

galicia

paseando entre viñedos



XUNTA DE GALICIA

NOTA IMPORTANTE_

Con el objeto de promover la comercialización de productos turísticos, Turismo de Galicia llevó a cabo una licitación a través de procedimiento abierto (en libre concurrencia) dirigido especialmente a agencias de viaje.

Los itinerarios incluidos en este folleto son el resultado de las propuestas de paquetes confeccionados por la agencia adjudicataria.

EDITA_

Turismo de Galicia. Estrada Santiago-Noia, km 3.
15896 Santiago de Compostela
Tel. 981 542 500 | Fax 881 995 323 | www.turgalicia.es

DISEÑO Y MAQUETA_ Vía Láctea Comunicación, S.L.

FOTOGRAFÍA_ Archivo Turgalicia

IMPRESIÓN_ Gráficas Lasa, S.L.

DEPÓSITO LEGAL_ C 1108-2017

NOTA IMPORTANTE_

Con el objeto de promover la comercialización de productos turísticos, Turismo de Galicia llevó a cabo una licitación a través de procedimiento abierto (en libre concurrencia) dirigido especialmente a agencias de viaje.

Los itinerarios incluidos en este folleto son el resultado de las propuestas de paquetes confeccionados por la agencia adjudicataria.

EDITA_

Turgalicia. Carretera Santiago-Noia, km 3.
15896 Santiago de Compostela
Tel. 902 200 432 | 981 537 588 | cir.turgalicia@xunta.es

COORDINACIÓN_ xxxx

DISEÑO Y MAQUETA_ Vía Láctea Comunicación, S.L.

FOTOGRAFÍA_ Archivo Turgalicia

IMPRESIÓN_ xxxx

DEPÓSITO LEGAL_ xxxx



Galicia, una experiencia enoturística

En Galicia el vino es cultura y arte, fruto de una tradición milenaria. Rías Baixas, O Ribeiro, Ribeira Sacra, Valdeorras y Monterrei son las cinco denominaciones de origen que en la actualidad amparan algunos de los mejores caldos de todo el mundo.

Descubre los secretos de los vinos gallegos paseando entre viñedos en escarpadas laderas o al borde del mar; recorriendo sus bodegas, las más vanguardistas, las más señoriales y también las de mayor tradición familiar. Conoce cómo vivían los primeros pobladores de estas tierras en los castros, los entresijos de las fortalezas medievales, el misterio que encierran los muros de los monasterios. Disfruta de recónditos parajes de montaña, visita ciudades históricas y pasea por villas marineras.

Pazos, hoteles con encanto, casas rurales, balnearios y talasos cuidan con mimo al visitante. Y unen su oferta a la de restaurantes que te obsequiarán con todo el sabor de Galicia. *Albariño, mencia, godello, treixadura...* y hasta más de veinte variedades de uvas autóctonas conjugan a la perfección con los manjares más exquisitos. Tierra de pescados, mariscos, carnes, pan, queso, postres tradicionales y una gran variedad de licores. Te invitamos a vivir experiencias enogastronómicas únicas.

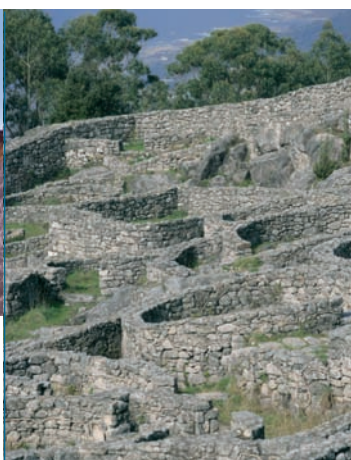


índice

1 Cambados, cuna del albariño

La villa marinera de Cambados, santuario del marisco y del albariño, nos brinda un recorrido por sus bodegas, sus museos dedicados al vino y sus históricos pazos.

pág 8



2 Las raíces del albariño

En el corazón de O Salnés realizaremos actividades al aire libre, encontraremos la paz en sus monasterios y haremos rutas por sus principales viñedos y bodegas.

pág 14

3 Mar y vino en O Rosal

En esta experiencia comprobaremos los beneficios de la talasoterapia, comeremos al lado del mar y conoceremos un poblado galaico-romano de la Edad de Hierro.

pág 20

4 Priorato de O Ribeiro

Nos relajaremos en las aguas mineromedicinales de los balnearios, haremos un recorrido en catamarán por el Miño, conoceremos bodegas y monasterios y llegaremos al barrio judío de Ribadavia.

pág 26



5 Laias y los vinos de O Ribeiro

Un recorrido por la acrópolis más grande de Galicia, una sesión de balneoterapia, visita a alguna bodega y al monasterio donde los monjes cistercienses trajeron las primeras cepas de vino.

pág 32



6 Por las tierras de la D.O. Ribeira Sacra

En la Ribeira Sacra, cuna del monacato gallego, nos sorprenderán los viñedos dispuestos en bancales casi verticales y los abruptos cañones, seña de identidad de estos hermosos parajes.

pág 38



7 Por las tierras de la D.O. Valdeorras

De la belleza paisajística y monumental de O Barco de Valdeorras nos trasladamos al ayuntamiento de A Rúa, donde se concentra el mayor número de bodegas de esta denominación.

pág 44

8 Por las tierras de la D.O. Monterrei

Monterrei, dominado por su ciudad-fortaleza, y Verín, tierra de carnavales ancestrales, nos mostrarán los secretos del vino de la más joven denominación de origen gallega.

pág 50

9 Experiencia enogastronómica en Santiago de Compostela

Disfrutaremos de la monumentalidad del casco histórico compostelano y en su Mercado de Abastos cocinaremos con ayuda de un chef.

pág 56

10 Tour por las Denominaciones de Origen de vinos de Galicia

Una ruta de una semana por los espacios de referencia de las cinco denominaciones gallegas. Visitaremos pazos señoriales, joyas arquitectónicas, bodegas, parajes de montaña, villas marineras; desde las Rías Baixas hasta Santiago de Compostela, pasando por la Galicia interior.

pág 62



Paseando entre viñedos



- AUTOPISTA DE PEAJE
- AUTOVÍA
- RED DE ALTA CAPACIDAD
- RED DE CARRETERAS DEL ESTADO
- RED AUTONÓMICA BÁSICA Y COMPLEMENTARIA
- RED AUTONÓMICA SECUNDARIA
- FERROCARRIL VÍA ANCHA
- FERROCARRIL VÍA ESTRECHA
- PARQUES NACIONALES/NATURALES

experiencias

1

EXPERIENCIA Cambados, cuna del albariño

- día 1 | Cambados
- día 2 | Cambados - Vilanova de Arousa - Cambados
- día 3 | Cambados

2

EXPERIENCIA Las raíces del albariño

- día 1 | Meaño
- día 2 | Meis - Cambados - Vilanova de Arousa
- día 3 | Meis - Meaño

3

EXPERIENCIA Mar y vino en O Rosal

- día 1 | Oia
- día 2 | O Rosal - A Guarda
- día 3 | Oia

4

EXPERIENCIA Priorato de O Ribeiro

- día 1 | A Arnoia - Cortegada - A Arnoia
- día 2 | Ourense - Leiro - Ribadavia
- día 3 | A Arnoia

5

EXPERIENCIA Laías y los vinos de O Ribeiro

- día 1 | Cenlle - Punxín y San Amaro - Cenlle
- día 2 | Leiro - Ourense - Cenlle
- día 3 | Ourense

6

EXPERIENCIA Por las tierras de la D.O. Ribeira Sacra

- día 1 | Monforte de Lemos
- día 2 | Sober - Esgos - Parada de Sil - Nogueira de Ramuín - Sober
- día 3 | Monforte de Lemos

7

EXPERIENCIA Por las tierras de la D.O. Valdeorras

- día 1 | O Barco de Valdeorras
- día 2 | A Rúa
- día 3 | O Barco de Valdeorras

8

EXPERIENCIA Por las tierras de la D.O. Monterrei

- día 1 | Monterrei - Verín
- día 2 | Monterrei - Verín - Vilariño de Conso
- día 3 | Verín

9

EXPERIENCIA Experiencia enogastronómica en Santiago de Compostela

- días 1-2-3 | Santiago de Compostela

10

EXPERIENCIA Tour por las Denominaciones de Origen de vinos de Galicia

- día 1 | Cambados
- día 2 | Vilanova de Arousa - O Grove - Baiona
- día 3 | Baiona - O Rosal - A Guarda - Tui
- día 4 | Tui - Leiro - Nogueira de Ramuín
- día 5 | Sober
- día 6 | A Rúa - Monterrei
- día 7 | Monterrei - Verín - Santiago de Compostela
- día 8 | Santiago de Compostela

Cambados, cuna del albariño

Cambados ofrece una experiencia enoturística única. El vino albariño, que cautiva el paladar de expertos sumilleres, se une a su rica variedad de pescados y mariscos. En sus calles, la monumentalidad de sus pazos, casas señoriales y solariegas de la aristocracia e hidalguía gallega fortalece el encanto de esta villa marinera.



1

EXPERIENCIA

día 1 |

Cambados

- 1_ Parador de Cambados
- 2_ Paseo da Calzada
- 3_ Paseo Marítimo

día 2 |

Cambados

- 4_ Plaza de Fefiñáns
 - 5_ Bodega de Fefiñáns
 - 6_ Pazo de Fefiñáns
- ## Vilanova de Arousa
- 7_ Parroquia de Tremeoedo
- ## Cambados
- 8_ Museo Etnográfico e do Viño
 - 9_ Ruínas de la iglesia de Santa Mariña Dozo
 - 10_ Monte da Pastora

día 3 |

Cambados

- 11_ Ruínas de la torre de San Sadurniño

INICIO_ Cambados
FIN_ Cambados
JORNADAS_ 3

MÁS INFORMACIÓN_

- Parador de Cambados. Tel_ **986 542 250**
- Museo Etnográfico e do Viño. Tel_ **986 526 119**
- Bodega del Pazo de Fefiñáns_ www.fefinanes.com



| día 1 |

Cambados, villa monumental y marinera

Llegaremos a Cambados al atardecer. Si decidimos alojarnos en un edificio de valor histórico y monumental destaca el Parador, el antiguo **Pazo de Bazán**, situado en pleno centro. Los antepasados de la escritora Emilia Pardo Bazán lo mandaron construir en el siglo XVII. Sus paredes alojaron en su día al general De Gaulle.

La fiesta del vino

El Parador es accesible por la calle Príncipe, franqueando el Paseo da Calzada, una coqueta alameda de chopos y álamos que en la primera semana de agosto se convierte en un hervidero chispeante gracias a la *Festa do Viño Albariño*, de Interés Turístico Nacional. En esa fecha la invaden decenas de casetas montadas por las mejores bodegas de la zona, que ofrecen sus albariños a precios populares.

> Viñedos en Cambados



El mar y sus manjares

Cruzamos la alameda y llegamos al **Paseo Marítimo**. Siguiendo una hilera de palmeras y espacios verdes podemos bordear un tramo de costa o adentrarnos en el puerto deportivo. En ambos casos tendremos ante nosotros las islas de A Toxa y Arousa y la península de O Grove. En el mar se distinguen cientos de bateas, plataformas flotantes para el cultivo del mejillón, la ostra y la vieira.

Nos encontramos ante uno de los depósitos más importantes de fitoplancton del planeta. Por algo se dice de estas rías, y en concreto de Cambados, que son el santuario del marisco, además del albariño. Todos los hoteles, restaurantes y tapperías de la villa ofrecen en sus cartas una selección de productos de excelente calidad. Lo comprobaremos en el momento de sentarnos a la mesa para cenar.

| día 2 |

De ruta por bodegas y pazos

En esta jornada exploraremos a fondo la riqueza enológica de Cambados a través de sus bodegas y museos temáticos.

Nos adentramos en el aristocrático **barrio de Fefiñáns** hasta la plaza del mismo nombre. Es la más imponente de Cambados y una de las más hermosas de Galicia. Llegamos en pocos minutos desde la calle Real, tras cruzar la plaza Asorey. Nos fascinará el conjunto artístico levantado a su alrededor en el siglo XVI y declarado Bien de Interés Cultural. Está formado por la iglesia de San Benito, una atalaya-mirador conocida como Torre del Homenaje, un bello arco-puente de traza barroca y el impresionante Pazo de Fefiñáns, del que llaman la atención sus balcones circulares a ambos extremos del edificio.

|> Villa marinera de Cambados



|> Museo Etnográfico e do Viño



*“A ti, mi Cambados,
pobre e hidalgo y soñador,
que al cantarín son de los pinares
y al amparo de tus pazos legendarios,
duermes acostado al sol, a la orilla del mar”.*

*“A ti, meu Cambados,
probe e fidalgo e soñador,
que ó cantareiro son dos pinares
e ó agarimo dos teus pazos lexendarios,
dormes deitado ó sol, á veira do mar”.*

Ramón Cabanillas

La bodega de Fefiñáns

Fefiñáns alberga desde 1904 la bodega más antigua del lugar. Su visita nos entretendrá aproximadamente una hora o quizá algo más si la dilatamos con catas guiadas de los tres tipos de albariño que produce, junto con sus orujos. Despertará curiosidad su típico emparrado, dispuesto a metro y medio del suelo para evitar la humedad. Lo observaremos a lo largo de una hectárea de terreno desde el interior del pazo. También posee un magnífico bosque de especies autóctonas y bojcs centenarios, cuidados con gran delicadeza.

El recorrido por sus salas de fermentación, crianza y embotellado nos acerca al proceso de producción. Las modernas tecnologías conviven en armonía con la crianza de estos caldos en barricas de roble guardadas en bodegas, donde domina la piedra y la madera.

La exquisitez del Pazo de Fefiñáns

La visita al interior del pazo también es posible. Al deambular por sus salones, pasillos y estancias apreciamos los gustos refinados de la hidalguía gallega asentada en villas y ciudades. Su labor de intermediación entre los labriegos y el clero y la nobleza para el cobro de foros originó su enriquecimiento. Muestra de ello es el bello papel pintado que decora uno de sus salones principales, inspirado en escenas orientales, traído por José Benito Pardo de Figueroa, primer marqués de Figueroa, durante su época de embajador en Rusia a principios del XIX. En su patio de armas dominan los escudos del vizcondado de Fefiñáns y del marquesado de Figueroa.

> Bodega



> Plaza y Pazo de Fefiñáns



Tierra de pescados y mariscos

Tras alegrar el paladar con el “príncipe dorado de los vinos”, como definió Álvaro Cunqueiro el albariño, llega la hora de la comida. Cualquiera de los muchos restaurantes y locales de tapeo que hay en la villa son una buena elección. En sus menús reinan los pescados y mariscos, preparados de mil y una maneras, incluso a base de albariño. Y no podemos olvidarnos de las típicas ostras crudas de la ría con limón.

*Albariño, oro de la tierra
sol que enciendes los amores
alumbras caminos
y haces olvidar dolores.
Albariño dulce y claro
mi amigo hechicero
te beberé cantando
te cantaré bebiendo”.*

La cultura del vino a través de bodegas y museos

La tarde nos abre nuevas posibilidades de descubrimiento enoturístico con degustación y cata en bodegas, dentro o fuera de Cambados. Rumbo hacia **Tremoedo**, en el vecino ayuntamiento de Vilanova de Arousa, encontramos algún ejemplo de regias bodegas que coronan grandes y más pequeñas extensiones de vid. Es un trayecto no muy largo por carreteras comarcales (PO-9005 y carretera de Deiro), perfecto para deleitar la vista con suaves ondulaciones del paisaje llenas de emparrados.

