

LA CRÍTICA ESTADOUNIDENSE REPARA EN GALICIA

John Gilman, el nuevo amigo americano

POR LUIS DÍAZ

Sus colaboradores insisten en que no tiene sentido hablar de vinos Parker. «Es un estereotipo. A Parker le gusta beber champaña, chacolí...», defiende Luis Gutiérrez. «Los que conocen *The Wine Advocate* de primera mano son pocos. Todo el mundo habla de puntos, pero pocos leen lo que se escribe», apunta en una entrevista el último fichaje de esta publicación. Demasiado tarde. Nadie discute a estas alturas la existencia de un estilo pensado para Parker: vinos concentrados, muy maduros, con aromas y sabores de barrica nueva. Todo lo contrario de lo que busca John Gilman, crítico estadounidense de gran predicamento entre los amantes del vino que buscan uvas y regiones desconocidas. Gilman no esconde su simpatía por Galicia —y sobre todo por Ribeira Sacra— en las páginas de su boletín *Wiev from the Cellar*. En la recta final de la vendimia, tuvo ocasión de comprobar sobre el terreno que sus notas de cata estaban justificadas. «En la Galicia de hoy están vivas estrellas desconocidas», escribió en su cuenta de Twitter de visita por tierras gallegas.

John Gilman pasó por Galicia en compañía de Gerry Dawes, escritor gastronómico, fotógrafo y, en los últimos años, importador de vinos españoles de pequeñas bodegas en Estados Unidos. Las conclusiones de su viaje saldrán publicadas antes de final de año en el *Wiev from the Cellar*. «Va a ser un bombazo», vaticina Dawes tras la visita. Las marcas que distribuye con el sello *Spanish Artisan Wine Group* recibieron muy buenas valoraciones en el reportaje sobre vinos españoles que publicó este boletín de pago el pasado mes de julio. «Uno de mis grandes deseos es organizar un viaje a Ribeira Sacra y poder hacer catas de distintas añadas de mis mencías favoritos. Me gustaría ver de primera mano cómo evolucionan estos vinos en botella con cierta edad. Mi instinto me dice que van a envejecer estu-



John Gilman (a la izquierda), junto al escritor gastronómico e importador de vinos Gerry Dawes, en el puente sobre el Miño situado en el pueblo de Belesar, durante la visita que realizaron recientemente a la Ribeira Sacra. Gilman publica un boletín de vinos de gran influencia de algunas de las tiendas especializadas más importantes de Nueva York. ROI FERNÁNDEZ

pendamente bien», escribía entonces Gilman.

Tres meses después, tuvo la oportunidad de catar en las propias bodegas alguna de esas antiguas añadas. Aunque no fueron todas las que le habría gustado. «El problema en Ribeira Sacra, y en toda Galicia, es que muchos bodegueros no acaban de creer que pueden hacer grandes vinos. Ni siquiera guardan un par de cajas para ver cómo evolucionan años después», se queja Gerry Dawes. Una de estas catas verticales tuvo como escenario la pequeña bodega de Jorge Carnero, que embotella la uva procedente de un único viñedo situado en Amandi. Es uno de los productores

Gilman está convencido del potencial de muchos vinos gallegos para poder envejecer en botella

gallegos preferidos de Gilman. Cuando le preguntan qué recorrido puede tener en botella el vino en barrica de esta bodega, el crítico no duda en la respuesta: «Mínimo, treinta años».

En el número de julio del *Wiev from do Cellar*, el vino de Jorge Carnero Don Diego 2008 fue uno de los mejor valorados. Solo cinco riojas, todos de añadas anteriores a 1964, y el Ribera del Duero Viñas de Anguix 2009, igualaron o superaron los 95 puntos que obtuvo ese tinto de Ribeira Sacra. El albariño Rozas 2010, de una bodega perteneciente a la asociación de cosecheros artesanales de O Salnés, fue el mejor puntuado en los blancos. Aunque

mucho menos conocido que Parker, la opinión de Gilman no es nada desdeñable. «Su boletín está dirigido sobre todo a coleccionistas con un nivel adquisitivo alto. Tiene mucho peso en el mundo *geeky* de Nueva York y en tiendas como Chambers Street Wines o Crush Wine & Spirits», apunta el importador afincado en Estados Unidos José Pastor.

