El vino gallego se revuelve

Bodegueros y sumilleres discrepan de las críticas del gurú Agustí Peris sobre la falta de evolución vinícola en Galicia, pero admiten que el sector necesita tiempo para la excelencia

M. ALFONSO
VILAGARCÍA / LA VOZ

Muy pocos se habían atrevido, hasta ahora, a hablar del sector vitícola gallego como ayer lo hizo el prestigioso sumiller Agustí Peris. Y, por eso, no ha dejado indiferente a nadie. «Es un gran agitador y sus palabras hay que leerlas con más profundidad, ente líneas. Pero me parecen estupendas las críticas constructivas». Habla Xoán Cannas, director del Instituto Galego do Viño, promotor de la conferencia que el gurú vino a impartir a Santiago. Considera que el sector no debe temer las críticas, sino utilizarlas para crecer. Y, aunque no comparte que en veinte años el vino gallego no haya evolucionado, sí que considera que «necesitamos dar un salto hacia la excelencia». Una opinión que respaldan otros bodegueros y sumilleres. «Es cierto que no tenemos grandes marcas de vino que compitan en el mercado mundial», explica Eulogio Pomares, responsable de Bodegas Zárate en Rías Baixas.

«No puedo estar de acuerdo con que en los últimos 25 años en Galicia no se ha progresado», continúa este bodeguero, cuyas elaboraciones se sitúan entre las favoritas de Robert Parker. «Está claro que tienen más demanda y son más internacionales y más reconocidos», añade. Aventura que las palabras de Agustí Peris puedan deberse a que «haya probado un albariño del 89 y lo recuerde como algo extraordinario, pero ese es su sentimiento. En estos 25 años sí que se han hecho muchas cosas buenas en Galicia».

«Houbo grandes viños en Galicia nos últimos 25 anos. No 2005 A Trabe de José Luis Mateo logrou 98 puntos Parker», insiste Eduardo Camiña, sumiller del Culler de Pau. En su opinión, la industria vitícola de Galicia avanzó muchos en los últimos años, «vexo mogollón de ideas e de proxectos. De xente de fóra que veu investir aquí e de xente de aquí que viaxou moito», añade. Recuerda que en este tiempo «chegaron persoas coma Raúl Pérez, que trouxo a ilusión a moitos produtores para levar os seus viños a nivel internacional».

Pero en lo que también están de acuerdo bodegueros y sumilleres es en que en Galicia queda mucho por hacer. «Se ha hecho mucho por controlar la calidad, pero para hablar de excelencia necesitamos dar el salto, crear un perfil de vino más alto todavía», añade Cannas. Argumenta que la comunidad cuenta con potencial de sobra para dar ese nuevo paso. «Tenemos patrimonio, tenemos todo lo necesario», sostiene. Pero queda mucho por hacer. «Las denominaciones, por supuesto, tienen que cambiar», explica. Porque, actualmente, «se fijan en la cuestión del volumen, pero hay diez bodegas, que representan el 0,001 % de la producción y que, sin embargo, son el 85 % de la imagen del vino gallego», añade.

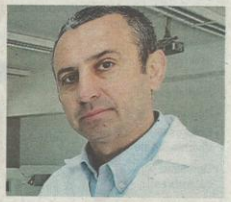
«Es cierto que queda mucho por hacer, que tenemos que crear un perfil de vino más alto todavía»
Xoán Cannas
Director del Instituto Galego do Viño

«No es cierto que en estos 25 años no se hayan hecho muchas cosas buenas en Galicia»
Eulogio Pomares
Bodeguero

«Grandes viños de colección non os temos. A industria vitícola é moi nova aínda»
Eduardo Camiña
Sumiller

«Igual é un pouco esaxerado dicir que dende 1989 non houbo grandes cousas en Galicia»
César Enríquez
Bodeguero

«Nunca se sabe, a curto prazo, se o camiño foi o acertado. O tempo dirá se o fixemos ben ou non»»
José Luis Mateo
Bodeguero



«Despois do ano 89, e mira que xa choveu, houbo auténticas xoias»
Marcelo Vidal
Profesor de sumilleres

Cuestión de tiempo

Para algunos, la evolución a esa excelencia es cuestión de tiempo. «Grandes viños de colección non temos. A industria vitícola é moi nova. Temos moitas variedades e moitos proxectos, pero falta tempo. E iso non se pode apurar», explica Camiña. «En España no hay grandes marcas de vino que compitan en el mercado mundial, salvo Vega Sicilia», sostiene Pomares. Los coleccionistas extranjeros «no se gastan 5.000 euros en una botella de vino español, ni siquiera lo coleccionan. Pero es que el vino español todavía no llega a ese segmento. Y menos en blancos», reitera. Pero sí que defiende la evolución del sector en Galicia. «Es muy fácil de comprobar. Si no estuviéramos haciendo las cosas bien, Rías Baixas no hubiera crecido», concluye.

