

La madera se lleva la palma

Crónica | Cata de los distinguidos de Gallaecia

De siete tintos de Ribeira Sacra premiados por los sumilleres, seis pasaron por barrica. El mejor vino sin crianza de la última cosecha lo elabora una bodega de A Peroxa

[Enviar](#) [Imprimir](#)



ALBERTO LÓPEZ

(Luis Díaz | monforte)

El tinto del año, no muy cubierto de color, de frescos aromas frutales y paladar ligero ya no es el retrato robot de los vinos elaborados en la Ribeira Sacra. Al menos ha dejado de serlo para la Asociación de Sumilleres Gallaecia. Seis de las siete marcas de esta denominación de origen distinguidas en la última cata anual de Gallaecia pasaron por una leve crianza en barrica de roble.

En el caso de Ribeira Sacra, las mejores puntuaciones de los sumilleres fueron para los tintos con crianza Abadía da Cova 2003, Algueira 2003, Peza do Rei 2003, Alodio 2003 y Guimaro. Este último por partida doble, ya que en la cata fueron distinguidas las añadas del 2002 y del 2003.

El único tinto sin paso por madera que entra en el cuadro de honor es Pradio, de la bodega de Manuel Seoane, en A Peroxa, que ya mereció este año un Acio de Prata en la Cata dos Vifos de Galicia. Por lo que respecta a los vinos blancos, también hay un único destacado: Donandrea, de Adegas Amedo.

Las elaboraciones en barrica, que suponen poco más de un 1% de la producción de Ribeira Sacra (32.000 litros sobre un total de 3.100.000), acaparan sin embargo las mejores puntuaciones de los sumilleres. «No es que a los catadores les gusten más los vinos que pasan por madera, realmente son las mejores», opina Luis Paadín, secretario de la asociación Gallaecia y responsable de la guía de vinos y aguardientes en la que se verán reflejados los resultados de la cata, celebrada el pasado jueves en Verín.

Mejores uvas

Según su criterio, la razón de esta hegemonía radica en que las mejores uvas se destinan a los vinos que luego son sometidos a una ligera crianza en barrica de roble. Otra cosa, precisa Paadín, «es que los vinos con madera deban ser catados en otra categoría distinta, algo que posiblemente tengamos en cuenta en la cata del año que viene».

Los premios a los bodegueros cuyos vinos fueron distinguidos serán entregados el próximo mes de enero. Por lo que respecta a la guía, en la que se reseñarán las 400 marcas catadas, con una alusión especial a las distinguidas, saldrá al mercado las próximas navidades, al igual que sucedió el pasado año con la primera edición.