

CARLOS GONZÁLEZ DIRECTOR DE LA GUÍA PEÑÍN

«Valdeorras tiene cosas, pero el tinto gallego es de Ribeira Sacra»

El catador de la Guía Peñín valoró sobre el terreno los vinos de las cinco denominaciones de origen gallegas

LUIS DÍAZ

MONFORTE / LA VOZ

Enólogo de formación, Carlos González abandonó pronto la cooperativa de Aribes del Duero donde hizo sus primeros pinitos como elaborador para dedicarse a la comercialización. Su primer destino fue la tienda Los Vinos de España, en Valencia: «Ahí supe lo duro que es vender. Hacer un buen vino no es fácil. Llegar a algo excelente, es más complicado. Pero vender vino es muy complicado. Estar al frente de un lineal con dos mil referencias te hace abrir los ojos. Siete años después se incorporó al equipo de catadores de la Guía Peñín, de la que es director en la actualidad. Pasó recientemente por Monforte para catar vinos de Ribeira Sacra, en un recorrido por las cinco denominaciones de origen gallegas.

—**¿Qué impresión se lleva de la cata en Ribeira Sacra?**
—Muy positiva. Tenía una idea previa de los vinos bastante sesgada, por algunos comentarios que me fueron llegando sobre cómo había sido la cosecha. La impresión global no viene dada por un viticultor o dos, sino por el conjunto de los vinos. Y aquí sí que veo una gran mejoría con respecto al primer año que vino o a los primeros años que se cataron estos vinos en la guía, según lo que me comenta Pepe [Peñín]. Ahora no hay vinos defectuosos. La mayoría son frescos, frutales, muy agradables, fáciles de beber. Algunos tienen

sus matices balsámicos, más naturales, sus singularidades. Pero lo importante es que el global de la zona ha subido en calidad. Ya no se aprecian defectos en los vinos. No existen esas reducciones exageradas que había, ni las notas de verdor de las añadas más complicadas. Ese es el gran valor que tiene esta zona. A poco que se empleen a hacer las cosas bien, el entorno, el tipo de suelo, la orografía, harán que la Ribeira Sacra se posiciona de forma destacada en el panorama vitícola internacional.

—**¿Hablamos de tintos jóvenes?**
—Son los más directos, los más globales. Los vinos en roble y los más envejecidos dependen mucho de la bodega. Ahí sí hay que decir que el tema va por barrios, aunque determinados elaboradores lo hagan muy bien. La clave está en el equilibrio con la madera, y te encuentras vinos demasiado maderizados. La mención es una variedad muy sensible, muy sutil en sus matices, que obliga a trabajar la madera de forma equilibrada. Si te pasas, las notas de madera se imponen al vino totalmente. Por supuesto, utilizar madera que esté limpia es una premisa básica para elaborar vinos con envejecimiento en barrica.

—**¿Un adjetivo para la última cosecha en Ribeira Sacra?**
—Fresca. Algún viticultor me había hablado de un año seco y cálido. No he percibido matices ni sobremaduros ni confitados, y el ochenta por ciento de los

vinos que he catado eran de la última cosecha.

—**¿Llegó el momento de dar un paso adelante en los vinos de esta zona?**

—Creo que ya se está dando. Lo primero es assentar el proyecto, que no haya defectos, que el consumidor comprenda que estos vinos deben ser el referente de los tintos gallegos. Valdeorras también tiene sus cosas, trabajan muy bien la mención, pero el tinto gallego es de Ribeira Sacra sin duda alguna. Eso es lo importante. Luego habrá cuatro o cinco elaboradores que buscarán cosas más especiales con brancello, merenzao, souzón. Es algo que existe en todas las zonas. Pero paso a paso, poco a poco.

—**¿Tienen mejor imagen los tintos de Ribeira Sacra fuera de España?**

—Sin ningún tipo de duda. A la hora de vender tinto gallego en determinados mercados españoles, las bodegas de Ribeira Sacra van a encontrarse con que otras regiones —como como puede ser Bierzo— se han asentado como productoras de mención. Hablas en Madrid o en Barcelona de mención y lo primero que te viene a la gente a la cabeza es Bierzo, no Ribeira Sacra. Creo que es fuera donde mejor le van a saber dar el valor a estos vinos. Ya hay muchas bodegas que salen fuera. Otra cosa es el mercado comarcal. Ese desde luego lo van a seguir manteniendo, pero a la hora de vender fuera de Galicia mejor en



Carlos González, durante la cata en Ribeira Sacra. ALBERTO LÓPEZ

el mercado internacional que en el nacional.

