

AARÓN REY CALVO ENÓLOGO Y ESPECIALISTA EN VITICULTURA

► El mundo del vino lo conoce desde pequeño por tradición familiar y desde hace más de una década es uno de los profesionales más reconocidos de la denominación de origen por su trabajo como enólogo y director de la bodega chantadina Condado de Sequeiras.

«Uno de los caminos con más futuro está en los vinos blancos»

POR: X.L.Q.
FOTO: T.P.

LAS VUELTAS que da la vida, sobre todo en el terreno profesional, son cada vez más frecuentes. En muchos casos permiten encontrar el destino definitivo retornando al pasado familiar sin tenerlo previsto. El chantadino Aarón Rey Calvo, nacido en 1976, es una de las personas que da fe de ello. Recuerda que desde siempre sintió atracción por el mundo del vino porque la vitivinicultura era una de las actividades de su familia, pero llegado el momento de formarse se decantó por el mundo empresarial. Después de trabajar durante tres años en una multinacional como técnico en electrónica se quedó sin empleo y aprovechó los dos años de paro para volver en parte a los orígenes. Estudió el ciclo superior en Industrias Alimentarias en Pontearreas, especializándose en Enología y Viticultura, y nada más acabar entró en la bodega Condado de Sequeiras. Como experto realiza un repaso a la denominación y a su nueva apuesta por los vinos blancos.

¿Cómo comenzó su actividad en la bodega?

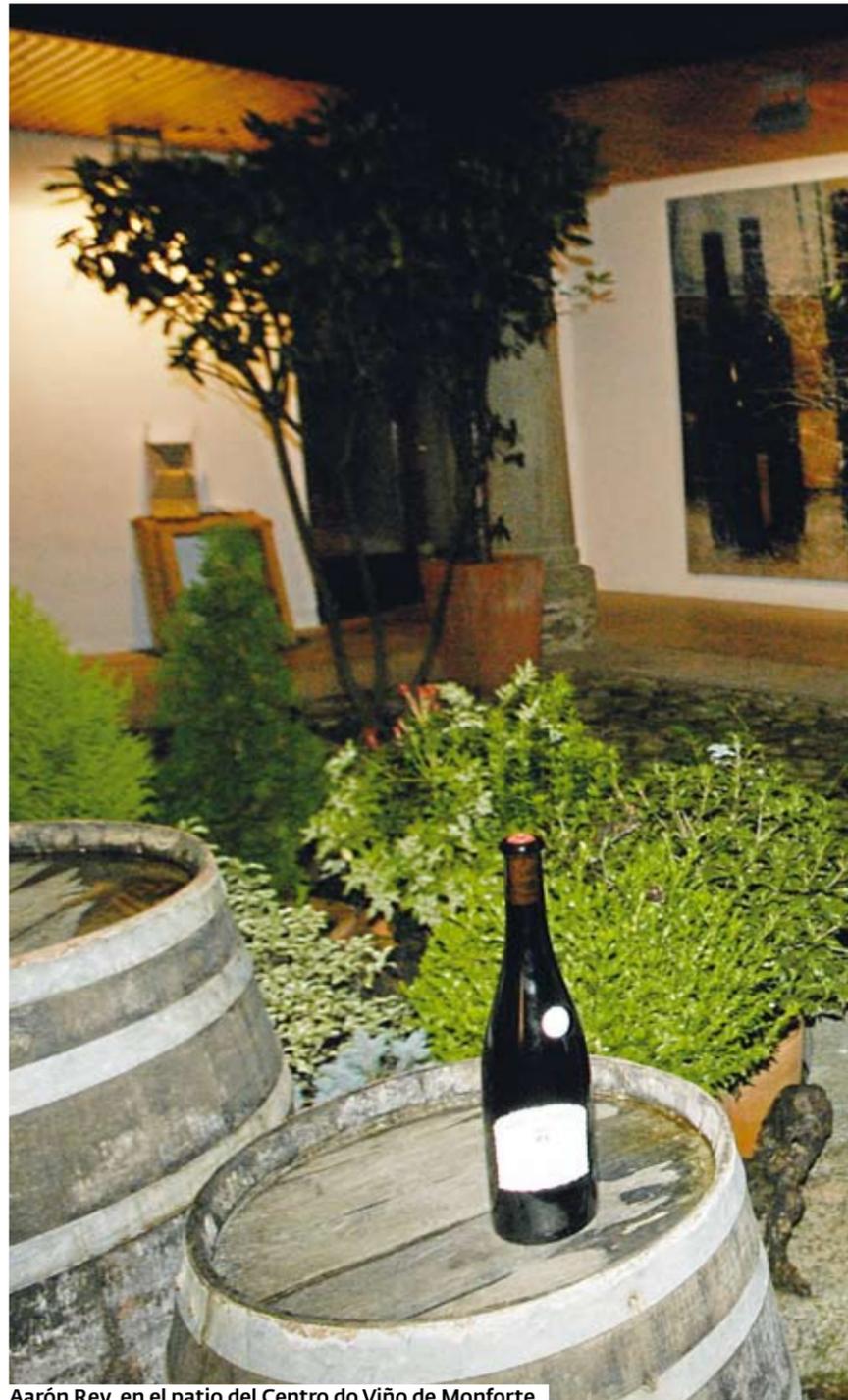
Cuando estudiaba en Pontearreas, el empresario de la bodega, Francisco Varela, solicitó información al centro para conseguir personal y le dieron mis referencias. Fue una casualidad. A partir de ahí comenzamos a trabajar duro porque se trataba de montar la bodega y preparar los viñedos después de una minuciosa selección para lograr tener a punto unas ocho hectáreas, la mayor parte emplazadas en O Saviñao aunque la bodega está en Chantada. Una vez en marcha, después de un trabajo intenso durante tres años, la primera añada salió en abril de 2004 con una gran acogida por parte del público.

