

Bodega Agro de Bazán: en el corazón del Salnés

Comercializa Albariño de gran calidad, así como conservas de prestigio



Ubicada en el centro de la subzona del valle del Salnés, de la Denominación de Origen Rías Baixas, la Bodega Agro de Bazán es una de las firmas vinícolas más emblemáticas de la zona. Un hermoso edificio, inaugurado en 1990, a imitación de los pazos del Norte de Portugal, es el domicilio social y el lugar donde se elabora un excelente Albariño.

● **CARLOS GONZÁLEZ DEL PIE.** Periodista.

La citada subzona del valle del Salnés es la más septentrional de las tres que componen la D. O. Rías Baixas. Se trata de un auténtico paraíso natural que se identifica con la apertura del valle del río Umia. Comprende los municipios de Cambados, Meaño, Sanxenxo, Vilanova de Arosa y Portas en su totalidad, así como varias parroquias de los de Barro, Caldas de Reis y Villagarcía de Arosa, todos ellos en la provincia de Pontevedra.

Desde el punto de vista topográfico, el Salnés es una tierra totalmente llana que, en general, no sobrepasa los cien metros

de altitud sobre el cercano nivel del mar. Básicamente, el terreno alcanza algunas suaves ondulaciones, y sólo en su borde oriental aumenta ligeramente en las estribaciones del monte Castrove. El fondo rocoso dominante lo constituye el granito, aunque abundan depósitos de materiales diversos procedentes del Cuaternario.

El clima es el típico de las Rías Bajas: temperaturas muy suaves durante todo el año y, por tanto, con oscilaciones térmicas muy escasas. La pluviosidad, consecuencia de su proximidad al mar, es muy abundante, salvo en verano, época en la que se produce un fuerte descenso. Por ello, climatológicamente hablando, se

dan excelentes condiciones para el cultivo del viñedo.

Dicho cultivo ocupa algo más de dos mil hectáreas. Alterna, en una zona donde predomina claramente el minifundio, con la horticultura y la floricultura, a menudo en invernaderos. La variedad Albariño es absolutamente dominante.

Un entorno privilegiado

Lo primero que llama la atención en Agro de Bazán es el hermosísimo panorama que ofrece su edificio central, en medio de trece hectáreas de viñedos en una suave ondulación descendente. Se encuentra en la parroquia de Tremoedo, perteneciente al cercano municipio de Vilanova de Arosa y a sólo cinco kilómetros de la capital de la región, la bellísima Cambados. Es un espléndido edificio de piedra, de dos plantas, donde la decoración interior, el gusto por el detalle y el conjunto son realmente notables. Fue inaugurado en 1990 por el presidente de la Xunta de Galicia, Manuel Fraga Iribarne.

Decíamos que la propiedad tiene trece hectáreas de viñedo, una de las más grandes de la región. Todas de monovarietal Albariño. Con ellas, Agro de Bazán obtiene el 40% de su producción media



Entrada al hermoso edificio sede de Agro de Bazán.



anual, que es de unas 380.000 botellas. El 60% restante de la uva necesaria, la empresa lo obtiene de viticultores de la zona.

Actualmente, la Bodega elabora tres tipos de vinos blancos bajo la marca Granbazán: Ámbar, Verde y Limousín. Cada uno tiene peculiaridades muy precisas. En septiembre, cuando llega la vendimia, se recolectan las uvas y se transportan a la máquina despalladora, que separa los granos del raspón. Luego, las uvas se enfrían, durante unas ocho horas,

a 5 grados. Tras la maceración, se deja escurrir el mosto desde el macerador hasta la cuba: es el mosto lágrima, que dará lugar al Granbazán Ámbar. Posteriormente, las uvas se prensan neumáticamente y de ahí saldrá el Granbazán Verde. Desde este momento, los dos tipos de vino seguirán el mismo camino.

Primero, se realiza la fermentación alcohólica a temperatura controlada, entre los 14 y los 15 grados, antes de los oportunos trasiegos. Al llegar febrero, se comienzan a estabilizar los vinos y se enfrían por debajo de los 0° para que precipiten diversas sustancias no convenientes, como los bitrartatos. Luego viene el filtrado y el almacenado en depósitos de acero inoxidable hasta el momento de su embotellado. Esta última fase se realiza entre agosto y septiembre, casi un año después de la vendimia. Con esto se respeta la tradición del valle de Salnés, o sea, embotellado tardío para que el vino tenga más larga vida en botella.

Sólo cuando una añada reúne las condiciones idóneas para ello, la firma elabora un tercer tipo de vino: el Granbazán Limousín. El proceso seguido es el mismo que para los anteriores, pero, tras la fase de fermentación en acero inoxidable, el

vino se traslada a barricas de roble francés del Limousín, donde reposa durante un período entre seis y ocho meses. Es, pues, un Albariño de crianza.

Según Ignacio Landín, el director comercial de la casa, Bodegas Agro de Bazán dedica el 85% de su producción al mercado interior. De ese 85%, la mitad se queda en Galicia, un 20% va a Asturias y lo demás al resto de España. El 15% del total se exporta, preferentemente a Estados Unidos, Suiza, Benelux y Andorra.

Un complemento interesante de la firma es la reciente incorporación al catálogo de sus productos de un agudiente de uva Albariño bajo el nombre de Marcdebazán. Se elabora a partir del bagazo de dichas uvas, por lo que es un marc.



Magníficas "delikatessen" como complemento

Aunque representan un porcentaje marginal en el volumen de negocio de Agro de Bazán, existe un apartado muy interesante que es el de las "delikatessen", pensadas, sobre todo, como productos de prestigio para la firma.

El primer apartado y el más interesante es el de diversos pescados y mariscos de Galicia. Así, hay sardinas, bonito, angulas de lomo negro del río Miño, almejas blancas, mejillones, berberechos de las rías gallegas, navajas, caviar de erizos, zamburiñas y vieiras. Preparadas al natural, o bien cocinadas en muy diversas maneras y luego envasadas. La calidad de todas ellas es absolutamente excepcional. Se comercializan en lotes diversos que aparecen en el catálogo de productos de la casa.

El segundo bloque lo componen los patés, que elabora una empresa familiar del Perigord, bajo las directrices de Agro de Bazán. Son excelentes hígados de pato y patés, tanto naturales como trufados, que se comercializan en diversos lotes y formatos.

Finalmente, el catálogo de Agro de Bazán se completa con tres vinos tintos de Chile, de la marca Preludio Andino. Son un Cabernet Sauvignon y un Merlot monovarietales y un Cabernet Sauvignon criado en roble limousín. ■

GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA 1999

La edición 1999 de la "Guía Peñín de los Vinos de España" ya está en la calle. Esta obra es un manual imprescindible para conocer los mejores vinos del fin de siglo. Con 6.500 vinos reseñados y 2.600 catados, puntuados con absoluta independencia, lo que supone todo un récord.

La Guía contiene un largo y exhaustivo capítulo con todo lo que se debe saber sobre el vino, contado ahora de una manera más fácil, amena y esquemática para solucionar dudas rápidamente y conocer todos los aspectos relacionados con la elaboración, conservación y servicio del vino.

Además, esta obra incluye un manual del catador con todo lo que debe saber para conocer y catar los vinos, todas las Denominaciones de Origen españolas con etiquetas a todo color, etc.

José Peñín tiene una experiencia de más de 20 años de cata, es uno de los más conocidos expertos y veteranos periodistas especializados en la materia.

La Guía está en Internet:
<http://www.elvino.com/penin> ■