«La mayor parte del mercado sigue anclado en los vinos de inspiración moderna, pero las cosas están empezando a moverse en España», reflexiona Gilman. Enemigo de los «dinosaurios excesivamente alcohólicos», como define a los vinos de alta expresión, en Galicia parece haber hallado refugio entre tanto parque jurásico. Un último guiño a los que le envían muestras para catar: «No pierdas botellas de mermelada conmigo».



RIBEIRA SACRA
Denominación de Origen Protegida
 Rúa do Comercio 6-8, 27402 Monteko de Lemos - Lugo - España
 Telf: +34 982 41 89 00 Fax: +34 982 41 12 65
 info@ribeirosacra.org www.ribeirosacra.org





SI CONOCES
 NUESTRAS CONTRAETIQUETAS
 RECONOCERÁS
 NUESTROS VINOS



EL SABOR DE UN PAISAJE



DEPUTACIÓN DE LUGO

Dos bodegas de Ribeira Sacra experimentan con un vino y marca común

Atrancaron Cachín y Alodio como marca de vino en el año 1990, cuando las raíces de la denominación de origen Ribeira Sacra empezaban a asentarse. Compartiendo medianera las instalaciones de ambas bodegas, en las tierras de Abeleda, en A Teixeira, que su sintonía era buena lo indica que hasta compraran a medias una prensa. Cada una ha seguido su camino desde entonces, sin renunciar a sus orígenes y a la amistad entre los vecinos, hasta llevarlos a empresa tan inusual como la de compartir parte de su producción y presentar marca en común. A «Noite Pecha» dedican el fruto de cuatro barricas, pero se divierten. «Unha joint venture», dice César Cachín Enríquez, entre bromas. Sin irse muy lejos, Cachín se trasladó en 1999 para crecer, ampliar instala-

POR PEPE SEOANE

ciones y también perspectivas. Sus esfuerzos han hecho que su tinto «Peza do Rei» haya llegado hasta la copa del mismísimo Barack Obama. Un buen distribuidor y un algo de fortuna pueden obrar un milagro de ese tipo, sin una intervención directa del viticultor, de quien sin embargo va a depender lo fundamental, que es elaborar un buen producto.

La historia de «Noite Pecha» es la de una jornada en la que César Enríquez (A Teixeira, 1960) y Carlos Costoya (Ourense, 1971) probaron vinos de distintos depósitos y barricas, hasta acabar confundiendo copas y procedencias. Aún no estaban etiquetados, ni estaba nada claro cuál iba a ser su destino. Solo querían comparar el trabajo de uno y otro, acabaron mezclando y les agradó tanto el resultado que ahí nació el compromiso de elaborar una



Carlos Costoya y César 'Cachín' Enríquez, en las instalaciones de este último, comparten un trago de tinto ante una de las botellas de «Noite pecha» que han elaborado

marca de común acuerdo. Eligen lo que consideran mejor, sin miedo al riesgo. Tampoco es un vino comercial. Son alrededor de 1.200 botellas. Distintos tostados, distinta madera y procedencia diferente les permite lograr una amplitud de matices que resulta sorprendente. Empezaron con vino del 2011, que embotellaron en el 2012 y empezaron a mover en el 2013.

Su comercialización no ha pasado de los círculos en los que la información se transmite al oído. ¿El nombre? Lo tomaron de un amigo que utiliza la expresión a modo de «non vai máis», «non plus ultra», o como se quiera decir. Dicen en la etiqueta que «después de veinte años dous amigos decátanse de que os seus viños están mellor xuntos que separados». Tal cual.



Técnicas y equipos modernos en instalaciones tradicionales

A TEIXEIRA

Sollío gana terreno con sus viñedos sobre el cañón del Sil

Tiene mérito el trabajo que en Sollío inició Victorino Álvarez y ahora tiene como continuador a su hijo, Alberto Álvarez Rodríguez. Es A Teixeira municipio de pocos habitantes, donde la despoblación y el abandono de la tierra llegó a ser muy evidente. Es, sin embargo, tierra de grandes vinos. Disponían en esta familia de un terreno que durante décadas estuvo yermo. Algo más de hectárea y

media que actualmente producen buena parte de la uva que entra en esta bodega, una firma que empieza a ver el resultado de sus esfuerzos. Alberto Álvarez no tiene dudas. «A base está na terra. A viticultura é fundamental. Se non traballas ben a viñas non chegas. Para nós é a clave». Los reconocimientos públicos, en forma de premios durante los últimos años, prueban que va en buen camino.

93 puntos
Guía Peñín 2014

JOAQUÍN REBOLLEDO
MENCIA
VALDEORRAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PRODUCTO PPA