

**LUIS GUTIÉRREZ** CATADOR DE VINOS DEL EQUIPO DE ROBERT PARKER

► El crítico Luis Gutiérrez es el catador para España del gurú estadounidense Robert Parker. Probó los vinos de la D.O. Ribeira Sacra y lo que opine de los caldos puede marcar el mercado americano. Dicen que con él las buenas críticas hay que ganárselas y que no atiende a camelos.

## «El riesgo de los vinos Ribeira Sacra es caer en la autocomplacencia»

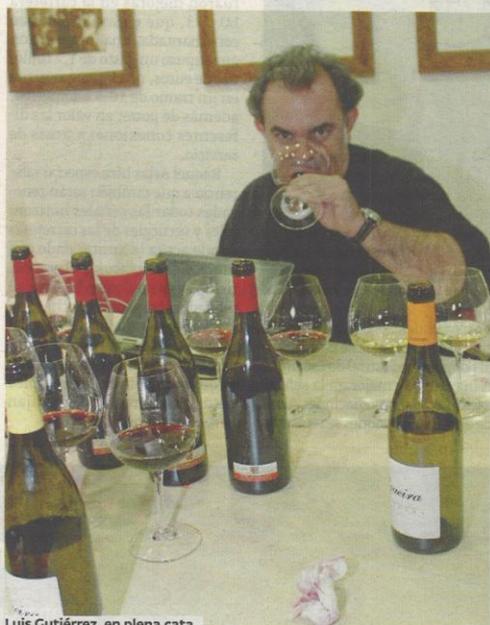
TEXTO: ANA RODIL  
FOTO: ANA SOMOZA

«**LOS VINOS** Ribeira Sacra cotizan al alza, pero ahora el gran riesgo es caer en la autocomplacencia». Son las palabras de Luis Gutiérrez, uno de los catadores más reputados del sector que ayer probó 55 caldos de la D.O. Ribeira Sacra para sacar unas conclusiones que dará a conocer en la revista *The Wine Advocate*, del prestigioso crítico estadounidense Robert Parker.

A Gutiérrez le precede la fama de duro, de poner realismo en un mundo que a veces peca de romántico y narcisista, por eso tampoco le duele decir que «la Ribeira Sacra tiene mucha fuerza, pero, las cosas como son, hay vinos muy buenos y vinos muy malos», algo que ya había dicho Neal Martin, su antecesor en el cargo, cuando visitó Monforte en 2012. Gutiérrez advierte a los bodegueros que el reto es mantenerse en un mercado con muchas variables.

Este experto entró de lleno en el mundo del vino en el año 2000 a través de *elmundovino.com* y fichó por el equipo de Robert Parker en abril de 2013. Ahora es el enviado especial del crítico americano para España, Argentina y Chile y es la primera vez que Parker le deja a un español que ejerza de enlace en su propio país, siempre eran críticos anglosajones los que cataban en España. Pero la rigurosidad precede a Gutiérrez y justifica la excepción.

En la cata fue parco en palabras, no quiso interrupciones y no regaló piropos ni avanzó veredictos. Prefirió probar los vinos antes que visitar el viñedo para que no le pudiese el paisaje sobre la copa, porque del paisaje sí que asegura que «es brutal. Es único el paisaje



Luis Gutiérrez, en plena cata.

La mencia solo da vinos completos excepcionalmente, la mayoría de las veces quiere el apoyo de otra uva».

y única la forma de trabajar el terreno, si primero ves eso y luego pruebas es más difícil centrarse en el vino», asegura.

No llegó a la Ribeira Sacra a ciegos y conocía el trabajo de varias bodegas. «Traía unas ideas y las

estoy confirmando. No voy a cartarte mi veredicto, pero te adelanto que no me encontré menos de lo que esperaba». ¿Y se encontró más de lo que esperaba? Esa es la cuestión. Y ahí se pone realista: «Encontré cosas peores y mejores de cómo las imaginaba», dice.

Con todo, suelta algún avance. «Hay vinos más rústicos y otros más finos. Pero hay que resaltar el papel de las pequeñas bodegas porque son las que pueden captar la personalidad del terreno y mantenerla, trabajar pegadas

al terreno sin descuidar la viña y eso, yo al menos, lo valoro. Hay sitio para todos, para las grandes pero también para las pequeñas», matiza.

