vinetur

El vino de 'talha' regresa a Bairrada tras siglos olvidado gracias a una bodega familiar

Adega Malápio recupera técnicas romanas y medievales e impulsa el enoturismo sostenible en el centro de Portugal

martes 25 de noviembre de 2025



La región portuguesa de Bairrada, conocida por su tradición vinícola, cuenta con un proyecto familiar que busca recuperar métodos ancestrales de elaboración de vino. La Adega Malápio, situada en Aguada de Baixo, Águeda, ha centrado su actividad en la producción de vino de talha, una técnica que utiliza grandes ánforas de barro para fermentar y criar el vino. Este método tiene raíces en la época romana y medieval y se ha mantenido en algunas zonas del sur de Portugal, aunque es poco habitual en la

Bairrada.

El responsable del proyecto es Romeu Martins, vitivinicultor que decidió dar continuidad a la labor de su abuelo Aristides. Martins ha restaurado la antigua bodega familiar y las talhas centenarias, empleando materiales tradicionales como cera de abeja y resina de pino para su conservación. La filosofía de trabajo se basa en la mínima intervención tanto en el viñedo como en la bodega. No se utilizan herbicidas y se cuida cada cepa individualmente. Las uvas proceden de una viña medieval con alta densidad de plantación y una mezcla de variedades autóctonas como Bical, Baga, Cercial, Bastardo, Rabo de Ovelha, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Maria Gomes, Trincadeira y Bicalinho.

El proceso de vinificación sigue el método tradicional del vino de talha o pote. La fermentación y maceración se realizan en las ánforas durante un periodo variable según el tipo de vino. Esta técnica aporta estructura y complejidad al producto final. El resultado son vinos naturales, con bajo uso de sulfitos y una expresión fiel del suelo y el clima de la Bairrada.

La bodega también ha apostado por el enoturismo como vía para dar a conocer su trabajo y la historia local. Ofrece visitas guiadas a la bodega centenaria y a la viña medieval, donde se explica el proceso completo desde el cuidado del viñedo hasta la elaboración en las talhas. Los visitantes pueden participar en catas acompañadas por productos típicos como el leitão asado a la Bairrada o bocadillos elaborados con este producto. Además, se organizan actividades personalizadas que incluyen paseos por los viñedos en bicicleta o jeep, talleres sobre vinificación tradicional e incluso retiros temáticos que combinan vino y meditación.

La Adega Malápio colabora con productores locales y asociaciones gastronómicas para ofrecer experiencias que integran vino, gastronomía y cultura regional. A lo largo del año se celebran almuerzos y cenas temáticas con chefs invitados y sommeliers. También se promueve la participación de artistas plásticos, músicos o escritores para crear eventos sensoriales e inmersivos.

El proyecto presta atención a la accesibilidad para personas con movilidad reducida y permite la visita con animales domésticos. En materia ambiental, aplica prácticas sostenibles tanto en el viñedo como en la bodega y está en proceso de obtener certificaciones específicas.

Para facilitar el acceso a sus productos fuera del entorno local, han desarrollado una aplicación digital que permite comprar los vinos directamente desde la bodega y recibirlos en cualquier parte del mundo con todos los trámites incluidos.

La iniciativa impulsada por Romeu Martins pone en valor una forma tradicional de hacer vino que había caído casi en el olvido en esta zona del centro de Portugal. Al mismo tiempo, contribuye a dinamizar el turismo rural y gastronómico en la Bairrada mediante propuestas adaptadas a distintos públicos e intereses.