¿Cuánta es la producción?

Ponemos en el mercado unas 70.000 botellas de mencia, entre joven y barrica, y en torno a las 18.000 de blanco, con las variedades de godello y treixadura. Es la producción actual porque al principio se elaboraron unas 16.000 botellas de tinto. El barrica lo presentamos en el 2006, en torno a un millar de litros.

¿Cuál fue la máxima establecida desde el principio?

Los más importante fue definir una estrategia y contar con un buen equipo de trabajo para poner al día los viñedos y perfeccionar la elaboración. Se trataba de aprovechar las cepas viejas y arrancar las que no nos interesaban porque la máxima siempre fue llegar a conseguir vinos de calidad. Hubo una inversión muy grande tanto en los viñedos, durante tres años, como en la bodega en sí misma, porque se hizo nueva. La empresa supo muy bien desde el principio que quería un vino distinto. Para conseguirlo no solo trabajamos la zona de Ribeiras de Miño sino también la de Chantada en busca del pago de origen y nos movemos también en busca de buenos suelos. Los de la subzona son francos y algunos arenosos, que ofrecen vinos más ligeros y bastante afrutados. Si queremos algo más de cuerpo y estructura, buscamos zonas en la parte oriental donde los suelos tienen un punto más de concentración de arcilla, lo que permita lograr más estructura en todo los sentidos.



Aarón Rey, en el patio del Centro do Viño de Monforte.

Demanda

Las elaboraciones con godello y treixadura despiertan gran interés en el mercado porque son afrutadas y aromáticas»

¿Tienen pensada alguna expansión?

No en cuanto a incrementar la producción, porque primamos la calidad y por ello no deseamos ir a más cantidad. Optamos por seguir vendiendo gracias a que el



MERCA NA TÚA VILA



OPTICA ARTEME

- Progresivos personalizados (Varilux especialista)
- Audífonos dixitais personalizados

30 ANOS
O SEU SERVIZO

Anxel Gómez Montero, 2
Tel.: 982 440 874 CHANTADA

Herbodietética MILENRAMA

- Dietética
- Prantas Mediciniais
- Produtos Ecolóxicos
- Cosmética Natural

982 440 068
Pardo Bazán, 2 baixo - Chantada
herbo_dieteticamilenrama@hotmail.com

TALLERES FERNANDO
Fernando Rodríguez Mourenzo

OPEL

Reparación y venta de automóviles

Avda. de Lugo, 151
Chantada
Tlfs. 982 441 354
649 590 675



En corto

«Es necesario apostar mucho más por el enoturismo»

¿Qué opinión le merece el trabajo desarrollado desde el consejo regulador de la denominación?

Desde un principio hizo una gran labor para poner los vinos en el lugar que se merecen. Creo que se siguen haciendo bien las cosas y eso sirve para que también las hagan los productores.

¿Algo que se podría hacer a mayores?

Es necesario apostar mucho más por el enoturismo. En Chantada se echa mucho en falta más promoción. Por ejemplo, buena

parte de las personas que acuden a Condado de Sequeiras preguntan si pueden visitar más bodegas y qué otras actividades pueden hacer. No es mi tema, pero habría que profundizar más y sacar a la luz las carencias que posiblemente detecten mejor las personas que nos visitan.

