



Don Bernardino

DON BERNARDINO

Don Bernardino es una bodega histórica de Ribeira Sacra (Galicia), una de las fundadoras de la denominación de origen.

Empieza a vender sus vinos bajo la indicación de Vinos de la tierra de Amandi. En el año 1992 junto con otras tres bodegas de la zona obtiene el máximo reconocimiento de los vinos tintos de montaña en Italia. Es aquí en donde nace el término de Viticultura Heroica.

Emilio Rodríguez, cuarta generación de la familia, siempre tuvo claro que la diferenciación de Don Bernardino pasaba por elaborar vinos de gran calidad en la zona de Amandi, por lo que tras la creación de la Denominación de Origen en el año 1995 comienza a elaborar vinos en barrica, haciendo que en el 1997 Don Bernardino sea la primera bodega en trabajar con vinos tintos criados en madera en Galicia.

Hasta esa época los vinos que se bebían en Galicia solían ser vinos jóvenes, sin contacto con el roble. La cultura del vino gallego pasaba por ser este un producto de consumo anual. En muchas casas de Galicia tardó en llegar el agua de la traída, incluso a día de hoy en algunos pueblos aún no se ha canalizado y las casas se abastecen con pozos propios. La carencia de suministro provocó que muchas casas elaborasen vinos de bajo grado alcohólico con la intención de consumirlos durante todo el año. Por este motivo, los gallegos no tenían arraigado el uso de las barricas o la madera para criar vinos. Además, hasta los años 80 y 90 no se empezó a conocer el uso de azufre como conservante de los vinos.

La influencia que tuvo Don Bernardino en el 1997 en cuanto a la elaboración de los vinos tintos de barrica en Galicia fue muy innovadora ya que hasta el 2007 no aparece la palabra “Barrica” en las etiquetas de los vinos gallegos debido a la falta de normativa.

RIBEIRA SACRA

Ribeira Sacra nace originalmente reconociendo y protegiendo cinco zonas. Esta zonificación está basada en el curso de los ríos principales Miño y Sil. (Chantada, Quiroga-Bibeí, Amandi, Ribas de Sil y Ribas de Miño)

La primera condición que exige Ribeira Sacra para poder etiquetar vinos procedentes de viñedos de la zona es que la parcela tiene que tener pendiente hacia alguno de los ríos principales (río Sil, Río Miño, Río Cabe, Río Mao, etc.)

Entendiendo como los ríos van modulando la orografía de la ribera, los embalses que acumulan agua y el propio concepto de la *viticultura de montaña* hace que hoy creamos que quien realmente está haciendo los vinos son nuestros ríos.

Considerando la propia orografía de los ríos Sil y Miño, los principales de la zona, se puede ver que el Miño tiene un recorrido en una vertical Norte-Sur y el Sil en una horizontal Este-Oeste que hace que en las riberas sobre las que se plantan los viñedos tengan una orientación única. Así, las riberas de Ribeiras de Miño y de Chantada tienen orientación naciente y poniente. La zona de Ribeiras de Sil tiene una orientación al norte provocando que apenas exista viñedo en esta subzona, debido a esta realidad se configuran unas condiciones microclimáticas diferenciadoras según la zona de la que procedan los vinos.

AMANDI

Es así que la mayor parte de los viñedos de Amandi tienen orientación sur. Esto es importante debido a que Ribeira Sacra está en Galicia y las condiciones climáticas son de las más lluviosas y más frías del norte de España. Es por esta orientación y el especial microclima que generan los embalses lo que hace que sea la zona productora por excelencia de los tintos gallegos.

Amandi es lo más caluroso y por eso se consiguen uvas con buena maduración, exentas de verdores, con buenos aromas, con buen cuerpo y con grados alcohólicos que permiten una buena crianza en barricas de roble.

La mayor parte de los viñedos de Amandi existían antes de la creación de la Denominación de Origen. Todos están en laderas que van desde los 200 metros a los 550 metros de altitud con unas **pendientes del 35 al 70%** de desnivel.

