

## «Los catadores ponen el listón muy alto en Ribeira Sacra y eso es bueno»

Entrevista | Antonio Palacios García

Enviar Imprimir

(Luis Díaz | monforte)

Antonio Palacios García, doctor en Biología, máster en Viticultura y Enología y responsable técnico para España y Portugal de la firma **Lallemand Bio**, dirigió el pasado fin de semana un curso destinado al panel de cata de Ribeira Sacra. Profesor e investigador de la Universidad de La Rioja, presentó en ella el pasado año, a enólogos franceses de Burdeos y Borgoña, un método para equilibrar el análisis sensorial en el que intervienen catadores y sofisticadas máquinas.



ROI FERNÁNDEZ

-Nunca. No sólo no entran en competencia, sino que pueden complementarse. La nariz y boca electrónicas son tecnologías muy sofisticadas que permiten verificar y objetivar un método de cata. Ofrecen al hombre la posibilidad de definir estándares sensoriales, equilibrar criterios, unificar escalas. El ser humano tiene una sensibilidad enorme, pero no capacidad de cuantificar sus sensaciones. La máquina puede ayudar al catador, pero sólo él puede hablar el mismo lenguaje del consumidor. **-Ribeira Sacra incluye en su panel catadores de formación muy diversa. ¿Sería más eficaz un comité integrado sólo por enólogos?** -La principal función del panel de cata de una denominación de origen es definir la calidad de los vinos, garantizar que quienes los venden ofrezcan al consumidor un producto que le brinde placer. Para hacer una criba un comité debe estar formado por combinaciones de catadores. Los enólogos, entre los que me cuento, quizá no tenemos el mismo criterio que el consumidor, por condición profesional, por entrenamiento... Limitaríamos la criba sin otros elementos externos que nos ayuden a decidir lo que el consumidor considera bueno. **-¿Se puede hacer un gran vino sin la etiqueta de «crianza» o «reserva»?** -Sí, a gritos. En un mercado tan globalizado como el actual, en el que se comparten variedades y tecnologías en todo el mundo, poder salir de esta tendencia con variedades singulares y únicas, como la mencia o el brancellao, ofrece unas oportunidades enormes de personalizar los vinos. Si el consumidor ve en la etiqueta que el vino tiene barrica, puede pagar más, pero eso no significa más oportunidades. Entrar en la dinámica de lo que se hace en otros sitios también es peligroso. **-El tópico dice que el vino de Ribeira Sacra es «difícil» para el paladar de otras latitudes. ¿Usted cómo lo ve?** -A mí no me lo parece, después del trabajo en común con el

-Para nada debe haber complejo. En toda la Península pecamos de modestia, cuando habría que presumir de lo que hacemos, de ser la única zona donde hay variedades diferentes y estilos de vino con una relación calidad-precio inexistente en otros lugares. Hay que desterrar la idea de que si no tenemos **cabernet**, **merlot**, o **syrah**, no triunfamos. Somos los mejor preparados por el potencial de variedades, por métodos de vinificación y tecnología. Creo que los tiros en el futuro van a favorecerlos. Y Galicia tiene mucho que decir.

-Existe quizá una excesiva obsesión por unificar criterios a la hora de definir un vino como propio de mencia. No creo que la globalización sea positiva, que sea bueno unificar o buscar obligatoriamente vinos monotemáticos, limitar la posible diversidad dentro de una variedad y un origen. ¿Por qué una misma variedad no puede tener diferentes formas de expresión? Me refiero a que puede haber vinos de mencia más minerales, más especiados, y otros más afrutados o primarios. He visto tres tipos de mencia muy diferentes en esta cata y observo que cuando un vino se sale de un estándar típico se le castiga. **-¿Apreció defectos de elaboración significativos?** -Hemos catado vinos excepcionales y otros con defectos que han sido rechazados por el comité de cata. En los vinos rechazados he observado problemas de elaboración, desviaciones por alteraciones microbiológicas, fermentaciones no demasiado cuidadas. Vinos de uvas inmaduras o taninos rudos no he encontrado, sí defectos tecnológicos. También habría que profundizar un poco en los problemas por clarificación y filtraciones. Hay quien prefiere menos tratamientos, pero desde mi punto de vista el consumidor quiere vinos, translúcidos, estables, en los que no aparezcan sedimentos. Tengo que decir que he encontrado un comité de cata con un nivel de exigencia muy alto, y eso es bueno para la denominación de origen porque garantiza un producto que va a llegar al consumidor con una buena elaboración