¿Qué consejo le daría al resto de bodegas?

De entrada, que tengan como estrategia, como máxima, la calidad y no la cantidad. Para conseguir un buen nivel hay que contar siempre con un profesional de la enología y de la viticultura. Hoy es imprescindible porque, dejando a un lado las bodegas que casi son de autoconsumo o de producción vendida de antemano, no cabe más que la profesionalización.

La mayor parte de las bodegas están apostando por los blancos. Tradicionalmente, las bodegas y los viñedos fueron hechos para producir tintos pero cada vez se percibe mayor interés por los blancos porque de aquí a cinco años creemos que llegará un momento, en el caso de nuestra bodega, por ejemplo, que pasaremos a duplicar el porcentaje de vino blanco. Estamos en un 80% de tinto y un 20% de blanco y llegaremos al 40% o incluso al 50% en blancos. Es uno de los caminos con más futuro. Puede ser un buen filón.

¿Dónde está el potencial de los blancos de la denominación?

Los caldos blancos en la zona de Chantada son vinos que salen muy equilibrados y apenas dan trabajo. Fermentar y poco más, a baja temperatura, mientras que con los tintos hay que hacer fermentaciones malolácticas. Con los blancos no nos interesa porque queremos que tengan cierta acidez. Por el tipo de suelo salen muy bien, muy aromáticos y afrutados, sin tanta acidez como los albariños y ribeiros. La gente que-

da muy asombrada cuando prueba los blancos de esta zona.

¿Por qué tradicionalmente se descartaron los blancos?

Históricamente se hacían vinos plurivarietales porque se mezclaban todas las uvas. De blanco había sobre todo e la variedad jerez, que se descartó por parte de la denominación. Se apostó por los tintos, por la mencia, y se fue dejando de lado el blanco, pero desde hace unos cinco años, las bodegas ya se ocupan más de producir blancos porque el mercado responde muy bien.

¿Hay inconvenientes o más riesgos con las uvas blancas?

En ciertos momentos, sí que hay que tener más cuidado porque, por ejemplo, el godello tiene un pellejo más fino y puede llegar a pudrir fácilmente. Hay que estar más pendiente porque su ciclo también es más corto. La cuestión está en combinar godello con treixadura, que es más fuerte, según los distintos terrenos y sobre todo en base a la maduración. Se trata de compensar al igual que a la hora de elaborar el vino.

vino gusta sin ser necesario entrar en grandes superficies. No obstante, avanzamos en la producción de blanco porque creemos que se puede hacer un buen vino. Tenemos dos hectáreas nuevas cerca de la bodega con las variedades godello

Estrategia

En todo momento hay que trabajar con el objetivo de elaborar caldos de calidad y diferentes»

y treixadura. El vino blanco va a ser muy importante para nosotros en un futuro inmediato. Es un camino muy interesante.

¿Cree que en la Ribeira Sacra se debería apostar más por los blancos?



MERCA EN CHANTADA

TERESA FEAS
centro óptico

- Revisión vista y oído (previa cita)
- Óptica colaboradora Sergas
- Medida Tensión Ocular
- Retinografías fondo ojo

C/ Xoan XXIII, 37-39
Chantada Tl. 982 462 077
Avda. General Salgado, 2
Monterroso Tl. 982 377 803

Marcos Anache
Clínica Dental

- CIRUGÍA
- ORTODONCIA
- IMPLANTES
- ESTÉTICA

Marcos Anibal Anache D'Ábate (ODONTÓLOGO)
Avenida de Monforte, 42-1ºD | Chantada (Lugo)
982 44 14 84 | anache@doctor.com

Mar & Belita

Tapería
Xamonería
Viñoteca
Venta de viños, licores e produtos da comarca
Charcutería
Pan artesán

Rúa Leonardo Rodríguez, 18B
982 44 07 62 - Chantada

CENTRO DEPORTIVO-GIMNASIO ARENA

- Karate
- Ciclo indoor
- Musculación Fitness
- Step
- Cross Fit
- Defensa Personal
- Preparación de oposiciones

Rúa Concepción Arenal, 3
Tlf- 982 441 267- Chantada

CENTRO COMERCIAL ABERTO ribeira sacra de chantada

Praza de Galicia S/N 1
27500 Chantada (Lugo)
Tlf: 982 46 20 94
680 645 124
email: acia@chantada.com

facebook.com/ccaribeirasacra