Las **variedades tintas** utilizadas en porcentajes son Mencía: 80%, Brancellao: 1%, Merenzao 1%, Sousón 1,5%, Caíño tinto 0,5%, Garnacha Tintorera 4%, Mouratón 0,1%, Tempranillo 0,5%, Grao negro 0,01%

Las **variedades blancas** son Godello 10%, Treixadura 1%, Loureira 0,06%, Dona Blanca 0,1%, Torrontés 0,03%, Blanco Lexítimo 0,13%, Caiño Blanco 0,01%, Albariño 1,5%.

Los viñedos de Amandi son muy pequeños. La media de extensión de propiedades por viticultor es de 3000 m². A pesar de aparentar ser un problema a la hora de gestionar los trabajos esto es un tesoro cuando se habla de identidad y calidad.

Todos los condicionantes de esta viticultura; altura desde el río, orientación, variedades plantadas por los abuelos, edad del viñedo, tipos de suelos y sistemas de poda, están recogidos por Don Bernardino cuando en la bodega se empieza a hablar de nuestra unidad de calidad, **“la parcela”**.

Actualmente trabajamos con 55 parcelas distintas de la zona de Amandi elaborándolas todas por separado para así poder identificar la singularidad y la calidad de cada uno de los viñedos.

LOS VINOS DE FINCAS

En el año 2012, DON Bernardino elabora el primer vino de Finca Mezquita, empieza aquí el camino y el aprendizaje sobre los distintos tipos de suelos que hay en Amandi. La elaboración de Mezquita surge tras la iniciativa de Diego Rodríguez (quinta generación) por elaborar esa parcela por separado al observar que el suelo de finca Mezquita es totalmente distinto a los demás de Amandi.

Es sabido por todos los integrantes del mundo del vino que los grandes vinos son reconocidos cuando estos son capaces de aguantar décadas en la botella, los vinos evolucionan y consiguen unas características únicas que solo el tiempo consigue aflorar.

La filosofía de poner en valor las fincas de Amandi y tras investigaciones e intercambio de conocimiento con elaboradores a nivel nacional e internacional hace que Don Bernardino implante un sistema en el que solo se considere *Vino de Finca* si el vino consigue aguantar un mínimo 24 meses de crianza.

Fue un reto el cual Don Bernardino se impuso. La zona de Amandi es muy calurosa, por lo que no proporciona suficiente acidez a los vinos para aguantar los 24 meses de crianza. Además, la Mencía no es una variedad de gran acidez por lo que el único conservante natural que tiene el vino es el propio alcohol que se genera en su fermentación. Se genera así un filtro natural en la catalogación de los vinos, sólo aguantarán los 24 meses de crianza los vinos con mayor concentración alcohólica. Entiéndanse dos factores importantes, la viticultura de los años 80 y 90 generaba unos vinos en los que lo excepcional era rondar los 13% Vol, actualmente este dato es lo habitual en Amandi, por otra parte el modo de cultivo del viñedo para

conseguir altas graduaciones es crucial; de todos es sabido que en Galicia y en Amandi llueve mucho, 9 de cada 10 años hay vendimias pasadas por agua. Es un reto conseguir uva con alta graduación y la experiencia de Don Benardino indica que solo se consigue con las prácticas vitícolas adaptadas al menor rendimiento y máxima expresión.

LOS TERRUÑOS

En el año 2024 Don Bernardino crea y registra el primer mapa de fincas y parajes de Amandi, denominado “Amandi Heroica” en el se identifican 46 terruños, en los 9 pueblos que constituyen Amandi y estudia los 3 tipos de suelos que tiene la subzona.

Actualmente, los vinos de fincas que Don Bernardino tiene en el mercado son 4. *Vacamulo, Finca Mezquita, Melanio y La Capona.*

Todas ellas son fincas que están en la franja media de sus laderas. Entiéndase que las fincas pegadas al río siempre van a ser mucho más calurosas, y por lo tanto con mayores maduraciones y menor frescor, al contrario ocurre con las fincas más altas. El hecho de que las 4 fincas que han salido al mercado estén en la franja media demuestra la importancia de la altitud a la hora de conseguir el equilibrio perfecto de nuestros vinos.

Hoy tenemos grandes vinos en Amandi que compiten con los mejores del mundo, pero recién hemos empezado a descubrir la identidad de cada uno de nuestros viñedos. Estén atentos, más fincas asombrarán al mundo!