



Magdalena Paramés y Javier Barba ante sus vides de Parada de Achas, en el municipio pontevedrés de A Cañiza. KOPA

BODEGA TORGO

Un retiro con vino, palabras y paisaje

Cuenta Magdalena Paramés que cada vez que regresaba de vacaciones a la bodega de su abuela se abandonaba con un libro entre las vides. Y nunca era capaz de leer, porque el paisaje le ganaba la partida a las palabras. Hace tres años volvió a su cumbir y dejó su trabajo de profesora en un instituto para elaborar al menos uno de los vinos que comenzaron a soñar sus antepasados: un blanco que ya ha impresionado en las catas.

«Fuimos a Brasil con un proyecto educativo, nos acercamos a otros sitios de América como Argentina y comenzamos a darle la vueltas a hacer el vino con las uvas de nuestras fincas que ahora mismo estábamos vendiendo, pero también a convertir esto en un retiro, porque es muy especial, al estar en otros lugares nos dimos cuenta». Por eso, Torgo es el espacio en el que se crea un blanco cuya primera añada ya logró la Medalla de oro en la Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2014, pero también un centro de idiomas y de vacaciones en el que se maridan palabras, la esencia de la cultura del vino y actividades en la naturaleza.

A Cañiza

La experiencia de Magdalena y Javier Barba les permiten ofrecer todo tipo de cursos o actividades complementarias a un tiempo en un paisaje muy especial en Parada de Achas, en el municipio pontevedrés de A Cañiza. «Teníamos un lugar tan bonito que comenzamos a darle vueltas a la idea de hacer vino y seguir con la enseñanza de idiomas»,

explica la nieta del fundador de esta casa en los años 40. Magdalena Paramés ofrece una inmersión en clases de inglés para españoles sin salir de Galicia, pero también y una estancia para extranjeros de cualquier país que quieran empaparse de vida auténtica y paisaje. Y todo regado con un caldo que nace gracias a tres uvas autóctonas: Albariño, Loureira y Treixadura.

Una elaboración muy cuidada

Hace quince años se replantaron unas parcelas que ahora sirven para crear un vino muy sorprendente gracias, seguramente, a una elaboración cuidada. «Comenzamos hace tres años a prepararlo y el pasado fue el primer año que tuvimos un vino etiquetado», explica Magdalena, que acudió con esta primera cosecha al Fórum Gastronómico de A Coruña y encandiló a muchos. Trabaja con el enólogo Pablo Estévez, en el 2013 embotellaron 4.000 botellas y crecerán en 2.000 este año.

No pertenecen a ninguna Denominación de Origen y por esa razón en sus etiquetas no pueden figurar las variedades que cultivan, pero eso no les impide seguir soñando con un producto que está lleno de matices. «Está muy pulido y es muy elegante, pero también es muy fácil de beber porque combina con todo lo que no te esperas», explica esta profesora volcada en el mundo del vino.

El Torgo es osado y, en consecuencia, permite maridajes atrevidos, como también lo hace el lugar que proponen estos bodegueros para conocer el vino y la zona: «No estamos en ninguna Denominación de Origen, pero sí muy cerca de Portugal y rodeados de zonas que solo hablan de vino, es

un espacio idílico», según precisan.

Ofrecen una casa para alojarse y cuentan con un acuerdo con otra residencia de turismo rural cercana que permiten componer unas vacaciones o una estancia de trabajo. Por si fuera poco, Javier Barba aporta su pasado de exfutbolista y profesor de gimnasia para animar a los visitantes con actividades en un campo de fútbol que él mismo ha ideado no muy lejos de las vides.

En Torgo se puede estudiar, pasear, disfrutar del vino y ver el espectáculo de color que está a punto de producirse en las dos pequeñas parcelas que apenas suman una hectárea de viñedo. En la parte más baja de la propiedad está Campo de Arriba, dos amplias terrazas cálidas y soleadas plantadas de albariño. Junto a la casa, está la finca que le da el nombre: la de Torgo, que está dedicada casi por completo al albariño y apenas cuenta con unas pocas hileras de loureira y treixadura. Son tres amplios bancales orientados hacia el este y protegidos por muros de granito claro que buscan el sol, calor y, sobre todo, resguardar las viñas de los fríos del norte. Tal vez una metáfora del proyecto global de Magdalena y Javier, dispuestos a cuidar a visitantes y viñedos, por eso conservan la cubierta vegetal del terreno y priman el equilibrio de las funciones naturales del suelo. Viticultura sostenible y vendimia artesanal, es decir, en el momento óptimo de maduración de la uva, cuando se selecciona cuidadosamente racimo a racimo en el propio viñedo, sin ninguna prisa y con mucho tiento.

Las páginas www.torgo.es y www.serandetorgo.com ofrecen todos los datos para probar esta experiencia.



Torgo, medalla oro en la Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2014

CATA Amarillo pajizo, limpio y brillante. Aroma intenso, con marcado carácter frutal, característico de la variedad. Amplio en boca, con estructura y con una agradable acidez final. Albariño 90%, loureira 5 % y treixadura 5%.