



Ferran Centelles, durante la cata en el centro del vino de Monforte.

**FERRAN CENTELLES** SOMILLER Y CATADOR DEL EQUIPO DE JANCIS ROBINSON PARA ESPAÑA

► Ferran Centelles tiene una amplia formación en el mundo del vino y una capacidad de comunicación escasa en un sector al que le gustan los tecnicismos. El que fue somiller de El Bulli, del otro Ferran, el Adriá, habla de vinos en cristiano, para que todos le entiendan.

## «Hay vinos de Ribeira Sacra que están a la altura de los Borgoña»

TEXTO: A. RODRÍGUEZ  
FOTO: T. PARGA

**FERRAN CENTELLES** (Barcelona 1982) es desde el pasado mes de mayo el catador del equipo de la crítica británica Jancis Robinson para toda España. Suja es la tarea de conocer el trabajo de denominaciones y bodegas y ponerles nota para una publicación que marca el paso del mercado vinícola británico. El trabajo del equipo de Jancis Robinson es la Biblia del vino en el Reino Unido y es conocida su rivalidad con el gurú americano Robert Parker. Pero polémicas a un lado, Centelles es un técnico con opinión y voz propia. Ayer cató en Monforte 49 muestras de vino de 16 bodegas de Ribeira Sacra. Lo hizo en una cata ciega, con las etiquetas de las botellas tapadas para dar garantías al proceso, y las notas estarán en otoño.

**¿Cata ciega?**

Sí, es la única manera que yo conozco para garantizar la objetividad. Pruebas un vino y no sabes de qué bodega viene. Lo puntúas por lo que percibes, sin favoritismos ni ideas preconcebidas y sin que nadie pueda decir que eres amigo de tal o de cual.

Dice el personal del consejo regulador que pocas veces un catador con tanto prestigio se toma tanto tiempo para catar, se dedicó a cada caldo sus minutos, sin escatimar. Sé lo que cuesta hacer un vino, el trabajo que hay detrás, el dinero y

el esfuerzo. Yo mismo he intentado, que no conseguido, hacer vino y para mí es una obligación pararme con cada vino. Es una señal de respeto hacia el esfuerzo inmenso de los demás.

**¿Había estado en Ribeira Sacra?**

Habría probado vinos de Ribeira Sacra. Conozco la denominación desde fuera porque es una denominación muy valorada por los especialistas, tiene mucho prestigio y trae muy buenas expectativas. Pero nunca había hecho una cata aquí de este tipo.

**¿Cumplidas esas expectativas?**

Superadas, especialmente con los tintos. Traía muchas referencias de los blancos, sabía lo que había pero no esperaba tanto de los tintos.

**¿Y que le dirá a Jancis Robinson de los tintos de Ribeira Sacra?**

Eso se sabrá en otoño pero hay maravillas. Es cuestión de afinación. Cuando un bodeguero de Ribeira Sacra encuentra ese punto de afinación, maneja la acidez de la uva en el punto justo, salen unos vinos tremendos, elegantes, finos...

**¿Cuánto de tremendos?**

Vinos de talla mundial, cuando consiguen afinar, hablamos de nivelado, comparables a los Borgoña.

**¿Y entre los 49 que probó hay muchos de esos?**

Hay algunos, hay tres o cuatro de lo mejor. Estoy deseando destapar las etiquetas para saber quién los



Centelles huele un vino.

**El punto**

«Cuando un Ribeira Sacra se afina bien de acidez sale un vino elegante, finísimo, de nivelado, de talla mundial»

**En positivo**

«Cualquier bodeguero busca que su vino sea diferente, que refleje la zona de la que viene y eso aquí lo saben hacer»

**Definición**

«Aquí hay vinos más finos y otros más rústicos pero en todos hay mucha frescura»

hizo. «Cuando Centelles contestó a las preguntas había terminado la cata pero todavía no había retirado las bolsas que tapan las botellas para que no se identifique...»

La escala de puntuación británica va del 1 al 20, la americana y la que usamos en España del 1 al 100 y pasar de 90 ya son palabras mayores.

En la británica a partir de 16,5 ya son palabras mayores, ya estamos en los excelentes.

**¿Tenemos opciones?**

(Ríe) Insisto, los hay muy bien afinados.

**¿Qué probó en Ribeira Sacra?**

Vinos muy originales, muy tintos y creo que especialmente por eso caen tan bien dentro del sector. Ya se que no son tan conocidos entre el consumidor de a pie, pero los profesionales miran mucho a Ribeira Sacra precisamente porque sabe conservar esa autenticidad. Lo que busca cualquier denominación es que su vino sea diferente, que exprese la zona de la que viene, que refleje el terreno y aquí eso lo saben hacer. Entre 50 vinos hay más rústicos y los hay más frescos, hay terreno.

«No me va a perder con los tintos, los aromas y las palabras técnicas»

Yo soy más de acidez que de tintos pero en Ribeira Sacra también hay taniño ligero y aroma, mucho aroma, porque está ahí la fruta.

**El futuro**

### «El merenzao puede situarse muy bien en un mercado escaso de vinos suaves»

En 2006 Ferran Centelles ganó el trofeo Reñuñán y fue el mejor somiller de España de ese año. En 2011 se alzó con el Premio Nacional de Gastronomía, tiene una amplia formación técnica, se rodó en El Bulli, forma parte de numerosos paneles de cata y participa en numerosas publicaciones.

Después de 13 años en el Bulli, ¿cómo qué tomamos los Ribeira Sacra?»

Es difícil dar un plato solo porque en 1.300 hectáreas hay casi 100 bodegas, cada una con sus características y con sus condiciones pero cuando probaba esos vinos afinados se te decía pensaba también en cocina fina. Son vinos ideales para platos especiaados o de tendencia grasa porque son muy frescos y también para cocina fina. Son vinos supergastrocnómicos.

Habla de singularidad y autenticidad en una denominación que está creciendo, cuyos viticultores intentan llegar a cada rincón del mundo. Se quiere satisfacer al mercado, pero ¿no corren el peligro de hacer lo que pide el mercado y perder esas señas de identidad? Espero que no, porque ahí está el poder de Ribeira Sacra. De todas formas la denominación tiene unas condiciones geotérmicas únicas que marcan mucho los vinos y las cosechas y lo ideal sería que eso se mantuviese.

La denominación es menuda por definición. ¿Hay que abrirse a los cambios o proteger la variedad símbolo?

Eso es una decisión complicada, la menuda de aquí marca mucho pero bien es cierto que probé algún merenzao muy prometedor que sé llega al punto...

**¿De afirmación?**

Efectivamente. El merenzao y el brancalao afinados también pueden ser fantásticos.

**¿Y para el mercado?**

Para el mercado los veo bien. España siempre apostó por los vinos de medio cuerpo, potentes pero hay cierta carencia de vinos más suaves y ahí esas dos variedades pueden encajar muy bien.

**Un pero a Ribeira Sacra...**

Quizás tarde en llegarle al consumidor, pero es una denominación con poca producción, no puede llegar a todo el mundo. La Rioja produce 120 veces más.

**¿Vio los viñedos?**

Todavía no, preferí catar antes para ser más neutral y tener la cabeza fría sin emocionarme.