

Pazo La Cuesta, vinos históricos

El Pazo de La Cuesta es un Pazo histórico de Galicia cuyas primeras referencias históricas de su existencia datan del matrimonio en 1606 de Don Gonzalo de Quiroga Valcárcel con Doña Inés de Losada “de la Casa de la Cuesta”, en un pergamino conservado en el Archivo de la Casa de Otero de Quiroga.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista gastronómico

Desde entonces **La Cuesta** irá pasando de generación en generación hasta que a mediados del siglo XIX es heredada por **Dña Pastoriza Flórez de Losada y Quiroga**, quien contrae matrimonio con **Don Manuel Batanero Montenegro**. Es por ello que desde entonces se le denomina localmente a la Casa como **Pazo do Batanero**.

El Pazo, actualmente es propiedad del tataranieto del matrimonio **D. Manuel Bellod Álvarez de Lorenzana**. La vinculación de La Cuesta con la producción de vino es recogida en varias fuentes históricas. Por ejemplo, **Fernández Crespo**, en su libro **“La invasión filoxérica en la provincia de Lugo”**, 1.897, escribe sobre las experiencias «en algunas fincas como la de la Cuesta, en San Clodio, de la propiedad del señor Batanero, donde se cultivaban con buenos resultados las variedades importadas **Aragonés , Burdeos, Vidadico** y otras».



Pazo

Su abuelo **Don Ildelfonso Flórez de Páramo** anotaba todos los años la cosecha y comercialización del **vino** producido en sus tierras, entre ellas, **La Cuesta**, anotaciones conservadas en el archivo de la **Casa do Castro**, en O Castro. Así, en el año 1.835, escribe sobre el precio del cañado de vino (unos 34 litros) que se vendió en La Cuesta a 36 reales por cañado.

Unas décadas después **La Cuesta** añadiría el **embotellado** y comercialización del **vino** de la finca, concursando y obteniendo medallas en varias exposiciones, del cual se conservan todavía numerosas etiquetas con títulos [curiosos](#) tales como “Château La Côte”, “Vino Higiénico de Mesa Añejo del Castillo y Granja de la Cuesta” “Vino Tostado Añejo del Palacio y Granja de la Cuesta”, incluso, “Sidra del Palacio y Granja de la Cuesta”.

Hoy el actual propietario ha puesto en marcha un **proyecto de sostenibilidad patrimonial** que pretende devolver a la Casa el

esplendor de antaño y el protagonismo en el mundo del **vino** que ya tuvo durante el siglo XIX cuando se convirtió, probablemente, en el primer vino embotellado y etiquetado de **Galicia** y uno de los primeros de **España**.

Para conocer más en profundidad este proyecto vitivinícola, **Manuel Bellod Álvarez de Lorenzana**, amablemente me respondió al siguiente cuestionario:

La Entrevista

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cómo ha sido la vendimia en 2024 y cuáles son las perspectivas para 2025

Manuel Bellod Álvarez de Lorenzana. – Al día de hoy, seguimos esperando el momento óptimo. Este año, el invierno fue bastante húmedo y experimentamos picos de altas temperaturas en julio, alcanzando casi los 40°C. En el viñedo, implementamos técnicas para evitar el estrés de las plantas, buscando un equilibrio óptimo en la fruta. El estado sanitario de las uvas es excelente, y solo faltan unos días para alcanzar su maduración ideal.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cómo fueron las cosechas anteriores?

Manuel Bellod Álvarez de Lorenzana. – La cosecha 2022, fue un año marcado por condiciones climáticas desafiantes, especialmente la falta de lluvias, lo que generó un estrés hídrico considerable en las vides. Esto resultó en una maduración desigual en distintas zonas de la región. Sin embargo, las lluvias intermitentes hacia el final del ciclo ayudaron a completar la maduración de la uva, logrando una cosecha exigente pero gratificante. Y la del 2023, la climatología fue extremadamente variable, con fuertes

contrastes de temperatura y precipitación, incluyendo un calor otoñal atípico.



Manuel Bellod Álvarez de Lorenzana

La temporada comenzó con abundantes lluvias que recargaron las reservas hídricas del suelo. Aunque hubo temperaturas bajas en febrero (-6,1°C), no se registraron daños importantes. El verano aceleró la maduración, favoreciendo la acumulación de azúcares, aunque también generó algo de estrés hídrico. Finalmente, en septiembre, las condiciones fueron perfectas para la vendimia, con uvas aireadas, sanas y equilibradas.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué papel juegan las tiendas especializadas en la venta de vinos?

