

Vinos de Ribeira Sacra, también en las antípodas

El mencía Algueira entra en la carta del restaurante más exclusivo de Sidney

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

Ribeira Sacra tiene buena prensa en el mundo anglosajón. A los prescriptores parece seducirles la mezcla entre la singularidad del vino y el vértigo de los viñedos. Sus preferencias son el faro que guía a la distribución, siempre ávida de novedades en los catálogos. Estados Unidos despertó un interés por esta zona emergente del que se han ido contagiando otros mercados: locales de moda de Londres, Tokio e incluso de las mismísimas antípodas. En el restaurante *Quay*, el más caro y famoso de Sidney, es posible degustar un ribeira sacra. Algueira se ha hecho un hueco en una carta de contadas referencias españolas y precios a la altura del nivel de vida de la principal ciudad de Australia.

Una botella del mencía joven de Algueira sale en el *Quay* por 166 dólares australianos, el equivalente a 109 euros. Para los incrédulos, la carta de vinos está disponible en Internet. Raúl Suárez, empresario afincado en Barcelona con raíces familiares en la Ribeira Sacra, pudo comprobarlo en el propio restaurante en una reciente visita de trabajo a Sidney. «Me sorprendió encontrar el vino allí, la verdad. El precio, no tanto. Australia es un país atípico, todo es muy caro». Director de la filial en España del quiosco digital Zinio, elabora un vino en colaboración con Guímaro — presente también en algunos locales de Melbourne —, bodega para la que diseñó su nuevo etiquetado. «En los viajes aprovecho la menor ocasión para promocionar los vinos de Ribeira

Sacra. Los de Pedro [Guímaro] y ahora también el mío [Divina Clementina]. Siempre llevé alguna botella para darle a probar a la gente con la que coincido por motivos de trabajo. Es el efecto colateral positivo de mis viajes», comenta Raúl.

De corte francés

Las suyas son catas informales en las que se cuida mucho de mantener el suspense sobre la procedencia de los vinos, más que nada para no condicionar la valoración de sus compañeros de mesa. «Suelen pensar que es un vino francés, de Borgoña o Loira. Lo ven fresco, pero al mismo tiempo provisto de intensidad, de estructura». Su experiencia le dice que, más allá de los muy conocedores, Ribeira Sacra es todavía un concepto extraño para una inmensa mayoría de consumidores fuera de España. «Haría falta una estrategia más potente de comunicación. Está muy bien que un sumiller se interese por tu vino, pero para que haya rotación también lo tienen que conocer los clientes», opina.

Fernando González y su mujer Ana Pérez, propietarios de la Adegas Algueira, tienen claro que en el 2015 no se librarán fácilmente del viaje de negocios a Australia que han ido aplazando hasta ahora. «Tenemos la marca muy bien posicionada allí. El importador [Vivendum] es serio y vende muy bien. Debemos una visita para ponerles cara a los vinos», dice el bodeguero. La presencia de Algueira en el mercado australiano se cocinó algo más cerca de la Ribeira Sacra. «Fue en el restaurante de Martín Berasategui. La gente de Vivendum



Ubicación privilegiada. Arriba, una de las salas del restaurante «Quay», con vistas al famoso edificio de la Ópera de Sidney. A la izquierda, vista del exterior del restaurante.

El mencía joven Algueira cuesta en el «Quay» el equivalente a 109 euros

probó allí nuestro mereazgo, les gustó y al poco tiempo estaban en la bodega. Siempre que salen nuevas añadas que catar, vienen con sumilleres y periodistas».

Fernando ya tuvo que viajar recientemente a Nueva York y Londres para «poner cara» a sus vinos, algo en lo que insisten de forma especial los importadores

de esos países. «El vino de Ribeira Sacra se vende a través de la viña. Nos diferenciamos por una viticultura especial y hay que saber transmitir ese mensaje. Un comercial puede ser muy bueno, pero en una feria promocional no puede defender el vino igual que el que lo vive desde la misma viña», insiste.

Sorpresa en Londres

El próximo año tocará Australia, la costa oeste de Estados Unidos y una nueva visita a Londres, donde su mujer vivió una curiosa anécdota relacionada con sus vinos. «Fue en una visita a nuestro hijo Fabio, que esta viviendo

allí. Para que disfrutase de la mejor vista de Londres, le llevó a cenar al *Duck and Waffle*, un restaurante famoso que ocupa la planta cuarenta de uno de los edificios más altos [el *Heron Tower*]. Ana sabía que teníamos importador, pero no esperaba encontrarse el vino allí». Una botella de Algueira 2013 cuesta en el *Duck and Waffle* 55 libras esterlinas, unos 70 euros. Es uno de los ocho tintos españoles que incluye la carta. El resto son marcas consagradas como Vega Sicilia, Tondonia, Murrieta o Numanthia, la bodega de Toro que adquirió el grupo de productos de lujo Louis Vuitton y M&T Hennessy.

TURISMO

El consorcio de la Ribeira Sacra despide el año con un pleno en Chantada

El consorcio de turismo de la Ribeira Sacra cierra el año con un pleno en el que se hará balance del 2014 y se abordarán algunos proyectos para el 2015. El encuentro tendrá lugar mañana lunes, a partir de la una y cuarto de la tarde, en la casa de cultura de Chantada. Entre otras cuestiones, los responsables del consorcio repararán la situación del proyecto para obtener la declaración de Patrimonio de la Humanidad.

CONCURSO

La Unión Española de Catadores convoca una nueva edición de su cata

La Unión Española de Catadores (UEC) convocó una nueva edición de su cata concurso Bacchus. En el 2015, se celebrará en Madrid entre los días 19 y 23 de marzo. Las bodegas interesadas en optar a los premios podrán realizar las inscripciones a partir del día 1 de enero a través de la web del concurso (www.concursoobacchus.com). También pueden apuntarse en el correo info@uec.es o en el teléfono 914 293 447.



Ars Combinatoria. M. VILLAR

MÚSICA

El grupo Ars Combinatoria actuará en la iglesia de San Vicente do Pino

La iglesia de San Vicente do Pino acogerá el día 30 de diciembre una de las actuaciones incluidas en la programación musical de las fiestas navideñas. El grupo Ars Combinatoria ofrecerá un recital a partir de las ocho de la tarde en ese templo monfortino. La entrada a la actuación es libre y gratuita. Creado en el año 1991, Ars Combinatoria es un prestigioso grupo vocal e instrumental especializado en música antigua.

NAVIDAD

Tarde de talleres infantiles en la casa de cultura de Monforte

La concejalía de Cultura organizará mañana lunes dos talleres navideños en la casa de cultura de Monforte. Las actividades están dirigidas a niños de más de 4 años, y se desarrollarán entre las cinco y las siete de la tarde. Para los participantes de 4 a 8 años, está previsto un taller de marcapáginas. Los mayores de ocho años aprenderán a elaborar broches de Navidad. Las inscripciones deben realizarse antes en la biblioteca.