



Las cepas MÁS VIEJAS

En la comarca orensana de Valdeorras sobreviven viñedos de godello plantados hace 126 años. La Bodega Valdesil elabora sus mejores vinos blancos a partir de una rigurosa selección clonal de estas vetustas vides.

Texto: Mayte Díez • Fotos: Valdesil



Guillermo Prada, director ejecutivo de Valdesil.

El día amaneció cubierto y empezaron a caer las primeras gotas de lluvia cuando, guiados por *Guillermo Prada Luengo*, director ejecutivo de la bodega, llegamos a la colina donde está la viña de Pedrouzos. Contemplamos asombrados unos sarmientos retorcidos y vencidos, algunos acodados en piedras, los troncos agrietados y de aspecto reseco por donde parecía imposible que pudiera circular la savia. Pero estos viñedos de godello, considerados los más viejos del mundo, siguen dando frutos: 500 botellas/año de **Pedrouzos**, vino procedente de este viñedo mítico, sólo disponible para venta en primicia y únicamente en botella mágnam (70 €). Además, cada invierno, tras realizar la poda, las “varas” de estas vides transmitirán su carga genética a través de injertos a las nuevas, tal como la bodega fa-

miliar ha venido reproduciendo históricamente sus viñedos. *“Estos viñedos –dice Guillermo Prada– fueron plantados por José Ramón Gayoso en 1885, muy poco después de que la plaga de la filoxera arrasara el viñedo europeo. Contra la opinión de los demás viticultores de la zona, él confió en las posibilidades de esta variedad. Gracias a él se ha perpetuado aquí la auténtica godello.”*

Poco antes, durante la visita a las instalaciones de la bodega, funcional y moderna, exenta de cualquier alarde arquitectónico, *“es mucho más modesta que la bodega Losada”* –señala Prada, de la que también es accionista–, el director ejecutivo de **Valdesil** nos mostró los mapas climatológicos y topográficos de la zona donde la uva godello desarrolla todo su potencial.

Sala de barricas.
Abajo, una de las
"pezas" de
Bodegas
Valdesil.



Situada en la Galicia interior, la comarca de Valdeorras se extiende a lo largo del valle atravesado por el río Sil. Los suelos, a diferencia de otras zonas gallegas donde abunda el granito, son aquí de pizarra, lo que proporciona ese marcado carácter mineral a sus vinos. El clima extremo –registra las temperaturas más altas y más bajas de Galicia, con importantes saltos térmicos día/noche–, y la menor pluviometría de la región, otorga buena acidez a los vinos blancos elaborados en esta zona.

Vinos con carácter

La Denominación de Origen Valdeorras abarca ocho términos municipales de la provincia de Ourense: Laoruco, Petín, O Bolo, A Rúa, O Barco de Valdeorras, Rubiá, Carballeda de Valdeorras y Vilamartín de Valdeorras. En este último, sobre las laderas pizarrosas de Córcomo y Portela, se encuentra la mayor parte de la explotación vitícola familiar de **Valdesil**, un conjunto de *pezas*, pequeñas parcelas con viñedos de unos 30-50 años ubicados a 500 m de altitud y diversas orientaciones que maduran progresivamente y permiten una vinificación parcelaria.

Montenovo (8 €) es el vino joven, el básico de **Bodegas Valdesil** elaborado a partir de uvas procedentes de los viñedos más jóvenes, entre las poblaciones de Ruibá, A Rúa, Larouco y Petín. En el otro extremo está **Pezas da Portela** (20 €) el godello más complejo y singular de la bodega –a excepción del

LA ELEGANCIA DEL BLANCO

Elaborado con una selección de uva procedente de viñedos con una media de 15 años, plantados en suelos arenosos y de granito. El resultado es un godello fresco, joven, fácil de beber.

MONTENOVO 2010

7/10*

Bodega: Bodegas Valdesil

Zona: Valdeorras

Tipo: Blanco

Variedad: 100% godello

Precio: 8 €

Nota de cata: Pajizo verdoso brillante. De notable intensidad en nariz, apuntes de fruta blanca y exótica, frescos herbáceos, hinojo, leves notas cítricas y agua de manantial. Fresco y sávido en su ataque y dotado de cierto volumen. Paso alegre y frutal, notas lácteas, ralladura de limón y hierba fresca. Grato final amargoso.



*Comité de Cata del Grupo Gourmets

antes mencionado **Pedrouzos**–, un vino con carácter que refleja la expresión mineral de los suelos pizarrosos de Portela, donde se encuentran las once pequeñas fincas propiedad de la familia, viñedos con una media de 50-60 años.

Dos vinos tintos vienen a sumarse a las etiquetas de esta bodega. **Valderroa Carballo**, 100% mencia, resultado de una selección de viñedos viejos; se trata de un vino elegante, con sutiles notas minerales, criado en bodega de roble francés que permanece en bodega, una vez embotellado, hasta su óptimo afinamiento, y **Valderroa**, otro monovarietal de mencia, de color rojo cereza, aroma de frutas maduras y regaliz, muy sedoso en boca, elaborado con uva procedente de los viñedos de Portela y Corgomo.

Guillermo Prada Luengo dirigió la cata que celebramos en *Casa Gayoso*, una típica casa de labranza gallega del siglo XVII, muy bien conservada, que albergó la primera bodega de la familia y donde vivió aquel viticultor visionario que plantó las resistentes vides de godello hace 126 años y de cuyos frutos todavía hoy podemos disfrutar. □



Valdesil

Córcomo, s/n
Vilamartín de Valdeorras
Ourense
www.valdesil.com