

El influyente crítico estadounidense John Gilman visita la Ribeira Sacra

Llega dos meses después de dedicarle un elogioso artículo en su boletín

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

El reciente brindis de Obama con un tinto de Ribeira Sacra no parece fruto de la casualidad. Antes de final de año, dos prestigiosos boletines de Estados Unidos dedicarán amplias reseñas a los vinos de esta denominación de origen. Luis Gutiérrez, catador del *Wine Advocate* de Robert Parker, la publicación más influyente a nivel internacional, estará este viernes en la sede del consejo regulador. Su visita se enmarca en una gira por Galicia cuyas conclusiones verán la luz en forma de reportaje en diciembre. Otro reputado crítico, el estadounidense John Gilman, recorre estos días la zona, a la que dedicó recientemente un elogioso reportaje en su revista bimensual *View from the Cellar*. A finales de este mes, saldrá otro número con sus nuevas impresiones sobre los vinos de Ribeira Sacra.

«*Fantastic!*», exclama Gilman, en una improvisada cata en el restaurante O Grelo, mientras toma notas del mencía en barrica Don Diego 2011, que todavía no ha salido al mercado. En el reportaje que dedicó a los vinos españoles el pasado mes de julio, la añada del 2008 de la pequeña bodega de Jorge Carnero obtuvo una de las puntuaciones más altas. Solo cinco rijoas, todos de antiguas cosechas, y un ribera del duero estuvieron a su nivel. Gilman cree que Ribeira Sacra tiene condiciones para ser una de las grandes zonas vitícolas del mundo. «Sus vinos son fáciles de beber, muy agradables



John Gilman (derecha), con Roberto Regal (centro) y Gerry Dawes, en una viña de Belesar. ROI FERNÁNDEZ

pero serios al mismo tiempo», explica. «Es la metáfora del puño de hierro en guante de seda del *grand cru* de Borgoña», asevera su compatriota Gerry Dawes. Fotógrafo, escritor gastronómico y distribuidor de vinos de pequeña producción en Estados Unidos, ejerce de guía del crítico en su visita.

Otro estilo

Gilman comenzó como comerciante minorista de vinos en Nueva York, luego fue sumiller y en la actualidad publica un boletín electrónico al que, al igual que el *Wine Advocate* de Parker, solo se puede acceder mediante suscripción. Los parale-

lismos, sin embargo, se acaban ahí. El *View from the Cellar* se dirige a un público minoritario pero de alto poder adquisitivo, ávido de descubrir nuevas zonas y de probar vinos que se sitúan en las antipodas del estilo potente y concentrado que estuvo de moda hasta hace poco.

«Aquí hay esos suelos que dan la estructura al vino. No hay por qué disfrazarlos con extracciones exageradas o con roble nuevo», comenta Gilman. En el boletín que publicó en julio expresaba su deseo de conocer cuanto antes la Ribeira Sacra, tras la grata impresión que le habían causado sus vinos. La visita no se hizo esperar. El pasado jueves rea-

lizó un recorrido por la zona de Chantada de la mano del enólogo Roberto Regal, del que elogió su capacidad «para hacer vinos diferentes que reflejan la personalidad de cada viña». Ayer tenía previsto acercarse a la zona del Sil, con escalas en Décima, Viña Cazoga y Algueira. Pese a que era uno de los objetivos de su visita, Gilman no lo tuvo fácil para realizar catas de añadas antiguas en las bodegas por las que pasó. «El problema es que muchos elaboradores de Ribeira Sacra no acaban de creer en sus posibilidades. Ni siquiera guardan un par de cajas para poder ver cómo evolucionan los vinos años después», dice Gerry Dawes.



La iniciativa fue presentada ayer en Ourense. MIGUEL VILLAR

Creadores de prestigio darán cursos de cine y fotografía en Pantón

OURENSE / LA VOZ

El Centro Cultural Marcos Valcárcel y Casa dos Muros, establecimiento de turismo rural de Ferreira de Pantón, acogerán cursos de fotografía y cine con creadores de reconocido prestigio a nivel estatal. El proyecto está promovido por La Plantación, iniciativa de la que es responsable la ourensana Elisa Pereira, y fue presentado ayer en el Simeón por su impulsora, el director del centro cultural, Francisco González; el asesor de Cultura de la Diputación, César Fernández Gil, y los propietarios de Casa dos Muros, Bernardo Saco y Pilar Díaz. Para iniciar su andadura, La Plantación ofrece dos cursos express y un curso de larga duración que se desarrollarán en el último trimestre del año. El objetivo es atraer a profesionales de toda Galicia.

De Jon Cazenave a Guerin

Para octubre, días 24 y 25, se propone el taller *Fotografiar hacia adentro*. Será impartido por el artista Jon Cazenave, quien tomará como punto de referencia su proyecto *Galeria*, un trabajo sobre el pueblo vasco iniciado hace siete años.

En noviembre el protagonista será el director gallego Lois Patiño, que impartirá el taller *Materialización de la imagen* los días 21 y 22 de noviembre. Los cursos se llevarán a cabo el viernes por la tarde y durante toda la jornada del sábado. El taller largo será del 12 al 14 de diciembre, en Casa dos Muros, y el realizador José Luis Guerin lo impartirá bajo el título *Representaciones de la realidad*. La matrícula para los dos primeros es de 100 euros y 280 euros para el de Guerin. Personas vinculadas con el sector y parados tendrán un 10% de descuento.

El Pazo de Ribas cede su viña para un estudio

La Misión Biológica investiga técnicas para cultivar mencía más rica en compuestos biosaludables

MONFORTE / LA VOZ

El Pazo de Ribas, perteneciente a la Fundación Belarmino Fernández, colabora con el Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en una investigación que tiene como objetivo el estudio de nuevas técnicas de cultivo de la variedad mencía, con las que se busca obtener uvas con mayor concentración de compuestos biosaludables.



Vendimia en el viñedo de la fundación Belarmino Fernández

La Fundación Belarmino Fernández, que gestiona la Escuela de Hostelería de Rosende, dispone en esa parroquia de Sober de un viñedo plantado mayori-

tariamente con mencía. El centro formativo dispone, a su vez, de una bodega equipada para la elaboración de vinos.

Para el estudio se aplicaron

técnicas de aclareo y desnietao en las cepas de esta variedad. Tras la vinificación, los investigadores de la Misión Biológica de Galicia, dependiente del CSIC, estudiarán los parámetros químicos del mosto y el bagazo. Al mismo tiempo, parte de las semillas se enviarán a la empresa Olei Aceite Gallego para valorar la posibilidad de aprovecharlas para la elaboración de este producto.

La investigación forma parte del proyecto Galiat 6+7, el que también participa el departamento de Farmacología de la Universidad de Santiago. En colaboración con 250 familias de Galicia, se estudiará el efecto cardiosaludable de la mencía en el contexto de una dieta atlántica.