

La leyenda de Dry Towers

Tenemos que trasladarnos al siglo XVII, cuando Benito Espinosa comienza a construir el Pazo de Cascaxide en Silleda. Uno de los canteros, Adrián, tomó en exceso un brebaje elaborado con botánicos del jardín, creyendo que le daría fuerza. Pero no fue así. Se batió en duelo y murió

TEXTO J. M. ORRIOLS

Adrián, el cantero, se fue sin saldar una deuda que tenía con el señor del pazo y este, muy enfadado, recurrió a las meigas para que lo castigasen picando eternamente en los días de orballo. Las hechiceras pidieron a cambio la receta del brebaje y que se les diese el fruto *Cornus capitata*, que crecía en el jardín. Así fue como Adrián se convirtió en el fantasma de la torre y las meigas experimentaron con el fruto, elaborando diversas pócimas, para extraer todo el poder a la fruta asiática. La combinaron con otros ocho botánicos que crecen en las tierras de Cascaxide y obtuvieron una ginebra que proporcionaba valentía e incluso era capaz de alargar la vida. Y así fue que, pasados varios siglos, Ilduana, la doncella de Cascaxide, salió a pasear un día de orballo y escuchó el trabajo del cantero en la torre. Se acercó y no encontró al cantero, pero sí un viejo libro en el que se contaba toda la historia, además de la receta de esta ginebra que había permanecido escondida durante muchos años.

SABOR A MENTA SALVAJE

Y hasta aquí la leyenda y el origen de esta ginebra gallega que se elabora con esta vieja receta del pazo de Silleda.

Recientemente sus herederos, Lucía Espinosa y su marido Antonio Sacristán, condes de Castel Blanco y Torres Secas, después de rehabilitar este pazo, decidieron aprovechar la receta y los botánicos que crecen en su finca y elaborar esta Gin Dry Towers, «una ginebra con alma gallega —explica su delegado en Galicia, Francisco Domínguez— que se distingue, entre otras muchas singularidades, por ser la única en el mundo con sabor a menta salvaje».

UNA BOTELLA ARTESANA Y UN CUENTO

La botella es una auténtica obra de arte, ya que se decora con una pintura de la artista María Millares que va en relieve, por lo que no se perderá nunca. Además es reciclable y los distribuidores las recogen vacías, regalando al establecimiento una o dos botellas iluminadas, que servirán para la decoración del local. En su cuello esta botella lleva colgado un librito en el que va un cuento, que es en realidad la historia de esta ginebra gallega. La idea es realizar un concurso literario anual, y que la obra ganadora sea la que acompañe cada año las botellas de Dry Towers.

Para su elaboración se utilizan, además del enebro y del *Cornus capitata*, fruto procedente del Himalaya y que no se sabe como llegó al pazo, otros ocho botánicos recogidos en su jardines, como hierbaluisa, menta salvaje, cardamomo, raíz de angélica, flor de hibisco y cítricos.



CULTURA LUCÍA ESPINOSA Y ANTONIO SACRISTÁN,

condes de Castel Blanco y Torres Secas, heredaron este pazo, que estaba en estado ruinoso, y decidieron rehabilitarlo y aprovechar la historia y también la receta, ligándola a actividades culturales a través de esta ginebra. El primer paso fue colgar un librito en la botella con esta leyenda mágica

La producción inicial fue de 4.800 botellas que se distribuyeron principalmente en Madrid, y Galicia, aunque tienen el proyecto de aumentar la producción y llevarla a otros lugares de España y del resto del mundo.

«La elaboración es totalmente gallega —nos dice Domínguez— y así la destilación la hacemos en Ourense y todos los botánicos son de aquí, del jardín de este pazo, que está situado en la parroquia de Escuadro (Silleda).

XXXVII FEIRA DO VIÑO
QUIROGA
20 E 21 DE ABRIL 2019
QUIROGA, CONCELLO DE INTERESE TURÍSTICO