

XOÁN CANNAS SUMILLER Y DIRECTOR DEL INSTITUTO GALEGO DO VIÑO

► Fue un soberino el que presentó el mundo del vino a Xoán Cannas, quizá por eso el conocido sumiller del equipo de Pepe Vieira en el restaurante Camiño da Serpe (Pontevedra) tiene un especial apego por la Ribeira Sacra. Habla con pasión de la zona, pero también es franco y reconoce que se han cometido errores.

«Los ribeira sacra son vinos contradictorios, a veces me emocionan y otras me enfurecen»

TEXTO: A. RODIL
FOTO: AEP

SU FACETA más conocida es la de sumiller, pero Xoán Cannas es, además, director del Instituto Galego do Viño de Novacaixagalicia. Recientemente estuvo en Monforte para hablar de lo que más sabe, de vinos.

¿Cómo está el sector del vino en Galicia?

Hablamos de un sector que directamente abarca, solo en bodegas, unas 500 de todos los tamaños. Su reto es crear y comunicar que es uno de los principales recursos de Galicia y que tiene, a mayores, fuera de la cuantificación material, una repercusión total en aspectos decisivos para el futuro de estas comarcas, referidos a la fijación de población, desarrollo sostenible en el medio rural, conservación del medio ambiente, abandono de cultivos, enoturismo con sus servicios asociados y proyección de Galicia en el exterior con un producto de calidad ligado a un territorio específico e irreproducible.

¿Y la Ribeira Sacra? ¿Cuáles son sus fortalezas y debilidades?

En un mundo perfecto, los mejores vinos procederían de los viñedos más hermosos. En tal caso, la reputación de la Ribeira Sacra con toda probabilidad se elevaría por encima de la de muchas otras zonas, ya que cuenta con algunos de los viñedos más maravillosos que conozco. Si el esplendor del paisaje fuera relevante, la Ribeira Sacra tendría unas posibilidades razonables de ser considerada una de las mejores regiones vitivinícolas del mundo. En cuanto a sus vinos, producen sensaciones contradictorias. Ninguna otra zona consigo que sus vinos me emocionen con tanta facilidad ante la belleza absoluta de sus logros humanos y, sin embargo, ninguna otra zona hace que me enfurezca tanto debido al mal uso de los regalos de la naturaleza.

¿Puede competir con una estructura tan fragmentada, tan minifundista?

Creo que el minifundio es inherente a la realidad socioeconómica y cultural gallega, forma parte de nuestras raíces. Simplemente se trata de convertir nuestras debilidades en fortalezas. Por poner un ejemplo, Borgoña, una de las zonas vitivinícolas más reputadas del mundo, si no la que más, tiene aproximadamente 27.000 hec-

táreas de viñedo, más o menos como toda la superficie de viñedo de Galicia. Se rige por un sistema de más de 100 denominaciones de origen (AOC), donde el minifundismo es solo comparable al nuestro, dando lugar a fincas que son una denominación de origen en sí mismas y ahí están.

¿Cómo solucionaría el problema de relevo generacional?

Es cierto, Ribeira Sacra necesita

jóvenes viticultores con entusiasmo, talento y pasión. Para ello es necesario formación. Formación como la que ofrece el Instituto Galego do Viño, capaz de crear motivación e ilusión, de modo que la próxima generación en el mundo del vino en Galicia sea capaz de asumir nuevos retos. La Ribeira Sacra necesita mostrar su mentalidad inconformista, sus estilos de vino desafiantes y su ingente

cantidad de patrimonio genético en forma de variedades de uva autóctonas.

¿Como sumiller en restauración, que opinión tiene el público de los vinos de Ribeira Sacra?

La apuesta en su día por vinos prácticamente monovarietales de mencia ha hecho que la variedad sea más conocida que la denominación, por lo que se corre el peligro de que ocurra como en Rías Baixas, donde el público pide, en la mayoría de los casos, un albariño. Esto representa un problema, ya que atendiendo a esta demanda, podrán servirte por ejemplo, Valdeorras o Bierzo, zonas más competitivas en precio. No obstante, en Galicia, obviamente, se conoce la Ribeira

Sacra, las preguntas habría que formularlas a nivel nacional, hoy en día es muy difícil encontrar vinos de la Ribeira Sacra en pizarras de vinos en los bares de cualquier ciudad de España.

¿Habría que incidir en promoción o en otros aspectos?

Desde luego la promoción es importante, pero hay además algunos otros aspectos fundamentales que deben cuidarse si queremos hacer de nuestros vinos la base de una economía turística próspera en nuestras zonas rurales. Pero sobre todo me parece importante la adecuada orientación del trabajo, ya sea en la promoción como en la calidad, en la innovación o en la internacionalización. La orientación es importante.

Estructura

El minifundio es inherente a la realidad gallega, se trata de convertir esa debilidad en una fortaleza»

Mercado

El riesgo es que la gente pida un mencia, pero no un ribeira sacra, como ocurre con el albariño en Rías Baixas»



Xoán Cannas escucha un vino.

Personal

«El soberino José Luis Pérez es el responsable de que hoy me dedique a este mundo»

¿Con que comida presentaría un Ribeira Sacra?

La originalidad aromática de los Ribeira Sacra unida a la frescura vibrante que atesoran algunos de sus vinos hacen de ellos que sean muy versátiles a la hora de comer. Me gustan esos vinos que

muestran su lado más fresco, atrevidamente ligero y frutal, huyendo de complejidades superfluas, consiguiendo interesantes notas cítricas que los hacen eléctricos, crujientes. Esa marcada acidez consiguen una tensión en la boca ideal para la potenciación de la

textura y el gusto de los distintos matices y sabores de un buen coccido, simplemente acompañando, dejando un gran espacio para la gastronomía, tratando de limpiar y potenciar, nunca eclipsando.

¿Recuerda su primera visita a Ribeira Sacra?

Fue en el otoño del 89, pocos días después de la caída del Muro de Berlín. Llegué en tren, recuerdo el viento helado en la cara y la humedad fría bajo mis pies, era apenas un niño de 17 años al que la casualidad y sed de aventura llevó hasta Sober después de un periplo por medio mundo. José Luis Pérez, vecino de Sober, me llevó hasta allí. Ha sido una de las personas más influyentes en mi vida y probablemente el responsable de que hoy me dedique al mundo del vino. Sigo emocionándome cada vez que vuelvo a su pueblo.