

Bodegas Pazo San Mauro, más de tres siglos de experiencia



Sus vinos están elaborados exclusivamente con uvas propias

Pazo San Mauro es una finca de 30 ha ubicada en Pontevedra que, desde hace tres siglos, produce un excelente vino. Cultiva las variedades Treixadura, Torrontés, Loureira y Albariño, con las que elabora las dos marcas de la casa, Pazo San Mauro y Condado Domiño.

● **CARLOS GONZALEZ DEL PIE.** Periodista

Cierto es que el resurgimiento y fama de los vinos y bodegas gallegos no data sino de hace unos pocos años. A ello contribuyeron dos factores. El primero, la moda de los vinos jóvenes, preferentemente entre los blancos. El otro fue la inteligente política que aplicó al sector la Xunta de Galicia, consistente en potenciar las variedades de uva exclusivamente autóctonas y el fomentar la introducción de equipos y técnicas de vinificación modernos que garanticen la calidad de los caldos obtenidos.

Pero todo ello no quiere decir que la actividad vitivinícola en Galicia nazca antes de ayer. Hay unas cuantas bodegas que elaboran vino desde hace siglos y una de ellas es Pazo San Mauro, situada en la parroquia de Porto, muy cerca del término municipal de Salvaterra do Miño, en la subzona del Condado de Tea, una de las tres existentes, junto al Rosal y valle del Salnés, dentro de la Denominación de Origen Rías Baixas.

Pequeñas diferencias de matiz

Estas tres subzonas elaboran unos vinos básicos bastante similares, basados todos ellos en la clara predominancia de la variedad autóctona Albariño, una de las de más calidad, entre las blancas, de todo el mundo, y la mejor de todas las autóctonas de la península. A partir de aquí, hay opiniones para todos los

gustos, según sea la fuente de procedencia. Hay quien sostiene que los vinos de valle del Salnés son los más clásicos y representativos, otros que en el Rosal es donde se dan los de más calidad y, finalmente, quien apunta que el Condado de Tea reúne las condiciones óptimas para elaborar los mejores vinos de la zona. Pero, opiniones al margen, tema siempre resbaladizo donde los haya, los hechos diferenciales indiscutibles son los siguientes.

En el apartado climático, las características generales de la Denominación de Origen son de 14° de media anual, unos 1.300 de pluviosidad y una exposición solar de unas 2.200 h al año. Típico clima atlántico, suave y húmedo. Pero en las subzonas más meridionales, es decir el Rosal y el Condado de Tea, hay una media de unos dos grados más de temperatura y un poco menos de lluvia. Además, los viñedos están casi siempre orientados a mediodía, lo que hace que generalmente la vendimia se realice antes que en el valle del Salnés.

Los terrenos también presentan diferencias. Los del Salnés son suavemente ondulados, y los viñedos se ubican en las laderas muy poco pronunciadas y en terrenos llanos, además de tener una orientación muy diversa. En cambio, los del Rosal y Condado,

ambos en el valle del Miño, son terrazas aluviales orientadas siempre al sur, más suaves en el Rosal y más montañosas en el Condado, donde hay numerosos vallecitos fluviales, afluentes del Miño, y cada vez más agrestes a medida que se remonta el gran río. En lo que a composición de suelos se refiere, en general son tierras pardas húmedas, sobre fondo granítico o de esquistos, con buen drenaje y una buena proporción de materia orgánica. Sólo el Rosal, donde predomina la descomposición de la pizarra, ofrece elementos diferenciadores de interés.

Queda finalmente la cuestión de las variedades empleadas. En el Salnés está prácticamente generalizada la elaboración de vinos monovarietales de Albariño, mientras que en el Rosal y el Condado es muy frecuente la introducción de otras variedades autóctonas como la Caiño blanca, Torrontés y Treixadura, siempre con un 70% de la Albariño como base, si bien puede sustituirse por la Loureira en el Rosal y por la Treixadura en el Condado. Estos añadidos suponen la obtención de vinos interesantísimos, con matices de gran complejidad y riqueza si se ensamblan en las proporciones justas en cada caso. Algunas bodegas han conseguido verdaderas maravillas, extrayendo la enorme riqueza que presentan dichas variedades.