Si nos quedamos en Cambados, el **Museo Etnográfico e do Viño** es idóneo para indagar sobre el vino de O Salnés y, en general, de las Rías Baixas. Fue uno de los primeros de España de temática vitícola y hoy uno de los mejor documentados. Se aloja en una antigua casa rectoral del siglo XVI, llamada **Casa Ricoy**.

*“Albariño, ouro da terra
sol que encendes os amores
alumeas corredeiras
e fas esquecer dores.
Albariño doce e craro
meu amigo feiticeiro
heiche de beber cantando
heiche de cantar bebendo”.*

Ramón Cabanillas



Unas ruinas con mucha historia

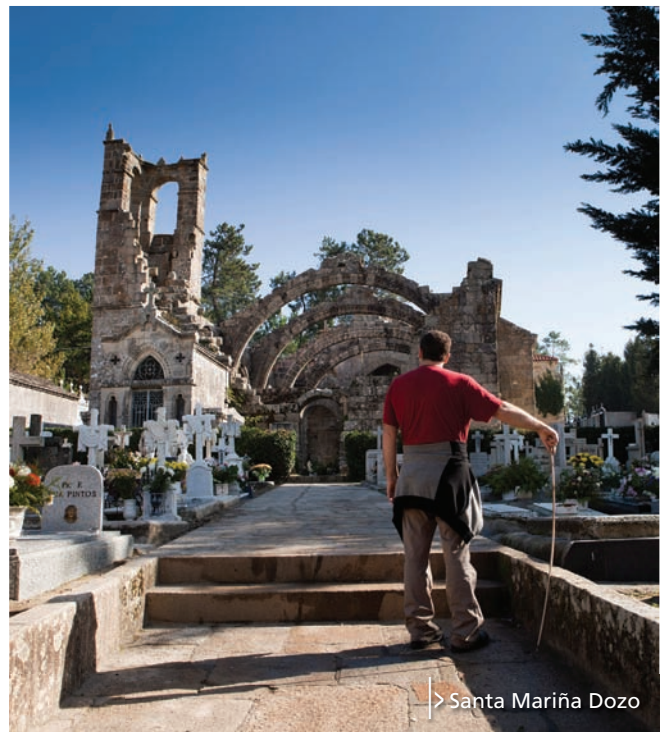
La visita al museo resulta doblemente atractiva por la proximidad a las **ruinas de la iglesia de Santa Mariña Dozo**, declaradas Monumento Nacional y que albergan un cementerio. Estos restos son capaces de sobrecogernos por tratarse del “más melancólico camposanto”, según Cunqueiro. La iglesia es un ejemplo de gótico marino. Varias hipótesis explican su destrucción parcial en el siglo XIX. Una apunta a un incendio, fortuito o provocado. La otra habla de gran cantidad de revueltas que se producían en la época. Hoy vemos la desnudez al cielo de sus arcos, ricamente ornamentados de bolas. Si nos encontramos aquí en el momento en el que el Sol desciende por el Atlántico desde el Monte da Pastora asistiremos a un bello espectáculo de juegos de luces entre los arcos.

Cuando los días son largos podemos dilatar nuestro paseo diez minutos en ascenso hacia el **Monte da Pastora**. Obtendremos una amplia panorámica de la ría de Arousa. En días muy claros se alcanza con la vista la población de Santa Uxía de Ribeira. Con esta imagen volveremos al hotel para cenar y relajarnos.

| día 3 |

Un paseo por las ruinas de la torre de San Sadurniño

Por la mañana, si madrugamos y el tiempo es favorable, podemos dar un paseo para conocer las ruinas de la torre de San Sadurniño, construida en la Alta Edad Media. Se encuentran en un islote llamado da Figueira, accesible por un precioso puente de arcos cuando la marea no está muy alta. Para llegar atravesaremos las calles del **barrio de San Tomé**, el más marino de Cambados.



Las raíces del albariño

Os proponemos una escapada enoturística al corazón de O Salnés, donde se encuentran las raíces del albariño, para pasear entre viñedos a los pies de bodegas señoriales, vanguardistas y de rústica belleza. Son muchas las posibilidades que nos ofrece esta subzona de la Denominación de Origen Rías Baixas, con numerosas firmas dedicadas a la elaboración de vinos, escondidas en centros históricos como Cambados o entre las suaves colinas que van descendiendo hasta el Atlántico. Aprovecharemos el envoltorio marino de la ría y la frondosa naturaleza del valle para organizar actividades al aire libre.

día 1 |
Meaño

- 1_ Localidad de Meaño
- 2_ Puente sobre el río Chanca
- 3_ Molinos del río Chanca

día 2 |
Meis

- 4_ Monasterio de Santa María de Armenteira
- 5_ Bodega Mar de Frades Cambados
- 6_ Villa de Cambados
- 7_ Plaza de Fefiñáns
- 8_ Paseo Marítimo Vilanova de Arousa
- 9_ Bodega Agro de Bazán

día 3 |
Meis

- 10_ Monte da Escusa Meaño
- 11_ Bodega Pazo de Zárate



INICIO_ Meaño
FIN_ Meaño
JORNADAS_ 3

MÁS INFORMACIÓN_

- Bodega Mar de Frades_ www.mardefrades.es
- Bodega Agro de Bazán_ www.agrodebazan.com
- Bodega Pazo de Zárate_ www.bodegas-zarate.com



| día 1 |

Ruta de senderismo y cena en un antiguo molino

Escogemos el ayuntamiento de Meaño como punto de partida de nuestra experiencia enoturística, por su bello paisaje y su posición central en la península de O Salnés, donde la uva *albariño* extiende sus dominios. Entre su oferta de alojamiento se encuentra un **hotel rústico con encanto** de excelente servicio, a donde llegaremos por la tarde. Tendremos tiempo de programar una primera actividad exploratoria de estas tierras, que concentran la mayor superficie de viñedos de la Denominación de Origen Rías Baixas.

Os proponemos recorrer un tramo de la cercana **ruta de senderismo de los molinos del río Chanca**, concretamente el que discurre entre las parroquias de Lores y Simes. Podréis recrearos en su naturaleza frondosa, pararos a escuchar el sonido de las pequeñas cascadas y remolinos de agua entre los cantos rodados u observar cómo la corriente mece la vegetación acuática.





> Claustro del monasterio de Armenteira



Molinos restaurados, de más de 200 años de antigüedad

Partimos del **punto sobre el río Chanca**, en las inmediaciones de la iglesia parroquial de Lores. En adelante serán seis kilómetros que discurren sin apenas elevación del terreno. La ruta está bien señalizada, provista de paneles explicativos, pasarelas y puentes de madera y alumbrado. Son muchos los molinos restaurados que encontramos, como el de *A Ponte*, *Igrexa*, *Daniel O Ferreiro*, *Entremuíños*, *Quintáns*, *Marcial de Barbeito* o *Couso*. Algunos tienen más de 200 años de antigüedad.

Aproximándonos a Simes, ya en el segundo tramo, pasando la carretera, vemos que el bosque da paso a campo abierto y cultivos de albariño. Os sugerimos que, si el tiempo lo permite, pidáis en el hotel rústico que os preparen un **picnic de productos típicos y albariño**, para aprovechar las estupendas áreas recreativas de la ruta. Otra alternativa muy recomendable es, una vez concluido el paseo, cenar en uno de los **antiguos molinos** de esta ruta, restaurado y convertido en restaurante con encanto. Su oferta gastronómica destaca por sus **carnes a la brasa**.



> Molino



> Viñedo en O Salnés



| día 2 |

Paz y sosiego en el monasterio de Santa María de Armenteira

Después del desayuno emplearemos la mañana conociendo el patrimonio enológico y cultural de O Salnés. Os proponemos empezar por la visita al monasterio de Santa María de Armenteira, muy bien señalado desde que tomamos la AG-41. Considerado la catedral de O Salnés, se encuentra en un entorno boscoso, al abrigo del monte Castrove. Lo fundó en el siglo XII la Orden del Císter, aunque de la construcción primitiva sólo se conserva la iglesia. Su interior lo veremos iluminado por un magnífico rosetón calado de elementos geométricos.

Las monjas que lo habitan desde 1989 han revivido y abierto todo el conjunto a la comunidad. Si pensamos en huir del mundanal ruido buscando tranquilidad y sosiego, nos abrirán las puertas de su hospedería. Esto les proporciona ingresos que completan con la elaboración artesanal de **jabones medicinales**, a partir del aceite de camelia que cultivan en su jardín y que se destila en la Estación Fitopatológica de O Areiro.

Un recorrido por el viñedo y la bodega Mar de Frades

Y a sólo 3 kilómetros de distancia nos encontramos en Meis con la bodega Mar de Frades, referencia innovadora del albariño en estas tierras. En ella podemos observar el proceso de elaboración de su vino. Empezamos en el viñedo, extendido en terrazas con impresionantes vistas a la ría. Continuamos con la bodega, cuyo diseño vanguardista, evocador de una gran vela de barco, se integra en el bosque que corona el Monte Valiñas.

En su interior predomina una marcada estética tecnológica, que apreciamos sobre todo en la sala de fermentación, cuyos enormes tanques de acero podemos observar sobre las pasarelas metálicas que los rodean. En todo momento nos acompañan trabajadores de la bodega. Con la degustación de sus vinos concluye la visita, aunque también podemos iniciarnos en la cata profesional con un sumiller experto.

Pescado, marisco y albariño en Cambados

Pensando en el almuerzo os proponemos retomar la autovía de O Salnés en dirección a Cambados, la villa estandarte del albariño. En las inmediaciones de la monumental **plaza de Fefiñáns** encontraréis muchos restaurantes que maridan los productos de su ría con los caldos afrutados de la Denominación de Origen Rías Baixas, ambos de merecido prestigio. En la sobremesa podemos deambular por sus calles señoriales o respirar la brisa marina en el Paseo Marítimo mientras contemplamos el perfil de la ría más grande de Galicia.

Visita a la bodega Agro de Bazán, en Vilanova de Arousa

Por la tarde haremos una visita guiada con degustación a la señorial bodega Agro de Bazán, siguiendo la carretera de Deiro (PO-9005), a la que llegaremos en menos de diez minutos. Se encuentra en el lugar de Tremoedo, ya en el ayuntamiento de Vilanova de Arousa. Su edificio neoclásico se erige al estilo de los *châteaux* franceses. Está semienterrado en una ladera peinada con extensos emparrados de calculada regularidad.

El paisaje, con sus viñedos, los bosques y el mar, es tan embriagador como la visita al interior. Aquí llaman la atención los alambiques tradicionales de la sala de destilación, donde los *augardenteiros* preparan delicados orujos y licores a partir de los hollejos de la uva. La sala de barricas es una alegoría a los útiles de la cata; sus columnas de granito reproducen la forma de los catavinos y sus capiteles un *tastevin*. Al finalizar el recorrido, proponemos la vuelta a Meaño para cenar en nuestro hotel.



Una ruta en bici todoterreno o una visita a una bodega tradicional

Tras el desayuno podemos despedirnos de O Salnés con un poco de ejercicio. En el vecino Meis encontramos el primer centro BTT (bicicletas todoterreno) abierto en Galicia desde el que se pueden programar **rutas en bici**. Podemos escoger la de **Monte da Escusa**, de baja dificultad y que ofrece impresionantes vistas a las rías de Pontevedra y de Arousa. Como algunos tramos transcurren entre bosques de pinos es fácil encontrar caballos en estado semisalvaje pastando entre los árboles.

Si preferimos tomárnoslo con calma podemos aprovechar el último paseo por Meaño para visitar el **Pazo de Zárate**, reconstruido en el siglo XVIII, y que también alberga una bodega de gran tradición familiar. Tras franquear su enorme muro de granito por el portalón de madera, nos acercaremos al molino y al viejo lagar, rodeado de antiguos aperos de vendimia y labranza. Su belleza rústica nos aporta el contraste perfecto al señorío y la vanguardia de las bodegas que visitamos el día anterior.



Mar y vino en O Rosal

Os proponemos explorar el arte de hacer vino en el valle de O Rosal. Los viñedos se insertan en parajes de gran belleza, en una naturaleza favorecida por la suavidad del clima y la influencia marítima y fluvial. También es aquí donde el Atlántico recibe al río Miño y donde éste nos une al vecino Portugal. Su carácter fronterizo le da un aire misterioso con paisajes que esconden poblados prehistóricos, como el monte de Santa Tegra. En esta propuesta os invitamos a conocer algunas de las bodegas más emblemáticas de O Rosal, pero no dejéis de considerar las muchas posibilidades que ofrece esta subzona y visitar las instalaciones de otras marcas vitivinícolas de la Denominación de Origen Rías Baixas.





- día 1 |
Oia
 1_ Localidad de Oia
 2_ Talaso Atlántico
 3_ Monasterio de Santa María de Oia
 4_ Mirador de A Riña
 5_ Petroglifos de A Pedreira

- día 2 |
O Rosal
 6_ Bodegas Terras Gauda
 7_ Bodega Quinta Couselo
A Guarda
 8_ Puerto de A Guarda
 9_ Monte de Santa Tegra
 10_ Castro de Santa Tegra
 11_ Museo Arqueológico
 Castro de Santa Tegra

- día 3 |
Oia
 2_ Talaso Atlántico

INICIO_ Oia
 FIN_ Oia
 JORNADAS_ 3

MÁS INFORMACIÓN_
 → Bodegas Terras Gauda_ www.terrasgauda.com
 → Bodega Quinta Couselo_ www.quintacouselo.com
 → Talaso Atlántico_ www.talasoatlantico.com



> Monasterio de Santa María de Oia



| día 1 |

En Oia, del talaso al monasterio

Nuestro punto de destino es Oia, ayuntamiento de la comarca del Baixo Miño, donde se ubica el valle de O Rosal. Llegamos desde la PO-552 por la costa. Su oferta hotelera incluye un **hotel talaso**, donde podemos alojarnos si nos apetece maridar vino y mar, una fórmula ya ensayada con éxito en estas tierras.

Os recomendamos llegar al hotel a primera hora de la tarde para aprovechar las propiedades mineromedicinales del agua de mar en los espacios termolúdicos del talaso. También podéis organizar una excursión, una visita tranquila por el entorno o realizar una actividad lúdica. Una buena opción es acercarse al **monasterio de Santa María de Oia**, a unos minutos en coche desde el hotel. De paso que admiramos su monumentalidad y situación, a la orilla del mar, hallamos el lugar donde comenzó la historia del vino de O Rosal. A los monjes cistercienses que lo habitaron desde el siglo XII se les atribuye el mérito del buen arte de cultivar la vid en estas tierras.



Monasterio de Santa María de Oia

La ruta de los petroglifos de A Pedreira

Tras su visita os sugerimos una excursión siguiendo la ruta de los petroglifos de A Pedreira, en el **mirador de A Riña**, desde el que observamos una panorámica excelente sobre la ensenada y el monasterio de Oia. El sendero está señalizado para poder seguir e identificar este conjunto de enigmáticos petroglifos prehistóricos a base de líneas y cazoletas fácilmente visibles.

