

Lucenses ▶ DE CATAS

UNOS VINOS DE REVISTA

CONCLUIDA LA VENDIMIA, LOS CALDOS DE RIBEIRA SACRA COMIENZAN SU PROCESO DE ELABORACIÓN, PRECEDIDOS DE CRÍTICAS TAN AFAMADAS COMO LA DE ROBERT PARKER

▶ TEXTO: SERGIO RODRÍGUEZ
▶ FOTOS: TOÑO PARCA/EP

Después de más de treinta días dedicados a la vendimia, el primer paso para que los vinos de Ribeira Sacra lleguen a las mesas de casas y restaurantes ha sido dado. Más de un mes recolectando cinco mil toneladas de uvas menca, brancelao o godello, que serán fermentadas antes de pasar a la barrica y, posteriormente, a la botella, y que han sido protagonistas de un reportaje en la prestigiosa revista del afamado crítico Robert Parker, 'The Wine Advocate'.

Casi un centenar de bodegas conforman la denominación de origen Ribeira Sacra, productora de unos vinos 'honestos y elegantes'.

Los calificativos los otorga Mercedes González, presidenta de la Asociación de Sumilleres Gallega, quien asegura que los caldos elaborados en esta zona de Galicia «reflejan a la perfección las características del lugar».

La sumiller aclara que un vino «tiene que representar a su zona», y que los Ribeira Sacra «reflejan su historia, su paisaje y sus gentes». Son caldos, dice, «que mantienen el carácter, y que no pueden ser de otro sitio».

Es ese un lugar en el que las tierras viven al amparo de unos ríos que les aportan un microclima, del que las uvas se ven favorecidas por la orientación sur de las pronunciadas laderas, que hace que

la maduración alcance el grado adecuado para la elaboración de unos caldos que ya en época de los romanos eran descritos como el 'oro líquido del Sil'.

Cuando el paladar entra en contacto con uno de estos caldos, el cuerpo «te pide pulpo, cocido... y sabes que estás en la Ribeira Sacra», dice la sumiller. Y es que la comida gallega, rica en carnes, pescados y mariscos, se convierte en una auténtica delicia gastronómica cuando se combina con las excelencias de sus vinos.

PRESTIGIO INTERNACIONAL. Este año, la afamada revista sobre vinos 'The Wine Advocate' centraba una vez más uno de sus reporta-

jes en los vinos elaborados en la Ribeira Sacra, un hecho que González valora argumentando que «aunque tengan detractores, las guías en general, y esta en particular, son un escaparate abierto en el que todos quieren salir».

La sumiller añade que «la visita de estos críticos supone un reto a superar, con el objetivo final de darse a conocer». En este caso, el crítico en cuestión es el británico Neal Martin, elegido por el prestigioso crítico Robert Parker como catador de vinos españoles para la publicación, y que visitó al efecto la Ribeira Sacra. El crítico reconocía, tras la experiencia, haber hecho un descubrimiento para su paladar, calificando estos vinos lucenses de «atractivos». Los definió como «caldos chispeantes, frescos y vivaces, que nacen para casarse con la cocina local» y de los que disfrutó «porque hablan de su tierra». Y es que después de asistir con asombro al paisaje que ofrece

la zona, añadió que solo dentro de sus impresionantes valles se pueden descubrir viñas capaces de producir ese vino, para concluir declarando amor incondicional a la Ribeira Sacra, «imposible de visitar sin acabar enamorado de ella», dijo.

LOS 85 PUNTOS. Para que un vino sea mencionado en 'The Wine Advocate', ser valorado por el crítico de la publicación con al menos 85 puntos es requisito indispensable, y en su visita a la Ribeira Sacra Neil Martin otorgó a caldos de hasta una decena de bodegas lucenses una puntuación igual o superior a la referida.

La bodega mejor parada en el reportaje elaborado por el crítico británico es Guimaro, situada en Sober, que logró situar a ocho de sus vinos por encima de los 90 puntos. Los más destacados por Martin, con 93, fueron los tintos B1P 2009, Pombeiras 2010 y Laredo 2010.

Mientras, el godello Almalarga 2010, de la bodega monfortina Pena das Donas, alcanzó los 89 puntos, los mismos que el tinto A Mezquita 2011, del cosechero de



La publicación sobre vinos más prestigiosa del mundo concedió 85 o más puntos a caldos de hasta diez bodegas lucenses de la Ribeira Sacra

Amandi José Manuel Vidal.

También obtuvieron una valoración igual o superior a los 85 puntos vinos de las bodegas Moure, situada en Escalón; Régoa y Regina Viarum, de Sober; Santa María de Nogueira, de Chantada; Adega Cachín, de Monforte de Lemos; Casa Moreiras, de Ferreña, y Finca Millara, de Pantón.

'PARKERIZAR' EL VINO. La mención por parte de la prestigiosa revista estadounidense de estos vinos «supone darse a conocer a nivel internacional e incluso dentro de nuestras fronteras», asevera Mercedes González. La sumiller añade que esas opiniones «condicionan mucho las ventas e incluso la elaboración del propio vino» hacia una 'parkerización' del producto, variando su elaboración para lograr un resultado «de mayor agrado para el estadounidense».