Pazo San Mauro. Año 1591 (fachada Este).



Bodega del Pazo.

Un pazo muy antiguo

La subzona del Condado de Tea está ubicada al sureste de la provincia de Pontevedra, en la margen derecha del río Miño, que le sirve de frontera con Portugal. Comprende los municipios de Salvaterra do Miño, As Neves, Arbo, Crecente y parte de La Cañiza. Nuestra bodega se sitúa en la parte más occidental de la subzona, en la parroquia de Porto, en el primero de los términos municipales citados.

Pazo San Mauro es una finca de 30 ha que asciende desde el Miño en amplios bancales escalonados, formando un amplio anfiteatro natural orientado al sur. En lo alto de la finca se encuentra el pazo, del siglo XVI, y su capilla, construida en 1592, a la que todavía acuden los peregrinos a ofrecer sus exvotos el día de la festividad de San Mauro, práctica que se realiza desde tiempo inmemorial. Enfrente, ya en tierras lusitanas, se encuentra la evocadora torre medieval de Lapela, localidad por-



tuguesa en el término municipal de Monçon.

Es una propiedad cuyas tierras son arenosas en la ribera del Miño, pero que se van haciendo más profundas a medida que se alejan del río y, ya en las tierras altas, son de canto rodado, factores que permiten el óptimo aprovechamiento del viñedo. En dicha finca se viene elaborando el vino desde hace tres siglos.

En esta superficie de viñedo se cultivan las variedades Treixadura, Torrontés, Loureira y, evidentemente, Albariño.

La uva Albariño es autóctona de Galicia. Siempre existirá la discusión de si fue traída por los monjes cistercienses desde el Rin o el Mosela, allá por el siglo XIII, a través del pujante Camino de Santiago, o si, como sostienen otros, el camino fue a la inversa. Es una uva de grano pequeño y dulce, muy

glicérica, que da vinos de gran calidad, intensamente frutales cuando son jóvenes, para, a medida que evolucionan, ampliarse con matices de manzana, plátano y herbáceos. Presentan con frecuencia notas terpénicas densas y profundas que les confieren gran personalidad.

La variedad Loureira, llamada así porque recuerda lejanamente al laurel, produce caldos intensamente aromáticos y da un toque sutil, intensamente personal a los vinos en los que participa. La Torrontés y la Treixadura, de presencia minoritaria en el Condado de Tea, son las variedades fundamentales de la D.O. del Ribeiro. Ambas variedades autóctonas producen vinos de no mucho cuerpo, pero de buena acidez, aromas intensos y gran personalidad, aunque de difícil tratamiento.

Con dichas variedades, Esta bodega produce dos tipos de vinos. El primero es el Pazo San Mauro, un monovarietal Albariño, de color amarillo pajizo con tonos verdes, con intensas notas vegetales, de manzana verde, en la vía retrorrenal. El segundo es Condado Domiño, un típico condado, gran vino, compuesto de Albariño (40%), Treixadura (30%), Torrontés (20%) y Loureira en el 10 % restante. ■



SERIES AT-TAPE TSX SERIES AT-TAPE TSX SERIES

Cualquiera que sea el cultivo, T-Tape® TSX® ya lo está regando.

Es así de cierto. No hay otra cinta en el mundo que riegue más hectáreas ni más cultivos que T-TAPE® TSX®. Aguanta las condiciones más duras y distribuye el agua, abonos y los productos fitosanitarios ... con precisión y garantía. Ideal tanto para recorridos largos como cortos, en superficie o enterrada. **Es T-TAPE TSX, la cinta más resistente de la tierra.**

T-Tape®

Líder mundial en cintas de riego

Con la garantía y seriedad de:

Copersa

Tel.: (93) 759 27 61

Fax: (93) 759 50 08

08340 - Vilassar de Mar