De cena, productos del mar, setas o cordero

De regreso a Oia podemos cenar en el hotel u optar por la oferta gastronómica de los bares y restaurantes de los alrededores. En sus cartas destaca el percebe, el pulpo, la nécora y el erizo de mar. También incluyen recetas con setas de la montaña, cuando es la temporada, y algas de distintas clases. Además, gozan de fama merecida en la zona los quesos y chorizos de Torroña o el cordero de Santa Comba.

Visitamos varias bodegas, comemos al lado del mar y caminamos por el Monte Santa Tegra

Os proponemos dedicar la mañana a recorrer los parajes privilegiados del valle de O Rosal para descubrir el arte de hacer vinos con ayuda de dos bodegas significativas en la zona, asentadas donde el Miño se une con el Atlántico. Seguimos la misma carretera costera PO-552 hasta la localidad de A Guarda y luego dirección Tui.

Las bodegas Terras Gauda

En media hora alcanzamos O Rosal, donde se ubican las bodegas Terras Gauda. Vemos una orografía suave, levantada entre 50 y 150 metros sobre el nivel del mar y ondulada por pequeñas colinas. En este entorno se encuentra la bodega, flanqueada por bosques de pino y eucalipto y por su amplia extensión de viñedos. Son los mismos que recorreremos en la visita.

La bodega se asienta muy cerca de la desembocadura del río Miño por tierras de A Guarda. Por su ubicación en el valle, goza de un microclima excepcional, caracterizado por temperaturas suaves, heladas muy escasas y abundantes precipitaciones. Este mimo orográfico y climático y el trabajo de sus profesionales dan como resultado unos caldos que han llegado a las mesas de los mejores hoteles del mundo. Nos explicarán cómo funciona su apuesta por hacer convivir

la nobleza del *albariño* con otras variedades de la zona, como la *loureiro* o la delicada *caíño blanco*. La visita concluye con una degustación en su tienda.

La bodega Quinta Couselo

Tras despedirnos, seguimos por la PO-552 y luego nos incorporamos a una red de carreteras provinciales para llegar a la bodega Quinta Couselo, que toma el nombre del lugar donde se asienta. Nuestra visita discurre por una antigua heredad que estuvo en manos de la Orden del Císter en el siglo XII. Aquí se levantan los emparrados de vid en una pequeña extensión. La bodega se instala en un pazo rústico de más de 200 años, típico de la arquitectura rural gallega. Hórreo, rueda de carro y apero de labranza conviven en el jardín.

Una de las estancias de la bodega se dedica a destilar los bagazos de *albariño*, *loureiro* y *caíño*. Estos nuevos **orujos gallegos** son parte del milenario arte de los *augardenteiros*, transmitido de padres a hijos. Su elaboración se inspira en la tradición artesanal de los *poteiros* de O Rosal. Comprobamos cómo la bodega armoniza este acervo con la fecundidad de su tierra, destilando orujos y macerando en ellos productos tan exquisitos como los **mirabeles**.



Comemos en el puerto de A Guarda

Tras el recorrido pensamos dónde almorzar. Pescados y mariscos o carnes blancas maridan a la perfección con los vinos de esta tierra. Degustarlos en los restaurantes y tasterías frente al puerto de A Guarda puede resultarnos una idea atractiva. Un manjar típico aquí, en temporada, es la **lamprea**, pescada en el estuario del Miño por ser zona de tránsito para la especie cuando remonta el río para desovar. Si os tienta el marisco sabed que la localidad es conocida como la **"capital de la langosta"**, con fiesta propia en julio; y también es dueña de un postre exquisito, la **rosca de yema**.

Para reposar la comida daremos un paseo por la zona portuaria de A Guarda, donde nos sorprenden las casas típicas de los marineros, estrechas, de varios pisos y gran colorido. En el dique sur, conocido como **"dique dos mariñeiros"**, es fácil entretenernos observando las faenas de los pescadores, las embarcaciones y los aparejos de pesca. No olvidemos que esta actividad está muy arraigada en A Guarda. Su flota es de las más importantes de España para la captura de **pez espada**.



> Castro de Santa Tegra



> A Guarda desde el monte Santa Tegra



> Castro de Santa Tegra. A Guarda

Visita al Monte de Santa Tegra

En el Monte de Santa Tegra se encuentra una de las muestras de cultura castreña más significativa y mejor conservada de Galicia. Se trata de un **poblado galaico-romano** originario de la Edad de Hierro, aunque vivió su apogeo en los siglos I antes y después de Cristo con la llegada de los romanos. En el ascenso al monte obtenemos impresionantes panorámicas de la localidad de A Guarda, del estuario del Miño y su desembocadura en el Atlántico, el valle de O Rosal, la sierra de A Groba y el vecino Portugal.

Para los más deportistas, la **ruta de senderismo homologada PRG-122** conduce a la cima del monte. A cada paso descubrimos una vista diferente de la comarca, hasta llegar a los primeros muros del antiguo poblado. Caminaremos sobre sus calles empedradas, entre los restos de las viviendas, antiguos almacenes o talleres. Y aprovecharemos para hacernos una foto ante una de las casas reconstruidas, que nos dan una idea de cómo vivían sus habitantes.

Otra opción es subir en coche por la carretera de acceso al monte, hasta llegar al poblado, visitarlo con calma y luego continuar hasta la cima. A nuestra derecha observaremos un **vía crucis** y unas extraordinarias vistas sobre el océano.

Una visita al **museo arqueológico** nos permitirá conocer la espléndida colección de esvásticas halladas en las excavaciones y el remate de los torques, motivo central de la exposición. De influencia romana encontramos estelas funerarias antropomorfas y una importante muestra de monedas. El museo cuenta con una tienda donde se pueden adquirir piezas de cerámica típica y artesanal. También hay varios restaurantes-cafetería donde tomar un tentempié. Al final de la visita ponemos rumbo al hotel en busca de la cena y el relax.



| día 3 |

Tratamientos de belleza, relax y salud con agua marina en el talaso

Entre el desayuno y la despedida aún tendremos tiempo para disfrutar de un recorrido marino en las instalaciones del hotel-talaso. Podemos relajarnos en el jacuzzi, en las duchas de contraste, en los chorros de cascada o en las camas de hidromasaje. El efecto combinado de la hidroterapia y el agua marina a temperatura corporal será beneficioso para la salud. Si lo preferimos podemos optar por un tratamiento específico con masajes y productos a base de chocolate, algas o diferentes esencias florales; para relajarnos, embellecernos o mejorar nuestra salud.



Priorato de O Ribeiro

O Ribeiro es la comarca productora de vino más ancestral de Galicia. Los ríos Miño, Arnoia, Avia y Barbantiño confluyen en ella, dejando a su paso una frondosa vegetación de ribera intercalada con viñedos y huertas. En sus laderas se diseminan iglesias, monasterios, pazos, castros y juderías, así como fuentes termales, que resucitan en una nueva edad de oro para sus balnearios. Las bodegas que se proponen en este itinerario son un ejemplo de las muchas que podéis encontrar a lo largo y ancho del territorio que forma la Denominación de Origen, desde las modernas y grandes como la de la Cooperativa do Ribeiro a las más pequeñas, de cosechero, con un trato más familiar y próximo.



- día 1 |
A Arnoia
 1_ Localidad de A Arnoia
 2_ Balneario de A Arnoia
 3_ Río Miño
Cortegada
 4_ Balneario de Cortegada
A Arnoia
 5_ Localidad de A Arnoia
- día 2 |
Ourense
 6_ Bodega Pazo de Casanova
Leiro
 7_ Bodega Viña Meín
 8_ Monasterio de San Clodio
 9_ Puente medieval de San Clodio
Ribadavia
 10_ Barrio judío
 11_ Casa de la Inquisición
 12_ Ruinas del castillo de los Condes de Ribadavia
 13_ Mirador de la plaza Buján
- día 3 |
A Arnoia
 2_ Balneario de A Arnoia

INICIO_ A Arnoia
 FIN_ A Arnoia
 JORNADAS_ 3

MÁS INFORMACIÓN_

- Bodega Pazo de Casanova_ www.pazocasanova.com → Balneario de Cortegada. Tel_ **988 483 276**
 → Bodega Viña Meín_ www.vinamein.com
 → Balneario de A Arnoia. Tel_ **988 492 400**



| día 1 |

A Arnoia nos abre las puertas a la comarca vitivinícola más antigua de Galicia

A Arnoia será el lugar elegido como punto de partida para adentrarnos en la comarca vitivinícola más antigua de Galicia, O Ribeiro. En este ayuntamiento, a orillas del embalse de Frieira, se da el paradigma de la armonía entre vino, agua y termalismo que nos encontraremos en otros lugares de la comarca.



El Balneario de A Arnoia

La localidad cuenta en su oferta de alojamiento con un establecimiento hotelero con encanto rehabilitado sobre un antiguo priorato cisterciense. También existe un moderno hotel que alberga un balneario de aguas hipotermales; emanan a 22 grados y su composición sulfurada y fluorada es la adecuada para combatir afecciones reumáticas, dermatológicas o respiratorias.

Os recomendamos llegar temprano por la tarde si queréis aprovecharla relajadamente en este balneario, que se *ateraza* en una ladera en pendiente, tal como hacen aquí los viñedos. Desde su enclave privilegiado mira hacia las aguas embalsadas y a los bosques de ribera del Miño. Es el mismo paisaje que veremos desde sus piscinas exteriores e interiores.



> Balneario de Cortegada



> Balneario de A Arnoia

Recorrido en catamarán por el río Miño

Si el tiempo es propicio, por la tarde podemos completar la balneoterapia con un recorrido en catamarán por el río Miño. Prácticamente a los pies del balneario se halla el embarcadero de madera. La travesía discurre por estas aguas tranquilas durante más de una hora, acompañados en todo momento de viñedos y de robles, sauces, alisos o abedules. Según la época del año se teñirán de verdes, marrones, rojos o amarillos.

Llegaremos a otro pueblo termal, el de **Cortegada**, cuyo balneario vemos exhibirse majestuoso en la orilla, arropado por el bosque a sus espaldas. Si no es primavera o verano os aconsejamos concertar el viaje con la empresa organizadora con anterioridad. En el balneario podrán ayudarnos a contactar con ella o gestionarlo directamente.

Los típicos pimientos de A Arnoia se presentan de maneras muy diversas, incluso en helado

A la hora de cenar, para acompañar a un vino ribeiro podemos pedir productos tradicionales, y, si estamos en temporada, disfrutar también de uno de los manjares estrella de la comarca: los reconocidos pimientos de A Arnoia. Están exquisitos fritos, rellenos o en tortilla. Incluso se sirve helado de pimientos. En agosto se celebra la fiesta de exaltación del producto, declarada de interés turístico.



> Viñedos de Pazo Casanova

De ruta por las bodegas, admirando la monumentalidad del territorio y el barrio judío de Ribadavia

La Bodega Pazo de Casanova

Por la mañana, tras el desayuno, nos dirigimos al pueblo de Santa Cruz de Arrabaldo, cerca de la ciudad de Ourense. Visitaremos la bodega Pazo de Casanova, a media hora de camino por la A-52, la N-120 y la carretera provincial OU-0522. Después de franquear las murallas de piedra del pazo rural del siglo XVIII perteneciente a la bodega, en las laderas de la finca veremos las vides de *treixadura*, *albariño*, *godello* y *loureira*, a lo largo de una extensión de diez hectáreas que miran hacia poniente.

Durante el recorrido nos explicarán el proceso tradicional de elaboración que sigue la bodega. Y conoceremos los proyectos de investigación en los que están inmersos para contribuir al desarrollo y evolución de los vinos de la zona, en colaboración con la Estación de Viticultura y Enología de Galicia. Al finalizar degustaremos sus vinos y orujos.



La Bodega Viña Meín

Tras la toma de contacto con la primera bodega os sugerimos que pongáis rumbo al ayuntamiento de Leiro, en el curso medio del río Avia, de camino entre Ribadavia y O Carballiño. En la parroquia de San Clodio do Ribeiro se encuentra la bodega Viña Meín, que podremos visitar y degustar sus caldos.

Rodeada por una plantación de *treixadura*, el viejo y gran casal es hoy un coqueto alojamiento de turismo rural, pionero del enoturismo en Galicia, desde el que podemos ver ascender los viñedos por la ladera. La bodega, de nueva construcción, está levantada a los pies del edificio destinado a los huéspedes, aprovechando las piedras originales de la bodega antigua.



El monasterio cisterciense de San Clodio

Apenas a un kilómetro de aquí se encuentra el monasterio de San Clodio, Monumento Histórico-Artístico desde 1931 y considerado la cuna de los vinos de O Ribeiro. Los monjes cistercienses lo ocuparon en el siglo XII y su labor impulsó el cultivo de la vid en este territorio. La tierra, las suaves laderas y la orientación al mediodía y al oeste hicieron el resto del trabajo. Hoy alberga un hotel-monumento. Podemos acceder libremente a su interior y pasear por sus jardines o visitar los claustros. En su iglesia sobresale el retablo y el curioso artesonado mudéjar bajo el coro.

Carne, vino y licor café

De vuelta, en el restaurante del hotel tendremos la oportunidad de degustar *carne ao barro* o cordero lechal, o elegir otros establecimientos de la parroquia con menús basados en la cocina tradicional y regados con los vinos de la zona. Tras los postres es típico pedir una copita de licor café, tan popular en toda la provincia de Ourense.

Al terminar podemos dar un paseo hasta el **punto medieval de San Clodio**, que, junto con el monasterio, completa el conjunto histórico-artístico. Reparad en la cruz que corona su arco central. En la pared externa hay una figura de un santo que podría ser San Clodio.



> Casa de la Inquisición. Ribadavia

El barrio judío de Ribadavia

El resto de la tarde lo dedicaremos a callejear por Ribadavia, la capital de O Ribeiro, donde se celebra, a finales de abril o principios de mayo, la **Feira do Viño do Ribeiro**, la más antigua de Galicia y de Interés Turístico. El vino también atrajo a esta villa a una importante comunidad hebrea, que llegó a ser la mitad de su población.

Podemos entrar al barrio judío, entre la plaza Mayor y la muralla. Entre sus tiendas destaca una que prepara exquisitos dulces hebreos siguiendo antiguas recetas. La **Casa de la Inquisición** es un bello edificio del siglo XVI, que distinguiréis porque en la fachada se labraron cinco escudos de las familias ligadas al Santo Oficio, llegado a la villa para vigilar y ajusticiar a los falsos conversos judíos.



> Castillo de los Condes de Ribadavia

Una visita a las ruinas del castillo de los Condes de Ribadavia

Las ruinas del castillo de los Condes de Ribadavia, en la parte alta de esta población, son el icono de la villa. Abandonado desde el siglo XVII, aún se percibe la grandeza de haber sido una de las mayores fortalezas medievales de Galicia. Os invitamos a atravesar las tres puertas de la muralla que se conservan: la Porta de Cerca Oeste, frente a la Alameda; la Porta de Celanova, al sur, comunicando con el río; y la Porta Falsa, al sureste, camino al molino. En el **mirador de la plaza Buján** podréis descansar del paseo viendo discurrir el río Avia, que más adelante entrega sus aguas al Miño.

