

La viña se plantó hace más de cien años y de ella salen 500 botellas por cosecha

El godello más viejo del mundo madura en laderas de Valdeorras

Cristina de la Torre

○ BARCO | «No son vides, son árboles». Ese es el comentario más habitual de los que tienen la suerte de contemplar la viña de Pedrouzos. Está en una ladera privilegiada del concello de Vilamartín de Valdeorras, orientada al sur, cultivada sobre tierra de pizarra y arcilla y con el curso sinuoso del Sil a unos cientos de metros de distancia. Lleva en el mismo sitio desde 1885 y con buena salud.

Hasta ella se llega si te llevan sus orgullosos dueños, la familia Prada. Son los propietarios de la bodega ValdeSil, que acaba de colocar sus blancos de godello en el mercado australiano. Y siguen sumando, ya que exportan el 50% de su producción. La bodega nació en 1990 y representó el puntal a una tradición vitivinícola que les viene de lejos. Como estas cepas.

La niña bonita de la familia

Francisco Prada es abogado y economista, fue asesor de Piqué en el Ministerio de Industria y acumula una importante trayectoria profesional. Pero eso no quita que cuando llega a Córrego, donde está su bodega, se ponga las botas y vaya al Pedrouzo a cuidar a la niña bonita de la familia. Esta viña puede considerarse la más antigua del mundo de la variedad godello, una uva blanca autóctona rechazada en el pasado y ahora considerada el principal potencial de la Denominación de Origen de Valdeorras. Su bisabuelo, José Ramón Gayoso, creía en las posibilidades de la variedad y plantó esta viña... hace 122 años.



Francisco Prada, de la bodega ValdeSil, en la viña Pedrouzos | ANA HERRERA

El tataranieta de Gayoso y gerente de la bodega, Guillermo Prada, explica más detalles que forman parte de la historia de la familia: «Mi abuela, que tiene 92 años, todavía recuerda las críticas al que era su abuelo por haber plantado esa uva, cuando todo el mundo apostaba por variedades foráneas para contrarrestar la plaga de filoxera». La apuesta de aquel visionario sirvió además para que la bodega tenga ahora otras plantaciones de godello autóctono procedente de estas plantas centenarias.

Por todo eso, a esta viña sólo entra la familia Prada. Francisco asegura que los operarios de

la bodega no entran en ella, que la cuidan sólo los miembros de la familia. Y es cierto. Estos días estuvieron seleccionando racimos y valorando los efectos del mildiu, una plaga que tiene tocada a la cosecha en toda España y que aquí también se ha dejado sentir, pero menos.

Y si los cuidados de esta viña son especiales, cómo no será el vino: Pedrouzos. De sus uvas salen 500 botellas mágnium —de 1,5 litros— que se distribuyen dos años después del embotellado. ¿Para conseguirlas? En fin... Mejor pregunten por ellas en un restaurante de esos que tienen varias estrellas Michelin.