

BUZÓN DE SUGERENCIAS EN LOS CORREOS ELECTRÓNICOS PFERRER@HERALDO.ES (PABLO FERRER) Y LURANGA@HERALDO.ES (LAURA URANGA). CARTAS A HERALDO DE ARAGÓN (INDEPENDENCIA, 29, 50001, ZARAGOZA) Y LLAMADAS AL 976765000

CON LA COLABORACIÓN DE:



Carpa de Viveros Somontano, a las afueras del pueblo. L. URANGA



Calle Ra Zequia desde la plaza. L. U.

cabeza. Empezamos a replantar hacia 2009, apostando por variedades autóctonas como alcañón, moristel y, sobre todo, parraleta. El primer vino lo hicimos en 2013, aunque desde años antes ya habíamos ido probando cosas. Vine con mi mujer Pía Corominas, en la Nochebuena de 2016. Era nuestra ilusión, y nos pusimos manos a la obra. Por desgracia, unos meses después desarrolló un cáncer muy agresivo y falleció hace casi cuatro meses. Este proyecto era nuestra ilusión, hemos trabajado mucho y voy a sacarlo adelante.

Ras Vals entró en la D.O. Somontano hace ahora un año, después de pasar la auditoría y obtener las certificaciones de rigor. Es una bodega-garaje instalada en los bajos de la casa familiar. «Ten-

go -explica Manuel- unas 4.000 cepas en dos viñas; 1.000 de ellas las replanté en vaso en una parcela de mis abuelos, en la zona de Las Vals, y las otras 3.000 están bajo el monasterio de Nuestra Señora de El Pueyo. Casi todo es parraleta, tengo mucho menos de alcañón y moristel. He apostado por la más difícil y 'majarona', pero le veo más posibilidades».

'Sui géneris' de libro

Los procesos productivos en Ras Vals cumplen a rajatabla con el concepto artesano. De hecho, Manuel tiene una especie de lagar virtual; una máquina que no tritura la uva, sino que la rompe, simulando el pisado. «La parraleta es muy caprichosa en la fermentación, y más con la levadu-

ra salvaje que uso; a veces se dispara y tengo que echar un manguerazo de agua fría a la cubeta, a fin de mantener el calor estable».

Los vinos hacen la segunda fermentación en barrica y luego pasan a roble francés un año más antes del embotellado. «En la última Ferma de Barbastro -dice Manuel con orgullo- todo fue bien, nos alabaron mucho; estamos dándonos a conocer poco a poco, nos tienen en varios restaurantes de la zona con el alcañón blanco y el parraleta reserva en tinto. No me conformo, todo es mejorable. Tengo unas 5.000 botellas envejeciendo, y mi última producción fue baja debido a las contingencias, pero el año que viene espero que vaya bien, siem-

pre manteniendo una apuesta por la calidad sobre la cantidad. No aspiro a hacerme rico, solo a subsistir con dignidad haciendo lo que me gusta».

Manuel es un personaje de novela. Llevó un velero por el Mediterráneo varios años; es diplomado en enfermería, y trabajó en el tratamiento de presos toxicómanos en la Modelo barcelonesa; vivió en un barco en el Port Vell de Barcelona tras los Juegos Olímpicos, tiene una plaza en Salud Pública ganada en oposición (actualmente esta en excedencia) y también ha trabajado como auditor en prevención de riesgos, técnico de higiene industrial, atención al público en la Generalitat, formación en la UPC... lo de venir casi todo en Barcelona. Ha completado su formación en Castillazuelo, escuchando a los ancianos. «Cuando probaban los primeros vinos y me decían que les recordaban a los que se hacían antes, sabía que iba por el buen camino. Vendimio tarde, después del Pilar, y a mano; selecciono en viña y luego en casa, solo me quedo lo bueno... y de los rendimientos ya me preocuparé después. Sé lo que quiero».

PABLO FERRER

Y MAÑANA...
VILLASTAR

MÁS INFORMACIÓN EN
WWW.HERALDO.ES

El rescate olivarero de Viveros Somontano

El impulso emprendedor está vivo en Castillazuelo. A las afueras del pueblo, en las inmediaciones del camino de Las Vals, Viveros Somontano ha consolidado en las últimas dos décadas un proyecto de producción y venta de plantas de olivo nebulizado, además de comercializar olivos centenarios. La empresa ha creado 30 variedades de olivo, de las cuales 20 proceden del Somontano y comarcas limítrofes.

Chema González y su equipo han visitado diversos lugares de la zona para buscar variedades locales y rescatarlas de la desaparición; gracias a ese afán, la empresa ha creado un banco con el germoplasma de un centenar de variedades; el apoyo investigador de Javier Viñuales ha sido decisivo en el empeño. En 2010 llegó un hito importante para la empresa; la exportación a Grecia de 40.000 plantas de las variedades arbequina y royeta de Asque, plantadas en las inmediaciones de Larissa. También se han exportado olivos a Jordania, tanto en arbequina como en otras variedades autóctonas del Somontano. **P. F.**