Asegura que es poco amigo de los vinos monovarietales. De la uva mencia, el eje de la denominación, opina que es «interesante sin cerrarse en ella», porque «solo da vinos completos excepcionalmente. La mayoría de las veces necesita la colaboración de otra» y se confiesa amante de la merenzao y la brancellao. Aún así, para él la variedad no es determinante. «Es muy mediático hablar de variedades y polemizar, pero a mí me interesa más lo que puede aportar un suelo de granito o un suelo de piedra que las propias variedades. Centrarse en la importancia del vino en una variedad es algo muy superficial», añade.

Gutiérrez reconoce que los vinos Ribeira Sacra tienen mucho empuje en el mercado norteamericano, pero le quita importancia. «Por varias razones, por buenas críticas entraron bien en ese mercado. Se dio la circunstancia y llegaron allí y les va bien, pero no estamos hablando de consumidores especialmente sensibles al gusto de un Ribeira Sacra», explica. Según apunta, tampoco se puede «endiosar» ese mercado porque hay vida más allá de EE.UU.

El enviado de Parker llegó a Monforte después de catar en Valdeorras y a primeros de semana estará en Rías Baixas, la denominación de los blancos. Precisamente de los blancos de Ribeira Sacra dice un «están ahí, son pocos y están» muy seco. Y se sorprende del color de un blanco que le sirven en la cata. «¡Un blanco fluorescente!», se le escapa.

## El PSOE acusa a la Xunta de primar a las bodegas y desfavorecer a los viticultores

### DELEGACIÓN

MONFORTE. El PSOE considera que «o Gobierno da Xunta de Galicia prima ás adegas, porque lles permite facerse co control dos viñedos e fai que os viticultores pasen a ser xornaleiros». El partido asegura que desde la administración autonómica se favorece a los grandes grupos bodegueros gallegos en contra de los pequeños productores.

Pablo García, el portavoz de agricultura del grupo socialista, explicó ayer en la comisión del sector que los grandes bodegueros son los que captan las ayudas públicas para plantar viñedo y reestructurar sus plantaciones, se benefician de las subvenciones para la exportación y dejan fuera a los pequeños productores.

El portavoz del PSOE exigió a la Xunta que «como mínimo» obligue a los bodegueros a cumplir la ley y expuso la problemática de los contratos entre bodegueros y viticultores. Según García, en las denominaciones gallegas, los trabajos de vendimia comienzan sin estar las negociaciones cerradas entre bodegueros y viticultores y estos últimos se ven obligados a entregar uva a los primeros sin saber el precio que tendrá y la fecha de cobro. Para los socialistas, es responsabilidad de la Xunta evitar ese tipo de prácticas que incumplan la ley de seguridad alimentaria.

El socialista apuntó que el Gobierno gallego debe velar porque se fijen los precios y se firmen los contratos con los viticultores a tiempo. Advirtió de que las bodegas no pueden «alegar á libre competencia cando van mercar a uva aos viticultores porque despois elas non compiten nun mercado libre á hora de optar ás axudas públicas senón que absorben todas as subvencións», concluyó Pablo García en la comisión.

**PARRILLADA - PULPERIA**  
...Te ofrecemos

# A Rebola

Av. Magoi, 51 - Lugo  
Reservas 987 609 668 - 618 728 199

**Menú del Día 8,50€**

**PULPO Á FEIRA**  
**RACIONES**  
**CHURRASCO**  
**BOCADILLOS**  
**HAMBURGUESAS**

**Plato Único 5,50€**  
Incluye bebida, pan y café

**MENÚ A LA CARTA**  
Cafés 1€  
Copas 3,50€

**ORGANIZAMOS** comidas para grupos, eventos y mucho más.

**Durante el San Froilán tendremos un pulpeiro todos los días ¡te esperamos!**

**RESTAURANTE PARRILLADA ANTONIO**

Av. Das Américas, 87, Lugo  
T. 982 216 470  
administracion@restaurantonio.es  
www.restaurantonio.es

**PARKING PRIVADO**  
A 60 METROS (PARA 300 COCHES)

**Q**  
CALIDAD TURÍSTICA