Ribadavia cuenta con multitud de bares con una rica selección de vinos, además de los propios de la Denominación de Origen O Ribeiro. Son una excelente opción para tapear y cenar. Alguno de estos establecimientos ofrece por la noche espectáculos de música en directo de grupos locales.



| día 3 |

Un tratamiento en el balneario de A Arnoia o un paseo en barca

Tras el desayuno os animamos a seguir aprovechando las propiedades mineromedicinales del balneario de A Arnoia, donde podréis recibir un masaje o un tratamiento de estética, salud o relax. Si lo preferís, podéis bajar hasta el embarcadero, alquilar una pequeña barca de remos y navegar por estas aguas mansas. Otra alternativa es pasear por la orilla y contemplar el paisaje, o tomar algo en su pequeño y rústico bar rodeado de jardines y con mesas de madera.



Laias y los vinos de O Ribeiro

La cultura del vino y del agua termal están íntimamente ligadas en las tierras de la comarca de O Ribeiro, en la Galicia interior. Su accidentada orografía, mezcla de ribera y montaña, conforman bellos paisajes pero también guardan fabulosos castros, ermitas, iglesias y monasterios, considerados la cuna de los excelentes vinos que producen. Estos caldos están hoy amparados por la Denominación de Origen de O Ribeiro, cuyas bodegas y rico patrimonio os animamos a descubrir.





día 1 |

Cenlle

1_ Localidad de Cenlle

Punxín y San Amaro

2_ Castro de San Cibrao de Las

Cenlle

3_ Balneario de Laias

día 2 |

Leiro

4_ Bodega de Viña Meín

5_ Monasterio de San Clodio

6_ Puente medieval de San Clodio

Ourense

7_ Bodega Pazo Casanova

Cenlle

3_ Balneario de Laias

día 3 |

Ourense

8_ Fuente de As Burgas

9_ Catedral de Ourense

10_ Praza Maior

11_ Iglesia de Santa Eufemia

INICIO_ Cenlle
FIN_ Ourense
JORNADAS_ 3

MÁS INFORMACIÓN_

→ Bodega Pazo Casanova_ www.pazocasanova.com→ Bodega Viña Meín_ www.vinamein.com→ Balneario de Laias. Tel_ **988 280 409**

| día 1 |

Desde Cenlle hasta la acrópolis más grande de Galicia, el castro de San Cibrao de Las

Os proponemos partir de Cenlle, ayuntamiento a orillas del río Miño, donde sus aguas se acumulan a causa del embalse de Castrelo de Miño. Sus manantiales de agua termal, que brota a más de 50 grados, nos permiten beneficiarnos de este recurso en modernas instalaciones.

Os aconsejamos llegar al lugar a primera hora de la tarde, así podréis aprovecharla para programar una visita a alguno de los interesantes recursos patrimoniales de la zona, como el espectacular **castro de San Cibrao de Las**, también conocido como “A Cidade”, muy próximo a Cenlle, a caballo entre los ayuntamientos de San Amaro y Punxín. Está considerado el mayor de Galicia. Su superficie intramuros se

extiende a lo largo de casi 100.000 m², de los cuales 9.000 pertenecen a la acrópolis.

Entre la multitud de elementos del castro que llamarán vuestra atención, uno de los más singulares es la fuente-aljibe situada al lado de la puerta oeste de la muralla exterior. Se sabe que el castro estuvo habitado entre los siglos II antes de Cristo y el II después de Cristo, etapa donde ya declinaba la cultura castreña, por lo que se aprecian en la acrópolis evidentes signos de romanización. Todo el castro, en la cima de una suave loma, está rodeado de un bonito paisaje de onduladas montañas y vegetación autóctona.

Una sesión de balneoterapia en Laias

Al finalizar la visita os sugerimos que culminéis la tarde con una sesión de balneoterapia en las instalaciones termales de Laias. Según está documentado también lo hacía el rey de León Bermudo II, que en el año 999 acudía a estas tierras acompañado del príncipe Alfonso para reponerse de la gota que padecía, a sabiendas de las propiedades sanadoras de estas aguas hipertermales, que hoy conocemos que son predominantemente bicarbonatadas y alcalinas. Disfrutar de un baño en la piscina exterior de agua caliente no sólo reporta beneficios para la salud sino unas excelentes vistas, pues es como un balcón donde mirar las aguas del Miño remansadas en el embalse de Castrelo de Miño. Si nos apetece también podemos realizar un tratamiento de salud, relax o belleza.

*“Mientras agua tenga el Miño,
en O Ribeiro no falta vino”.*

*“Mentras auga teña o Miño,
no Ribeiro non falta viño”.*

Dicho popular

Acompañamos los mejores manjares de la zona con una copa de ribeiro

A la hora de la cena existe una gran variedad de productos autóctonos de calidad con los que agasajar el paladar. Al lado de una copa de vino de la Denominación de Origen Ribeiro podemos escoger **pan de Cea** y un plato de **pulpo á feira**, al estilo de cómo lo preparan en la localidad próxima de O Carballiño, famosa por sus *pulpeiras*, acompañado de **cachelos** (patatas) y unos **pimientos de A Arnoia**, si es temporada. Si preferimos la carne, podemos decantarnos por una **cachucha** (cabeza del cerdo) o **lacón con grelos**.



Conocemos los lugares donde los monjes trajeron las primeras cepas de vino a principios del milenio pasado

Después de desayunar os proponemos comenzar a sumergiros en la cultura vitivinícola de estas tierras con una visita a alguna de las bodegas amparadas por la Denominación de Origen Ribeiro. El monasterio cisterciense de San Clodio, en el cercano ayuntamiento de Leiro, está considerado el germen del nacimiento de los vinos de la zona, a donde los monjes de la Orden trajeron las primeras cepas a principios del milenio pasado.

En el entorno existen además ejemplos de bodegas de la Denominación de Origen, como la de **Viña Meín**, en la parroquia de San Clodio, que os pueden introducir en la historia, la producción y las características de los vinos que aquí se cultivan. Si la visitáis podréis pasear entre los viñedos

de una plantación de *treixadura*, una de las variedades de uva blanca preferentemente utilizadas por la Denominación de Origen, y recorrer las instalaciones de la bodega. Junto al viñado también se halla una construcción tradicional rehabilitada y acondicionada como alojamiento rural; desde su galería se ven los viñedos ascendiendo por la ladera. Culminaremos la visita degustando los caldos producidos por la bodega, acompañados de unos pinchos o tapas, tan populares en Galicia.

Una visita al monasterio de San Clodio

Después os recomendamos que conozcáis el monasterio de San Clodio, que se ha convertido en hotel-monumento con categoría de cuatro estrellas pero está abierto a las visitas. Es posible pasear por los jardines y por los soportales de sus claustros o acceder a la iglesia románica, que alberga en su interior un interesante retablo y un curioso artesanado mudéjar bajo el coro.

Además, el monasterio se encuentra enclavado en un valle rodeado de viñedos, por donde resulta delicioso caminar. Os animamos a que os acerquéis al **punto medieval de San Clodio**, del siglo XV, que muestra en su parte central un interesante *cruceiro*. Junto con el monasterio forma un conjunto que ostenta la condición de Monumento Histórico-Artístico Nacional.



> Viñedos de O Ribeiro



> Viñedos en el monasterio de San Clodio

Carne, ribeiro y licor café

A la hora de comer la zona cuenta con varios restaurantes, tanto en el hotel-monumento de San Clodio como en distintas casas rurales. Además de los excelentes caldos de la Denominación de Origen Ribeiro es posible degustar buenas carnes. Para acompañar el postre no olvidéis pedir una copita de licor café, pues el de la vecina parroquia de Berán goza de justa fama.

Un pazo del siglo XVIII convertido en bodega

Por la tarde, ya reposada la comida, podéis poner rumbo al pueblo de Santa Cruz de Arrabaldo, próximo a Ourense, donde encontramos un ejemplo significativo de las bodegas de la Denominación de Origen Ribeiro, la **bodega Pazo Casanova**. Sus viñedos de las variedades *treixadura*, *albariño*, *godello* y *loureira* están junto a un pazo del siglo XVIII, que pertenece a la bodega y a donde accedemos tras pasar sus muros de piedra. La bodega colabora con la Estación de Viticultura y Enología de Galicia en proyectos que persiguen el desarrollo y evolución de los vinos de la zona, que podremos degustar junto con los destilados que elaboran.

Tras la visita podéis concluir relajadamente la tarde en las instalaciones del **Balneario de Laias**, antes de la cena.



| día 3 |

Ourense, capital termal de Galicia

Después de haber desayunado os sugerimos una visita a la ciudad de Ourense, capital termal de Galicia, con gran atractivo patrimonial y comercial. En el centro histórico se encuentra uno de sus símbolos, la fuente neoclásica de **As Burgas**, donde humean las aguas que brotan de ella a altas temperaturas. Existen dos leyendas: una que dice que el origen del manantial está en un volcán en reposo bajo la ciudad y otra que lo establece bajo la **Capilla del Santo Cristo**, en la **Catedral de Ourense**, basílica de visita obligada.

En el casco histórico encontraréis también la **Praza Maior**, una curiosa plaza inclinada rodeada de edificios con preciosas galerías blancas; y la **iglesia de Santa Eufemia**, ya de camino hacia la zona más moderna de la ciudad, con la que conecta a través de la calle del Paseo. Ésta es la gran arteria peatonal de Ourense, una calle de gran dinamismo, donde os llamarán la atención sus establecimientos comerciales, en especial los de moda de calzado y textil.



> Praza Maior de Ourense



> Ponte Vella de Ourense

Por las tierras de la D.O. Ribeira Sacra

La Ribeira Sacra, en el interior de Galicia, es como un corazón que bombea vida por los ríos Miño y Sil. Ambos formaron un paisaje de abruptos cañones mezclados de bosques autóctonos y especies mediterráneas, debido a un microclima especial. Esto lo agradece especialmente la vid, cultivada aquí en pendientes que parecen desafiar la gravedad. Saborear estos vinos, perder la vista hacia un abismo de agua o refugiarse en verdaderas joyas del Románico, que fueron cuna del monacato gallego, son parte de este destino, pensado para inundar los sentidos.



EXPERIENCIA

- día 1 |
Monforte de Lemos
 1_ Localidad de Monforte de Lemos
 2_ Conjunto monumental de San Vicente
 3_ Centro de Interpretación do Viño da Ribeira Sacra
- día 2 |
Sober
 4_ Parroquia de Doade
 5_ Centro náutico
 6_ Cañones del Sil
Esgos
 7_ Monasterio de San Pedro de Rocas
Parada de Sil
 8_ Monasterio de Santa Cristina
Nogueira de Ramuín
 9_ Monasterio de Santo Estevo de Ribas de Sil
Sober
 10_ Bodegas de Sober
 11_ Mirador de Amandi
Monforte de Lemos
 1_ Localidad de Monforte de Lemos
- día 3 |
Monforte de Lemos
 12_ Colegio de los Escolapios
 13_ Convento de las Madres Clarisas
 14_ Paseo del río Cabe

INICIO_ Monforte de Lemos
 FIN_ Monforte de Lemos
 JORNADAS_ 3

MÁS INFORMACIÓN_

→ Centro de Interpretación do Viño da Ribeira Sacra. Tel_ **982 105 303** / www.centrovino-ribeirasacra.com
 → Club Náutico de Doade. Tel_ **982 260 196**



| día 1 |

> Claustro del Parador de Monforte

En los orígenes de la ciudad de Monforte

Al atardecer llegaremos a Monforte de Lemos, capital y centro geográfico de la Ribeira Sacra. Sus alojamientos son variados y de excelente calidad. Cuenta con un **Parador** en el mismo lugar donde germinó la ciudad, el monte de San Vicente, que ocupa las instalaciones del **monasterio neoclásico de San Vicente** y del **Palacio de los Condes de Lemos**. Junto con la **Torre da Homenaxe**, que se puede visitar, forman un conjunto monumental imponente que mantiene la traza de ciudad-fortaleza rodeada por una muralla, de la que aún se conservan amplios tramos.

Esta atalaya ofrece una vista privilegiada sobre la ciudad. Muy cerca y sin salir de intramuros se puede recorrer su burgo medieval. Aquí se asentó una importante comunidad judía, cuyas huellas se dejan notar en las calles Zapaterías, Falagueira y Pescaderías y, extramuros, en la Plaza de España.





|> Monasterio de Santo Estevo de Ribas de Sil

Una visita al Centro de Interpretación do Viño da Ribeira Sacra

Recomendamos la visita al Centro de Interpretación do Viño da Ribeira Sacra. En este edificio histórico nos desvelarán todos los secretos de la producción vinícola y las variedades autóctonas, que son más de 90. Y su tienda las ofrece todas, junto a una cuidada selección de otros caldos gallegos y nacionales. Su moderno espacio expositivo, dotado de recursos audiovisuales, fotografías, esculturas y pinturas, muestra la extraordinaria singularidad y riqueza natural, artística, climática y paisajística de la Ribeira Sacra. Una visión de conjunto que nos preparará para absorber al día siguiente las intensas sensaciones que despiertan estos parajes.

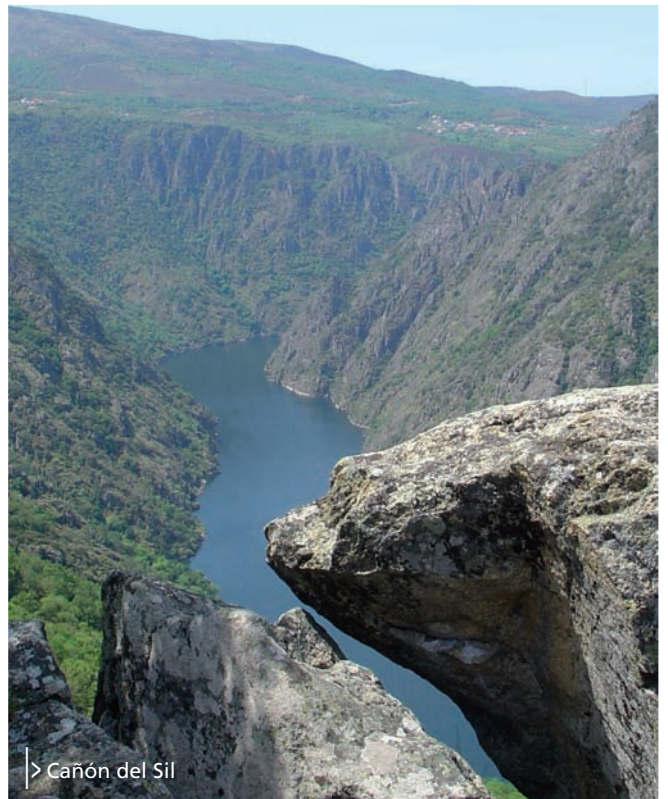
Despediremos el complejo en su **tapería**. En ella podemos regar el paladar con un *mencía* y dejarnos tentar por un toque de cocina de autor, con productos gallegos de la más alta calidad, presentados como tapas creativas. Luego retomaremos el camino hacia el hotel, donde disfrutaremos de la cena.

|> Centro de Interpretación do Viño da Ribeira Sacra





> Embarcadero de catamaranes en el río Sil



> Cañón del Sil

| día 2 |

Una aventura por los cañones del Sil, en catamarán o en tren turístico

Será necesario un consistente desayuno en el hotel para iniciar la aventura por los cañones del Sil, abruptas rupturas graníticas, símbolo del paisaje de la Ribeira Sacra. Existen dos posibilidades de exploración. Una desde las profundidades del cañón, navegando sobre las aguas del Sil y la otra a vista de pájaro. Cautivadoras y emocionantes por igual, no tenemos que renunciar a ninguna si nos organizamos bien. Podemos resolver ambas desde **Doade**, en el ayuntamiento de Sober, a unos 13 kilómetros de Monforte de Lemos por la carretera LU-903.