Manuel Bellod Álvarez de Lorenzana. – Las tiendas especializadas son un aliado fundamental para nosotros. Son clave en la difusión de productos nuevos y en la

evangelización de la cultura del vino. Aunque somos la bodega más antigua de Galicia.

Nuestro proyecto se relanzó hace tan solo cuatro años, tras más de un siglo de inactividad, y estas tiendas son un elemento fundamental para reintroducir nuestra marca y nuestros vinos en el mercado.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuál es tu visión sobre la elaboración de vinos artesanales en España?

Manuel Bellod Álvarez de Lorenzana. – En el mundo del **vino**, no es indispensable tener grandes economías de escala y procesar ingentes cantidades para ser competitivo. Los proyectos personales, hechos con **pasión, rigor y dedicación**, suelen destacar. En **Pazo de La Cuesta**, estamos avanzando de manera constante, con una gestión cuidadosa de nuestros 10 micro-parcelas, lo que nos permite producir **vinos** que reflejan fielmente **el terroir**. La **vinificación** que llevamos a cabo es sumamente respetuosa y mínimamente intrusiva para que cada variedad muestre todo su potencial de la manera más pura.



Ángel Marqués Ávila. – ¿Cómo llegaste al mundo del vino?

Manuel Bellod Álvarez de Lorenzana. – Mi trayectoria profesional transcurrió durante más de veinticinco años en la banca de inversión internacional, pero hace unos años tomé la decisión de dejar ese camino para dedicarme a revivir este **hermoso proyecto familiar** que heredé de mi padre. Ahora represento a la **decimocuarta generación**.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué te llevó a apostar por el proyecto de Pazo de La Cuesta?

Manuel Bellod Álvarez de Lorenzana. – Desde que mi padre heredó **el pazo** en los años 70 y nos llevó por primera vez, quedé fascinado por su **historia**, su misticismo y su profunda conexión con **Galicia**. La riqueza de su **gastronomía**, sus vinos, los paisajes que rodean el **río Sil** y el carácter de su gente

me cautivaron de inmediato.

Hace unos años, gracias al CSIC, descubrí que **Pazo de La Cuesta** era un verdadero tesoro: éramos la **bodega familiar** más antigua de **Galicia** y pude trazar la historia de mi familia desde la fundación del pazo en el siglo XVI. Además, supe que en el siglo XIX nuestros **vinos** no solo ganaban premios en **España**, sino que también se exportaban con éxito a países como Inglaterra.

Incluso encontramos **cepas prefiloxéricas** plantadas por mi tatarabuelo. Con todo este legado, entendí que teníamos la oportunidad única de recuperar la tradición, crear un **vino** excepcional y devolverlo al lugar que le corresponde entre los **grandes vinos** del mundo.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué consideras lo más importante al elegir un buen vino?

Manuel Bellod Álvarez de Lorenzana. – Para mí, lo más importante es el **maridaje** y la relación calidad-precio. Existen vinos que cuestan 100 euros pero no lo valen, y otros que cuestan 10 euros y son sumamente interesantes. Lo emocionante es descubrir **vinos** poco conocidos que tienen historias fascinantes detrás.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué tipo de vinos prefieres?

Manuel Bellod Álvarez de Lorenzana. – Prefiero aquellos que no solo se destacan por su **color**, **aroma** o **sabor**, sino que también cuentan una historia interesante, una que se refleja en cada una de sus características y que convierte cada **botella** en una experiencia única y memorable.



El primer vino embotellado y etiquetado de Galicia y uno de los primeros de España.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué destacarías del mundo del vino?

Manuel Bellod Álvarez de Lorenzana. – Destacaría la conexión entre la gente, la gastronomía, y los paisajes, así como la rica historia que se encuentra detrás de cada viña y cada botella. Además, el vino tiene el increíble potencial de convertir cualquier ocasión en algo memorable, desde una cena íntima hasta una gran celebración, sellando momentos únicos que perduran en el tiempo.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuándo comenzó la bodega?

Manuel Bellod Álvarez de Lorenzana. – Tenemos documentación que demuestra que mi familia ya elaboraba y comercializaba vino en el Pazo de La Cuesta desde el siglo XVI.

