Vinos de guarda en Ribeira Sacra, ¿mejor inversión que el ladrillo?

José María Prieto organiza por vez primera una cata con las añadas más antiguas de la bodega Régoa

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

Arriba, el bodeguero, degustando un vino, en un momento de la cata. En la imagen de la derecha, botellas de diferentes añadas de Régoa

La historia en añadas de la bodega de José María Prieto desfila en una cata del Centro do Viño da Ribeira Sacra. Humberto Loureiro, el sumiller anfitrión, se encarga de los preámbulos. «No solo van a probar vinos, también conocerán una filosofía de trabajo», anuncia. Entre el público, un poco de todo. Sumilleres, enólogos, distribuidores, algún periodista y una pareja de enófilos alemanes afincados en la Ribeira Sacra. A eso de las ocho y media de la tarde, el primer vino tiñe las copas. Régoa 2012, demasiado joven. Tres horas después, se levantará la degustación con un espectacular Iria 2008 como fin de fiesta. Todavía no salió de la bodega y Prieto duda si ponerlo a la venta o darle algún tiempo más. No le falta razón. Ocho años después de la vendimia, todavía se está afinando.

¿Hasta dónde puede llegar en longevidad un vino de Ribeira Sacra? Resulta difícil predecirlo visto lo visto, porque en cierta medida Iria 2008 todavía es un vino joven. Pero antes de seguir, hay que poner las cartas boca arriba. José María Prieto posee once hectáreas de viñedo en una pieza en el corazón de Amandi. Suelos pedregosos, de muy bajos rendimientos —y no solo de boquilla—, en los que no se aplican abonos. «La potasa está alterando el *ph* de los vinos. No es un problema de cambio climático. Sin un *ph* adecuado no hay estabilidad ni capacidad de guarda en un vino. Las correcciones que pueda hacer la bodega solo aguantan un tiempo», explica en un momento de la cata.

Muy buena evolución

Humberto Loureiro advierte de que se van a probar vinos que llevan «durmiendo» mucho tiempo en la bodega. Régoa 2008 está impecable, fino, pulido, muy elegante. El T/N 2009 es una joya. Tinto atlántico con estructura, con complejidad. Un atributo clásico del vino, se lamenta el bodeguero, que parece haber caído en desgracia. A unos catadores les gusta más una añada que otra, pero todos coinciden en que han evolucionado en botella de forma magnífica. «Creo que estos vinos pueden llegar a ser mejor inversión que el ladrillo», dice el bodeguero. Sonríe, pero habla muy en serio .

> Los vinos más destacados de la degustación fueron los de las cosechas de 2008 y 2009

«Son vinos importantes», comenta el sumiller del Centro do Viño. También «arriesgados», añade Humberto Loureiro, en una zona donde pocos van más allá del vino del año. José María Prieto comenzó a plantar su viñedo hace más de dos décadas, convencido de que la Ribeira Sacra debía aspirar a algo más que a un *beaujolais nouveau*. No es un bodeguero mediático, y en la cata hay quien pregunta por ello. Pero embotella vinos que dan que pensar. Vivos, reconocibles por la huella del viñedo y radicalmente diferentes por las peculiaridades de cada cosecha. Todos con madera, algo a lo que muy pocos se atreven en Ribeira Sacra.

«Soy de los que piensan que la ribera dejará de ser rentable a la larga para vinos jóvenes. No vamos a poder competir con las plantaciones masivas de mencía que están haciendo en otros lugares», explica José María Prieto. Régoa lleva mucho tiempo nadando contracorriente. Contra de las recomendaciones de los técnicos, cuando aseguraban que la mencía caía por sistema en botella a partir del segundo año. José María Prieto tenía otra convicción, compartida por Ángel Anocibar, enólogo de Abadía Retuerta. «Siempre me decía que todas las variedades son susceptibles de crianza, con la viticultura y la elaboración adecuadas», rememora Prieto. Si una zona vitícola está entre las grandes cuando elabora vinos con capacidad de mejora en los diez primeros años, probar suerte en un escenario tan especial como la Ribeira Sacra parecía obligado.