A media mañana, desde su centro náutico parte uno de los **catamaranes** que recorre las aguas del Sil durante dos horas. Quedaremos boquiabiertos ante el paisaje que se alza sobre nuestros ojos. *Soutos* (terreno poblado de

castaños), *carballeiras* (robleales) y también especies mediterráneas como el olivo parecen escalar por los desfiladeros, tiñéndolos de una gama increíble de rojos, amarillos y verdes, si es otoño.

La cuna del monacato gallego

Contemplaremos también como iglesias y capillas románicas salpican esta orografía. Estamos en la cuna del monacato gallego, con ejemplos sobresalientes como el **monasterio románico de San Pedro de Rocas** y los de **Santa Cristina** y **Santo Estevo de Ribas de Sil**, éste último reconvertido en Parador. El cultivo de la vid, que se extiende a lo largo de estos cuasi precipicios, en terrazas, también llamadas *socalcos*, atraerá poderosamente nuestra atención.

Comemos en una bodega típica

Tras el periplo fluvial, seguro que se despierta el apetito y el deseo de degustar los vinos de la Denominación de Origen Ribeira Sacra que ampara estas uvas, casi todas de variedad *Mencía* . A la hora de comer es inevitable que la enología se ponga en pie de igualdad con la oferta gastronómica. Una alternativa recomendable es recurrir a las **bodegas de Sober**, que ofrecen servicio de restaurante de excelente calidad, con el aliciente de disfrutar de construcciones de arquitectura rural tradicional de la zona. No en vano, la Ribeira Sacra fue el entorno elegido por la primera casa de turismo rural que se abrió en Galicia.



> Torre da Homenaxe desde Monforte



> Paseo a orillas del río Cabe

El significado de la “viticultura heroica”

Después de la sobremesa estaremos listos para vivir nuevas experiencias, como un recorrido en **tren turístico**, que parte de Doade. Durante dos horas iremos serpenteando el terreno por pistas asfaltadas que nos encumbran por los cañones. Es obligada la parada en miradores estratégicos como el de **Amandi**, localidad famosa por su feria del vino, reconocida como de interés turístico de Galicia. Desde aquí nos sorprenderemos admirando los viñedos en bancales casi verticales y entenderemos entonces el significado de la expresión “viticultura heroica”.

Para reposar las emociones, el recorrido contempla una parada en una gran bodega, donde catar sus vinos, al tiempo que aprendemos más sobre la cadena de producción de la Denominación de Origen Ribeira Sacra. De regreso a Doade es hora de volver sobre nuestros pasos a Monforte de Lemos para descansar en el hotel. Antes podemos **tapear** por la ciudad, una costumbre muy arraigada en la zona.



> Colegio de los Escolapios. Monforte

| día 3 |

De paseo por Monforte

Después del desayuno en el hotel y si contamos con tiempo antes de iniciar el regreso a casa, es recomendable un pequeño paseo por el casco histórico de Monforte de Lemos. En pocos metros cuadrados concentra valiosas sorpresas. Desde dos obras de El Greco, en la pinacoteca del **Colegio de los Escolapios**, conocido como el “Escorial gallego”, hasta una de las más importantes colecciones de arte sacro que existen en España, en el **convento de las Madres Clarisas**.

Estirar las piernas por el céntrico paseo a orillas del **río Cabe** es otra opción para llenarnos de energía antes del viaje de vuelta. Es probable encontrar barquitas de remos por sus aguas mansas, piragüistas y pescadores que darán una nota de color al paisaje.



> Palacio de los Condes de Lemos



Por las tierras de la D.O. Valdeorras

La comarca de Valdeorras es una zona de gran contraste geográfico. Combina su proximidad a Pena Trevinca, conocida como “el techo de Galicia”, con sus profundas cuencas fluviales, por las que discurre el río Sil y sus afluentes. En su tierra roja y arcillosa la vid se siente cómoda. La pizarra no sólo adorna los tejados de edificaciones tradicionales, sino que compone un suelo apto para la maduración de la uva. Ésta, convertida en vino, se echa a dormir bajo la tierra, en las mismas cuevas que horadaban los romanos hace siglos buscando oro.





día 1 |

O Barco de Valdeorras

- 1_ Localidad de O Barco de Valdeorras
- 2_ Pazo de los Flórez

día 2 |

A Rúa

- 3_ Localidad de A Rúa
- 4_ Embalse de San Martiño
- 5_ Bodega Alán del Val
- 6_ Cueva-bodega "La Mina" (Joaquín Rebolledo)
- 7_ Bodega de A Coroa
- 8_ Área recreativa de O Aguillón

día 3 |

O Barco de Valdeorras

- 9_ Monasterio de Xagoaza
- 10_ Iglesia de San Miguel
- 11_ Bodega Godeval

INICIO_ O Barco de Valdeorras
FIN_ O Barco de Valdeorras
JORNADAS_ 3

MÁS INFORMACIÓN_

- Pazo do Castro_ www.pazodocastro.com
→ Bodega Alán del Val_ www.alandeval.com
→ Bodega Joaquín Rebolledo_ www.joaquinrebolledo.com

- Bodega de A Coroa_ www.acoroea.com
→ Bodega Godeval_ www.godeval.com



| día 1 |

Retazos de historia medieval

Os proponemos una ruta por la comarca y el valle de Valdeorras, modelado por el paso del río Sil entre montañas. La localidad de O Barco de Valdeorras se presenta como punto estratégico para explorar esta tierra.

Os recomendamos llegar al alojamiento elegido a primera hora de la tarde. La oferta hotelera es variada, tanto en la propia villa como en sus parroquias.





El *botelo*, las castañas y las setas predominan en los menús del territorio

Y, para cenar, la oferta de restauración es muy amplia. Ante el menú recordad el refrán que oiréis aquí: “Del mar, el mero; de O Barco, *o botelo*”. El *botelo* es un elaborado de la matanza del cerdo, todo un obsequio para el paladar. Otros productos reconocidos de la zona son las castañas, que están ocupando un puesto de honor en la cocina actual de Valdeorras, junto con la gran riqueza micológica de sus montes. En la copa encajarán a la perfección tanto un tinto de *mencia* como un blanco de *godello*, de la Denominación de Origen Valdeorras.

> Pazo do Castro

> Festa da Androlla



De la tradición de los pazos a los tratamientos de vinoterapia

Hoteles, casas y pazos guardan retazos de la historia medieval de esta ciudad, por lo que merecen una visita. Es el caso del **Pazo de los Flórez** o Pazo do Castro, convertido en hotel. Está situado en el lugar conocido como Vila do Castro, a cinco minutos del centro, en la parte alta de O Barco de Valdeorras. Desde aquí se ofrece una amplia vista sobre la llanura en la que se asienta esta gran población. En 1630 D. Pedro Losada y Quiroga lo mandó construir para fundar su mayorazgo regular.

Llama la atención su aspecto original, diferente al resto de los pazos gallegos. Nos recibe su fachada con seis arcos de piedra roja del país sobre un amplio soportal y sus tejados cubiertos de pizarra, seña de identidad de la comarca, cuya actividad económica gira alrededor de su extracción. Declarado edificio histórico-artístico junto con su capilla, ha sido habilitado como hotel-monumento de cuatro estrellas. En su interior conserva el mobiliario, la decoración y obras de arte originales. Curiosead en su entorno y descubriréis en una *palleira* (pajar) anexa un pequeño museo de carruajes y aparatos de montar.

Si habéis llegado temprano podéis aprovechar y añadir a la tarde un poco de relax en el spa del pazo. Envolvimientos o masajes en aceites extraídos de la uva son algunos de los tratamientos de vinoterapia que en esta zona integran la propuesta alrededor del amplio mundo del vino y su cultura.



> Bodega Alán del Val



> Viñedos en Valdeorras

De bodegas en A Rúa

La mañana la dedicaremos a conocer a fondo los vinos de la Denominación de Origen Valdeorras, de la mano de sus bodegueros, en los propios viñedos. Nos desplazaremos en coche hasta el vecino ayuntamiento de A Rúa, donde se ubica el mayor número de bodegas adscritas a la denominación. Seguimos la N-120 y luego el desvío indicado a la localidad. En el cuarto de hora aproximado de trayecto, su belleza va revelándose ante nosotros. El curso encajado del Sil que veníamos siguiendo se ensancha aquí de tal manera que forma a los pies de A Rúa el **embalse de San Martiño**, espacio de gran valor natural por su flora y fauna y cuyo interior contiene varias islas.



Los bodegueros nos muestran los secretos de sus caldos

Son muchas las bodegas de la zona que merecen nuestra atención por su gran singularidad, así que emplearemos buena parte del día a visitarlas y conversar con los bodegueros sobre las variedades, el laboreo de la viña, la poda, la vendimia, la elaboración, el clima, los suelos o cualquier aspecto que deseemos conocer sobre el vínculo de esta tierra con el vino.

Por la mañana podremos acompañar a los bodegueros de **Alán del Val** hasta la **finca A Costiña**, para ver las cepas de *brancellao*, orientadas al sur en un terreno con una marcada pendiente. Bajo este suelo de pizarra, que facilita la permeabilidad y la absorción del calor solar, la maduración de la uva será la idónea. Así es como esta bodega elabora un vino exclusivo de parcela, con botellas numeradas que acaban en las mesas de los mejores restaurantes.

Más tarde descenderemos hasta la cueva-bodega denominada **"La Mina"**, construida en el siglo XVIII y restaurada respetando todos sus elementos estructurales. Es aquí donde la **bodega Joaquín Rebolledo** madura los vinos de crianza de una forma natural, alejados del ruido y a una temperatura y humedad siempre constantes. En estas habitaciones de piedra bajo la tierra permanecen las barricas hasta que los enólogos consideran que es el momento ideal para que sus caldos salgan al mercado.

Los restaurantes de A Rúa no descuidan los productos típicos de la zona como el *botelo* o la *androlla*, la empanada de costillas, las anguilas de río, el cabrito asado o las carnes de caza.



Una bodega asentada sobre un antiguo castro romano

Después de comer podemos subir hasta el **monte de A Coroa**, donde se asentaba un antiguo castro romano y hoy lo hace la bodega del mismo nombre. Sus propietarios la reconstruyeron sobre una edificación de más de 300 años de antigüedad, empleando sólo materiales autóctonos como pizarra, piedra, madera y barro.

Los ojos se nos escaparán de inmediato hacia una pequeña construcción circular de piedras irregulares coronada por una chimenea. Se trata del respiradero que usa la cueva, oculta bajo sus pies. Aquí tiene lugar el proceso de fermentación de este oro líquido que es el *godello*. La magia y misterio del lugar aumentará al conocer que a 300 metros al norte los romanos horadaban esta montaña para obtener oro y que a 200 metros al sur cruzaba la *Vía Nova*, calzada romana número XVIII en el Itinerario de Antonino, que comunicaba Astorga con la ciudad portuguesa de Braga.



Un paseo por la naturaleza

Si al finalizar el recorrido con los bodegueros aún no es muy tarde, os aconsejamos pasear por el espacio verde de **O Aguillón**, que rodea el embalse de San Martiño por todo el margen derecho del río Sil a su paso por A Rúa. Es el balcón perfecto para observar las aves que vienen a anidar aquí. Entre ellas se han registrado más de una docena de familias distintas de ánades.

Para cuando sea la hora de cenar, si decidís hacerlo en A Rúa, el **codillo de cerdo** es una de las especialidades por las que se distingue el ayuntamiento, que exalta este plato en una feria gastronómica anual.



|> Embalse de San Martiño desde O Aguillón. A Rúa



| día 3 |

De los templos románicos a las modernas tecnologías de elaboración del vino

Antes de iniciar el regreso podéis dar un último paseo hasta el **Monasterio de Xagoaza**, que en su origen fue priorato de los caballeros Templarios, y la **iglesia de San Miguel**, donde en la parte superior se distingue una Cruz de Malta labrada en la piedra. En poco más de media hora desde el centro de O Barco de Valdeorras se alcanza este bello conjunto medieval de los siglos XII y XIII, que tras su restauración alberga las modernas instalaciones de la **bodega Godeval**, que podemos visitar. La arquitectura románica de estas construcciones y un entorno natural casi virgen nos transportarán a un tiempo pasado. Por el contrario, el interior de la bodega incorpora las más modernas tecnologías para elaborar un vino monovarietal de *godello* al amparo de la Denominación de Origen.



> Viñedos



> Monasterio de Xagoaza

Por las tierras de la D.O. Monterrei

Quereamos acercaros una experiencia enoturística donde, además de disfrutar de los vinos de la más joven Denominación de Origen gallega, la de Monterrei, os sintáis acogidos por una tierra de carnavales ancestrales (*entroidos*). Os encandilarán sus variados parajes naturales presididos por la mirada omnipresente de la gran ciudad-fortaleza de Monterrei.





EXPERIENCIA

día 1 |

Monterrei

- 1_ Parroquia de Vilaza
- 2_ Pazo de Espada
- 3_ Pazo de Limia
- 4_ Iglesia de San Salvador
- 5_ Fortaleza de Monterrei

Verín

- 6_ Localidad de Verín

día 2 |

Monterrei

- 7_ Bodega de Vía Arxétea
 - 8_ Bodega Tapias Mariñán
- Vilariño de Conso

- 9_ Parque Natural de O Invernadeiro

día 3 |

Verín

- 10_ Paseo del río Tamega
- 11_ Casa do Asistente
- 12_ Balneario de Cabreiroá

INICIO_ Monterrei

FIN_ Verín

JORNADAS_ 3

MÁS INFORMACIÓN_

→ Bodega Vía Arxétea_ **687 409 618**

→ Bodega Tapias Mariñán_ www.tapiasmarinhan.com

→ Casa de turismo rural "O retiro do Conde"_ www.oretirodoconde.com

→ Balneario de Cabreiroá_ **988 590 015**

www.cabreiroa.es



> Vista del valle desde el castillo de Monterrei



| día 1 |

La belleza y monumentalidad del valle de Monterrei

Os proponemos llegar a primera hora de la tarde al valle de Monterrei, a orillas del río Tamega. Estamos en la zona suroriental de la provincia de Ourense, cerca de Portugal. Tras dejar las maletas en el hotel comenzaremos esta aventura enoturística explorando los bellos pueblos del valle. La parroquia de Vilaza, en el ayuntamiento de Monterrei, resulta un excelente punto de partida, por su proximidad al enlace con la Autovía de las Rías Baixas (A-52), que dota al pueblo de una inmejorable accesibilidad sin romper la vida apacible que se respira aquí.



Pazos convertidos en casas de turismo rural

La localidad conserva la arquitectura de sus tradicionales pazos. Algunos acogen establecimientos de turismo rural, como el **Pazo de Espada** (antes conocido como Pazo Blanco-Raxoi), sólo accesible a los huéspedes, que además pueden disfrutar de una vinoteca surtida de los caldos de la Denominación de Origen Monterrei. Enfrente se encuentra el llamado **Pazo de Limia**; su portalón de entrada está coronado por un reloj de sol y en su fachada principal destaca una galería acristalada y una característica piedra de armas rodeada de decoración barroca.