César Enríquez, cuyo mencía Peza do Rei se ha convertido en un fijo en la mesa de Barack Obama con motivo de las celebraciones del Día de la Hispanidad, cree que se ha evolucionado mucho y bien. Reconoce que la oferta vinícola de las distintas denominaciones gallegas no está precisamente en los vinos de guarda; puestos a buscar añadas en la memoria, se queda con el 2015 como una de las vendimias que más calidad ha dejado. «Aínda nos han dar moitas alegrías os viños do ano pasado. Vexo o meu, e vexo o que teñen outros compañeiros, e temos uns viños extraordinarios. Igual é un pouco esaxerado dicir que dende 1989 non houbo grandes cousas».

La marca Gorvia, de José Luis Mateo, precisamente el bodeguero mencionado por el sumiller Eduardo Camiña, se ha erigido como un referente de calidad en Monterrei, con reconocimientos y premios aquí y allá. Pero Mateo se muestra cauto a la hora de valorar el trabajo de los últimos años, a pesar de que a él le ha deparado avances, distinciones y un lugar de privilegio entre los mejores y evita cualquier asomo de disputa. «Cada un é moi libre de pensar o que queira», afirma este viticultor, que prefiere no pontificar y dejar tiempo al tiempo. «Nunca se sabe, a curto prazo, se o camiño foi o acertado. É mellor agardar. O tempo dirá se o fixemos ben ou non», resume.

Marcelo Vidal, profesor de Sumillería en la escuela de hostelería de Lamas de Abade, en Santiago, afirma que las vinotecas de restaurantes reputados en todo el mundo ponen en su justo lugar a los vinos gallegos. «Primeiro foron os brancos, e despois os tintos», afirma Vidal, para quien es obvio el «salto» que han dado los vinos gallegos desde finales de los años ochenta. Este profesor considera que en Galicia, «como en todas partes, hai viños extraordinarios e outros que se poden facer mellor», pero en su opinión es indiscutible la calidad de los caldos gallegos, tanto en su nivel medio como por la existencia de «criaturas marabillosas», y eso «sábeo calquera dos mellores sumilleres».

Información elaborada con las aportaciones de las delegaciones de La Voz en Ourense y Santiago.

OMS
El 92 por ciento de la población vive en zonas con aire contaminado
Cerca del 92 % de los habitantes del planeta viven en lugares cuya calidad del aire no respeta los límites fijados por la Organización Mundial de la Salud (OMS). Tres millones de personas al año mueren por la exposición a contaminantes en el aire. Estas partículas pueden generar problemas cardiovasculares, neumopatía obstructiva crónica o cáncer de pulmón. AFP

GESTACIÓN
Los bebés no reconocen la voz materna durante el embarazo
Los recién nacidos no reconocen la voz materna porque no pueden escucharla durante el embarazo. Una investigación constató que si los padres hablan a través del abdomen de la madre este actúa amortiguando el sonido que llega del exterior. Sin embargo, el feto sí que responde a los sonidos emitidos vía intravaginal, mostrando respuestas diferentes ante la emisión de música y voz. E.P.

La estatua de Colón data de 1889. JOSEP LAGO AFP

VOTACIÓN
El Ayuntamiento barcelonés mantiene la estatua de Colón
La estatua de Cristóbal Colón, uno de los monumentos más representativos de la ciudad, en la que acaban las tradicionales Ramblas de Barcelona, seguirá señalando a América, pese a la petición del grupo municipal de la CUP-Capgirem de quitarla. Los partidos presentes en el consistorio no estuvieron de acuerdo con su retirada. EFE

GEOLOGÍA
Investigadores crean un sistema para detectar desastres naturales
Un grupo de investigadores de Arkansas, EE.UU., construyeron un interferómetro para detectar los efectos geofísicos, como la rotación de tierra generada por un terremoto o el infrasonido de las tormentas. Por ejemplo, detectaron los infrasonidos de los tornados 30 minutos antes de que su embudo llegase al suelo. Este sistema podría alertar de la proximidad de desastres naturales con antelación. E.P.