

A TRABE



Solo cuando conocemos la realidad única de las cosas, nos damos cuenta de su valor.

Autor: Javier Rodríguez.

Redacción: Maite Jiménez.

QUINTA DA MURADELLA

C/ Avda de Braganza nº 7 , Abedes

CP: 32615 Verín – Ourense.

Tlf/Fax: 988 411 724

E-mail: bodega@muradella.com

Siempre me pregunté si los vinos más caros del mercado valen lo que cuestan.

A Trabe no es ni por asomo uno de esos vinos, pero es sin lugar a dudas el más caro de Monterrei.

Por eso, aprovechando que era sábado y en casa estorbaba a mis hijos, puesto que necesitaban un gran espacio para sus juegos, decidí intentar encontrar el viñedo del que sale el tinto mejor valorado de Monterrei.

Dirigí el coche hacia la comarcal Ou- 310; detrás fueron quedando Bemposta, Vilardevós, Berrande y 20 km. después, por una carretera sinuosa llegué a *A Trabe*.



vista desde Berrande

A Trabe es un pequeño pueblo del este de Ourense. No se veía ningún viñado, así que cuando vislumbré al primer lugareño, aparqué el coche y me bajé a preguntar. Después de identificarme y someterme a un "tercer grado" logré la información que deseaba. La finca de **Quinta da Muradella A Trabe** estaba a un kilómetro del pueblo.

Puse mi mochila a la espalda, colgué mi cámara al cuello y comencé a caminar por una pista forestal rodeada de castaños centenarios, tojos y retamas. A medida que iba recorriendo el camino, me preguntaba, ¿no me perderé?, ¿no debía haber cogido el desvío anterior?, o simplemente ¡me he perdido!. La pendiente se hacía cada vez más pronunciada y seguía sin ver ni una vid.



Carballo centenario. A Trabe

De repente llegué a un lugar en el que el paisaje se abrió ante mis ojos, la pendiente era ya increíble y casi por sorpresa apareció ante mí una caseta meteorológica de la Xunta de Galicia.

Esa era la señal, el punto de referencia, justo a su espalda se encontraba **la finca A Trabe**. A duras penas podía ver sus cepas camufladas en el paisaje. Tal como me la habían descrito en el pueblo. ¡Menos mal que aún estaba sin realizar la poda!



A Trabe. Viñedo Quinta da Muradella.

Al abrigo de los vientos, orientada al Este, recibe la energía solar desde que nace hasta poco más del mediodía. Además, pude comprobar la dura lucha con la que debe lidiar el viticultor: *xestas*, *carqueixas*, *toxos* y algún que otro castaño y roble se dipuntan fieramente cada centímetro de suelo. No puede permitirse el lujo de despistarse ni un segundo, estas especies vegetales son verdaderos especialistas en desarrollarse en condiciones extremas. Por lo tanto se las puede observar al acecho rodeando el perímetro de **A Trabe**.

Seguí el camino hasta que encontré un lugar por donde acceder al viñedo. En este preciso instante empecé a entender por qué **A Trabe es el mejor vino de Monterrei y el más caro**.

Con una pendiente superior al 30%, un terreno esquistoso muy degradado, en el que los frios invernales diseñaron un paisaje lenticular, obtener un racimo de uvas parece una **misión de Titanes**.



A la pendiente se le suman los fuertes vientos, el frío, las heladas, el calor, los incendios, una zona de trabajo en la que hay que proceder manualmente: las máquinas no tiene cabida en **A Trabe**. Está claro que el precio de cada centilitro obtenido de este viñedo se dispara. Basta con ver las cepas, verdaderos supervivientes de un terreno duro, difícil, agreste donde los haya.



A medida que recorro la finca, cada cepa parece contarme una historia de sacrificios, penurias, escasez y de supervivencia. Sus varas no son ni por asomo las que cualquier viticultor se encontraría en un valle fértil con casi un dedo de grosor. Por el contrario son finas, incluso diría que raquíticas, parecen querer susurrarnos las dificultades, las escaseces y el estrés a que están sometidas estas cepas de montaña. Nada nos asegura la producción del año siguiente.