Una de las principales singularidades de Vilaza es su **iglesia barroca, la de San Salvador**. Tiene adosada una torre de construcción más antigua y de grandes dimensiones, llamada Torre de los Templarios.



> San Salvador de Vilaza

Visita a la fortaleza medieval de Monterrei

Vilaza siente en todo momento la impetuosa mirada de la fortaleza medieval de Monterrei, el icono de esta comarca, del ayuntamiento, del valle y de la etiqueta de su Denominación de Origen. Su majestuosa presencia ejerce una influencia omnipresente sobre este territorio limítrofe con Portugal, cuya frontera vigila desde hace 800 años. Aprovecharemos la tarde para visitar esta acrópolis, la mayor de Galicia para muchos autores.

Llegados desde Vilaza a la N-525 giraremos a la izquierda en dirección Ourense hasta encontrar un desvío a la derecha que señala el Parador de Verín. Desde el entorno del Parador, a los pies del castillo, ascendemos caminando por la colina. Es la mejor manera de reparar en la triple muralla y sus edificios, contruidos entre el siglo XII y el XVII. Primero encontramos el **Hospital de Peregrinos**, fundado en el siglo XV. No olvidemos que esta comarca es la puerta de entrada a Galicia desde la Meseta y Portugal y referencia ineludible en la Vía de la Plata hasta Santiago de Compostela.

Luego atravesamos las calles del poblado hasta llegar a la última puerta, que franqueamos para alcanzar el patio de armas. Desde aquí accedemos a la **Torre da Homenaxe**, una impresionante mole de piedra de 22 metros de altura. Desde ella dominaréis gran parte de la cuenca del río Támega, valle salpicado de viñedos, huertas, pueblos pequeños y más grandes, como el de Verín. También encontraréis la **Torre de las Damas**, de menor tamaño y perfectamente enclavada en el **Pazo dos Condes**, edificio renacentista con una vistosa arcada apoyada en columnas. La **iglesia de Santa María** completa el conjunto; en una de sus fachadas tiene un Cristo rodeado de figuras antropomorfas y mitológicas que os maravillará.



> Castillo de Monterrei



> Pazo dos Condes



> Río Tâmega. Vilaza

En este ambiente, que nos traslada a otra época, no nos costará imaginar las leyendas que rodean el lugar y que hablan de la condesa infiel que, temiendo la ira de su marido, se precipita desde la torre al pozo del patio de armas, conocido como “pozo verde”, de 14 metros de profundidad.

Aunque el entorno exterior de la fortaleza es abierto, si estamos interesados en acceder al interior de la Torre da Homenaxe, del Pazo dos Condes y de la iglesia, el horario de visitas es de 10.00 a 19.00 horas todos los días.

Y, para comer, pulpo á feira, bacalao o cocido

Al terminar la visita podemos cenar en Verín, acompañando los vinos de la Denominación de Origen Monterrei con pulpo á feira o bacalao. El cocido gallego y todos los productos relacionados con la matanza del cerdo, como la *androlla* o la *cachucha*, también son una buena opción. Estos manjares están vinculados con el *Entroido* (Carnavales), aquí declarado de Interés Turístico Nacional, puesto que en esta época se degustan con mayor deleite.

> Entroido de Verín



Acercándonos al arte del vino

Tras un buen desayuno, por la mañana nos aguardan los bodegueros de Monterrei. Dado que el territorio que conforma la Denominación de Origen es relativamente pequeño, tendremos al alcance de la mano la mayoría de las bodegas adheridas, repartidas por el valle del Támega.

Si hemos elegido Vilaza como lugar de alojamiento podremos visitar la **bodega de Vía Arxétea**, de tradición familiar. Su propietario nos guiará entre las vides y nos mostrará las diferencias entre una *treixadura* y una *godello*, las variedades blancas más cultivadas en la zona. Tocamos las cepas, sus hojas y las uvas para comprobar la textura y dureza. Podremos asistir a los trabajos de aclareo de la uva, la poda o la vendimia, según la época del año. En la bodega se explica el proceso de producción; descubriremos cómo se capturan todos los aromas de la uva para transmitirlos a los vinos antes de su paso por la prensa. Y, finalmente, degustaremos los caldos que aquí se producen.

Desde Vilaza nos desplazamos al pueblo de Pazos, en el ayuntamiento de Verín, destino a la **bodega Tapias Mariñán**. La bodega sigue el diseño de una casa rural típica de la zona, en granito. El extenso viñedo se asienta en llano a su lado, con un gran telón de fondo montañoso a media distancia. Recorriendo viñedos y degustando los

caldos blancos de *godello* y *treixadura* o los tintos de *mencia* habremos llegado al mediodía. En el entorno encontraremos un mesón que prepara cocina tradicional y cuya especialidad son las **parrilladas de carne**.

La belleza del Parque Natural de O Invernadeiro

Después de la sobremesa pondremos la guinda a la jornada conociendo el Parque Natural de O Invernadeiro, en el Macizo Central ourensano, que deja parte de su huella al norte de Monterrei. La visita tiene que ser previamente autorizada, ya que se trata de una extensión propiedad de la Xunta de Galicia.

Desde Verín tomamos la carretera comarcal OU-114 de Laza y allí cogemos el desvío a Campobeceros. Es el mejor lugar para que la naturaleza de estas tierras nos seduzca por completo, dentro de un paraje que siempre estuvo deshabitado. En el parque encontraremos abundante presencia de acebos, serbales y tejos. Las águilas y los halcones sobrevuelan la zona y hasta es posible avistar algún alimoche. Los suelos son dominio del lobo, el jabalí, el armiño o la garduña.

Existen cinco posibles rutas guiadas, por las que podemos seguir la pista de corzos y ciervos. Os recomendamos escoger la que conduce al circo glaciar y a la hermosa **cascada de Os Arcos**. Inundados de sensaciones regresamos al hotel en busca de la cena y el descanso.



De paseo por Verín

Antes de partir os recomendamos una caminata matutina más relajada por la villa de Verín, siguiendo el curso del Tâmega por el paseo del río hasta la Alameda. Si deseáis hacer las últimas compras del viaje podéis adentraros en la zona más comercial.

A los amantes de la heráldica no se les puede pasar por alto la conocida como **Casa do Asistente**, próxima al puente que cruza el Tâmega. Impresiona el hermoso escudo que luce su fachada. Este edificio fue construido para el asistente del Conde de Monterrei, de ahí su nombre. Hoy es la sede de la Oficina de Turismo y albergue de peregrinos. Cuenta además con dos grandes salas de exposiciones.



> Casa do Asistente



> Balneario de Cabreiroá

Experiencia enogastronómica en Santiago de Compostela

Os proponemos una escapada a Santiago de Compostela, Patrimonio de la Humanidad y capital de Galicia. Disfrutaremos del mundano placer de su exquisita gastronomía y de sus reconocidos vinos. Y despertaremos nuestras emociones al contemplar la belleza de su catedral, donde aprovecharemos para abrazar al Apóstol.



➤ Mercado de Abastos

día 1 |

Santiago de Compostela

- 1_ Casco histórico
- 2_ Praza do Obradoiro
- 3_ Catedral de Santiago
- 1_ Casco histórico
- 4_ Alameda

día 2 |

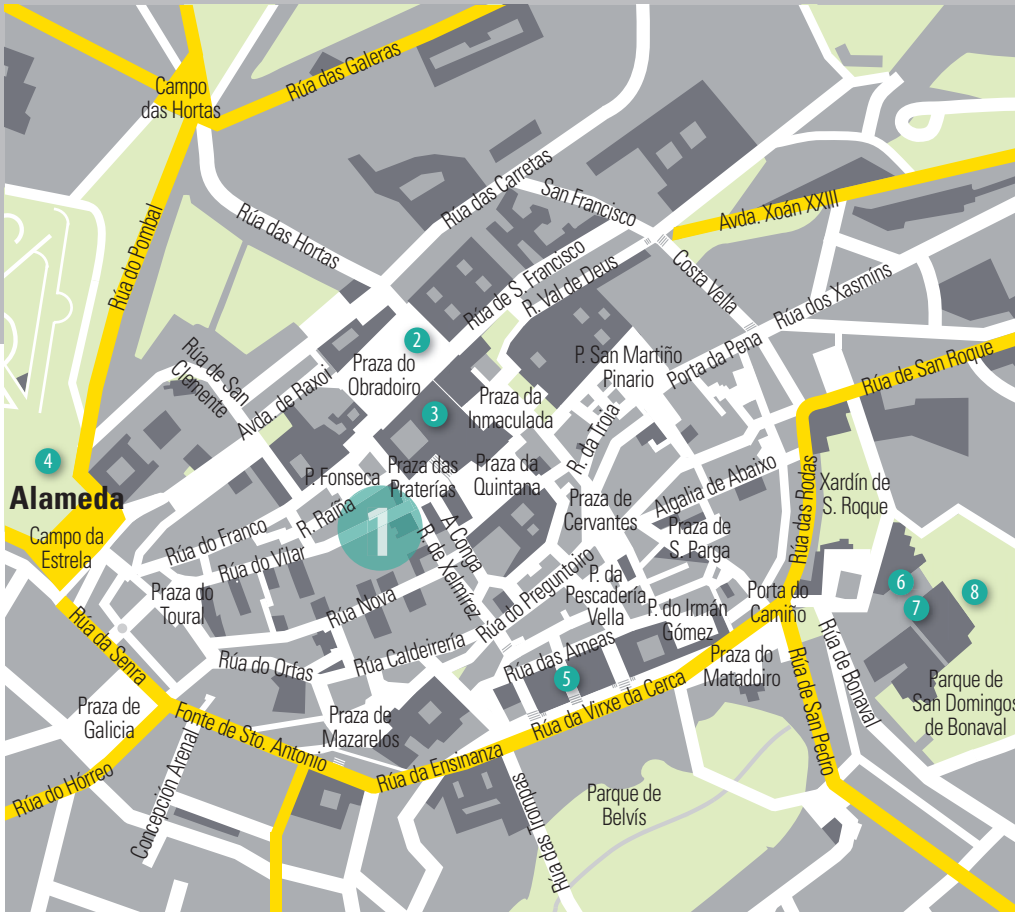
Santiago de Compostela

- 5_ Mercado de Abastos
- 6_ Centro Galego de Arte Contemporánea
- 7_ Museo do Pobo Galego
- 8_ Parque de Bonaval
- 5_ Mercado de Abastos

día 3 |

Santiago de Compostela

- 1_ Casco histórico



INICIO_ Santiago de Compostela
FIN_ Santiago de Compostela
JORNADAS_ 3

MÁS INFORMACIÓN_

→ Catedral_ www.catedraldesantiago.es
→ Mercado de Abastos_ www.mercadodeabastosdesantiago.com

→ Centro Galego de Arte Contemporánea_ www.cgac.org
→ Museo do Pobo Galego_ www.museodopobo.es



| día 1 |

La Praza do Obradoiro y la catedral, las joyas de la ciudad

Os recomendamos llegar a Santiago a primera hora de la tarde. En el casco histórico encontraréis pensiones y hoteles con encanto en edificios envueltos de tradición e historia, en singular combinación con rehabilitaciones innovadoras.

Después de instalaros dejaos perder por la alfombra empedrada de sus calles. La catedral y la **Praza do Obradoiro** son visita obligada. Si nos situamos en el centro de esta plaza y giramos sobre nosotros mismos obtendremos una síntesis visual de todo lo que es Santiago: espiritualidad en la **catedral**; conocimiento en el **Pazo de San Xerome** (sede del rectorado de la universidad compostelana); autoridad en el **Pazo de Raxoi** (sede del Ayuntamiento); y acogida en el **Hostal dos Reis Católicos** (antiguo hospital de peregrinos y hoy Parador). Estilos diferentes unidos por el granito de sus construcciones.



> Fachada de la Catedral de Santiago

Os sugerimos recorrer con detenimiento el interior de la catedral. El **Pórtico da Gloria**, obra cumbre del arte románico, es sobrecogedor. No dejéis de abrazar al Santo y visitar sus reliquias. El itinerario se inicia subiendo al camarín del Apóstol, en lo alto del altar mayor, donde se abraza su efigie. Luego se baja a la cripta, que custodia las reliquias guardadas en una urna de plata labrada. Las demás fachadas de la catedral, acompañadas de sus plazas, merecen también un recorrido pausado.

De vinos y tapas por el casco histórico, antes o después de un paseo por la Alameda

Al concluir tomad la **Rúa do Franco**, llamada así por ser el lugar donde antaño se hospedaban los peregrinos franceses. Captarán vuestra atención los expositores refrigerados con carnes frescas y acuarios con los pescados y mariscos en vivo, a las puertas de sus restaurantes. Aquí se exhibe lo mejor de la gastronomía de Galicia, por lo que podemos ir tomando ideas para la cena.

Al final de la calle atravesamos **Porta Faxeira** -lugar donde se alzaba una de las siete puertas que se abrían en la muralla medieval-, paso natural que comunica el casco histórico con la **Alameda**, el gran parque del centro de Santiago. Contiene bellas sorpresas como un eucalipto centenario, hermosos jardines de camelias y un pequeño bosque de viejos robles. Desde el Paseo da Ferradura tendréis una visión frontal de la catedral, que destaca entre el resto de edificios históricos. Es una imagen fascinante en cualquier momento del día pero, al declinar la tarde, la luz le concede una atmósfera mágica.

A la hora de cenar es una costumbre muy arraigada ir de vinos y tapas de local en local por el **casco histórico**, aunque la exquisita variedad de restaurantes en Santiago también invita a cenar de plato. Cuando cae la noche estas calles ofrecen más posibilidades. Una es tomar una copa tranquila al encuentro de los compostelanos y gozar de los paseos nocturnos por sus calles envueltas en una iluminación amarilla y nostálgica que transmite sensaciones románticas.



> Interior del Mercado de Abastos



> Mercado de Abastos



> Rúa do Franco

El Mercado de Abastos, el segundo lugar más visitado tras la catedral

Después del desayuno os proponemos un pequeño paseo hacia el Mercado de Abastos, el segundo lugar más visitado de Santiago tras la catedral. Para sacarle el máximo partido podéis apuntaros a un **taller gastronómico**, que incluye la experiencia de comprar aquí los ingredientes y luego cocinarlos.

En los pasillos de la plaza nuestro olfato se inundará con los aromas de los productos frescos de la huerta, el marisco y el pescado de las lonjas de Ribeira y A Coruña, junto con los quesos y panes artesanos, vinos y licores. Nos sorprenderá la variedad, tamaños y colores, y nuestro oído se envolverá de reclamos e invitaciones de los comerciantes para oler, tocar e incluso catar su producto, autóctono y de proximidad. Todavía perdura la figura de la "paisana", que vende a pie de plaza la cosecha de su huerta, la miel de sus colmenas, los huevos de sus gallinas o los pollos vivos de corral. Las más conocidas son las **pementeiras de Padrón**.