González cree que en la lis-

ta creada por Martin, «como en todas, falta algún indiscutible, así como el hecho de que cada uno puede creer que sobra algún otro». Aclara que son muchos los factores que influyen a la hora de valorar un vino y argumenta que la objetividad del crítico en algunos de los métodos de cata puede verse afectada por condicionantes como la etiqueta de la botella o el hecho de tener que probar docenas de caldos distintos en una sola mañana.

Listas como la publicada en la revista estadounidense «son importantes porque divulgan, pero es necesario que la gente tenga criterio propio», indica al tiempo que matiza que «es positivo que la gente consulte las publicaciones y compre vino, pero debe probarlos y valorar si les gustan o no, independientemente de lo que dicte el crítico». La sumiller resalta, no obstante, un dato esperanzador: el catador Luis Cutiérrez ha sido recientemente nombrado delegado de 'The Wine Advocate' en España sustituyendo a Neil Martin, por lo que González define como «positivo» que el nuevo representante de Robert Parker en este país sea español.

PATRIMONIO MUNDIAL. En lo que el acuerdo es común es en que este tipo de publicidad, en forma de reportajes especializados, favorece los intereses de la Ribeira Sacra y de quienes viven de la explotación de sus recursos vinícolas. «Ojalá se atendiese más a estos vinos y todo ello repercuta en un mayor consumo», dice González, quien reclama cambios para mejorar la imagen de marca de los vinos de la zona: «Los bodegueros deben acercarse más al consumidor, abrir sin miedo las puertas de sus bodegas porque, de este modo, la gente que elabora los vinos puede llegar a más gente y transmitir la pasión con la que lo hace de primera mano». Lo cree especialmente relevante en la actualidad, donde las catas «han dejado de ser para esnobes y se acercan más a la gente joven». A su entender, la campaña recientemente iniciada para conseguir que la Unesco declare Patrimonio de la Humanidad a la Ribeira Sacra, formada por 21 concellos de las provincias de Lugo y Ourense, puede ser una de las medidas por excelencia que favorezca el crecimiento de la industria vitivinícola de la zona.

Mercedes González, sumiller

En la actualidad, las catas han dejado de ser para esnobes y se acercan cada vez más a la gente joven»

Revistas como la de Parker son importantes porque divulgan, pero el consumidor debe tener su propia opinión»



Ellos muestran sus preferencias



IAGO CASTRILLÓN, COCINERO

«Vinos como el de Régoa son el futuro de los caldos en España»

En el restaurante Acio, regentado por el chef Iago Castrillón, el producto local es el que marca la carta. Por ello, el cocinero ha encontrado en los vinos gallegos «el perfecto aliado» de la comida que sirve. Castrillón aboga por los caldos «con tipicidad, únicos, con personalidad, que nos transporten a los paisajes de Galicia, sus gentes y su clima». Un buen ejemplo de ello, dice, son los vinos de la bodega Régoa, «que produce caldos de marcada personalidad, complejos, frescos, elegantes y que serán el futuro de los vinos en España».



LOIS DIÉGUEZ, ESCRITOR

«En cada copa de Guímaro intúo a satisfacción da vida»

Vino y poesía viajan juntas en la mente del escritor Lois Diéguez, que goza cada vez que pide un Guímaro «desa cor de diamante vermello, o rosario rico, o perfume que me lembra a terra pura de Amandi ou a humidade e frescor da adega onde se garda, alento do noso espírito. E o sabor, grata consciencia da mocidade, meta sempre perseguida». El intuye en cada copa «a alegría, a palabra, a satisfacción da vida».



LAURA ALONSO, SOPRANO

«Los caldos de Santa María de Nogueira son una garantía»

La soprano Laura Alonso acostumbra a beber poco vino, y ello hace que cada sorbo sea para ella «doblemente disfrutado» cada vez que se sirve una copa. «Siempre es una buena excusa para sentirse a gusto con los amigos, y los magníficos caldos de Lugo, como los de las bodegas Santa María de Nogueira, en Chantada», dice, se complementan a la perfección con su «excelente comida y son siempre garantía de éxito».



MARIO VÁZQUEZ, VICARIO GENERAL DE LUGO

«Los de Moure saben a familia, hogar, tierra, trabajo e ilusión»

El vicario general de la diócesis de Lugo, Mario Vázquez, creció en un hogar construido entre viñedos. Por ello, conoce a la perfección los vinos de la bodega Moure, que «han ido mejorando gracias al riguroso trabajo de las viñas, la conservación de cepas viejas, las nuevas plantaciones, la inversión en nuevas bodegas y las innovaciones tecnológicas». Sus vinos, asegura, saben a «familia, hogar, tierra, trabajo e ilusión, que llevaron a esta bodega al camino de la excelencia».



LUIS IGLESIA, ACTOR

«Os Regina Viarum sempre me deixan con gana de máis»

Al actor Luis Iglesia, el olor de una copa de vino lo traslada a la infancia, «cando o viño do país era a única denominación de orixe que había». El de Riotorto destaca los caldos de la bodega soberana Regina Viarum, «un cheiro noble e directo, que enche por completo o nariz, e un tacto contundente e doce ao mesmo tempo». De ellos acentúa su «bo regusto, propio dun viño feito, afroitado, que sempre deixa con gana de máis».