

Ribeira Sacra busca inspiración en Burdeos para sus vinos en barrica

Expertos franceses asesoran a bodegueros y enólogos en el uso de la madera

Autor:

LUIS DÍAZ

16/6/2011

Ribeira Sacra acogió ayer una de las jornadas técnicas sobre el uso de la madera en la elaboración de vinos que ha impartido a lo largo de esta semana en Galicia el profesor Guy Guimberteau, de la Facultad de Enología de Burdeos. La iniciativa partió de la enóloga Isabel Mijares y responde a la inquietud que pudo constatar entre bodegueros y enólogos gallegos por ampliar conocimientos sobre la vinificación en barrica. Ambos estuvieron acompañados por Iván Klecker, representante de una tonelería francesa con la que Guimberteau colabora en varias experiencias.

La jornada se desarrolló en el parador de turismo de Monforte y contó con la participación de una veintena de profesionales, entre bodegueros y enólogos que desarrollan su labor en esta denominación de origen. En una primera sesión, de carácter teórico, los ponentes abordaron aspectos relacionados con la incidencia de los distintos tipos de barrica sobre el perfil de los vinos. «La cuestión no es decir sí o no a la madera, sino tener claro que hay que utilizarla cuando contribuya a la singularidad de un vino. Galicia tiene unas variedades que aportan diversidad y calidad, cualidades que no deben perderse por culpa de elaboraciones estandarizadas», apunta María Isabel Mijares.

Una apuesta arriesgada

La barrica, subraya el profesor Guimberteau, nunca debe ser un fin en sí mismo, sino solo un medio «para ayudar al vino a expresarse mejor». Un plus, añade, en el que hay que cuidarse «de preservar la originalidad de cada territorio y no caer en productos estándar que se hacen mejor y más barato en los países del nuevo mundo». Ribeira Sacra, a su juicio, debe buscar en camino propio para que sus vinos de guarda sean diferentes de los que se elaboran en otros lugares. «Hay que ver las diferentes posibilidades, incluso si es bueno que todo el vino pase por madera o si es preferible mezclarlo con una parte sin ella», dice este experto, que formó a varias promociones de enólogos en Burdeos.

Las explicaciones teóricas dieron paso a una cata comentada de diferentes vinos de Ribeira Sacra, entre los que había tintos jóvenes (Abadía da Cova, Prádio, Don Bernardino, Marcelino I) y otros en barrica (Régoa, A Finca Cuarta, Cruceiro Rexio, Lalama). En sus comentarios, Guimberteau elogió la frescura y frutuosidad de la mencia cuando no está marcada por el paso por madera. En el caso de la barrica, por el contrario, sugirió que es frecuente que su empleo acabe por enmascarar la personalidad de las variedades gallegas, por lo que aconsejó a los bodegueros prudencia a la hora de aventurarse en ese tipo de elaboraciones.