

# Vinos de O Condado do Tea, todo un lujo

Hoy, los vinos blancos y tintos de O Condado do Tea, subzona que está dentro de la D. O. Rías Baixas, reciben el homenaje de los que valoran estos caldos tan singulares, y que además son los grandes embajadores de Galicia y de estas tierras del Miño y del Tea.

TEXTO J. M. ORRIOLS

**A**unque la historia de estos vinos se pierde en el tiempo, es justo destacar aquellos viticultores y bodegueros que creyeron en ellos y buscaron estas tierras para elaborar los mejores vinos. Por eso, Mariano Peláez, creador de Marqués de Vizhoja, me decía muchas veces en las largas conversaciones que teníamos en el pazo de Cequelíños: «Mira Orriols, mi ilusión era tener un pazo rodeado de viñas y lo conseguí en esta zona del Condado porque es una tierra única, con unas cualidades excepcionales, que yo conocía muy bien, ya que comencé viniendo con mi padre a estas bodegas a comprar a granel el vino que después vendíamos en nuestra taberna de Bouzas. También con estos vinos de las orillas del Miño y del Tea, comencé a experimentar para conseguir el Marqués de Vizhoja, con el que inicié la etapa más importante de mi vida vitivinícola».

## UN TEMA SENSORIAL

Y aún sabiendo que esta tierra y estos vinos te enganchan por sí solos, siempre hace falta alguien que, conociéndolo todo, te abra la puerta y te cuente los entresijos. Ese personaje fue para mí Antonio Lago, otro sabio y apasionado de la viticultura, el que, partiendo de su fortaleza templaria de Porto (Salvaterra), donde está la bodega, me llevó por los caminos de la comprensión de por qué estos vinos son realmente singulares.

Si con Mariano eché tardes enteras aprendiendo, con Antonio ya empezábamos por la mañana en aquella mesa de piedra que aún se conserva en la parte trasera de la bodega.



«CUANDO ESTOY ENFERMO, MI MEDICINA SON LAS VIÑAS», esa era la máxima que siempre repetía Mariano Peláez. El buscó y encontró en O Condado do Tea, el pazo que deseaba: las mejores castes, la tierra idónea y el microclima con el que soñaba.

Siempre con una copa de Señorío o de Cantarciño, no se cansaba de ensalzar O Condado. «Si en esta zona las condiciones climáticas son especiales —me decía Lago— en esta parroquia de Porto, son únicas. Aquí se elabora uno de los vinos blancos más premiados del mundo, fruto de las singulares condiciones climáticas de O Condado do Tea, como consecuencia de la regulación que, de la tempe-

ratura y humedad, hace el río Miño».

Me explicaba que los viñedos están localizados en terrenos arcillosos y cantos rodados de río, que absorben la humedad y mantienen el calor, lo que proporciona una cálida temperatura al lecho de la uva. «El vino —añadía— es un tema sensorial y por eso yo busqué el color, sabor y aroma del Señorío de Sobral y conseguí lo que quería. Después de más de medio siglo en este mundo, algo se me habrá pegado y creo que conozco perfectamente los gustos de los bebedores de vinos blancos y, de una forma especial, los de albariño. El tiempo es siempre la mejor escuela y nunca dejamos de aprender».

## CASTES DE O CONDADO DO TEA

La albariña es una variedad de uva blanca, característica de Galicia y el norte de Portugal, considerada la variedad autóctona más importante de nuestra comunidad, dentro de las 220 variedades gallegas catalogadas.

“ El buen vino nos trae recuerdos y siempre alguna historia”







### DON PEDRO DE SOUTOMAIOR

Adegas Galegas, perteneciente a Martín Códax, rinde homenaje con este vino a Pedro Madruga, noble guerrero gallego, vinculado ya en el siglo XV a la exaltación de la cultura gallega.

### UNA TIERRA MÁGICA PARA EL BUEN VINO

Decía siempre Antonio Lago, de Señorío de Sobral, «que esta zona reúne todas las características ideales que busca un viticultor: buen suelo, excelente clima y dos ríos que le dan vida».

Sus racimos son pequeños y tiene una maduración temprana y vigor medio. Se caracteriza por tener un color amarillo pajizo, brillante, con irrisaciones doradas y verdes. Posee aromas florales y afrutados, finos y distinguidos, que impresionan agradablemente. Es de intensidad media y duración media larga. Su sabor es fresco y suave, con suficiente cuerpo y grado alcohólico, entre 11 y 13% del volumen, acidez equi-



### COFRADÍA DE VINOS DEL CONDADO

Esta cofradía fue fundada hace 24 años y la integran más de un centenar de cofrades, que están ataviados con un mandil de cuero de tonelero y la medalla con el escudo. «Es lo que más nos diferencia» asegura el Gran Mestre, Antonio Alén.

### MANUEL DE AMARO

En la gama de vinos de Rubiós, destaca la colección Manuel de Amaro «un viticultor sabio —dice Méndez— que iba 25 años por delante del resto y uno de los grandes impulsores de nuestra bodega. Su veteranía y experiencia lo ha sido todo para nosotros».

librada, armoniosos y de amplios matices. Su regusto es placentero, elegante y completo. «Es una uva maravillosa —no se cansaba de repetirme Mariano Peláez—. Por eso yo tengo plantadas 30 hectáreas alrededor de esta finca La Moreira. Ya hay bodegueros que la están llevando a otros lugares del mundo, pero te puedo asegurar, que nunca serán iguales a estas».

Otra variedad, la loureira, también

conocida como marqués, es apreciada por su riqueza en aromas y sabores originales, que recuerdan al laurel, de donde toma su nombre, y que confieren una gran personalidad a los vinos.

Por su parte, la treixadura, que es la tercera variedad de calidad recomendada para el cultivo, tiene un hábitat natural en la subzona de O Condado do Tea. Se trata de una caste que aporta frescura y acidez a los vinos, aña-

diendo los toques de manzana verde.

Otras variedades autorizadas por la D. O. Rías Baixas son: Caño blanco, torrontés y godello, en las blancas y en las variedades tintas: Caño tinto, castañal, espadeiro, loureira tinta, sousón, mencia, brancellao y pedral.

### LOS VINOS TINTOS DE RUBIÓS

Antonio Méndez, presidente y consejero delegado de Señorío de Rubiós, bodega que elabora la mayor parte de los tintos de la D. O. Rías Baixas, siempre asegura que estos vinos tienen un futuro inmejorable «porque tenemos la fortuna —explica— de estar en una parroquia privilegiada para una maduración óptima. Si me dicen cuando nació la bodega en el 2006, que íbamos a tener tintos con 14,2 grados de alcohol, yo no me lo habría creído y, sin embargo, ahí están y con gran éxito en el mercado. Aprendimos mucho en este tiempo y tenemos que seguir trabajando, porque, por poner un ejemplo, al principio nuestros vinos tenían un 10% de acidez y ahora están entre un 5 y 6%, similares a los mejores vinos de denominaciones ya consolidadas en cualquier lugar de España. Veíamos que los tintos daban vendor y cierta suciedad en nariz e investigando llegamos a la conclusión de que las pepitas no estaban bien maduras». «Nuestros tintos —continúa— tienen mucha fruta, conservan la tipicidad de siempre en esta zona del Tea y del Miño y ocupan ya los primeros lugares en lo que a calidad se refiere» y recuerda que Rubiós tiene todas las variedades que admite la Denominación de Origen, incluida la pedral, que ellos mismos han recuperado.