



RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe

LA COSECHA 2017 SORPRENDE A LOS CATADORES DE LA GUÍA PEÑÍN

Javier Luengo y Alberto Ruffoni, catadores de Guía Peñín, que visitaron la sede del Consejo Regulador en la tarde ayer, destacaron la labor de los viticultores y aluden a que el éxito de esta cosecha es debido a las buenas prácticas a nivel de viticultura donde los bodegueros han sabido leer la partitura en unos momentos complicados y han obtenido una buena cosecha en un año difícil.

Javier Luengo apuntaba al finalizar la cata de 75 vinos en la sede del Consejo Regulador que: *“Sabíamos que la cosecha 2017 es una cosecha complicada y venimos de un buen número de zonas donde lo pasaron muy mal, por granizo, por heladas, por sequía... hubo un conjunto de condiciones climáticas que pensábamos que iba a afectar negativamente a la cosecha 2017.”*

De esta forma ratificaba la alta puntuación obtenida por esta añada en la Cata de Calificación de la Denominación de Origen donde por segunda vez en la historia de la D.O. alcanzaba la excelencia. *“La sorpresa ha sido que no hemos encontrado ningún problema producto de la climatología, es más, hemos visto como los vinos blancos que aquí no son los más numerosos, los hemos encontrado especialmente expresivos en 2017. Esta cosecha se ve madura y aquí viene bien porque domina esos matices balsámicos pasando de las hierbas verdes un poco húmedas a unos balsámicos más agradables.”*

Destacaron por encima de todo el excelente trabajo de bodegueros y viticultores, fieles a una tradición y concededores de un territorio milenario, a las cepas viejas que se aclimatan mejor y a un conocimiento transferido a lo largo del tiempo.

Por otra parte destacaron la evolución progresiva en la elaboración de unos vinos que cada vez tienen expectativas superiores: *“Históricamente esta zona es elaboradora de vino tinto joven y sigue siendo predominante, pero cada vez empezamos a encontrar un mayor número de vinos con crianza. Para nosotros es positivo porque es una zona complicada de trabajar y no es especialmente barato con respecto a otras zonas porque no puedes automatizar muchos de los procesos y la forma que tiene los productores y la Denominación de Origen de dar más valor a sus vinos es mediante elaboraciones más sofisticadas y vinos más complejos.”*

Con respecto a los vinos blancos, Javier Luengo apuntaba que: *“La puntuación media es muy alta. Llama la atención la poca tradición histórica en la elaboración de vinos blancos y la alta calidad que tienen los pocos que se elaboran y la diversidad varietal de los blancos. Hay una amplia paleta de variedades en los vinos de la Denominación de Origen Ribeira Sacra. Lo bueno y lo difícil a la vez, es tener tantas herramientas con las que elaborar un vino y hacerlo bien.”*

Finalizaba su valoración definiendo los vinos catados, a los que augura un gran futuro: *“Lo fundamental es que son vinos de corte atlántico, que significa que son vinos de menos extracción, suelen tener menos color y más acidez, suelen ser más sutiles tanto en aroma como en boca y eso está en equilibrio con lo que busca el consumidor a día de hoy, que está buscando cada vez más frescura, vinos fáciles de beber, que permitan tomar más de una copa y poder ir saltando de uno a otro y eso es precisamente lo que ofrece Ribeira Sacra. Ofrece vinos que tienen frescura y personalidad debido a su marcado acento mineral. Luego las variedades son también muy expresivas y el toque balsámico es muy interesante. Todo esto puede encontrar un consumidor en Ribeira Sacra.”*

Javier Luengo y Alberto Ruffoni acabaron gratamente sorprendidos por la calidad de los vinos y expondrán sus conclusiones en la próxima edición de la guía.