Un estrella Michelín que vinifica en Ribeira Sacra

TEXTO MARÍA COBAS

Con una estrella Michelín bajo el brazo, que da fe de que el proyecto personal de Diego Guerrero era el acertado, el chef de DStage (uno de los restaurantes de moda en Madrid) decidió dar el salto y hacer su propio vino. Una producción con su propio sello que ofrecer a sus clientes. Y eligió hacerlo en Ribeira Sacra, en la bodega Ponte da Boga, ubicada en Castro Caldelas. Su primer proyecto fue un tinto. «Sartenes o canciones» fue el nombre elegido, uniendo las dos pasiones de Guerrero. Apostó por combinar variedades tradicionales y escasas como las uvas brancellao y merenzao. Con una elaboración que desde Ponte da Boga resaltan como muy cuidada, con una estética vanguardista en un envase diferente, con etiqueta de acero (acorde con el local, de diseño creativo e informal, con un toque neoyorkino e industrial); Guerrero triunfó con el nuevo reto. Así que ahora prepara su salto a los blancos. Será un albariño, también elaborado en la bodega de Ribeira Sacra. El nombre y el diseño de la botella todavía son una incógnita.

De supervisar los últimos detalles se encargó personalmente Guerrero el pasado fin de semana, con una visita a Castro Caldelas. «Nunca pensé que tendría el gran privilegio de poder hacer un vino propio, y me hace una ilusión tremenda», dijo el chef, según recoge Ponte da Boga. Le gusta ver cómo es el proceso de elaboración, y reconoce «la dificultad que implica hacer un vino en la zona, toda la artesanía y el cariño que hay detrás, le dan un valor increíble». A la espera de saber cómo será el nuevo albariño, el tinto ya se puede probar en DStage. El menú cuesta 88 o 118 euros (según el número de elaboraciones). Hasta finales de agosto (y entre semana) ya no es posible tener mesa.