Mariano Fisac.

MARIANO FISAC

AUTOR DEL LIBRO 'GALICIA ENTRE COPAS'

«LA PALABRA CALDO PARA EL VINO NO ME GUSTA, EL CALDO QUE ME GUSTA ES DE GRELOS»

Mariano Fisac, licenciado en Derecho, pero apasionado de la gastronomía y el vino, acaba de publicar un libro sobre las principales bodegas gallegas

TEXTO: MARÍA L. VIÑAS FOTO: SEBAS SENANDE

> Si la zona de la Ribeira Sacra estuviera en un país como Italia sería uno de los lugares más visitados del mundo, pero no sabemos publicitarnos bien»

Ha escrito un libro ameno y didáctico sobre los vinos de Galicia. ¿Pero cree que sigue habiendo mucho esnobismo en torno al mundo del vino?

Sí, sí; demasiado. La idea del libro es precisamente quitarle hierro a esa tontería que se ha impuesto. El vino es una bebida de más de 5.000 años, un alimento del que siempre se ha disfrutado. Es un alimento para disfrutar.

¿Y por qué cree que sigue estando rodeado de tanta parafernalia?

A ver. Yo creo que desde hace muchos años el vino se ha insertado en el mundo del márketing. Hay vinos que cuestan desde los 5 euros hasta los 5.000. A la mayoría de la gente se el escapa el porqué de esa diferencia de precio... viene a complicarlo todo un poco. Pero es algo que interesa, sobre todo, a los prescriptores, a esas guías oficiales, a las revistas especiales. Les interesa proponer este mundo como algo difícil, solo al alcance de unos pocos.

¿Cuáles son sus consejos para iniciados?

El primero es disfrutar. Hay que plantearse el disfrute del vino como cuando comemos una hamburguesa o unos churros. El segundo, es intentar probar cosas diferentes. Hay que abrir la mente. La gracia del vino es que cada sitio tiene un olor y un sabor diferente. No hace falta tener un amigo experto para organizar una cata. Con unos amigos, se cogen cinco botellas de vino y se experimentan las diferencias de cada uno. Va en la línea de lo que comentaba antes, de disfrutar.

Escribe un libro sobre vinos de Galicia, que históricamente hablando, hasta hace poco no era una región poco destacada en este campo. ¿Como ha sido esta revolución?

Esto es una idea que hay fuera de de aquí, pero no es así. Ya con los romanos había una gran cultura del vino y en la Edad Media el ribeiro compitió con el Borceos. Lo que pasó es que a principios del siglo XX llegó la pobreza, el hambre, y se pasó a una viticultura de supervivencia. Las cepas más nobles se sustituyeron por otras, las productivas. Lo bueno de los últimos años es que hay gente que ha conservado esas cepas nobles y después está la gente joven que se ha formado fuera, que se ha dado cuenta de este potencial. También la prensa especializada ha ido conociendo esto y se han dado cuenta de la existencia de grandes vinos. Los vinos gallegos son frescos, divertidos, fáciles de beber y, claro, rompen. Y después hay paisajes impresionantes como la Ribeira Sacra... Si esto estuviera en Italia sería uno de los lugares más visitados del mundo, pero no sabemos publicitarnos bien.

Ahora que habla de la Ribeira Sacra, ¿qué caracteriza a estos vinos lucenses?

La Ribeira Sacra, aunque no es una extensión muy grande, destaca porque hay mucha diferencia de unos vinos a otros, una gran complejidad y variedad. El estilo que más me gusta es el que busca vinos frescos, pero con complejidad, vinos de crianza como Algueira o Régoa.

Y en general, hablando de Galicia, parece que hay un mundo más allá de los ribeiros o los albariños.

Sin duda. Y, sobre todo, ahora mismo, que el sector está en explosión. Antes era una cosa de gente mayor, pero ahora hay gente joven que se interesa, gente de fuera que quiere venir a cultivar, aunque en Galicia es una zona complicada, es complicado hacerse con una tierra.

¿El blanco siempre tiene que ir con los pescados y el tinto con las carnes?

Yo discrepo porque creo que la gastronomía puede dar mucho de sí. Un cochinillo va mejor con vinos blancos y los de Galicia vienen bien, porque tienen mucha acidez y refrescan el paladar después de un bocado tan pesado. O con guisos potentes de pescado, como de rodaballo, van muy bien los tintos.

Ahora que estamos en la época, ¿qué caldo elegiría para un sabroso tinto de verano?

Lo de la palabra 'caldo' no me gusta nada (risas). A mí el caldo que me gusta es con grelos (risas). Pero sí, un tinto de verano, ¿por qué no? Además sería una forma de acercar a la gente joven al mundo del vino.

¿Cuál es su ojito derecho de los vinos gallegos?

Es muy difícil. Lo bueno que tiene Galicia es que tiene un estilo para cada momento. Quizás por tradición y antigüedad, los tintos de Luis Anxo Rodríguez en Ribeiro, añadas de 2002. Son fantásticos. También los monovarietales de Algueira.

¿Cuál es su plan perfecto para el verano y con qué vino le gusta disfrutarlo?

El plan perfecto, una visita que hice a las Rías Baixas y comí mejillones sacados de la misma batea, acompañados de un vino que se refrescaba bajo el agua. Pero también un paseo por el Sil, con una buena copa de vino, es algo asequible que se puede hacer. O terminar una jornada en la playa abriendo una botella con amigos. Es un plan que no falla.