Podemos cocinar nosotros mismos los productos adquiridos en el mercado, con ayuda de un chef

Más tarde, a los fogones, el chef nos orientará pero nosotros cocinaremos. En función de los ingredientes adquiridos podremos hacer un guiso de pollo de aldea, el tradicional pulpo á feira, carne ao caldeiro, empanada de zamburiñas, salpicón de marisco o un arroz marinero con bogavante. Según nuestro gusto o estilo podremos elegir o combinar lo tradicional con preparaciones más vanguardistas. De postre aprenderemos a elaborar la afamada **tarta de Santiago**, una delicia de almendras desmenuzadas. Entre cocción y cocción saborearemos una copa de los reconocidos vinos de las denominaciones de origen gallegas, mientras intercambiamos trucos y consejos culinarios con los profesionales.

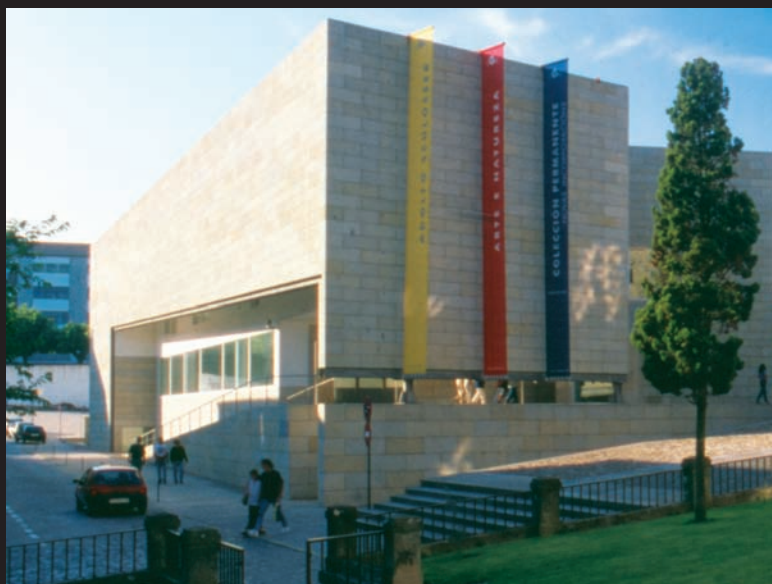


El parque de Bonaval desemboca en un antiguo cementerio, escenario de múltiples espectáculos al aire libre

Tras la sobremesa os sugerimos acercaros al parque de Bonaval, antigua finca y cementerio de un convento dominico. Accedemos por el paso entre el **Museo do Pobo Galego** y el **Centro Galego de Arte Contemporánea**. El paseo discurre en ascenso por una ladera conformada por senderos, bancadas y muros de esquistos. Nos acompañará el susurro del agua de fuentes, canales y aljibes y una vegetación armoniosa de magnolios, frutales y robles. Por el camino hallaréis una **escultura de Chillida** con forma de marco. Probad a situaros detrás de ella y de cara al paisaje para descubrir una visión diferente del casco histórico, repleto de tejados y chimeneas. Caminando no os será difícil llegar a un **cementerio**, hoy desacralizado, cuyo entorno mágico y especial acústica se aprovecha en ocasiones para la celebración de espectáculos musicales.

Asistimos a una cata de vinos

Después os recomendamos regresar al taller gastronómico para redondear la experiencia con una cata de vinos dirigida por un enólogo. Os sorprenderá ser capaces de percibir las sutilezas y las diferencias entre ellos gracias a la orientación profesional. Con juegos de ensayo visual, olfativo y gustativo podremos fijarnos en el tono verdoso de un blanco joven y en el dorado de uno de barrica; en una nota fresca de manzana y en otra que recuerda más a pan; o la densidad mayor o menor en boca. Y aunque un experto precisa horas y horas de estudio, nuestros sentidos habrán disfrutado de los colores, olores y sabores de los vinos de las denominaciones de origen gallegas.





› Museo do Pobo Galego y Centro Galego de Arte Contemporánea

| día 3 |

De compras por el casco histórico

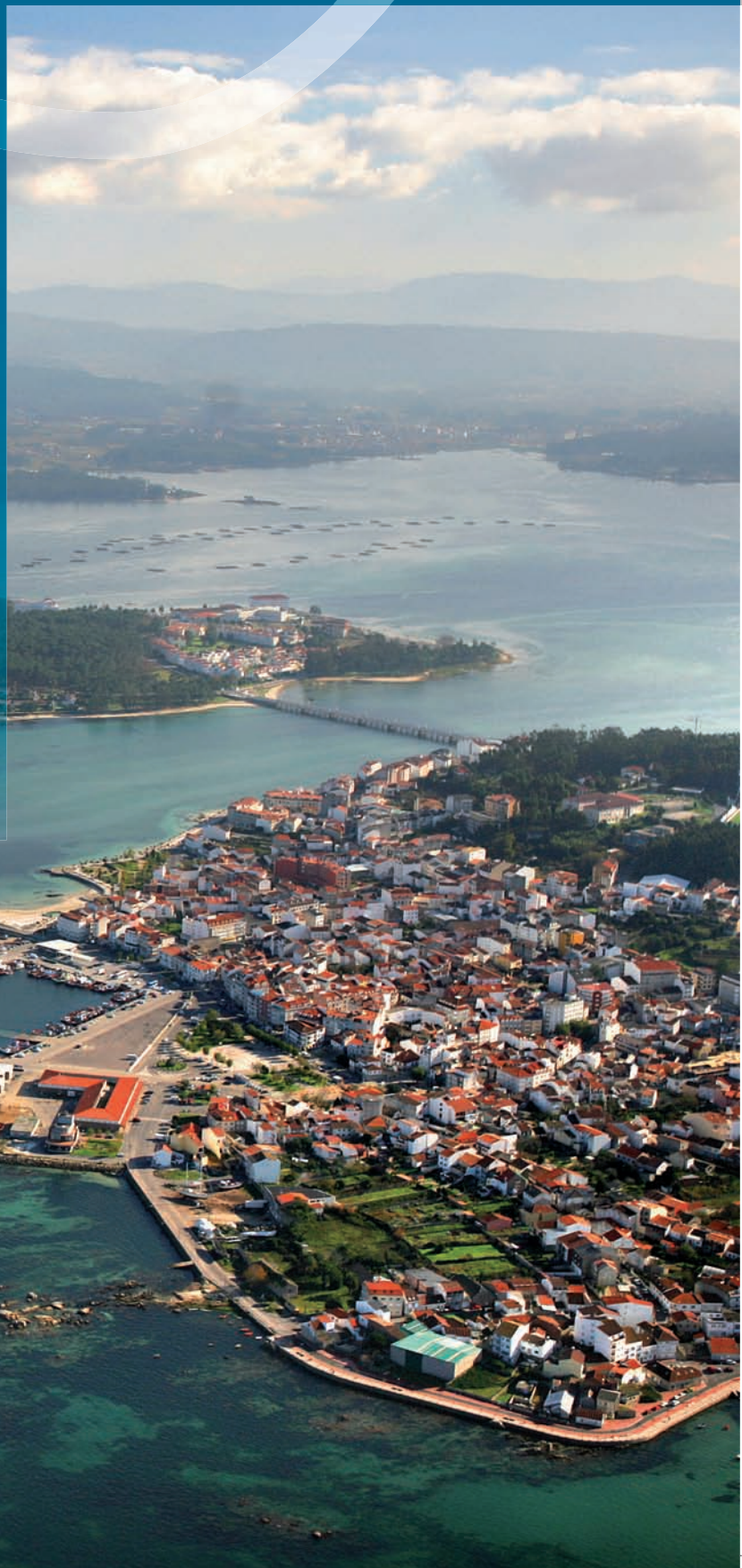
Tras el desayuno, un paseo matinal nos contagiará de la vida y dinamismo que los peregrinos, los compostelanos, los turistas y los universitarios le imprimen a las calles de Santiago. Mientras caminamos podremos explorar el comercio tan activo que existe en el casco histórico y que se configura como un centro comercial abierto y monumental. Desde los artículos de marroquinería que se exhiben en los puestos de la Rúa Nova hasta los **orfebres artesanos del azabache y de la plata** situados en el entorno de la catedral, podemos encontrar casi de todo.



› Fachada de la Acibechería de la catedral

Tour por las Denominaciones de Origen de vinos de Galicia

Esta es una experiencia para vivir en una semana lo mejor de los vinos de las denominaciones de origen gallegas: Rías Baixas, O Ribeiro, Ribeira Sacra, Valdeorras y Monterrei. Pasea entre viñedos a orillas del mar y del río, en laderas y valles, en montañas y cañones; acércate a pazos, monasterios, iglesias, castros y fortalezas. Saborea *albariño*, *treixadura*, *mencia*, *godello*, *loureira*, *caño blanco*, *brancellao* y hasta más de 20 variedades de uvas autóctonas, combinadas en sabias proporciones en bodegas señoriales, rústicas o vanguardistas. Descansa y rodéate de atenciones en confortables edificios de valor histórico y artístico, en plena naturaleza o en la urbe.





- día 1 |
Cambados
 1_ Parador de Cambados
 2_ Bodega del Pazo de Fefiñáns
 3_ Barrio de Fefiñáns
 4_ Barrio marino de San Tomé
 5_ Restos de la Torre de San Sadurniño
 6_ Museo Etnográfico e do Viño
 7_ Ruinas de la Iglesia de Santa Mariña Dozo
 8_ Mirador de A Pastora

- día 2 |
Vilanova de Arousa
 9_ Localidad de Tremeoed
O Grove
 10_ Puerto de O Grove
Baiona
 11_ Carabela *La Pinta*
 12_ Parador de Baiona

- día 3 |
Baiona
 13_ Paseo Monte Boi
O Rosal
 14_ Bodega Quinta Couselo
A Guarda
 15_ Puerto de A Guarda
 16_ Castro de Santa Tegra
Tui
 17_ Parador de Tui

- día 4 |
Tui
 18_ Convento de las Clarisas
 19_ Catedral de Tui
Leiro
 20_ Bodega Viña Meín
 21_ Monasterio de San Clodio
Nogueira de Ramuín
 22_ Monasterio de Santo Estevo de Ribas de Sil

- día 5 |
Sober
 23_ Embarcadero de Doade
 24_ Cañones del río Sil

- día 6 |
A Rúa
 25_ Embalse de San Martiño
 26_ Bodega de A Coroa
 27_ Complejo de O Agullón
Monterrei
 28_ Localidad de Monterrei

- día 7 |
Monterrei
 29_ Fortaleza de Monterrei
Verín
 30_ Bodega Tapias Mariñán
Santiago de Compostela
 31_ Hostal dos Reis Católicos

- día 8 |
Santiago de Compostela
 32_ Catedral de Santiago
 33_ Casco histórico

INICIO_ Cambados
 FIN_ Santiago de Compostela
 JORNADAS_ 8

MÁS INFORMACIÓN_
 → Denominación de Origen Rías Baixas: www.doriasbaixas.com
 → Denominación de Origen O Ribeiro: www.ribeiro.es
 → Denominación de Origen Ribeira Sacra: www.ribeirasacra.org
 → Denominación de Origen Valdeorras: www.dovaldeorras.tv
 → Denominación de Origen Monterrei: www.domonterrei.com



En Cambados, villa marinera y señorial

El valle de O Salnés, en el corazón de las Rías Baixas y bajo el amparo de la Denominación de Origen del mismo nombre, será nuestro punto de partida. Su proximidad con la arteria vial de Galicia, la Autopista del Atlántico (AP-9), y su conexión con la Autovía de O Salnés (AG-41) lo dotan de excelente accesibilidad. Dentro del valle, la conocida como “capital del albariño” es la localidad de Cambados. Os recomendamos llegar por la mañana temprano a esta villa marinera y señorial, antiguo feudo de una poderosa hidalguía gallega.

Cambados ofrece alojamiento en pazos, casas señoriales o establecimientos rurales u hoteleros. Pero su estandarte es el **Parador del Pazo de Bazán**, mansión solariega del siglo XVII, que en su día alojó al mismísimo De Gaulle. Su ubicación en pleno centro facilita nuestra llegada en pocos minutos a la imponente **plaza de Fefiñáns**, declarada Bien de Interés Cultural, junto con el conjunto artístico del siglo XVI que se alza alrededor.

Visita a la bodega del Pazo de Fefiñáns

Destaca el impresionante Pazo de Fefiñáns, cuya bodega nos disponemos a visitar. Nuestro recorrido no sólo será un encuentro de tecnología abrazada a la tradición en la elaboración de estos albariños, sino también una lección de historia, heráldica y arte mientras recorreremos los salones,

pasillos y estancias del pazo. Nos sentiremos seducidos por la exuberante naturaleza que encierran sus muros, caminando entre sus viñedos en “emparrado” y por su magnífico jardín de especies autóctonas y bojcs centenarios. Concluiremos la visita con la degustación de alguno de sus excelentes vinos.

El entorno de Fefiñáns se rodea de restaurantes donde acompañar los afamados mariscos de la ría de Arousa con el “príncipe dorado de los vinos”, como denominaba Cunqueiro al albariño.

Historia y mar

Por la tarde os aconsejamos seguir disfrutando de la bella arquitectura palaciega de Cambados por el aristocrático **barrio de Fefiñáns**. Atravesando las calles de su centro histórico alcanzaremos el **barrio de San Tomé**, el más marinero de la villa. Nos encontraremos con los restos de la **Torre de San Sadurniño** que, en pleamar, parece surgir de la ría.

Para completar la visita, os sugerimos subir hasta la parte más alta de la población y conocer el **Museo Etnográfico e do Viño**, situado al pie de las **ruinas de la iglesia de Santa Mariña Dozo**, y presenciar la puesta de sol desde el cercano **mirador de A Pastora**, que os proporcionará unas bonitas vistas del valle de O Salnés y de la Ría de Arousa.



De las bodegas de Vilanova de Arousa al marisco de O Grove y Baiona

Tras el desayuno y una pequeña caminata por el Paseo Marítimo de Cambados, ponemos rumbo a **Tremoedo**, en el vecino ayuntamiento de **Vilanova de Arousa**. Desde Cambados encontramos un paisaje de laderas onduladas llenas de emparrados y bodegas. Cuando degustemos sus caldos en salas de cata, que son una alegoría arquitectónica al mundo del vino, entenderemos la importancia que aquí se concede a la cultura enológica. En sus mesas nos podrán ofrecer alguna exquisitez del mar como empanada de mejillones, zamburiñas a la plancha o *minifilloas* de marisco para acompañar los vinos de albariño.

Otra posibilidad es dirigirnos a la localidad de **O Grove**, conocida como la "capital del marisco". Una buena elección para el almuerzo son las marisquerías apostadas frente a su puerto y a lo largo del Paseo Marítimo. Tras la comida, un recorrido por el **puerto** nos situará ante uno de los mayores bancos marisqueros del mundo, donde se cultivan mejillones, ostras y vieiras en las bateas, plataformas flotantes en la ría, que distinguiremos a simple vista.



