envejecer mejorando, además de ser la que mejor se adapta a este territorio. Por eso salen vinos tan extraordinarios de esta zona».

LOS PITTACUM

Con el director de la bodega nos acer-



SELECCIÓN

A MANO Escoger de forma manual los mejores racimos es una garantía de calidad. En la imagen superior Javier Robla y el enólogo José Manuel González en la mesa de selección de Vinos de Arganza. En la inferior, operarios de Pittacum seleccionan los racimos

camos a la parte en donde están seleccionando las uvas que constantemente llegan de las parcelas. Se controlan uno a uno cada racimo y se eliminan todas las bayas que no cumplan el mínimo requisito de sanidad y madurez. Después van directamente a la despalladora y, según que tipo de vino, a la prensa o enteras al depósito de acero

inoxidable. «Para el Petit Pittacum — explica Alfredo— en el que queremos más fruta, las uvas van enteras al tanque, porque así conservamos su carácter más varietal y su frescura. Sin embargo para el Pittacum Aurea, que es un vino de gama alta, prensamos o estrujamos, porque en la piel van muchos aromas y sabores, que son necesarios pa-

ra una crianza larga y que, además, con el tiempo se potencian. Puedo decirte que con 20 años este vino está sensacional». Aunque en la bodega se pueden hacer muchas cosas para mejorar el producto final, la realidad es que todo depende de la viticultura. «Si la uva no es buena, aquí no podemos hacer nada», advierte.



SABORA
café tostados no día

 SWISS WATER

A auga é vida, é saúde, por iso descafeinamos o noso café só con auga, conseguindo un café **100% libre de químicos** garantido polo selo Swiss Water.

Cafés Sabora. Más que un café

www.cafesabora.com