Esta hectárea en lo más recóndito de la provincia de Ourense, está conformada por una gran biodiversidad de plantas. Se puede observar a simple vista. En un radio de 3 metros podemos encontrarnos con cepas perfectamente adaptadas al medio, otras que quieren pero no pueden y por último aquellas que sobreviven penosamente ante lo que para su genética son unas rigurosas condiciones ambientales. Pero cada una aprota al vino que de ella se extrae una singularidad que lo hace diferente, distinto, irrepetible, un vino único.



En el año 2011 A Trabe no fue vendimiado, la climatología y los jabalies hicieron que la cosecha fuese insignificante. Aún podemos observar algunos racimos colgados de las cepas.



A pesar de ser una zona difícil podemos observar pequeñas notas de color que sobresaliendo entre los esquistos y castaños nos alegran la vista: los vivísimos azules de las violetas, los apacibles morados de las lavandas o de las Polygalas , los intensos amarillos del tojo, y blancos y rosados de las éricas adornan el paisaje de **A Trabe**.



No me gustaría olvidarme de los restos pétreos de lo que en su día constituyeron las bodegas a pie de viña: en medio de las dificultades del terreno el vino se elaboraba y una vez finalizada la fermentación era transportado hasta las bodegas del pueblo donde, limpio, se almacenaba definitivamente.



Actualmente, una vez realizada la cosecha, las uvas deben ser trasladadas

más de 20 km para llevarlas hasta Verín donde está ubicada la bodega.

Una vez transformado el mosto en vino se almacena primero en **barricas de roble francés** y posteriormente en botellas durante el tiempo necesario. Aquí ni el mercado ni el consumidor imponen su ley Solo cuando **Mateo** con sus constantes catas comprueba que **A Trabe** esta finalizado, entonces sale al mercado.

Ya de vuelta en casa cogí la **botella única** que poseo de esta finca. Observo que nada en este vino queda al azar. Su **etiqueta**, de agradable mirada, fina, delicada, está adornada con simples trazos en amarillo, negro, rojo y plata. Si la miramos con detenimiento podremos ver **A Trabe** dibujada con una simple línea roja, sinuosa que recorre la etiqueta de parte a parte, en caída libre. Esto nos muestra lo difícil que es trabajar esta tierra.

Destaca también en tonos negros **el nombre del vino**, que nos recuerda su lugar de origen, sus historias y a sus gentes.



En un segundo plano, el logo de la bodega y las letras de la D.O que nos indican el orgullo que posee **José Luis Mateo** por **Monterrei**. La expresión **"viticultura de montaña"** ocupa también un lugar preferente. Debería rezar **"viticultura de Titanes"**.

Por último, como queriendo pasar desapercibido, mostrándonos de alguna manera su personalidad, aparece en letra pequeña el nombre del autor.

A pesar de que cuando hablamos de **cepas viejas**, todos se imaginan que elaborar un gran vino es fácil, hay que tener en cuenta que la baja producción que nos ofrecen estas ancianas vides se reduce drásticamente debido a la zona que habitan, por lo que nadie puede asegurarnos a ciencia cierta si en la próxima cosecha podrán ofrecernos las uvas suficientes para realizar una

vinificación.

Por eso cuando este hecho ocurre, los vinos que de aquí se obtienen son inmejorables. La gran diversidad de cepas con que fue dotada esta finca le aporta ese carácter diferencial, por eso se obtiene un vino inigualable. De ahí que su precio sea justo. Si tiene la suerte de encontrarse con una botella de **A Trabe**, no lo dude, cómprela. Estará paladeando una parte de la historia de una zona donde la viticultura está restringida a los titanes que habitan esa comarca.



La historia de **A Trabe** no finaliza aquí. Esta finca fue comprada por **José Luis Mateo** hace unos pocos años. Pero si hay alguien que merezca el verdadero mérito, honor y gloria, éste debería ser la persona que con su esfuerzo logró doblegar la tierra y plantar una a una, a mano, todas las cepas que componen esta finca. Pero esta es otra historia que merece ser contada en otro momento.

Por lo de pronto, **A Trabe** está descansando nuestro botellero. Esperamos por amigos, queremos compartirla, catarla juntos. También compartiremos la experiencia con todos.



[GALERÍA DE FOTOS DE A TRABE.](#)

VINOS DE QUINTA DA MURADELLA.