

# El Coleccionista

Revista Nº 117

## La piedra maestra



En el valle de Valdeorras la pizarra es el elemento más evidente. Allí se encuentra la industria transformadora más importante de España, y las casas se alzan sobre la dura pizarra, que continúa hasta el tejado. Y como no podía ser de otra forma, las buenas vides se yerguen sobre quebrados suelos de pizarra. En los agitados finales del siglo XIX, cuajados de revoluciones, de convulsiones políticas y de terribles plagas como la filoxera, la viña se vio seriamente amenazada, incluso en estos apartados parajes. Grandes males remediados por esos paisanos rocosos y amantes del viñedo como parte integrante de su entorno.

Para ello las cepas se injertaron y renovaron, aunque con alguna incongruencia, como plantar Jerez (Palomino) en los húmedos valles de Galicia, un disparate bien visto en aquellos tiempos. Pero hubo valientes empecinados, como José Ramón Gayoso, que decidieron continuar con sus


variedades de toda la vida. El tiempo, impasible y sabio, aunque bien caprichoso, esperó hasta un siglo más tarde para demostrar que la razón asistía a aquellos viticultores racionales. Gracias a su obstinación, hoy disfrutamos de la Godello, una uva singular que posiblemente hubiese desaparecido en esos años confusos. En la actualidad, tataranietos del Sr. Gayoso han seguido su estela y han recuperado para la familia un pequeño pago o "peza" (pieza) llamado Pedrouzos ¡de media hectárea!, un terruño enteramente de pizarra degradada y que, según dicen, sostiene el Godello más antiguo de Galicia.

Cuentan estos entusiastas nuevos bodegueros con asesores de lujo: en la viña les aconseja José Ramón Lissarrague, uno de los mejores técnicos agrónomos de Europa; y para las elaboraciones, la experta enóloga Cristina Mantilla, que ha realizado en esta bodega uno de sus trabajos más meticulosos. La vendimia ha sido hecha en varias pasadas, recogiendo sólo los racimos que habían madurado plenamente. Después ha sido criado con sus lías durante unos cinco meses, en barricas de roble francés de 300 litros para preservar su frutuosidad. A continuación se dejó reposar en un pequeño depósito durante unos meses más hasta que fue embotellado. Pero tanto trabajo para que Pedrouzos solo pudiera ofrecer 550 mágnnum, la única medida en la que fue embotellado. Ahora el vino sigue su estela ascendente, pletórico, corpulento y mineral. Lo difícil es encontrar uno solo de estos raros ejemplares.

Pedrouzos Mágnnum 2004  
B. Valdesil  
Tel 988 33 79 00  
export@valdesil.com  
Precio: 60 euros

<< Ver Todos >>

Imprimir

 Copyright 2005. Es una publicación de OpusWine S.L. Aviso Legal

Diseño y Desarrollo: [www.emred.com](http://www.emred.com)