> Puerto de O Grove



> Vista de Cambados

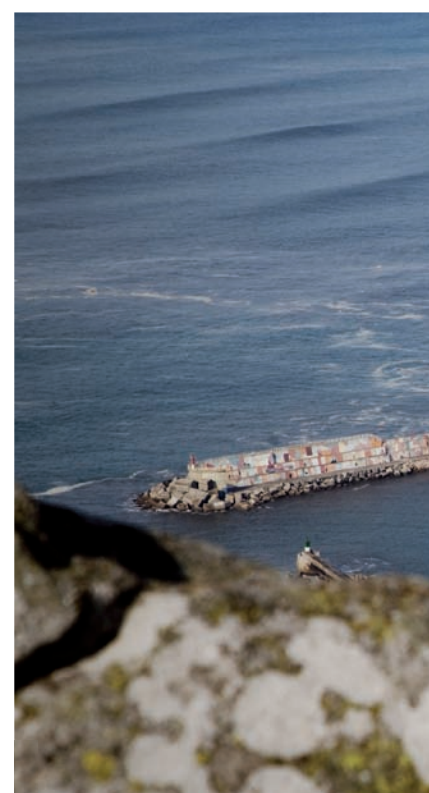


> Paseo Marítimo de Baiona

El Paseo Marítimo de Baiona, un buen lugar para relajarse y comer

Por la tarde avanzamos hacia el sur. Podremos recorrer tranquilamente parte de la costa de las Rías Baixas, pasando por Sanxenxo, Pontevedra, Arcade, Redondela y Vigo hasta llegar a Baiona. O bien alcanzar rápidamente esta población por la Autopista del Atlántico y luego por la AG-57. Una vez allí, un recorrido por el paseo marítimo es ideal para contemplar la bahía y las blancas galerías acristaladas de la fachada marítima y entretenernos hasta la cena.

En el muelle hay una reproducción exacta de la **carabela La Pinta**, que hace más de 500 años trajo hasta esta localidad la primera noticia que supo Europa del descubrimiento de América. En cuanto al alojamiento, la oferta es muy variada pero el establecimiento más emblemático y que ya vemos desde el puerto es el **Parador**, a medio camino entre fortaleza y *pazo* señorial. Está dentro del recinto amurallado del siglo XIV que recorre la península de Monterreal y conserva las tres torres desde las que se vigilaba la fortaleza. Para la cena puede tentarnos una **mariscada** o una **lubina en salsa de grelos** procedente de su cocina o los menús de los restaurantes del Paseo Marítimo.



De Baiona a Tui

Cuando terminemos de desayunar podemos despedirnos de Baiona recorriendo un tramo del **Paseo Monte Boi**, una senda que rodea la fortaleza. Desde aquí divisamos las islas Estelas y Cíes, entre el mar y un monte de pinos, sauces, fresnos y robles.

Continuamos hacia el sur, dejando atrás el dominio más exclusivo del *albariño*, hacia tierras donde la nobleza de esta uva se enriquece de los matices aportados por la *loureiro* y la tan delicada *caíño blanco*. Esta fórmula se practica en el **valle de O Rosal**, la parte más meridional de Galicia y fronteriza con Portugal.

Por una serie de carreteras provinciales alcanzamos **Couselo**. Aquí podremos visitar una **bodega** situada en un pazo de hace 200 años que ha sido restaurado. Y pasearemos por su viñedo, una antigua heredad de los monjes cistercienses, a quienes se atribuyen los inicios del cultivo de la vid en estas tierras ya en el siglo XII. Además de los vinos, algunas bodegas cuentan con salas de destilación, herederas de la tradición de *os poteiros* de O Rosal. Degustaremos su vino, aguardientes y licores, que se destilan y luego maceran en ellos deliciosos productos como los **mirabeles**.

A Guarda, capital de la langosta

Por cercanía os proponemos comer en la localidad de A Guarda, “capital de la langosta”. Disfrutaréis de la actividad animada de su puerto. En su entorno podréis degustar exquisitos mariscos y pescados; de postre, la típica rosca de yema.

Después de la comida, os sugerimos primero un pequeño paseo por el **dique dos mariñeiros** y luego subir al **Monte de Santa Tegra** y conocer uno de los poblados castreño-romanos mejor conservados de Galicia. Podéis dejar el automóvil en la zona de recepción al visitante y luego hacer a pie una ruta de menos de una hora de duración que recorre todos los yacimientos arqueológicos excavados. Buscad la espléndida colección de esvásticas halladas en estas excavaciones dentro del museo. Desde la cima obtendréis panorámicas espectaculares de A Guarda, la desembocadura del Miño en el Atlántico y las colinas suaves y onduladas de viñedos, casas y huertas del valle de O Rosal y del vecino Portugal. Y si antes de marcharos os apetece una merienda, hay servicio de cafetería y restauración.

En Tui, la lamprea y la angula, platos estrella

Luego os proponemos remontar el Miño por carretera para llegar a Tui, que fue una de las capitales de Galicia hasta 1833. Para dormir encontraréis hoteles, pensiones y casas rurales. Pero su buque insignia es el **Parador**, a un kilómetro del centro, frente al **Puente Internacional** diseñado por Eiffel, que nos comunica con Portugal. A la hora de la cena la “**lamprea a la tudense**”, su plato estrella, será una tentación. En temporada la encontraremos, así como las **angulas**, en restaurantes de la zona porque se pescan en el estuario del Miño.



► A Guarda desde Santa Tegra

De Tui a la Ribeira Sacra

Os aconsejamos empezar la mañana con un buen desayuno para ascender temprano al promontorio donde se asienta la villa de Tui. Sentiremos haber viajado al medievo mientras subimos por las calles de A Canicoba, Entrefornos, Rúa do Corpo Santo o el túnel de Encerradas, un pasadizo abovedado bajo el **convento de las Clarisas**, que comunica la parte alta con la zona entre murallas. Las monjas elaboran los afamados “pececitos”, unos deliciosos dulces de almendra típicos de esta localidad.

Llegamos a la gran **catedral** fortificada, la única de la provincia de Pontevedra, de estilo románico y gótico. Su

puerta occidental merece la fama de ser una de las más bellas del gótico español. En sus capiteles historiados vemos aves y felinos de gran realismo. También a la virgen tendida en una cama, que representa *la Natividad*. Pronto vincularéis las imágenes con conocidos capítulos bíblicos.

En este entorno domina la cuenca del **Miño**. Se exhibe en toda su frondosidad, con sus bosques de ribera y sus fértiles valles, llenos de huertas y de grandes viñedos. Veremos mutar este paisaje una vez que tomemos la A-55 y después la Autovía de las Rías Baixas (A-52) hacia los dominios de la Denominación de Origen O Ribeiro, en Ourense. El camino se torna más accidentado a medida que avanzamos por los Montes da Paradanta, tapizados de matorral salpicado de formaciones rocosas.



En San Clodio visitaremos una bodega y el monasterio

Sobre el mediodía alcanzamos San Clodio, una de las parroquias de Leiro, a medio camino entre O Carballiño y Ribadavia. El valle del río Avia se caracteriza por la docilidad de su paisaje, que ha dado lugar históricamente a importantes plantaciones de viñedos en sus faldas. Podremos visitar una plantación de la uva autóctona *treixadura* al lado de un gran casal rural, convertido en alojamiento con encanto. Su galería ofrece una posición privilegiada para ver ascender el viñedo por una ladera orientada al mediodía. Después caminaremos sobre su tierra arenosa. En la **bodega Viña Meín**, levantada a los pies del casal y adosada a un gran bolo granítico, repasaremos el proceso de producción de estos vinos. Si nos apetece, podemos concluir la visita en el comedor degustando empanada y quesos con que acompañar a este *blanco de treixadura*, al que también se le añade *godello*, *albariño*, *torrontés* o *albilla*, en diversas proporciones según los años.

Apenas a un kilómetro de distancia se encuentra el **monasterio de San Clodio**, hoy hotel-monumento pero abierto a las visitas. Podremos aprovechar la sobremesa y visitar este lugar donde los monjes del Císter en el siglo XII empezaron a plantar los primeros viñedos.

La belleza paisajística de la Ribeira Sacra, bañada por el río Sil

Por la tarde ponemos rumbo a uno de los paisajes más fascinantes de la Galicia interior, compartido por las provincias de Lugo y Ourense, la Ribeira Sacra. Su nombre se extiende a la denominación de origen que ampara los vinos aquí producidos. Veremos los viñedos colgados de abruptos cañones en las laderas que reciben más luz solar, mientras que en las de la ombría es el bosque autóctono el que se adueña del terreno. Las altas temperaturas que permiten esta espectacular orografía favorecen la aparición de especies propias del bosque mediterráneo como los alcornoques y los madroños.

En este territorio agreste se abre paso el caudaloso río Sil, que parece arrodillarse ante las iglesias y monasterios que lo bendicen desde lo alto. Lugar de refugio para eremitas desde el siglo IV, la Ribeira Sacra se convirtió en la cuna del monacato gallego. Hoy quedan sobresalientes ejemplos como el **monasterio de Santo Estevo de Ribas de Sil**, Monumento Histórico Artístico desde 1923 y hoy Parador, donde incluso podremos relajarnos en su spa. Llegaremos por la A-52, que pasa por Ourense, y luego por la N-120 dirección Monforte de Lemos. En el km 550 (en Penalba) cogemos el desvío a Luíntra y continuamos hasta Santo Estevo de Ribas de Sil.



> Tui



| día 5 |

Una aventura en catamarán por el río Sil y visita a una bodega

La belleza de la Ribeira Sacra, con sus viñedos en pendiente, merece ser vista desde todas las perspectivas. Por la mañana nos trasladaremos a la ribera lucense del Sil y la observaremos desde las profundidades del cañón, durante un viaje en catamarán, que parte y regresa al embarcadero de Doade, en el ayuntamiento de Sober. Durante hora y media quedaremos absortos viendo cómo los viñedos dispuestos en terrazas o "socialcos" parecen escalar por los desfiladeros. Al volver a Doade podremos degustar una comida tradicional con productos autóctonos y de temporada, como las **setas** y **castañas**, que constituyen una excelente guarnición para las carnes de la zona, acompañadas por los *mencias* de la Denominación de Origen Ribeira Sacra.

Por la tarde exploraremos el cañón a vista de pájaro. Antes deberemos ascender las montañas por serpenteantes pistas. Culminaremos el trayecto en una de las bodegas de la denominación. Conoceremos el proceso de producción del vino, orientado fundamentalmente a la variedad *mencia*, aunque también se usa *brancellao*, *merenzao*, *sousón* y *caíño tinto*. Para los blancos se emplean las variedades *godello*, *albariño* y *treixadura*. Los profesionales de la bodega nos contarán en qué consiste la "viticultura heroica", un concepto que ya intuimos de camino, al ver cómo los bancales de viñedos parecen precipitarse en pendientes de vértigo. Tras la visita regresamos al hotel para cenar y descansar.



> Ribeira Sacra



> Androlla

| día 6 |

De A Rúa a Monterrei

Tras el desayuno iniciamos la visita a la comarca vecina de Valdeorras, en la parte nororiental de la provincia de Ourense, siguiendo la N-120. Nuestro destino es el ayuntamiento de A Rúa, donde se localiza la mayor parte de las bodegas de la Denominación de Origen Valdeorras. No perdemos de vista el río Sil, que a la altura de A Rúa alcanza los dos kilómetros de ancho en el **embalse de San Martiño**, lugar privilegiado para la flora y las aves, donde se han registrado más de una docena de familias de ánades distintas.

Desde aquí ponemos rumbo al **monte de A Coroa** para visitar una bodega ubicada en lo que fue un antiguo asentamiento romano. Su edificio se construyó sólo con materiales autóctonos como la piedra, la madera, el barro o la pizarra, sobre la que gira la economía de la comarca. Como en otras del lugar, la bodega hace madurar los vinos bajo tierra, en cuevas-bodega, a pocos metros de lo que fue una explotación aurífera trabajada por los romanos.

Productos elaborados de la matanza del cerdo como el *botelo* o la *androlla* son típicos de la zona

Al finalizar la visita os aconsejamos buscar un lugar de comida tradicional donde acompañar un *botelo* o una *androlla*, elaborados de la matanza del cerdo, con los *godello* o los *mencia*, las variedades más utilizadas por las bodegas de la denominación. Para digerir bien los platos os animamos a pasar la tarde recorriendo el **complejo de O Aguillón**, zona verde de paseo en el entorno del embalse de San Martiño. Fuera de la parte más urbana hay paseos de tierra que se adentran entre los árboles y pueden llegar a pequeñas ensenadas. Son miradores privilegiados de las aves que frecuentan este espacio natural.

Continuaremos hacia las laderas y los valles de la Denominación de Origen Monterrei, en la zona suroriental de Ourense, próximos a Portugal. El emblema de la comarca es la **ciudad-fortaleza de Monterrei**. A sus pies hay un Parador, con aires de pazo, una opción perfecta para pasar la noche al amparo de la fortaleza. Verín y los alrededores completan la oferta hotelera y de alojamientos rurales.



> Cañón del Sil

| día 7 |

De Monterrei a Santiago de Compostela

Por la mañana haremos una visita obligada a la ciudadela de Monterrei, considerada por muchos autores como la mayor acrópolis de Galicia. Si nos hemos alojado en el Parador será un pequeño tramo en ascenso. Al subir nos percatamos de la estructura de triple muralla y observamos las construcciones que aparecen a nuestro paso. Al llegar a la cima accedemos al patio de armas, alrededor del cual encontramos la **Torre da Homenaxe**, la **Torre de las Damas**, el **palacio de los Condes** y la **iglesia de Santa María**. Nos impresionarán las panorámicas del valle, bañado por el río Tamega, y sus viñedos. Podemos bajar a comer a Verín, la capital comarcal. El **pulpo á feira** de sus bodegones es popularmente reconocido.

A primera hora de la tarde podremos visitar una de las **bodegas** de la Denominación de Origen en la parroquia vecina de Pazos. Pasearemos por el amplio viñedo asentado en llano al lado de la bodega, recibiendo explicaciones de la mano de sus profesionales. Concluimos la visita con la degustación de sus caldos: *treixaduras* y *godellos* en los blancos y *mencia* con *tempranillo* en los tintos.

Culminaremos el día en **Santiago de Compostela**, a donde llegaremos cómodamente por autopista. Procuraremos no retrasar mucho la salida para tener tiempo de instalarnos en el hotel elegido y cenar en la capital de Galicia. La oferta gastronómica y hotelera de la ciudad es muy amplia. El **Hostal dos Reis Católicos** aúna historia, arte, tradición y lujo. Será emocionante descansar junto a la fachada del Obradoiro de la Catedral de Santiago.



> Parque Natural de O Invernadeiro



> Fortaleza de Monterrei

En Santiago de Compostela, de las cubiertas de la catedral a sus calles empedradas

Estamos en Santiago de Compostela. La visita a la catedral es ineludible. Pero a muchos les sorprenderá que se pueda empezar por el tejado. Así es cómo lo vamos a hacer esta mañana, guiados por profesionales que nos conducen por las cubiertas del templo. Descubriremos la belleza armónica de sus diferentes estilos arquitectónicos, las impresionantes plazas que la rodean y su extraordinario entorno. Desde la altura contemplaremos a vista de pájaro buena parte de esta ciudad Patrimonio de la Humanidad.

Hasta la despedida, Santiago está repleto de sorpresas que nos cautivarán. La emblemática **Rúa do Franco** y las calles aledañas del casco histórico compostelano reúnen la rica variedad de la gastronomía gallega. En el entorno de la catedral reina la delicada artesanía del azabache y la plata. Convive en armonía con los locales y establecimientos comerciales más diversos, desde los tradicionales a los más vanguardistas. Y todo ello dominado por la piedra y por espacios verdes con singular encanto.



> Santiago de Compostela





g



cubiertas, maripos, creativos



galicia
el buen camino

 XUNTA
DE GALICIA