—**¿Sintonizan estos vinos con las nuevas tendencias?**

—Aquí consigues un vino con frutuosidad, con expresión, sin pasar de doce grados y medio. No hay que irse, como en otras regiones, a trece grados y medio, catorce o incluso más. Es otro gran valor de esta zona, no tiene que subir a graduaciones alcohólicas altas.

—**¿Qué tal los blancos?**

—Bien, los veo a la altura de los tintos. Obviamente, en el contexto gallego no van a aportar una diferenciación. Das un paso y te encuentras ya en Valdeorras. El buque insignia en Valdeorras son los blancos, el godello. Los tintos están a la altura. En Ribeira Sacra sucede lo mismo pero al revés.

—**¿Sobrevivirá la guía en papel en la era digital?**

—Nosotros estamos contentos. Las ventas han caído, obviamente,

negarlo sería negar la realidad. Aun así, hemos podido caer en torno al 5 o el 6%, y el global cayó en torno al 12%. Con 15.000 ejemplares, seguimos siendo la guía de mayor tirada. Habrá que adaptarse al 2,0, no quedan más ejemplares. El libro va a seguir existiendo, de hecho tenemos clientes que quieren la guía en papel y no les interesa la aplicación móvil o la búsqueda en Internet. Pero a un nuevo tipo de lector le va más la rapidez y la agilidad que provoca todo el formato digital. Aquí estamos nosotros, desde luego.

—**¿Y los blogs?**

—Una cosa es que alguien cuelgue en Twitter, Facebook o en su propio blog personal los vinos que le hayan gustado, y otra que los que nos dedicamos a la cata profesional sigamos siendo referente. Lo que hay que hacer es, tal vez, cambiar el discurso y hacerlo más concreto y más rápido. Creo que el formato Twitter y Facebook es la prescripción del futuro.

El Cervim amplía el abanico de la viticultura heroica

L. D. MONFORTE / LA VOZ

Ribeira Sacra ya no enarbola en solitario en España la bandera de la viticultura heroica. La denominación de origen Priorat acaba de incorporarse al Cervim, centro de investigación con sede en la región italiana de Aosta que agrupa la práctica totalidad de las zonas vitícolas europeas de montaña y algunas de otras latitudes. Los presidentes del Cervim, Roberto Gaudio, y del consejo regulador

del Priorat, Toni Alcover, firmaron el pasado 29 de mayo el acuerdo de adhesión que engrosa la lista de socios de ese organismo internacional.

Algunas bodegas del Priorat habían participado en varias ediciones de la cata de vinos elaborados en zonas de montaña y en condiciones orgánicas adversas que apadrina el Cervim. La entrada de esta denominación entre los socios de pleno derecho, sin embargo, no

se había formalizado hasta ahora. Ribeira Sacra fue la primera zona asociada en España a este organismo científico, aunque en el listado de integrantes que recoge su web no aparece actualmente. Solo consta como tal la Xunta de Galicia, en la categoría de comunidades regionales.

El mapa de zonas vitícolas de la web del Cervim identifica, no obstante, a Ribeira Sacra como única área amparada en Galicia. El consejo regulador del Priorat, por su parte, ya se incorporó al listado de socios en la categoría en la que tienen cabida las denominaciones de origen.

Hay un tercer apartado, destinado a socios fundadores y bodegas a título particular, en el que aparece la Misión Biológica de Galicia, algunos de cuyos investigadores colaboraron con el Cervim en sus primeros pasos. También están la Bodega Monasterio de Corias, de la zona asturiana de viñedo de Cangas del

Narcea, y la bodega del Ampurdán Mas Pòl Viçitucors.

Ribeira Sacra estuvo presente por vez primera en la cata que organiza el Cervim en el año 1993, de la mano del investigador de la Misión Biológica de Galicia Antón Masa. La participación pasó a ser canalizada, años después, por el consejo regulador de esta denominación de origen, que fue admitida en el año 1999 como zona amparada por el Cervim.