Un falso mito

En Régoa no se guardaron cantidades significativas de los vinos de 2006 y 2007, las dos primeras añadas que salieron al mercado. «No tomamos la precaución de guardar cantidades suficientes, corrían otros tiempos para esta zona», dice el bodeguero. A partir del 2008, ya se reservaron partidas importantes para comprobar su evolución en botella y poder comercializarlos en el futuro. El mito de la caída de la mencía a partir del segundo año se había derrumbado. Fue en 2008 cuando el *Wine Advocate* de Parker puso en órbita a Ribeira Sacra con algunas altas puntuaciones. Desde entonces, proliferan los compradores que acumulan vinos de diferentes añadas por puro afán de coleccionismo. Pero de un tiempo a esta parte, apunta Humberto Loureiro, también hay quien comienzan a hacerlo como una inversión de futuro.

> El coleccionista da paso a un tipo de comprador que confía en que el vino se revalorice

A José María Prieto no le preocupan las modas. «El perfil de Régoa nunca va a ser el de vinos ácidos, de poco cuerpo», insiste. Pueden parecer tintos «estresados o sobremaduros» en su etapa de juventud. Pero esa concentración, propia de los suelos más pobres de Amandi, les imprime el recorrido necesario para ir ganando finura en botella. Neal Martin, crítico del *Wine Advocate*, sentenció hace cuatro años que Régoa 2008 estaba en las últimas. Se equivocó y Prieto aún no se lo perdona hoy. Pero aun así se lo toma con filosofía: «Si alguien me facilita sus señas, le mando una caja».

La estación de viticultura de Leiro presenta una guía de uvas minoritarias

MONFORTE / LA VOZ

La Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia (Evega) organizará el 17 de junio en Ourense una jornada técnica bajo el lema *Retos e oportunidades para o mundo do viño*. Las charlas se desarrollarán en el Centro Cultural Marcos Valcárcel, entre las nueve y media de la mañana y la una y media de la tarde. Hay un máximo de cien plazas y el plazo de inscripción está abierto. Entre los conferenciantes figuran Montserrat Íñiguez y Eva López Retuerto, directora y responsable del área de resonancia magnética nuclear, respectivamente, de la Estación Enológica de Rioja.

En esta estación de enología se han llevado a cabo importantes investigaciones sobre esta técnica, cuyo empleo en el análisis de los vinos será uno de los temas destacados en la jornada técnica que organiza Evega.

El programa se completa con una ponencia en la que será presentada una guía de variedades minoritarias de España, y en la que intervendrán Alfonso Losada, jefe de enología de Evega, y Ernesto Franco, del Centro de Transferencia Agroalimentaria de Aragón. Posteriormente, habrá una cata de vinos elaborados con ese tipo de uvas.

Control del origen

«La resonancia magnética nuclear es una técnica muy versátil. Su ámbito de aplicación es muy diverso y abarca diferentes campos, desde el clínico para la identificación de marcadores de enfermedades, hasta el alimentario, para la certificación del origen de alimentos y bebidas», señala un estudio realizado por los investigadores riojanos. Los parámetros analizados mediante esta técnica (niveles de alcohol, etanol o ácido málico) dibujan, según ese estudio, una especie de «huella dactilar» de cada vino.

«Una bodega puede realizar el análisis e todos sus vinos, obteniendo una huella dactilar que será su sello único y particular. Esta huella dactilar, además de su carta de presentación en cualquier mercado del mundo, también le ayudara en la detección de fraudes y sabotajes en sus vinos», detalla el estudio. Evega trabaja en Galicia para la creación de una base de datos de vinos para participar en el proyecto de huella dactilar que se puso en marcha en Rioja.