Recientemente, descubrí en los archivos del pazo documentos que detallan la compra de cepas en Francia en el siglo XIX y la exportación de nuestros vinos a Inglaterra poco tiempo después. Este hallazgo, estudiado por el CSIC, confirmó lo que mencioné antes: somos la bodega más antigua de Galicia, y nuestros vinos eran muy apreciados tanto a nivel nacional como internacional hasta finales del siglo XIX.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuántas personas están vinculadas al proyecto?

Manuel Bellod Álvarez de Lorenzana. – Actualmente, somos 10 personas, con gran formación, experiencia y ganas. Le dedicamos muchos recursos al viñedo, que es el núcleo del proyecto, para poder elaborar cada añada mejores vinos. A medida que vayamos creciendo, el equipo también se expandirá.







Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuáles son tus próximos pasos

Manuel Bellod Álvarez de Lorenzana. – Aunque estamos muy satisfechos con la calidad alcanzada en tan solo nuestra quinta **cosecha**, nuestro objetivo es seguir perfeccionando nuestro trabajo hasta convertirnos en una referencia no solo en **Galicia**, sino en toda **España**.

Queremos que más personas descubran **nuestro vino y su historia**, convencidos de que quien lo pruebe se enamorará tanto como nosotros. Contamos ya con una [distribución](#) nacional sólida, aunque aún tenemos áreas por explorar. Además, estamos enfocados en expandir nuestra presencia internacionalmente, con especial atención en **mercados estratégicos** como Estados Unidos, Reino Unido y el Norte de Europa.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuál es la filosofía de tu bodega?

Manuel Bellod Álvarez de Lorenzana. – Elaborar vinos de finca frescos, auténticos, diferentes, con personalidad, provenientes de viñedos sostenibles y con gran capacidad de guarda.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Háblame de las referencias de tu bodega?

Manuel Bellod Álvarez de Lorenzana. – **PAZO DE LA CUESTA GODELLO:** Vino monovarietal de suelos arcillosos y graníticos, con **fermentación a baja temperatura** y ligero toque sobre **lías**. Excelente capacidad de guarda. Complejo, con **aromas de fruta madura, cítricos y notas anisadas**. En boca, es **graso, equilibrado** y con una **acidez fresca**.

PAZO DE LA CUESTA BRANCAS: Proviene de una parcela arcillosa llamada La Cocher. Es un ensamblaje de Treixadura, Albariño y

Loureira, destacando sus aromas de pomelo, hierbas aromáticas y fruta blanca. En boca, es equilibrado, untuoso y muy persistente.

PAZO DE LA CUESTA MENCÍA: Elaborado con cepas viejas, fermentado en acero inoxidable y envejecido en barrica de roble. Es un vino fragante, con aromas de frutas rojas, toques de monte bajo y especias. En boca, es fino, de trago fácil y con un posgusto largo y refrescante.

PAZO DE LA CUESTA BRANCELLAO: Variedad ancestral que estamos recuperando y que nos está dando grandes alegrías. De capa baja y color rubí brillante, con aromas de frutos rojos, especias, laurel y eucalipto. En boca, es fresco, ligero y con taninos bien integrados.

PAZO DE LA CUESTA GARNACHA TINTORERA: Rara variedad de **cepas prefiloxéricas**, plantadas en 1860 procedente de 2 pequeñas **parcelas**. Fermentada a 20°C con una **crianza** suave en madera. De color rojo picota, con aromas de frutos rojos, notas florales y barrica. En boca, es goloso, fresco y persistente.

PAZO DE LA CUESTA LA PASTORIZA: este vino es un homenaje a mis antepasados, Doña Pastoriza Flores de Losada quien, junto a su marido, Manuel Batanero Montenegro, convierten a Pazo de La Cuesta en una de las bodegas de referencia de la época. Este vino está previsto que salga a la luz hacia finales del 2024.

Se trata de un **Gran Vino blanco** de guarda, elaborado principalmente con **Godello** y otras variedades blancas autóctonas gallegas. Fermentó a baja temperatura, tuvo casi un año de contacto sobre **lías** finas seguido de un afinamiento en **fudre francés**. Se trata de una limitadísima tirada de casi 2,000 botellas de esta nueva referencia. Queremos reivindicar el alto potencial de guarda de los grandes **vinos gallegos**. Este vino presenta multitud de **pequeños matices**, con paso por boca intenso, untuoso y muy sedoso. **Una joya para el mundo.**